

# LA COSTA DEI TRABOCCHI PROTAGONISTA AL TTG TRAVEL EXPERIENCE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Turismo. Confartigianato al lavoro per una destinazione cicloturistica: la Via Verde e il mare incontrano le tipicità e le produzioni artigiane per dar vita a itinerari esperienziali*

**Chieti, 7 ottobre 2023.** La Costa dei Trabocchi protagonista al TTG Travel Experience grazie a Confartigianato Chieti L'Aquila. È "Destinazione Costa dei Trabocchi" il titolo dell'evento promosso dall'associazione, che si svolgerà nell'ambito della manifestazione italiana di riferimento per la promozione del turismo mondiale, a Rimini dall'11 al 13 ottobre. L'appuntamento con l'iniziativa è per mercoledì 11 ottobre, alle ore 15:00, nello spazio di Confartigianato, allo stand 301 del padiglione A7.

L'evento è promosso in collaborazione con la Camera di Commercio Chieti Pescara, con il Gal Costa dei Trabocchi e con ConfArte, la categoria cultura, turismo e spettacolo di Confartigianato Imprese Chieti L'Aquila.

All'iniziativa parteciperà anche l'assessore al Turismo della Regione Abruzzo, Daniele D'Amario. Dopo i saluti del presidente di ConfArte, Marcello Natarelli, spazio all'intervento del presidente del Gal Costa dei Trabocchi,

Roberto Di Vincenzo, sul tema “La costruzione della destinazione cicloturistica Costa dei Trabocchi”.

Successivamente sarà la volta della rassegna “Gli artigiani si raccontano”: i protagonisti saranno Erika Liberati (Ceramiche Liberati), Massimiliano Di Prinzio (Birrificio Maiella), Paola Alimonti (Torta del Lupo). L’evento si concluderà con una degustazione di prodotti tipici.

“L’evento – affermano il direttore di Confartigianato Chieti L’Aquila, Daniele Giangiulli, e il presidente di ConfArte, Marcello Natarelli – rientra nell’ambito delle tante iniziative che la nostra associazione sta promuovendo per lo sviluppo di una strategia turistica ben definita. Protagonista indiscussa del turismo abruzzese, i dati estivi lo confermano, è la Costa dei Trabocchi. Al centro dell’evento promosso nell’ambito del TTG Travel Experience c’è l’idea di una destinazione cicloturistica: la Via Verde, il mare e le bellezze paesaggistiche incontrano i prodotti tipici del territorio, da quelli enogastronomici a quelli artigiani, dando vita ad itinerari che hanno al centro il concetto di esperienza”.

---

## PICK POCKET

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Opening Sabato 28 Ottobre 2023 ore 18.00. Teatro Michetti*

*29.10.2023 – 30.12.2023 a cura di Massimiliano Scuderi; da un'idea di Renata Lucas organizzato da Fondazione Zimei*

**Pescara, 7 ottobre 2023.** La Fondazione Zimei, nell'ambito del suo nuovo progetto Someplace Sometime dedicato al rapporto tra arte e spazio pubblico, è lieta di presentare la mostra PickPocket, curata da Massimiliano Scuderi.

L'occasione vede coinvolti 18 artisti internazionali nella riattivazione dello spazio del Teatro Michetti. Il progetto, nato in collaborazione con il Comune di Pescara, è ispirato liberamente ad un film del '59 di Robert Bresson e nasce da una suggestione dell'artista Renata Lucas.

Nel film, il personaggio principale è un giovane che mette alla prova in vari modi la sua abilità nel trafugare i portafogli dei malcapitati nella metro di Parigi, affinando la tecnica giorno dopo giorno.

L'opera di Bresson sembra essere la metafora più calzante nell'interpretazione della creatività contemporanea, sempre in bilico tra radicalismo e soggettività, da una parte, e l'idea di limite dall'altra, di ciò che è intoccabile.

Impossessarsi di qualcosa è, infatti, strettamente connesso alla condizione esistenziale della perdita e della mancanza, come facce della stessa medaglia. Questa logica disgregativa è il fondamento delle avanguardie del Novecento.

La mostra è costituita da atteggiamenti e processualità artistiche differenti che spaziano all'interno di questi poli concettuali; la realtà viene fagocitata e restituita in una conformazione nuova, per un nuovo fondamento, creando i presupposti per un modello che inizia con una messa in scena.

Il teatro viene così riattivato come contesto specifico per una grande scultura sociale in cui tutti i partecipanti vengono coinvolti.

Gli artisti invitati:

Leyla Aydoslu \_ Gaëlle Choisine \_ Adriano Costa

Caterina De Nicola \_ Claire Fontaine \_ Jana Ilková

Invernomuto \_ Francesco João \_ Renata Lucas

Marco Pio Mucci \_ Valerio Nicolai \_ Berenice Olmedo

Aronne Pleuteri \_ Ser Serpas \_ Martin Soto Climent

Andréa Spartà \_ Santo Tolone\_ Luca Vitone

La mostra, che si apre il 28 ottobre 2023 alle ore 18.00, presso Il teatro Michetti di Pescara, sarà aperta fino al 31/12/2023, dal mercoledì al sabato dalle 16.00 alle 19.00.

---

## BORGHI OSPITALI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Paglieta accoglie la seconda edizione*

**Paglieta, 7 ottobre 2023** – La cittadina di Paglieta si prepara ad ospitare la seconda edizione della Festa di Borghi Ospitali. Questo evento straordinario, che celebra la ricchezza culturale, gastronomica e artistica dei borghi aderenti all'Associazione Borghi Ospitali, si terrà domenica 8 ottobre. La manifestazione è a cura del Comune di Paglieta,

ed è organizzata in stretta collaborazione con l'associazione Pro loco Paglieta APS e la Pro loco di Miglianico. Il sindaco di Paglieta, avv. Ernesto Graziani, dichiara:

“Il nostro paese sarà l'orgogliosa cornice del 2° appuntamento della Festa di Borghi Ospitali, che è molto più di un semplice evento; è un momento in cui i nostri borghi si aprono al mondo, offrendo un assaggio delle nostre tradizioni e delle prelibatezze culinarie che hanno reso famosa la nostra Regione. Questa giornata ci permetterà di mostrare le bellezze naturali, il nostro centro storico offrendo la possibilità di approfondire la conoscenza reciproca tra le comunità aderenti all'Associazione Borghi Ospitali. L'evento”, aggiunge Graziani, “sarà una straordinaria celebrazione delle nostre tradizioni, della nostra arte e delle nostre delizie gastronomiche. Sarà un momento di condivisione e di scoperta delle bellezze paesaggistiche, oltre dell'incantevole centro storico che il paese vanta. Sono profondamente grato a tutti coloro che hanno lavorato instancabilmente per rendere possibile questo evento, ai volontari, agli artisti, alle associazioni e a tutti coloro che hanno contribuito ad organizzare questa festa straordinaria. Auguro a tutti i partecipanti una giornata indimenticabile, ricca di emozioni, scoperte e gustose delizie. Spero che possiate cogliere l'essenza della nostra comunità e tornare a casa con ricordi positivi e con la consapevolezza che Paglieta e i Borghi Ospitali sono luoghi di accoglienza, amicizia e cultura.”

Il Presidente dell'Associazione Borghi Ospitali, sindaco di Tollo, Angelo Radica:

“La Festa di Borghi Ospitali è un evento che unisce e celebra la diversità e bellezza dei borghi della Provincia di Chieti. Siamo grati a Paglieta per aver accolto con entusiasmo la seconda edizione di questa ricorrenza, che sicuramente si affermerà come un momento speciale di condivisione e di promozione delle nostre tradizioni. L'Associazione Borghi Ospitali”, conclude Radica, “è nata con l'obiettivo di

valorizzare e preservare il patrimonio culturale dei nostri borghi, promuovendo l'ospitalità e l'inclusione. Questa festa è un'occasione che permette di mettere in mostra le nostre radici e il nostro spirito accogliente. Ringrazio il sindaco di Paglieta, avv. Ernesto Graziani, e tutta la sua comunità per l'ospitalità e l'impegno dedicato a Borghi Ospitali. Siamo felici di condividere questa esperienza con tutti coloro che vi aderiranno e di continuare a promuovere la cultura dei Borghi Ospitali."

L'Associazione Borghi Ospitali, che conta 31 comuni della Provincia di Chieti tra i suoi membri, è nata nel 2017 e la sua prima edizione si è tenuta a Miglianico. Quest'anno è la volta di Paglieta, ed ecco il programma dettagliato:

17:00 – Inizio del convegno dal tema "De.Co", che affronterà le tematiche relative alle Denominazioni comunali.

19:00 – Taglio del nastro ufficiale per inaugurare l'iniziativa, seguito dalla presentazione dei prodotti DE.CO. dei Comuni appartenenti ai Borghi Ospitali.

19:30 Apertura degli stand gastronomici che offriranno l'opportunità ai partecipanti di immergersi nei sapori autentici dei borghi presenti, presentando le loro prelibatezze culinarie. Tra i comuni presenti ci saranno: Altino, Archi, Arielli, Bomba, Colledimezzo, Fresagrandinaria, Frisa, Miglianico, Monteferrante, Paglieta, Ripa Teatina, Roccaspinalveti, Tollo e Tufillo. La serata sarà allietata dalle esibizioni musicali con l'Associazione Corale "In Canto Tollese" e il Gruppo Corale G. Braga "i Caferza". Sarà un'opportunità perfetta per rilassarsi e godersi l'atmosfera unica di Borghi Ospitali. Il Comune di Paglieta dedicherà uno spazio speciale all'arte con la mostra di pittura presso Palazzo Piccirilli, aperta dalle 19:00 alle 23:00. Sarà possibile ammirare le opere degli artisti locali Armida Tumini, Enrico Graziani, Micaela D'Onofrio, Rossana Ianni, Alessandra D'Ortona e Luciano Basciano.

---

# PNRR: CONTRATTI DEFINITI pronti per i cantieri

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Sindaco e assessore Rispoli: “Orgogliosi di aver avviato la più grande cantierizzazione di opere mai proposta in città. Chieti cambierà potrà rinascere dopo anni di abbandono”*

**Chieti, 7 ottobre 2023.** Aggiudicati tutti i lavori di rigenerazione urbana progettati dal Comune di Chieti e finanziati con fondi del PNRR. Al via interventi per un ammontare complessivo di oltre 20 milioni di euro che si sommano a oltre 40 milioni di opere che saranno realizzate con fondi nazionali ed europei per la rigenerazione urbana. Individuate le ditte e firmati i contratti, gli uffici stanno ora procedendo alle verifiche dei requisiti per arrivare alla cantierizzazione. Stamane la conferenza di presentazione degli interventi con il sindaco Diego Ferrara, l’assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli, il dirigente del settore Carlo Di Gregorio, il gruppo di lavoro.

“Voglio plaudire pubblicamente alla grande prova di coraggio ed efficienza della struttura comunale che si è mossa e continua a farlo in uno dei momenti più difficili dell’Amministrazione e del Comune di Chieti che, nonostante sia colpita da una mancanza grave di materiale umano, sta dando il meglio di se – così il sindaco Diego Ferrara – . In

questo comune i 178 dipendenti rimasti stanno dando il meglio, perché si sentono parte di una storia. Noi non raccontiamo frottole, i progetti in cammino li abbiamo fortemente voluti, abbiamo oltre 20 milioni di euro che si sommano ad altri circa 40 che abbiamo messo insieme in questi tre anni che sono cosa rilevante, rispetto, ad esempio, a città più grandi come Pescara che con più del doppio di abitanti hanno raccolto in tutto 80 milioni. Non raccontiamo frottole ai cittadini, che hanno tante recriminazioni da fare, legittime e a cui stiamo mettendo riparo. Ma per gli anni che restano metteremo in cantiere opere capaci di cambiare l'aspetto di Chieti sia urbanistico e sia a livello funzionale".

