

LE EMISSIONI ODORIGENE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La Salpa rassicura la delegazione comunale

Roseto degli Abruzzi, 26 giugno 2024. Il Sindaco di Roseto degli Abruzzi Mario Nugnes, accompagnato dall'Assessore Annalisa D'Elpidio e dalla Consigliera Comunale Rosaria Ciancaione, mercoledì scorso ha incontrato il dottor Lorenzo Cerretani, Amministratore Delegato della Salpa Scarl, e i responsabili dell'Azienda, per affrontare il tema delle emissioni odorigene nell'impianto produttivo rosetano.

L'incontro, richiesto dalla Consigliera Ciancaione a seguito di alcune segnalazioni a lei pervenute da parte dei cittadini, si è svolto nella sede produttiva Salpa di Roseto ed è stato caratterizzato da un clima di cordialità e collaborazione.

Cerretani ha rassicurato la delegazione nominata dal Consiglio Comunale che le emissioni odorigene prodotte alla Salpa sono monitorate a cadenza bimensile da un ente terzo accreditato e che, dai risultati pervenuti nell'ultimo anno, non sono mai state riscontrate anomalie o sforamenti dei parametri di legge. Anche gli ultimi dati, ha sottolineato l'Azienda, sono tutti nella norma e in linea con le precedenti rilevazioni.

“Assieme alla Consigliera Ciancaione e all'Assessore D'Elpidio ho voluto rappresentare alla Salpa le istanze pervenute da alcuni cittadini – afferma il Sindaco Mario Nugnes – Su questo fronte abbiamo avuto delle rassicurazioni importanti in merito al monitoraggio in corso e all'analisi dei dati. Inoltre, Salpa, ci ha assicurato attenzione massima nei confronti della

salute dei dipendenti e di tutto il territorio. L'azienda ha anche assicurato che andrà ad eseguire monitoraggi straordinari in aggiunta a quelli previsti dalla normativa. Ovviamente, proseguirà il percorso di confronto costante con Salpa per continuare a monitorare la situazione e pensare alla salute dei nostri cittadini".

STAM-PARTY DI UNALTROTEATRO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La nuova stagione teatrale

Ortona, 26 giugno 2024. Per sabato 29 giugno alle ore 20:30 la produzione Unaltroteatro di Lorenza Sorino e Arturo Scognamiglio propone una conferenza stam-party presso il Cinema Auditorium Zambra di Ortona: si tratta di una conferenza insolita e frizzante con dj set a cura di Massimiliano Di Sipio e la partecipazione del Vibe realtà di Hip Hop e Breakdance di Ortona.

In questa occasione verrà presentata la stagione teatrale 2024/25 e si farà accenno a quelle che sono le attività extra da Unaltroteatro *“perchè – come spiegano – quello che vogliamo fare è una vera e propria festa per lanciare la nuova stagione in quanto lo Zambra porta avanti il progetto di un luogo di incontro e confronto su tutti i piani artistici e culturali, spettacoli, cinema, presentazioni, corsi e tante altre novità,*

e cerchiamo sempre di collaborare con le varie realtà presenti sul territorio abruzzese”.

“La festa – proseguono Sorino e Scognamiglio – è per il pubblico e per chi ci conosce e ci sostiene già, ma anche per chi si avvicina a noi per la prima volta ed ha la curiosità di scoprire cosa Unaltroteatro crea per mettere in connessione le persone e le loro emozioni”.

Tra le varie collaborazioni si annoverano per esempio quelle con: la Scuola Macondo di Pescara, con Edicola Ediciones, con la Libreria Moderna Fabulinus & Minerva, e non solo.

Dopo la conferenza, per i partecipanti, ci sarà un brindisi a cura di “Champagnino”, pertanto è gradita la conferma con un messaggio su whatsapp al numero 345.4367809.

FESTA SAN PAOLO APOSTOLO 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Tutto pronto; arriva il tanto atteso momento di preghiera e di aggregazione per la Comunità di San Paolo e per tutto il territorio, che è ormai diventato tradizione irrinunciabile per tanti

Vasto, 26 giugno 2024. Una festa di famiglia e per le famiglie, in cui tutti trovano spazio e accoglienza, nel clima gioioso di devozione al grande Santo, all’ombra del poderoso

campanile della Chiesa a lui dedicata. Come di consueto, si parte con una giornata interamente dedicata alla preghiera.

Con i Vespri di venerdì 28 giugno si apre la Solennità dei Santi Pietro e Paolo: alle ore 19 ci sarà la santa messa e, a seguire, la processione per le vie del quartiere, alla presenza dei gruppi parrocchiali, dei Cavalieri dell'Ordine Equestre Santo Sepolcro di Gerusalemme, delle Confraternite, dell'ANMI, dell'UNITALSI, degli Scout e della Banda di Monteodorisio.

Nel fine settimana la festa continua con due giorni in cui la preghiera si intervallata ai momenti di sano divertimento per tutti. Continueremo a ringraziare il Signore con le Sante Messe sabato alle ore 19.00 e domenica alle ore 8.30, alle ore 11.00 e alle ore 19.00.

Per l'intrattenimento, quest'anno si è pensato ad una musica adatta a creare il clima di festa, in cui tutti potranno cantare i grandi successi senza tempo proposti dai musicisti che si avvicenderanno nelle due serate. Sabato 29 giugno alle ore 21.00 si esibirà la Tribute Band Le Orme dei Pooh. Il gruppo, nato nel 1979, si fregia del titolo di cover band dei Pooh più importante e più longeva. Approvata dagli originali, vanta oltre 30 anni di attività musicale nelle varie piazze d'Italia. Domenica 30 giugno, alle ore 21.00, ad allietare la serata ci sarà il "cantattore" Gianfranco Lacchi, con il suo spettacolo Morandiamo. Noto al grande pubblico per aver vinto una puntata di Tali e Quali Show nel 2022, sono ormai più di 20 anni che canta nei locali della penisola le canzoni più importanti dell'artista emiliano ottenendo ovunque riscontri più che positivi.

L'offerta gastronomica per entrambe le serate è, come sempre, molto varia e invitante. La sagra dei cavatelli alla pescatrice e della frittura di paranza è giunta alla diciannovesima edizione e il MENU SAGRA è ormai un appuntamento con il gusto a cui non si può rinunciare. Per

accontentare i palati di tutte le età, ci sono le altre proposte offerte dagli stand gastronomici (panini, arrosticini, patatine) e dal banco dolci (scrippelle e altri dolci tipici).

Per i più piccoli, già dalle ore 17.00 il divertimento è assicurato con i giochi gonfiabili e con i tanti premi della pesca di beneficenza. Per le signore, ci saranno le tante offerte del Banco ricami e del Banco bigiotteria; per tutti il Banco articoli religiosi.

«Il “giorno del Santo” ha anche una grande valenza antropologica: è giorno di festa. E la festa – è noto – risponde a una necessità vitale dell’uomo, affonda le sue radici nell’aspirazione alla trascendenza. Attraverso manifestazioni di gioia e di giubilo la festa è affermazione del valore della vita e della creazione. In quanto interruzione della monotonia del quotidiano, delle forme convenzionali, dell’asservimento alla necessità del guadagno, la festa è espressione di libertà integra, di tensione verso la felicità piena, di esaltazione della pura gratuità. In quanto testimonianza culturale, essa mette in luce il genio peculiare di un popolo, i suoi valori caratteristici, le espressioni più genuine del suo folklore. In quanto momento di socializzazione, la festa è occasione di dilatazione dei rapporti familiari e di apertura a nuove relazioni comunitarie». (Dal Direttorio su pietà popolare e liturgia)

Dalla Parrocchia

FESTA DI APERTURA DELL'ESTATE

DELL'ARATRO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Si parte il 30 giugno con la rassegna. Tra gli ulivi delle campagne pianellesi il 30 giugno inizia la rassegna "L'Estate dell'Aratro" che si estenderà fino al mese di ottobre.

Pianella, 26 giugno 2024. Si tratta di un viaggio tra i luoghi delle Terre di Arotron a Pianella (Pe), che partirà con la "Festa di apertura" alle ore 18.00 dal Palco Gran Sasso, con la sua vista mozzafiato sulla montagna, dove gli artisti che hanno aderito all'iniziativa "Palco Aperto" si esibiranno, capitanati dal pianoforte Jazz del talento abruzzese Paride Marzuoli. Sarà presente anche la danzatrice Fabiana Carchesio, che si esibirà per il pubblico della Compagnia dell'Aratro di Franco Mannella.

"La nostra intenzione – spiega il Direttore artistico Mannella – è quella di valorizzare il territorio di Pianella e diffondere la sensibilità teatrale e musicale, il recupero della tradizione abruzzese e del suo valore storico e artistico lavorando a stretto contatto con la natura, sfruttando le varie sfumature di colore del sole che tramonta; il nostro palco non ha alcun tipo di forzatura, è il Creato con tutte le sue forme".

La serata proseguirà, intorno alle 20.00, con un'anteprima dei "Racconti della tenda Yurta" appena ricostruita, dopo essere stata distrutta dal maltempo e dal forte vento dello scorso anno, grazie ai fondi raccolti: verrà riempita di luce delle candele e delle storie, con un assaggio di "Fabliò – storie a

lume di lucerna”, un omaggio, a cura dell’attore Alessandro Rapattoni, ai racconti a sfondo licenzioso ed erotico del mondo antico e medievale, un esperimento di teatro ispirato ai racconti “proibiti” della letteratura antica e medievale, dove maggiore è l’attenzione allo spessore letterario. Rapattoni è già regista e autore della fortunata serie di spettacoli a tema letterario “La Luna e l’Aratro”.

La serata si concluderà alle 21:30 nell’Anfiteatro di Paglia, un palco circondato da un bosco naturale, con balle di fieno a delimitarne la platea, con lo spettacolo di narrazione sulla Resistenza in Abruzzo, “Quando il grano maturò”, ideato e interpretato da Marcello Sacerdote di CuntaTerra, con la regia prestigiosa Laura Curino, attrice e autrice torinese, pioniera e magistrale interprete del teatro di narrazione, che da decenni porta in scena i suoi lavori in Italia e all’Estero. Si tratta di uno spettacolo di narrazione teatrale sul tema della Resistenza Umanitaria durante il periodo della Seconda Guerra Mondiale in Abruzzo, con l’obiettivo di valorizzare e salvaguardare la memoria collettiva.

La rassegna si svolgerà all’aperto in c.da Santa Scolastica a Pianella (cercare “Terre di Arotron” su google maps) e per conoscere le modalità di accesso agli spettacoli, per prenotare e per ricevere la posizione è fondamentale contattare il numero di 345.5411135: la prenotazione è obbligatoria.

ESTATE AL MAXXI L’AQUILA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



*Libri e cinema in corte. Gli appuntamenti della settimana. Mercoledì 26 giugno, ore 21 Cinema **Castelrotto di Damiano Giacomelli**, interviene il regista. Giovedì 27 giugno, ore 19 Libri **Il groviglio verde. Abitare le foreste dal Mesozoico alla fantascienza di Danilo Zagaria**. Venerdì 28 giugno, ore 21 Cinema **Zamora di Neri Marcorè***

L'Aquila, 26 giugno 2024. Tre serate, questa settimana, per Estate al MAXXI L'Aquila | Libri e cinema in corte il programma di public program del museo con appuntamenti dedicati al cinema e ai libri, ospitati nella corte di Palazzo Ardinghelli e realizzati in collaborazione rispettivamente con L'Aquila Film Festival e con l'Università degli Studi dell'Aquila, I Mercoledì della cultura e con il Patrocinio del Comune dell'Aquila.

Tutti gli eventi sono a ingresso libero fino a esaurimento posti.

Venerdì 28 giugno, inoltre, dalle 11, il MAXXI L'Aquila inaugura la nuova mostra Architetture e città nel Corno d'Africa Un patrimonio condiviso a cura del MAXXI Architettura con Andrea Mantovano e presenta il progetto di arredo urbano per Piazza Santa Maria Paganica Via Vai – realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi dell'Aquila – e il progetto espositivo Second Order reality dell'artista Carola Bonfilei promosso da Italian Council.

CINEMA Sono due le serate dedicate alla settimana arte nell'ambito della rassegna Visioni Primarie, una selezione di film italiani d'esordio sui temi chiave della contemporaneità indagati con linguaggi e sensibilità innovativi, proposti da

L'Aquila Film Festival.

