

LA MOSSA GIUSTA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



L'associazione Med presenta il libro del giornalista Enrico Franceschini

Casalbordino, 28 luglio 2024. Martedì 1° agosto alle ore 19, nella suggestiva cornice di Palazzo Furi a Casalbordino, il giornalista Enrico Franceschini sarà ospite dell'associazione MeD – Mari e Desert. Durante l'incontro Franceschini dialogherà con la presidente dell'associazione Lucia Valori.

Una serata speciale per la nostra associazione. Avremo il grandissimo piacere e l'onore di ospitare ancora una volta Enrico Franceschini, fine giornalista e scrittore, firma storica del quotidiano la Repubblica e noto corrispondente dalle più importanti sedi estere. Sarà con noi per presentare il suo ultimo bellissimo ed appassionante romanzo biografico *La mossa giusta*.

Enrico Franceschini gira il mondo da oltre quarant'anni come corrispondente estero di Repubblica. Ha vissuto a New York, Washington, Mosca, Gerusalemme e Londra, dove risiede attualmente. Nel 1993 ha vinto il Premiolo, uno dei più antichi e importanti premi giornalistici italiani, per il suo reportage sul golpe in Russia. È autore di venticinque libri di narrativa e saggistica.

UN'ESTATE DA FAVOLA teatro per ragazzi

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Gli spettacoli Zeza e Pulcinella e Cappuccetto Rosso in programma il 29 e 30 luglio al parco dell'auditorium Flaiano di Pescara, nell'ambito della rassegna

Pescara, 28 luglio 2024. Dopo il grande successo di "Hamelin", "Maldanno" e "Arcipelago", che hanno registrato il tutto esaurito, "Un'estate da Favola", rassegna di teatro per ragazzi, nata dalla collaborazione tra l'Ente Manifestazioni Pescaresi e il Florian Metateatro Centro di Produzione, continua a stupire e a coinvolgere il pubblico di ogni età con gli ultimi due spettacoli in programma: "Zeza e Pulcinella" del Teatro Bertolt Brecht e "Cappuccetto rosso nel bosco" di Zaches Teatro.

Zeza e Pulcinella: Un viaggio tra tradizione e innovazione

Lunedì 29 luglio alle ore 18:30 presso il parco dell'Auditorium Flaiano sarà la volta di "Zeza e Pulcinella" di Pompeo Perrone, con la regia di Maurizio Stammati.

Questa imperdibile performance del Teatro Bertolt Brecht di Formia si inserisce nella storica rassegna, che unisce il fascino del teatro di strada alle atmosfere farsesche della maschera napoletana. Il Teatro Bertolt Brecht di Formia, con la sua lunga e profonda confidenza con la maschera di Pulcinella, ha narrato attraverso diversi spettacoli le peripezie, gli amori, le disavventure e persino la morte di

questo iconico personaggio. "Zeza e Pulcinella" si inserisce in questa linea di lavoro, ispirandosi alla Zeza tradizionale in maniera molto libera, rielaborando e contaminando le diverse tradizioni per dare vita a una serie di quadri ispirati alle tecniche del teatro di strada e di figura.

La Zeza tradizionale è una scenetta carnevalesca, cantata al suono del trombone e della grancassa, nata nella seconda metà del Seicento. Rappresenta la storia delle nozze di don Nicola, studente di legge, e Vicenzella, contrastate dal padre della ragazza, Pulcinella, e sostenute da sua moglie Zeza. Le scene creano quadri vivaci e coinvolgenti, che si inseriscono nella tradizione delle guarattelle, ovvero dei burattini ispirati alla celebre maschera, con un tocco innovativo e rispettoso delle radici storiche, coinvolgendo il pubblico in un'esperienza teatrale unica e divertente per tutte le età.

Non è solo uno spettacolo divertente e coinvolgente, ma rappresenta anche un'opportunità educativa per i giovani spettatori. Attraverso la reinterpretazione delle tradizioni teatrali, lo spettacolo stimola la riflessione sui temi universali della gelosia, dell'amore, del conflitto generazionale e del rispetto reciproco. Questo tipo di narrazione permette ai bambini e ai ragazzi di avvicinarsi al patrimonio culturale italiano in modo ludico e affascinante, favorendo l'apprendimento attraverso l'intrattenimento.

Fondato nel 1974 a Formia, il Teatro Bertolt Brecht ha dedicato anni alla ricerca sull'arte dell'attore. Dopo un primo periodo di studio sulle tecniche della pantomima, il gruppo ha abbracciato le correnti del Terzo Teatro, collaborando con figure di spicco come Eugenio Barba e Jerzy Grotowski. Questa esperienza ha permesso alla compagnia di sviluppare un approccio partecipato e coerente alla cultura teatrale, portando i loro spettacoli in tournée in tutto il mondo.

Presenti nel cast: Maurizio Stammati, che firma anche la

regia, Peter Ercolano, Anna Maggiacomo, Antonio Pernarella, Chiara Laudani e Sara Petrone. Le scenografie sono di Carlo De Meo e i costumi di Barbara Caggiari.

Spettacolo per tout public dai 7 anni.

Cappuccetto Rosso nel Bosco: un viaggio fiabesco tra danza e teatro di figura

La rassegna teatrale "Un'estate da favola" si concluderà in grande stile con lo spettacolo "Cappuccetto Rosso nel Bosco", in programma martedì 30 luglio 2024, con due turni alle ore 18:00 e 19:30 nel parco dell'Auditorium Flaiano. Grazie all'interpretazione unica della compagnia Zaches Teatro, questo spettacolo, pensato per un pubblico di tutte le età e consigliato dai 4 anni in su, promette di regalare momenti indimenticabili.

Con la regia, drammaturgia e coreografia di Luana Gramegna, "Cappuccetto Rosso nel Bosco" è uno spettacolo immersivo che trasforma il parco dell'Auditorium Flaiano in un posto magico. Il racconto, accompagnato dalla voce narrante di Luana Gramegna e dalle musiche originali di Stefano Ciardi, esplora le varianti della famosa fiaba di Cappuccetto Rosso, dalle versioni popolari e orali antecedenti a Perrault fino alla versione ottocentesca dei Grimm. Il cast è composto da: Gianluca Gabriele, Amalia Ruocco/Enrica Zampetti, Francesca Valeri, le scene, i costumi e le maschere sono di Francesco Givone, assistente costumi e oggetti di scena, Alessia Castellano e realizzazione costumi Giulia Piccioli.

Attraverso danza, teatro di figura e musica, lo spettacolo racconta il viaggio di crescita e accettazione della protagonista, che affronta pericoli e scopre sé stessa nel misterioso bosco. Attorno al pubblico immerso nel bosco, si muovono, appaiono e scompaiono i personaggi della fiaba di Cappuccetto Rosso, dando vita alla famosa storia della bambina e del lupo. Luogo di mistero e fascino, di tentazione e di

trasgressione, il bosco nasconde e rivela, ed è proprio per questo che permette la disubbidienza: lontano dagli occhi materni che sorvegliano, i bambini trasgredendo affrontano pericoli e rischi, ovvero le proprie paure. L'ingenuità e l'innocenza devono essere, almeno in parte, abbandonate per riuscire a far parte del mondo degli adulti, complesso e ostile. E, come gli adulti, anche Cappuccetto Rosso si trova a dover affrontare le universali domande: "Dove vai?", "Quale via prenderai?", "Chi c'è qui?". La narrazione è accompagnata dalle note della viola e dalla voce di una bizzarra cantastorie, che guida gli spettatori attraverso il misterioso bosco.

Zaches Teatro, compagnia di teatro e danza fondata a Firenze nel 2007, ha ricevuto il Premio Nazionale Hystrio Corpo a Corpo nel 2023 per la sperimentazione e la contaminazione dei linguaggi artistici. La compagnia è rinomata per la sua raffinatezza formale ed espressiva, integrando drammaturgia, suono, testo e movimento in modo unico. All'interno del mondo che Zaches Teatro crea di volta in volta, quello che non viene ascoltato nei discorsi "ragionevoli" passa attraverso il "c'era una volta", per riscoprire il mondo fiabesco, le storie che abbiamo ascoltato fin da piccoli. Così, invitandoci a una partecipazione emotiva-attiva, la Compagnia intende renderci presenti a ciò che viviamo oggi e spingerci a distillare il nostro significato personale. Per questo il lavoro di Zaches Teatro, rimanda spesso al simbolo o meglio agli archetipi di una cultura universale che, grazie al teatro di figura, riesce a esprimere con dirompente forza poetica.

Gli spettacoli "Zeza e Pulcinella" e "Cappuccetto Rosso nel Bosco", messi in scena da compagnie riconosciute a livello nazionale, offriranno al pubblico l'occasione di immergersi nella magia del teatro, promettendo di trasportare spettatori di ogni età in un mondo ricco di storie ed emozioni, regalando alla rassegna un finale indimenticabile.

ARTEPARCO 2024 RINASCITA DI MEGX

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



La settima edizione inaugura l'opera Rinascita di megx e celebra il territorio con un livedi Syria che rende omaggio alla figura di Gabriella Ferri

Pescasseroli, 28 luglio 2024. Sabato 27 luglio – ARTEPARCO, iniziativa che dal 2018 valorizza un territorio unico come il Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise con interventi di arte contemporanea, inaugura la sua settima edizione e presenta l'opera Rinascita di megx (1984), artista visiva il cui lavoro vede sempre protagonista il contesto del bosco in una costante riflessione intorno al rapporto tra uomo e natura.

Con questa settima edizione, ARTEPARCO amplia la vocazione del progetto a diventare un vero e proprio museo a cielo aperto che porta il pubblico alla scoperta di opere nascoste nel Parco.

Arrivando da Pescasseroli e attraversando i sentieri C1 e C2 è possibile trovare le installazioni di artisti dalla diversa cifra stilistica che, nel corso degli anni, si sono confrontati con questa incontaminata ambientazione: Marcantonio, Matteo Fato, Alessandro Pavone, Sissi, Valerio

Berruti e Accademia di Aracne.

ARTEPARCO 2024, Rinascita di megx, ph DMG Comunicazione

Il progetto, ideato dall'imprenditore e comunicatore abruzzese Paride Vitale, nasce dalla virtuosa collaborazione tra il Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, il Comune di Pescasseroli e il brand di profumi PARCO1923.

“Giunti alla settima edizione posso affermare che ARTEPARCO rappresenta per il territorio una grande festa che porta ogni anno l'arte su un dei sentieri C1 e C2, trasformandolo in un luogo unico al mondo. Ogni anno gli artisti possono confrontarsi con la magia di questi luoghi raccontando una storia sempre nuova”, afferma Paride Vitale.

“ARTEPARCO rappresenta una straordinaria fusione di natura, arte e cultura, pensata per svelare le meraviglie nascoste di questi ambienti”, dichiara Giovanni Cannata, Presidente del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Il nostro obiettivo è quello di offrire ai visitatori un'esperienza immersiva che li colleghi profondamente con la Natura anche attraverso le espressioni artistiche, favorendo un maggiore apprezzamento del patrimonio naturale e culturale che ci impegniamo ogni giorno a proteggere e celebrare”.

ARTEPARCO 2024, Conferenza stampa, ph DMG Comunicazione

ARTEPARCO è inoltre realizzato grazie al prezioso supporto di partner attenti alla salvaguardia dell'ambiente come BMW Italia, che da sempre dimostra un particolare impegno verso la sostenibilità, GORE-TEX, azienda leader nella realizzazione di tecnologie per capi outdoor con una visione orientata alla protezione del pianeta, e Woolrich Outdoor Foundation, realtà la cui missione è quella di sostenere iniziative di tutela ambientale e, da quest'anno INWIT, primo operatore di infrastrutture digitali e condivise per le comunicazioni elettroniche che mette sempre al centro il proprio impatto economico, ambientale e sociale.

