

# LEGGENDE ABRUZZESI SULLE FORMICHE DISTRUTTRICI DI CITTÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



[Articolo di Franco Cercone pubblicato in “Rivista Abruzzese”, Anno LIX N 3. Lanciano 2006.]

di Franco Cercone.

Nel 1886 il De Nino pubblica il saggio *Ovidio nella tradizione popolare di Sulmona* (Casalbordino, N. De Arcangelis Editore), dal quale si apprende fra le altre la seguente e curiosa leggenda su Ovidio (“Viddie”): “Dicono che Viddie avesse un’altra villa ad Orsa. Bisogna sapere che Orsa era un paese distrutto dalle formiche”.

Si tratta come è noto di un castello medievale feudo dei Celestini, di cui si vedono ancora oggi gli avanzi in tenimento di Roccacasale alle falde del Morrone (foto 1). La leggenda è ripresa dal Pansa che scrive: “Secondo alcuni, Ovidio possedeva un’altra villa ad Orsa, un castello poco distante, di cui si veggono le rovine sull’erta del Morrone, a nord-ovest della *Badia*. Orsa è un paese che fu distrutto dalle formiche...” (G. Pansa, *Ovidio nel Medioevo e nella tradizione popolare*, Sulmona 1924).

I due studiosi non furono attratti stranamente dalla particolarità della leggenda e di conseguenza non si interessarono più di formiche, le quali secondo la tradizione

avrebbero distrutto in Abruzzo molti castelli ed addirittura interi paesi. Segnaliamo pertanto altre notizie al riguardo, ripromettendoci di tornare sull'affascinante argomento con dovizie di documenti.

In un saggio dal titolo *Fitoterapia e devozione mariana nel culto pedemontano della Madonna della Tibia di Crognaleto* [1], E. D'Ambrosio scrive che la chiesa di Santa Maria della Tibia era situata nei pressi dell'antico abitato di *Tibbla*, abbandonato in un periodo di tempo incerto e vago (XII-XVI secolo!) ma "sebbene le cause non siano molto chiare, gli abitanti (di Crognaleto) dicono che il paese fu distrutto dalle formiche". Secondo altre leggende, vicino all'odierno abitato di Carpineto Sinello, nell'Alto Vastese, si vedono ancora i resti dell'antica Carpineto che invasa e distrutta dalle formiche fu abbandonata dagli abitanti, costretti di conseguenza a fondare un nuovo paese.

La stessa sorte è toccata ad un piccolo insediamento non lungi da Quadri (Chieti) ed i suoi abitanti, come mi comunica il Prof. Carlo Angelucci residente in quest'ultima località, avvertiti in tempo dalle fondamenta delle case che cominciarono a sgretolarsi, fecero appena in tempo ad abbandonare il centro abitato ed a salvarsi.

A Cerqueto di Fano Adriano (Teramo) si narra che in tempi non precisati gli abitanti del paese scaraventarono da una rupe il loro sacerdote, accusato di orribili crimini, ma dopo qualche tempo "milioni di formiche", quasi per cancellare tale misfatto, emersero dal sottosuolo e dopo aver distrutto i raccolti fecero crollare tutte le case. Gli abitanti furono costretti pertanto a ricostruire il paese nei pressi di una chiesa situata non lungi da Cerqueto e dedicata a Sant'Egidio Abate, festeggiato con particolare solennità dai pellegrini provenienti da molti centri della Valle del Vomano il primo settembre d'ogni anno.

Leggende simili sono assai diffuse in Abruzzo ed altrove,

specie nel Cilento, e meriterebbero certamente ricerche più approfondite. Tanto più che esse probabilmente non sono sorte per caso e devono rappresentare un riflesso del terrore assai diffuso nei Paesi orientali, soprattutto in India, dove il tema di immensi “eserciti di formiche” distruttrici di templi, i cui avanzi sono stati celati per secoli da impenetrabili foreste, fa parte ampiamente della favolistica locale.

Certo è che fin dall'antichità si è constatato che insieme alle api le formiche sono gli insetti meglio dotati d'intelligenza e caratterizzati da sorprendenti forme di vita sociale organizzata. Costantemente impegnate nella raccolta del cibo, trasportato e conservato nelle “caverne” dei *formicai*, esse sono considerate a differenza delle “cicale” ovunque e da tempo immemorabile simbolo di una proverbiale laboriosità che persiste tuttora accanto a quello della loro pericolosità. Un dualismo destinato a non conciliare mai la propria ambiguità.

---

[1] In AA. VV., *Studi in onore di Benedetto Carderi*, a cura di A. Marino, S. Atto di Teramo, Edigrafital 1999. Sul culto della Madonna della Tibia cfr. il nostro saggio *L'uomo e le tradizioni*; in “Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Capolavoro della natura, capolavoro della cultura”, a cura di E. Burri e M. Centofanti, Carsa Ediz. Pescara 2002. L'A. afferma che “la chiesetta della Tibia conserva il nome dell'antico abitato, *Tibbla*, già noto in un documento del 1130” non riportato e specificato. Il toponimo va ricollegato invece all'attività della trebbiatura effettuata davanti al sagrato dell'edificio sacro, come sottolinea anche il Camporesi, il quale ricorda opportunamente che le parole “*tibbia, tibia, o trita*” indicano “la trebbiatura effettuata generalmente coi cavalli”. Cfr. P. Camporesi, *Alimentazione, folklore, società*, p. 27, Parma 1980.

---

# ELEZIONI EUROPEE: LE POSTE IN GIOCO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



**PoliticaInsieme.com, 5 giugno 2024.** Nella complessa configurazione istituzionale dell'Unione Europea le elezioni che si svolgono tra pochi giorni non sono certo l'unico elemento che deciderà la capacità dell'Unione di rispondere adeguatamente alle grandi sfide del momento. Gli orientamenti dei governi dei paesi membri, che sono decisi dalle elezioni nazionali e che si riflettono sulla composizione politica del Consiglio Europeo (dove siedono appunto i capi di governo), sono tuttora di importanza primaria. Non si deve però sottovalutare il peso che avranno il Parlamento Europeo e la sua maggioranza nella investitura del Presidente della Commissione e dei commissari e poi nei prossimi cinque anni nell'attività legislativa della UE. Chi vuole un'Europa più forte sa che il PE potrà dare un contributo importante.

Quali siano le sfide più importanti che abbiamo davanti come Unione e come stati membri credo sia piuttosto chiaro:

1. La ricostruzione di un assetto di pace giusto e solido in Europa dopo l'aggressione russa all'Ucraina e una più efficace capacità di presenza in altre aree critiche del mondo (dal Medio Oriente all'Africa, all'Asia);

2. Una gestione risoluta ma insieme saggia delle politiche di contrasto al cambiamento climatico;

3. La promozione di uno sviluppo economico più rapido ma socialmente equilibrato in un continente come il nostro che per tanti motivi cresce troppo lentamente.

Questo non vuol dire che non ci siano altri problemi rilevanti ma è prima di tutto sulla capacità di rispondere a quelle tre sfide che si misurerà il successo dell'Unione. Ed è ben chiaro che se anche qualche irresponsabile può scherzare con slogan come "più Italia, meno Europa", su quei tre fronti nessun paese europeo da solo potrà fare molto.

Se queste sono le sfide non di un domani lontano ma di un oggi che non aspetta, che cosa si deve chiedere, anzi si deve fare per l'Europa?

La prima cosa che ci si aspetta dalla classe politica, ma anche dall'opinione pubblica è evidentemente quella di tenere ben ferma la barra sulle priorità. E poi di focalizzare l'attenzione sugli strumenti necessari per avanzare sulla rotta con uno sguardo lungo ma anche con realismo e senza immaginare salti utopistici.

Per esempio, questo può voler dire di fare tutto quello che è possibile anche con i trattati vigenti o con correzioni parziali di questi senza aspettare la palingenesi di una nuova costituzione europea. Le precedenti crisi ci hanno mostrato che l'Unione può fare molto quando è presente una leadership dotata di visione e con la pazienza di costruire un ampio consenso (ne sono buoni esempi la forte azione anticiclica e di contrasto alla crisi dei debiti sovrani svolta dalla Banca Centrale Europea durante la crisi finanziaria e il Next Generation EU nella crisi del COVID).

In vario modo tutte e tre le sfide citate richiedono, se non si vogliono accrescere le divaricazioni interne tra gli stati membri sulla base della loro diversa disponibilità di spesa e

si vogliono ottenere dei risultati significativi, che l'Unione sia dotata di una capacità di bilancio nettamente superiore a quella attuale. Una politica estera senza congrui finanziamenti per la difesa, politiche climatiche senza massicci investimenti nelle nuove tecnologie, e un rilancio dello sviluppo senza una politica industriale dotata di cospicue risorse sarebbero sogni lontani dalla realtà.

Se invece si vuole fare sul serio due passi sono indispensabili: accettare su basi stabili (e non solo provvisorie come è stato con il Next Generation EU) un debito europeo comune e accrescere le risorse proprie della UE con nuove entrate fiscali comunitarie. Se non si persegue gradualmente ma decisamente questa strada tutto resta a livello di chiacchiere.

Naturalmente questa strada richiede la costruzione di un largo consenso (e anche una buona dose di scambi politici). Su alcuni aspetti una strada, anche se non ideale ma realistica, può essere inizialmente quella di una "coalizione dei volenterosi" come avvenne in forme istituzionali con la creazione del MES per aiutare i paesi con crisi del debito sovrano e come sta già accadendo in maniera meno formalizzata per gli aiuti militari all'Ucraina. Purché ci sia la prospettiva di una progressiva incorporazione di queste soluzioni nell'assetto istituzionale dell'Unione. Dai partiti e dai leader europei ci aspetteremmo qualche chiaro pronunciamento su questi temi almeno negli ultimi giorni di campagna elettorale.

Maurizio Cotta

Elezioni europee: le poste in gioco – di Maurizio Cotta –  
Politica Insieme

---

# ETTORE TROILO COMMEMORATO ALLA CAMERA DEI DEPUTATI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



**Roma, 5 giugno 2024.** Si terrà oggi 5 giugno dalle ore 10:00 nella Sala della Lupa a Montecitorio il convegno *“Il socialismo riformista nella storia d’Italia: Ettore Troilo e Giacomo Matteotti”*, organizzato dalla Fondazione Brigata Maiella in occasione del cinquantenario della scomparsa del fondatore e comandante dell’unica formazione della Guerra di Liberazione la cui bandiera è decorata di medaglia d’oro al valor militare.

All’iniziativa interverranno eminenti storici nazionali, i Sindaci di alcuni dei comuni tra i più significativi per la storia dei Maiellini, una rappresentanza di studenti degli Istituti Comprensivi di Casoli – Altino – Palombaro e di Palena – Torricella Peligna, oltre ai famigliari di Ettore Troilo.

Matteotti fu tra gli artefici principali di quella che è stata definita la *“missione impossibile”* dei Socialisti Unitari nella lotta al fascismo. Frutto di una crisi extraparlamentare, ricondotta nell’alveo costituzionale dopo l’incarico ricevuto dal Re ed il voto favorevole del Parlamento, il primo governo Mussolini era un’ampia coalizione. I socialisti furono la forza politica che agì in maniera più incisiva nell’attività di opposizione: per tutti valga il discorso di Filippo Turati sulla fiducia, uno dei momenti più alti della storia parlamentare del nostro Paese.

Accanto a lui Claudio Treves, Emanuele Modigliani e Giacomo Matteotti, il giovane deputato che tra i primi denunciò in Parlamento i misfatti dello squadristico fascista nel Polesine e nel Ferrarese, in un rigoroso e costante attivismo che lo condusse fino all'ultimo intervento del 30 maggio 1924.

Nel medesimo solco si mosse Ettore Troilo. Collaboratore su referenza di Turati alla segreteria dello stesso Matteotti nell'anno del suo cruento assassinio, egli fu un coerente oppositore del fascismo sul duplice piano ideale e dell'azione. Dopo un ventennio vissuto da sorvegliato speciale e la partecipazione alla sfortunata difesa di Roma a Porta San Paolo (8 -10 settembre 1943), si distinse nell'esperienza partigiana contribuendo con la Brigata Maiella a scrivere una delle pagine più originali e significative della storia della Resistenza italiana.

Come uno degli ultimi Prefetti della stagione della Liberazione, a Milano, dal gennaio 1946 al dicembre 1947, forte dell'autorevolezza acquisita da combattente, Ettore mostrò grandi capacità di mediazione nella risoluzione dei conflitti politici e sociali, evitando persino che la sua clamorosa rimozione portasse a pericolose insidie per le rinascenti istituzioni.

Accettò di candidarsi da indipendente nelle liste del fronte popolare nelle elezioni politiche del 18 aprile 1948, risultando primo dei non eletti nel collegio Milano-Pavia e, nell'intento di colmare un deficit di rappresentanza di un socialismo laico, riformista, libertario, partecipò attivamente ai tentativi di creare un Partito di unità socialista (1951) e un Movimento di autonomia socialista (1953). Per la sua condotta, nel 150° dell'unificazione (2011), è stato inserito tra i 150 italiani protagonisti dell'Italia unita selezionati dalla Presidenza del Consiglio dei ministri.

*“Realizzare l'evento nella sede della massima assise*



*rappresentativa della comunità nazionale e nella prestigiosa sala della Lupa, è un modo per sottolineare il significativo contributo dato da Ettore Troilo e dalla Brigata Maiella alla sconfitta del nazifascismo e, al tempo stesso, alla riconquista dell'Unità del Paese con dichiarati intenti di ispirazione matteottiana, patriottici, democratici e repubblicani",* sottolinea il Presidente della Fondazione Brigata Maiella, prof. Nicola Mattoscio.

La manifestazione si svolge con il patrocinio della "Struttura di missione anniversari nazionali ed eventi sportivi nazionali e internazionali" della Presidenza del Consiglio. Saranno presenti il Sindaco di Chieti, Diego Ferrara; Il Sindaco di Casoli, Massimo Tiberini; Il Sindaco di Torricella Peligna, Carmine Ficca; il Sindaco di Montenerodomo, Angelo Piccoli e il Sindaco di Montelapiano Arturo Scopino.



# IL SOCIALISMO RIFORMISTA NELLA STORIA D'ITALIA

*Ettore Troilo*



e

*Giacomo Matteotti*



nel **cinquantenario**  
della scomparsa di Ettore Troilo

**5 GIUGNO 2024**

Camera dei Deputati - Sala della Lupa  
Ingresso Principale, Piazza Montecitorio

## SALUTI

ore 10.00

**Nicola Mattoscio**

Presidente Fondazione Brigata Maiella

**Nazario Pagano**

Presidente 1<sup>a</sup> Commissione Affari costituzionali,  
Presidenza del Consiglio e Interni

**Carmine Ficca**

Sindaco Torricella Peligna (CH)

**Luca Aniasi**

Presidente nazionale FIAP

**Miguel Gotor**

Assessore alla cultura del comune di Roma

Con il patrocinio di



## INTERVENTI

ore 10.30

Modera, **Massimo Teodori**, già Università di Perugia

**Matteotti, riformismo democratico e storia d'Italia**

**Alberto Aghemo**, Presidente Fondazione Giacomo Matteotti

**"Giacomo Matteotti e il riformismo socialista"**

**Marcello Flores**, Università degli Studi di Siena

**"Diversità e continuità: considerazioni critico-storiche su PSI e PCI"**

**Ettore Troilo, uomo, resistente e prefetto**

**Giovanni Cerchia**, Università degli Studi del Molise

**"Valore e significato dell'esperienza maiellina"**

**Giovanna Tosatti**, Università degli Studi della Tuscia

**"L'ultimo prefetto della Liberazione"**

**Carlo Troilo**, figlio di Ettore Troilo

**"La vicenda umana e politica di mio padre"**

Dibattito

## INFORTUNIO AD UN LAVORATORE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



### *Sciopero in Stellantis Atesa*

**Atessa, 5 giugno 2024.** Questa mattina, sul primo turno lavorativo, alla UTE 5 montaggio si è verificato un infortunio ad un lavoratore che, trasportato in ospedale, rischia l'amputazione di parte di un dito.