Domani sera, mercoledì 26 giugno, alle 21, verrà proiettata la commedia nera di Damiano Giacomelli – presente alla proiezione – Castelrotto (2024) definito un revenge movie sulle fake news di paese, ambientato in un piccolo centro dell'appennino maceratese che diventa improvvisamente teatro di un fatto di cronaca. Protagonista è un testardo ma ambiguo Don Chisciotte, interpretato da Giorgio Colangeli, che vuole manipolare il racconto di un giallo provinciale per una vendetta personale.

Secondo appuntamento con il cinema venerdì 28 giugno sempre alle 21, questa volta con Zamora, di Neri Marcorè, attore e conduttore televisivo molto amato dal grande pubblico che con questo lavoro debutta alla regia del 2023 e guadagna anche una candidatura ai Nastri d'Argento 2024. Tratto dal romanzo del giornalista sportivo Roberto Perrone, il film è ambientato nella Milano degli anni '60 in cui si muovono il protagonista del film, Walter Vismara interpretato da Alberto Paradossi, e Giorgio Cavazzoni a cui dà il proprio volto lo stesso Neri Marcorè.

LIBRI Giovedì 27 giugno alle 19, invece, la corte del MAXXI L'Aquila ospita Danilo Zagaria, biologo e divulgatore appassionato, con una lectio tratta dai temi presentati nel volume *Il groviglio verde. Abitare le foreste dal Mesozoico alla fantascienza*, un viaggio attraverso la straordinaria complessità arborea delle foreste terrestri, da curare e preservare per il futuro.

Le foreste ricoprono una buona parte delle terre emerse in un grande groviglio di radici, rami, alberi, foglie ed esseri viventi. Per raccontarlo, l'autore arricchisce le scienze forestali, ecologiche e geologiche con incursioni in letteratura, filosofia, antropologia, architettura, economia. Passando dai mangrovieti sulle coste oceaniche alla taiga siberiana, dalle canopie tropicali ai quercu-carpineti nel cuore d'Europa, Zagaria un mondo complesso e stratificato,

dalle profondità della terra ai fiumi volanti, dalla preistoria al futuro. Il groviglio verde intreccia storie che si muovono nello spazio e nel tempo e «storie multispecie», come le chiama Donna Haraway, i cui fili vengono ripresi da altre mani creando legami imprevedibili e sorprendenti.

LE CREAZIONI DEI NOSTRI ARTIGIANI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



L'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese "in trasferta"

Feltre, 26 giugno 2024. Dal 27 al 30 Giugno 2024, si svolgerà a Feltre in provincia di Belluno la 38^a edizione della Mostra dell'Artigianato Artistico e Tradizionale. In occasione della Mostra gli androni dei palazzi, le strade e le antiche case diventano bellissime location per esporre prodotti artigianali. Quest'anno l'esposizione "Scopri i tesori d'Abruzzo" vedrà protagonista l'Ente Mostra di Guardiagrele che porterà nella località veneta diversi oggetti che rappresentano vari settori dell'artigianato artistico e che fanno parte del Museo.

"Abbiamo accolto con piacere l'invito a partecipare. Con gli organizzatori della Mostra di Feltre ci siamo ritrovati negli obiettivi e nella passione per l'artigianato." dichiara

Gianfranco Marsibilio presidente dell'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese. "Andiamo nella stessa direzione che è quella di dare visibilità all'artigianato di qualità, di far rivivere le antiche botteghe, di valorizzare i centri storici riproponendo i vecchi mestieri."

Intanto va avanti la macchina organizzativa a Guardiagrele per la Mostra che quest'anno festeggia la 54esima edizione e si terrà dal 1 al 25 agosto. Stimolante il tema di questa edizione, "Luce come memoria, presente e innovazione". Possiamo anticipare che c'è stata una grande risposta da parte delle scuole e dagli artigiani per il concorso nazionale.

TORNA IL CERASUOLO DI PASETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Dopo 13 anni torna per celebrare questo vino, la cantina Pasetti ha organizzato un press tour alla scoperta delle proprie tenute all'interno del Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Da diversi anni l'azienda ha abbandonato la costa per produrre i vini in altitudine

Pescosansonesco, 26 giugno 2024. La lunga storia della Cantina Pasetti inizia già in epoca borbonica, in agro di Francavilla al Mare a ridosso dell'Adriatico, fino ad arrivare ai giorni nostri con una viticoltura di montagna. La svolta della cantina avviene negli anni '60 con l'inizio della

vinificazione in più ampia scala. Negli anni '80 nasce, per mano di Mimmo Pasetti, il vino del marchio di riferimento dell'azienda. Per festeggiare la nascita di Francesca con i capelli rossi proprio come la trisavola Donna Rachele, figura importante nella storia della famiglia, si imbottiglia separatamente il miglior Montepulciano presente in cantina. Così è nato il Testarossa, fiore all'occhiello della Famiglia Pasetti che da 5 generazioni ormai porta avanti il lavoro vitivinicolo sempre con la stessa passione e determinazione.

Oggi Mimmo Pasetti è ritenuto un imprenditore visionario: il suo progetto controcorrente è cominciato nel 2000, quando in azienda assume il ruolo decisionale. Egli dalla zona costiera, sede storica dell'azienda, si sposta all'interno, inizia ad acquistare sempre più terreni, prima a Pescosansonesco (PE) nel Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Il terroir di Pescosansonesco, argilloso-calcareo, posizionato al di sopra della roccia appenninica, è perfetto per la coltivazione del Montepulciano d'Abruzzo. La significativa escursione termica tra giorno e notte a circa 550 m.s.l.m. garantisce che il vino abbia un profilo sensoriale di alta qualità ed eleganza. Così è iniziato il processo di trasformazione che dalla zona costiera dell'Abruzzo arriva poi a Capestrano (AQ), Castiglione a Casauria (PE) e Ofena (AQ). Essendo tutti i vigneti all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, la Cantina Pasetti è autorizzata ad apporre il logo del Parco sul retro delle sue bottiglie.

Il segreto di questa azienda è sicuramente l'unione familiare, oggi Mimmo la gestisce insieme a sua moglie Laura e i loro tre figli, ognuno con un ruolo definito e diverso: Francesca Rachele si occupa dell'amministrazione, Massimo dell'esportazione e della visibilità internazionale e Davide, che è enologo, si occupa della produzione del vino.

La cantina possiede un totale di 270 ettari dei quali 70 vitati. Le uve coltivate sono: Pecorino, Passerina, Trebbiano

d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione; piccola percentuale di varietà internazionale, Chardonnay e Cabernet sauvignon.

La conduzione delle vigne è nella forma integrata con particolare attenzione alla sostenibilità. "Questo è un punto peculiare – ha spiegato Mimmo Pasetti- che ci garantisce la salubrità dei vini. Il Parco Nazionale è un contesto vergine, lontano dall'inquinamento delle aree vallive, dalla contaminazione antropica. L'autorità di vigilanza del Parco Nazionale monitora, controlla e analizza ogni aspetto dei processi lavorativi controllando in primis il rispetto dell'ambiente".

Per raccontare gli ultimi progetti aziendali, la famiglia Pasetti ha organizzato un press tour al quale hanno partecipato circa 30 giornalisti tra nazionali e abruzzesi. Due giorni intensi durante i quali i giornalisti hanno potuto prendere cognizione delle diverse situazioni ambientali dei vari territori e degustare diversi vini, ciascuno il risultato delle diverse specificità territoriali. Presente in uno degli appuntamenti anche il presidente del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, il dottor Tommaso Navarra che ha voluto ribadire la peculiarità del territorio, la preziosità delle varie identità locali e la proficua collaborazione con la famiglia Pasetti che opera all'interno del Parco.

"Il nostro ultimo progetto riguarda l'acquisizione di 150 ettari in località Forca di Penne – ha aggiunto Mimmo- fino a 1050 mt s.l.m., tra fitti e floridi boschi del Parco Nazionale. Il sito è attraversato dal Tratturo Magno, fu stazione di sosta per la transumanza, riconosciuta come Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. Con la sua Torre Medievale che fu anche proprietà dei Medici, Forca rappresenta il punto di confine fra le province di L'Aquila e Pescara. Dalla sua sommità ai piedi della torre medicea, ad ovest si osservano le cime dell'Appennino interno, a est l'estensione delle province di Pescara, Teramo e Chieti fino

all'orizzonte con il turchese Adriatico. A sud e a nord, in una manciata di chilometri, le vette della Maiella e del Gran Sasso".

Molto interessante la verticale di alcune annate dell'Harimann, il Montepulciano di punta dell'azienda, dal 2000, 2004, 2007, 2009, 2012, 2017. I vigneti dell'Harimann si estendono nel Comune di Pescosansonesco. Questo è un tendone di soli 2 ettari di oltre 60 anni con una bassa resa di 60-70 q/ha. Qui il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argilloso-calcareo, la vendemmia è tardiva. L'affinamento è fatto inizialmente in vasche di cemento, poi 24 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio e successivo affinamento in bottiglia.

Uno spazio speciale è stato dedicato al Cerasuolo che la famiglia ha deciso di riprodurre dopo ben 13 anni. Un Cerasuolo d'Abruzzo superiore, le cui uve provengono dall'agro di Capestrano, il terreno è di medio impasto tendente al sabbioso, di forte matrice ciottolosa, drenante; il clima è continentale con inverni rigidi, alta è la ventosità. Un vino dal colore brillante e dal sapore intenso, elegante, fresco e minerale, caratterizzato da note fruttate e floreali. Esso viene prodotto con la tecnica della svacata, tipico della tradizione del territorio aquilano.

Presente alla due giorni anche l'agronomo del gruppo, il piemontese Maurizio Gily il quale ha raccontato dell'inserimento nei vigneti di alcune stazioni meteo. "Con Mimmo – ha spiegato Gily- abbiamo deciso di installare nei terreni di Forca di Penne, così come negli altri siti, alcune stazioni meteo per monitorare le condizioni climatologiche che poi, unitamente alle valutazioni chimico-fisica del terreno, sono a supporto delle scelte per i nuovi impianti in termini di varietà e sistemi di allevamento, ciascuno progettato in base agli obiettivi enologici a priori prefissati. Queste, inoltre, ci aiutano nello studio della presenza dei funghi patogeni in maniera da poter intervenire in fase preventiva

solo ed esclusivamente quando se ne verificano le condizioni. Premesso comunque che, per le situazioni climatologiche tipiche di queste zone, la pressione degli sviluppi fungini è molto limitata". Proprio a seguito delle analisi agro-climatologiche (i dati verificati sono stati comparati con altri provenienti da stazioni meteo di zone spumantistiche a livello mondiale, tra cui Rheims), la famiglia ha ritenuto di impiantare sul sito di Forca, Chardonnay e Pinot nero per la produzione, in futuro, di uno spumante metodo classico.

Un altro aspetto importante della filosofia aziendale è la "nutrizione" delle viti. In azienda non si parla di concimazione ma di nutrizione, concetto ben diverso. Cruciale è, non l'apporto dei minerali, ma l'attenzione alla presenza, al benessere e all'incremento del sistema microbiologico che nel terreno vive ed è in stretta simbiosi con l'apparato radicale delle viti. L'attenzione verso quella microbiologia pedologica che, così come avviene per l'apparato digerente degli uomini, è artefice dell'assorbimento dei nutrienti già naturalmente presenti nel terreno in forma minerale. A tal fine, nelle diverse unità aziendali, sono state predisposte delle stazioni di compostaggio. In questi, tutti i residui della filiera vitivinicola vengono miscelati con sostanza organica "letame", proveniente da stalle presenti nelle montagne intorno. Queste miscele vengono lasciate riposare per circa 24 mesi, durante i quali, attraverso attenti rivoltamenti ed ossigenazione, si produce la degradazione delle matrici originarie con produzione di compost utile allo sviluppo di specifiche famiglie microbiologiche ideali poi per essere apportate al terreno sia in fase di preimpianto che in fase gestionale. Inoltre, questa è una tecnica utile al sequestro del carbonio che, una volta re-interrato, sarà definitivamente sottratto all'atmosfera.