Grazie a Sky Arte, il canale televisivo dedicato all'arte e alla cultura in tutte le sue forme, questa sera si terrà un concerto live di Syria che, accompagnata alla chitarra da Massimo Germini, si esibirà in un tributo a Gabriella Ferri. La performance, nata con la volontà di raccontare e riportare alla memoria la vita di una donna e artista che ha fatto la storia della musica leggera, si terrà nella bellissima cornice dei Colli Bassi.

Per l'impegno rivolto alla valorizzazione del territorio dimostrato negli anni, l'iniziativa gode del Patrocinio del Ministero dell'Ambiente della Sicurezza Energetica.

ARTEPARCO 2024, Rinascita di megx, ph DMG Comunicazione

RINASCITA DI MEGX

Le opere di megx sono installazioni di land art site specific effimere, opere vive e biodegradabili in argilla e paglia che uniscono scultura e pittura. In tutte le sue opere fonde alla corteccia degli alberi oggetti e corpi umani alla ricerca dell'integrazione fisica e spirituale dell'uomo con la natura.

“La conoscenza delle foreste vetuste del Parco, dove i faggi secolari hanno avuto la possibilità di crescere e morire naturalmente, è stata la mia ispirazione. Questa condizione è stata resa possibile, non solo da eventi, storici o casuali, ma anche dalla creazione del Parco e dalla tutela dell'uomo”, dichiara megx. “Questo esempio di collaborazione mi ha illuminato, nell'osservare un albero morto ho subito avuto una visione della sua rinascita attraverso l'arte”.

ARTEPARCO 2024, megx, ph DMG Comunicazione

Con Rinascita l'artista si confronta per la prima volta con un'opera permanente discostandosi dalla sua precedente ricerca per l'uso dei materiali: da impasti di terra cruda passa infatti alla cottura dell'argilla.

L'opera, realizzata in terracotta, rappresenta una figura dalle fattezze femminili che emerge dal tronco di un albero morto evocando una visione di ricrescita.

Il corpo ligneo e i rami-umani che si innalzano verso il cielo incarnano una primavera simbolica, un richiamo alla ciclicità della vita e al continuo rinnovamento che la natura stessa ci insegna.

Il tema della rinascita è il centro poetico dell'opera, poiché se qualcosa ricresce non muore mai davvero ma si modifica soltanto.

Nell'insieme visivo, Rinascita ricresce dal ceppo dell'albero che, da lontano, appare come un generico albero per poi rivelare una silhouette umana integrata armoniosamente al tronco e alla flora circostante.

Come ogni anno, la manifestazione offre ai visitatori una particolare audioguida per aggirarsi tra le opere scortati dalla voce di Victoria Cabello e Paride Vitale.

L'EDIZIONE BACCANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



La mostra dei vini di Montepagano spegne 52 candeline. Trenta cantine, otto aree dedicate al food, masterclass e musica dal 2 al 4 agosto

Roseto degli Abruzzi, 28 luglio 2024 – Dal 2 al 4 agosto, il borgo storico di Montepagano torna ad essere il palcoscenico di un'esperienza enogastronomica unica nel suo genere grazie alla 52esima edizione della "Mostra dei Vini – Edizione Baccano" organizzata da Trigono SRLS con il fondamentale supporto dell'Amministrazione Comunale di Roseto degli Abruzzi.

La storica manifestazione è stata presentata questa mattina in Sala Consiliare nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione del Vicesindaco Angelo Marccone, dell'Assessore al Turismo Annalisa D'Elpidio, del Capogruppo Paolo De Nigris e, per l'organizzazione, di Amos Di Felice e Francesco Mazzali.

LA MOSTRA. Dal 2 al 4 agosto, a partire dalle 18.30, saranno presenti a Montepagano 30 cantine, ciascuna con le proprie eccellenze, pronte a far scoprire e apprezzare il meglio della produzione vitivinicola del nostro territorio. Accanto a queste, sarà possibile trovare otto stand dedicati al food, gestiti dalle attività del territorio, dove si potranno assaporare specialità culinarie che esalteranno i sapori dei vini in degustazione.

La 52esima edizione della Mostra dei Vini di Montepagano sarà un'occasione straordinaria, dedicata alla celebrazione e alla promozione dell'eccezionale produzione vinicola della nostra regione. Il fulcro di questo prestigioso evento è la creazione di un'esperienza senza precedenti, destinata ad appassionati, professionisti del settore e visitatori, che abbracceranno diverse iniziative. L'intenzione è quella di rendere il borgo di Montepagano un'attrazione non solo per i giorni dello svolgimento della mostra, ma durante tutto l'anno creando un indotto turistico continuo.

Un'altra grande novità di quest'anno è il "fuori mostra", un'iniziativa che arricchisce ulteriormente l'esperienza dei visitatori. Mentre il borgo sarà interamente dedicato alla

degustazione di vini, nella passeggiata panoramica sarà possibile godere di un'atmosfera festosa con la presenza di ristoratori locali, musica dal vivo e vari intrattenimenti. Un'occasione per vivere Montepagano a 360 gradi, scoprendo non solo i suoi vini ma anche la sua anima più autentica e vivace.

Non mancherà la musica, con artisti provenienti da tutto l'Abruzzo, e il servizio di bus navetta dedicato con due pullman urbani da cento posti ciascuno a disposizione e il cui orario sarà reso noto a breve.

LE MASTERCLASS. Uno degli aspetti più attesi di questa edizione sono le 4 masterclass, guidate dall'esperto Matteo Gallelo, accompagnato dai sommelier AIS, partner dell'evento a cui si aggiunge una masterclass tenuta da Scuppozz. Questi appuntamenti didattici saranno un'occasione preziosa per approfondire la conoscenza dei vini, con particolare attenzione alla tecnica di degustazione e alle caratteristiche dei vari vitigni. In particolare, una delle masterclass sarà una verticale di Montepulciano di Valentini, un evento imperdibile per tutti gli appassionati di questo straordinario vino.

Il taglio del nastro della 52esima edizione della "Mostra dei Vini", alla presenza della autorità istituzionali, si terrà venerdì 2 agosto, alle ore 18.30, presso la piazza del Municipio.

"Siamo felici di presentare la 52esima edizione di un importante appuntamento che, ogni anno, vede protagonista il borgo di Montepagano – afferma l'Assessore D'Elpidio – Quest'anno, a guidare la rassegna, è un gruppo di giovani che ha presentato un programma innovativo e una proposta tutto da scoprire".

"La Mostra dei Vini taglia il traguardo della 52esima edizione e quest'anno la rassegna sarà contraddistinta da tante novità – dice il Vicesindaco Angelo Marccone – Il primo ringraziamento

va all'Assessore D'Elpidio per il lavoro svolto e agli organizzatori che hanno realizzato una manifestazione di alto livello. Dal 2 al 4 agosto si potranno degustare i vini del nostro territorio immersi nell'atmosfera del nostro splendido borgo grazie ad un'edizione che riuscirà ad aumentare la qualità dell'offerta. La Mostra dei Vini ha anche la funzione di far conoscere meglio, soprattutto ai turisti, le bellezze del nostro centro storico e con le idee di Trigono sono certo che anche questo obiettivo sarà raggiunto".

"Quella che andremo a vivere sarà una "Mostra dei Vini" giovane e che concretizza un progetto innovativo, bello e organico – dichiara il Consigliere De Nigris – Frutto, sicuramente, del lavoro sinergico tra Amministrazione Comunale e organizzatori".

"Per chi, come noi, è cresciuto partecipando come visitatori alla "Mostra dei Vini" è un grande onore poter contribuire alla sua organizzazione – aggiunge Francesco Mazzali – Una rassegna che rappresenta il più antico evento enogastronomico in Abruzzo. Abbiamo cercato di rinnovare la Mostra aggiungendo alle sue peculiarità la nostra visione giovanile e cercando di migliorarne alcuni aspetti. Il cambiamento messo in atto è sottolineato dal nome di questa edizione che a "Mostra dei Vini" aggiunge la parola "Baccano" con lo scopo di rievocare l'aspetto nobile e culturale delle feste dedicate al dio Bacco. Eventi in cui il vino occupava un ruolo centrale ma caratterizzati anche da contaminazione artistica e culturale. Ringraziamo il Comune per la fiducia che ha riposto in noi che cerchiamo di ripagare con un progetto ambizioso".

"Il logo di "Baccano" raffigura un cuore perché abbiamo preso ispirazione dalla forma di Montepagano visto dall'alto, perché il nostro borgo deve essere il cuore pulsante di Roseto – afferma Amos Di Felice – Ringrazio tutti coloro che hanno creduto nel nostro progetto: l'Amministrazione Comunale, i ristoratori e gli sponsor, aziende locali e abruzzesi, che con il loro contributo sono stati fondamentali. Abbiamo dato

importante risalto anche all'intrattenimento musicale con la presenza, ogni giorno, di live band provenienti da tutta la regione la cui esibizione sarà seguita da un dj set".

GIULIANI SFIORA IL SUCCESSO AL GP ARCADE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



La ciclista abruzzese un altro risultato di spessore al K2 Women Team

Corvara, 28 luglio 2024. Un altro risultato di rilievo per Giulia Giuliani che al Gp Arcade ha letteralmente sfiorato la vittoria. Si tratta dell'ennesimo secondo posto per la ventiduenne di Corvara che si è ritagliata un ruolo da protagonista in una giornata incredibile; è mancato solo il successo, sfuggito solo per una questione di centimetri.

Nel corso dei 112 km di gara Giuliani e tutte le sue compagne del K2 Women Team non si sono mai risparmiate. Dopo diversi tentativi di attacco, la stessa atleta abruzzese è stata tra le promotrici di una fuga che ha caratterizzato la maggior parte della gara e che si è poi ridotta a sole due unità sull'ultimo gpm di giornata. La vittoria si è decisa in volata dove Giulia, reduce anche da un incredibile lavoro in fuga, ha dovuto arrendersi a Virginia Bortoli.

Ennesimo piazzamento e vittoria sfiorata per la squadra del Team Manager Massimo Ruffilli estremamente soddisfatto del risultato. Oggi il K2 Women Team sarà impegnato al trofeo Prealpi.

Di seguito le parole di Giulia Giuliani: *«Sono molto contenta del risultato perché ancora una volta ho dimostrato il mio valore e che sono in forte crescita. Purtroppo, non posso nascondere il rammarico, forse avrei potuto provare a staccare la mia avversaria in salita e arrivare sola al traguardo, ma con il senno di poi tutto è più semplice. Preferisco prendere tutto ciò che c'è di positivo in questo risultato e proiettarmi verso i prossimi appuntamenti. È un secondo posto importante che dedico alle mie compagne e a tutta la squadra e agli sponsor che non hanno mai fatto mancare il loro sostegno.»*

INTERNATIONAL IMAGO FILM FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Maria Grazia Cucinotta per la terza giornata

Teramo, 28 luglio 2024. L'International Imago Film Festival prosegue senza sosta a Teramo e domani 29 luglio, per la terza giornata, sarà la bellezza mediterranea di Maria Grazia Cucinotta l'ospite della serata.

Alle ore 16 ci sarà la proiezione del film "The Founder effect" di MacGregor Justin presso L'Arca, nel Laboratorio delle Arti Contemporanee a Largo San Matteo (Teramo).

Alle ore 21.00 a piazza Martiri della Libertà, Valentina Olla e Federico Perrotta ripercorreranno con Maria Grazia Cucinotta la sua gloriosa carriera: fu l'amatissimo Massimo Troisi, gigante del cinema e del teatro per primo a dare fiducia all'attrice siciliana con un ruolo intenso ed indimenticabile ne "Il postino", portando alla luce una delle attrici più amate dal grande pubblico. Tra le numerose pellicole che la vedono protagonista: "I laureati" di Leonardo Pieraccioni, "Il quarto re" con Raoul Bova (che sarà sovente suo partner in diversi film), "Camere da letto" di Simona Izzo, ma è stata anche al fianco di Gigi Proietti, Alessandro Preziosi, e si è reinventata anche produttrice del film corale "All the Invisible Children", diretto a più mani da registi come Emir Kusturica, Spike Lee, Ridley Scott e John Woo. E ancora una suggestiva interpretazione in 007. Il mondo non basta.