"Ridisegnare la città e restituire vita agli immobili abbandonati, sono il cuore dei dieci interventi che stanno partendo – così l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli – . Voglio ringraziare tutta la struttura dei Lavori pubblici, che ha lavorato senza sosta per rispettare il termine del 30 settembre previsto dal PNRR. Oggi abbiamo chiuso i contratti di lavori sparsi su tutto il territorio, parte alta e zone periferiche. Interventi nel centro storico che lo riqualificheranno, restituendo vita a palazzi e presenze storiche oggi all'abbandono, ma anche a Chieti Scalo con la riqualificazione anche di piazzale Marconi su cui insistono due grandi progetti.

Abbiamo chiuso i contratti su ipogei, Supercinema, Filippone e Casone, siamo in fase di consegna ed entro fine ottobre si avvieranno, collegandosi anche a opere previste da altri canali di finanziamento, come la Qualità dell'Abitare. Una trasformazione attesa da vent'anni, l'obiettivo è cominciare le opere, concluderle e restituirle alla città, completandole anche di infrastrutture per incrementare la sosta, come accadrà per piazza Garibaldi e via Ciampoli dove sono previsti parcheggi su cui siamo a ottimo punto.

La cantierizzazione prevede, come detto vari fronti: la riqualificazione di Palazzo Massangioli e dell'ex cinema Eden

(per 4.337.225,34 milioni di euro); poi sarà la volta del Teatro Supercinema (per 750.452,79); c'è la ristrutturazione e rifunzionalizzazione delle scuole Nolli (3.391.347,43 euro) e dell'ex asilo nido Principessa di Piemonte (2.107.479, 58) che sarà anche migliorato sismicamente; la rifunzionalizzazione dell'ex Arciconfraternita del Ss Rosario (per 3.344.380,47); la rifunzionalizzazione anche della ex scuola elementare di Casone (646.163,81); c'è anche l'intervento di decoro e accessibilità di Piazza Umberto I, Piazza Trento e Trieste, Corso Tiburtina, Piazza Calanchi, Colle Marconi e vi Pescasseroli (2.180.312,84); cultura, turismo e anche sostenibilità con il nuovo sovrappasso pedonale nonché ulteriori parcheggi pubblici nel contesto di quello che vorremmo realizzare quale parco urbano della stazione (2.441.198,01); il nuovo parco urbano di Filippone (201.947,74); ultimo, ma non ultimo l'intervento di riqualificazione e miglioramento accessibilità degli ipogei della Chieti sotterranea Ipogeo Porta Pescara, Piazza Valignani, Cisterna Piazza San Giustino, seminterrato del Palazzo comunale (per 592.927,17 euro). Questo è il quadro che presto diventerà visibile sulla città e che porteremo avanti e di cui controlleremo tempi e progressione dei lavori”.

---

## INTERVISTA A DEBORA VANIN

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Non vedo l'ora di indossare di nuovo la maglia del TikiTaka*

**Francavilla al Mare, 7 ottobre 2023.** Con il gol decisivo realizzato in finale contro l'Argentina, il capitano Debora Vanin ha concluso al meglio una grandissima Copa America, che l'ha vista trionfare con la maglia della nazionale brasiliana. Nella giornata di oggi Vanin è tornata a disposizione di miss Cely Gayardo e al termine dell'allenamento ha rilasciato alcune dichiarazioni.

**Bentornata Debora, hai vinto la Copa America da protagonista col Brasile: cosa riporti con te a Francavilla?**

“Sicuramente riporto le tante belle esperienze che ho vissuto. Difendere quella maglia sarà sempre quel qualcosa in più che cerco nello sport e sono felicissima di aver potuto vincere un titolo col Brasile. Adesso sono qua, per essere al 100% col Tikitaka e non vedo l'ora di rientrare in campo”.

**C'è subito il Falconara, poi il derby con il GTM Montesilvano, è un inizio complicato. Quali sono le aspettative e le impressioni dopo la prima partita con la Kick Off?**

“Con la Kick Off ho fatto il tifo nella mia stanza ed ero contentissima per le ragazze, perché comunque hanno fatto una partita molto buona, una vittoria importantissima. Sicuramente questo inizio di campionato sarà tosto però ci stiamo preparando al massimo per iniziare al meglio”.

**Domenica quindi l'obiettivo è la vittoria?**

“Cercheremo sempre i tre punti, siamo cariche e anche io non vedo l'ora di indossare questa maglia e condividere bei momenti con le ragazze”.

---

# LA STAGIONE SPORTIVA 2023/2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*La Sieco Service Impavida Ortona si presenta alla città*

**Ortona, 7 ottobre 2023.** Dopo una stagione trionfale in Serie A3, la Sieco Service Impavida Pallavolo Ortona è pronta a tornare in Serie A2, dopo soltanto una stagione di assenza.

Sebbene l'assenza del presidente Tommaso Lanci e del Vicepresidente Rocco Tenaglia si sia fatta sentire, i loro figli, Andrea Lanci e Giorgio Tenaglia, hanno saputo rappresentare degnamente la loro voce. Presenti anche le autorità cittadine, con Leo Castiglione, sindaco di Ortona, e Paolo Cieri, Assessore allo sport e alle politiche giovanili, che riveste anche il ruolo di preparatore atletico della squadra.

Il mondo della pallavolo regionale era ben rappresentato con la presenza di Fabio Di Camillo e Mattia Di Gregorio, rispettivamente Presidente FIPAV Abruzzo e Presidente Comitato Abruzzo Sud-Est della FIPAV.

Mauro Vanni, il "mattatore della serata", ha saputo intrattenere i tanti cittadini e tifosi presenti con grande simpatia e professionalità, presentando lo staff e i collaboratori della Sieco. È quindi il momento di una piccola sorpresa con l'omaggio ai giornalisti Sergio Zappalorto (TV6), Mariano D'Amico (RAI3) e Luciano Ippoliti (Il Messaggero), che con passione seguono e raccontano al pubblico da anni le

vicende della squadra.

È stata quindi la volta del Direttore Generale Andrea Lanci, che nel suo intervento, ha sottolineato l'importanza di questo ritorno in Serie A2, ricordando l'esordio della squadra in questa categoria ormai dieci anni fa e augurando il più sincero "in bocca al lupo" ai giocatori per quella che è a tutti gli effetti una nuova avventura. Arrivano poi le parole di Giorgio Tenaglia che ha rafforzato il senso di appartenenza dell'Impavida alla Città di Ortona e la determinazione della società a proseguire su questa strada aprendo, magari, un nuovo ciclo e tante soddisfazioni.

Il coach Nunzio Lanci ha espresso grande fiducia nella squadra, sottolineando l'importanza dei giovani talenti abruzzesi che sono stati inseriti nel roster. Un roster che è rimasto saldo sulle vincenti fondamenta gettate lo scorso anno e al quale sono stati inseriti giocatori di grande talento ed esperienza.

Un ringraziamento speciale è stato rivolto agli sponsor, pilastri fondamentali per la realizzazione di questo progetto: Errea, Pharmapiù Sport, Buonefra, Ecotec, Setra, Nervegna, Briopack, Nikita, Eurofil, Innova, Tenaglia Costruzioni, Riflessi, Gegel, Farmacia Grilli, Farmacia Aurora, Casa Del Bullone, AssiTutela Unipol Sai, Zelo Energia.

Tra questi, spiccano i MAIN SPONSOR: Sieco Service e Akea.

Il clou della serata, il climax si raggiunge con la presentazione del roster

- 1 – Tommaso Fabi (Centrale)
- 3 – Broccatelli Vittorio (Libero)
- 4 – Bertoli Matteo (Schiacciatore)
- 5 – Benedicenti Alberto (Libero)

6 – Del Vecchio Francesco (Schiacciatore)

7 – Marshall Leonel (Schiacciatore)

8 – Patriarca Stefano (Centrale)

10 – Cantagalli Diego (Opposto)

11 – Falcone Claudio (Opposto)

12 – Tognoni Gabriele (Centrale)

13 – Donatelli Pietro (Schiacciatore)

15 – Ferrato Leonardo (Palleggiatore)

16 – Di Giulio Matteo (Schiacciatore)

18 – Lanci Edoardo (Palleggiatore)

Sabato 7 Ottobre, alle ore 18.00, ultimo appuntamento di questa preseason con i cugini dell'Abba Pineto che arriveranno al palasport di Ortona. Poi, si farà sul serio.

Prima di campionato prevista per domenica 15 ottobre, alle ore 18.00 contro Emma Villas Siena. Gara casalinga.

---

# **SI COMINCIA. DEBUTTO NEL CAMPIONATO DI B1**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



### *Trasferta insidiosa di Fasano per l'Adriatica Press*

**Teramo, 7 ottobre 2023.** Dopo allenamenti congiunti e tornei, domani si comincia a fare sul serio con i tre punti che contano. L'Adriatica Press Futura Teramo debutta nel campionato di B1 con la prima trasferta della stagione. Le biancorosse del Presidente Roberto Mazzagatti e del coach Luca Nanni saranno impegnate sul campo, non facile, del Fasano. Un esordio difficile per capitano Costantini e compagne chiamate subito a doversi misurare con un sestetto di tutto rispetto.

Il precampionato in casa teramana è stato positivo sotto ogni punto di vista: risultati e soprattutto coesione del gruppo.

Coach Luca Nanni analizza così il match di domani: *“È la prima – sottolinea il tecnico romagnolo – siamo pronti e non vediamo l'ora di cominciare. Siamo consapevoli che quella di domani a Fasano non sarà una partita facile. C'è voglia di giocare le sfide che contano e quella in terra pugliese è proprio una di queste. Fasano e Teramo sono due squadre attrezzate e sono convinto – conclude il coach biancorosso – che il match di domani sarà una prima da scintille”.*

La gara in terra pugliese tra Fasano ed Adriatica Press Teramo si giocherà oggi nella palestra Salvemini con inizio alle ore 18:00. A dirigere la sfida sono stati designati Enrico Dandolo e Francesco Iovinella.

---

# CANILE BONINCONTRO: impianto elettrico adeguato

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*L'assessore Stella: "Con il bilancio partirà anche la riqualificazione dei box e della struttura"*

**Chieti, 6 ottobre 2023.** Ultimati i lavori di messa a norma dell'impianto elettrico del canile rifugio Bonincontro di proprietà del Comune di Chieti. Gli interventi attesi da anni erano stati messi in cantiere in agosto, per un totale di circa 20.000 euro. Stamane, sul posto, la simbolica riconsegna, con l'assessore alla Tutela del Mondo animale, Fabio Stella e insieme ai volontari dell'associazione che gestisce la struttura e la ditta esecutrice.

*"C'è soddisfazione perché avevamo chiesto e ottenuto tempi per effettuare l'intervento, si potrà procedere – commenta l'assessore alla Tutela del mondo animale Fabio Stella – a conferma di un impegno importante preso con la città e portato avanti dopo anni e anni di attesa. La struttura, che si regge sull'importante lavoro dell'associazione, era in attesa di interventi di cui noi ci siamo fatti carico, trovando risorse per agire e alleggerendo le attese. L'impianto elettrico è stato non solo messo a norma, ma anche potenziato e siamo riusciti ad aggiungere un dispositivo per le lampade infrarossi che consentirà di scaldare i box specie durante l'inverno. Poi ci occuperemo della struttura, su cui potremo intervenire con l'approvazione del bilancio di previsione stabilmente riequilibrato, in modo da poter mettere a norma*

*anche quella e per dare agli ospiti del nostro canile un'accoglienza dignitosa e capace di assicurare benessere e dignità durante la loro permanenza. Oggi abbiamo fatto una riunione negli uffici per portarci avanti anche per questi lavori dell'importo di 187.000 euro, si tratta di fondi del Ministero dell'interno che consentiranno la messa a norma di tutto il canile, il rifacimento dell'impianto idrico e dei reflui e l'ampliamento dei posti per custodire i cani. L'obiettivo è quello di rinnovare il canile e farlo diventare ancora di più di oggi un punto di riferimento per la collettività, oltre che un luogo dove gli animali sono accolti e ricevono attenzioni, amore e cure".*

---

## **GIORNATA MONDIALE DEL SORRISO**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Sorrisi dei bambini ai nonni*

**Magliano de' Marsi, 6 ottobre 2023.** I bambini del Nido d'Infanzia *La Banda dei Birichini*, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e le Suore Francescane di Santa Filippa Mareri, hanno regalato i propri sorrisi ai nonni della Casa di Riposo *L'Immacolata*. I bambini hanno rappresentato un sorriso su un fazzoletto di cotone con l'impronta della loro mano, creando così un ricordo tangibile e toccante di un momento di pura gioia e felicità.