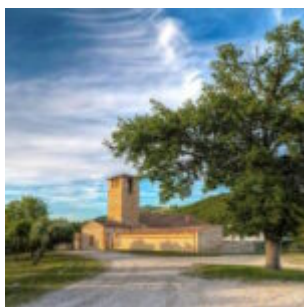
"Più di 20 anni fa – ha aggiunto Pasetti- abbiamo deciso di avventurarci in aree diverse da quelle in cui eravamo abituati a vivere ed operare, alla ricerca di una vita diversa e di

prodotti con qualità diverse, alla ricerca di un nuovo equilibrio. Eravamo inconsapevoli ma oggi, visto il dramma dei cambiamenti climatici in atto, ci troviamo a poter affrontare egregiamente anche questa problematica. Nelle zone dove operiamo, oltre alla salubrità, abbiamo temperature più basse e piovosità regolare. Abbiamo risolto inconsapevolmente un problema che oggi sta diventando drammatico per le classiche zone vitate”.

“Ho sempre avuto l’ambizione di fare qualcosa di diverso, – ha concluso Pasetti- abbiamo sempre buttato il cuore oltre l’ostacolo nella consapevolezza che ogni traguardo fosse solo un punto di partenza verso il futuro”.

SOLSTIZIO CORALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il Coro Sine Nomine per la decima edizione a Campovalano, 29 giugno 2024

Campoli, 26 giugno 2024. Nella splendida Chiesa romanica di San Pietro, sabato 29 giugno torna **Solstizio Corale**, la rassegna musicale organizzata in occasione della Festa della Musica dall’Associazione corale Sine Nomine di Teramo in collaborazione con l’unità pastorale di Campovalano per celebrare il Solstizio d’estate, la luce e la gioia della vita.

Il programma prevede alle ore 17:00 la Celebrazione Eucaristica animata dal Coro Sine Nomine, diretto da Ettore Sisino, ed a seguire le esibizioni di tre Corali: “*Sancta Maria in Viminatu*” di Montalto Marche, “*Samnium Concentus*” di Campobasso e “*Rosa rorans ensemble*” di Pescara.

“La manifestazione mira a creare un momento di condivisione musicale e di espansione del repertorio polifonico – dice Ettore Sisino – celebrando il Solstizio d’estate con la bellezza delle note, in un luogo che racchiude diverse ed emozionanti espressioni artistiche musicali, architettoniche e figurative”.

LA DIMORA DEI NONNI FELICI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Un tuffo nelle storie dell’Abruzzo interno

L’Aquila, 25 giugno 2024. La Casa Alloggio “La Dimora dei Nonni Felici” ha partecipato con grande entusiasmo all’incontro di restituzione del progetto “La Corriera dei Nonni Lettori”, tenutosi presso l’Hotel Azzurro.

Questo progetto, parte integrante del corso di lettura ad alta voce, ha visto la partecipazione attiva di numerose nonne e nonni che, durante i mesi passati, hanno condiviso voci, esperienze ed emozioni emerse dalle letture dei testi selezionati.

Il percorso letterario, intenso e vivace, ha riportato l'attenzione sulle storie e dell'Abruzzo interno, valorizzando il patrimonio narrativo della nostra terra, anche attraverso racconti intimi e struggenti risalenti alla Seconda Guerra Mondiale.

In seguito all'incontro, l'entusiasmo è proseguito all'interno della nostra struttura, dove le storie dei nonni lettori sulla guerra e su quei difficili periodi sono state nuovamente raccontate e discusse dagli anziani ospiti della Dimora. La voglia di continuare a raccontare storie è stata unanime, segno dell'importanza di queste attività per la memoria storica della nostra comunità.

Un sentito grazie all'Assessore alle Politiche Sociali, Manuela Tursini, per la sensibilità e vicinanza dimostrata nei confronti dei nostri nonni durante l'incontro e a Paolo Fiorucci, "Il libraio di notte", la cui passione e dedizione hanno reso possibile il coinvolgimento emotivo del pubblico. La sua guida esperta ha arricchito il progetto in maniera significativa.

La Dimora dei Nonni Felici

RISERVA ABBANDONATA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Rischi per l'incolumità dei turisti. Lo riporta il giovane

proprietario del Camping "Il Pioppeto", ormai esasperato da anni di segnalazioni e dal lassismo delle Istituzioni.

Vasto, 25 giugno 2024. Mario Varrati è un giovane imprenditore nonché proprietario del Camping Il Pioppeto, una delle più famose e consolidate realtà nel campo delle attività turistico-ricettive all'aria aperta che opera fin dagli anni '70 sulla costa di Vasto. Il Pioppeto rimane tra le poche attività turistiche a resistere in una realtà, quella vastese, che sta purtroppo vedendo la graduale sparizione di suddetto tipo di attività.

L'imprenditore fa i conti ormai da diverse stagioni con le problematiche connesse all'area SIC antistante alla struttura turistica. La riserva in questione, nonostante le costanti segnalazioni, anche mediatiche, rilasciate negli anni dal proprietario del Camping al fine di evidenziare il cattivo stato dei luoghi, l'inesistente manutenzione e dunque le conseguenti problematiche legate alla sicurezza, è ormai giunta ad una situazione di pericolosità piuttosto importante.

Se la stagione 2023 verrà ricordata per il canide che ha terrorizzato i turisti e disincentivato i soggiorni al mare nel tratto della riserva, la stagione 2024, ormai avviata, non promette nulla di positivo.

Fin dai primi giorni di giugno, i viali d'accesso all'arenile sono spesso occupati da un branco di cinghiali (otto giovani esemplari più la loro madre), i quali posteggiano pericolosamente a meno di venti metri dall'area ciclo pedonale. Tali cinghiali, non ancora catturati, rappresentano tuttora un serio rischio per turisti, pedoni, ciclisti e soprattutto bambini. Ironia della sorte, a fine maggio '24 veniva rimossa la "gabbia", installata nella riserva all'inizio dello stesso mese, proprio per la cattura degli ungulati. Evidentemente, non ha sortito alcun effetto.

A ciò si aggiunge la rimozione solo parziale degli alberi

colpiti a novembre 2023 dall'ondata di mal tempo che si è abbattuta sulla costa; ad oggi rimangono "pericolanti" alberi di ingenti dimensioni non più saldi al terreno e dunque prossimi alla caduta. L'area della riserva, oggetto degli interventi di smaltimento del verde, non è stata debitamente pulita e messa in sicurezza per la stagione ormai iniziata.

Infine, la pista ciclabile in più punti danneggiata dalle radici degli alberi caduti a novembre '23 e "riparata" nell'immediato (fine 2023), verte in condizioni critiche, con il manto della stessa che risulta sconnesso e lesionato negli stessi punti.

L'imprenditore deve fare i conti quotidianamente con una situazione di abbandono, visto il disinteresse dell'amministrazione cittadina alle sue periodiche segnalazioni. Oltre al tema di interesse pubblico, che viene spesso disatteso, c'è anche un aspetto turistico-ricettivo, vista la percezione negativa da parte del turista circa la cura dell'ambiente, a maggior ragione se relativa ad una riserva naturale ormai lasciata all'abbandono.

L'appello pubblico. Mario Varrati non si arrende e lancia un appello pubblico alle Istituzioni anche facendosi portavoce dei numerosi ospiti della sua struttura: ci ascoltino e soprattutto intervengano per sanare una situazione non più tollerabile.

Ciò in primo luogo nell'interesse dei turisti, i quali, pagando la tassa di soggiorno, rivendicano il diritto a determinati servizi lamentando costantemente disagi per l'impossibilità di poter usufruire in sicurezza degli stessi; infine, anche per i cittadini e gli imprenditori che nel loro piccolo alimentano le attività turistiche locali. Varrati, fin d'ora, si dice disposto a garantire piena collaborazione con le Istituzioni al fine di rendere più sicuro e decoroso il tratto di litorale interessato.



IRRISOLTO FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Nel Centro Storico del Borgo di Torano Nuovo venerdì 28 Giugno 2024 al calar del sole si accende la terza edizione

Torano Nuovo, 25 giugno 2024. Serata all' insegna della buona musica e del divertimento organizzata dall' Associazione Culturale "Coleotteri Bombardieri". Ci ritroveremo insieme con **MUSICA LIVE**, il concerto di **RIVIERA**, il giovane cantautore **Jacopo Spinozzi**, in arte **Riviera**, anche frontman della band **Utah**, che nel 2023 dà inizio al suo progetto da solista e pubblica il singolo "Chiaro di Luna".

Ad aprire le danze un DJ SET esplosivo con **Daniele Aloisi**. A

deliziare la serata anche lo STREET FOOD per soddisfare ogni palato con Frittelle e Porchetta. Il tutto sarà accompagnato da ottima birra tedesca alla spina. Non vediamo l'ora di condividere con voi momenti magici!

INGRESSO LIBERO

IL DEBITO CRESCERÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Di Marco su Sanità Pescara: *A pagare saranno gli utenti. Per coprirlo si devono tagliare le spese superflue e non i servizi*

Pescara, 25 giugno 2024. “Il debito e i tagli alla sanità sono emersi in tutta la loro gravità durante la Commissione di oggi con l’audizione del Direttore Generale della Asl di Pescara Vero Michitelli, che ha riferito in merito alla disastrosa situazione economica e finanziaria della ASL3.

Il debito previsto a fine dicembre 2024 pari a 17 milioni 814.595, al netto della manovra di 5milioni di euro, resta grave, perché determinerà comunque un deficit di 12 milioni e 814mila euro che pagheranno i pescaresi-utenti, che si vedranno comunque ridimensionati servizi e prestazioni. Assurdo che il rosso dei conti delle Asl sia emerso solo dopo le regionali e che non si possa coprire rinunciando a spesa non fondamentali, come chiederemo insieme al collega Luciano D’Amico”, così il Consigliere regionale Antonio Di Marco sulla

situazione.

“I tagli previsti riguarderanno: la spesa farmaceutica per 500mila euro; il personale non dipendente per altri 500mila euro; le scorte di reparto per 1 milione e 500mila euro; le domande laboratoriali per 1 Milione; i servizi non sanitari per 1 milione e 500mila euro – illustra Di Marco – Mi chiedo e ci chiediamo se tutto questo non si sarebbe potuto dire già prima della campagna elettorale, piuttosto che oltre al danno del deficit far trovare la doppia beffa di dover subire anche le conseguenze dei tagli e ciò senza che vengano risolti due gravi problemi per la Asl di Pescara: le liste d’attesa e l’efficienza del Pronto soccorso della città.

Mi riserverò di richiedere un’ulteriore audizione al direttore generale per conoscere, nello specifico, le difficoltà e le dinamiche riguardanti ciascun presidio sanitario della provincia di Pescara”.

LA VALUTAZIONE INCIDENZA AMBIENTALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Regione Abruzzo ignora richiamo del Ministero dell’Ambiente e mantiene delega ai Comuni. UNITEL: stralciare modifica alla legge sul governo del territorio o rischio procedura di infrazione.

L'Aquila, 25 giugno 2024. La valutazione di Incidenza (VINCA) è il procedimento, di carattere preventivo, al quale è necessario sottoporre qualsiasi piano, programma, progetto, intervento od attività che possa avere incidenze significative su un sito, o proposto sito, della rete Natura 2000, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti e tenuto conto degli obiettivi di conservazione del sito stesso.

Il punto 1.9 della Linee Guida nazionali per la VINCA, sul tema dell'individuazione delle autorità competenti per la VINCA, riportano che " Seppure tali deleghe non possono essere normate a livello statale, è necessario che le Amministrazioni regionali provvedano ad una verifica sulle competenze attribuite a Strutture non adeguate, come alcuni Comuni, e individuino specifici Uffici regionali, territoriali o, preferibilmente, gli Enti Gestori dei siti o delle aree protette, che possono disporre di maggiori conoscenze specifiche e tecnico-scientifiche".

La Regione Abruzzo, con L.R. 12 dicembre 2003, n. 26, ha trasferito ai Comuni le competenze relative alla VINCA per tutti i piani non ricompresi tra quelli indicati nel comma 1 dell'art. 1 della L.R. 13 febbraio 2003, n. 2 oltre ai piani agricoli e faunistico-venatori, senza alcuna verifica, delle effettive capacità degli enti comunali di poter gestire procedure complesse e specialistiche, che richiedono figure professionali che spesso, se non sempre, i Comuni non hanno nei loro organici.