La terza serata del Festival prosegue alle 21.30 in piazza Santi Martiri della Libertà con la proiezione dell'ultimo film interpretato da Maria Grazia Cucinotta "Gli agnelli possono pascolare in pace" per la regia di Beppe Cino. Con la Cucinotta coprotagonista uno splendido Massimo Venturiello.

"Gli agnelli possono pascolare in pace" è un film prodotto da Corrado Azzollini per Draka Production. Alfonsina Milletari (Maria Grazia Cucinotta) è una bidella in pensione che vive in un paese della Puglia. Non è particolarmente religiosa ma una notte in sogno le appare la Madonna che le chiede di fare pace con il fratello (Massimo Venturiello) e di far scavare in un uliveto conteso, in un punto preciso in cui una sua immagine è stata sepolta.

LA FAVOLA DELL'AMICIZIA...

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



... ovvero l'avventuroso viaggio dell'Anatra Zoppa e del Gallo Cieco

Balsorano, 28 luglio 2024. Il Comune di Balsorano Presenta : Giovedì 1° agosto alle ore 21:30, presso la Piazza Baldassarre a Balsorano, Il Teatro Stabile d'Abruzzo e La compagnia Fantacadabra presentano in prima nazionale lo spettacolo "La Favola Dell'Amicizia, ovvero l'avventuroso viaggio dell'Anatra Zoppa e del Gallo Cieco"

Si avvicina la prima nazionale dello spettacolo teatrale "La Favola dell'Amicizia, ovvero l'avventuroso viaggio dell'Anatra Zoppa e del Gallo Cieco".

Giovedì 1° agosto alle ore 21,30, presso la Piazza Baldassarre a Balsorano, si accenderanno le luci sullo spettacolo prodotto dal Teatro Stabile d'Abruzzo e dalla compagnia Fantacadabra che verrà presentato, in prima nazionale, in Piazza Baldassarre a Balsorano, Giovedì 1° agosto alle ore 21:30 Lo spettacolo, promosso dall'Amministrazione comunale di Balsorano, vede in scena i bravissimi Santo Cicco, Laura Tiberi e Roberto Mascioletti.

Le Musiche e le canzoni sono di Paolo Capodacqua eseguite dal vivo da Roberto Mascioletti. Le scenografie sono del Prof Gianni Colangelo e l'ideazione e la regia sono di Mario

Fracassi. Si ringrazia per la affettuosa collaborazione la nostra Amica Fabiana.

Quella dell'anatra zoppa e del gallo cieco è una bellissima e divertente avventura di un'improbabile coppia di pennuti alla scoperta dell'amicizia con la quale è impossibile non ridere. La storia prende avvio all'interno di un cortile abbandonato, dove non batte mai il sole e dove vive un'anatra zoppa tutta sola che vorrebbe un po' di compagnia.

Ha paura di volare, e al solo pensiero di avventurarsi nel mondo le tremano le piume, ma quando un bel giorno un impavido e cocciuto gallo cieco la invita a partire per il luogo dove si esaudiscono tutti i desideri, la sua vita viene scombussolata. In un cortile abbandonato, dove non batte mai il sole, vive un'anatra zoppa tutta sola che vorrebbe un po' di compagnia.

Ha paura di volare, e al solo pensiero di avventurarsi nel mondo le tremano le piume, ma quando un bel giorno un impavido e cocciuto gallo cieco la invita a partire per il luogo dove si esaudiscono tutti i desideri, la sua vita viene scombussolata... Nel suo cortile, l'anatra sta sgranocchiando allegramente delle arachidi quando un gallo cieco inciampa nel suo bastone... Il gallo è felice di incontrare un'anatra invece di un cane guida. lei dovrebbe condurlo nel luogo in cui i desideri più segreti diventano realtà.

Inizia così il viaggio dell'improbabile coppia che, tra esilaranti battibecchi e avventurose peripezie, affronterà ostacoli davvero singolari: una foresta buia e disabitata, un precipizio sul fondo del quale scorre un fiume silenzioso, una montagna piatta e senza salita. Si avvererà il loro desiderio? Un po' a passo di lumaca un po' a spronbattuto, i due avanzeranno verso la meta, fino a capire che il vero viaggio l'hanno compiuto in loro stessi, alla scoperta del più grande e prezioso dei tesori: l'Amicizia.

“Andiamocene da questo cortile ammuffito! Tu tieni gli occhi aperti per me e io invece ti sostengo. “Noi due andremo d'accordissimo. Me lo sento. Io sono sempre così solare e tu sei deprimente come uno straccio.” Uno spettacolo dedicato ai ragazzi dai 3 agli 99 anni.

PARIGI 2024: IL RISPETTO OLIMPICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Mattarella sotto la pioggia, Macron al coperto

Torrevecchia Teatina, 27 luglio 2024. Il nostro Presidente della Repubblica, Segio Mattarella, è stato lasciato sotto la pioggia durante le celebrazioni per l'apertura dei giochi olimpici Parigi 2024

Le immagini sono chiare; il nostro Presidente con impermeabili di plastica trasparente ha assistito dalla tribuna a lui riservata; un luogo senza alcuna copertura, senza riparo o alternative possibili nonostante si sapesse del maltempo e della pioggia.

Macron, il loro presidente, era al riparo.

I francesi ostentano la loro grandeur, tutto grande e perfetto le loro cose ma la maggior parte delle volte si dimostrano

superficiali, banali ed addirittura incapaci: i soliti francesi dalle tante chiacchiere, dalla tanta ostentazione, dalla tanta superficialità e/o dalla tanta maleducazione. Dalla Francia ecco il rispetto olimpico per dare inizio ai giochi.

Mattarella, il nostro presidente, sotto la pioggia: dall'Italia alcuna dichiarazione.

Stranissimo: fioccano dichiarazioni politiche per ogni sorta di amenità, per queste cose nessuno ha da dire. Tempi nuovi, tanta miseria umana davvero.

nm



TRA GIARDINETTI E AUTOSILOS ...

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024

Itali ostr

... *si frantuma il sogno verde di Pescara*

Pescara, 27 luglio 2024. C'è da rimanere esterrefatti di fronte alla precipitosa traduzione in numeri e planimetrie delle immagini elettoralistiche che sono state usate per prospettare il futuro delle aree di risulta FFSS, un luogo decisivo per Pescara. Circa 12 ettari al centro della città, acquisiti a buon prezzo perché vi si realizzava il parco centrale, per i quali i Piani Regolatori prevedevano una riserva di verde pari all'80% (destinando a servizi il restante 20%), oggi vengono smembrati ed immiseriti come se fosse una lottizzazione.

Del Palazzo per gli uffici regionali abbiamo parlato e ribadito che si tratta di un danno inferto alla città, la sottrazione di un bene comune e la immissione di funzioni inquinanti e apportatrici di ulteriore congestione; e il contenzioso è ancora aperto. Ci è stato risposto, comunque, che quell'intervento avrebbe pagato il parco e la intera sistemazione dell'area. Prima foglia di fico che cade: non solo l'area occorrente (pagata dalla collettività cittadina) verrà ceduta gratis all'Ente Regione ma, a quanto sembra, non contribuirà per la realizzazione delle altre opere previste sull'area. Così hanno sistemato tutta la parte Nord; ora prendiamo visione delle opere per la parte Sud, come risultano dagli ultimi atti della Giunta uscente e dai primi della nuova Giunta (ancora composta da tre soli componenti).

Vediamo una planimetria in cui domina la enorme sagoma di un autosilos alto 15 metri (5 piani di casa) e con il fronte più lungo a ridosso delle abitazioni esistenti, alcune delle

quali verranno addirittura sovrastate in altezza; muraglie bianche e grate metalliche (versione dialettale del bosco verticale?) anticipano l'immagine di un grande volume estraneo al contesto che potrà solo peggiorare con la sua presenza. Il parco che era stato annunciato per " almeno 6,5 ettari" (ovvero circa la metà dell'area, come denunciavamo ritenendo la quantità insufficiente) viene ridotto a circa 3 ettari, di cui più di un ettaro di viali e piazzette lastricati con altra betonella, si suppone.

Quel che ancora di più sorprende è che la distribuzione proposta è tutta organizzata in funzione dell' ingresso al parcheggio coperto, nuova cattedrale dell'automobile, rispetto alla quale si organizzano piazzette con disegnati intorno alcuni casotti/ bancarelle, forse come decisivo apporto alla ripresa del commercio. Un giardinetto tra strade (perché oltre all'attuale ne compare un'altra sul margine est dell'area) come vestibolo per chi lascia l'automobile; il contrario di una iniezione di naturalità al centro di Pescara.

Alla realizzazione del parco/giardinetto provvederà la Fondazione PescaraAbruzzo, perseguendo la sua tradizione di coadiuvare alcuni progetti comunali; un precedente accordo, che registrava la ribadita disponibilità della Fondazione, è stato rivisto e modificato (si parla ora di cifre e non di estensione). Vorremmo che queste risorse – e le altre del cosiddetto Masterplan che ancora dovrebbero essere disponibili – potessero contribuire , in un progetto generale di qualità che ancora manca, a realizzare quella importante occasione di incontro tra i cittadini, di miglioramento dell'aria, di resistenza al cambiamento climatico che è data dal Parco Centrale della città.

Il nuovo Consiglio Comunale, in rappresentanza dei cittadini che lo hanno eletto, al di là delle varie appartenenze, deve farsi carico di questa grande questione, abbandonando le attuali visioni riduttive e parziali.

TORNA IL BEE NATURAL FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Più ricco, più articolato e sempre più innovativo. Dall'1 al 4 agosto, al Bee0diversity Park nel cuore del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il tema della sesta edizione sarà "Al confine con le api. L'ignoto da esplorare". La sesta edizione si arricchisce e propone conferenze, dibattiti, workshop ed eventi culturali, oltre al bioblitz a Campo Imperatore

Montebello di Bertona, 27 Luglio 2024. Quattro giorni tra conferenze, dibattiti, workshop e attività di citizen science. Ma anche esperienze nella magnifica e unica natura del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e in alcuni dei suoi più suggestivi centri abitati, come Castel del Monte e Montebello di Bertona. Come sempre, il tema fondamentale, e sempre più attuale, è la salvaguardia degli impollinatori e in particolare degli apoidei: "Al confine con le api. L'ignoto da esplorare". Al Bee0diversity Park di Montebello di Bertona torna il Bee Natural Festival, giunto alla sua sesta edizione. L'iniziativa, che per la prima volta andrà avanti per quattro giorni, si svolgerà dal primo al 4 agosto prossimi. Si tratterà di un'occasione unica per diffondere e apprendere

conoscenze approfondite e solide sui temi in questione, tanto strategici quanto urgenti.

“Che gli impollinatori siano organismi cruciali per la vita di tutti gli ambienti naturali terrestri è risaputo – sottolineano i promotori dell’iniziativa – Noto a tutti è anche quale importanza abbiano alcune specie di impollinatori per la produzione di cibo e quindi per la nostra sopravvivenza. Tutti i cittadini ormai sanno che questi organismi sono minacciati da molte problematiche, ma spesso la conoscenza di queste tematiche rimane superficiale se non distorta. In questa sesta edizione si è voluto fare ulteriori passi in avanti sia per quanto riguarda il programma ricco e complesso sia sulla solidità dell’offerta scientifica. Il convegno scientifico è da sempre il cuore del Festival ed è l’occasione per far incontrare ricercatori, operatori, enti che gestiscono il territorio e il mondo della società civile”.