Questa piccola opera d'arte, un tesoro prezioso che conserva la spontaneità e l'innocenza dell'infanzia, è stata consegnata ad ogni singolo nonno.

L'Amministrazione Comunale ringrazia tutto lo Staff del Nido d'Infanzia **La Banda dei Birichini**, Suor Gabriella e Arianna in rappresentanza di tutti i genitori dei bambini.

---

## UNA CHIAVE DI ERGA OMNES

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Riparte il Progetto dopo la pausa estiva*

**Chieti, 6 ottobre 2023.** Il Progetto **Una Chiave** è un servizio dell'Associazione Erga Omnes, attiva dal 2011, ed è rivolto a giovani adulti con disturbi del neurosviluppo. Intende promuovere il benessere e la qualità di vita dei ragazzi, grazie al sostegno, l'impegno e la professionalità dei volontari.

“Una Chiave” è composto da:

- attività esterne dove vengono presi in considerazione gli interessi dei ragazzi al fine di incoraggiarli a sperimentare ambienti nuovi;

- laboratori creativi svolti all'interno dell'associazione per stimolare le abilità relazionali e creative dei ragazzi (di

particolare rilievo sono le bomboniere solidali);

-gruppo di ascolto rivolto ai caregivers, fornendo strumenti utili di supporto.

Il progetto ripartirà ufficialmente, dopo la pausa estiva, il 13 ottobre, dalle 17 alle 19, con i “giochi di società”, mentre il 27 ottobre, sempre dalle 17 alle 19, ci sarà il “laboratorio di cucina”, l’ingresso è gratuito.

Le attività si svolgeranno nella sede operativa di Erga Omnes, in Via Monte Grappa n. 176 a Chieti Scalo (ex centro sociale San Martino), dove il sodalizio teatino offre, da vari anni, servizi gratuiti alla cittadinanza, in ambito psico-sociale, educativo e culturale; è diventato ormai uno dei punti di riferimento delle politiche sociali e giovanili del territorio.

---

## FARAONE EXPERT 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Il Ruolo Fondamentale della Formazione Continua*

**Tortoreto, 06 ottobre 2023.** Faraone Srl, una ditta in forte crescita che rappresenta una risorsa importante per il nostro territorio, è lieta di annunciare l’evento Faraone Expert 2023, che si terrà presso il Salinello Village a Tortoreto dal 12 al 14 ottobre. Questo incontro di tre giorni offre

formazione di altissimo livello, networking e intrattenimento, promettendo di superare il grandioso successo dell'edizione 2022.

L'apertura del primo pomeriggio del 12 ottobre sarà affidata alle parole dei protagonisti che hanno sempre saputo trasmettere visione e passione: Flavio e Sabatino Faraone. Questi pionieri, con il loro carisma e la loro expertise, guideranno i partecipanti in un viaggio di scoperta e crescita.

La formazione continua riveste un ruolo fondamentale sull'intera squadra di lavoro, preparandola per le sfide del mercato attuale e offrendo strumenti e conoscenze per "rendere unica la propria azienda". Durante l'evento, i partecipanti avranno l'opportunità di immergersi in workshop, sessioni di formazione e momenti di networking, il tutto in un ambiente stimolante e accogliente.

L'edizione precedente ha visto interventi di elevata competenza da parte di professionisti di spicco nel panorama italiano e internazionale. Quest'anno, sono attesi ospiti e relatori di pari calibro, anche se i nomi specifici saranno rivelati in un secondo momento. Tuttavia, è garantito che gli argomenti trattati riguarderanno le sfide e le opportunità del mercato attuale, le ultime innovazioni tecnologiche nel campo delle architetture trasparenti e molto altro.

Come tradizione, non mancheranno momenti di puro intrattenimento. Se per la convention ci saranno spettacoli ed effetti speciali, le performance musicali degli Elegantia Events allietteranno la cena di Gala.

Il focus dell'evento non si limita solo alla crescita professionale, ma anche all'impatto positivo che la cultura di prodotto può riflettere sulle vendite. Il team di Faraone è entusiasta di accogliere nuovamente clienti, partner e professionisti del settore a questo evento annuale. Per questo

invita tutti a segnare le date sul calendario e a prepararsi per un'esperienza indimenticabile.

“Anche quest’anno avremo la possibilità di incontrare i nostri clienti per fare rete e crescere insieme nell’ottica di una buona progettazione e di una corretta posa in opera con tecniche costruttive all’avanguardia”, sostiene Sabatino Faraone, Presidente.

“Siamo pronti per questo singolare appuntamento – dichiara Flavio Faraone, CEO – con un format Faraone studiato esclusivamente per la platea ospite. Quest’anno è nostra intenzione elevare gli standard formativi e battere il record di presenze.”

---

## 45° CONGRESSO NAZIONALE DI ANDAF in Abruzzo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Proseguono le riflessioni sulle nuove sfide dei CFO*

Maurizio Leo, viceministro Economia e Finanze: “Il Fisco deve essere più vicino ai cittadini”

Giorgio Donna, professore di Economia Aziendale, Università Luiss: “Nella Gestione delle imprese occorre dare più spazio a cuore e anima”

Agostino Scornajenchi, presidente Nazionale Andaf: “Il nostro ruolo, il nostro coinvolgimento, la nostra passione, sono elementi fondamentali per un futuro di sviluppo per le aziende e per il Paese”

**Pescara, 6 ottobre 2023.** La ricetta per la ripresa sta nel mettere al centro il cittadino, il cuore, l’anima, la passione. È questo il file rouge emerso da numerosi interventi che hanno avuto luogo oggi nell’ambito del 45° Congresso Nazionale di ANDAF, l’Associazione Nazionale Direttori Amministrativi e Finanziari dove si è riflettuto sulle prossime sfide della categoria professionale.

“Il capitalismo, portentosa e insostituibile fonte di progresso, deve diventare più inclusivo e sostenibile; nel governo e nella gestione delle imprese occorre dare più spazio a cuore e anima, la parola d’ordine del cambiamento: purpose (buona causa)”, queste le parole del professore ordinario di Economia Aziendale (Università LUISS Guido Carli di Roma) Giorgio Donna, che ha aperto l’evento.

Intervenuto in collegamento, il viceministro dell’Economia e delle Finanze Maurizio Leo, ha aggiornato la platea di oltre 250 direttori amministrativi e finanziari delle principali aziende italiane, sugli sviluppi della riforma fiscale: “La legge delega è stata approvata in via definitiva a fine agosto. Ho immediatamente costituito un Comitato tecnico per l’attuazione della riforma composto da tredici Commissioni di esperti in materia fiscale e tributaria, che hanno già elaborato una serie di proposte sulle quali stiamo ragionando. Stiamo imprimendo una grande accelerazione ai diversi provvedimenti per rendere il fisco più vicino ai cittadini”. Sui tempi di attuazione della riforma, Leo ha spiegato: “Le norme che non richiedono copertura e che semplificano il rapporto fisco-contribuente possono entrare in vigore già dal primo gennaio 2024”. “Dobbiamo semplificare i rapporti tra amministrazione finanziaria e contribuenti – ha proseguito – facendo in modo di creare un nuovo meccanismo per i controlli.

L'obiettivo è agire ex ante e non ex post, come invece avvenuto fino ad oggi. Questo fattore ha contribuito a generare un tax gap che si aggira tra gli 80 e i 100 miliardi".

Per accompagnare il cambiamento è fondamentale la figura di un manager "innamorato" dell'impresa e di quello che può fare dentro e fuori di essa. È l'Enterprise Servant il nuovo e più completo ruolo per il CFO (Chief Financial Officer). Al centro dell'incontro, le sfide del CFO, che affronta scenari estremamente complessi e mutevoli come quelli degli ultimi anni, funestati da pandemia, aumenti delle materie prime e crisi energetica: "Bisogna approcciarsi a questo mondo in costante evoluzione – ha spiegato il presidente di ANDAF Agostino Scornajenchi – rimanendo da un lato fortemente radicati nell'azienda, per continuare a dare quel servizio di continuità e di rigore e, dall'altro, non perdendo di vista il cambiamento in atto, per aiutare l'imprenditore a comprenderlo. Quello che accade intorno a noi ci coinvolge profondamente dobbiamo essere consapevoli che il nostro ruolo, il nostro coinvolgimento, la nostra passione, sono elementi fondamentali per un futuro di sviluppo per le aziende e per il Paese".

Dopo oltre 50 anni di attività, ad oggi Andaf è un vero e proprio punto di riferimento per i propri associati (1800). Promuove la collaborazione e favorisce lo scambio di esperienze tra i propri membri, oltre a farsi portavoce delle loro esigenze presso le sedi istituzionali. "Siamo fortemente impegnati – ha concluso Scornajenchi – a garantire un'offerta formativa di elevata qualità e grazie al percorso di certificazione della Professione e dei processi aziendali dell'area AFC secondo la prassi UNI/PdR 104:2021 offriamo uno strumento essenziale che sta riscuotendo crescente interesse da parte degli associati e riconoscimento da parte delle aziende e degli head hunter. Stiamo anche lavorando con l'Ente italiano di Normazione alla trasformazione da Prassi nazionale

a Norma Europea. Il CFO Andaf avrà tutti gli strumenti per competere e per vincere le sfide del domani”.

---

## LA REPLICA ALL'INTERGRUPPO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Il sindaco e l'assessore Rispoli: “Nomina regolare, fatta sulla base delle competenze della professionista in questione, che ha lavorato anche nelle passate amministrazioni”*

**Chieti, 6 ottobre 2023.** “Sulle nomine c'è la massima trasparenza, specie quelle che vengono effettuate sulla base di una competenza ampiamente riconosciuta, com'è il caso di quella finita sotto accusa attraverso deliranti dichiarazioni di parte della minoranza. La persona a cui si fa riferimento è innanzitutto un'archeologa con una professionalità e competenza di lungo corso, tant'è che il suo nome è previsto nella lista della Soprintendenza Archeologia, Belle arti e Paesaggio, l'incarico è coperto da risorse del PNRR, come tutto l'intervento ed è stato fatto anche prima dell'ottobre 2020 come consulente dei cantieri cittadini, cioè da quando questa Amministrazione governa Chieti. E questo non perché sia moglie o parente di qualcuno, come magari è consuetudine a livello governativo di questi tempi, bensì perché ha requisiti ed esperienza per essere scelta per un ruolo così delicato qual è quello di accompagnare il cantiere di riqualificazione di piazza Garibaldi, che prevede lavori di scavo e, dunque,

necessita della sinergia con la Soprintendenza.

Sulla situazione economica e finanziaria dell'Ente poco resta da dire, abbiamo problemi che non ci consentono di fare molte cose, ad esempio la mensa, e stiamo lavorando duro per svincolare le risorse da erogare alle famiglie e i disabili per libri, assegni di cura e assistenza domiciliare, ci arriveremo, speriamo presto, perché il meccanismo del dissesto condiziona ogni cosa, specie se si tratta di risorse incamerate nel 2022, mentre riserva la disponibilità di quelle per il 2023 al bilancio stabilmente equilibrato in fase di redazione.

In merito alle altre accuse, a partire dal mito degli aumenti di stipendio, è una tigre ormai incavalcabile nonostante la campagna elettorale imminente, perché lo sanno tutti che a Chieti e in tutta Italia, nessuno si è aumentato nulla, ma gli importi sono cambiati per tutti i comuni nazionali perché è cambiata una legge durante il Governo Draghi, che ha riconosciuto il lavoro e le responsabilità legate a questo ruolo e a quello di amministratori pubblici, commisurandolo alle altre indennità della Repubblica. È triste e anche assurdo doversi vergognare di questo. Se fosse accaduto il contrario, se ci fossero stati tagli, io sarei sempre sindaco e noi non staremmo qui a parlarne. Infine, Piazza San Giustino e il regolamento che sarà discusso in più commissioni proprio in virtù della più ampia condivisione possibile: fra chi contesta il metodo nella nota c'è chi si fotografava con i piedi su una contestata mattonella istituzionale regalata dalla ditta che ha fornito il marmo per la pavimentazione, come a voler mettere i piedi in faccia a chi governa. Bene: la classe non è acqua, ma di certo non è fango. E la politica è ben altra cosa che questo".