Tale situazione, insieme ad altre inadempienze sull'applicazione da parte del Governo italiano e delle Regioni, delle direttive europee 3/92/CE e 147/09/CE, ha portato, nel 2014, all'apertura di una procedura di pre-infrazione epr il nostro Paese da parte dell'Unione Europea. L'Italia, con le linee guida nazionali sopra citate, nel 2019 ha cercato di porre rimedio alle pesanti carenze normative nazionali e regionali e la Regione Abruzzo, con la LR 7/2020, entrata in vigore il 12 marzo 2020, ha dovuto, suo malgrado,

fa ritornare alla competenza regionale la procedura di VINCA, subordinando però tale fatto all'effettivo adeguamento della dotazione di personale del dipartimento competente (da operare secondo la legge entro 90 giorni dall'entrata in vigore).

I 90 giorni sono abbondantemente passati e della riorganizzazione degli uffici regionali non si è avuta notizia, tant'è che, su sollecitazione della "Stazione Ornitologica Abruzzese" il Ministero dell'Ambiente, con nota del 8 agosto 2023, ha aspramente rimproverato la Regione Abruzzo, intimando alla stessa di dare *"completa attuazione all'art. 1 della L.r. 7/2020 con il completo previsto trasferimento delle competenze sulla VInCA alla struttura regionale dedicata"*, pena il possibile avvio della procedura di infrazione da parte dell'Unione Europea.

Il richiamo del Ministero sembrava aver dato i suoi frutti quando, con l'approvazione della L.R. 58 del dicembre 2023, la Regione, all'art. 23, stabiliva la sua competenza per la valutazione di incidenza sugli atti di pianificazione e programmazione territoriale, urbanistica e di settore e loro varianti, e sugli interventi o progetti, di rilevanza regionale, provinciale o comunale, che interessino siti di importanza comunitaria, istituiti o proposti, zone speciali di conservazione e zone di protezione speciale, lasciando facoltà ai soli Comuni capoluogo di provincia di esercitare le competenze in merito alla VINCA su interventi, progetti e attività di rispettiva competenza.

Ma, improvvisamente, spunta una proposta di legge regionale, che verrà discussa dalle Commissioni Bilancio, Territorio e Sanità, dove si cambiano le carte in tavola e si ribadisce che ***"Rimangono ferme ed efficaci le disposizioni di cui agli articoli 2 e 3 della legge regionale 2 marzo 2020, n. 7 (Disposizioni in materia di valutazione di incidenza e modifiche alla legge regionale 3 marzo 1999, n. 11 (Attuazione del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112: Individuazione delle funzioni amministrative che richiedono l'unitario***

esercizio a livello regionale e conferimento di funzioni e compiti amministrativi agli enti locali ed alle autonomie funzionali)) nonché gli atti di attuazione eventualmente assunti dalla Giunta regionale”, tornando, quindi, all’antico, e cioè alla competenza dei Comuni, piccoli e grandi, in attesa che la Regione “*adeguì la dotazione organica della struttura regionale di supporto all’Autorità regionale competente per la valutazione d’incidenza al fine di assicurare lo svolgimento delle funzioni di cui alla presente legge*”.

Un’attesa che, visto che la norma originaria è entrata in vigore a giugno 2020, dura ormai da quattro anni!!!

“Assistiamo, purtroppo, da anni – dichiara l’UNITEL, Unione Nazionale Italia dei Tecnici degli Enti Locali, sezione Abruzzo – qualunque sia il “colore” politico delle Giunte Regionali, ad un proliferare di leggi che, in nome di una presunta leale collaborazione tra Enti, scaricano sui Comuni competenze a non finire, incuranti del fatto che le strutture tecniche e amministrative comunali sono ormai al collasso, con personale ridotto all’osso e carenza di competenze e professionalità specifiche”.

“Il caso VINCA – continua l’Unione dei tecnici degli Enti Locali – è l’ennesimo episodio che conferma come la Regione Abruzzo consideri i Comuni come Enti subordinati, e non come strutture amministrative con una loro autonomia, come previsto dalla Carta costituzionale. Sulla VINCA ben due sentenze TAR hanno evidenziato come le strutture comunali non abbiano competenze specialistiche in grado di portare avanti valutazioni, come quella di incidenza, che necessitano di studi ambientali, biologici, agronomici, forestali, chimico-fisici, che un Comune non può eseguire se non avvalendosi di personale esterno, con gravi ripercussioni organizzative ed economiche sulle strutture comunali, già in crisi per il costante aggravio di compiti e competenze riversato su di essi da norme statali e regionali”.

“Chiediamo quindi – sottolinea UNITEL – che sia stralciata la modifica prevista e che la Regione mantenga le competenze in materia di VINCA, come correttamente previsto dall’art. 23 della LR 58/2023, eliminando anche la possibilità che i Comuni capoluogo possano effettuare tali valutazioni, che devono rimanere esclusivamente in capo alle strutture regionali. Se in quattro anni la Regione Abruzzo, che ha al suo attivo quasi 1.500 dipendenti, non è riuscita ad organizzare gli Uffici competenti in materia, come può un Comune medio abruzzese, con al suo attivo uno o due tecnici, spesso diplomati, portare avanti una materia così complessa?”

“Ricordiamo alla Regione – conclude l’associazione – che la leale collaborazione presuppone reciprocità, e non norme calate dall’alto, spesso neanche comunicate agli Enti interessati, che devono quotidianamente spulciare circolari e norme per trovare novità legislative che assegnano nuove competenze o cambiano le carte in tavola. I Comuni e le Province sono disponibili al confronto, a patto che sia realmente leale, e alla pari”.

UNITEL sezione Abruzzo

LA PRIMA EDIZIONE DEL CONVIVIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il 5 luglio lungo Corso Marrucino. Amministrazione e organizzatori: “Una tavolata che mette insieme intrattenimento, socialità e solidarietà”.

Chieti, 25 giugno 2024. Tutto pronto per la prima edizione del “Convivio, il gusto di cenare nel cuore della città”, evento che si svolgerà venerdì 5 luglio nel centro storico cittadino, promossa da Lusso Live Experience e Chieti Welcome, a sostegno dell’associazione Solidarity Couriers Onlus e con il patrocinio del Comune di Chieti. Oggi la conferenza di presentazione con il sindaco Diego Ferrara, il vicesindaco e assessore agli eventi Paolo De Cesare, l’assessore al Commercio Manuel Pantalone, il consigliere Valerio Giannini, Matteo Marinozzi e Nico Di Benedetto, motori dell’evento.

“Voglio evidenziare il lato umano e sociale di un evento simile, mettere insieme la comunità cittadina – così il sindaco Diego Ferrara – far sedere uno accanto all’altro persone che si conoscono poco o non si conoscono, è un atto fondamentale per rinsaldare il senso di appartenenza, amicizia e collaborazione della cittadinanza. Le idee migliori prendono forma durante una conviviale aperta e identitaria ed è possibile anche che attraverso questo evento si riesca a stare insieme in modo armonico fra cittadini. Sarà un appuntamento non solo turisticamente, ma anche socialmente utile e importante”.

“Ringrazio i ragazzi che hanno organizzato l’evento pieni di entusiasmo ed energie positive e che con questa iniziativa certificano quanto questo spirito sia utile alla città – così il vicesindaco Paolo De Cesare – . Il Convivio può diventare un riferimento sia per ravvivare il centro storico, sia per rinfocolare il senso di appartenenza alla nostra città. Gli esempi che arrivano da altri centri ci fanno ben sperare, dunque ringrazio gli organizzatori e il consigliere Valerio Giannini per aver contribuito a costruirla”.

“Un appuntamento veramente importante e ci teniamo a

ringraziare gli organizzatori e il consigliere Giannini che si sono adoperati per far nascere questa iniziativa – aggiunge l'assessore al Commercio Manuel Pantalone – . L'idea è fare vivere il Corso con un appuntamento di natura enogastronomica, ma a 360 gradi, con una lunghissima tavolata che culminerà a piazza Vico, con servizi come baby club e intrattenimento. Certo è che come Amministrazione abbiamo subito detto di sì, perché il potenziale dell'evento è grande e stiamo pensando con gli organizzatori di replicarlo a breve anche in altri punti della città, così come chiediamo alle attività del centro storico di stare aperti, perché porterà tantissime persone sul Corso, animerà e darà una spinta all'indotto per l'originalità”.

“La tavolata è resa possibile dall'agenzia Lusso, nata perché il centro di Chieti richiede la necessità di eventi speciali, che nella loro complessità siano in linea con la qualità e il potenziale cittadino – aggiunge Valerio Giannini – Confidiamo nella competenza dell'organizzazione per i dettagli logistici e tecnici. L'iter burocratico è definito, invitiamo tutti a partecipare anche lasciando aperti i negozi che ci auguriamo siano parte attiva”.

“La cena si svolgerà dalle 20.30 in poi intorno a un tavolo imbandito lungo Corso Marrucino – spiegano Matteo Marinozzi e Nico Di Benedetto, motori dell'evento – La proposta è quella di un menu tipico abruzzese a cura del Gran Caffè Vittoria con vini locali. Sarà una cena spettacolo concepita per l'intrattenimento con Antonio Monaco e Alberto Marano, l'idea è quella di coinvolgere tutti talenti cittadini. La promozione è già iniziata, abbiamo un bel riscontro, a partire dall'Amministrazione comunale che ci ha dato il supporto possibile perché potesse realizzarsi. L'evento ha anche un importante contenuto solidale, perché è a sostegno dell'associazione Solidarity Couriers e, nello specifico, di “Take me back”, il bellissimo progetto ideato dagli abruzzesi Antonio Di Leonardo e Andrea Mariani, che unisce viaggio e

solidarietà attraverso la creazione di una rete mondiale di corrieri solidali. Un sodalizio, il buon cibo e i buoni intenti, che si sposa benissimo e che viene promossa dall'associazione anche a fini umanitari".

IL 40° CICLO DI DOTTORATO DI RICERCA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La Scuola Superiore Gabriele d'Annunzio ha pubblicato il bando

Chieti, 25 giugno 2024. È stato appena pubblicato dalla Scuola Superiore "Gabriele d'Annunzio" il bando relativo al 40° Ciclo di Dottorato, che scadrà il 21 luglio prossimo. Sono 21 i Corsi di Dottorato con ben 150 posizioni. Di queste, 60 borse sono completamente a carico dell'Università degli Studi "Gabriele d'Annunzio" di Chieti-Pescara; 57 sono a carico del PNRR; 3 a carico di importanti Istituzioni, quali l'Istituto Superiore di Sanità, la Regione Abruzzo e l'Agenzia Spaziale Italiana. Ben 28 borse sono riservate a dipendenti di impresa. Oltre alle borse che coinvolgono tutti i 21 Dottorati di Ateneo, merita una speciale attenzione la partecipazione della "Gabriele d'Annunzio" a 9 dottorati nazionali: "Intelligenza artificiale" con il Campus Bio-Medico di Roma, "Gender Studies" con l'Ateneo di Bari, "Design per il Made in Italy" con l'Università "Vanvitelli" della Campania, "Difesa di

rischi naturali e Transizione ecologica del costruito” con l’Ateneo di Catania, “Studi Europei” con l’Università di Genova, “Teaching & Learning Science” con l’Ateneo di Macerata, “Space Science and Technology” con l’Università di Trento, “Scienze motorie e sportive” con l’Ateneo di Verona e “Peace Studies” con l’Università “La Sapienza” di Roma. Molto importanti sono poi le due borse attivate in collaborazione con l’Università di Ferrara sulle tematiche attinenti alle ricerche condotte dall’ICRANet (International Center for Relativistic Astrophysics Network) che ha sede nella Stazione vecchia di Pescara.

“L’investimento dell’Ateneo sul piano della formazione dottorale – spiega il Direttore della Scuola Superiore “G. d’Annunzio”, professor Angelo Cichelli – mira a formare i futuri ricercatori del comparto pubblico e privato, anche con l’obiettivo di incentivare l’internazionalizzazione della ricerca e di preparare al meglio le future classi dirigenti sotto la spinta del PNRR cui si affianca l’importante investimento del nostro Ateneo pienamente consapevole di questa missione strategica. Da qui – conclude il professor Angelo Cichelli – scaturisce l’impegno della “d’Annunzio” nel sostenere la ricerca in quelli che sono i settori di maggiore ricaduta tecnologica, formativa e sociale, in una fase storica, quella attuale, caratterizzata dall’accelerazione produttiva e dall’innovazione tecnologica globalizzata”.