Sulla postazione carico motore si erano già verificate situazioni di mancato infortunio ed in particolar modo da quando è andato in produzione la nuova motorizzazione che è più ingombrante della precedente.

Il lavoratore infortunato, alcune settimane fa, aveva anche segnalato alcune criticità sia all'azienda che a tutta la RLS, richiesto informazioni sui rischi della postazione senza avere risposte, anche perché posizionato nella stessa senza che il medico competente gli rilasciasse certificazione di idoneità alla mansione.

Da precisare che la postazione ha un foglio di saturazione di lavoro con un tempo di dissaturazione vicino allo 0% del tempo totale previsto e dovendo il lavoratore manovrare un paranco con il motore agganciato non vi è tolleranza nello svolgere le operazioni se non l'esiguo tempo di fattore riposo previsto dalla metrica applicata (Ergo Uas).

A rendere ancora più preoccupante la situazione vi è il fatto che il paranco era rotto, cosa che accade spesso, e l'utilizzo del paranco sostitutivo, comunemente chiamato di Backup, non funziona in maniera ottimale rendendo l'esecuzione del posizionamento del motore sulla linea una operazione non agevole.

A seguito di tale infortunio, la RSA USB Stellantis Atesa ha indetto sciopero di un'ora su tutti i turni della giornata nell'officina montaggio. Da tempo richiediamo investimenti e manutenzioni preventive sulla sicurezza ma a quanto pare non viene fatto abbastanza.

I ritmi e carichi di lavoro, per i quali portiamo avanti una rivendicazione da tempo insieme allo SLAI COBAS, incidono fortemente anche su salute e sicurezza dei lavoratori.

Auspichiamo al lavoratore una pronta guarigione e che finalmente anche le altre OOS prendano atto che bisogna fare molto di più e che la RLS venga rinnovata attraverso votazione democratica, cosa che non accade da ben 9 anni.

Ribadiamo che l'azienda deve intervenire con investimenti sugli impianti e aumentando l'attenzione sul tema sicurezza e salute.

Il Coordinamento USB lavoro privato Chieti/Pescara

La RSA USB Stellantis Atesa

---

## **MARGHERITA D'AUSTRIA RITORNA A PENNE**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Il 7 giugno un convegno in suo onore*

**Penne, 5 giugno 2024.** Inizia con l'antica capitale degli Stati Farnesiani il ritorno della Madama nelle terre d'Abruzzo. Il 7 giugno, infatti, inizierà in questo modo la "road to", una serie di eventi organizzata dall'associazione "La Storia in Cammino A.P.S. E.T.S." di Ortona in concomitanza dell'inaugurazione del primo blocco del Cammino di Margherita.

Sarà quindi Penne ad ospitare il primo degli eventi previsti, per la precisione una giornata studi sulla figura di Margherita d'Austria fortemente voluta dall'ass.ne "La Storia in Cammino A.P.S. E.T.S." di Ortona. L'iniziativa ha il patrocinio del Comune di Penne e si avvale della preziosa e fattiva collaborazione della Pro Loco di Penne, capitanata dal Presidente Gabriele Vellante, che con l'associazione Italia Nostra – Sede di Penne del presidente Antonio Di Vincenzo ha messo in moto la macchina organizzativa.

"Gli amici di Margherita d'Austria", questo il titolo del convegno, che vedrà la partecipazione di illustri ospiti che hanno contribuito in modo determinante ad arricchire la bibliografia sulla figura di Margherita d'Austria. Gli eventi inaugurali sono patrocinati dal Ministero del Turismo e dal Consiglio Regionale d'Abruzzo.

"Siamo veramente soddisfatti di poter dare il via in questo modo alla road to", commentano dall'associazione la Storia in Cammino, "non dimentichiamo che il cammino di Margherita è sì un trekking, ma è anche e soprattutto un modo per studiare e conoscere più da vicino la figura di questo affascinante personaggio storico, che tanto ha dato all'Abruzzo. Tutte le tappe sono state messe in fila grazie alla consulenza di storici e pensando innanzitutto alla loro assonanza con la vita della Madama, e Penne non poteva assolutamente mancare.

Tanti gli ospiti che interverranno e animeranno l'evento. Di seguito il programma:

Ore 09:00 – Accoglienza da parte del Gruppo MUSICI e

SBANDIERATORI MARGHERITA D'AUSTRIA con la partecipazione degli alunni degli Istituti "IIS L. Da Penne – M. dei Fiori"

Ore 9:30: Saluti istituzionali del Sindaco di Penne Gilberto Petrucci e Mario Semproni, Ass.re alla Cultura del Comune di Penne.

Ore 10:00: Antonio Di Vincenzo – Presidente dell'Ass.ne Italia Nostra Sede di Penne.

Ore 10:30: Silvana Pasquali – Presidente della Rete delle città Margheritiane.

Ore 11:00 Franco Cespa – Ass.ne "La Storia in Cammino A.P.S. E.T.S." di Ortona.

Ore 11:15 – La Montagna Reale a cura di Montereale Solidale, associazione di agricoltori.

Ore 11:30: Giuliano Masola – Professore e scrittore di Parma.

Ore 14:30: Don Bruno Mascilongo – Sacerdote della diocesi di Piacenza nella Chiesa di San Sisto.

Ore 15:00: Prof.ssa Patrizia Iarlori – Professoressa e studiosa di Margherita d'Austria.

Ore 15:30: Maria Luisa Orlandi – Archeologa e studiosa.

Ore 16:30: A cura degli alunni del corso CAT e TUR dell' ITCG "Marconi" di Penne: "Sulle tracce di Margherita d'Austria". I luoghi"

Modererà la Presidente della Rete delle città Margheritiane Silvana Pasquali.



---

# UN DEFIBRILLATORE PER IL CIRCOLO NAUTICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Banca Generali Private dona lo strumento salvavita al CNP2018. Incontro con il dirigente Utic Tommaso Civitaresè*

**Pescara, 5 giugno 2024.** Al Circolo Nautico Pescara 2018 si parla di prevenzione cardiologica e di pronto intervento sul cuore. Un evento che va oltre la quotidianità dello sport della vela ma che lo completa e lo arricchisce. Lo spunto è offerto dalla donazione al CNP2018 di un defibrillatore da parte di Banca Generali Private e in particolare dal suo

District Manager Alessandro Di Tunno che ormai da anni appoggia come main sponsor il cartellone delle regate.

A parlare di cuore in tutte le sue declinazioni, e in particolare di *cuore in barca*, a partire dalle ore 18 di sabato 8 giugno presso i locali del Circolo Nautico nel Marina di Pescara sarà il dirigente medico UTIC di Cardiologia Interventistica dell'Ospedale Santo Spirito Tommaso Civitaresse, esperto in emodinamica ed elettrostimolazione. Nel suo discorso illustrerà i primi sintomi della morte cardiaca improvvisa e il possibile intervento sui ritmi defibrillabili con l'applicazione di uno shock elettrico attraverso appunto l'uso del defibrillatore. Il dottor Civitaresse darà anche ai soci velisti del Circolo Nautico una dimostrazione pratica sull'utilizzo dello strumento salvavita.

*“Ancora una volta – spiega il presidente del Circolo Nautico Alessandro Pavone – il nostro socio Alessandro Di Tunno, attraverso Banca Generali, dimostra una particolare sensibilità verso gli sportivi del mare, dandoci l'occasione per parlare di salute e di prevenzione sui rischi cardiaci, ma soprattutto donandoci un defibrillatore, strumento che dovrebbe essere in dotazione in ogni circolo velico”.* Al termine della serata è previsto un aperitivo sulla terrazza del CNP2018.

---

## **PRESENTATI I NEOELETTI**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024





*Università dell'Aquila: i direttori di quattro dipartimenti*

**L'Aquila, 5 giugno 2024.** L'Università dell'Aquila ha eletto alla guida di quattro dei suoi sette dipartimenti quattro nuovi direttori.

Si tratta della prof.ssa Annamaria Cimini, nuova direttrice del dipartimento di Medicina clinica, sanità pubblica, scienze della vita e dell'ambiente (MESVA); del prof. Vincenzo Stornelli, che andrà a dirigere il dipartimento di Ingegneria industriale, dell'informazione e economia (DIIIE); del prof. Marcello Di Risio, che guiderà il dipartimento di Ingegneria civile, edile-architettura e ambientale (DICEAA); e del prof. Fabio Graziosi, nuovo direttore del dipartimento di Ingegneria, scienze dell'informazione e matematica (DISIM).

I quattro neoeletti – tutti formatisi, come studenti, all'interno dell'Università dell'Aquila – andranno ad affiancare Luca Lozzi, confermato direttore del dipartimento di Scienze Fisiche e Chimiche (DSFC); Marco Segala, che a fine 2022 era stato eletto direttore del dipartimento di Scienze umane (DSU); e Francesca Zazzeroni, direttrice del dipartimento di Scienze cliniche applicate e biotecnologiche. (DISCAB).

La presentazione è avvenuta in una conferenza stampa alla quale hanno preso parte il rettore UnivAQ Edoardo Alesse, il prorettore vicario Claudio Ferri e il direttore generale dell'ateneo Pietro Di Benedetto.

Annamaria Cimini, che prende il posto del prof. Guido Macchiarelli, è professoressa ordinaria di Anatomia comparata

e citologia; Vincenzo Stornelli, che subentra al prof. Walter D'Ambrogio, è professore ordinario di Elettronica; Fabio Graziosi, che prende il posto del prof. Guido Proietti, è professore ordinario di Telecomunicazioni, nonché presidente della Fondazione Vitality, che coordina l'omonimo ecosistema di innovazione finanziato con i fondi del PNRR; Marcello Di Risio, che subentra al posto di Pierluigi De Berardinis, di cui è stato in questi anni il vice, è professore associato di Costruzioni idrauliche e marittime e idrologia.

Per quanto riguarda i direttori confermati o già in carica, Luca Lozzi è professore ordinario di Fisica sperimentale; Francesca Zazzeroni è professoressa ordinaria di Scienze tecniche di medicina di laboratorio; Marco Segala è professore ordinario di Storia della filosofia.

Sarà questa, dunque, la squadra che accompagnerà Edoardo Alesse nel suo ultimo anno di mandato come rettore.

I direttori di dipartimento rimangono in carica tre anni e sono rieleggibili una sola volta. Hanno il compito di dirigere e gestire i dipartimenti, le strutture organizzative che governano le attività didattiche e di ricerca delle università e che in virtù della legge Gelmini, risalente al 2010, hanno preso il posto delle vecchie facoltà.

*“È una giornata importante”* afferma Edoardo Alesse *“I nuovi direttori sono stati eletti, ovvero scelti, dai loro colleghi in virtù delle loro capacità professionali e gestionali e per come vivono tutti i giorni l'università. Sono professionisti estremamente qualificati nei loro ambiti e sono sicuro daranno un contributo significativo. La sfida più importante sarà gestire tutte le risorse che ci sono arrivate grazie al PNRR. Vanno stabilizzati alcuni processi per garantire loro un futuro che altrimenti si estinguerebbe allo scadere del PNRR”*.

---

# IL MUSEO DIFFUSO DI GORIANO VALLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Presentazione delle otto nuove stazioni*

**Goriano Valli, 5 giugno 2024.** Oggi, mercoledì 5 giugno, con due appuntamenti, il primo dalle ore 11:00 alle 12:00, il secondo dalle ore 18:00 alle 19:00 in occasione del 600° anniversario della morte di Braccio Fortebraccio da Montone, si terrà la presentazione pre-inaugurale del progetto e delle otto stazioni del Museo Diffuso, tra cui una Cantina del Vino dedicata al capitano di ventura perugino.

Il MuDI Museo si propone come un'iniziativa di 'give back' per restituire valore al territorio d'origine e al pianeta. Il suo scopo primario è recuperare, preservare e tramandare i segni e i ricordi di una cultura contadina abruzzese montana millenaria ormai scomparsa.

L'evento serve come anteprima dell'inaugurazione ufficiale, prevista per il 10 agosto, e mira a informare sul progetto e a raccogliere idee, supporto e feedback.

Alla presentazione interverranno l'ideatore del progetto, Fausto Di Giulio, il sindaco di Tione degli Abruzzi, Stefania Mariani, il presidente del Parco Regionale Sirente Velino, Francesco D'Amore, il presidente della cooperativa di comunità

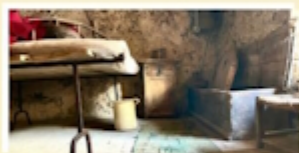
'Cuore delle Valli', Massimo Pedone, l'architetto Pasqualino Di Gioacchino e il genealogista Marco Cascianelli.

SIRENTE VELINO  
**MUDI**

**PRESENTAZIONE  
PRE-INAUGURAZIONE  
MER 5 GIUGNO  
GORIANO VALLI (AQ)**

dalle 11:00 alle 12:00  
e dalle 18:00 alle 19:00

In occasione del **600° anniversario** dalla morte del *Capitano Braccio Fortebraccio da Montone*, verranno presentate otto Stazioni del **MuDi Museo Diffuso**.



**Casa Medievale**  
*più piccola al Mondo*



**Cantina del Vino**  
*A Braccio da Montone*



**Cancella Rinascimentale**  
*Agli Eroi gorianesi*



**Bottega del Dopoguerra**  
*All'economia circolare*



**Stalla delle Pecore e delle Capre**  
*Alla Migranza*



**Cantina Anonassé**  
*Storie di donne gorianesi*



**Stalla dell'Asino**  
*A Celestino V e al suo asino*



**Pagliaio**  
*Ad Antonuccio Camponeschi*



Braccio Fortebraccio  
da Montone

**600° anniversario**



# LA TRANSUMANZA DEI CAVALLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Al Voltigno Con Sdijuno. Il programma 9 giugno 2024. Preparare macchine fotografiche e smartphone perché sarà uno spettacolo!*

**Carpineto della Nora, 5 giugno 2024.** Esperienza principe della Cultura Pastorale, la transumanza diventa oggi un cammino turistico e ancestrale che ripercorre le “calleso variaes”, ossia antiche vie tratturali. Le Terre Vestine sono caratterizzate da vasti pascoli estivi in quota, i preziosi alpeggi di montagna (Campo Imperatore, Voltigno, Valle d’Angri, Rigopiano). Il ricorso a questa forma di ciclico pendolarismo di animali e uomini, meglio conosciuta come “transumanza”, già adottata in epoca romana sembra che in realtà fosse praticata addirittura sin dalla preistoria.

Le vie attraverso le quali avvenivano gli spostamenti erano i cosiddetti “tratturi”, delle strade rudimentali costituite quasi sempre da percorsi non lastricati, ma semplicemente sterrati e battuti dal calpestio dei numerosi animali nel loro periodico andirivieni, ma comunque delineati in modo da formare un sistema infrastrutturale sufficientemente ramificato per consentire di transumare dalle diverse aree montane abruzzesi.