---

# A SOSTEGNO DEL DISEGNO DI LEGGE M5S

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Salario minimo: il movimento 5 stelle Pescara domenica in piazza 1° maggio per la raccolta firme*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** Domenica 8 ottobre, in piazza 1° maggio a Pescara, dalle 10.00, si potrà firmare la petizione lanciata dal Movimento 5 Stelle in favore del salario minimo. Il gazebo, allestito dal Movimento 5 Stelle Pescara, sarà presente anche per spiegare in che cosa consiste la proposta di legge, voluta per assicurare una retribuzione equa, a partire da un salario minimo garantito per legge. L'obiettivo del M5S Pescara, rappresentato dai consiglieri comunali Erika Alessandrini, Paolo Sola e Massimo Di Renzo, insieme ai tanti attivisti che instancabilmente lavorano al loro fianco, è appunto quello di informare i cittadini, coinvolgendoli in questa battaglia di civiltà.

“I principali punti della nostra proposta – riassume la consigliera M5S Erika Alessandrini – sono chiari: introdurre una soglia minima inderogabile di 9 euro all'ora, garantendo che nessun lavoratore possa essere retribuito al di sotto di questa cifra e riconoscere al lavoratore – di ogni settore economico – un trattamento economico complessivo (che include anche il trattamento economico minimo) non inferiore a quello previsto dai contratti collettivi stipulati dalle organizzazioni sindacali e datoriali più rappresentative, a livello nazionale nel settore in cui opera l'azienda.”

“Le nostre iniziative non si fermano qui – proseguono i consiglieri M5S Paolo Sola e Massimo Di Renzo – Da tempo è attiva una raccolta firme a sostegno della nostra iniziativa sul sito [www.salariominimosubito.it](http://www.salariominimosubito.it) , che, a differenza delle fake news circolate tra i banchi del Governo di centrodestra, rappresenterebbe un rafforzamento della contrattazione collettiva e, secondo l’Istat, porterebbe a un aumento medio di 804 euro nelle retribuzioni di 3,6 milioni di lavoratrici e lavoratori.”

Come dichiarato nella Costituzione, l’Italia è una repubblica fondata sul lavoro, il quale deve essere retribuito in modo proporzionato alla quantità e qualità del lavoro svolto. Questo viene sancito nell’articolo 36 della Costituzione. Molto spesso, invece, le retribuzioni non assicurano a tutti un’esistenza decorosa. Sono anni che il Movimento 5 Stelle si batte per l’introduzione di un salario minimo orario di 9 euro, da estendersi anche alle lavoratrici, ai lavoratori subordinati e a buona parte degli autonomi, al fine di rafforzare il ruolo della contrattazione collettiva e contrastare i contratti pirata, le false imprese e le false cooperative. Il salario minimo legale è già una realtà in 22 Paesi europei su 27, nei quali ha dimostrato di contribuire all’aumento degli stipendi di coloro che venivano pagati meno.

“Il salario minimo, al contrario di quanto afferma il Governo Meloni, è da stimolo all’occupazione e alla produttività. Fingere che il salario minimo sia un problema all’economia significa mistificare la realtà e continuare a calpestare i diritti e la dignità delle persone – concludono i consiglieri Alessandrini, Sola e Di Renzo – Invitiamo i cittadini a venire a sostenere questa proposta con la propria firma perché il salario minimo possa diventare legge e garantire che ogni lavoratrice e lavoratore abbia una retribuzione dignitosa per la propria opera.”

---

# UN COMITATO RISTRETTO ASL POCO CREDIBILE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



**Chieti, 5 ottobre 2023.** Quale credibilità può avere Comitato Ristretto dei Sindaci privo non solo di rappresentatività di tutte le comunità della nostra Asl, ma privo anche di oggettive capacità di analisi della realtà, avendo trasformato un organismo terzo ed imparziale di rappresentanza in un vero e proprio Soviet? O peggio, nel Tribunale della Santa Inquisizione?

Che sia diventato oramai un organismo di partito, privo di conoscenza della realtà e di tutti i cambiamenti attuati in questi anni (sia sotto il profilo strutturale, che di programmazione futura, che di implementazioni tecniche necessarie e puntuali) è oramai palese a tutti.

Piuttosto che osservare e giudicare obiettivamente le criticità risolte, i numeri portati all'attenzione dei Sindaci lo scorso 2 ottobre e quanto prodotto dalla Giunta Regionale Marsilio in termini di coperture finanziarie e soprattutto di successi nella nuova edilizia sanitaria, il centrosinistra rappresentato in toto nel Comitato Ristretto offre scompostamente una propria visione parziale e preconcepita, e si mostra invece insofferente verso quegli amministratori che non si sono allineati, a destra e a sinistra, lo scorso

lunedì.

Non si spiega come uno dei più battaglieri, il Sindaco di Vasto Menna, non si sia accorto di come la nostra ASL abbia portato due TAC proprio nella sua città, dopo cinque anni di sinistra in cui questo non era avvenuto.

Non si spiega come si continui a negare che il bilancio ASL 02 con questa gestione riesca a finanziare anche un rinnovamento delle attrezzature, per esempio con nuovi 50 ecografi, solo per ricordarne un aspetto.

Non si spiega come si continui a negare – dopo anni di immobilismo del centrosinistra – che il termine per realizzare le Case di Comunità è il 2027, non domani. Lo dice la legge. E arriveranno dappertutto nella nostra provincia.

Non si spiega come si voglia negare che la filiera di centrodestra può vantare accordi di programma già firmati per i nuovi ospedali di Avezzano, Lanciano e Vasto. E lo stesso sta per accadere, in questi giorni, per Chieti.

Non capiscono i “sindaci ristretti su se stessi” che urlare alla luna sui PPI ti fa perdere di vista che l’unica riduzione da 24 a 12 ha riguardato Gissi, per il numero di accessi, non per ragioni diverse.

Ci si attacca alla nomina del DG, come se questa non avesse seguito una selezione, una valutazione tecnica e tutti i passaggi previsti dalla norma.

Da parte loro, gli effetti sul caro energia non hanno impattato sulle aziende sanitarie, come se volessero negare che il governo negli ultimi 12 mesi ha rifocillato in maniera generosa tutti i comuni, proprio per fronteggiare il caro-bollette nelle scuole, per esempio.

E così come non hanno saputo leggere la positività dei numeri finanziari che, al netto di Covid e di energia, sono positivi.

È stato fatto tutto? No, tanto c'è da fare, per i grandi centri e per le zone interne, in termini di sanità, di collegamenti stradali, e di infrastrutture.

Noi siamo già al lavoro, come sempre. Anche per portare la sanità della nostra provincia fuori dai tempi antichi e dalle polemiche di personaggi antichi.

Antonio Tavani

*Portavoce Provinciale Chieti Fratelli d'Italia*

---

## **PACCHERI CON CREMA di zucca e gorgonzola**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



**Chieti, 6 ottobre 2023.** Un primo piatto facile e veloce. Ottima scelta, quando abbiamo voglia di un primo piatto nutriente e non vogliamo rinunciare, alla cremosità. LA ZUCCA è l'ingrediente base, di diverse e gustose ricette.

È un ortaggio con un gusto dolce e delicato, apprezzato per i valori nutrizionali, associati alle numerose proprietà benefiche per il corpo e per la sua salute.

I Paccheri sono un formato di pasta, utilizzato nella cucina napoletana, che si accompagna a sughi sostanziosi.

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

Paccheri o Calamarata 160 gr

Polpa di zucca 200 gr

gorgonzola piccante 100 gr

mezza  
cipolla

olio extravergine di oliva 2 cucchiaini

acqua calda 150 gr (tre quarti di bicchiere di plastica)

sale q.b.

pepe nero q.b.

erbe aromatiche: salvia e timo q.b.

parmigiano grattugiato: chi lo gradisce

## PROCEDIMENTO

Con un cucchiaino, rimuovere i filamenti interni e i semi della zucca e, con un coltello, la scorza. Tagliare la polpa a pezzetti. (Per risparmiare tempo, si trova già tagliata ai centri commerciali e mercati rionali). In una padella, cuocere lentamente la zucca, con due cucchiaini di olio extravergine di oliva, la cipolla grattugiata, il sale, (importante perché mantiene il colore, ne favorisce l'ammorbidimento e la perdita

in acqua) e, le erbe aromatiche: salvia e timo. Mescolare ogni tanto per far assorbire meglio l'olio e la cipolla.

Dopo circa 5 minuti di cottura, appena LA ZUCCA sarà leggermente rosolata, aggiungere 150 grammi di acqua calda. Lasciarla cuocere con un coperchio, ancora 8 minuti, sino a quando non si sarà ammorbidita. Versare nel mixer il cucinato, con la sua acqua di cottura e frullare, sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Trasferirla nella padella e aggiungere il gorgonzola piccante tagliato a pezzetti. Lessare i paccheri, in abbondante acqua salata, scolarla al dente, (perché risulta più digeribile e si evita di rompersi). Calare la pasta nella padella, che abbiamo scaldata su fiamma vivace, per fare sciogliere il gorgonzola, sino ad ottenere una crema vellutata. Mescolare sino alla mantecatura.

Servire ora i paccheri con la crema di zucca e gorgonzola, e una spolverata di pepe nero, (fondamentale per contrastare il gusto dolce della zucca). Ogni commensale può aggiungere il parmigiano reggiano, ... se lo gradisce.

Necessario un vino corposo rosso, il Montepulciano d'Abruzzo.

**Luciano Pellegrini**

---

## **ECCO L'AGLIO ROSSO di Sulmona**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Il nuovo ciondolo della collezione I Love Abruzzo*

**Sulmona, 6 ottobre 2023.** Le eccellenze d'Abruzzo fanno breccia sulla penna del maestro orafo Montaldi che inserisce l'aglio rosso di Sulmona nella collezione ***I Love Abruzzo***. Non ci sono solo le tradizioni e i luoghi a raccontare una Terra, ma anche i prodotti tipici, con i loro profumi e le loro storie. Per questo il maestro Giuliano Montaldi, dopo aver creato il ciondolo dedicato allo zafferano, quello sull'arrosticino e l'altro sul Montepulciano, ha deciso di realizzare qualcosa di ancora più speciale.

Grazie alla sua ricerca e ai numerosi bozzetti realizzati a mano nel laboratorio di via Corradini ad Avezzano, è nato l'aglio rosso di Sulmona. Si tratta di un ciondolo della collezione ***I Love Abruzzo*** molto particolare perché creato in argento e smalto. L'aglio di Sulmona è una vera e propria eccellenza abruzzese, un prodotto ricco di allicina la portentosa molecola dalle straordinarie proprietà medicinali.

Montaldi parlando con produttori, storici e antropologi ha scoperto la lunga tradizione dell'aglio rosso di Sulmona, i suoi principi solforati e il suo mercato che arriva anche oltre i confini abruzzesi. Ispirato dalle tuniche esterne di colore bianco e dalle tuniche dei bulbilli di colore rosso porpora ha deciso di inserirlo nella sua collezione che vanta ormai decine e decine di ciondoli dedicati esclusivamente all'Abruzzo.

*“Le eccellenze abruzzesi sono tante, dalla storia all'archeologia, fino alla tavola – ha raccontato Montaldi – spesso nelle mie ricerche mi trovo a dover fare delle scelte*

*perché abbiamo veramente un patrimonio ricchissimo. Con l'aglio posso dire che è stato amore a prima vista perché i suoi colori mi hanno subito affascinato. Ho lavorato molto per creare qualcosa di speciale che potesse dare il giusto valore a questo nostro prodotto tipico. Il risultato lo lascio giudicare a tutti voi. Ringrazio il Consorzio produttori aglio rosso di Sulmona per la preziosa collaborazione”.*

Il ciondolo dedicato all'aglio rosso di Sulmona verrà presentato domani, sabato 7 ottobre, alle 11, in collaborazione con il Consorzio produttori, all'Abbazia Celestiniana di Santo Spirito al Morrone.