“Il grande sforzo dell’Università degli Studi Gabriele d’Annunzio per l’alta formazione – spiega il Rettore della “d’Annunzio”, professor Liborio Stuppia – riflette una strategia complessiva di attenzione alla qualità della ricerca e della didattica, che costituiscono i pilastri dell’attività universitaria. La nostra Scuola Superiore continua, con crescente successo, a garantire scelte sempre più efficaci e moderne per il futuro del territorio e dell’intero Paese”.

Maurizio Adezio

RIMESSO A NUOVO CAMPO DA TENNIS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Aperte le prenotazioni e pronto all'uso

Luco dei Marsi, 25 giugno 2024. Un'estate a tutto sport, quella in programma a Luco dei Marsi, dove continuano i lavori di ripristino e rinnovamento dei diversi impianti sportivi. Mentre proseguono le attività di rigenerazione del manto erboso del comunale, sono stati ultimati i lavori di manutenzione straordinaria del campo da tennis, una struttura che chiama a raccolta ogni anno numerosi appassionati di tutte le età. Il campo sarà disponibile nella fascia oraria 9/19 tutti i giorni, dal 1° luglio al 31 agosto, previa prenotazione e pagamento della tariffa oraria vigente, pari a 5 euro a giocatore, per partite occasionali a due; 4 euro a giocatore, per le partite occasionali in doppio; 3 euro a partecipante in caso di torneo.

Le prenotazioni possono essere effettuate tramite whatsapp al numero: 339 1360642 o direttamente al punto informativo del Comune. I pagamenti possono essere effettuati tramite PagoPA, accedendo direttamente alla piattaforma dal sito web del Comune o tramite QR Code in tutti gli esercizi abilitati (tabaccherie, ricevitorie, bar, esercizi diversi convenzionati), attraverso il proprio servizio home banking,

allo sportello bancario o tramite ATM abilitati e negli uffici postali.

A breve, informa l'Amministrazione comunale, prenderanno il via i lavori di manutenzione e implementazione delle dotazioni al campo di calcetto di piazza Gramsci, il **Campetto**, sede del parco giochi per l'infanzia, di un'attrezzata e nuovissima palestra all'aperto e luogo di ritrovo estivo prediletto dai giovani e giovanissimi luchesi.

"I nostri impianti sportivi sono sempre più funzionali, curati e fruibili", sottolinea con soddisfazione la sindaca Marivera De Rosa, "Abbiamo condotto in porto numerosi lavori, dai terreni di gioco alle recinzioni, dall'efficientamento energetico alla dotazione di servizi fino al riordino degli accessi. Molto abbiamo fatto, e molto vi è ancora da fare, ma il progetto per la rigenerazione delle strutture sportive, per far sì che siano pienamente e al meglio a disposizione della cittadinanza, procede spedito. Abbiamo a disposizione, nel nostro territorio, impianti e opportunità per vivere una stagione estiva ricca di sport all'aria aperta e socialità, invito tutti a beneficiarne al massimo. Ringrazio l'Ufficio tecnico e quanti collaborano quotidianamente alla costante cura delle aree".

FIRA: BILANCIO 2023 IN ATTIVO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



In 3 anni finanziati oltre 7.300 imprese e professionisti con circa 110mln di euro investiti

Pescara, 25 giugno 2024. L'Assemblea dei Soci di FiRA – Finanziaria regionale abruzzese, presieduta dal presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio, alla presenza dell'assessore alle attività produttive, Tiziana Magnacca, ha approvato il Bilancio d'esercizio 2023 della Società, con un utile netto di 52.052 euro e la relazione degli amministratori sulla gestione, che sancisce la sostanziale solidità della in house di Regione Abruzzo.

La Finanziaria regionale guidata dal Presidente Giacomo D'Ignazio anche nel 2023 prosegue la strada del risanamento, lavorando per svolgere un ruolo sempre più centrale nell'economia abruzzese, affiancando l'Ufficio di Presidenza, i Dipartimenti e tutti gli Uffici regionali nella messa in campo di misure e strategie a supporto del comparto produttivo regionale.

I dati – oltre 7.300 imprese e professionisti finanziati con circa 110 milioni di euro investiti negli ultimi 3 anni – certificano il lavoro svolto dall'intero Consiglio di Amministrazione di FiRA, composto dalla vicepresidente Consuelo Di Martino e dai consiglieri Antonio Paraninfi, Stefano Cianciotta e Nicoletta Salvatore.

“C'è voluto coraggio e visione per avviare il processo di fusione tra FiRA e Abruzzo Sviluppo – dichiara il presidente Marsilio – ma il buon lavoro svolto in questo ultimo anno dal CdA di FiRA dimostra che abbiamo avuto ragione a voler dare un'unica e ben definita identità a due enti regionali che

spesso si sovrapponevano. Quindi è con particolare soddisfazione che approviamo il Bilancio della finanziaria regionale. Oggi abbiamo un unico ente, sano, forte e veramente strumentale a quelle che sono le esigenze della Regione. Penso, ad esempio, alla gestione delle Naidi, in cui FiRA ha saputo sopperire all'assenza di una specifica in house regionale che potesse fronteggiare, nel minor tempo possibile, tutti gli adempimenti per la riapertura, in breve tempo, degli impianti. Faccio i miei complimenti al CdA e ringrazio tutta la struttura per l'impegno e la professionalità dimostrate. Adesso si va verso la definizione della Finanziaria regionale come organismo intermedio, che sia direttamente responsabile delle attività di programmazione, gestione, controllo e pagamento dei fondi europei".

"Potere contare sul supporto tecnico e professionale di FiRA – commenta l'assessore Magnacca – ci permette di affrontare al meglio le sfide che il nostro mondo produttivo, in continua evoluzione, è chiamato a intraprendere per tenere il passo delle Regioni più sviluppate e per essere competitivi sui mercati internazionali, ma anche di massimizzare le risorse che l'Europa e il Governo nazionale ci assegnano. La Finanziaria regionale ha dimostrato, nel tempo, di poter coadiuvare Regione Abruzzo non solo nella gestione dei bandi e dei Programmi Operativi, ma anche, ad esempio, di saper lavorare per lo sviluppo del territorio su più fronti: sociale, turismo, istruzione, lavoro, oltre che per il comparto produttivo nella sua accezione più ampia".

Per Giacomo D'Ignazio: "Anche nel 2023 FiRA ha proseguito la sua opera di risanamento e, al contempo, ha fatto molto per le imprese e i professionisti, come certificano i numeri degli investimenti sull'economia abruzzese. Ma ha anche dato prova di saper diversificare le proprie attività rispetto a quella che è la sua mission, non solo per coadiuvare al meglio la Regione Abruzzo, ma per una precisa scelta di questo CdA: aver intrapreso un percorso di crescita, improntato sull'ascolto

del territorio e su una visione di medio-lungo periodo, ci sta permettendo di interpretare i cambiamenti in atto, per migliorare la nostra capacità di adeguamento, mettendo a segno le opportunità offerteci dal Socio unico con l'affidamento di importanti commesse".

Diversi gli asset su cui FIRA si è concentrata in questo ultimo anno: accesso al credito, con la gestione dei bandi per prestiti alle imprese di tutti i settori, compresa la linea dedicata all'agricoltura e a imprese e professionisti che operano in area cratere, nonché con la concessione di garanzie, attraverso i Confidi, a tutto il comparto produttivo e professionale abruzzese; sostegno agli investimenti, con gli incentivi diretti per l'attuazione dei progetti delle imprese e con gli aiuti mirati per il comparto turistico; assistenza tecnica, grazie all'impiego di oltre 150 unità tra personale interno e professionisti esterni per supportare la Regione nel raggiungimento dei target di spesa dei Programmi Operativi e attuare interventi per la crescita del tessuto economico e sociale; attrattività del territorio, con il supporto all'organizzazione dei grandi eventi, dalle Esposizioni universali al Giro d'Italia, con l'obiettivo di incrementare la visibilità e l'afflusso turistico in Abruzzo, in ogni stagione. E infine, partnership strategiche, come il Patto per il Centro, l'accordo sottoscritto con le Finanziarie di Lazio, Umbria e Marche per la messa in campo di azioni di sistema per lo sviluppo territoriale, che segue l'adesione al circuito ANFIR, l'Associazione che riunisce 18 Finanziarie Regionali italiane e l'accordo che domani FIRA sottoscriverà a Roma, con ANCI, per avviare una collaborazione strategica a sostegno dell'imprenditorialità giovanile.

Dopo l'emozionante Grande Partenza del Giro d'Italia dall'Abruzzo lo scorso anno, anche nel 2024 la Finanziaria regionale ha coadiuvato Regione Abruzzo nell'organizzazione delle quattro tappe abruzzesi della corsa rosa, che si conferma una formidabile vetrina per far conoscere al mondo la

nostra regione. Da quest'anno, inoltre, in capo a FiRA c'è anche la gestione delle "Naiadi": dopo anni di chiusura e disagi, dovuti alle precedenti gestioni, con il grande impegno della Finanziaria regionale si è restituito il complesso sportivo alla collettività.

LE MISURE E I NUMERI DEGLI ULTIMI 3 ANNI IN SINTESI

Piccolo Prestito Agrario, prestito diretto a tasso zero alle imprese vitivinicole e relative società di trasformazione che hanno subito un danno di produzione in seguito all'eccesso di pioggia verificato in Abruzzo da aprile a giugno 2023. Finanziate 231 imprese per oltre 2 milioni di euro.

Piccolo Prestito, concessione di contributi in conto interessi a tasso zero alle imprese abruzzesi, per prestiti da 10 mila a 15 mila euro. Finanziate 308 imprese per un totale di quasi 5 milioni di euro.

Restart Fare Impresa, sostegno all'accesso al credito delle Micro Piccole Imprese e dei professionisti ricadenti nel territorio del cratere sismico 2009. Finanziati 168 progetti (più 6 domande in valutazione) per un totale complessivo di circa 9,5 milioni di euro impegnati.

Abruzzo FRI Start, finanziati 105 nuovi progetti d'impresa per un totale di fondi gestiti di 12 milioni di euro.

Sostegno alle imprese operanti nel settore Turismo (LR 77/2000), per il miglioramento della ricettività e degli standard di qualità delle strutture ricettive. Finanziati 142 progetti d'investimento con 15 milioni di euro.

Aiuti alla ricettività delle imprese turistiche, per miglioramento della ricettività e degli standard di qualità delle strutture ricettive (sostenibilità e promozione, sicurezza e prevenzione sanitaria, miglioramento dell'offerta per turisti con disabilità, ammodernamento macchinari, attrezzature e arredamento, miglioramento dell'offerta

turistica). Finanziati 110 progetti di investimento con un fondo di 7 milioni di euro.

Fondo di garanzia PMI (L.R. 10/2017), sostegno alle piccole e medie imprese e ai liberi professionisti abruzzesi con difficoltà di accesso al credito bancario per l'attuazione di piani di impresa, finalizzati allo sviluppo aziendale e/o al capitale circolante. Con le garanzie concesse da FiRA sono stati erogati finanziamenti per oltre 37 milioni di euro a 691 imprese.

Una Tantum, sostegno alle ditte individuali, ai lavoratori autonomi e ai liberi professionisti con un fondo perduto a compensazione della perdita di reddito subita a causa della pandemia da Covid 19. Oltre 4.700 beneficiari per un totale di oltre 10 milioni di euro.

Microcredito – Avviso Liquidità per il sostegno alla liquidità aziendale. Finanziate 693 imprese per un importo totale di 9.491.769 euro.

Caro energia impianti sportivi al chiuso, contributi a favore di gestori di impianti sportivi accessibili al pubblico, al chiuso, per combattere il caro energia nelle strutture fortemente energivore. Finanziate 162 imprese con 1 milione di euro.

Assistenza Tecnica – Supporto alla Regione Abruzzo nella programmazione, gestione, controllo, monitoraggio e certificazione della spesa, a valere su Programmi europei, nazionali e regionali per lo Sviluppo Rurale, Economia del Mare, Sociale, Terzo Settore, Centri per l'Impiego, Investimenti Pubblici. FiRA impiega circa 150 unità, tra personale interno e professionisti esterni per supportare la Regione nel raggiungimento dei target di spesa dei Programmi Operativi e attuare interventi strategici per la crescita e la competitività del tessuto economico-sociale regionale.