LA TRANSUMANZA DEI CAVALLI si terrà il giorno 9 giugno 2024, dalle ore 9 alle ore 15, nella Piana del Voltigno, a Carpineto della Nora

ore 09;00 Ritrovo dei Partecipanti al Bar Red Scorpion a Carpineto della Nora, Viale Regina Margherita 37

ore 09:30 Trasferimento in auto privata presso Località Tricalle, Colazione nel Rifugio Tricalle

ore 10:00 Raduno di giumente e puledri (circa 15 in totale) e inizio transumanza verso la Piana del Voltigno

ore 11:30 Arrivo nella Piana e ricongiunzione di giumente e puledri alla mandrie trtansumantif (circa 90 cavalli)

ore 13:00 Sdijuno nel Rifugio Voltigno. Durante lo sdijuno sarà consentito ai partecipanti fare foto in sella ai cavalli della ASD Valle Nora

ore 15:00 Rientro a Tricalle con la Navetta

Il costo a persona è di euro 35 e comprende il cammino turistico, la merenda e lo sdijuno vestino (due momenti distinti di degustazione). Riduzioni: ragazzi 20 euro, bambini gratis

Info e Prenotazioni al numero 085 827 8444

L'evento è organizzato dal Tour Operator Wolftour e dalla ASD Valle Nora

**9 GIUGNO 2024**  
**TRANSUMANZA DEI CAVALLI**  
**AL VOLTIGNO**  
NEL PARCO NAZIONALE DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA  
**L'ESPERIENZA PRINCIPE DELLA CULTURA PASTORALE**

PROGRAMMA  
ORE 09:00 RITROVO DEI PARTECIPANTI AL BAR RED SCORPION A CARPINETO DELLA NORA, VIALE REGINA MARGHERITA 37  
ORE 09:30 TRASFERIMENTO IN AUTO PRIVATA PRESSO LOCALITÀ TRICALLE, COLAZIONE NEL RIFUGIO TRICALLE  
ORE 10:00 RADUNO DI GIUMENTE E PULEDRI (CIRCA 15 IN TOTALE) E INIZIO TRANSUMANZA VERSO LA PIANA DEL VOLTIGNO  
ORE 11:30 ARRIVO NELLA PIANA E RICONGIUNZIONE DI GIUMENTE E PULEDRI ALLA MANDRIE TRTANSUMANTI (CIRCA 90 CAVALLI)  
ORE 13:00 SDIUNO NEL RIFUGIO VOLTIGNO. DURANTE LO SDIUNO SARÀ CONSENTITO AI PARTECIPANTI FARE FOTO IN SELLA AI CAVALLI DELLA ASD VALLE NORA  
ORE 15:00 RIENTRO A TRICALLE CON LA NAVETTA

IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE DELLE VARIAZIONI

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NUMERO 0858278444**  
**€ 35 ADULTI, € 20 RAGAZZI 6-17, GRATIS BAMBINI**  
**CON COLAZIONE E SDIUNO COMPRESI**  
**2 MOMENTI DIVERSI DI DEGUSTAZIONE PRODOTTI LOCALI**

**WWW.WOLFTOUR.IT**

---

## SPORT E DIVERTIMENTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Per le classi della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo*

**Magliano dei Marsi, 4 giugno 2024.** Una bella giornata di attività motoria e sport quella di giovedì 30 maggio, all'interno della palestra dell'Istituto stesso, con una larghissima partecipazione degli studenti della Scuola Primaria, di Magliano Dè Marsi, realizzata grazie alla

collaborazione tra il tutor del progetto nazionale Scuola KIDS Fabrizio Marianetti, la maestra di educazione motoria delle classi quarte e quinte Isabella Pirozzi e tutti i maestri e le maestre della Scuola Primaria, giornata che si ripeterà lunedì 3 giugno per gli alunni e le alunne della Scuola Primaria del plesso di Scurcola Marsicana.

I bambini e le bambine si sono cimentati in giochi motori e gare, in un clima di sana competizione sportiva, incitati dal tifo delle loro famiglie accorse sulla tribuna della palestra. La Dirigente Scolastica Clementina Cervale afferma che l'attività motoria si è dimostrata ancora una volta un momento di svago, integrazione e divertimento per i ragazzi, favorendo una sana crescita fisica e psichica e consolidando la percezione e lo sviluppo del senso di squadra.

---

## ROCK TOUR 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Ariannah ad Alanno il prossimo 9 giugno*

**Alanno, 4 giugno 2024.** Il 9 giugno 2024 alle ore 21:00 presso l'Anfiteatro di Parco Valle Cupa, il Comune di Alanno presenta: il "Rock Tour 2024" della cantautrice abruzzese Ariannah. Il Comune di Alanno ospita, per gli eventi estivi 2024, il concerto di Ariannah. Uno spettacolo con quattro elementi (batteria, basso ed Ariannah alla voce e chitarre)



prodotto da Sandro Odoardi che sarà presente alla fonia. Ariannah eseguirà i suoi singoli e verranno riproposte alcune delle hit nazionali ed internazionali dagli anni 80 ad oggi, in una nuova veste e con arrangiamenti inediti.

*Biografia Ariannah, pseudonimo di Arianna D'Angelo, è una cantautrice abruzzese anno '96. Pubblica live acustici su YouTube che riscuotono successo ed apre i concerti di Arisa e Rossana Casale. Nel 2018 è co-conduttrice del programma "People Move", di cui scrive la sigla, sul network radiofonico "Radio Studio Più". Collaborando con il produttore Sandro Odoardi (compositore di singoli come "Love Shine", ha lavorato con: Andrea Love, Carl Fanini, Roby Santini e remixer per Fabrizio Moro), partecipa a progetti musicali dance. Reinterpreta la hit "Any Love" e scrive "By your Side" arrangiata da Pieradis Rossini e Sandro Odoardi. Il 14 maggio 2021 esce il brano di debutto "Hope" (BIT Records), con il quale entra nella top10 di Absolute Beginners di Radio Airplay restando in classifica per tre settimane consecutive. Pubblica nell'anno successivo i singoli "Red Traffic Lights", "In Your Eyes" e "Vecchio Piumone" con quest'ultimo partecipa ad Area Sanremo 2022. Ariannah è tra gli artisti selezionati della XIV edizione del "Premio Anacapri Bruno Lauzi – Canzone d'Autore 2023". Il 16 Giugno si esibisce sul palco del Radio Bruno Omnia Festival a Prato. Il nuovo singolo "Piano" viene selezionato ed inserito nella rubrica "Singolarmente" di Sky Tg24, ricevendo dal giornalista Fabrizio Basso: "Una menzione speciale va ad Ariannah, coraggiosa ed identitaria, simbolo di una musica che sa osare". Partecipa ad Area Sanremo 2023 con il singolo "Pale Eoliche" canzone contro la violenza sulle donne. Nel 2024 è tra i protagonisti del format di Rosario Fiorello "E Viva... Il Videobox" in onda su Rai2, dove si esibisce in acustico.*

---

# PULIFONDALI E PULISPIAGGE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*La Fipsas scende in campo nella giornata mondiale dell'ambiente*

**Ortona, 4 giugno 2024.** Domani, 5 giugno, la FIPSAS (Federazione Italiana Pesca Sportiva, Attività Subacquee e Nuoto Pinnato), in occasione della “Giornata Mondiale dell’Ambiente”, ritornerà in acqua e sulle spiagge per proporre *Pulifondali* e *Pulispiagge*: saranno ben 40 le località coinvolte da nord a sud della penisola.

I tesserati della Federazione saranno in azione per ripulire porzioni di acque, arenili e i moli drammaticamente invasi dai rifiuti. L’obiettivo è quello di raddoppiare i numeri già importanti della scorsa stagione, quando furono “pescati” 175 quintali tra reti fantasma, plastiche, copertoni e materiali ferrosi, che sono “riemersi” dagli abissi grazie al meticoloso lavoro dei tesserati FIPSAS, che si sono anche occupati – con l’aiuto di oltre duemila studenti – di liberare dalla sporcizia gli arenili.

*“Lo scorso anno l’iniziativa ha avuto un enorme successo – spiega il Prof. Ugo Claudio Matteoli, Presidente della FIPSAS – ragion per cui dobbiamo continuare su questa strada perché la salvaguardia dell’ambiente è una necessità impellente, non ha colori ed è necessaria da nord a sud. Vogliamo fornire un contributo tangibile e ogni singolo rifiuto che verrà raccolto sarà correttamente smaltito grazie ai Comuni interessati. L’aumento delle località coinvolte non può che renderci*

*orgogliosi del nostro operato, è la dimostrazione tangibile del senso civico che pervade tutti i nostri tesserati, che, anche quest'anno, saranno in prima linea per la difesa del nostro habitat".*

Sarà Venezia il punto centrale dell'iniziativa *Pulifondali e Pulispiagge 2024*, che sarà *accompagnata* dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, dal Comando Generale del Corpo delle Capitanerie di Porto – Guardia Costiera e dalla Rai, che garantirà una copertura a 360° con le Direzioni di Rai per la Sostenibilità, TgR, Rai Italia, Rai News 24 e Rainews.it. A supporto dell'iniziativa anche Suzuki, che metterà a disposizione i suoi motori marini rispettosi dell'ambiente.

Le località che hanno aderito a "Pulifondali" e "Pulispiagge" 2024 sono: Alassio (SV), Amalfi (SA), Ancona, Barcola (TS), Bergeggi (SV), Calatabiano (CT), Castiglione della Pescaia (GR), Catanzaro Lido, Civitavecchia (RM), Conca dei Marini (SA), Follonica (GR), Forio d'Ischia (NA), Genova, Giulianova (TE), Isola di Capo Rizzuto (KR), La Spezia, Latina, Manfredonia (FG), Marina Palmense (FM), Massa Carrara, Messina, Metaponto Lido (MT), Ortona (CH), Ostia (RM), Pesaro, Piedimonte Etneo (CT), Porto Cesareo (LE), Porto Corallo (SU), Portopalo di Capo Passero (SR), Pozzuoli (NA), Reggio Calabria, Rimini, Riva del Garda (TN), Salerno, San Felice Circeo (LT), San Vito Chietino (CH), Sant'Angelo di Serrara Fontana (NA), Siracusa, Venezia e Verbania.

---

## **INCONTRO CON I RESIDENTI**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*L'assessore Rispoli: "In contatto con il consorzio per definire la situazione e assicurare luce e servizi mancanti. Subito raccolta rifiuti e disinfestazione"*

**Chieti, 4 giugno 2024.** Nella mattinata di oggi l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli ha incontrato una delegazione di residenti delle abitazioni di via Buracchio, a Madonna del Freddo che lamentavano criticità in merito allo stato dei luoghi, ancora cantiere del consorzio che ha realizzato le opere residenziali. All'incontro erano presenti anche il sindaco Diego Ferrara, il dirigente del settore Lavori pubblici Carlo Di Gregorio e la funzionaria Ivonne Elia.

*"Era giusto dare una risposta a questi concittadini, cercando di risolvere subito le criticità più immediate, come la raccolta rifiuti e la disinfestazione, che non erano ricomprese nei servizi di Formula Ambiente, in quanto la via di riferimento è privata – spiega l'assessore – A bloccare tutto è una situazione nota all'Amministrazione da mesi, a cui stiamo facendo fronte anche dialogando con la ditta realizzatrice della zona residenziale, che non ha realizzato tutto quello che doveva in base agli impegni contrattuali. Per la situazione della manutenzione e del verde, aspettiamo il bilancio stabilmente riequilibrato per avere a disposizione risorse che ci consentano di fare gli interventi di nostra competenza. Da parte nostra c'è tutta la volontà di arrivare a una soluzione che dia risposte a tutti e che soprattutto restituisca il giusto decoro a una zona scelta da giovani famiglie per restare a Chieti, decisione che ci sta molto a cuore, non a caso abbiamo velocizzato la riconsegna alla città di un asilo nido che insiste proprio sulla via che vogliamo*

*vedere al più presto vitalizzata e pulita”.*

---

# MINI VOLLEY

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



## ***La Futura comunica un proprio Settore Giovanile***

Teramo, 4 giugno 2024. La società Futura Volley Teramo comunica che a partire dalla prossima stagione sportiva 2024/2025 ripartirà con un proprio Mini Volley ed un proprio Settore Giovanile.

Le parole del Vicepresidente Luca Mazzagatti:” L’uscita definitiva dal Progetto Volley Montorio – Roseto – Torricella si rende necessaria in quanto abbiamo la necessità di ripartire con una nostra organizzazione giovanile autonoma: la Futura Volley Teramo ha bisogno di creare una propria identità che permetta un legame maggiore con la città di Teramo e questo dovrà inevitabilmente passare attraverso l’affinità che riusciremo a creare con le famiglie del territorio.

Siamo sicuri che il Settore Giovanile ed il Mini Volley ci aiuteranno in questo percorso avendo a disposizione una prima squadra che milita nel Campionato Nazionale di Serie B1 Femminile e che può senza dubbio rappresentare un riferimento sportivo ed un punto di possibile arrivo per le giovani giocatrici.

L'appello è anche rivolto all'Amministrazione Comunale , agli Istituti Scolastici oltre che agli Enti che gestiscono direttamente gli impianti sportivi pubblici affinché ci possano essere riservate delle ore all'interno dei palinsesti organizzativi pomeridiani".

---

## L'ATOMS' CHIETI VINCE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Softball, serie B. A Grosseto consolida il secondo posto in classifica*

**Chieti, 4 giugno 2024.** Vince e convince l'Asd Atoms' Chieti che torna con una doppia vittoria dalla trasferta di Grosseto. Due successi meritati per le teatine (7-1 e 13-10) che consolidano il secondo posto in classifica nel campionato nazionale di serie B – girone G.

A decidere l'andamento delle gare, lo strapotere in attacco da parte dell'Atoms' che finalmente torna a battere con convinzione e continuità. Ottima anche la prestazione della difesa, guidata in gara 1 dalla batteria composta da Anna Salvatore e Giulia D'Aviero e in gara 2 dalla stessa D'Aviero, sostituita poi da Giorgia Di Santo e Micaela Capitano, schierata nell'inedito ruolo di catcher.

Esordio stagionale in terza base per il neoacquisto Michela La Viola e in prima base per Noemi Patera, entrambe provenienti

dalla Fovea Foggia. Da segnalare ai box di battuta le 4 valide messe a segno dall'esterno del Chieti, Emma Del Sindaco.

Ora il campionato osserverà un doppio turno di riposo, per riprendere domenica 23 giugno, con la trasferta di Acilia. Le due settimane di stop dell'attività senior saranno importanti per l'Atoms' per intensificare il lavoro sulle ragazze Under 18, fulcro del settore giovanile del Chieti.

Questo il line-up dell'Atoms' in gara 1: Marcone (7), Salvatore (1), Di Santo (8), Capitano (5), Del Sindaco (9), D'Aviero (2), Pavone (6), Patera (3), Gigante (4).

---

## LA LIBRERIA MODERNA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Tanti autori per festeggiare il primo traguardo*

**Ortona, 4 giugno 2024.** La Libreria Moderna Fabulinus & Minerva di Micaela e Francesco Ortolano festeggia i suoi primi cinque anni di attività e per l'occasione organizza una tre giorni all'insegna della cultura del libro.

Dal 7 al 9 giugno infatti, dalle 17:30 alle 21:00 davanti alla libreria, in corso Vittorio Emanuele II, 133 si alterneranno ogni giorno autori e curatori ortonesi per parlare della loro esperienza letteraria ed a conclusione, ogni sera, ci sarà un ospite speciale.