---

# TRE ABRUZZESI SUL PODIO del Campionato Italiano Windsurfer

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Francesca Pozzo, Rocco Del Proposto e Luca Del Gatto campioni a Porto Pino in Sardegna*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** Si è concluso con soddisfazione per l'Abruzzo il 49esimo Campionato Italiano della classe Windsurfer che si è svolto nei giorni scorsi nelle splendide acque di Porto Pino (SU) nel sud della Sardegna.

Su ben 170 partecipanti provenienti da tutta l'Italia e in parte dall'Estero i 16 giovani atleti componenti del team di Andrea Papa, istruttore federale windsurf Fiv IX Zona Abruzzo e Molise e coach del Surfing Sport Pescara, si sono tutti classificati nei primi dieci posti della competizione nazionale.

Nella classe Juniores Francesca Pozzo ha conquistato un meraviglioso primo posto nelle specialità Course Race e Long Distance categoria femminile diventando Campionessa Italiana. Nella categoria maschile primo posto nella specialità Slalom U19 per Rocco Del Proposto che si aggiudica anche il terzo posto nella Long Distance. Nella categoria U15 primo gradino del podio per Luca Del Gatto nello Slalom e terzo gradino nella Long Distance.

Otto prove in tutto disputate nelle quattro specialità Course Racing, Long Distance, Slalom e Freestyle con tavole Windsurfer LT e WS One Design in quattro intense e magnifiche giornate di vento medio-forte, tra i 10 e i 21 nodi, nelle categorie Juniores, pesi leggeri, medio leggeri e pesanti.

A regatare anche numerosi concorrenti di varie nazionalità tra cui ben 13 francesi ma anche atleti da Spagna, Austria, Danimarca, Olanda, Giappone, Svizzera, Sud Africa, UK, Finlandia, USA. Organizzato dalla Lega Navale del Sulcis su delega FIV e sotto coordinamento del comitato della III Zona, il Campionato delle tavole monotipo Windsurfer precede i Mondiali che si terranno a dicembre a Perth, in Australia.

La grande novità di quest'anno è stata la nutrita partecipazione della classe femminile, con 33 iscritte, e dei giovani e giovanissimi che, sempre più competitivi, affiancano i veterani della prima e più popolosa classe di windsurf che negli anni '70 e '80 è stata la regina delle regate amatoriali di tutto il mondo e che dal 2018 è in continua crescita. La Windsurfer Class infatti è combattiva, divertente, inclusiva e basata su abilità e tattica piuttosto che sull'attrezzatura, e

queste caratteristiche ne fanno un evergreen.

---

# LA BELLEZZA DI QUARANT'ANNI DI ACCOGLIENZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Presso il Centro Culturale A. Moro la Mostra "Non come, ma quello. La sorpresa della gratuità" di Famiglie per l'Accoglienza.*

**San Salvo, 6 ottobre 2023.** Sabato 7 ottobre approderà presso il Centro culturale A. Moro la mostra itinerante ***Non come, ma quello. La sorpresa della gratuità***, che sta girando nelle più grandi città italiane, organizzata dall'Associazione nazionale ed internazionale Famiglie per l'Accoglienza, in collaborazione con il Comune ed i Servizi Sociali di San Salvo.

La mostra, presentata per la prima volta al Meeting di Rimini 2022 proprio per celebrare i 40 anni dalla nascita di Famiglie per l'Accoglienza, è nata dall'incontro di Daniele Mencarelli, premio Strega e autore di una fortunata serie Netflix, l'attore Giovanni Scifoni, interprete multiforme e conduttore televisivo e altri dodici grandi artisti, pianisti e pittori, scultori e fotografi di diversi Paesi, con le storie e la vita di alcune famiglie dell'Associazione, che da quarant'anni si accompagnano nelle varie forme di accoglienza

– adozione e affido, ma anche nella cura degli anziani e dei disabili e nell’ospitalità di adulti e di migranti – e le propongono come un bene per la persona e per la società intera.

In Abruzzo raccoglie decine di famiglie e collabora da più di 30 anni con vari Comuni, insieme ad altre associazioni, per la promozione, la sensibilizzazione e il sostegno dell’affido familiare sul territorio e l’accompagnamento alle coppie adottive. Proprio nel 2023 ricorrono anche i quarant’anni della Legge sull’affido ed è anche questo uno spunto per riflettere sul bene e la ricchezza nati dall’ospitalità e dall’accoglienza.

*“Le nostre storie non sono un come, cioè un insieme di ricette di comportamenti corretti da riprodurre, ma manifestano lo stupore per quello che è avvenuto all’inizio e si rinnova nel tempo, e cioè la sorpresa della gratuità, per chi è accolto, per chi accoglie e per chi guarda all’accoglienza”* afferma il Presidente della sezione Abruzzo-Molise dell’Associazione, Marco Bulferi.

Ma a quarant’anni dalla fondazione, cosa può sostenere oggi l’entusiasmo e il coraggio dell’accoglienza, anche nelle circostanze più difficili?

Gli artisti, che hanno accolto la proposta di frequentare alcune case delle famiglie dell’Associazione, hanno risposto a questa domanda, esprimendo, attraverso la propria arte, ciò che hanno percepito.

Sabato 7 ottobre alle ore 18.00 ci saranno i saluti delle Autorità e la presentazione della mostra. Per chi vuole conoscere e incontrare le storie e le esperienze di Famiglie per Accoglienza, la Mostra ***Non come, ma quello. La sorpresa della gratuità*** sarà aperta da sabato 7 a domenica 8 ottobre dalle ore 9.00 alle 13.00 e dalle 16:00 alle 20:00.

---

# NUOVA ILLUMINAZIONE per Città Sant'Angelo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*il Sindaco Perazzetti: non esistono zone di serie B*

**Città Sant'Angelo, 6 ottobre 2023.** La dichiarazione del Sindaco Matteo Perazzetti: *“Siamo continuando a potenziare ed ampliare l'impianto di illuminazione su tutto il nostro territorio. Dall'inizio del mandato, quindi negli ultimi 4 anni, sono stati installati più di 100 pali della luce a Città Sant'Angelo e tutti ad energia solare, un dettaglio non irrilevante in quanto permette di non infierire, a livello di consumi energetici, sui fondi comunali.*

*Si tratta di interventi mirati anche e soprattutto ad illuminare le strade secondarie che meritano anch'esse la stessa sicurezza stradale già presente nelle zone principali. Il piano di riqualificazione dell'illuminazione comunale non finisce qui, ma proseguirà l'anno prossimo con l'installazione di nuovi pali nelle zone agricole. Questo è il risultato dell'operato costante di un'Amministrazione che ogni anno ha provveduto a migliorare i servizi relativi alla viabilità cittadina.”*

---

# I SENTIERI DELLA MEMORIA da Teramo a Rapino

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Torna la passeggiata in memoria degli antenati che percorrevano a piedi i vecchi sentieri e si recavano settimanalmente in città*

**Teramo, 6 ottobre 2023.** Il Comitato di Frazione Rapino fa sapere che, dopo una pausa imposta dalla pandemia, ha organizzato per Domenica 8 Ottobre 2023 la passeggiata a piedi, in mountain bike o in bici da strada, quest'anno in collaborazione con Associazione Alpini di Teramo, WDB Teramo e FIAB Teramo.

Questo il programma di massima

– Ore 8.00: Raduno nella sede Alpini – Ex casa cantoniera in Via Cavour 67 (vedi la mappa) per iscrizione partecipanti. Caffè offerto dagli Alpini.

– Ore 9.00: Partenza degli iscritti (tutte le categorie) per il percorso che da Rapino, attraverso gli antichi sentieri sterrati e segnalati, con un dislivello di circa 600mt conduce dopo un tragitto di 12 km circa a Rapino. Per le bici da strada ci sarà un referente FIAB come guida per il percorso stradale con due percorsi, uno breve di circa 14 km ed uno più impegnativo lungo circa 39 km

<https://www.andiamoinbici.it/show/8-passeggiata-teramo-rapino-a-piedi-in-mtb-e-in-bici-sui-sentieri-della-memoria>.

- Ore 11.00: “Sdijuno”: sosta intermedia con piccole prelibatezze locali.
- Ore 12.30: Inaugurazione ritrovamento cinte murarie di epoca romana dell’antico Castello di Rapino raccontate dal Prof. Lino Befacchia.
- Ore 13.00: Deposizione corona al Monumento ai Caduti – 25° anniversario inaugurazione Monumento ai Caduti 1998 – 2023.
- Ore 13.00: Ristoro presso il campetto Santo Stefano. Per il pranzo l’Azienda Agricola De Federicis preparerà le sue specialità, porchetta, hamburger, panini, patatine fritte, ecc...
- Pomeriggio: Attività ricreative libere.

## ISCRIZIONI

È consigliato iscriversi anticipatamente in modo da evitare la fila il mattino: clicca qui per iscriverti o vai al link: [www.rapinoteramo.it/iscrizioni](http://www.rapinoteramo.it/iscrizioni) oppure in alternativa scarica il Modello pdf da stampare e consegnare presso la sede Alpini – Ex casa cantoniera in Via Cavour 67: scarica il documento sarà possibile pagare al momento delle iscrizioni domenica 8 ottobre dalle ore 8.00 alle ore 9.00.

## Quota di Iscrizione

- adulti 5€
- minori di 10 anni gratis

## Mappa Percorso

Scarica la mappa per Google Earth:

- Interattiva: scarica la mappa in formato KML. Per le

istruzioni consultare la guida di Google.

<https://rapinoteramo.it/>

### Note

- Lungo il cammino sono previsti assistenza, soste intermedie e rifornimento di acqua.
- Il rientro è libero.
- Tempo di percorrenza a piedi 3-4 ore.
- In caso di maltempo la manifestazione verrà rimandata.

### Contatti

- Comitato di Frazione: Daniele Cianci Tel/WhatsApp 328 6537200 – [info@rapinoteramo.it](mailto:info@rapinoteramo.it)
- WDB Teramo: Mauro Di Ferdinando: 333 2890602
- Per bici da strada: Gianni Di Francesco 347 7974772

---

# TORNA IN PIAZZA FRIDAYS FOR FUTURE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



Valvano – Gileno (GD): *“Lentezza nella decarbonizzazione,*

*serve una transizione ecologica d'Abruzzo"*

**Chieti, 6 ottobre 2023.** Oggi le e i giovani d'Abruzzo si mobilitano nelle piazze delle città di Chieti e di Pescara per manifestare ancora una volta tutto il loro sostegno ad una causa fondamentale come quella dell'ambiente e della sua salvaguardia. Fridays For Future, a Chieti con UDS, Arci, WWF, ANPI, ed altre sigle associative, a Pescara con la Libera Associazione Studentesca, hanno organizzato le manifestazioni.