Nel 2024 importante spazio anche al comparto agricolo: con il

Fondo di Rotazione gestito da FiRA, le imprese agricole, che sono anche beneficiarie del sostegno a fondo perduto concesso per gli investimenti produttivi per la competitività e per ambiente, clima e benessere animale o quelli per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, possono accedere al Fondo gestito dalla Finanziaria regionale per richiedere un prestito a tasso zero a copertura della parte di cofinanziamento privato non finanziabile con la sovvenzione a fondo perduto.

EDUCAZIONE STRADALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Agli annuali corsi ACI 1.170 studenti teatini

Chieti, 24 giugno 2024. Con un piccolo percorso didattico attrezzato venerdì scorso per i bambini della Scuola dell'Infanzia di Gessopalena nel piazzale antistante il loro istituto, l'ACI di Chieti ha salutato la fine dei corsi di educazione stradale per questo anno scolastico.

«Siamo riusciti ad erogare» ha fatto rilevare il Direttore dell'Automobile Club Chieti, Roberto D'Antuono «ben 59 corsi in presenza, raggiungendo in un anno 1.170 studenti di ogni età grazie ai programmi predisposti da ACI e messi a disposizione degli AC provinciali attraverso il portale ministeriale Edustrada».

Gli interventi formativi, tutti curati in prima persona dal predetto Direttore, hanno interessato la Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo n. 2 di Chieti, la Scuola Primaria Piana La Fara di Atessa, le Scuole Superiori di 1° grado degli Istituti Comprensivi n. 3 e n. 4 di Chieti, dell'Istituto Comprensivo di Castiglione Messer Marino e Palmoli, di quello di Ortona e di quello di Guardiagrele, il Liceo Scientifico 'Galilei' di Lanciano, l'Istituto Nautico di Ortona, l'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria.

«In aula abbiamo affrontato i temi più disparati» ha proseguito D'Antuono *«Con i bimbi più piccoli abbiamo parlato della necessità dell'utilizzo dei seggiolini in auto e dell'uso corretto degli attraversamenti pedonali, con i ragazzi delle scuole medie di comportamenti sicuri e consapevoli in bicicletta e delle regole riguardanti i dispositivi di micromobilità elettrica, fino ad arrivare agli effetti provocati dalla distrazione e dall'utilizzo di alcool e droghe alla guida dei veicoli con i ragazzi più grandi; con loro abbiamo parlato anche di nuove tecnologie, di guida assistita e di adeguati stili di guida. Il punto di partenza e quello di arrivo è stato sempre lo stesso: ci muove la profonda convinzione che, facendo un'adeguata formazione e opera di sensibilizzazione, si possa prevenire e responsabilizzare tutti a adottare comportamenti corretti sulla strada».*

«Ho notato e lo sottolineo con particolare soddisfazione» ha concluso Mario Aloè, Presidente dell'Automobile Club Provinciale di Chieti *«che sono sempre di più le scuole che si rivolgono a noi per aiutarci a diffondere una vera e propria 'cultura' della sicurezza stradale verso tutti gli utenti della strada. Il nostro impegno è quello di cercare di soddisfare tutte le richieste che ci pervengono, consapevoli dell'importanza che questa formazione ha, principalmente per i ragazzi che si apprestano a condurre o sono già conducenti di ciclomotori, motocicli e autoveicoli, ma anche per il futuro*

dell'intera nostra società».

OMICIDIO NEL PARCO BADEN POWELL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La dichiarazione del Sindaco di Pescara, Carlo Masci

Pescara, 24 giugno 2024. *Quella che si è consumata ieri a Pescara è una tragedia. L'omicidio di un giovanissimo, che sarebbe avvenuto per mano di altri ragazzi, lascia sgomenti e senza parole, qualunque sia il movente e lo scenario in cui è maturato il fatto di sangue.*

Al di là delle motivazioni, che non conosciamo, non si può morire quando si ha una vita intera davanti, così come è assurdo che ci si macchi di un delitto così grave. Queste sono ore preziose, per chi indaga, e qualsiasi ricostruzione sarebbe frettolosa e parziale per cui è bene lasciar lavorare gli inquirenti. Una prima "risposta" c'è già stata, immediata e puntuale, su questo assassinio: non avevo dubbi che ciò accadesse e ringrazio coloro che sono impegnati da ieri sera a ricostruire tutto per chiudere il cerchio.

Purtroppo, sono state immediate e puntuali anche le polemiche politiche di chi è esperto non di sicurezza ma di sciacallaggio e ha nuovamente dimostrato di non saper tacere

neppure di fronte alla morte di un ragazzino. Tutti ci dobbiamo interrogare sui limiti e le mancanze della nostra società nei rapporti con i più giovani: le istituzioni, il mondo della scuola, le famiglie devono tutelare e sostenere sempre i ragazzi, prevenendo o frenando qualsiasi devianza o deriva, e quando avvengono episodi di questa gravità è chiaro che bisogna porsi delle domande. Il mio abbraccio va alla famiglia e agli amici della vittima e il mio pensiero va anche alle famiglie di chi è coinvolto nell'omicidio, travolte da un fatto così grave.

ASSUNZIONI NEI COMUNI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Aperte candidature per amministrativi e contabili. Aperte le selezioni per 37 Elenchi di idonei, e altrettanti profili professionali, da cui possono attingere gli oltre 4.400 Comuni Asmel

Napoli, 24 giugno 2024. Dal 10 giugno fino al 25 giugno sono aperte le candidature per il terzo maxi-avviso di selezione, volto alla creazione di 37 elenchi di idonei per le assunzioni in 4.470 enti locali aderenti ad Asmel. L'avviso, pubblicato sul portale InPA, mira a reclutare personale qualificato per diverse figure tra cui amministrativi e contabili, sia laureati che diplomati che coloro che hanno assolto all'obbligatorietà scolastica.

Per i profili dell'ex Categoria B, il cui salario medio annuo lordo ammonta a 19.127,00 €, secondo il CCNL di novembre 2022, sono ricercate tre figure, nello specifico: Collaboratori Amministrativi, Collaboratori Tecnici Amministrativi e Collaboratori Amministrativi Contabili.

Anche per i profili dell'ex Categoria C, il cui salario medio lordo annuo ammonta a 21.166,00 €, secondo il CCNL di novembre 2022, sono ricercate tre figure, nello specifico: Istruttore Amministrativo, Istruttore Amministrativo Contabile e Istruttore Contabile.

Invece, per i profili dell'ex Categoria D, il cui salario medio lordo annuo ammonta a 23.212,00 €, secondo il CCNL di novembre 2022, sono ricercate quattro figure, nello specifico: Funzionario amministrativo, Funzionario amministrativo e contabile, Funzionario Contabile e Funzionario esperto rendicontazione.

Elenco di idonei, procedura introdotta nel 2021 dal DL Reclutamento, permette agli Enti Locali di organizzare selezioni uniche in forma aggregata, accelerando i tempi di assunzione rispetto ai concorsi pubblici tradizionali. Nel 2023 sono state perfezionate 117.000 candidature provenienti da tutta Italia, con un elevato numero di giovani partecipanti. Finora, sono stati assunti 545 idonei, con ulteriori 370 procedure di assunzione attualmente in corso. Quasi il 60% degli assunti ha ottenuto un contratto a tempo indeterminato e oltre il 36% ha meno di 35 anni.

Per partecipare al terzo maxi-avviso, è possibile candidarsi per uno o più profili tramite la piattaforma www.asmelab.it. Dopo aver superato la prova preselettiva, composta da 60 quesiti a risposta multipla, gli idonei rimarranno iscritti nell'elenco per 3 anni o fino all'assunzione a tempo indeterminato. Una successiva prova selettiva, gestita dall'Ente che ha indetto l'interpello, concluderà la procedura di assunzione in un massimo di 4-5 settimane.

GLI ANGELI DEL MARE FISA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Collaborazione e sicurezza sulle spiagge. Soccorso ragazzo in difficoltà

Pescara, 24 giugno 2024. Domenica 23 giugno, nelle acque del celebre stabilimento balneare Les Pailletes, a Pescara Sud, soccorso un ragazzo in difficoltà, grazie all'intervento di due assistenti bagnanti degli Angeli del Mare FISA.

Mattia Serra, assistente bagnanti: *“Erano le 18 e 50 circa quando dalla mia postazione noto un ragazzo che, in acqua, si stava allontanando a nuoto dalla riva. Scendo subito dalla postazione per richiamarlo date le condizioni metereologiche poco favorevoli alla balneazione. All'altezza degli scogli il giovane bagnante contrae una serie di crampi che gli impediscono di muoversi. Il bagnante richiama la mia attenzione sbracciando affannosamente, lo raggiungo a nuoto e, grazie ai 3 fischi di prassi, richiamo anche l'attenzione del secondo bagnino Daniele Ardone che prontamente prende il moscone di salvataggio e mi raggiunge in acqua come da protocollo. Mi accingo sul moscone con il pericolante e con la tecnica dello sciacquo lo carico su, sul mezzo di salvataggio. Riesco a scampare la gamba colpita dalle violente contrazioni dei crampi e arrivati a riva lo mettiamo in salvo e asciugiamo.”*

Marco schiavone, presidente Angeli del Mare Fisa: *“Come Angeli del Mare abbiamo avviato questa preziosa collaborazione con la F.I.S.A (Federazione Italiana Salvamento Acquatico) che ci permette di formare i giovani soccorritori con un livello di professionalità altissimo. Inoltre, chiediamo ai nostri collaboratori di metterci passione e cuore. Il mare è bello, ma è anche continuamente una possibile minaccia per i bagnanti, soprattutto gli anziani e i bambini. I nostri soccorritori sono addestrati non solo alle tecniche di salvamento, di nuoto, di primo soccorso. Ma soprattutto a prevenire o meglio osservare e cercare di informare i bagnanti sui possibili pericoli del mare, sempre in stretta collaborazione con tutte le Capitanerie di Porto che ringraziamo per il loro sostegno fattivo alla Salvaguardia umana. Insieme a Carmen Padalino, mia socia, ringraziamo il Presidente della F.I.S.A. Raffaele Perrotta per la preparazione dei Soccorritori Acquatici FISA e per la loro professionalità.”*

TROFEO ESA CUP

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Nuoto Memorial Santucci, si conclude la seconda edizione. Un grande successo: vince la società “Icos”

Chieti, 24 giugno 2024. È la società pugliese “Icos Sporting Club” la vincitrice della seconda edizione del Trofeo di Nuoto

Esa Cup “Memorial Santucci” dedicato all’atleta Matteo Santucci, prematuramente scomparso nel 2014.

L’evento, che ha fatto registrare la presenza di un folto pubblico, si è svolto nei giorni 21, 23 e 23 Giugno 2024 nello Stadio del Nuoto di Chieti – Esa Life, organizzato da Esa Life, e ha visto la partecipazione di 900 atleti in rappresentanza di 37 società sportive provenienti da varie regioni d’Italia con 3500 atleti/gara in tre giorni.

Al secondo posto e al terzo posto si sono classificate due società romane, rispettivamente Matrix SSD e Swim Casetta Bianca. Alla cerimonia di premiazione sono intervenuti il Sindaco di Chieti, Diego Ferrara, il Direttore Marketing di Esa Energie, Nicola Candeloro e il papà di Matteo, Lucio Santucci, il quale ha generosamente donato i Trofei consegnati alle squadre vincitrici.

“La riuscita dell’evento e la grande partecipazione confermano l’impegno e il lavoro che la società Esa Life, con il costante supporto del Main Sponsor Esa Energie, ha svolto in questi anni di gestione dello Stadio del Nuoto di Chieti – ha commentato il Sindaco Ferrara. Un grande risultato per la nostra Città che, grazie alla risonanza nazionale che l’evento ha saputo conquistare, è sempre più protagonista nel mondo dello sport”.

“La nostra squadra ha schierato un gruppo di 53 atleti appartenenti alle categorie Esordienti B, Esordienti A, Ragazzi, Juniores e Assoluti e ciò è motivo di grande orgoglio personale – dice l’allenatore Esa Life Chieti Fabio Balietti – ed è la dimostrazione che la particolare attenzione rivolta soprattutto alle fasce di atleti di età più giovane, sta permettendo di costruire un team forte, competitivo e con grandi ambizioni di crescita. Per questo ringrazio il patron di Esa, Walter Serpellini, il presidente di Esa Life, Giancarlo Della Rocca, il direttore tecnico Vito Del Priore, i tecnici allenatori Valeria Miani e Laviero Sangiacomo –

conclude Balietti – per la collaborazione e passione che hanno profuso quotidianamente nel nostro progetto”.