*“La cultura va sostenuta e noi nel nostro piccolo cerchiamo di diffonderla attraverso la nostra attività – spiegano i fratelli Ortolano – Con questo primo importante traguardo vogliamo far capire come la passione, se coltivata, dà i suoi frutti. La libreria è un luogo di incontro, dove si intrecciano storie, esperienze e confronti e noi ci teniamo a sottolineare in tutto quello che facciamo l’aspetto sociale della nostra attività”.*

Questi gli appuntamenti nello specifico:

### **Venerdì 7 giugno 2024**

*h. 17.30 Donatella Galante*

*h. 17.50 Andrea Scavongelli*

*h. 18.20 Daniel de Lucia*

*h. 18.40 Antonio Albanese*

*h. 19.00 Antonella Frixia/Andrea Stocchi*

*h. 19.30 Giulia Cataldi Madonna*

*h. 20.00 Excursus sugli autori ortonesi non presenti*

*h. 20.30 Federico Iarlori*

*Ospite speciale: h. 21.00 Peppe Millanta*

### **Sabato 8 giugno 2024**

*h. 17.30 Raffaele Fernicola*

*h. 18.00 Marina Polidoro*

*h. 18.20 Daniele Burattini*

*h. 18.40 letture di Poesie di Dommarco a cura di Sebastiano Nardone*



*h. 19.00 Gianfranco Tamagnini*

*h. 19.30 Mariagrazia Toscano*

*h. 19.50 Remo di Martino*

*h. 20.15 Letture di poesie di Dommarco*

*h. 20.30 Fabio Sanvitale*

*Ospite speciale: h. 21.00 Romano De Marco*

**Domenica 9 giugno 2024**

*h. 17.30 Angelo Sirena*

*h. 17.50 Gianni Totaro*

*h. 18.10 Giulio Napoleone*

*h. 18.40 Andreina Sirena*

*h. 19.00 Renato Romano*

*h. 19.20 Elio Giannetti / Vittorio Polsoni*

*h. 19.50 Lelio del Re / Antonio Orlandi*

*h. 20.20 Andrea Di Marco*

*Ospite speciale: h. 21.00 Antonio Tenisci*

*L'evento è gratuito*

---

**I TEMI DELL'ENERGIA NELLE**

# SCUOLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Gli impegni di Italgas*

**Martinsicuro, 4 giugno 2024.** L'energia e i temi della transizione ecologica tra i banchi di scuola per aiutare gli studenti a una migliore comprensione dell'attualità. È successo nella giornata di oggi presso la scuola primaria di via Cola da Amatrice della frazione di Villa Rosa in occasione dell'incontro tra i numerosi alunni del plesso scolastico e una delegazione di Italgas, Network Tech Company leader nei settori gas, idrico, efficienza energetica e IT, nonché concessionaria del servizio di distribuzione del metano nel Comune.

L'iniziativa ha avuto lo scopo di approfondire temi come l'utilizzo del gas metano come fonte energetica, l'innovazione tecnologica per la decarbonizzazione dei consumi e il ruolo di Italgas nel garantire un servizio sempre più efficiente, sostenibile e sicuro per le comunità e i territori in cui opera.

Inoltre, gli alunni hanno avuto la possibilità di conoscere più da vicino non solo il funzionamento della filiera del gas naturale in Italia – scoprendo le fasi principali che la compongono – ma anche le competenze professionali maggiormente richieste da un settore in continua evoluzione.

Italgas ha presentato anche alcune delle tecnologie adottate o sviluppate dalla Digital Factory del Gruppo. Tra le altre, Picarro Surveyor, attualmente il sistema più all'avanguardia

nel campo delle attività di monitoraggio delle reti del gas; la nuova app Work On Site che gestisce controlli automatizzati, digitali sui cantieri della rete di distribuzione del gas e rende più veloci ed efficienti le verifiche di conformità che vengono condivise in tempo reale; DANA (Digital Advanced Network Automation), il software che consente di controllare e gestire da remoto il network di distribuzione del metano e il Power To Gas che permette di stoccare l'energia elettrica in esubero prodotta da fonti rinnovabili e di movimentarla sotto forma di idrogeno verde o metano sintetico attraverso le nuove reti digitali del gas.

L'adesione a questa importante iniziativa, volta a rendere consapevoli i giovani dell'evoluzione del settore energetico in Italia, è stata possibile grazie alla costruttiva collaborazione tra l'azienda, l'Amministrazione comunale e l'Istituto scolastico.

“Una bella mattinata formativa per i nostri ragazzi – le parole del sindaco Massimo Vagnoni – Sono stati affrontati temi di grande attualità, come la transizione ecologica, che la delegazione di Italgas presente ha spiegato in maniera molto chiara riuscendo soprattutto a coinvolgere tutti gli alunni presenti. Ben vengano iniziative di questo tipo. Colgo l'occasione per ringraziare l'azienda e l'istituto comprensivo per aver collaborato nell'organizzazione di questo bellissimo evento”.

“Ringrazio l'amministrazione comunale e l'azienda Italgas per aver dato l'opportunità ai nostri studenti di conoscere più da vicino il funzionamento della filiera del gas e le innovative tecnologie sviluppate dal Gruppo”. Ha commentato, infine, Barbara Rastelli, dirigente dell'istituto comprensivo “Sandro Pertini” di Martinsicuro.

---

# I VIAGGI ONIRICI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Mostra d'arte contemporanea presso la bottega expo di Chieti. Personale della pittrice Roberta Papponetti*

**Chieti, 4 giugno 2024.** L'artista Roberta Papponetti espone a Chieti nella famosa e storica Bottega dell'Arte di Chieti, in Corso Marrucino. Il luogo accoglie opere importanti per l'artista e segnano il suo percorso artistico dal 1990 ad oggi. Tele ad olio dà sapore impressionistico, cromie e tematiche sobrie ed emozionali. Dall'altro canto tele più espressionistiche, moderne e personalissime nella tecnica attenta e ricercata.

I suoi luoghi vissuti, i luoghi dell'anima, narrano uno spirito libero. Nell'interno vi è una grande tavolozza materica, oggetto della copertina del suo libro autobiografico *i Trabocchi di Roberta*, i libri saranno in vendita

La mostra è stata allestita il 3 giugno. Tanto pubblico per la mostra; amanti dell'arte si sono accalcati davanti la porta non ancora aperta ... Una esplosione di colore, una vita dedicata all'arte. La personale è stata curata dalla stessa Roberta Papponetti, critico d'arte e curatrice di mostre internazionali. Mostra aperta di pomeriggio tutti i giorni: domenica intera giornata.



---

## PREMIO LETTERARIO SCRIBO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Proclamati i vincitori della quinta edizione. Sul gradino più alto del podio la lancianese Francesca Colacioppo; 164 racconti partecipanti da ogni parte d'Italia*

**Lanciano, 4 giugno 2024.** Con il racconto "Su un piano inclinato", la giovane autrice lancianese Francesca Colacioppo si è aggiudicata il primo premio alla quinta edizione del Premio Letterario Internazionale "Scribo" per racconti inediti, organizzato dall'omonima agenzia; seconda classificata Maria Angela Maretti di Mirandola (MO) con "Lungo

le mura di tramontana”; terzo Paolo Casella di Piacenza con il racconto “Febbre d’estate”. I primi tre classificati vincono un premio in denaro.

### *CHI SONO I VINCITORI*

*Francesca Colacioppo nasce a Lanciano il 18 aprile 1989. Laureata in filologia classica, nutre il suo percorso universitario con diverse passioni come la pittura, la lettura, la fotografia e la scrittura. L’amore per quest’ultima l’accompagna sin da piccola ed è per questo che non ha mai smesso di scrivere preferendo la narrazione breve. Oggi lavora come fotografa professionista ma spera di poter intraprendere, un domani, anche una “carriera parallela” come autrice di racconti.*

*Maria Angela Maretti è laureata in Lingue. La sua forma letteraria preferita è il racconto. Suoi racconti sono stati pubblicati su alcune riviste come Spazinclusi, Quaerere e Il Timoniere. È una lettrice onnivora, ama molto la letteratura angloamericana e i gialli. Odia cucinare, ritiene più utile occupare il suo tempo leggendo o scrivendo.*

*Nel 2023 ha pubblicato con l’amica Emma Avanzi “Il vuoto delle parole” (Youcanprint), un libro di racconti incentrato sul rapporto conflittuale tra i sessi e una raccolta di racconti in forma di romanzo, “Al di là delle parole” (Amazon). Nella seconda metà del 2024, uscirà una sua raccolta di scritti autobiografici, “Tracce di vita”, con una casa editrice modenese.*

*Quando le chiedono quanto c’è di lei nei suoi racconti, risponde semplicemente: tutto. “Quello che ho visto, sentito, letto, ogni persona che ho incontrato, le esperienze della vita, entusiasmanti o tragiche, tutto questo finisce in quello che scrivo.”*

*Paolo Casella, classe 1994, è nato e vive a Piacenza, ma nel settembre 2024 si trasferirà per lavoro a Londra. È cresciuto*

nel Parco Nazionale del Cilento, dove organizza escursioni nel tempo libero. Laureato in Fisica Teorica, lavora come insegnante di Matematica e Fisica presso una scuola superiore ed è autore di un teorema di Meccanica Quantistica pubblicato dal journal "Science and Philosophy". Tra i suoi interessi spiccano la Metafisica e la Narratologia. Il suo racconto "Febbre d'Estate" è stato pluripremiato presso i concorsi letterari nazionali.

In considerazione dell'alta qualità degli elaborati partecipanti, si sono volute attribuire delle segnalazioni ad alcuni racconti, già nella rosa dei finalisti, che si sono particolarmente distinti per abilità narrativa, cura formale, originalità stilistica e del contenuto, capacità di suscitare emozioni (in ordine alfabetico per cognome dell'autore): "Il forestiero" di Wilma Avanzato (Chivasso); "La mia arte" di Danilo Cannizzaro (Santa Croce Camerina); "Una notte indimenticabile" di Paola Cecchini (Pesaro); "Al Caffè Liberty" di Assunta Marinelli (Chieti); "Un ramo di mandorlo fiorito" di Lidia Marsili (Bologna); "Festa" di Ida Martucci (Bisceglie); "La porta azzurra" di Marinella Miconi (Arona); "Bianco" di Marilisa Munari (Sovizzo); "L'ingenua e l'indomabile" di Maria Grazia Patania (Augusta); "Il cappello dello zar" di Pietro Rainero (Acqui Terme); "Assuntina timorata di Dio" di Valerio Ruggieri (Lanciano); "Nessuno dei due è Santiago" di Andrea Tani (Firenze); "Lei non è danneggiata" di Melissa Turchi (Siena); "Lucrezia e Abramo" di Dante Troilo (Gessopalena); "Laggiù, lontano" di Giusi Zulli Marcucci (Atessa).

In questa quinta edizione la giuria del Premio è stata composta, oltre che da Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio dell'agenzia Scribo, da Sabino De Bari, Michele Del Monte, Sandro de Nobile, Fabrizio Giannandrea, Ileana Moretti, Gabriella Persiani e Raffaella Rodilloso D'Agata.

Il Premio, ideato e organizzato dall'agenzia di servizi editoriali, scrittura e ufficio stampa Scribo di Lanciano, ha

*visto la partecipazione di ben 164 elaborati provenienti da ogni parte d'Italia, a tema libero.*

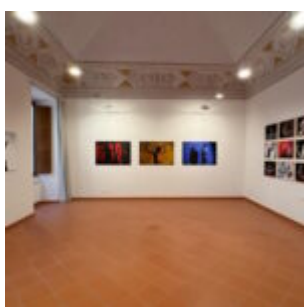
*Per quest'anno la cerimonia di premiazione non si svolgerà, ma nei prossimi giorni Scribo organizzerà un incontro on-line con gli autori primi classificati per far conoscere i racconti vincitori.*

*“Quest'edizione vede trionfare dei giovani, e siamo felici di scoprire nuovi talenti” affermano Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio di Scribo. “Ringraziamo i giurati per la serietà e l'impegno encomiabile e tutti gli autori partecipanti per la fiducia che ci hanno accordato, complimentandoci non solo per la qualità tecnica dei singoli elaborati, ma soprattutto per il grande desiderio di mettersi in gioco, di raccontare e di trasmettere storie ed emozioni autentiche e coinvolgenti”.*

---

## **L'INVISIBILE SI FA DANZA**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Fotografie di Fabio Massimo Fioravanti. Finissage 15 giugno 2024 ore 18. Conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi. Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre – Palazzo Cappa Cappelli*

**L'Aquila, 4 giugno 2024.** Da sabato 25 maggio fino al 15 giugno 2024 la Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre è lieta di ospitare la mostra L'invisibile si fa danza di Fabio



Massimo Fioravanti.

In mostra quaranta fotografie, realizzate negli anni 2016/2023 in Italia ed in Giappone, di danzatori butō diversi per stile, generazione di appartenenza e nazionalità: dal leggendario Akira Kasai, considerato uno dei tre storici fondatori del butō (insieme a Tatsumi Hijikata e Kazuo Ohno) a Kan Katsura, da Ima Tenko a Atsouchi Tachenouchi, da Masami Yurabe a Fukurozaka Yasuo, da Reiji Kasai fino ai giovani Ken Iv, Cao Yuan e Du Yufang, insieme ad altri. Prevalentemente di nazionalità giapponese, ci sono anche butoka italiani, francesi, americani e filippini.

La mostra è accompagnata dalla proiezione di un video di performance storiche del butō realizzato da Maria Pia D'Orazi (storica della danza butō e giornalista) con alcuni rari filmati degli inizi di questa arte (1950-1970).

Completano la mostra l'esposizione di documenti – inerenti al butō – dell'archivio di Giorgio De Marchis relativi al suo soggiorno a Tokyo come Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, e di alcuni rari libri fotografici sul butō come Kamaitachi di Heiko Hosoe, Dance Happening di William Klein o Min Tanaka di Eishu Kimu.

Il giorno dell'inaugurazione si è svolta, nel cortile di Palazzo Cappa Cappelli, sede della Fondazione, la performance Ianus di Damiano Fina, mentre per il giorno del finissage è prevista la conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi sulla storia e le dinamiche del butō.

La mostra, oltre ad essere un reportage sul butō, vuole indagare il rapporto tra visibile e invisibile, i confini tra ciò che è visibile, ciò che non è visibile e ciò che a volte crediamo, o pensiamo, di vedere. Fin dagli inizi la fotografia è stata profondamente affascinata dalla danza butō perché quest'arte porta il linguaggio fotografico ai suoi limiti estremi, interrogando la fotografia nella sua essenza più

vera: che cosa è il vedere? Cosa vediamo realmente? Cosa crediamo di vedere?

Un'arte anti-spettacolare, non rappresentativa, a volte quasi "invedibile" (spesso si svolge del tutto al buio) interroga la fotografia (scrittura con la luce) nel suo profondo. Ecco perchè alcuni grandi fotografi sono stati attratti dal butō e lo hanno fotografato, come Heiko Hosoe o William Klein, producendo capolavori assoluti della storia della fotografia.

La Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre viene istituita a L'Aquila nel 2004 allo scopo di conservare, tutelare e valorizzare il patrimonio documentario e librario raccolto dal professor Giorgio de Marchis nel corso della sua carriera di storico dell'arte. Manifesti, locandine, inviti e brossure sono solo alcuni esempi delle tipologie documentarie che caratterizzano l'archivio composto da quasi 200.000 pezzi. Cataloghi di mostre, monografie e saggi, che popolano la biblioteca, contribuiscono a restituire l'immagine di un periodo denso di cambiamenti non solo a livello sociale ma anche storico-artistico, quale gli anni Sessanta e Settanta in Europa. Dal 2018 abita gli spazi del primo piano del Palazzo Cappa Cappelli che apre costantemente per eventi, mostre e collaborazioni con artisti ed enti.