*"Questa mattina, assieme a loro, anche noi Giovani Democratici abruzzesi esprimiamo la nostra contrarietà alla lentezza della politica nazionale nel cercare di decarbonizzare in fretta la nostra società e la nostra economia – sostiene Christian Valvano, responsabile Ambiente dei Gd Abruzzo, in piazza a Chieti con il consigliere comunale Paride Paci ed il capogruppo Pd in consiglio regionale Silvio Paolucci – il momento delle decisioni importanti è giunto ormai da tempo: quest'anno ondate di calore ed eventi estremi si sono susseguiti senza sosta, e lo stesso settembre ha fatto registrare picchi di calore elevati ed anomali per la stagione".*

*"La tutela e la protezione ambiente sono temi fondamentali nella nostra regione, da sempre nota come **regione verde d'europa**: nelle nostre città c'è bisogno di più spazi verdi e, allo stesso tempo, è necessario tutelare flora e fauna – conclude Saverio Gileno, segretario regionale dei Gd Abruzzo – La destra al governo della regione non ha a cuore il futuro delle prossime generazioni e neanche la tutela presente delle bellezze e risorse, c'è bisogno di pensare una transizione ecologica d'Abruzzo".*

---

# ALLENARSI PER LA SALUTE INTO THE WILD: l'Abruzzo terapeutico

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Progetto congiunto dell'Università Gabriele d'Annunzio e della ASL 02 di Chieti per la lotta al tumore mammario*

**Chieti, 6 ottobre 2023.** “Allenarsi per la salute into the wild” è il nome del progetto congiunto del Dipartimento di Medicina e Scienze dell'Invecchiamento dell'Università degli Studi “Gabriele d'Annunzio” di Chieti-Pescara e dell'Ambulatorio di medicina integrata della ASL-02 di Lanciano-Vasto-Chieti con il quale si sta approfondendo lo studio degli effetti psicofisici della pratica dell'esercizio fisico in ambiente naturale in donne trattate per tumore mammario promuovendone la pratica. La ricerca scientifica sta fornendo sempre maggiori evidenze sul valore aggiunto che ha l'esercizio fisico praticato in ambiente naturale per la nostra salute psicofisica. Il progetto “Allenarsi per la salute into the wild” è stato realizzato col finanziamento dell'Associazione ISA APS, dell'Associazione “Amici per la vita” ONLUS, della FIDAS di Pescara, e di “Komen Italia”, nonché col supporto tecnico dell'Area Marina Protetta “Torre del Cerrano” e della cooperativa “Il Bosso”. Il progetto, così come il funzionamento dell'ambulatorio, vede l'impegno coordinato di molte professionalità del percorso mammella della ASL02 di Lanciano-Vasto-Chieti e che includono l'area nutrizionale, supportata dalle dottoresse Anna D'Eugenio e

Laura Masini, quella inerente all'agopuntura, supportata dal dott. Massimo Rinaldi, e quella motoria, supportata dalle dottoresse Teresa Morano, Alessandra Di Marco, e dal dottor Andrea Di Blasio. Quanto descritto è anche coordinato con le attività di ricerca dei gruppi diretti dalle professoresse Sabina Gallina e Angela Di Baldassarre per le rispettive aree di specializzazione.

*Il nostro organismo – spiega il professor Giorgio Napolitano, referente universitario dell'ambulatorio – è continuamente stimolato da stressor esterni, ma non solo. Quando eccessivi, essi possono interferire con i nostri ritmi endocrini naturali. Praticare esercizio fisico e farlo in ambiente naturale è una delle possibilità che abbiamo di rompere questo circolo vizioso in modo ottimale, perché combiniamo l'effetto psicofisico benefico dell'esercizio fisico a quello della natura*

*L'Abruzzo – sottolinea il dottor Andrea Di Blasio, ricercatore della "d'Annunzio" e coordinatore dell'ambulatorio – possiede tutte le caratteristiche naturali utili per la nostra salute psicofisica, finora riscontrate dalla ricerca scientifica. Dobbiamo imparare a viverlo nel giusto modo. Il nostro lavoro tende a caratterizzare gli effetti delle combinazioni delle diverse caratteristiche naturali sui differenti ambiti che compongono la nostra salute psicofisica. Tutto è svolto considerando le diverse combinazioni di intensità, durata e tipologia dell'esercizio stesso. Il progetto si concretizza in un calendario annuale di allenamenti in ambiente naturale che consente di sperimentare i diversi ambienti, dal mare alla montagna, nelle diverse stagioni e con la pratica di diverse attività. Ogni seduta, durante la quale si svolgono misurazioni di parametri psicofisici, è condotta da un accompagnatore di media montagna e da due chinesiologi delle attività motorie preventive e adattate. A ciascuna seduta, possono partecipare fino ad un massimo di 30 persone. Questo progetto ci consente conoscere meglio quanto la natura sia*

*benefica per la nostra salute portando l'ambulatorio oltre l'ambulatorio, nel territorio.*

*L'ambulatorio, unico nel suo genere nel centro-sud Italia – aggiunge la dottoressa Simona Grossi, primario dell'UOC di chirurgia generale ad indirizzo senologico dell'Ospedale di Ortona, cui l'ambulatorio è legato – è un valore aggiunto del nostro percorso terapeutico perché ci consente di prenderci cura della persona e di accompagnarla nell'importante percorso del rimettere al centro della propria vita la propria salute psicofisica.*

Maurizio Adezio

---

## **ENTUSIASMO ALLE STELLE per gli studenti**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*La scuola pescarese vince in volata i Master di Atletica*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** C'è il gusto dolce delle buone cose. I ragazzi delle scuole superiori pescaresi, che hanno partecipato alla bella esperienza dei CAMPIONATI EUROPEI MASTER SU PISTA tenutisi nel capoluogo adriatico dal 21 settembre al 1 ottobre, ne parlano con toni entusiastici. L'attività svolta dagli allievi della provincia di Pescara, infatti, impegnati nell'accoglienza e nell'assistenza agli

atleti partecipanti si è fatta apprezzare per competenza, cordialità e preparazione. L'appuntamento ha visto il pieno coinvolgimento del mondo scolastico regionale, sotto l'egida del Direttore Scolastico Massimiliano Nardocci e il diretto impegno di Antonello Passacantando , coordinatore di Educazione fisica Abruzzo, dei referenti d'Ambito, Tiziana Carducci, Roberta Borrone, Guido Grecchi, Marco Pompa, Roberto Pignalberi e del loro staff composto da Marcella Rolandi e Valentina De Martino: "Ho avuto dei riscontri davvero positivi dagli organizzatori, le società partecipanti e gli atleti giunti da tutta Europa", conferma Antonello Passacantando, "ho ricevuto giudizi molto lusinghieri. Ma non avevo dubbi", chiosa Passacantando, "la scuola in termini di inclusione, socializzazione e partecipazione è una realtà imprescindibile".

Per la rappresentanza dell'IIS Alessandrini Montesilvano guidata dai docenti Luigia Piccaluga e Michele Marchegiani, traccia un bilancio Rebecca Bianchini Taricani del quinto anno del corso Turistico: "In questi giorni abbiamo avuto l'opportunità di partecipare come volontari all'attività di accreditation per le gare europee di atletica che si sono svolte negli impianti sportivi di Pescara Montesilvano e Francavilla. Questa per noi è stata un'opportunità grande che ci ha permesso di mettere in atto tutto quello che abbiamo appreso a scuola: parlare inglese, spagnolo e francese avendo poi la possibilità di imparare altre cose nuove".

Nadia Belaeff della IV A Turistico, aggiunge: "L' Esperienza al master allo stadio di Pescara è stata molto utile soprattutto per mettere a frutto le nostre conoscenze linguistiche e confrontarsi con gli altri ragazzi che svolgono l'attività di volontariato. L'esperienza ci ha permesso di imparare molto anche dai nostri colleghi, che abbiamo conosciuto e ci hanno insegnato che nella vita bisogna provarci sempre. È stata, inoltre, una buona opportunità per capire come funziona l'ambito del lavoro e come bisogna

comportarsi in determinate situazioni”.

La delegazione del Liceo Marconi Pescara, condotta dagli insegnanti Paola De Angelis e Fabrizio Schiazza, ha avuto riscontri altrettanto positivi come testimonia Benedetta Di Nicola 5 F Liceo Linguistico, che sottolinea: “È stata un’esperienza che ho apprezzato tantissimo perché mi ha dato la possibilità di mettermi in gioco. Stare a contatto con atleti di varie nazionalità è un’occasione bellissima per poter scoprire altre realtà ma anche per conoscere meglio la propria. È un’attività che consiglieri a chiunque voglia mettersi in gioco in campo sociale/linguistico” e con lei

Mathias Zulli Fronti della V C del corso di Scienze Umane: “Un’esperienza molto positiva. Relazionarsi con tutti apre sicuramente la mente, perfezionare le lingue con atleti di diverse nazioni aiuta molto noi studenti ad imparare a lavorare di squadra”.

C’è anche una nutrita presenza di studenti dell’ITC Acerbo Pescara ai CAMPIONATI EUROPEI MASTER SU PISTA guidati dall’insegnante Daniela Addari e da Adriano Masci. A parlarne in maniera entusiastica è l’alunna Francesca Sbarra: “Mi è stato detto di dover condividere la mia esperienza come volontaria agli EMACS 2023. Ho vissuto l’esperienza in modo molto positivo, l’ho trovata molto interessante e coinvolgente, e in questi giorni ho avuto l’occasione di sfruttare e arricchire la mia conoscenza in lingua straniera in quanto posizionata all’accreditamento degli atleti. Lì, infatti, ho potuto conversare con molti atleti stranieri provenienti da diversi paesi che ho trovato molto cordiali e gentili. È stata un’esperienza molto costruttiva che ripeterei volentieri”.

A ruota il suo compagno di classe Tommaso Mescalchin chiarisce: “È stato un piacere effettuare quest’esperienza perché ho potuto praticare molto le lingue che parlo riuscendo anche ad ottenere miglioramenti. Non ultimo ho potuto

conoscere persone ed atleti che provengono da tutto il mondo e che mi hanno dato anche la possibilità di riflettere sul fatto che l'età non sia, tutto sommato, un limite invalicabile".

Martina Firoozian della 4C TUR del Tito Acerbo ribadisce: "In questi giorni ho avuto la possibilità di mettermi in gioco con le mie competenze di lingua straniera in quanto sono stata nella maggior parte del tempo all'accreditamento degli atleti e quindi ho avuto la possibilità di avere dei dialoghi con loro. È stata un'esperienza positiva e che ripeterei volentieri".

Diego Damario dell'ITC Acerbo si sofferma invece su un altro aspetto e conclude: "In questi giorni ho preso parte ad uno degli eventi più belli alle quali io abbia mai partecipato. Queste sono state giornate molto ricche sia di emozioni sia di lavoro, ma anche di conoscenza perché oltre a lavorare e praticare le lingue ed apprendere nuove mansioni abbiamo avuto modo di legare anche con altri ragazzi che frequentano i vari istituti superiori della provincia. Beh, che dire? È stata un'esperienza che rifarei tante altre volte e che consiglio a tutti gli studenti. Ringrazio ancora per l'opportunità che mi è stata offerta e spero in futuro di prenderne ancora parte"

---

## **CARLA DI MICHELE NEI GIOVANI COLDIRETTI NAZIONALE**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Responsabilità e sostenibilità le parole d'ordine dell'agricoltura del futuro*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** “Per me è un onore e motivo di orgoglio entrare nell'esecutivo nazionale di Coldiretti Giovani Impresa in cui mi occuperò con particolare attenzione all'agricoltura sociale. Sarà una esperienza nuova che farò con il supporto e la condivisione del comitato regionale degli under 30 abruzzesi, recentemente costituito ma già solido e determinato. L'agricoltura è un settore fondamentale dell'economia moderna e i giovani possono essere la chiave di volta per una nuova concezione di un futuro sostenibile e responsabile”.

Carla Di Michele, 25 anni, laureata a Bologna in scienze e tecnologie agrarie con specializzazione in medicina delle piante, agronomo e titolare di una impresa agricola multifunzionale ad indirizzo ortofrutticolo con annessa fattoria didattica situata a Cepagatti, è tra i nove imprenditori agricoli italiani under trenta a sedere nel consesso più alto del movimento che riunisce i giovani di Coldiretti, eletti dall'assemblea che si è svolta nel Palazzo Rospigliosi di Roma, durante la quale è stato nominato nuovo leader nazionale di Coldiretti Giovani Impresa Enrico Parisi, trenta anni, laureato alla Bocconi in economia aziendale e management, titolare a Corigliano Rossano di una azienda agricola che produce olio biologico con il primo orto sociale dove piante di pomodori e peperoni vengono utilizzate come strumento di “pedagogia agricola” per persone disabili, in collaborazione con una cooperativa.

“La presenza dei giovani nel settore agricolo è fondamentale –

ha detto Carla Di Michele nel momento dell'elezione di fronte all'assemblea di delegati – a dimostrarlo non è solo la crescita del numero dei giovani agricoltori a livello nazionale ma la tipologia delle aziende che guidano. Si tratta di realtà più grandi e strutturate, specializzate molto spesso e con una forte spinta all'innovazione. Mi auguro di saper rappresentare la nostra regione adeguatamente portando in dote entusiasmo e determinazione soprattutto per quanto riguarda il settore sociale in cui credo fortemente e considero un volano di sviluppo condivisibile – aggiunge Carla – lavorerò in sinergia con Enrico Parisi, che stimo e ho avuto occasione di conoscere negli ultimi anni e di incontrare recentemente durante la visita dei giovani abruzzesi nel Parlamento europeo di Bruxelles”. All'assemblea elettiva che si è svolta a Roma erano presenti anche i delegati provinciali di Coldiretti Giovani Impresa: per Chieti Guido Di Primio, per Pescara Cristiana Lauriola; per Teramo Leonardo Rocchetti e per L'Aquila Miriana Coccia.