“Questo trofeo rappresenta la volontà di dare concretezza alla nostra vision, che è quella non solo di promuovere il nuoto come attività sportiva/agonistica – sottolinea il patron di Esa Walter Serpellini – ma anche e soprattutto lo sport in genere come benessere sociale e motore di valorizzazione del territorio”.

MANCATA SULL'ARROSTICINO

AUDIZIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Cia Abruzzo esprime rammarico

Pescara, 24 giugno 2024. Cia Abruzzo esprime profondo rammarico e stupore per non essere stata invitata ai recenti lavori della Commissione Agricoltura riguardanti l'arrosticino abruzzese, prodotto identitario della nostra regione.

Come rappresentante di circa 9.500 agricoltori e allevatori abruzzesi, con una base associativa che comprende probabilmente la maggioranza dei produttori di ovini della regione, Cia Abruzzo ritiene che avrebbe dovuto essere coinvolta in un'iniziativa così importante e strategica per il futuro di questo prodotto.

L'arrosticino abruzzese è un'eccellenza gastronomica riconosciuta a livello nazionale e internazionale. La sua tutela e valorizzazione richiedono un impegno comune da parte di tutti gli attori coinvolti, compresi gli allevatori abruzzesi che, con la loro esperienza e dedizione, svolgono un ruolo fondamentale nella produzione della materia prima di questo prodotto tipico.

“La mancata audizione di Cia Abruzzo rappresenta una grave lacuna nel processo decisionale relativo all'arrosticino abruzzese”, sostiene il Presidente regionale Nicola Sichetti, “Una parte importante del mondo allevatorio abruzzese è stata privata della possibilità di apportare il proprio contributo costruttivo alla discussione e di condividere le proprie proposte per il futuro di questo prodotto. Confidiamo che la Commissione Agricoltura tenga conto di ciò che rappresenta e intenda coinvolgere attivamente la nostra organizzazione in tutte le iniziative riguardanti il settore agricolo e, in particolare, la valorizzazione dei prodotti tipici abruzzesi”.

REDDITO DI CITTADINANZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Un pomeriggio di festa a Villa de Riseis per bambini e ragazzi; concluso il progetto del Comune di Pescara per 14 famiglie

Pescara, 24 giugno 2024. Un giorno di festa al parco Villa de Riseis, tra giochi di gruppo e una merenda insieme. Si è concluso così, sabato pomeriggio, alla presenza del sindaco Carlo Masci e di Roberta Pellegrino, responsabile del Servizio programmazione sociale e misure straordinarie per il Welfare, il Servizio di educativa territoriale promosso dall'assessorato alle Politiche sociali del Comune per le famiglie che percepivano il Reddito di cittadinanza (ora Adi - Assegno di inclusione).

La realizzazione di questo progetto (finanziato con il Fondo Povertà annualità 2019) è stata affidata, a seguito di un bando, alla cooperativa "Orizzonte" e a beneficiarne sono state 14 famiglie, per un totale di 18 bambini e ragazzini (fascia di età 4 - 15 anni). "Ogni nucleo familiare beneficiario è stato affiancato da un educatore (anche in possesso di certificazione ABA)", spiegano l'assistente sociale del Comune Teresa Cappiello e la coordinatrice del progetto per la cooperativa Orizzonte Daniela De Angelis, "e ciascun operatore ha collaborato con le famiglie per raggiungere gli obiettivi concordati e condivisi con i genitori, i bambini e i ragazzi. Gli obiettivi hanno riguardato principalmente l'acquisizione di autonomie e di competenze in ambito scolastico, relazionale e comunicativo. Il progetto ha visto il coinvolgimento della Neuropsichiatria infantile della Asl e delle scuole".

Tante le attività realizzate in questi mesi, dai laboratori di teatro al cinema, passando per la frequentazione della biblioteca, le uscite al parco, l'utilizzo dei mezzi pubblici e la colonia estiva di due settimane: stando insieme i beneficiari hanno creato un gruppo, divertendosi insieme. Il questionario realizzato il mese scorso, prima del termine del percorso, ha fatto emergere una grande soddisfazione delle famiglie e il feedback è stato molto positivo, per gli operatori, sia per l'acquisizione di competenze da parte dei minori sia per il miglioramento delle relazioni interne ai

nuclei familiari, a partire dalla comunicazione.

“La vicinanza del Comune alle famiglie che vivono una fase di difficoltà abbraccia una moltitudine di aspetti”, dice il sindaco Carlo Masci. “Le istituzioni non possono limitarsi ad aiutare economicamente chi ha problemi economici: il supporto, da parte nostra, riguarda anche i figli, per garantire una crescita serena, con rapporti sani all’interno di ogni nucleo. E questo progetto ha colto gli obiettivi per cui non posso che essere soddisfatto e ringraziare anche una volta il settore delle Politiche sociali, sempre attivo e propositivo, e in questo caso anche la cooperativa Orizzonte che ha affiancato le famiglie”.

NOTTE ROMANTICA DE I BORGHI PIÙ BELLI D’ITALIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il Presidente Di Marco: “Grande adesione da parte dei Borghi abruzzesi e molisani all’appuntamento più dolce dell’anno che celebra l’amore in ogni sua forma. Ad Abbateggio rivive la storia dello scampato sfollamento di Roccamorice nella rappresentazione di Tommaso Menna”

Roccamorice, 23 giugno 2024. La Notte Romantica nei Borghi più belli d’Italia si è affermata negli anni come uno degli eventi più amati e seguiti nel panorama turistico-culturale e di

intrattenimento del nostro Paese, attirando ogni anno una media di 500.000 visitatori nei borghi che partecipano. La dimostrazione dell'interesse e dell'apprezzamento dell'evento è data dall'alta adesione: infatti, anche quest'anno quasi 200 borghi dell'Associazione hanno organizzato questa serata speciale.

Anche per gli amministratori locali, le Pro Loco e le associazioni dei trenta Borghi più belli d'Italia in Abruzzo e Molise, la Notte Romantica ha rappresentato un'importante occasione per promuovere e valorizzare i propri borghi certificati, attrarre flussi turistici e sostenere l'economia locale – dichiara Antonio Di Marco, presidente dell'Associazione I Borghi più belli d'Italia in Abruzzo e Molise. Il romantico evento è uno strumento fondamentale anche per comunicare le numerose possibilità di turismo sostenibile, lento ed esperienziale che questi "gioielli" dell'Italia Nascosta offrono.

Abbateggio ha scelto di celebrare la Notte romantica dei Borghi più belli d'Italia con lo spettacolo *"E mo gna facemme?"* (E ora come facciamo?), atto unico in due tempi dedicato allo scampato sfollamento del paese di Roccamorice, in provincia di Pescara, firmato dall'autore Tommaso Menna e andato in scena ieri sera.

"Un tributo emozionante e partecipato, una serata all'insegna della storia e dell'attaccamento alle proprie origini – commenta il presidente Di Marco – Lo spettacolo, che nasce dall'esigenza di tramandare fatti che appartengono alla storia di Roccamorice e di tanti i territori abruzzesi alle prese con le vicissitudini della guerra, ha una quantità e densità di significati che si trasforma agli occhi dello spettatore per diventare storia universale, attraverso il teatro che allarga i confini della narrazione. Il testo, recitato in dialetto, ricorda i fatti del 19 gennaio del 1944, quando a Roccamorice i tedeschi che occupavano il paese già da qualche mese, ordinarono l'evacuazione di tutta la popolazione. Nel giro di

un paio di giorni, tutti avrebbero dovuto lasciare le proprie case, ogni cosa e andare chissà dove.

Questa eventualità gettò nella disperazione tutta la comunità roccolese che decise di appellarsi alla Madonna delle Grazie per evitare la triste sorte. Sotto la neve raggiunsero la chiesa parrocchiale di San Donato in processione, implorando la grazia. Il giorno dopo, inaspettata, arrivò la revoca dell'ordine di sfollamento. Tutta la vicenda si svolge dall'interno di una casa del centro storico di Roccamorice, tra la Vigilia di Natale del 1943 e il 19 e 20 gennaio 1944, con i tedeschi in paese e la vita quotidiana che deve di necessità continuare, dovendo fare i conti con questo ospite indesiderato: fino all'evento di gennaio che è insieme drammatico e grandioso.

*Un senso di precarietà che ha solcato la storia di tante comunità abruzzesi e che si esprime bene nel titolo, **E mo gna facemme?** che rende lo spaesamento vissuto, ma è sintomo di reazione, una qualità che accomuna gli abruzzesi di qualsiasi parte della regione. L'uso del dialetto è una forma di memoria di emozioni vissute e, al contempo, tutela delle nostre origini, ripropone l'antica parlata di Roccamorice perché proprio attraverso la bellezza, il colore, la ricchezza semantica di quella espressione presero forma le inquietudini, i dubbi, le angosce e anche gli entusiasmi di quei giorni".*

UMBERTO GALIMBERTI A NEON

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Libri intorno e dentro il pianeta

Martinsicuro, 23 giugno 2024. Martedì 25 giugno, alle 21:30, a Martinsicuro (Torre Carlo V) si conclude la rassegna letteraria NEON. Libri intorno e dentro il pianeta, con la lectio di Umberto Galimberti.

Così commentano le organizzatrici di NEON, la consigliera delegata alla cultura Giuseppina Camaioni e la consigliera delegata alla biblioteca Valentina Coccia: «*Volevamo offrire alla cittadinanza un evento di alto spessore, con autori di fama internazionale e il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera del libro, di lettori giovani e adulti e non potevamo chiuderla in maniera migliore, con il grande filosofo e saggista Umberto Galimberti, autore di innumerevoli pubblicazioni. Crediamo nel potere del libro quale potente punto di convergenza generazionale e relazionale e strumento di crescita culturale del territorio.*»

La lectio di Galimberti intitolata “*L’io e il Noi. Il primato della relazione*” richiama la tematica guida per la rassegna letteraria Neon di Martinsicuro. «*La seconda edizione*» commenta la direttrice artistica Valeria Di Felice «*è stata all’insegna del confronto con l’altro: sei incontri che hanno messo in luce le diverse modalità della relazione, dalla filosofia alla psicanalisi, dai rapporti affettivi a quelli storico-sociali, dalla dimensione dell’identità individuale alle grandi sfere del collettivo. Il tutto attraverso la voce di libri eterogenei, destinati al pubblico adulto e anche dei ragazzi.*»

La serata sarà presentata dalla giornalista Dorotea Mazzetta.

In caso di pioggia l'evento si farà all'Hotel Park and Dependance (via Don Sturzo 9, Villa Rosa di Martinsicuro).

Neon è una rassegna organizzata dall'amministrazione comunale – dalla consigliera delegata alla cultura Giuseppina Camaioni e dalla consigliera delegata alla biblioteca Valentina Coccia, con la direzione artistica di Valeria Di Felice, e la collaborazione della Di Felice Edizioni e dell'Istituto Comprensivo Pertini di Martinsicuro. Ha come partner il Punto Einaudi di San Benedetto del Tronto e Nati per leggere Abruzzo. È patrocinato dalla Regione Abruzzo e dalla Provincia di Teramo, ed è finanziato dalla Presidenza del Consiglio Regionale Abruzzese.

Il sindaco Massimo Vagnoni: *«Siamo davvero entusiasti del successo che la rassegna letteraria Neon ha raggiunto già alla sua seconda edizione. Martinsicuro è una città ricca di storia e cultura, che ci impegniamo a valorizzare sempre più anche attraverso iniziative come queste, che rafforzano la nostra qualifica di Città che Legge e valorizzano la nostra preziosa Torre Carlo V.»*

Umberto Galimberti (Monza – 1942) è un filosofo, saggista, psicoanalista. È professore emerito di Filosofia della storia presso l'Università "Ca' Foscari" di Venezia. Dal 1985 è membro ordinario dell'international Association for Analytical Psychology. Esperto di Karl Jaspers, si è occupato dei legami tra psicopatologia e filosofia, dei limiti della psicoanalisi e di pratica filosofica. Fissando il proprio sguardo sui confini tra ragione e follia, nei suoi studi ha indagato con metodo genealogico le nozioni di simbolo, corpo e anima, rendendo visibili le tracce del sacro che persistono nella nostra civiltà dominata dalla tecnica e dedicando studi al disagio giovanile nell'età del nichilismo. Collabora con "la Repubblica" ed è tra le voci filosofiche più presenti nel dibattito pubblico.