## BIOGRAFIE

*Fabio Massimo Fioravanti è nato a Roma nel luglio del 1955. Dopo la laurea in Lettere Moderne, conseguita presso La Sapienza Università di Roma, inizia nel 1980 l'attività di fotografo professionista collaborando con riviste italiane e straniere, case editrici e agenzie d'immagini. Unisce le sue due grandi passioni di vita, il viaggio e la fotografia, realizzando numerosi reportage fotografici sul Giappone, l'Asia Centrale, l'India, l'Africa del sud ed il Medio Oriente. Collabora con numerosi artisti, pittori, musicisti, scrittori, attori, performer, a progetti multidisciplinari in comune, con il J.P.A.R.C. (Japanese Performing Arts Research*

Consortium) di Kyoto, con la Scuola Teatro Kongoh, una delle quattro Scuole in cui si tramanda il teatro Noh. Nel 2020 ha vinto in collaborazione con Anna Onesti il Premio Internazionale della Fondazione Cesare Pavese. Ha pubblicato numerosi libri fotografici tra cui *Kyoto Butoh-kan*, Voglino Editrice 2021 e *Una storia quasi solo d'amore*, Feltrinelli 2018. È autore di numerose mostre personali e collettive in Italia e Giappone: *Oltre il Ventaglio*, Castello di Moncalieri, Torino, 2023; *Butoh; L'invisibile si fa danza*, Spazio Arti Floreali, Roma, 2023; *Presentazione*, con proiezione, del libro *Kyoto Butoh-kan in conversazione con Maria Pia D'Orazi*, Museo Maxxi, Roma, 2022; *Japan Performing Arts: Teatro Noh e Danza Butoh nelle fotografie di Fabio Massimo Fioravanti*, Radici Laboratorio, L'Aquila 2022; *Trame Giapponesi / Japanese Tales*, Museo Nazionale d'Arte Orientale, Venezia 2022.

Damiano Fina, danzatore e coreografo, indaga il senso originario dell'eternità attraverso la filosofia e la danza butō. Si è esibito a Parigi, Berlino, Londra, New York, Giappone, in vari festival italiani e conduce regolarmente laboratori di danza con il metodo FÜYA. È docente esterno al master sul metodo IGEA di Erica Poli. Ha conseguito master in "Death Studies" (2023), in "Pedagogia dell'Espressione" (2017), e in "Management delle Arti" (2014). Tra le sue pubblicazioni ricordiamo *The dance of Eros and Thanatos: Butoh and Queer Pedagogy* dove ha collegato la teoria queer alla danza butoh. Dal 2004 la sua ricerca artistica è stata influenzata dalla meditazione, dalle tecniche di contemplazione e dalla passione per la storia dell'arte; significativo l'incontro con Yoshito Ohno. Dal 2015 sviluppa il metodo FÜYA, basato sulla tecnica dei cinque corpi: fisico, emotivo, spirituale, remoto e alchemico.

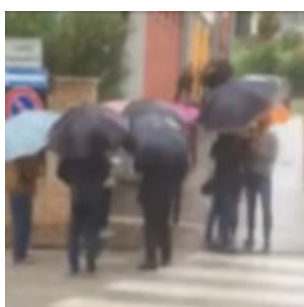
Maria Pia D'Orazi, giornalista e storica del teatro. Ha insegnato come docente a contratto a La Sapienza Università di Roma, al Dams dell'Università "Roma Tre" e alla Libera Accademia di Belle Arti RUFA (Rome University of Fine Arts).

*Attraverso lo studio del butō, danza d'avanguardia giapponese degli anni '60, e del Teatro di ricerca del Novecento, il suo percorso si è focalizzato sul significato del corpo nella nostra epoca e sulle sue potenzialità rivoluzionarie. Numerose sono le sue collaborazioni professionali: ha curato per il MAXXI – Museo Nazionale delle arti del XXI secolo di Roma tre conferenze-spettacolo sulla storia della danza butō nel suo rapporto con la fotografia e l'avanguardia giapponese degli anni Sessanta e, con Akira Kasai, ha collaborato e lavorato su progetti di danza dal 2004 al 2016. È intervenuta sul butō a convegni in Italia, Spagna, Germania, Giappone e Stati Uniti, e scritto per pubblicazioni internazionali e riviste specializzate. Dal 2007 lavora per il canale televisivo La7, dove al momento è una delle autrici del quotidiano di storia e attualità "C'era una volta il Novecento".*

---

## **IL NOSTRO SISTEMA VOTO**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



[Se si vuole democrazia bisogna agire per la democrazia]

*Una nuova denuncia pubblica per cercare di liberare una comunità letteralmente oppressa da vecchi e tristi sistemi di potere*

**Torrevecchia Teatina, 3 giugno 2024.** Ancora una settimana di campagna elettorale. La campagna elettorale: quella genuina la

fanno i ragazzi impegnati con il proprio nome e cognome, con le proprie promesse di servizio, con i propri mezzi, strumenti e le proprie capacità ed incapacità. La campagna vera: quella triste ed angosciante la fanno i soliti comportamenti oscuri ed illeciti specialmente quella degli ultimi momenti di campagna elettorale sin dentro i seggi [attenti tutti].

Proprio in questi giorni, dunque, si tocca l'apice con azioni nefaste che non conoscono pari; ecco dunque apparire d'improvviso ogni strumento di coercizione ed imposizione messe in funzione dalle solite note ed esperte mani.

Ecco un elenco, sicuramente incompleto, del sistema di controllo: telefonata atipica, passeggiata insolita, visita imprevista, presenza inquietante che riappare, ravvicinamenti ed accostamenti improvvisi, ammiccamenti infantili e surreali, giretti dell'ultima ora con regalie e promesse di vario genere ai più fragili, richiami plateali, linguaggi perforanti, perfino minacce, obblighi ed imposizioni d'ogni genere di schieramento, presidio ossessivo dei luoghi di flusso fino al dispiegamento di tutte le guarnigioni disponibili nei seggi elettorali per osservare, verificare, studiare, ricordare e contare ogni voto. Presenza ed occhio attento che accompagna l'elettore fino dentro la cabina nel giorno del voto, con facsimili pronti all'occorrenza e con la libera tecnologia: telefonini per la foto di rito che conferma, garantisce e toglie ogni dubbio.

Ecco, dunque, il sistema democratico che tutela la regolare consultazione: c'è poco da aggiungere se non l'ennesimo e stancante richiamo al rispetto delle norme, che sono scritte e chiare per tutti (non per i soliti gruppi amanti dell'illecito, sempre presenti lì davanti, con penna e taccuino senza vergogna alcuna).

Il buon cittadino non dovrebbe restare in silenzio di fronte a questi illeciti, potrebbe anche reagire, e speriamo reagisca prima o poi in qualche modo. Questi in elenco sono illeciti

gravemente dannosi per la democrazia, per le libertà e per l'immagine della comunità.

Tutti gli elettori sono ligi all'osservanza delle regole, e questo è chiaro per tutti; però, se un 30-35 % disprezza e diserta l'urna, se un altro 10-15 % disprezza il voto annullandolo, se un altro 20-25 % è sottomesso alle imposizioni con tutte le conseguenze nefaste per i malcapitati, cosa rimane del voto libero, cosa rimane della comunità se non squallore, degrado e vergogna.

Tutto anticipato ovviamente per l'ennesima volta; se si vuole democrazia bisogna agire per la democrazia, altrimenti è solo presa in giro.

Si spera quindi di non assistere ancora al teatrino degli illeciti registrati delle ultime consultazioni vissute. Invitiamo i tutori della Legge e le istituzioni preposte a liberare la comunità civile dagli illeciti elettorali e soprattutto a liberare i seggi elettorali dalle truppe nemiche della democrazia, liberarle dai tristi presidi per evitare appunto illeciti perpetrati ai danni della legge, della libertà e dei più deboli (anche loro hanno diritto di voto libero).

[Tantissimi i contributi ricevuti sul teatro elettorale 2019]

---

# **LA BICIPATTINATA ADRIATICA 2024**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Tante presenze nonostante la pioggia*

**Roseto degli Abruzzi, 3 giugno 2024.** Il 2 giugno si è tenuta la manifestazione, quest'anno alla tredicesima edizione, è nata nel 2011 per sensibilizzare cittadini e istituzioni sulla necessità di una mobilità più sostenibile e per il completamento del tratto Marchigiano-Abruzzese della Ciclovia Adriatica. Tante le criticità rilevate lungo il percorso.

Conclusa la tredicesima edizione della Bici pattinata Adriatica, manifestazione nata quattordici anni fa da un gruppo di appassionati della mobilità ciclistica per portare all'attenzione delle istituzioni le tematiche relative alla mobilità ciclistica.

Centinaia i ciclisti ed i pedalatori intervenuti anche se, causa maltempo, molti hanno percorso solo un tratto dell'itinerario proposto, preferendo tornare indietro con il treno o con gli stessi mezzi, anche per motivi di sicurezza.

L'accoglienza, a Roseto, ha comunque visto decine di ciclisti e pattinatori, accolti dal sindaco Mario Nugnes, fare festa sotto la pioggia battente che non ha spento l'entusiasmo.

La bici pattinata, come ogni anno, ha preso atto dei tanti progressi fatti per il completamento del tratto marchigiano-abruzzese della Ciclovia Adriatica, riscontrato, però, non poche criticità.

*“Il percorso – sottolinea la FIAB – non è ancora adatto a tutti, con ampi tratti inaccessibili a pattinatori e ad alcune tipologie di biciclette, causa il fondo sterrato. Parliamo, ad esempio, della ciclabile nella riserva del Borsacchio, del*

tratto antistante la Torre di Cerrano e del percorso che congiunge il ponte sul Vomano alla ciclabile di Scerne. Inoltre, mancano servizi per i ciclisti e le poche piazzole attrezzate, come quelle realizzate in prossimità del ponte ciclopeditone sul Vomano, sono imbarazzanti per come sono state pensate e realizzate”.

Anche la manutenzione di alcuni tratti e le scelte progettuali ha creato non pochi problemi a ciclisti e pattinatori come *“il fondo colorato in alcune zone, in caso di pioggia, è viscido e favorisce le cadute, e ci sono punti dove le radici degli alberi hanno creato dossi e avvallamenti”*.

Non mancano le eccellenze, come le ampie corsie ciclabili di Tortoreto, Alba Adriatica e parte di Giulianova e Pineto, ben distinte dai percorsi pedonali, mentre in altre zone la promiscuità con i pedoni, che aumenta in estate, rende quasi impossibile l'utilizzo in alcuni periodi.

*“Resta, però – dichiara il presidente FIAB Teramo Gianni Di Francesco – ancora molto da fare, in quanto la ciclovia Adriatica, nel tratto Abruzzese, presenta ancora diverse interruzioni e criticità, e non risulta percorribile da tutti gli utenti in bici o sui pattini, in quanto spesso ha un fondo inadatto o dimensioni inadeguate. Manca, inoltre, a livello regionale, una chiara strategia sulla mobilità ciclistica.”*.

*“In generale si nota – conclude FIAB – una mancanza di coordinamento nella realizzazione dell'opera, assenza di segnaletica e di servizi dedicati ai ciclisti, poca attenzione per la piena accessibilità dei percorsi, ed è necessario che l'intero percorso venga rivisto nell'ottica di una uniformità, verso l'alto, dei parametri previsti per le “Ciclovie di rilevanza nazionale, quale è la Ciclovia Adriatica”*.

Molte luci, quindi, e qualche ombra, su una infrastruttura che vorrebbe essere un fiore all'occhiello per la Regione Abruzzo, ma che ha ancora bisogno di migliore e di un cambio di



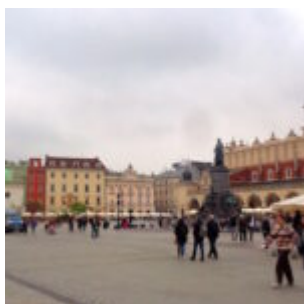
mentalità che porti a considerare i percorsi ciclabili strategici per le nostre città .

*“È doveroso un grazie a quanti hanno collaborato – conclude FIAB – ai tanti volontari delle numerose associazioni che ci hanno supportato, alle polizie locali e ai Comuni attraversati, in particolare a quello di Rosego che ci ha accolto. L'appuntamento è al prossimo anno, sperando di trovare un percorso perfetto e il ponte sul Tronto finalmente realizzato.”*

---

## LA SCUSA DELLA MARATONA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Per tornare a Cracovia*

**Cracovia, Polonia, 3 giugno 2024.** La prima volta che sono stato in Polonia, risale al mese di agosto 2010, ma qualsiasi occasione, mi trova pronto per tornarci. Il luogo di arrivo e partenza per le città che ho visitato in Polonia, è Cracovia, l'antica capitale della Polonia. Oggi la capitale è Varsavia.

Questa volta sono tornato a Cracovia per la MARATONA, dove ha partecipato mio figlio Jacopo, ottenendo il trentanovesimo posto in assoluto su circa settemila iscritti e, con un buon tempo. Io ho fatto il cicerone, per la visita della città, per la gastronomia, per la miniera di sale. Non potevo non andare a Zakopane e Novy Targ per incontrare gli amici Barbara e

l'estroso marito Jan, jazzista e liutaio. Al contrario, Jacopo ha preferito andare al campo di concentramento di Auschwitz.

Zakopane, (950 m), è la località di montagna più frequentata in Europa, ed è la capitale dei Monti Tatra, che indicano anche il confine geografico con la Slovacchia. Interessante è l'architettura di questa località, per la realizzazione delle baite ad un solo piano, interamente realizzate in legno ed a tetto spiovente. Il monte Giewont (1909 m), ha la sagoma di un uomo che dorme e ricorda il gigante del Gran Sasso. Questo monte domina Zakopane, con la sua croce alta 16 metri.

Cracovia viene considerata la capitale culturale della Polonia. Il simbolo della città è il Drago del Wawel, che appartiene alla mitologia polacca. La collina di Wawel si trova sopra il fiume Vistola, (Wisła), che è il fiume più lungo della Polonia, (1047 km). Questa collina abitata sin dal VII secolo, divenne nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, un luogo molto significativo per il potere politico e religioso. Fu anche la Residenza dei re di Polonia fino al XVII secolo. In questi anni furono costruiti oltre al castello, anche il Palazzo Reale e la cattedrale del Wawel dei Santi Stanislao e Venceslao. Con Jacopo, raggiungo questo castello, sotto una pioggia battente, osservando ogni cosa dall'esterno, ma in fretta, perché avevamo altri impegni. Siamo andati a scoprire la Cracovia ebraica, nei quartieri di Podgorze e Kazimierz. Questi quartieri sono uniti da un ponte pedonale, molto bello dal punto di vista architettonico (è doppio), arricchito con sculture di equilibristi in bronzo, che si reggono su un filo metallico che dondola, creando la suggestione del circo. L'artista che li ha realizzati è il polacco Jerzy Jotki Kedziora.

È ovvio che abbiamo visitato la Piazza del Mercato (Rynek Główny), il luogo in cui è partita ed arrivata la maratona. È una delle più belle e grandi piazze medievali d'Europa, circondata da splendidi palazzi storici. All'angolo della Piazza del Mercato, c'è la Basilica di Santa Maria. Al suo

interno troviamo il più grande altare gotico d'Europa, l'Altare Maggiore, scolpito in legno di cedro, dallo scultore "Veit Stoss", maestro di Norimberga. Ogni ora, dal campanile più alto della Chiesa di Santa Maria, (che veniva impiegata in passato come torre di guardia), viene suonata la celebre Hejnal "chiamata a raccolta". Sempre nella piazza c'è la piccola chiesa di Sant'Adalberto, che occupa l'angolo a sud, databile intorno all'XI secolo. Altra visita irrinunciabile, è Wieliczka – Kopalnia Soli, la più antica miniera di sale, funzionante da 700 anni. L'attività estrattiva è durata fino al 1996, in un complesso di cave sotterranee, dove si contano ben 300 km di corridoi e circa 3.000 caverne. Per arrivare ai tre piani di visita aperti ai turisti, ad una profondità di 140 metri, si scendono 800 gradini in legno a chiocciola, in un incredibile universo sotterraneo.