La sesta edizione del Bee Natural Festival, infatti, propone un notevole salto di qualità selezionando i relatori seguendo i metodi utilizzati per la maggior parte dei convegni scientifici. È stato in primo luogo istituito un Comitato Scientifico che ha elaborato il tema della sesta edizione e la struttura del convegno. Il Comitato ha poi diffuso queste informazioni attraverso la comunità scientifica, invitando a proporre ricerche, inerenti al tema, da presentare durante il convegno. Attraversando vari argomenti, come la restoration law, il beewashing, il benessere delle api, il biomonitoraggio, la biodiversità, le nuove tecnologie e le nuove sfide dell’apicoltura, il convegno della sesta edizione permetterà di affrontare i temi oggi più all’avanguardia. Parteciperanno studiosi di importanti università, centri di ricerca e istituzioni pubbliche, ma anche di realtà produttive all’avanguardia.

La scelta della durata di ben quattro giorni è finalizzata ad ampliare l’offerta e a dare ai partecipanti maggiori opportunità di conoscere lo splendido territorio in cui si

svolge il Bee Natural Festival, il Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e i suoi suggestivi centri abitati. Si è scelto quindi di organizzare un calendario di eventi che permetta ai partecipanti di poter accedere a molte e diverse esperienze.

Dopo l'apertura ufficiale con i saluti istituzionali, si comincerà con una proposta unica, ovvero la prima parte di uno straordinario workshop sulla produzione dell'idromele, la bevanda alcolica più antica del mondo fatta solo con acqua, miele e lieviti. Il tutto, guidati da un docente di eccezione come Piotr Medrzycki del CREA di Bologna. La seconda parte del workshop sull'idromele avrà luogo a fine mattinata del 4 agosto e si concluderà con una degustazione di idromeli. Altro appuntamento molto atteso è il "bioblitz" con i ricercatori delle università di Pisa, Firenze e Bologna e della Fondazione Edmund Mach, che si svolgerà il 2 agosto a Campo Imperatore (prenotazione obbligatoria).

Altra grande novità della sesta edizione saranno le serate nel paese di Montebello di Bertona che, oltre all'offerta culturale, permetteranno di godere del bellissimo centro abitato del comune, che fin dalla prima edizione ha sempre sostenuto il festival. In collaborazione con la locale Pro loco sono state previste due attività. Il 2 agosto, alle 21:30, lo show degli Yo Yo Mundi "*Il mondo è una palla pelosa*", spettacolo molto giocoso costituito da un ventaglio di canzoni con protagonisti animali e insetti, intervallate da brevi letture caratterizzate da tematiche ambientali; protagonisti gli artisti Paolo Enrico Archetti Maestri e Simone Lombardo. La sera del 3 agosto, sempre alle 21:30, Montebello ospiterà la proiezione del film documentario *Honeyland* di Tamara Kotevska e Ljubomir Stefanov, affascinante e intensa pellicola prodotta nella Macedonia del Nord nel 2019 che affronta, col linguaggio della poesia e del racconto, le tematiche che da sempre sono al centro del Bee Natural Festival. A conclusione della proiezione ci sarà una

conversazione con Paolo Fontana.

Il programma prevede inoltre numerose attività per le bambine e i bambini.

Il Bee Natural Festival è un evento nato spontaneamente e dal basso con la volontà di offrire un'occasione di incontro tra quanti hanno a cuore la salvaguardia della biodiversità e degli impollinatori, convinti che l'apicoltura naturale e sostenibile sia una strada da percorrere. Ideatori di questo festival sono stati i Montanari Bertoniani di Montebello di Bertona, Bioapi e World Biodiversity Association, ma senza i contributi e il sostegno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e del Comune di Montebello di Bertona, cui poi si sono aggiunti il Consiglio Regionale dell'Abruzzo, la Bio Cantina Orsogna e il WWF, non si sarebbe giunti a questa sesta è ancor più ricca edizione.

Grande ruolo ha avuto la costituzione del Comitato scientifico che vede la partecipazione di ricercatori ed esperti dell'Università di Pisa e di Bologna, del CREA di Bologna, della Fondazione Edmund Mach, del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, di World Biodiversity Association e di Bioapi.

CLASSIFICA UNIVERSITÀ CENSIS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Le precisazioni del rettore Univaq Edoardo Alesse

L'Aquila, 27 luglio 2024. In merito alla classifica Censis delle università italiane 2024/2025 pubblicata sul sito dell'istituto di ricerca e ripresa dagli organi di stampa, nella quale l'Università dell'Aquila risulta molto in basso nella graduatoria dei medi atenei statali con il punteggio di 81,8, il rettore Edoardo Alesse precisa quanto segue.

“Partendo dall'osservazione che, nella classifica Censis, la valutazione inerente l'Università dell'Aquila si discosta sensibilmente da quella ottenuta sia in altri report, come quello di AlmaLaurea, che in altri ranking, anche internazionali, a cui il nostro ateneo partecipa ed i cui risultati sono visibili sul sito ufficiale – come Times Higher Education e Green Metric – è evidente che qualcosa non funziona in questo modo di giudicare gli atenei e spero che questa mia posizione sia condivisa anche dagli altri rettori delle università abruzzesi”.

“Il ranking Censis, infatti, è solo in parte una valutazione della qualità scientifica e didattica, ossia istituzionale, degli atenei. Se si vanno ad esaminare analiticamente e nel dettaglio gli indicatori usati dall'istituto, si può notare come le voci in cui Univaq ottiene un basso punteggio siano le borse di studio, i servizi e le strutture, tutte materie la cui competenza pertiene ad altri enti. Su questi parametri, com'è noto, le università hanno, solo marginalmente, capacità di incidere con proprie risorse”.

“A tal proposito voglio solo ricordare la situazione drammatica che ha afflitto, negli ultimi anni, l'Adsu L'Aquila, l'Azienda per il diritto allo studio che eroga le borse e gestisce servizi essenziali come mense e residenzialità studentesca; situazione che speriamo venga superata dopo la recente nomina, da parte della Regione, del commissario Paolo Costanzi. Per quanto riguarda le strutture, siamo fortemente penalizzati dal fatto che, da più di quindici

anni, ormai, decine di migliaia di metri quadri di aule, laboratori e biblioteche sono indisponibili perché ancora inagibili. Basti pensare a Palazzo Carli, all'edificio di via Assergi, all'ex ospedale San Salvatore e al blocco storico di Roio. Per tutte queste sedi, i lavori non sono ancora partiti e non certo per responsabilità dell'ateneo, che non è la stazione appaltante per gli interventi di recupero e ristrutturazione, pur avendo profuso, in questi anni, un impegno enorme affinché le opere necessarie potessero essere avviate”

NASCE L'OSSERVATORIO SUL CREDITO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Importante risultato dei sindacati in Abruzzo

Pescara, 26 luglio 2024. *“L'Osservatorio Regionale sul Credito, istituito dalla Regione Abruzzo in risposta alle sollecitazioni delle Organizzazioni Sindacali Confederali, rappresenta un risultato lungamente perseguito da Cgil, Cisl e Uil e delle rispettive associazioni di categoria Fisac, First e Uilca”.* Lo affermano in una nota gli stessi sindacati.

“Tutti i grandi gruppi bancari si dicono da sempre vicini al territorio, ma i numeri evidenziano una realtà ben diversa. In cinque anni – sottolineano le organizzazioni sindacali – oltre

un quarto delle filiali presenti in Regione è stato chiuso (peggior dato in Italia dopo il Molise), il numero degli occupati è sceso quasi del 20% (oltre il triplo della media nazionale). In oltre sei comuni su dieci non esiste nessuno sportello bancario. Ma soprattutto, tra il 2017 e il 2023 i finanziamenti alle piccole imprese sono scesi di circa il 20%, nonostante gli oltre 2 miliardi di finanziamenti garantiti erogati nel periodo successivo al lockdown per il Covid-19, senza i quali il dato sarebbe ancor più pesante. E questo fa sì che l'Abruzzo sia una delle poche regioni nelle quali il numero delle imprese artigiane cessate sia superiore rispetto a quelle che nascono".

"L'Osservatorio servirà a fornire strumenti che agevolino l'accesso al credito delle piccole e medie imprese. E, soprattutto – concludono – rappresenterà un interlocutore per i grandi gruppi bancari, nel tentativo di governare e, per quanto possibile, mitigare il fenomeno della desertificazione bancaria che tanto negativamente incide sulle prospettive di crescita economica della regione".

LA RIEVOCAZIONE DEL MONS PAGUS A.D. 1566

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Montepagano torna a rivivere il periodo rinascimentale

Roseto degli Abruzzi, 27 luglio 2024. Il borgo storico di Montepagano torna ad immergersi nel periodo rinascimentale grazie alla sesta edizione della rievocazione "Mons Pagus A.D. 1566", organizzata dall'Associazione Vecchio Borgo E.T.S. in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e con varie associazioni presenti sul territorio.

Montepagano, con la sua particolare struttura rinascimentale con porte di ingresso, chiese, piazze, antichi palazzi e punti panoramici, ben si presta a ospitare l'allestimento di una rievocazione storica. Oggi e domani, a partire dalle 19, il borgo sarà interamente immerso nell'atmosfera rinascimentale, grazie agli allestimenti d'epoca, ai palazzi addobbati per l'occasione e all'apertura degli antichi fondaci. Punto di forza della manifestazione, è la creazione di costumi d'epoca, utilizzando solo materiali riciclati, realizzati dalle bravissime sarte dell'Associazione Vecchio Borgo.

Il corteo rinascimentale sarà il cuore pulsante dell'evento, uno spettacolo che vedrà oltre 200 figuranti dar vita a una rappresentazione storica che promette di lasciare il segno, arricchita da sorprese e novità che aggiungeranno ulteriore entusiasmo alla manifestazione.

All'ingresso verrà consegnato un dépliant con la mappa del borgo, che permetterà ai visitatori di seguire un percorso ricco di sorprese. Durante la rievocazione, infatti, sarà possibile assistere allo spettacolo di tamburini, falconieri, saltimbanchi, mangiafuoco, sbandieratori e non solo.

Negli antichi fondaci si potranno acquistare prodotti locali a carattere artigianale e prodotti enogastronomici come birra, porchetta, arrosticini, frittelle e dolci. Nel corso delle due serate sarà attivo anche il servizio di bus navetta, che arriverà direttamente al borgo di Montepagano (orari consultabili su www.visitroseto.it/navette).

Questa rievocazione storica non è solo un evento ma un viaggio

nel passato, un'opportunità per riscoprire le radici di Montepagano e per celebrare la sua bellezza senza tempo. Un'occasione imperdibile per chiunque desideri immergersi nella storia, nell'arte e nelle tradizioni di un borgo che continua a brillare come un faro di cultura e identità.

Il Programma

Ore 19, Centro storico di Montepagano:

Inizio della manifestazione e apertura degli stand gastronomici;

Ore 21, Centro storico di Montepagano:

Inizio rievocazione con relativa sfilata, alla presenza di oltre 200 figuranti.

Esibizione di sbandieratori, musiche e danze rinascimentali, saltimbanchi, arti e mestieri rinascimentali e laboratori didattici.

SOTTOSUOLO di Fabio Di Lizio

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Testo di Patrizio Di Sciullo. Inaugurazione 24 agosto 2024 ore 18 Spazio dal basso via Adamo Rottweil 2, fino al 14 settembre 2024

L'Aquila, 27 luglio 2024. Il giorno 24 agosto 2024 alle ore 18, durante la settimana della Perdonanza Celestiniana, inaugura presso Spazio dal basso, curato da Andrea Panarelli, la mostra **Sottosuolo** di **Fabio Di Lizio**, accompagnata da un testo di **di Patrizio Di Sciullo**.

In esposizione una serie di opere calcografiche sperimentali su matrice di alluminio la cui superficie è caratterizzata anche dall'uso del carborundum (carburo di silicio). In mostra anche libri d'arte di grande formato, come *Amabili Resti*, realizzati integrando risultati di stampa calcografica marginalizzati o sbagliati, che approfondiscono il tema affrontato dall'artista.