Si inviano foto dell'elezione.

In foto: Carla Di Michele, Enrico Parisi, Guido Di Primio, Miriana Coccia, Leonardo Rocchetti e Cristiana Lauriola

Alessandra Fiore

---

## **SCIOPERO TRASPORTO PUBBLICO LOCALE**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Salari adeguati, dignità, sicurezza e diritto allo sciopero*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** Il 29 settembre l'Unione Sindacale di Base aveva proclamato 24 ore di sciopero nazionale nel trasporto pubblico locale ma il ministro Salvini lo ha ridotto a 4 ore di imperio cercando di depotenziare la protesta che la nostra Organizzazione ha deciso di riconvocare al 9 ottobre con le stesse modalità (24 ore).

Scioperare in questo settore, come in tanti altri, richiede una procedura farraginoso che l'USB aveva rispettato, eppure il ministro ha voluto depotenziare la giusta protesta dei lavoratori autoferrotranvieri che da anni chiedono:

il superamento dei penalizzanti salari d'ingresso garantendo l'applicazione contrattuale di primo e secondo livello ai neoassunti che hanno inquadramenti di ingresso che partono da poco più di 6 euro l'ora;

un salario minimo per legge a 10 euro contro la pratica dei contratti atipici e precariato;

più sicurezza sul lavoro e l'introduzione del reato di omicidio sul lavoro che, a seguito degli eventi quotidiani di stragi come quella di Brandizzo, è più che necessario. Anche nel TPL le aziende, per ridurre i costi, spesso eludono norme di sicurezza basilari;

la fine del sistema degli appalti e subappalti, finanziati anche con soldi pubblici, attraverso cui le aziende private offrono servizi di scarsa qualità e lavoro sottopagato garantendosi ingenti profitti;

la fine di investimenti in spese militari, con invio di armi in Ucraina e altri scenari di conflitto, utilizzando tali risorse per incrementare stipendi e salari e garantendo investimenti in servizi pubblici essenziali come istruzione, sanità e trasporti.

Il continuo attacco al diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, sventato da CGIL, CISL e UIL attraverso limitazioni introdotte a partire dagli anni '90, non è più accettabile e nella giornata del 9 ottobre l'USB manifesterà con i lavoratori al MIT per respingere al mittente le modalità attuate dal Ministro Salvini.

L'USB lavoro privato Chieti/Pescara e L'Aquila/Teramo hanno aderito alla proclamazione dello sciopero per il 9 ottobre nel rispetto delle fasce orarie.

Anche in Abruzzo il TPL necessita di profondi cambiamenti per garantire i lavoratori ed un servizio di qualità ai cittadini, siano essi delle zone costiere che delle aree interne che sicuramente sono i più penalizzati.

---

## **CACCIA ALL'AFFARE il mercato del vintage e non solo**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Nona edizione Fiera di Pescara – 7 e 8 ottobre*

**Pescara, 6 ottobre 2023.** Dopo la pausa estiva torna a Pescara la quarta edizione di Caccia all'affare, il Mercatino del Vintage. Finalmente il mercatino dove fare il vero affare, scoprire il vintage di tendenza e perdersi nel mondo del collezionismo. Abbigliamento d'epoca, musica, accessori, arredo, quadri, libri, elettronica da collezione e tanto tanto altro per tutti i gusti.

Il luogo ideale per immergersi nell'atmosfera di un vero mercatino vintage, scovare rarità e fare ottimi affari. Ospitato nella comoda struttura del centro fieristico di Pescara (ex centro vaccinale) in Via Tirino 427, il mercatino torna per la quarta volta il 7 e 8 ottobre, prima edizione della stagione dopo la pausa estiva.

Dilaga sempre di più la moda del second hand, abbigliamento vintage che profuma di sostenibilità. Infatti sempre più persone scelgono di acquistare capi più consapevolmente, riciclando vestiti e accessori che hanno già avuto una vita e in questo modo permetterci capi firmati ad un prezzo più abbordabile. Per molti la moda di seconda mano è diventata una componente fondamentale del guardaroba: un capo vintage veste di una storia cui si possono aggiungere ricordi personali. Invece di essere solo un'aggiunta stravagante a un capo fresco di acquisto, il vintage ha lentamente preso il sopravvento, diventando la base di ogni outfit. Questa moda parte proprio dalle case di moda che recuperano stili del passato che sono stati icone di stile e ne hanno fatto oggi una bandiera della sostenibilità.

Caccia all'Affare è anche questo, l'occasione di trovare abbigliamento e accessori vintage da aggiungere al proprio guardaroba.

La moda vintage ha raggiunto da tempo anche le case degli italiani inserendo degli elementi di arredo in un contesto classico. L'epoca dell'usa e getta è arrivata infatti al capolinea. Anche i più giovani hanno preso la buona abitudine di controllare la composizione di un articolo e di preferire un prodotto di qualità rispetto ad uno economico. Non solo: si cerca di fare scelte intelligenti per l'ambiente e che permettano di esprimere la propria unicità.

Lo stesso vale anche nel settore dell'arredamento e del design, dove la tendenza degli ultimi anni è quella di acquistare mobili Vintage e di seconda mano. Scordatevi i grandi magazzini e le librerie componibili, è arrivato il momento di dare un'altra occasione alle cose vecchie!

Ingresso €4 fino alle 18.30

Offerta prevendita €3 (valida fino a venerdì 6/10/23) su circuito CiaoTickets

Ingresso ridotto €2 con ingresso dalle 13.30 alle 14.30

Ingresso gratuito sotto i 12 anni

Bar e parcheggio gratuito.

Prossima edizione 11 e 12 novembre 2023

---

# BIO BENESSERE 2023 vivere sano e green

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



*Il 7 e l'8 ottobre al Porto turistico appuntamento con la decima edizione dell'evento*

**Pescara, 6 ottobre 2022.** Anniversario importante per la fiera Bio Benessere che quest'anno festeggia dieci anni di impegno per la promozione di uno stile di vita sano, sostenibile, inclusivo e green a 360 gradi. L'appuntamento fieristico promosso dall'associazione Vae Victis Anri aps con il patrocinio del Comune di Pescara e del Consiglio regionale dell'Abruzzo, si svolgerà sabato 7 e domenica 8 ottobre 2023 nel padiglione espositivo del Porto Turistico Marina di Pescara. L'evento, che è ormai diventato un punto di riferimento per aziende, istituzioni, associazioni e cittadini attenti alle tematiche dell'inclusività, della sostenibilità e del green lifestyle nel centro sud Italia, anche quest'anno potrà contare sulla collaborazione con l'Assessorato comunale Mare e Fiume, la Dmc Costa dei Trabocchi, Legambiente e Arta Abruzzo, con il progetto "Abruzzo Regione verde del Benessere" volto a valorizzare, tutelare e promuovere il benessere dei cittadini abruzzesi sotto il profilo culturale, ambientale, alimentare e salutare.

La manifestazione da un decennio porta avanti il concetto di benessere in tutte le sue sfaccettature, con l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione e rafforzare la cultura che ruota intorno a uno stile di vita il più sano possibile. Ed è

per questa ragione che alla parte espositiva si affiancheranno anche due talk show provenienti dal mondo imprenditoriale, associazionistico e istituzionale. Il primo, in programma sabato 7 ottobre alle 10, dal titolo "Turismo in Abruzzo sostenibile e inclusivo", e il secondo domenica 8 ottobre alle 10,30 sul tema "Destinazione Natura – Visit Costa dei Trabocchi".

«Soprattutto negli ultimi anni», evidenzia Silvia Di Silvio, presidente dell'associazione Vae Victis, «c'è stata una vera e propria evoluzione tra i cittadini che non legano più il concetto di benessere alla sola forma estetica, ma che al contrario dimostrano una visione più ampia che va a cogliere le mille sfaccettature di questo tema. Non ci può essere benessere senza sostenibilità, non ci può essere sostenibilità senza cultura votata all'ambiente, all'ecomobilità, alle pari opportunità, all'inclusività, insomma al benessere per tutte le età che è uno dei principali obiettivi dell'Unione Europea e dell'Agenda 2030. Grazie alla collaborazione tra tutti gli stakeholder, vogliamo promuovere una cultura del benessere che passi dagli usi, dalle consuetudini e dai comportamenti quotidiani nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità, affinché tutta la collettività possa trarne beneficio e dare il proprio contributo alla transizione ecologica ed energetica. Questo è il cambiamento che la fiera Bio Benessere interpreta da dieci anni».

La fiera Bio Benessere, dunque, ruota intorno al concetto di benessere, svincolandosi dai soli prodotti e servizi legati alla cosmesi, ma rendendo protagonisti tutti gli attori coinvolti – aziende, associazioni, enti pubblici – chiamati a portare la propria testimonianza di successo attraverso workshop e seminari di approfondimento. Tra i principali stakeholder coinvolti, la Dmc Costa dei Trabocchi e Legambiente, presiedute da Giuseppe Di Marco, che saranno presenti con le aziende che operano per la promozione del territorio e con i progetti attivati per rendere la fascia

costiera abruzzese sempre più green, come ad esempio il “Bike to coast for everyone”. E ancora, saranno illustrate le iniziative promosse dalla Regione Abruzzo, con la presenza di Arta Abruzzo e del progetto “Abruzzo Regione Verde del Benessere”, nato con l’obiettivo di rendere la regione sempre più sostenibile, inclusiva e votata al benessere, e le azioni messe in campo dal Comune di Pescara, come i progetti legati al fiume, alla transizione energetica e all’eco-spiaggia.

«Bio Benessere è un appuntamento che ci permette di parlare di benessere nella regione verde d’Europa e di coniugare i temi della sostenibilità ambientale con i corretti stili di vita che consentono di migliorare la nostra esistenza e allo stesso tempo di operare per la tutela e la salvaguardia del territorio», commenta Giuseppe Di Marco, presidente di Legambiente Abruzzo. «Un appuntamento grazie al quale possiamo lanciare uno sguardo complessivo sull’emergenza climatica che incombe, ma soprattutto accendere focus sui progetti e le attività svolte sui territori utili a offrire risposte che migliorano la qualità della vita dei cittadini. Tra queste azioni presenteremo il progetto “Destinazione Natura”, che affronta il tema del turismo attivo e sostenibile nella nostra regione, e il progetto “Bike to coast for everyone”, che rende il turismo non solo sostenibile ma anche accessibile a tutti».

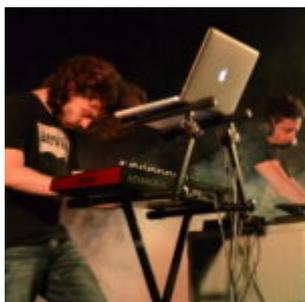
Non mancherà poi la parte espositiva, grazie alla quale i biolovers potranno fare un tuffo nel mondo del benessere scoprendo tutte le ultime novità in tema di cura del corpo, alimentazione, sport e mobilità sostenibile. Nel corso delle due giornate il pubblico avrà la possibilità di incontrare e conoscere professionisti, novità e soluzioni legate al benessere fisico e mentale, all’alimentazione sana e all’agricoltura biologica, alle energie alternative rinnovabili e alle tecnologie emergenti per adottare stili di vita sani ed eco-friendly, ridurre la propria impronta sull’ambiente e vivere in armonia con se stessi e con la natura.

La fiera si svolgerà sabato 7 e domenica 8 ottobre, dalle 9 alle 20, al Porto turistico di Pescara. L'ingresso all'evento è gratuito e aperto a tutti. Per maggiori info e per consultare il programma completo dell'evento visitare il sito [www.fierabiobenessere.it](http://www.fierabiobenessere.it).