Abbiamo visto sculture di pregevole fattura artistica, che raffigurano importanti personaggi della storia della nazione polacca e sia la storia e la tecnica, dell'attività estrattiva nella miniera. Alcune sculture, si specchiano negli oscuri laghetti. Sono state realizzate anche cappelle, come la Cappella di Santa Kinga e la "Cappella della Santa Croce. Ci fermiamo e mi entusiasmo a contemplare il Cenacolo di Leonardo. Arriviamo ad un vasto salone, dal cui soffitto pendono grandi lampadari, sempre realizzati in sale. Alla fine del giro turistico, siamo tornati in superficie, con l'ascensore. Conclusa la visita alla miniera, anche se stanchi, è stato interessante vedere la Torre di Gradazione di Wieliczka. Questa torre, con la sua superficie di 7500 m<sup>2</sup>, è la maggiore struttura di questo tipo nel sud della Polonia. Situata proprio accanto alla Miniera di Sale "Wieliczka", attira i turisti principalmente per motivi di salute e ricreativi.

Un breve accenno alla gastronomia polacca che bisogna provarla, per gradirla:

– l'Oscypek. È un tipico formaggio affumicato a pasta

semidura, prodotto con latte di pecora, nel Podhale

– Zurek, minestra di farina di segale acida, accompagnata da uovo sodo e salume a pezzetti

– Pierogi, raviolini quadrati di solito con ripieno di formaggio, ma anche con altre varianti

– Bigos, il piatto più famoso ed antico. È uno stufato di carne, crauti e spezie

– Wadowicka kremówka papieska – il dolce alla crema preferito dal Papa Giovanni Paolo II, che somiglia al millefoglie, composto da due strati di pasta-sfoglia croccante, guarnite da crema pasticcera alla vaniglia.

È stato un viaggio interessante, rilassante, che offre cultura, storia, tradizione, gastronomia e rispetto dell'ambiente, con i tanti Parchi ben curati. La MARATONA è stata organizzata nei minimi particolari, con soddisfazione di tutti i partecipanti.

Luciano Pellegrini

---

## **CAGE: SPADA TEATRALE**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Edoardo Sferrella si Distingue nel Ruolo di un Leader Samurai sull'Isola Artificiale di Tsukishima*

**Tsukishima, Giappone, 3 giugno 2024.** Edoardo Sferrella, attore di origini abruzzesi, ha impresso il segno a Tsukishima con la sua interpretazione di Uesugi Kagekatsu, leader del clan Yonezawa, nello spettacolo “Cage”, dedicato alle gesta del samurai Keiji Maeda. La performance, orchestrata dalla compagnia di spada teatrale Katana-ya Ichi, ha evidenziato le notevoli capacità recitative di Sferrella e il suo profondo rispetto per le tradizioni giapponesi delle arti marziali e del teatro.

Nel ruolo di Uesugi Kagekatsu, Sferrella ha affrontato temi di lealtà, strategia e onore, pilastri della cultura samurai. La sua interpretazione è stata apprezzata per l'autenticità emotiva e la precisione storica, rafforzando la sua reputazione come attore capace di connettere il pubblico con la storia giapponese.

Con esibizioni già realizzate in Europa, America ed Egitto, il desiderio di Sferrella di introdurre la compagnia nel panorama culturale italiano potrebbe arricchire la scena culturale locale e stimolare scambi artistici tra Italia e Giappone:

“Portare i Katana-ya Ichi a Pescara sarebbe un traguardo significativo” – Il suo desiderio di portare questa compagnia, con cui collabora dal 2016, in Abruzzo è volto a ispirare ed educare il pubblico sulla rilevanza delle tradizioni storiche e la loro celebrazione in contesti moderni.

Con il suo contributo a Katana-ya Ichi e la sua passione per le arti performative giapponesi, Edoardo Sferrella dimostra come l'arte possa essere un mezzo efficace per il dialogo interculturale.

---

# RASSEGNA ORGANISTICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Quarta edizione. Chiesa della SS. Annunziata Sulmona 6 – 13 -20 giugno ore 18 ingresso libero*

**Sulmona, 3 giugno 2024.** Dopo un anno di assenza torna a Sulmona la quarta edizione della Rassegna Organistica proposta dalla Camerata Musicale nella preziosa cornice barocca della chiesa del Complesso Monumentale SS. Annunziata. Tre gli appuntamenti, tutti a ingresso libero, per tre giovedì consecutivi, a partire dal 6, 13 e 20 giugno alle ore 18.

Un progetto avviato nel 2018 dal Direttore Artistico Gaetano Di Bacco con l'intento di promuovere presso le nuove generazioni e dare il giusto spazio ad uno strumento importante come l'organo, assente nella stagione dei concerti al Teatro "M.Caniglia". "Abbiamo pensato di offrire un'opportunità al pubblico della Camerata -dice Di Bacco- di poter ascoltare quei capolavori della storia della musica che grandi compositori hanno dedicato all'organo". Apre la rassegna il Duo Alphorn & Organ con Carlo Torlontano (Corno delle Alpi) e Francesco Di Lernia all'Organo.

Giovedì 13 si esibirà all'organo Svetlana Berezhnaya in un programma dal titolo "Passeggiata Francese", la rassegna si conclude giovedì 20 giugno con un'abbinata speciale: Gaetano Di Bacco al sassofono e all'organo Italo Di Cioccio in "Saxorgan Duo" con un ventaglio di proposte di autori dal '600 al '900.

Si parte giovedì 6 giugno con il "Duo Alphorn & Organ"

composto da Carlo Torlontano (corno delle Alpi) e dall'organista Francesco Di Lernia. Eseguono brani di autori tra '600 e '900 come: In der Alpen (Traditional), Silent mountains (Bartesch), Sinfonia Pastoritia (A.Zimmermann), B.Pasquini (1637- 1710), G.D'Aquila (1966), B.Galuppi (1706-1785), Arvo Pärt(1935), fino a Tenor di Napoli di Anonimo(sec. XVII-XVIII), per concludere con Sinfonia Pastorella di L. Mozart (1719-1787).

Un concerto dedicato all'universo e i suoi contrasti, suoni che accompagnano in viaggi immaginari; emozioni, sentimenti e moti dell'animo umano di fronte alla magnificenza della natura: sono tutti questi gli elementi che contribuiscono a rendere il concerto del duo Torlontano – Di Lernia un'esperienza unica che, grazie alle sue sonorità, crea atmosfere suggestive evocando memorie del passato e dei paesi lontani.

Il duo Alphorn & Organ si è esibito nell'ambito di rassegne e festival internazionali come Mitte Europa Festival, Festival Santander, Madeira Organ Festival, Canne al vento Bolzano, Orgel-Akente Wuppertal Historische Stadthalle, Festival 'Organ and' Andorra, Vox Organi, La Vénèrie Wiemesmeer, Les Canisius Fribourg, Lahti Organ Festival, Festival Organistico Internazionale di Bari, Ciclo de Música Sacra de Badajoz, Festival Musica Sacra Klagenfurt, Festspelen i Piteå, 'Musica per rinascere' Sant'Anna di Stazzema, Festival "Organo e" Milano, Orgel Plus Leuven, Joroinen Music Festival, Rassegna Organistica Società dei Concerti "B.Barattelli" L'Aquila, eseguendo composizioni originali per Corno delle Alpi di Reiner Bartesch, Anton Zimmerman, Giovanni D'Aquila, Arvo Pärt, Nicola Samale, Leopold Mozart.

Carlo Torlontano si è esibito con il suo Corno delle Alpi in tutto il mondo, per conto delle istituzioni più importanti come la Filarmonica di S. Pietroburgo, Filarmonica di Berlino, Filarmonica di Varsavia, Proms Praga, Mainly Mozart San Diego, Beethovenhalle Bonn, Kuhmo Chamber Festival, Salle Pollak

Montréal, Brisbane Festival, Newport Festival, Filarmonica Enescu. Ha eseguito il concerto di L. Mozart in occasione delle celebrazioni degli anniversari della nascita di Amadeus (250°) al Mozarteum di Salisburgo e di Leopold (300°) alla Konzerthalle di Augsburg. È stato il primo interprete della parte originale scritta da Strauss per la scena d'apertura della "Daphné" che ha eseguito all'Opera di Göteborg, al Teatro di Basilea e alla Filarmonica di Berlino. Ha collaborato con prestigiosi direttori d'orchestra, ha partecipato nel 1994 all'incontro del G7 e nel 2003 è stato invitato al "Martha Argerich & Friends". Si è diplomato in corno con il massimo dei voti ed è stato per molti anni il 1° Corno dell'Orchestra della RAI e del Teatro di San Carlo di Napoli. È professore di corno presso il Conservatorio di Pescara.

Francesco Di Lernia ha studiato organo in Italia e in Germania e ha conseguito il Konzertexamen con lode alla Musikhochschule di Lubecca. Svolge da anni la sua attività artistica nell'ambito dei maggiori festival di tutto il mondo, tra cui Orgelkunst Vienna, Gallus Hall Lubiana, Estate Carinziana, L'Europe & L'Orgue Maastricht, St. Bavo Haarlem, Mushashino Hall Tokyo, Festival Int. di Toledo, International Organ Week di Granada, Organ Week Rio de Janeiro. Ha collaborato, inoltre, con numerosi solisti, gruppi e orchestre, tra cui i Wiener Philharmoniker, la Wiener Akademie, l'OPV ecc. Per Universal ha pubblicato vari volumi, tra cui l'opera completa per tastiera di J.K. Kerll e ha inciso per numerose case discografiche ottenendo riconoscimenti dalla stampa specializzata. Tiene conferenze, corsi e seminari presso importanti accademie ed è membro di commissione in concorsi organistici internazionali.

È professore di organo presso il Conservatorio di Foggia, istituto che ha diretto dal 2011 al 2017.



---

# ALLA PARATA DEL 2 GIUGNO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Castelli: valori che ci guidano nella rinascita appennino centrale*

**Roma, 3 giugno 2024.** *“Il 2 giugno è la Festa che ci riporta ai valori fondanti, e sempre attuali, della nostra comunità nazionale. Gli italiani, uomini e donne, 78 anni fa sceglievano la Repubblica, la democrazia. Come ha detto il Presidente Mattarella, quel voto rappresentò una chiamata alla responsabilità, che si rinnova ogni giorno. Perché la democrazia si nutre di partecipazione, consapevolezza e difesa delle libertà. La voglia di rinascita di quei giorni, dopo la tragedia della guerra, sia sempre di stimolo e fonte di ispirazione anche per chi, come me, è chiamato a compiere l’opera di ricostruzione e riparazione dell’Appennino centrale. È stato un onore poter rappresentare in via dei Fori Imperiali le nostre comunità, così duramente colpite dal sisma, e questa giornata non può che accrescere il mio senso di responsabilità e il desiderio di collaborare per dare un nuovo futuro a questi territori”.* Lo afferma il Commissario Straordinario al sisma 2016, Guido Castelli.

---

# INFIORATA DEL CORPUS DOMINI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Ancora una meraviglia in centro storico con i volontari del Colibrì. Completato nella notte il tappeto che ritrae i volti delle più famose sante della Chiesa*

**Giulianova, 3 giugno 2024.** Il Sindaco Jwan Costantini, il Vicesindaco Lidia Albani ed il Presidente del Consiglio Comunale Matteo Francioni hanno potuto ammirare ieri mattina, ad opera finita, lo straordinario tappeto d'arte e devozione lungo corso Garibaldi. L'Infiorata del Corpus Domini, per la seconda volta realizzata dal Circolo Colibrì, non ha deluso le aspettative.

I volti delle principali sante della Chiesa, questa mattina, erano pronte ad essere osservate da centinaia di persone, in attesa della processione della serata. Ad Ambra Di Pietro ed Egidio Casati, ai maestri infioratori Barbara Monaco e Gianni Tarli, ai tanti volontari, l'Amministrazione Comunale rinnova il ringraziamento e l'applauso della città.

---

## FRENTANIA IN ARTE 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Premi e attestati di merito speciali alla serata conclusiva*

**Lanciano, 3 giugno 2024.** Il Finissage , che si è svolto sabato 1° giugno presso il Polo Museale Santo Spirito di Lanciano, con la presenza degli esponenti dell'amministrazione comunale patrocinate, il sindaco Filippo Paolini e l'assessore alla cultura Danilo Ranieri, accompagnato dalle prestigiose note della chitarra di Andrea Castelfranco, ha visto la premiazione dei vincitori del Premio d'Arte Contemporanea, uno per ogni categoria in concorso.

Per la pittura Gino Berardi di Montesilvano con " Cocktail & Musica 2".

Per la scultura Simona Rapino, di Lanciano, con "Soffia il Vento".

Per l'arte polimaterica, il vastese Davide Ranni con "On the Road"

È stato consegnato il Premio Giuria Giovani, ex aequo, a Franco Secone di Città Sant'Angelo e a Guerino Tentarelli di Roseto Degli Abruzzi, con relative recensioni scritte dagli studenti dei licei Artistico e Classico di Lanciano.

Consegnati anche attestati di merito per "La ricerca creativa e progettuale" alle artiste Alessandra D'Ortona di Paglieta, Carla Di Pardo di Termoli e Carla Trivellone di Montesilvano.

Tutta la sala ha attribuito un doveroso ed emozionante omaggio a Teresa Gileno, artista lancianese prematuramente scomparsa, per la quale il Comitato Artistico Lancianese ha donato alla famiglia una Targa ricordo.

Il Premio Frentania In Arte 2024 per la divulgazione dell'arte e della cultura, è andato al presidente di commissione Roberto Colacioppo, noto fotografo lancianese, al quale è stato riconosciuto " L'alto valore comunicativo, artistico, sociale e culturale" del suo percorso professionale.

Il Comitato Artistico Lancianese e la curatrice artistica dell'evento Marisa Orsatti ringraziano per l'alta affluenza e riscontro di pubblico.

---

## GASTRONOMIA COME STORIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



Bestie da Soma - Tesofilo Patini

*La cucina Tradizionale degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo* [Prefazione di F. Cercone pubblicata in *La Cucina tradizionale degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo*, Quaderno N. 1 IPSSAR Roccaraso, Ed. Qualevita, Torre dei Nolfi (AQ) 1993].

*(La ricerca, vero e proprio viaggio attraverso la gastronomia tradizionale dei centri situati sugli Altopiani Maggiori d'Abruzzo, è stata condotta nell'anno scolastico 1992-93 dagli studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso [in foto sotto], sotto l'impulso dell'allora Preside Franco Cercone che ne è autore e curatore.)*

**di Franco Cercone**

Dalle indagini degli studenti, effettuate non in polverosi

archivi ma “sul campo”, frugando in quella meravigliosa “biblioteca ambulante” che è appunto la memoria dei vecchi, è emerso un interessante

*pattern alimentare* costituito non solo da tipiche colture cerealicole e dai prodotti caseari ovini e bovini, ma anche dalla sapiente conoscenza di verdure ed erbe di montagna tramandatasi oralmente di generazione in generazione.

Questo modello alimentare svanirà dopo gli Anni Cinquanta con l'esplosione della cosiddetta “Civiltà dei Consumi” e con il diffondersi dello Snack Bar o del Fast Food, scie luminose della buona stella del turismo di massa che, comunque, costituisce l'unica risorsa dei centri degli Altopiani d'Abruzzo, soprattutto nel periodo invernale.