Come scrive **Patrizio Di Sciullo** nel testo di presentazione: «Queste grandi opere incise hanno un respiro forte che arriva ad occupare tutto il foglio di stampa fino ai suoi margini estremi: in modo esplicito ed evidente, visto i titoli, ci raccontano della terra misteriosa e scura che è alle origini del tutto. Nella terra germina la vita per fecondazioni segrete, le radici delle piante crescono e assorbono i minerali e i liquidi essenziali dando inizio al ciclo, nutrendo le piante che sono il cibo di tutte le altre forme di vita. Nella terra sono nascoste miriadi di piccoli e piccolissimi esseri, vermi, insetti e anche le formiche e le termiti con le loro straordinarie società. Celati nel sottosuolo, questi insetti creano organizzatissime misteriose città sotterranee, dedali di stanze e corridoi. I segni scuri ed arcuati, realizzati con il carborundum da Fabio nelle sue incisioni, segnano dei confini, ci raccontano di stanze protette e preziose e allo stesso tempo questi segni scuri e marcati nascono lontano nel tempo, sono segni antichi, ancestrali, direi quasi archetipi, che delimitano il dentro dal fuori e lo proteggono e ci ricordano, per assonanza, quelle stanze nelle città delle formiche e delle termiti.

Tornano poi in queste incisioni, come nelle maniere nere dei primi lavori, quelle partiture, quelle separazioni a

scacchiera e divisioni e quei segni ripetuti diagonali e quei segnali che dividono, scandendo lo spazio, a volte con forza, a volte con delicatezza. Queste grandi incisioni ci portano nel sottosuolo, in mondi sotterranei, nel profondo; la materia e i colori di questi fogli sono quelli della terra – terra di siena bruciata, terra d'ombra, ocra gialla – colori amalgamati con sapienza e sensibilità, uniti sfumati, sfogati insieme, fino ai neri più intensi e cupi, sempre caldi come nel ventre della terra, della vita. Questi grandi lavori incisi espressi attraverso la forza della poesia, con grande sensibilità e rispetto, sono un grande omaggio al mistero della vita che sempre ci sfugge e alla terra, soprattutto, che silenziosa e operosa ci nutre sempre, umile dal basso».

Fabio Di Lizio è nato a Ortona nel 1976. È docente di Grafica d'Arte e Tecniche dell'Incisione presso l'Accademia di Belle Arti di Macerata. Dal 2004 al 2018 è stato impegnato in attività di formazione e didattica per la cattedra di Grafica e Tecniche dell'Incisione dell'Accademia di Belle Arti de L'Aquila. Tra le principali esposizioni personali: 2023. *Frequenze* – MAC, Museo d'Arte Contemporanea del Piccolo Formato, Giarcino; 2021 *Frequenze* – Museolaboratorio ex Manifatturiera Tabacchi Città Sant'Angelo; 2018 *Tabula x Fabula* – Museolaboratorio ex Manifatturiera Tabacchi Città Sant'Angelo; *artificialia* – Galleria MAW Sulmona; 2012 *Cattivi Pensieri* – Museo Archeologico Iuvanum Montenerodomo; 2011 *Contro Vento* – Sala Mostre Vincenzo Foresi Civitanova Marche / Marche; 2005 *Lettera* – Galleria d'Arte Giulio Cerqua L'Aquila. Tra le principali collettive: 2024 Biennale Internazionale per l'Incisione – Acqui Terme; 2022 *Sentieri Incisi, "due artisti in cammino"*, Angelo Mosca e Fabio Di Lizio – Spazio Studio Castel di Ieri L'Aquila; 2021 Premio Celommi 2020, Seconda Biennale internazionale di incisione e scultura Teramo – secondo premio; 2019 Megalo Print Studio Intaglio online exhibition Australia; 2019.

ROCCO PAPALEO IN SCENA AL CENACOLO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Il noto attore e regista primo grande ospite annunciato per la rassegna *Al Cenacolo–Francavilla e l'estate di Michetti*

Francavilla al Mare, 27 luglio 2024. È Rocco Papaleo con il suo spettacolo "Divertissement", il primo ospite della nuova edizione della rassegna «Al Cenacolo – Francavilla e l'estate di Michetti» che andrà in scena domenica 25 agosto 2024 alle ore 21.30 sul palco di piazza Michetti (affianco al Convento Michetti) a Francavilla al Mare. Lo spettacolo di Rocco Papaleo rientra nel cartellone della rassegna dedicata al pittore Francesco Paolo Michetti, sostenuta dall'amministrazione comunale di Francavilla al Mare, guidata dalla sindaca Luisa Russo ed è in collaborazione con il "Festival Alessandro Cicognini", ideato e diretto dal maestro Davide Cavuti, che, nelle passate edizioni, aveva visto in scena artisti di chiara fama come Riccardo Scamarcio, Michele Placido, Marco Bocci, Vinicio Marchioni, Lino Guanciale,

Violante Placido e tanti altri. *«Quella di quest'anno sarà un'edizione particolare, volta a rilanciare un evento che ormai è entrato nella tradizione francavillese. In questi anni, il Cenacolo è sempre stato molto amato ed è ora pronto a rinnovarsi: per questa edizione, protagoniste saranno le opere*

di Michetti, da cui verrà tratta ispirazione per ricostruire fedelmente le ambientazioni e l'atmosfera di quell'epoca d'oro. Sono contenta che anche un attore importante come Papaleo abbia deciso di immergersi nella storia di Francavilla», ha dichiarato la sindaca Luisa Russo.

«Ringrazio l'amministrazione comunale per il sostegno al "Festival Internazionale Cicognini" che è finanziato dal Ministero della Cultura e Rocco Papaleo per aver accettato il mio invito a partecipare all'estate culturale francavillese e alla rassegna dedicata al suo più illustre personaggio, Francesco Paolo Michetti», ha dichiarato il maestro Davide Cavuti.

"Divertissement", con il testo firmato da Rocco Papaleo e Valter Lupo (che ne cura anche la regia) e prodotto dalla "Stefano Francioni Produzioni", vede la partecipazione in scena, oltre a Papaleo, del pianista Arturo Valiante.

«Eccovi un diario che raccoglie pensieri di giorni differenti da sfogliare a caso. Brevi annotazioni, rime lasciate a metà, parole che cercavano una musica, storielle divertenti o che tali mi appaiono nel rileggerle ora. Non è che un diario racchiuda una vita, di certo però, dentro, trovi cose che ti appartengono, e nel mio caso l'azzardo che su alcune di quelle pagine valesse la pena di farci orecchiette, per riaprirle ogni sera a chi ha voglia di ascoltare», ha dichiarato Rocco Papaleo.

Rocco Papaleo è attivo come attore e regista di cinema e teatro; nella sua carriera, ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui il "Nastro d'argento" al miglior regista esordiente nel 2010 con "Basilicata coast to coast"; per lo stesso film ha vinto il "Ciak d'oro" 2010 per la migliore colonna sonora e due "David di Donatello" nel 2011 per il miglior regista esordiente e per le migliori musiche.

Ha vinto, inoltre, il "Premio TV 2012" come personaggio

rivelazione dell'anno e il "Premio Flaiano 2019" per l'interpretazione maschile negli spettacoli "Moschettieri del re – La penultima missione" e "Il grande spirito". È stato diretto dai registi Mario Monicelli, Carlo Verdone, Sergio Rubini, Leonardo Pieraccioni, Francesca Archibugi, Massimiliano Bruno, Edoardo Leo, Alessandro D'Alatri, Paolo Virzì. Nel 2023, esce "Scordato", il suo quarto film da regista di cui è anche interprete e che segna il debutto di Giorgia come attrice. Nel 2024, è diretto di nuovo da Paolo Virzì nel film "Un altro ferragosto". In Teatro, è stato diretto nel 2023 da Leo Muscato nello spettacolo "L'ispettore generale di Nikolaj Gogol" (2023) e precedentemente da Giovanni Veronesi in "Maledetti amici miei... il ritorno (quelli di A ruota libera)". I biglietti sono acquistabili sul circuito online di Ciaotickets e nei rivenditori autorizzati.

POPY ON THE ROAD: IL CAMMINO DEI BRIGANTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Martedì 30 luglio in Piazza Aldo Moro a Sante Marie importante cammino di inclusione!

Sante Marie, 27 luglio 2024. Un cammino di inclusione per informare e sensibilizzare alla Comunicazione Aumentativa Alternativa. L'associazione Popy on the Road annuncia

l'inizio di un importante percorso di sensibilizzazione attraverso l'iniziativa "Il Cammino dei Briganti".

L'evento inaugurale si terrà martedì 30 luglio 2024 alle ore 19:30 in Piazza Aldo Moro.

Questa serata darà il via a una serie di eventi che proseguiranno fino al 4 agosto, con l'obiettivo di promuovere la Comunicazione Aumentativa Alternativa (CAA). Popy on the Road è un'associazione impegnata nella promozione dei diritti e delle necessità delle persone con disabilità.

Fondata sull'esperienza di Caterina (nota come Popy), affetta da una rara malattia genetica, l'associazione ha realizzato in passato progetti come "Umbria Coast to Coast" e "La Via degli Dei", sempre con l'intento di creare spazi inclusivi. Per persone come Caterina, che hanno anche bisogni comunicativi complessi e non possono esprimersi con modalità convenzionali, la CAA offre metodi e pratiche alternative per comunicare.

L'evento del 30 luglio è organizzato in collaborazione con il Comune di Sante Marie, e il Sindaco Lorenzo Beradinetti sarà presente per accogliere i partecipanti e inaugurare ufficialmente l'iniziativa. Durante la serata, interverranno professionisti di ISAAC Italy, tra cui : Arianna Felicetti, Presidente di ISAAC Italy; Raffaella Amantis, Vicepresidente; Isabella Panunzi, referente regionale per Isaac Lazio. Questi esperti illustreranno cos'è la CAA, i suoi benefici, il suo potenziale per le persone con bisogni comunicativi complessi e l'importanza di creare una rete di collaborazione con altri Enti del territorio e della società civile. Sarà presente anche Massimo Rolla, Garante per i diritti delle persone con disabilità per la Regione Umbria.

La serata si concluderà con un momento conviviale, una cena (costo 15 €) caratterizzata da un menu speciale scritto in simboli CAA, per permettere a tutti i presenti di sperimentare l'utilizzo di questa forma di comunicazione innovativa. Vi

invitiamo a partecipare numerosi a questa serata ricca di spunti di riflessione e a sostenere il percorso di sensibilizzazione promosso da Popy on the Road.

INTERNATIONAL IMAGO FILM FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Musica per la seconda serata con il tour di Cirillo e Morselli

Teramo, 27 luglio 2024. Non solo cinema ma anche musica per la terza edizione dell'International Imago Film Festival. Il secondo giorno di Festival (domani 28 luglio) prevede alle ore 16 il consueto appuntamento con la proiezione del film straniero nella fattispecie "A Childless Village" per la regia di Reza Jamali, dall'Iran, presso L'Arca nel Laboratorio delle Arti Contemporanee sita in Largo San Matteo (Teramo) mentre alle ore 21.00 Valentina Olla e Federico Perrotta apriranno la serata a piazza Martiri della Libertà con la presentazione degli ospiti Marcello Cirillo e Demo Morselli accompagnati dalla vocalist Francesca Borrelli. Gli ospiti musicali si esibiranno in un concerto dal vivo con una grande orchestra e proporranno una carrellata dei grandi successi che hanno primeggiato nelle classifiche di gradimento in Italia e nel Mondo dagli anni '70 fino ad oggi. Spazio anche alle canzoni che hanno fatto da colonna sonora ai film più noti.

Marcello Cirillo, conosciuto e amato dal grande pubblico per la sua lunga carriera nel mondo della musica e della televisione, porterà sul palco tutta la sua energia e passione. Conosciuto per le sue numerose apparizioni televisive e per le sue interpretazioni canore, Cirillo è un artista poliedrico capace di coinvolgere ed emozionare il pubblico con la sua voce e la sua personalità. Con lui ci sarà Demo Morselli, il celebre compositore e direttore d'orchestra, la sua è una carriera che vanta collaborazioni con i più grandi nomi della musica italiana e internazionale; Morselli è noto per la sua abilità di combinare elementi di jazz, pop e musica classica.