Tra le sue opere recenti: *La casa di psiche. Dalla*

psicoanalisi alla consulenza filosofica (Milano 2006); L'ospite inquietante. Il nichilismo e i giovani (Milano 2007); I miti del nostro tempo (Milano 2009); Eros e psiche (Milano 2012); Giovane, hai paura? (Venezia 2014); La parola ai giovani. Dialogo con la generazione del nichilismo attivo (Milano 2018); Nuovo dizionario di psicologia, psichiatria, psicoanalisi, neuroscienze (Milano 2018); Perché? 100 storie di filosofi per ragazzi curiosi (a cura di, Milano 2019); L'età della tecnica e la fine della storia(Nocera inferiore SA 2021); Il libro delle emozioni (2021); Che tempesta! (Milano 2021), L'etica del viandante (2023); Le parole di Gesù (2023), Le grandi domande. Filosofia per giovani menti(2024). È in corso di ripubblicazione nell'Universale Economica Feltrinelli l'intera sua opera.

LA GARA DELL'APERITIVO MARSO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Finocchi, carote ed erbe spontanee per raccontare la Marsica con un drink

Avezzano, 23 giugno 2024. Non solo gin e vodka, ma anche finocchi, carote ed erbe spontanee per raccontare la Marsica e le sue mille sfaccettature. Nell'ambito del festival diffuso dell'Agroalimentare, MarsicaLand, giovedì 27 giugno si terrà un evento imperdibile per gli amanti dei cocktail e della tradizione locale: la gara per individuare l'aperitivo Marso.

La competizione avrà luogo nello spazio Me&Fu Go di Avezzano e vedrà la partecipazione di barman professionisti del territorio che si sfideranno nella creazione di un cocktail originale, utilizzando esclusivamente prodotti tipici marsicani.

*“Sulla scia di quanto è già avvenuto lo scorso mese di maggio con il contest **La ricetta tipica della Marsica**, anche con il concorso di idee **l’Aperitivo marso** si vuole sostenere un processo culturalmente creativo che giochi a favore dell’identità territoriale e della crescita del senso di appartenenza ai luoghi”,* ha spiegato il coordinatore scientifico della manifestazione, Ernesto Di Renzo, *“i destinatari di questa operazione di invenzione della tradizione sono soprattutto le giovani generazioni che utilizzano gli happy hour e le pratiche della socialità diffusa come spazi di aggregazione e come momenti di auto-riconoscimento. Costoro, per poter essere coinvolti nell’importante operazione di ingegneria culturale che Marsicaland sta mettendo in atto sull’intero territorio, hanno bisogno di essere raggiunti, informati e persuasi mediante un linguaggio che sia corrispondente agli schemi comunicativi che adottano nella loro quotidianità”.*

L’aperitivo Marso, organizzato nell’ambito del festival ideato dalle associazioni di categoria con il sostegno del Comune di Avezzano, della Regione Abruzzo, dell’Azienda regionale per le attività produttive (Arap), della Provincia dell’Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, e del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino, dovrà incarnare l’essenza della Marsica, raccontando il territorio attraverso sapori autentici e ingredienti locali.

La competizione sarà suddivisa in due fasi di valutazione: una giuria tecnica, composta da esperti del settore, e una giuria di appassionati, che valuteranno le proposte dei barman in gara. A valutare i cocktail che verranno realizzati dai barman sarà una giuria di esperti e una giuria popolare che dovrà

analizzare non solo il gusto e la qualità del cocktail, ma anche la creatività e l'originalità, la connessione con il territorio e l'uso dei prodotti tipici marsicani e la capacità di raccontare la storia e la cultura locale attraverso il drink.

“L'aperitivo marso, in questo senso, intende rappresentare un modo easy di pensare al territorio”, ha concluso Di Renzo, “nominandolo, bevendolo, gustandolo e attivando così quella presa di confidenza con la parola Marsica capace di agire nelle sue differenti dimensioni consapevoli, inconsce, affettive e identitarie”.

foto www.espressione24.it

EDIZIONI NAZIONALI FRANCESCO MASCIANGELO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La costituzione delle opere

Lanciano, 23 giugno 2024. Si svolgerà martedì 25 giugno 2024 alle ore 11 presso la Casa di Conversazione di Lanciano la conferenza stampa delle Edizioni Nazionali delle opere di Francesco Masciangelo, compositore di Lanciano di scuola napoletana.

Le Edizioni nascono dall'idea della musicologa Letizia Gomato docente di Storia della musica e musicologia sistematica nell'Alta Formazione Artistica e Musicale e il progetto è stato presentato alla Direzione Generale Educazione, ricerca e istituti culturali del Ministero della Cultura nel 2023 da Accademia Italia. Cultura e Società, (d'ora in poi Accademia Italia), Istituto Culturale di Pescara, di cui la stessa Gomato è Presidente.

«L'idea – spiega la prof.ssa Gomato – affonda le radici nel 2019 quando per motivi di ricerca mi sono recata a Lanciano nel Centro Studi Masciangelo e grazie all'aiuto del Direttore del Centro, il musicologo Gianfranco Miscia è stato ritrovato un piccolo Inno, un manoscritto, di straordinaria bellezza dedicato alla Madonna di Pompei. Da quel momento è iniziato un personale percorso di valorizzazione delle opere di Masciangelo e le celebrazioni nel 2023 del bicentenario della nascita del compositore lancianese (1823-2023) hanno rafforzato le collaborazioni tra Accademia Italia e il Centro Studi e Ricerche Francesco Masciangelo presieduto oggi dal prof. Luigi Genovesi.

*Le Edizioni Nazionali delle Opere di Francesco Masciangelo sono state costituite con decreto a firma del Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano a primavera del 2024 e rappresentano un evento importante e storico per Pescara, Lanciano e per l'intero Abruzzo e sono molto soddisfatta di aver portato questo importante riconoscimento per la prima volta nella nostra Regione facendole ottenere un riconoscimento prestigioso e importante per la ricerca musicologica che investe e finanzia il lavoro sulle opere di un compositore cosiddetto **minore**. Questa nuova produzione musicale e musicologica contribuirà ad arricchire la conoscenza e la diffusione non solo delle opere di Masciangelo, ma di tutto il territorio interessato e dell'Abruzzo nell'intero panorama italiano e internazionale da un punto di vista di valorizzazione culturale e storico delle*

eccellenze abruzzesi».

Il piano dell'opera prevede la realizzazione di otto volumi in un arco temporale di cinque anni fino al 2028 che valorizzino attraverso ulteriori studi e approfondimenti storici, artistici e musicologici la figura dell'uomo, del compositore e del territorio. L'Edizione prevede un catalogo definitivo delle opere, dei volumi di saggistica e le trascrizioni in riduzione di musica sacra, vocale e operistica come la Giovanna Grey, il Requiem e l'Oratorio di San Vito.

FUTURO & LAVORO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Presentazione indagine sulle competenze e professionalità più richieste dalle aziende in Abruzzo. Martedì 25 giugno alle ore 15:00 nella sede di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico – Pescara

Pescara, 23 giugno 2024. Si terrà martedì 25 giugno alle ore 15:00 nella sede di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, Via Raiale 110 bis – Pescara – la presentazione dei risultati di dell'indagine promossa da Confindustria Abruzzo Piccola Industria e Adecco sulle competenze e professionalità richieste dalle aziende in Abruzzo.

L'evento prenderà la forma di un convegno dal titolo: **“FUTURO & LAVORO Politiche attive e nuove competenze per**

l'occupazione" e costituirà un dialogo aperto tra persone, aziende e istituzioni per disegnare insieme il **futuro del mondo del lavoro** e dell'occupazione.

Interverranno:

Umberto Sgambati – Vicepresidente Confindustria Abruzzo Medio Adriatico

Tiziana Magnacca – Assessore Regione Abruzzo con delega al Lavoro

Luca Di Giammatteo – Direttore di Filiale Adecco Italia

Giammaria De Paulis – Vicepresidente Piccola Industria Confindustria Abruzzo

Angelina Coletta – Head of Operations Abruzzo Molise Adecco Italia

Seguirà una tavola rotonda con

Giuseppe Ranalli – Presidente Piccola Industria Confindustria Abruzzo

Dario Nizza – Development Director Adecco Italia SpA

Renata Durante – Direttore Dipartimento Lavoro Regione Abruzzo

Michele Lombardo – Segretario Generale UIL Abruzzo

Carmine Ranieri – Segretario Generale CGIL Abruzzo Molise

Fabio Benintendi – Rappresentante CISL Abruzzo Molise

Modererà i lavori **Andrea Mori** – Giornalista.

15:00 Saluti

- **Umberto Sgambati** - Vicepresidente Confindustria Abruzzo Medio Adriatico
- **Tiziana Magnacca** - Assessore Regione Abruzzo con delega al Lavoro
- **Roberto Santangelo** - Assessore Regione Abruzzo con delega alla Formazione
- **Luca Di Giammatteo** - Direttore di Filiale Adecco Italia

15:30 Introduzione

- **Giammaria de Paulis** - Vicepresidente Piccola Industria Confindustria Abruzzo

16:00 Presentazione Dati

- **Angelina Coletta** - Head of Operations Abruzzo Molise Adecco Italia

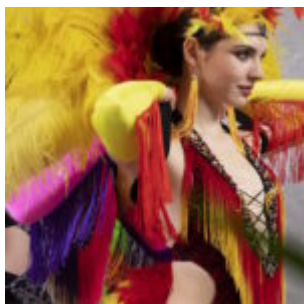
16:30 Tavola rotonda

- **Giuseppe Ranalli** - Presidente Piccola Industria Confindustria Abruzzo
- **Dario Nizza** - Development Director Adecco Italia SpA
- **Renata Durante** - Direttore Dipartimento Lavoro Regione Abruzzo
- **Michele Lombardo** - Segretario generale UIL Abruzzo
- **Carmine Ranieri** - Segretario generale CGIL Abruzzo Molise
- **Fabio Benintendi** - Rappresentante CISL Abruzzo Molise

Moderatore: Andrea Mori - Giornalista

A CENA CON BURLESQUE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il 27 giugno al Poker a Casalbordino

Casalbordino, 23 giugno 2024. Appuntamento ammiccante e divertente: ecco "A cena con burlesque". Quanti vorranno passare alcune ore in un'atmosfera particolare all'insegna del divertimento, della musica e della buona cucina il prossimo 27 giugno non potranno mancare al Poker centro vacanze a

Casalbordino Lido dove si svolgerà una serata speciale, in un'atmosfera suggestiva e sensuale grazie alla combinazione di canto, cabaret e burlesque.

Sarà il Trio Lia's feat (Luigi Blasioli e Adele Fabiani) ad intrattenere gli ospiti con il loro trascinate Live musicale, mentre la star internazionale del Burlesque Gipsy Rebel con le sue esibizioni, dalla sensualità elegante ed ironica, non mancherà di coinvolgere il pubblico con uno spettacolo capace di riservare sorprese ma soprattutto di regalare sorrisi ed emozioni.

Ecco dunque ricrearsi la suggestiva e affascinante atmosfera del Varietà, per un appuntamento sensuale e misterioso come nei veri teatri di un tempo, dove musica, canto, cabaret e burlesque si fondono in un travolgente show.

E lo speciale menù previsto, con piatti di pesce (dai fusilloni con crema di zucchine e gamberi, al filetto di spigola alle mandorle con contorno di asparagi al vapore, all'insalata di seppie, crema di piselli e pancetta croccante) o di carne (dal prosciutto e fichi con frutta secca, ai fusilloni crema di zucchine e pancetta, all'arista in agrodolce contorno di asparagi al vapore), potrà soddisfare anche i palati più esigenti. La direzione organizzativa è di Pino Leuce.

L'appuntamento, quindi, è a Casalbordino Lido, contrada Termini, al Poker centro vacanze, il prossimo 27 giugno alle 21. Info e prenotazioni +39 335 7436800.