L'omologazione susseguente alla massiccia “opera di persuasione” effettuata dai mass-media, una volta raggiunto lo zenith, ha imboccato inesorabilmente una parabola discendente sotto la spinta di diversi e complessi mutamenti socio-economici, come il fenomeno del nativismo, la riscoperta delle proprie “radici”, una maggiore coscienza dell'importanza del fattore “alimentazione” per la salute dell'uomo e – *dulcis in fundo* – della rivalutazione della gastronomia tradizionale.

L'importanza di quest'ultima è stata messa in luce dalla cosiddetta “Dieta Mediterranea”, proprio perché ritenuta scientificamente il modello di alimentazione più consono alla sana nutrizione dell'uomo.

Come si diceva in precedenza, la ricerca degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso è stata effettuata in una ristretta anche se particolare area montuosa dell'Appennino Centrale, quella degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Appare opportuna pertanto una breve descrizione di questo territorio, riproponendo all'attenzione dei lettori una bella pagina tratta dall'opera di F. Sabatini dal titolo appunto *Gli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Roccaraso-*

*Pescocostanzo* (1970):

«Lasciata Sulmona e la sua ampia e popolosa conca, che si distende come un verde giardino racchiuso in una cerchia di montagne nevose, chi percorre verso sud la Strada Statale 17 dell'Appennino Abruzzese ha davanti a sé il maestoso scenario della Maiella, altissima cordigliera dalla cresta spesso velata di nubi. Ma presto la visuale cambia, non appena la strada – a differenza di un'altra di nuova costruzione che prosegue in quella direzione, verso Cansano e Pescocostanzo – volge a destra imboccando la Valle del Gizio: in questa s'inerpica arditamente e, toccando Pettorano e Roccapia, serpeggia a lungo ora sull'uno ora sull'altro ripido versante, per raggiungere l'arduo valico di Fontanella che apre infine la vista sull'immenso Piano delle Cinque Miglia. È questo il primo e il più suggestivo dei grandi altopiani che proseguendo, si scoprono in verde meravigliosa distesa».

L'ambiente fisico che circonda a mo' di corona i paesi situati su questi Altopiani, cioè Roccapia, Rivisondoli, Roccaraso, Pescocostanzo, Campo di Giove e Cansano, è dominato ad ovest dal monte Genzana ed a sud-est dalla catena della Maiella.

Dalla propaggine occidentale di quest'ultima, la catena del Porrara, si estende in direzione ovest il Piano del Cerreto, che con i suoi 1050 metri costituisce il limite altimetrico più basso rispetto agli altri Altopiani di questa verde regione.

Il graduale declino della pastorizia transumante e l'incremento demografico che si registra ovunque agli inizi del '700 incidono fortemente sulla struttura del territorio. In conseguenza dell'intensificarsi delle colture cerealicole e dell'introduzione della coltivazione della patata, esso si presenta infatti nel primo ventennio del XVIII secolo, e fino ad un'altitudine di 1.350 metri circa, polverizzato in una miriade di piccoli appezzamenti, molti dei quali ricavati dal disboscamento di manti arborei, soprattutto di cerri, donde i

toponimi "Cerreto" che residuano numerosi nell'area degli Altopiani Maggiori.

La quantità dei cereali prodotti e destinati insieme alle patate a sfamare interi gruppi familiari, è in stretto rapporto con le precipitazioni atmosferiche, spesso devotamente invocate a maggio e giugno con le cosiddette "Processioni delle Rogazioni".

Né diversa appare la situazione nel campo dell'allevamento. Al di fuori della nobiltà locale, del clero e delle Confraternite, che possiedono armenti calcolati in "morre" (una morra= 350 pecore circa) e condotti con il sistema della transumanza all'inizio dell'autunno, i nuclei familiari più umili posseggono in media alcune pecore o mucche affidate ad un pastore che le conduce al pascolo di mattina e le riporta in serata in paese. D'inverno esse restavano nelle stalle, foraggiate con il fieno raccolto d'estate.

I bovini in particolare, oltre a fornire il latte indispensabile per la famiglia, venivano utilizzati insieme agli equini per l'aratura dei campi, effettuata ancora come scriveva lo storico tedesco A. Steinitzer nel 1909, con "aratri simili a quelli usati dai Sanniti".

V'è poi un modesto ma prezioso allevamento di animali da cortile, fra i quali primeggia il maiale, chiamato la *gráscia de la case* (l'abbondanza della casa), dal quale la famiglia ricava buona parte del fabbisogno di carne necessario per tutto l'anno. Dei suini veniva utilizzata ogni parte e grande importanza assumeva il grasso per la preparazione dello strutto, unico e vero condimento a disposizione un tempo delle popolazioni di montagna.

L'acquisto di pur modeste quantità di olio di oliva era sempre problematico per gente che viveva nell'ambito di una economia pastorale. L'olio di oliva era raro e prezioso. La giornalista e saggista

americana Maud Howe, che soggiorna a Roccaraso nel settembre del 1898, riferisce nella sua opera *"Roma Beata"* (Boston, 1907) che "ogni famiglia a Roccaraso provvede alle proprie necessità, chiede poco ai vicini ed al mondo esterno, eccetto sale, vino ed olio". Ed è straordinario che ancora oggi, per indicare che una persona ha molti soldi, si dice che *"ha la pila"*. Infatti nei tempi passati solo i ricchi avevano nelle proprie dimore la *"pila dell'olio d'oliva"*, un enorme recipiente di pietra, a forma di parallelepipedo, in cui veniva conservato l'olio d'oliva e che troneggiava in un angolo del fondaco come un Santo nella propria nicchia.

Pertanto per il fabbisogno della famiglia si ricorreva al baratto di merci. Si scambiavano infatti formaggi con olio oppure – e questo era il mezzo più usuale – si *"emigrava"* per tutto il mese di novembre per lo più nelle campagne del Chietino e del Molise per prestare giornate lavorative durante la raccolta delle olive e si era remunerati con una quantità pattuita di olio di frantoio.

Vi sono state pertanto particolari *"transumanze"* non legate soltanto all'attività della pastorizia transumante e che attestano la difficile vita della maggior parte della popolazione degli Altopiani.

Scrivendo infatti nel 1859 il notaio Filippo Destephanis di Pettorano:

«Esuberando le braccia sono obbligati i meschini andar raminghi l'inverno o nell'Agro Romano, o a Terra di Lavoro o alle Puglie, imitando gli armenti, pervero anche in Calabria, dove guadagnando il vitto gli uomini riportano poche monete alla famiglia che per lo più a stenti ha tirato l'invernata».

Non migliore appariva la condizione dei pastori transumanti al saldo dei ricchi proprietari di armenti. Antonio De Nino scriveva nel 1881 che il salario di un pastore era costituito da *"trenta ducati l'anno. un rotolo di sale (un chilo) e un*



rotolo d'olio (un litro) al mese ed un filo di pane ogni giorno”.

L'emigrazione stagionale degli uomini i quali – scriveva il De Salis Marschlins nel 1789 – sugli Altopiani “in maggior parte si dedicano all'allevamento delle pecore”, proietta sulla donna una luce di autentica eroicità. A lei spetta arare i campi, improvvisarsi sarta o muratore, far legna in montagna e trasportarla faticosamente a casa sulle spalle, come nel famoso quadro del Patini dal titolo *Bestie da soma* [foto 2] ed in cui l'Artista ha immortalato un gruppo di donne di Roccapia colte in un attimo di riposo, mentre con la legna addosso fanno ritorno in paese. Il momento più difficile per la donna, data l'assenza del marito per molti mesi o addirittura per anni, perché era emigrato negli U.S.A., è quello di nutrire sé stessa e la prole in un particolare momento dell'anno coincidente con l'esaurimento delle scorte alimentari e l'inizio del nuovo ciclo produttivo dei campi.

In questo periodo, tristemente noto come la *costa di maggio*, la sopravvivenza era legata a pochissimi sacchi di patate, di farina di granturco o di orzo rimasti ed alle residue parti di maiale tesoreggiate durante il rigido inverno. I pochi cereali superstiti, soprattutto ceci, fagioli e lenticchie, venivano cotti insieme e degustati a minestra.

Questa è appunto l'origine del tipico piatto denominato le *Virtù*, che si usa preparare in molti paesi abruzzesi a fini propiziatori nel giorno del primo maggio. Abbiamo un'autorevole testimonianza al riguardo che conferma la difficile vita delle nostre popolazioni. Sottolinea la scrittrice americana Maud Howe che soggiorna, come si è detto, a Roccaraso nel 1898:

«Dall'autunno, quando i pochi vegetali verdi che si coltivano vengono consumati, fino a quando essi maturano di nuovo nell'estate seguente, la gente vive di polenta, fatta con farina di granturco, di *macaroni*, di patate, di piselli secchi

e di formaggio di pecora».

Anche i resoconti dei Viaggiatori stranieri della fine del XVIII secolo sono assai illuminanti al riguardo. Il De Salis Marschlins per esempio, ci dice che a Roccapia si produceva “poco grano” e che

sul Piano delle Cinque Miglia, oltre alle patate, “si produce poca quantità di orzo e avena”, mentre “Roccaraso, paesello sospeso ad una roccia, ha solo pochi campi di grano e numerosissimi armenti di

pecore e suini”.

La farina di grano era dunque preziosa per la famiglia e destinata per la maggior parte alla preparazione del pane, cotto nei forni a legna. Più facile era l’approvvigionamento della farina gialla; sia impastata e cotta al camino sotto il coppo, che preparata per la polenta, essa costituiva il nutrimento base giornaliero ed una necessaria alternativa per prolungare le scorte di farina bianca.

La polenta in particolare era condita in bianco con lo strutto disciolto e pecorino grattugiato oppure con l’aggiunta di cavoli lessi e soffritti in padella. Cavoli e broccoletti sono verdure assai utilizzate perché prosperano ad altitudini superiori anche ai 1200 m. e pertanto vengono coltivate nei piccoli orti adiacenti alle abitazioni o nelle immediate vicinanze dei centri abitati. In qualche ricorrenza speciale la polenta veniva insaporita da salsicce o costolette di maiale conservate – dopo essere state soffritte e coperte interamente dallo strutto – nelle cosiddette *composte*, cioè recipienti di coccio abbastanza capienti ed adatti anche alla cottura dei legumi al camino.

Come condimento era utilizzata con parsimonia la conserva di pomodoro, perché essa era costosa e si acquistava ad etti in angusti negozietti allorché volgeva alla fine la provvista fatta in casa nel mese di settembre. Scrive infatti la Howe

in data 28 settembre 1898:

«Per ogni dove le donne erano occupate a Roccaraso a fare conserva di pomodoro. Nella parte esterna delle finestre di quasi ogni casa vi erano spianatoi di legno, pieni di succhi di pomodoro che evaporavano al sole».

Era dunque sconosciuta la tecnica di conservazione di succo di pomodoro "a bagnomaria", oggi assai in uso e rivelatasi di grande importanza per l'economia familiare.

Talvolta essa era addirittura irreperibile nel periodo invernale, quando la neve cadeva copiosa ed isolava per molti giorni i centri dell'Altopiano. I piccoli negozi di generi alimentari non erano di solito in grado di poter effettuare grosse provviste di derrate alimentari e le scorte avvenivano "a singhiozzi", conseguenza questa anche della limitata circolazione monetaria.

Un salto di qualità in fatto di rifornimenti si verifica tuttavia con l'apertura al traffico, nel 1897, del tratto ferroviario Cansano-Roccaraso-Castel di Sangro-Isernia, una data "storica" questa che segna l'inizio dell'attività turistica su tutto l'Altopiano e che ben presto si trasformerà in vera e propria "industria".

Facevano parte altresì della costante alimentazione quotidiana, soprattutto in inverno, in special modo le aringhe affumicate ed il baccalà, un tempo acquistabile a modico prezzo, mentre oggi come è noto, il merluzzo salato ha superato in fatto di prezzo la stessa carne di vitello. Le aringhe venivano cotte sotto la brace avvolte in pezzi di carta "gialla" bagnata (che in tal modo "assorbiva" il sale), spinare e condite con aglio, olio e prezzemolo. Emanavano la massima fragranza con tale condimento sopra le fette di pane casareccio appena sfornato.

Si è parlato in precedenza della cosiddetta costa di maggio, espressione diventata tristemente proverbiale per indicare un

momento critico dell'anno in cui le provviste alimentari erano ormai in fase di esaurimento. In questo periodo la neve si è già sciolta sui prati e l'occhio esperto della donna è in grado di riconoscere diversi tipi di erbe commestibili che, consumate fresche o bollite, sono in grado di offrire un ulteriore contributo all'alimentazione quotidiana della famiglia.

Ma quali sono queste erbe per lo più ricche di ferro e generalmente indicate con il termine dialettale "foje"?

Elenchiamo qui appresso quelle più apprezzate per il potere nutritivo ed al nome dialettale aggiungiamo, quando è possibile, anche la loro designazione scientifica e l'uso abituale in cucina:

° *Carducci* (o "papagnóle"):

cardi freschi colti nel periodo primaverile; la parte tenera del torso può essere degustata in brodo con uova e pecorino.

° *Cicoria selvatica*:

è mangiata cruda in insalata oppure lessa in acqua salata e condita con olio e limone; viene anche ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino.

° *Cicorietta di Salle* ("*Taràxacum glaciale*"):

termine dialettale: *rùscja*. Erba con foglie basali a forma di rosetta e molto aderenti al suolo. Cresce in alta montagna all'incirca dai 1500 m. in sopra nel periodo estivo. Ottima se mangiata sia cruda in

insalata che bollita e ripassata in padella con olio, aglio e peperoncino.

° *Cascigni* (o "crespigni"):

appartengono alla famiglia del *sonchus oleraceus*. Possono

essere mangiati crudi in insalata (utilizzando le foglie più tenere) e conditi con olio, sale ed aceto, oppure lessati in acqua salata. In tal caso si condiscono con olio e limone oppure vengono ripassati in padella con olio, aglio e peperoncino, eventualmente con l'aggiunta di fagioli lessati a parte. Di particolare bontà risulta l'acqua in cui i *cascigni* sono stati bolliti. Il brodo, servito in tazze a mo' di consommé, viene condito con olio, limone e pecorino grattugiato. L'uso del parmigiano al posto del pecorino rappresenta una "variante" diffusasi in tempi recenti. Il brodo di *cascigni*, condito nel modo descritto, è ritenuto il miglior rimedio contro il mal di pancia.

° *Ruchetta selvatica*:

ritenuta di grande potere energetico, viene mangiata solo cruda, condita con olio e scaglie di pecorino secco.

° *Ortica*:

si utilizzano solo le cime tenere che vengono lessate in acqua salata e ripassate in padella con guanciale, olio e peperoncino. Costituiscono in tal modo un'ottima salsa con cui condire "penne" o "rigatoni".

° *Vitalba*:

ottima nel mese di giugno; dopo essere stata lessata in acqua salata, può essere condita con olio e limone oppure cotta con le uova a frittata.

° *Örapi*:

verdura di eccezionale bontà e potere nutritivo che cresce alla fine della primavera negli stazzi di montagna. Gli *örapi* vengono lessati in acqua salata e conditi con olio e limone oppure ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino. In tal caso costituiscono un'ottima salsa con pasta di grosso formato. Gli *örapi* vengono dai "buongustai" ripassati con

olio, aglio e peperoncino in padella assieme ai fagioli lessati a parte. Il "piatto" è servito con bruschetta.

° *Cipolle selvatiche*, termine dialettale: "*ciaciavítte*":

se sbollentate in aceto costituiscono un ottimo contorno con carne di maiale e salsicce. Possono essere conservate in barattolo con la stessa acqua oppure sott'olio.