A completare il trio, c'è la vocalist Francesca Borrelli, insegnante della rinomata scuola di musica "La Bottega del suono" di Marcello Cirillo. Nel corso della serata i tre artisti, con la loro esperienza e passione, regaleranno al pubblico un momento di festa e di condivisione, coinvolgendolo in un viaggio musicale emozionante che si affianca al fascino del cinema.

Il concerto è gratuito.

SENTERI DIVINI IN LECCEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Andrea Cacciavillani presenta il suo ultimo libro

Torino di Sangro, 27 luglio 2024. Lo scrittore e regista agnonese Andrea Cacciavillani presenterà oggi, sabato 27 luglio, alle ore 18:00, il suo ultimo libro "Confessioni di un poeta egoista compulsivo" a Torino di Sangro (Ch) nell'ambito della kermesse Sentieri DiVini in Lecceta.

Una serata di poesie e musica un cui sarà possibile degustare anche vini e prodotti tipici. A leggere alcuni passaggi del libro (edito dalla BigBox Edizioni) sarà l'attore Riccardo Pellegrini.

IL LIBRO DI CACCIAVILLANI

Scorci di anime in bilico, schegge di verità impietosa e sarcasmo, serviti su un piatto crudo, dove ogni versetto si disfa dei convenzionalismi e si nutre di contraddizioni. In queste pagine, non troverai rifugio né consolazione; solo il pungente sapore dell'ironia e la crudele bellezza del dubbio. Andrea Cacciavillani si erge come il custode di un'osteria dell'anima dove l'onestà brutale brinda con la disillusione, e ogni "vaffanculo" è un tributo alla libertà. Passo dopo passo, verso dopo verso, il lettore è invitato a spogliarsi delle illusioni per danzare nudo, sotto la luce intermittente di un neon della verità.

Benvenuti a un viaggio senza destinazione, dove l'unica certezza è l'incertezza, e l'unica fedele compagna è la propria ombra disincantata.

LA FERROVIA, LA STAZIONE E I

CAPISTAZIONE A CASALBORDINO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024

Dialoghi Erranti 2024
Salvatore Galante e Nicola Tiberio
La ferrovia, la stazione e i capistazione a Casalbordino



Lunedì 29 luglio incontro pubblico

Casalbordino, 27 luglio 2024. Sarà una pagina importante della storia casalese il tema del prossimo evento del ciclo "Dialoghi erranti" organizzato dalla Pro Loco di Casalbordino. Appuntamento lunedì 29 luglio alle ore 21 nel piazzale della stazione ferroviaria, titolo dell'incontro "La ferrovia, la stazione e i capistazione a Casalbordino".

Dopo i saluti introduttivi del sindaco Filippo Marinucci e del presidente della Pro Loco Andrea D'Aurizio interverranno Salvatore Galante e Nicola Tiberio, membri del direttivo della Pro Loco, che accompagneranno nel viaggio in I classe sul mondo della ferrovia e dei personaggi che hanno ruotato al suo interno.

DOPPIO APPUNTAMENTO SULLE STRADE VENETE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



La ciclista pescarese Giulia Giuliani concluderà il mese di luglio sulle strade del veneto

Pescara, 26 luglio 2024. Il K2 Women Team si prepara ad affrontare un fine settimana ricco di appuntamenti. La formazione del team manager Massimo Ruffilli sarà impegnata sulle strade del veneto che chiuderanno il mese di luglio.

Si parte con la quarantesima edizione del GP Ciclisti di Arcade in provincia di Treviso in programma sabato 27 luglio. Si tratta di una competizione di 112 km, perfetta per le passiste della squadra chiamate ad entrare in azione soprattutto nella parte finale della gara. Invece domenica il K2 Women Team sarà ai nastri di partenza per il 10° Trofeo Prealpi in rosa che si correrà su un circuito di 34 km da ripetere tre volte.

Il K2 Women Team si presenta al via del doppio appuntamento in provincia di Treviso con sette ragazze, di cui 6 della categoria elite e un'atleta Junior. La pescarese Giulia Giuliani sta affrontando un periodo di forma incredibile ed è pronta a regalare una vittoria al K2 Women Team, con lei ci saranno anche l'ucraina Viktoriia Melnychuk, alla seconda gara con la formazione piemontese, la friulana Alice Papo, la romana Sara Pellegrini, la toscana Rebekka Pigolotti, la novarese Vittoria Ruffilli e Giada la Cioppa, unica atleta Junior del tema.

La formazione completa del K2 Women Team per il Gp Ciclisti di Arcade e 10° Trofeo Prealpi

– Giulia Giuliani

- Viktoriia Melnychuk
- Alice Papo
- Sara Pellegrini
- Rebekka Pigolotti
- Vittoria Ruffilli
- Giada la Cioppa (Junior)



AISLA SI TRASFORMA IN APS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Annuncia la XVII Giornata Nazionale Sla sotto l'Alto Patronato

del Presidente della Repubblica e dell'Anci

Roma, 26 luglio 2024. AISLA, l'Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica, annuncia la sua ufficiale trasformazione da Onlus ad Associazione di Promozione Sociale (APS). Già riconosciuta dal Ministero della Salute nel 1999, con l'iscrizione al RUNTS, l'Associazione amplia la sua portata e l'azione di tutela e sostegno a favore delle oltre 6.000 persone che nel nostro Paese convivono con la Sla, sclerosi laterale amiotrofica.

L'annuncio lancia anche il prossimo importante appuntamento nazionale in programma dopo la pausa estiva. Sotto l'Alto Patronato del Presidente della Repubblica e con il Patrocinio di ANCI Associazione Nazionale Comuni Italiani, fervono i preparativi per la XVII Giornata Nazionale Sla.

Le celebrazioni iniziano con la magica notte della vigilia. Sabato 14 settembre, al calar del sole, centinaia di "Comuni Illuminati" aderiranno all'iniziativa "Coloriamo l'Italia di Verde". Questo gesto simbolico, a impatto ambientale zero, verrà realizzato utilizzando gelatine o veline verdi per illuminare le luci già esistenti.

L'iniziativa, nata nel 2018 con circa 80 adesioni, è cresciuta in modo esponenziale. Coinvolgendo oltre 200 comuni e monumenti colorati di verde, solo nel 2023 ha illuminato dalla Fontana del Tritone della Capitale, ai più noti simboli italiani come il Teatro Massimo di Palermo, la Reggia di Caserta, le Porte Antiche di Firenze, la Loggia di Brescia, la Lanterna di Genova, lo Sferisterio di Macerata, il Tempio di Atena a Paestum, la Mole Antonelliana di Torino, la Torre della Città di Bari, il Palazzo Cà Loredan di Venezia, la Fontana del Nettuno a Trento e il Palazzo Comunale di Point Saint Martin in Valle d'Aosta. Questa serata speciale di vigilia, sotto il colore verde simbolo della speranza e dell'Associazione stessa, è un coro silenzioso che, ogni anno, abbraccia l'intera comunità delle famiglie con Sla.

Domenica 15 settembre, in oltre 300 piazze italiane, si terrà la campagna "Un contributo versato con gusto". I banchetti saranno allestiti per raccogliere fondi preziosi per l'assistenza alle persone con SLA e alle loro famiglie. Quest'anno sono ben 18 le cantine astigiane selezionate per la loro pregiata Barbera d'Asti DOP e DOP Superiore e che hanno ottenuto un punteggio superiore agli 89 punti dalla commissione di esperti degustatori. Tra queste, per deliziare i palati più attenti, saranno presentate annate diverse e anche quattro etichette biologiche.

Fulvia Massimelli, presidente nazionale AISLA, dichiara: "AISLA è nata per essere un punto di riferimento per la comunità delle persone con SLA e per tutti coloro che desiderano contribuire a una società più inclusiva e attenta alle esigenze di chi vive con questa patologia. La Giornata Nazionale Sla è un evento che va al di là delle parole, è un'occasione per dimostrare che insieme possiamo fare la differenza e offrire supporto concreto a chi ne ha bisogno."

Questa giornata è stata ideata per commemorare l'evento storico del 2006, quando centinaia di malati di SLA si sono riuniti in un sit-in in Piazza Bocca della Verità a Roma. Da quel momento, ogni anno, AISLA si impegna a promuovere e organizzare questo evento. La Giornata Nazionale Sla rappresenta un'importante occasione in cui volontari, familiari e malati si uniscono per mantenere alta l'attenzione dell'opinione pubblica e delle autorità politiche, sanitarie e socioassistenziali sui bisogni urgenti di cura e assistenza.

Questo evento rappresenta un momento di riflessione e azione, in cui l'intera nazione si stringe attorno a chi soffre, dimostrando che nessuno è solo nella sua battaglia. La XVII Giornata Nazionale SLA è un'occasione unica per partecipare e contribuire perché tutti insieme è possibile fare la differenza.

IL PESCARA FLUTE FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Torna da lunedì all'Aurum. Appuntamenti dal 29 luglio al 3 agosto

Pescara, 26 luglio 2024. Anche quest'anno l'Associazione Culturale "Il Canto del Vento" di Pescara, organizza il Pescara Flute Festival, manifestazione – alla quinta edizione – nata nel 2020 ed interamente dedicata allo strumento musicale più antico della storia, il flauto. Una full immersion nel mondo di questo antichissimo strumento, con lezioni, masterclass, workshop, esposizioni di strumenti, presentazioni di libri e concerti, che vedrà la partecipazione di solisti, musicologi e didatti di profilo internazionale.

Il Festival è organizzato in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura del Comune di Pescara, con il patrocinio del Conservatorio "Luisa D'Annunzio" di Pescara e della Presidenza del Consiglio Regionale Abruzzo, sotto la direzione artistica del Maestro Marco Felicioni, concertista, musicologo e docente di accreditata esperienza. La rassegna inizierà lunedì 29 luglio, all'Aurum e si concluderà il 3 agosto. Lo annunciano Maria Rita Carota, assessore alla Cultura e vicesindaco, e Marco Felicioni.

"Questo Festival, dice Carota, è riuscito ad attrarre molti giovani, visto che racchiude in sé, oltre alle performance per

il pubblico, anche importanti momenti formativi e straordinarie mostre, e tra gli aspetti da evidenziare c'è la promozione di borse di studio. Non posso che dare il benvenuto a questa nuova edizione, augurandomi che anche questa volta l'attenzione del pubblico sia massima, dimostrando che il fascino di questo antico strumento non si è andato perdendo anche grazie a eventi come il Pescara Flute Festival”.

Felicioni spiega che l'intento “è quello di offrire eventi musicali con repertori ed organici di svariati generi (antico, classico, popolare, jazz, contemporaneo), con presentazioni di nuove pubblicazioni, oltre a workshop e convegni curati da rinomati esperti del settore”. Il Festival, prosegue, “offrirà ai partecipanti la possibilità di avvicinarsi in maniera più consapevole e partecipativa ai vari repertori storici musicali, con eventi finalizzati ad apprezzare al meglio autori e performance e per compiere insieme un affascinante viaggio nel patrimonio musicale”.

Saranno presenti gli esponenti più rappresentativi del panorama musicale flautisti nazionale ed internazionale, spiega sempre il direttore artistico: ci saranno docenti dei conservatori italiani, oltre alle prime parti delle orchestre italiane e straniere, e ancora ricercatori, solisti e didatti di indiscussa fama.

Per questa edizione, si segnalano le presenze tra i più importanti solisti e personaggi della didattica musicale internazionale, come Janos Balint, Francesco Loi, Geoff Warren, che si esibiranno insieme alla “Pescara Flute Orchestra” fondata dallo stesso Felicioni, diretta dal M° Alessandro Mazzocchetti e composta da studenti e professionisti provenienti da tutta Italia. Importanti eventi in programma, come la presentazione delle opere riscoperte di Luigi Hugues e la prima esecuzione assoluta di “Forest” di Stefano Taglietti, conclude Felicioni.