---

# GLI STRANGE IN STEREO dall'Italia affascinano il mondo

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



TO GET TO YOU è il loro nuovo mini EP

**Sulmona, 6 ottobre 2023.** Quando i synth danno forma ai sogni e l'elettronica abbraccia il pop, il risultato ha un solo nome, Strange In Stereo. Dopo il successo di "Everything In Its Own Place", il mini EP double track che li ha visti collaborare con la brillante cantautrice e polistrumentista ucraina Natalee Borisenko e la cantautrice e vocal producer londinese Kate Wild, il duo italiano dall'animo cosmopolita composto da Giovanni Ferranti e Claudio Mastroddi, abbandona il dancefloor per abbracciare la sperimentazione in "To Get To You" (PaKo Music Records/Believe Digital), un EP tripla traccia che affascina e cattura i sensi sin dal primo ascolto, impreziosito dalla vocalità unica e avvolgente della

cantautrice, chitarrista e compositrice romana Sandrine Vaud.

Tre tracce, tre dimensioni sonore e interiori differenti che si amalgamano e fluiscono in un unico concept, quello di sfiorare, tendere e far vibrare tutte le corde del cuore, catturando l'anima e stimolando la mente, grazie all'eccezionale fusione di melodie emozionali e testi incisivi e profondi, capaci di condurre in un'esperienza musicale senza precedenti.

Il brano omonimo d'apertura, "To Get To You", evoca atmosfere notturne, rappresentando un vero e proprio inno dream pop enigmatico e catartico. Sulle ruote della mente, trainate dal motore dei battiti, il testo guida l'ascoltatore in un'atmosfera mistica, attingendo a profonde riflessioni sull'ineluttabilità del destino, che attraverso l'oscurità della notte – «the darkness of the night» -, trovano senso e risposta nella luce del sentimento. La paura dell'ignoto, si tramuta così in coscienza e devozione verso il proprio destino – «I swim in the void and you fill it» («nuoto nel vuoto e tu lo riempi») -, sfociando in un ritornello che diventa un mantra, un invito a raggiungere la consapevolezza che siamo tutti soggetti a disegni misteriosi. Il brano è accompagnato dal videoclip ufficiale, diretto dalla talentuosa videomaker italo-francese Lucilla Dosa.

La seconda traccia, "Before You Go", è un'esperienza sognante e incantata che evidenzia la straordinaria abilità degli Strange In Stereo nel coniugare melodie suggestive a testi intimi e coinvolgenti. La canzone è un memorandum in musica sulla natura fugace della vita e sull'importanza di trattenere a sé gli istanti prima che fuggano e si allontanino, svanendo nella malinconia. Un messaggio che echeggia e risuona nel profondo, e ci ricorda che «time is never enough» («il tempo non è mai abbastanza»).

A chiudere il progetto, c'è "Keep On Walking", il brano più ribelle e grintoso dell'EP, che racconta con liriche taglienti

e suoni audaci l'ostinazione nel vagare senza meta, un vivido riflesso del desiderio innato di andare oltre, di varcare i confini e ricercare territori inesplorati, fisici e animici, «vagando ovunque e cambiando vecchie strade con nuove» («aandering all around and changing old roads for new ones»).

“To Get To You” è stato registrato a Sulmona presso lo Strange In Studio, mentre le voci sono state immortalate presso il The White Lodge Studio di Roma da Matteo Portelli. Mix e master sono stati realizzati al The Airlab Studio nel Regno Unito da Jerome Schmitt, con il contributo creativo aggiuntivo degli Strange in Stereo. La cover dell'EP è stata ideata dal brillante artista John Williamson.

Questa release rappresenta un nuovo, eccitante capitolo nella straordinaria carriera degli Strange In Stereo, un duo italiano dall'attitude internazionale per cui ogni nota è un'emozione ed ogni ritmo è un battito del cuore. L'EP è stato cucito ad hoc per tutti coloro che cercano un'immersione musicale in grado di dar suono e voce alle sfumature dell'anima. “To Get To You” è molto più di una semplice raccolta di brani; è un viaggio emozionale, un tuffo nell'ignoto e un abbraccio alla bellezza dell'incertezza. Preparatevi a sollevare il volume, a chiudere gli occhi e a perdervi nell'incanto degli Strange In Stereo; sarà un viaggio che ricorderete a lungo.

### *Biografia.*

*Strange In Stereo è il progetto musicale ideato da Giovanni Ferranti e Claudio Mastroddi. La band, formatasi a Sulmona (AQ) nel 2018, ha dovuto affrontare sin dagli inizi la sfida di trovare una sintesi armoniosa tra le diverse influenze musicali dei due membri, facendo di questa ricerca un processo in divenire, nonché la propria cifra stilistica. Giovanni e Claudio, infatti, hanno uno sfondo musicale piuttosto differente: il primo, tastierista, è cresciuto suonando musica metal e hard rock per approdare poi al rock più alternativo,*

*al synth pop e all'elettronica; il secondo, DJ producer, proviene invece dalla scena house e dance. Nel 2020, gli Strange In Stereo pubblicano gratuitamente sulla loro pagina BandCamp il loro primo album, "Just For Her", prodotto interamente con strumentazione analogica nello studio di Claudio a Sulmona. Il disco si caratterizza anche per le collaborazioni internazionali: Lunaria Wistful (Mooniric), Kate Wild, Liv Hoover (Stilohertz), Valeria Salerno (Evergaze Eternity) e Danila Giunta (Agua Calientes). Nello stesso anno, i due artisti pubblicano il mini-EP "Everything In Its Own Place" per la WolfRage Recordings con la collaborazione della cantautrice e polistrumentista ucraina Natalee Borisenko e della cantautrice e vocal producer inglese Kate Wild e l'EP "Remixes" per la Sinfonylife Records, contenente tre remix curati dagli stessi Strange In Stereo. La loro musica è un affascinante mix di Synth, Elettronica, Avanguardia e, perché no, persino musica Pop. Nel Giugno del 2023, il duo entra a far parte dell'Etichetta PaKo Music Records, con cui pubblica, nel mese di ottobre, l'EP "To Get To You", in collaborazione con la cantautrice romana Sandrine Vaud. Questo nuovo lavoro segna un'ulteriore ed importante evoluzione stilistica nel percorso artistico del duo italiano dall'animo cosmopolita e l'attitude internazionale; due artisti per cui ogni nota è un'emozione ed ogni ritmo è un battito del cuore.*

---

## **CONSERVAZIONE DELLE CARNI di Maiale, Cinghiale e Pecora**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 7 Ottobre 2023



### *Osservazioni sui metodi in Abruzzo*

di Franco Cercone

[Contributo pubblicato in "Bollettino del Repertorio e dell'Atlante demologico sardo" BRADOS, n°9, p. 43 sgg., Cagliari 1980.]

Il maiale è considerato dai contadini abruzzesi "la grascia (l'abbondanza) de la case" ed ancora fino all'ultimo conflitto mondiale costituiva l'unica carne, insieme al pollame, di cui potesse usufruire la numerosa famiglia. La situazione oggi non è molto cambiata, anche se il tenore di vita ha subito una notevole evoluzione. In genere si verifica che i maiali allevati sono più di uno e la carne trasformata in eccedenza viene venduta a consumatori privati. Ciò spiega l'attenzione riservata ai metodi di conservazione dai quali dipende la vendita degli insaccati e dei prosciutti. Potremmo addirittura parlare di un «ciclo del maiale», che va dall'allevamento fino alla macellazione ed alla trasformazione della carne, fase quest'ultima che comprende anche il periodo dell'essiccamento.

Ogni stadio di tale ciclo è accompagnato da rischi che hanno ripercussione nella sfera psichica del contadino, assai bisognoso di una protezione che assicuri il lavoro di un anno da qualsiasi calamità. I santini e le immagini di Sant'Antonio Abate, affissi dietro le porte delle stalle, assumono allora una significativa funzione apotropaica, mentre la festa del 17 gennaio conclude la fine di una tensione protrattasi per mesi. La fase che segue, cioè la preparazione degli insaccati e degli altri salumi per la conservazione, si svolge entro limiti di maggior sicurezza, poiché il contadino sa che il

successo è affidato alle sue mani ed alla sua esperienza. Di tale fase due sono i momenti rilevanti:

a) salatura e condimento con pepe e peperoncino delle carni;

b) asciugamento degli insaccati e dei prosciutti, come di altri pezzi interi, in locali adatti. Per quanto riguarda la prima fase, si è avuta la possibilità di constatare che la quantità di sale usata è maggiore nei paesi di pianura e medio-collinari e minore nei paesi di media e alta montagna. La salatura, dunque, è proporzionale alla pressione atmosferica. Il contadino ha compreso questa legge lentamente e tramandandola di generazione in generazione, l'ha trasformata in saggezza.

Avviene però che con i primi caldi, il sale penetra più a fondo nelle carni tagliate e conservate a pezzi (come guanciaie, prosciutto etc.) e nei paesi di pianura, ove la quantità di sale messa sulle carni esternamente è maggiore, si avverte di più che la carne è salata, a discapito della bontà e, quindi, della qualità. Ma il maggior sale messo sulle superfici costituisce il prezzo pagato per la sicurezza della conservazione. È quello che si verifica per il vino: di fronte al pericolo che si guasti, il contadino preferisce fare vino cotto anziché crudo; egli non può correre rischi, non può vanificare un anno di duro lavoro. Questo spiega, anche se in parte, la migliore qualità degli insaccati e dei prosciutti conservati in alta montagna. I contadini intervistati hanno dichiarato che l'altitudine ideale per la conservazione va dagli 850 ai 1200 metri. Se è vero poi che «l'uomo è ciò che mangia», la norma vale anche per gli animali, e non solo per i suini.

Anche il pepe ed il peperoncino, messo sulle pareti delle parti intere oppure negli insaccati, serve a proteggere le carni soprattutto dalle mosche. Ma poiché tali insetti si sviluppano prima in pianura, ne deriva che la quantità di tali spezie deve essere maggiore, dato che le carni, in montagna,

possono usufruire di un maggior periodo di esenzione da tale pericolo. Per l'essiccamento a perfezione, occorre collocare i prodotti in un luogo arieggiato ed asciutto. Il termine «arieggiato» merita qualche chiarimento, nel senso che il locale deve avere sempre due aperture, ma situate in direzione opposta. Le aperture ideali sono quelle fatte in direzione Nord-Sud. Le 'composte di salsicce', messe in recipienti ricoperti interamente di strutto, vanno collocate nell'angolo più buio e più freddo del locale. Lo stesso vale per le vesciche destinate alla conservazione dello strutto, nonché per i salami messi sott'olio d'oliva per aumentare il loro periodo di conservazione. L'Abruzzo, si sa, è anche terra di cinghiali e chi scrive è fermamente convinto che comunque il toponimo ha a che fare con aperuzio, apruzio, da aper. I metodi di conservazione delle carni di cinghiale sono assai differenti da quelli adottati per i suini. Il cinghiale infatti ha una carne asciutta, senza grasso, che una volta insaccata, indurisce nel giro di poco tempo. Appena ucciso, i contadini – soprattutto nella Valle del Sangro – usano far uscire dal cinghiale la maggior quantità possibile di sangue, che è ritenuto amaro. Poiché la carne è dura, salsicce e salami devono essere conservati sott'olio di oliva. L'olio con il tempo ammorbidisce le carni e le rende squisite. Per i prosciutti di cinghiale il segreto sta nella minima (e nello stesso tempo precisa) quantità di sale sparsa sulle superfici.

Una volta iniziato il taglio del prosciutto, occorre sempre cospargere di grasso la carne che resta a contatto con l'aria, in modo che non si secchi completamente.

Alcuni usano poi preparare le salsicce di cinghiale come quelle di suino, mischiando però all'impasto della carne, grasso di maiale. In casi in cui le condizioni atmosferiche sono particolarmente eccezionali, come per esempio un continuo spirare di venti caldi nel periodo di gennaio, alcuni contadini mettono le salsicce di carne ed i salami in grandi frigoriferi.

Questa precauzione non viene presa per le salsicce di fegato, perché nel frigorifero sono particolarmente soggette a deteriorarsi.

L'essiccamento al sole di parti di pecora, abbondantemente salate, è un procedimento ormai in disuso. Esso ha subito la sorte dei pastori transumanti. Oggi non si vedono più tratturi: la transumanza si è meccanizzata e gli animali, in carri ferroviari o autotreni, raggiungono celermente la Puglia senza la possibilità di rimpiangere i tempi passati.