° *Cipolle*:

vengono cotte al coppo sotto la brace e condite con sale e olio, talvolta accompagnate da spicchi di patate aggraziate da foglie di rosmarino. Le "cipolle cotte al coppo" risultano appetitose se farcite con tonno sott'olio o salsiccia.

° *Funghi*:

nell'alimentazione quotidiana del periodo primavera-autunno va sottolineato il costante uso di funghi, per lo più prataioli, che spontaneamente e copiosi crescevano su tutto il territorio. Il fungo era la sostanza più povera che madre natura potesse offrire alla gente per calmare i morsi della fame. Sicché ancora oggi, a mo' di proverbio, si sente ripetere dai vecchi il detto: "*le nozze non si fanno con i funghi*".

Accanto alle erbe di campo vanno annoverate, nel periodo tra la tarda primavera e l'autunno, quelle tipiche di stagione coltivate negli orti oppure acquistate dai rivenditori ambulanti che provenivano da valle su traballanti carretti. La testimonianza della Howe è precisa al riguardo: a Roccaraso, Rivisondoli e Pescocostanzo non esistevano negozi di frutta e verdura; queste venivano dunque consumate fresche, a differenza dei nostri giorni in cui le tecniche di coltivazione in serra ed il traffico commerciale aereo hanno annullato il regolare susseguirsi dei prodotti agricoli nelle varie stagioni.

Nei tempi passati inoltre erano sconosciuti gli attuali metodi di conservazione degli ortaggi con la "tecnica del freddo". Provviste di melanzane, zucchine e peperoni venivano tuttavia effettuate nel primo periodo autunnale (quando appunto tali ortaggi presentano la loro migliore bontà) mediante la bollitura in aceto, metodo questo assai efficace per la conservazione dei prodotti ed adottato da sempre anche a livello industriale.

Va spesa infine una parola anche per il vino. Fino all'immediato periodo successivo al secondo conflitto mondiale la conservazione del prezioso ed energetico liquido era affidata alla "cottura", perché i contadini produttori non potevano permettersi il lusso di correre il pericolo che esso si guastasse e si trasformasse in aceto, vanificando così il duro lavoro condotto nelle vigne per quasi nove mesi l'anno. La Howe, la scrittrice americana di cui abbiamo spesso parlato e che ci ha lasciato importanti notizie sulla Roccaraso fine ottocento, riferisce che "l'orribile vino cotto" era contenuto in "otri di pelle" sistemati sopra muli e condotti in giro per il paese dai contadini che provenivano "da valle" per venderlo. Il "vino cotto" era ritenuto comunque preferibile a quello contenente il bisolfito, sostanza chimica preposta alla conservazione del vino ma ritenuta giustamente nociva alla salute.

Le ricette qui "riscoperte" dagli studenti dell'Alberghiero, che sottoponiamo all'attenzione dei lettori e soprattutto degli Operatori turistici locali, appartengono alla speciale gastronomia dei "giorni di festa". Per la loro originalità e la particolare rielaborazione cui sono state sottoposte attraverso il tempo, esse meritano non solo di essere conosciute ma anche di essere reinserite nel mosaico della cucina regionale con benèfici influssi sul movimento turistico.

Il primo piatto nelle ricorrenze festive di carattere religioso era costituito nei centri degli Altopiani quasi sempre dai *maccheroni alla chitarra*, ottenuti con impasto di

farina e uova. La sfoglia, resa sottile al punto giusto, viene tagliata a pezzi (grandi rettangoli) e passata col matterello sulla "chitarra". Sono tuttora apprezzate anche le tagliatelle, che si preparano avvolgendo sulla spianatoia due o tre volte la sfoglia, tagliata a mano con il coltello.

I maccheroni invece, acquistati "*sfusi*" al negozio di "generi alimentari e diversi", costituivano di solito il primo piatto dei giorni festivi del "ciclo dell'uomo" e nel "ciclo dell'anno", soprattutto in occasione di matrimoni e della festa per l'uccisione del maiale, che avveniva per lo più il 17 gennaio.

Se le *sagne*, ottenute ammassando acqua e farina, costituivano il piatto giornaliero della famiglia, i maccheroni, specie i "bucatini", rappresentavano una vera leccornia che poteva essere degustata, dato il prezzo elevato di questo prodotto, in poche occasioni durante l'anno.

Tuttora le persone anziane chiamano i *bucatini* la "*pasta delle nozze*" ed è significativo il fatto che ancora oggi le persone invitate ad un matrimonio vengano apostrofate con l'espressione: "*uòje so meccherùne!*", dal "sapore" prettamente proverbiale.

Per quanto concerne i secondi piatti, va sottolineato che la carne di vitello si mangiava in rare occasioni; per la preparazione del ragù si utilizzava la carne di pecora o di castrato e per il brodo quella di gallina. I tagliolini all'uovo in brodo venivano resi più saporiti con le *rigaglie* (interiora) soffritte e duole constatare come oggi sia del tutto scomparso dai menù dei ristoranti il brodo di gallina preparato in siffatto modo.

Fra gli altri piatti tradizionali del passato che vanno riscoperti e inseriti nei menu dei ristoranti segnaliamo i "*Torcinelli*", le "*Pallottole cacio e uova*", i "*Carducci*", i "*Cavatiélle*", la "*Scarsella*", la "*Muscischia*", gli



*“Abbutarièlle”.*

Vogliamo concludere questa breve ma necessaria introduzione con l’augurio che soprattutto gli operatori gastronomici sappiano rinverdire una cucina locale ormai “stantia” con le ricette raccolte dagli studenti dell’Alberghiero di Roccaraso, per la cui preparazione si rimanda alle pagine seguenti della pubblicazione.

Questo rinnovamento è ulteriormente favorito dalla recente scoperta del tartufo bianco lungo il medio corso del Sangro e nei territori limitrofi. Il sapiente impiego del prezioso tubero nelle antiche ricette

può conferire a queste ultime nuovi ed interessanti sapori, dando luogo a delle “varianti” che arricchiranno di molto la gamma dei “piatti” offerti ad una clientela sempre più esigente.

Gli studenti dell’Alberghiero possono sentirsi dunque soddisfatti per il lavoro svolto. Attraverso la gastronomia essi hanno ricostruito un interessante capitolo di quell’affascinante poema che è appunto

la storia delle genti degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo.

Franco Cercone

Elenco delle ricette dei “piatti riscoperti”, pubblicate nel volume con l’indicazione dei paesi di provenienza, Centri degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo:

Roccaraso: *Carducci e uova; Testicoli di vitello alla griglia; Cazzarièglie e foje; La Colostràta.*

Pietransieri: *Cavatielle; Orapi e fagioli; Polenta alla spianatoia.*

Pescocostanzo: *Gnocchetti alici e broccoletti; Verza patate e fagioli; Maccherune a la chitarra col ragù di castrato; La*

*Scarsella.*

*Rivisondoli: Agnello in brodetto; Patate fagioli e cotiche; Pecura al cotturo.*

*Roccapia: Baccalà e patate; Carrarellitte de grandìnie; Frescarièglie e fagioli.*

*Campo di Giove: Palluttèlle cacio e uova; La muscischia di capra; Il Pappòne; Zuppa verza con osso di prosciutto.*

*Cansano: Torcinelli; Sagne ceci e baccalà.*

*Castel di Sangro: Abbuttarièlle; Trippa e patate.*

# LA CUCINA TRADIZIONALE degli ALTOPIANI MAGGIORI d'ABRUZZO

1993



## VITE X LA VITA. DONAZIONE E TRAPIANTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 5 Giugno 2024



*Chiusura Convegno internazionale a Palazzo d'Avalos, sabato 1° giugno 2024*

**Vasto, 2 giugno 2024.** Dal 2013 più di un milione di italiani ha ricevuto un trapianto, con una media di un intervento ogni 2 ore e mezza. L'anno scorso il Centro nazionale trapianti di Roma ha compiuto 10 anni. Operativo h24, coordina i prelievi e assegna secondo criteri d'urgenza organi e tessuti da destinare in tutt'Italia, tentando di assottigliare liste d'attesa che oggi registrano 8mila persone speranzose di tornare a vivere. Ogni regione, tranne Molise e Val d'Aosta, ha una sede locale. In Abruzzo si trova nell'ospedale San Salvatore dell'Aquila e opera in convenzione con il Policlinico Gemelli di Roma.

Il capoluogo abruzzese vanta un importante primato nazionale, cioè quello di aver avuto nel 1966 la prima donatrice vivente di rene che ha permesso a una giovane donna di ricevere il primo trapianto di quest'organo effettuato a Roma. A ricordarlo è stato il prof. Francesco Pisani dell'Università aquilana, moderatore della prima parte del convegno, al quale ha fatto eco Daniela Maccarone, attuale responsabile del Centro Trapianti Abruzzo-Molise che ha illustrato il sistema di funzionamento della Rete nazionale "Donazione e trapianti", sottolineando come tutto parte da un "Sì" del donatore con la firma del consenso informato.

Intervenendo nel dibattito Francesca Leonardis del Policlinico Tor Vergata di Roma, dopo aver precisato che il trapianto rientra tra i livelli essenziali di assistenza (LEA), ha informato il folto pubblico presente in sala che nelle liste d'attesa di trapianti, ci sono più uomini che donne, al 50 %

tra i 40-60 anni e che la restante parte è diviso tra bambini e anziani, molti dei quali in attesa di un trapianto multiorgano.

Sui dubbi che ancora permangono attorno ai trapianti, si è soffermata invece Anna Teresa Mazzeo, docente e direttore dell'UOC di Anestesia dell'Azienda ospedaliera universitaria Policlinico "Gaetano Martino" di Messina, la quale ha affermato che ai familiari che si trovano a dover decidere in fretta se donare gli organi del proprio caro, bisogna far sapere che esistono regole (Criteri di Harvard), uguali e ferree in tutto il mondo per diagnosticare la morte cerebrale, stabilite nel nostro Paese dalla legge n. 578 del 1993.

Fabio Vistoli, direttore UOC Chirurgia generale e trapianti dell'Università degli studi di L'Aquila si è concentrato sul trapianto di rene in Abruzzo da donatore deceduto e da quello in vita. Ha reso noto che oltre 200 persone aspettano un trapianto in regione. La donazione a cuore fermo non è ancora attivata nella nostra regione e la mortalità di coloro che aspettano un trapianto si attesta al 2%. Roberto Cacciola, docente di Chirurgia generale e Trapianti dell'Università di Messina, ha ricordato il primo prelievo di rene avvenuto per via laparoscopica nel 1995 da un donatore vivente rilevando che c'è una carenza cronica di quest'organo, in quanto l'incompatibilità per gruppo sanguigno rappresenta una delle principali barriere al trapianto.

In videocollegamento è poi intervenuto Duilio Pagano, professore associato all'Università di Pittsburgh (USA), e chirurgo di trapianti di fegato negli istituti IRCCS-ISMETT-UPCM di Palermo, il quale ha sottolineato la necessità di incrementare i prelievi da donatore vivente. Esistono oggi procedure chirurgiche sempre più sofisticate, come la laparoscopia e la robotica che rendono l'operazione più sicura. La mortalità dei pazienti in lista d'attesa si attesta al 5,1%. Nel 2022, in Toscana, un evento straordinario senza precedenti al mondo: un trapianto di fegato donato da una

donna deceduta all'età di 100 anni.

Il rapporto con i pazienti e l'aspetto umano nella terapia post trapianto sono stati invece i temi principali della relazione di Luca Toti, professore UOC di Chirurgia epatobiliare e trapianti del Policlinico Tor Vergata di Roma, nonché "salvatore" del giovane attore Filippo Laganà, protagonista di "Amici per la pelle" (2022) prodotto da Rai Cinema con la regia di Pierluigi Di Lallo, che racconta proprio l'esperienza vissuta di trapianto di fegato.

La seconda sessione della mattinata è stata moderata dai dottori Ornella Bastonno e Antonio Spadaccini di Vasto e dall'ematologo Luigi Dell'Orso del Centro regionale trapianti dell'Aquila. Ad aprirla sono stati Cristian D'Ovidio, docente di Medicina legale all'UdA di Chieti-Pescara, e l'avvocato Arnaldo Tascione, i quali si sono soffermati sugli aspetti legislativi relativi alla donazione della salma ai fini della ricerca scientifica e al trapianto d'organi, con particolare riferimento alle innovazioni previste dalla legge 10 del 2020, figlia dell'era Covid.

Le problematiche connesse alla donazione del sangue sono state infine illustrate da Pasquale Colamartino, coordinatore Servizi trasfusionali della Commissione Salute presso la Conferenza delle Regioni, il quale ha dato un quadro confortante della situazione nazionale in materia, che si può riassumere con queste cifre: tre milioni di donazioni di sangue, circa 5 donatori ogni 100 abitanti (più di un milione e mezzo); 1750 persone circa che ogni giorno hanno accesso alle trasfusioni. Con alcuni problemi insorti di recente: invecchiamento della popolazione, aumento delle malattie croniche, inquinamento, zoonosi, colture intensive e deforestazione.

Maura Faraci, direttore dell'UO Cellule staminali emopoietiche – Istituto "G. Gaslini" di Genova, ha quindi illustrato il trapianto di midollo osseo, con un occhio di riguardo ai

piccoli pazienti, sostenendo come in età pediatrica si preferisce la donazione da parte dei genitori o di familiari compatibili.

È stata poi la volta di Giuseppina Gallo, che ha portato la sua testimonianza di direttore anestesista-rianimatore dell'ospedale di Vasto, a cui spetta occuparsi del prelievo-trattamento degli organi e della gestione del trapianto stesso, e quindi del dirigente Antonino D'Ercole, coordinatore trapianti del San Pio, il quale ha mostrato gli aspetti tecnici relativi al prelievo, trasporto e consegna dell'organo che deve avvenire entro 12, massimo 24 ore. All'interessante dibattito sugli aspetti tecnici e giuridici relativi alla donazione ed al trapianto ha fatto seguito nel pomeriggio la premiazione dei lavori eseguiti dagli studenti dei quattro istituti scolastici che hanno partecipato al bando annesso al convegno.

La consegna dei diplomi e delle menzioni speciali è stata affidata ai docenti Rosa Lo Sasso e Orlando Raspa, coadiuvati da Loredana Lammanda (Loredana Eventi) che ha curato l'allestimento e gli aspetti tecnico-organizzativi del convegno. A seguire le testimonianze toccanti di Angelo Fabrizio, Davide Donini, Adamo De Michele e Clemente Fusco che hanno ricevuto un trapianto d'organi e di Francesca Naglieri, figlia del donatore Gino.

Tra gli applausi dei presenti e con un "arrivederci al prossimo anno per fare di Vasto la città capofila in Abruzzo della campagna di promozione della donazione di organi", pronunziato dalla professoressa Iolanda Russo Menna e dall'avvocato Giuseppe Tagliente, ideatori e promotori dell'evento, il convegno ha chiuso i battenti lasciando una platea più informata con la consapevolezza del grande atto d'amore che la donazione rappresenta.

L'associazione "San Michele" e il Comitato organizzatore ringraziano:

- Vini del Golfo "Terre del Tosone";
- Gli sponsor;
- Avis, Admo, Aido e Croce Rossa Italiana;
- Polo Liceale Mattioli e Pantini Pudente, Itset Palizzi, Istituto comprensivo 1 Vasto;
- Le hostess Sofia, Sara, Angela e Fabiola;
- Massimo Molino e Pino Rosini, fotografia;
- Andrea Pelusi, impianto tecnico e digitale;
- Rossana Pagliaroli, ufficio stampa.