L'Associazione “Il Canto del Vento” e la Fondazione

“Pescarabruzzo” metteranno a disposizione delle borse di studio intitolate al Maestro Angelo Persichilli, riservate ai giovani più meritevoli. Inoltre, buoni offerti dalle Edizioni Musicali Vigormusic e dalle Edizioni Musicali Raiteri, e partecipazioni speciali riservate a studenti con particolari situazioni economiche familiari.

UNA CONTESSA UNA FONTE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Evento dedicato a Isabella d'Acquaviva

Castelvecchio Subequo, 26 luglio 2024. Sabato 3 agosto p. v. dalle 17:30 si svolgerà a Gagliano Aterno una manifestazione dal titolo “Una Contessa, una fonte” dedicata a Isabella d'Acquaviva, nobildonna di Celano che con la sua sapiente attenzione mostrata per il paese ha realizzato dal 1328 al 1344 il pregevole e attuale assetto urbanistico e storico-artistico con l'ampliamento del castello, la costruzione della fontana e della chiesa parrocchiale di S. Martino Vescovo.

Promossa dal Comune in collaborazione con l'Associazione “Civitas Superequani”, l'iniziativa prevede l'intitolazione della fontana all'illustre concittadina e un atteso pomeriggio di studi intitolato “Intorno alla figura di Isabella”.

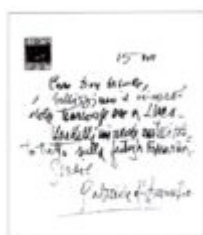
Dopo la cerimonia di svelamento della targa toponomastica da parte del Sindaco Dott. Luca Santilli, prenderà la parola

l'Assessore alla Cultura Dott.ssa Maria Di Felice che coordinerà gli interventi di autorevoli studiosi quali la Prof.ssa Flavia De Rubeis, la Prof.ssa Andrea Di Giovanni, la Prof.ssa Veneranda Rubeo, l'Ins. Massimo Santilli e il Dott. Marco Espositi.

A conclusione del convegno, è prevista la visita guidata "I luoghi di Isabella" curata da Flavia De Rubeis. Si avrà inoltre la possibilità di visitare le parti al momento accessibili del Monastero di S. Chiara con l'illustrazione del complesso religioso da parte di Massimo Santilli e di Marco Espositi.

LE RADICI STORICHE DELLA PANARDA ABRUZZESE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



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

di Franco Cercone

Una necessaria premessa

Nel 1976 apparve un volume di Alfonso Di Nola dedicato ad alcuni importanti aspetti di una "cultura subalterna italiana", nella fattispecie quella abruzzese, destinato a

influenzare in seguito notevolmente gli studiosi che si interessano soprattutto di religiosità popolare[1].

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

Durante gli anni 1974 – 75 vi fu con il Di Nola un intenso carteggio che conserviamo gelosamente, perché oltre allo scambio di notizie ed opinioni sulle inchieste che andavamo effettuando sul campo, le lettere contengono giudizi – talvolta non lusinghieri – su alcuni personaggi della cultura regionale e pertanto riteniamo opportuno che trascorra del tempo prima che esse siano portate a conoscenza degli studiosi abruzzesi.

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

Dopo la pubblicazione del volume, che raccolse subito – come dimostra la seconda edizione – vasti consensi in Italia ed in Europa, si assistette tuttavia ad uno sterile quanto sorprendente fenomeno imitativo e si può affermare che non vi fu periodico abruzzese in cui non comparissero aspetti del culto di S. Antonio, come canti di questua, fuochi, rituali di benedizioni di animali ecc., che non avevano tuttavia nulla di nuovo da proporre e né erano in grado di modificare – fatta

eccezione per i contributi di A. Melchiorre ed E. Giancristofaro[3] – il quadro storico-antropologico delineato dal Di Nola anche per quanto riguarda la *Panarda*, cioè il banchetto votivo offerto a Villavallelonga la sera del 16 gennaio, vigilia della festa di Sant'Antonio Abate.

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

La "panarda" in Abruzzo

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

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

<<Un ristorante, *Le Tre Marie*, è vincolato dai Beni Ambientali, unico in Abruzzo a essere stato dichiarato monumento nazionale. Il rito: la cucina aquilana ovviamente.

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

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

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

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

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

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

Fagioli bianchi di Paganica col tonno.

Frittata con aglio, prezzemolo, peperoncino e patate.

Sottaceti e funghetti per assestare lo stomaco.

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

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

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

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

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

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

Capretto *incaporchiato* con patate arrosto.

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

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

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

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

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

La morte del maiale, un tempo dovuta soprattutto alla peste suina, rappresentava anche "la morte" della famiglia rurale, che veniva ad essere privata non solo della carne, ancora difficile da acquistare nel periodo compreso fra le due guerre mondiali, ma anche dello strutto in sostituzione del costoso olio d'oliva e spesso inesistente nei paesi di montagna. Una inchiesta condotta dall'Università di Arezzo ha accertato circa venti anni fa che in molti paesi dell'area della Maiella la carne di vitello era pressoché sconosciuta nei primi decenni del '900, mentre a Pescocostanzo per indicare che una famiglia fosse benestante si diceva che essa "aveva la *pila*", ma ci si riferiva alla "*pila dell'olio*", che troneggiava in un angolo del fondaco come un Santo nella propria nicchia, mentre in seguito l'espressione è passata ad indicare una persona benestante o che ha molti soldi.

Le fonti storico-letterarie ed i primi documenti.

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

Nel tentativo di ristabilire un poco d'ordine, soprattutto

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

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

All'epoca in cui il Tanturri scriveva (1853) solo le persone anziane avevano forse la possibilità di comprendere a Villalago il significato del termine *panarda*, di cui comunque il Tanturri nessun cenno fa nella *Monografia di Scanno*, cittadina in cui era nato e viveva, e ciò è decisamente significativo, poiché evidentemente il termine *panarda* era sconosciuto al dialetto scannese.[8]

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

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

“Si tratta, *come in altre occasioni festive* (il corsivo è nostro), di una celebrazione alimentare della cultura contadina povera che rompe la regola della dura frugalità

annuale con il consumo di beni considerati rari e preziosi o che tali erano considerati fino ad epoca recente". [op. cit. p. 205].

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

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

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

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

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

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

Tuttavia ci sembra opportuno sottolineare che il rito della lessatura in enormi caldai di legumi (soprattutto fave) insieme alle *sagne*, che si svolge in determinati giorni dell'anno – come nel 6 e 13 dicembre, ricorrenze di San Nicola e Santa Lucia, nel 17 e 20 gennaio, ricorrenza di sant'Antonio Abate e San Sebastiano, ecc. – si configura di più come una *consumazione rituale di cibi votivi* e di prodotti della terra di cui il mondo rurale viveva, che non come *panarda*, la quale è caratterizzata da un lungo elenco di pietanze, distribuite dall'antipasto fino al dolce, in un interminabile menù villereccio.

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

Conveniamo con la Nicolai quando scrive che "la *panarda*, attualmente, per quanto riguarda la qualità del cibo, non differisce da un pranzo nuziale" [op. cit. p. 52], ma proprio

per tal motivo appare del tutto improprio attribuire il termine “panarda” alla distribuzione votiva di legumi, lessati in occasione di alcune significative ricorrenze del ciclo dell’anno.

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

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

Dal saggio autobiografico di Edoardo Scarfoglio, *Il libro di Don Chisciotte*[12], risulta infatti che il d’Annunzio non si è recato mai a Paganica e tale circostanza ci viene confermata da G. Papponetti, profondo studioso della vita e delle opere del Vate.

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

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

Tra l’altro è stato sottolineato dai citati studiosi che il

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

Lo stesso dicasi anche a proposito della mitica figura del *Guardiano della panarda*, o *Panardere*, una sorta di antico simposiarca armato di fucile ed addetto alla sorveglianza – come narrano – dei partecipanti al banchetto. A questi infelici (*risum tenere!*) non era permesso di abbandonare la tavola e fuggire; essi erano obbligati invece, come si apprende da tali storielle, a mangiare tutte le portate servite, ognuna delle quali, al suo ingresso nella sala dei convitati, "veniva salutata con una salva di cannone!" [A. Stanziani, op. cit. p. 10]

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

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

era lo schioppo a tracolla del *Guardiano della panarda* a impedire defezioni degli ospiti durante il banchetto, mentre un colpo di cannone annunciava agli esclusi l'arrivo in tavola di ciascuna pietanza".

Panarda e "Pranzi di San Giuseppe"

Questi aspetti ludici e simpatici del banchetto pantagruelico si presentano decisamente grotteschi e se appaiono anche pregni di *non senso* ciò è dovuto al fatto che essi sono in realtà tasselli appartenenti ad un mosaico di diversa origine e dalla più complessa funzione, costituito nella fattispecie dai *Conviti* (o "pranzi devozionali") di *San Giuseppe*, non del tutto scomparsi dall'orizzonte culturale abruzzese[15] ma ancora presenti in altre realtà, geograficamente non lontane da noi. Il *Convito* è tuttora assai vivo in Molise ed a tale importante "istituzione" Enzo Nocera ha dedicato un saggio dal quale si apprende che questa sorta di "Agape", nota anche con altre designazioni quali *La Tavola di San Giuseppe* oppure *Devozione* o *Mensa Fraterna*, si svolge il 19 marzo nella ricorrenza di San Giuseppe ed in tale occasione, come scrive G. Mascia nella prefazione, "molte famiglie, in generale di contadini, per atto di carità o per voto preparano un desinare per i poveri"[16].

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

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

cioè da “funzione socializzante ed aggregante”.

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

In molti paesi molisani si prepara per la festa di San Giuseppe la cosiddetta *pezzenta*, composta da vari legumi prima lessati a parte e poi riuniti, la quale ci ricorda le *virtù teramane* oppure le *totemaje* del primo maggio in Abruzzo. Il termine *pezzenta* indica probabilmente a quali ceti sociali fossero un tempo riservati tali legumi, offerti tra l'altro in un particolare periodo, l'inizio di primavera, quando in Molise come ovunque le scorte alimentari erano sul punto di esaurirsi, creando angoscia nella casa contadina[18]. Ben diversi appaiono i *banchetti* o *Cene di San Giuseppe* in Calabria e Sicilia. A Salemi, scrive il Nocera, le portate che si preparano devotamente per la Sacra Famiglia assommano addirittura a 101 ed a differenza dell'*Agape* molisana, in Sicilia tali orge alimentari comprendono anche piatti a base di carne e diversi tipi di formaggio.

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

Siamo arrivati così alla conclusione di queste brevi note

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

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

Con ogni probabilità la voce *panarda* non era connessa solo al pranzo di nozze ma ad ogni banchetto che per numero di portate era considerato eccezionale o al di fuori della norma, e che veniva allestito in determinate ricorrenze del ciclo dell'anno e della vita con una vera e propria distruzione di cibo a scopo votivo e forse propiziatorio, come nelle panarde organizzate nella ricorrenza di Sant'Antonio Abate.

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

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

istituzionalizzato dell'elemosina" ed il rimorso della "colpa classista".

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

In seguito il termine è passato a designare qualsiasi "conviviale" offerta dai possidenti alla fine di lavori stagionali (soprattutto dopo la trebbiatura del grano e la raccolta delle olive, come ci informa nel 1853 Pietro Destephanis nella monografia storica di Pettorano sul Gizio), oppure alla fine del ciclo allevatorio, che nel mondo rurale – data la vitale importanza che i suini rivestivano nell'economia della casa contadina – coincideva con l'uccisione del maiale, *la grascia* della famiglia rurale affidata pertanto alla protezione di Sant'Antonio, in onore del quale, quasi *per grazia ricevuta*, si allestisce in vari centri della Marsica la *panarda*.

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

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

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

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

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

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

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

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

Se si tiene conto delle misere condizioni in cui versavano i ceti rurali, descritte nella famosa *Statistica Murattiana* del 1811 e dunque in tempi non molto lontani dal nostro, si comprende come in alcune ricorrenze del ciclo dell'uomo e dell'anno esplodesse il “desiderio d'orgia alimentare” oppure – se si preferisce – un “desiderio di *panarda*” dettato dall'esigenza di vivere per alcuni giorni non come sudditi del *Paese della fame*, ma come cittadini della mitica *contrada di Bengodi* descritta dal Boccaccio, in cui le montagne di parmigiano, ravioli e maccheroni, nonché le vigne che si legano con le salsicce, riescono a dare corpo ai sogni di coloro che sono perennemente afflitti dal morso della fame.

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

Appendice

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

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

PANARDA DI SAN GIUSEPPE o DI PRIMAVERA

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

Affettato di salumi e prosciutto, con sottaceti

Baccalà e cavolfiori impastati, fritti in olio d'oliva

Coste di sedano al marchetto

Zuppa di ceci al rosmarino e peperoncino

Fagioli e "cascigni" in umido

Chitarrina al ragù di castrato

Maccheroni" alla puttanesca"

Lasagne al forno

Penne" all'arrabbiata"

Coniglio alla "cacciatore"

Asparagi di campo al prosciutto

Agnello alla brace

Patate al forno

Spezzatino di maiale al coccio

Peperoni arrostiti

Melanzane ripiene al forno

Salsicce alla brace

Pizza di granturco al
coppo

Cavoli "strascinati" in padella al
peperoncino

Pizzelle al forno

Cellucci alla marmellata
d'uva

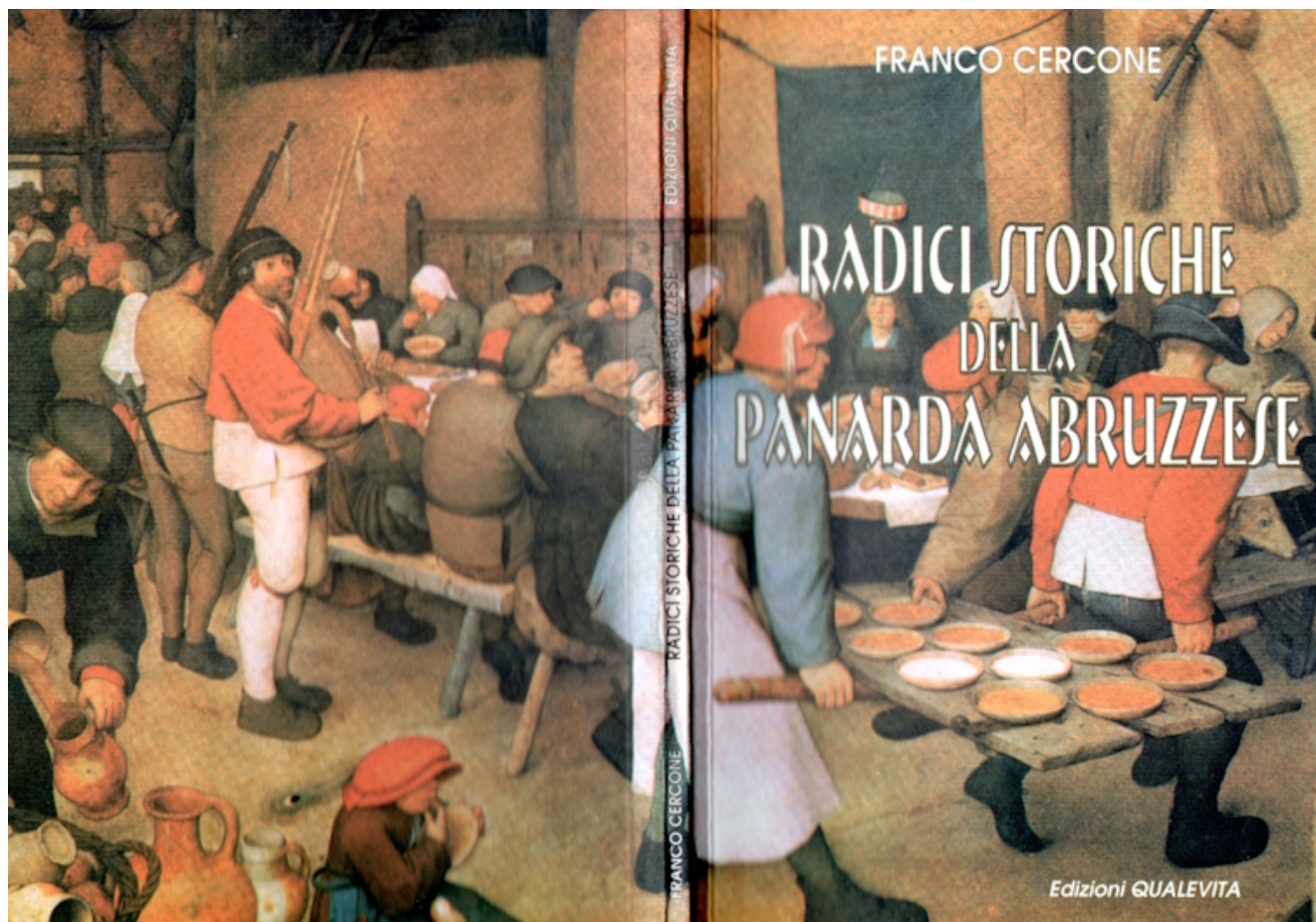
(Frutta di stagione: aranci e meloni invernali)

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

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

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

Franco Cercone



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

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

[3] Cfr. A. Melchiorre, *Tradizioni popolari della Marsica*, Edizioni dell'Urbe, Roma 1985; E. Giancristofaro, *La Panarda*; in "Rivista Abruzzese" n. 2, Lanciano 1993; id., *I Compari dello Spirito Santo*, in *Tradizioni popolari d'Abruzzo*, p. 84 sgg., Roma, Newton Compton, 1995.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SWING SOTTO LE STELLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Musica, storia e magia nella notte di San Lorenzo

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

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

L'intero evento Swing sotto le Stelle, organizzato dall'Associazione Erebor, si svolgerà nel centro storico di Trasacco e sarà animato da una straordinaria selezione di musica swing. La serata del 9 agosto inizierà alle 21:00 con le esibizioni della Max Pirone Big Fat Band, Roberta Vaudo &

The Whistles e Paola Ronci & The Reefer Men, e verrà chiusa dal dj set di The Gentleman Thief e da una spettacolare performance burlesque di Edith Von Hammer.

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

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

LA SFIDA DEL CATTOLICESIMO POLITICO tra gnosticismo e populismo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



Formiche.net, 26 luglio 2024. *“Le ideologie – come ricorda il*

Papa – seducono, ma portano ad annegare”. L’ignoranza e la mancanza di formazione sembrano soffiare nel flauto che attira i cattolici di ogni Paese, conducendo conduce pastori e laici sul carro del vincitore, di destra o di sinistra che sia, nella convinzione che la conquista del potere sia indispensabile per la sopravvivenza economica e culturale della Chiesa cattolica. La riflessione di D’Ambrosio

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

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

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

Non l’intimità va giudicata ma alcune caratteristiche che si

ripetono in spazi e tempi diversi. Questi leader professano:

1. l'insoddisfazione per lo status quo e per tutta la storia che li ha preceduti, senza assumere mai nettamente le distanze da quella storia orribilmente antidemocratica e totalitaria (fascista, nazista o comunista sovietica che sia).

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

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

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

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

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

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

Questi sintetici elementi sono gli ingredienti principali

dello gnosticismo politico; tentazione, e a volte realtà, mai scomparsa nella storia cattolica. Andrebbero approfondite anche le forme di gnosticismo politico, ideologico e fondamentalista, presenti nelle altre religioni.

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

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

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

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

Il rischio è sempre lo stesso: quello descritto da Ilario di Poitiers nel IV secolo. "Noi non abbiamo più un imperatore anticristiano che ci perseguita, ma dobbiamo lottare contro un persecutore ancora più insidioso, un nemico che lusinga; non

ci flagella la schiena ma ci accarezza il ventre; non ci confisca i beni (dandoci così la vita), ma ci arricchisce per darci la morte; non ci spinge verso la libertà mettendoci in carcere, ma verso la schiavitù invitandoci e onorandoci nel palazzo; non ci colpisce il corpo, ma prende possesso del cuore; non ci taglia la testa con la spada, ma ci uccide l'anima con il denaro, il potere, il successo, i primi posti nella nostra società”.

Don Rocco D'Ambrosio

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

USCIAMO DAL LIMBO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



di Domenico Galbiati

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

dal potere come potenza. Davvero pie illusioni."

Commenta Mons. Vincenzo Paglia: *"È necessaria una nuova creatività almeno sul piano della cultura politica. È di qui che possiamo poi auspicare formazioni partitiche."*

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

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

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

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

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

Anche la **formazione delle coscienze**, così giustamente invocata, almeno per quanto concerne l'azione politica, non è un antecedente, bensì una dimensione che cresce intessuta dentro lo sviluppo dell'esperienza in campo aperto.

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

Usciamo dal limbo – di Domenico Galbiati

RADICI E RITORNI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



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

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

La manifestazione, fin dalla prima edizione, è organizzata dal Comune di Torricella Peligna per ricordare e omaggiare lo

scrittore americano John Fante (1909-1983), il cui padre Nicola era un muratore originario proprio di questo piccolo paese abruzzese.

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

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

Per il secondo anno sarà attribuito, in collaborazione con la casa di produzione Superotto Film Production, il Premio John Fante Opera Prima Cinema a un romanzo d'esordio opzionabile per il grande schermo. La giuria – presieduta dal regista e produttore Stefano Odoardi e composta dallo studioso di cinema Matteo Cacco, dallo scrittore e sceneggiatore Peppe Millanta, dalla giornalista RAI Roberta Sibona, dalla storica del cinema e scrittrice Matilde Tortora, dalla regista e

docente di creazione audiovisiva per le scienze sociali all'Università di Ginevra Morena La Barba e dalla direttrice del John Fante Festival Giovanna Di Lello – ha scelto il romanzo “Il nostro grande niente” di Emanuele Aldrovandi (Einaudi, 2024).

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

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

Sarà premiato il vincitore o la vincitrice del Premio Italia Radici nel Mondo – Toto Holding, alla sua prima edizione, nato dalla sinergia tra il John Fante Festival “Il dio di mio padre” e il Piccolo Festival delle Spartenze. Migrazioni e Cultura, con la partnership di Toto Holding, concorso di racconti inediti rivolto agli italiani e alle italiane

residenti all'estero e agli/alle italodiscendenti. Il tema dell'edizione 2024 è "Le mie radici plurime". La giuria è composta da Vito Teti (presidente), Giovanna Di Lello, Giuseppe Sommario, Toni Ricciardi, Angela Bubba, Matteo Cacco, Alessandra De Nicola, Alessio Romano, Giovanna Chiarilli, Mariel Pitton Straface, Roberto Alfatti Appetiti. Il Premio, che si svolge nell'ambito delle iniziative del MAECI "2024 – Anno delle radici italiane nel mondo", si avvale anche della collaborazione della fondazione PescarAbruzzo.

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

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

TINTARELLA DI LUNA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



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

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

L'evento, curato dall'Associazione Baule della Nonna con il contributo dell'Amministrazione Comunale, promette di trasportare il borgo indietro nel tempo, per rivivere l'atmosfera retrò di quegli anni con balli, musica dal vivo, sfilate di moda e una parata di auto e moto d'epoca.

Il programma della giornata prevede:

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

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

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

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

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

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

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

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

unica e affascinante.

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

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

TI PRESENTO UN CLASSICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 28 Luglio 2024



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

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

Lee Masters, si prosegue con lo scrittore Paolo Di Paolo, finalista della LXXVIII edizione del Premio Strega con *Romanzo senza umani* (Feltrinelli) e ospite del Festival SquiLibri lo scorso 21 giugno per la tappa abruzzese dello Strega Tour.

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

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

Narrazioni.

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

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

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

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

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

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

Repubblica» e per «L'Espresso».

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

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