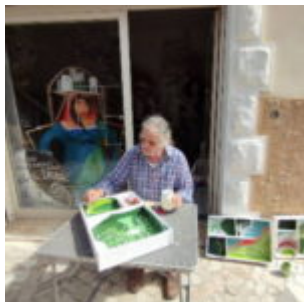


QUELLO CHE RIMANE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



L'artista Massimo Piunti mette in mostra un nuovo ciclo di opere nel bar di Fontecchio: l'arte deve stare in mezzo alla gente

L'Aquila, 26 settembre 2023. *Quello che rimane*, nel molteplice senso di queste parole, ovvero chi rimane a vivere in un luogo, o come demarcazione tra passato e futuro, tra ciò che è stato e quel che resta da fare.

Questo è il titolo della mostra dell'artista Massimo Piunti, in corso di svolgimento, per altre due settimane, ancora una volta al bar Ju spacc' di Fontecchio, in provincia dell'Aquila, che ha già ospitato altre mostre di artisti che hanno gravitato e continuano a gravitare, oltre che risiedere nel piccolo paese lungo la media Valle dell'Aterno.

il nuovo ciclo di opere pittoriche di Piunti, artista originario di Giulianova, oramai affermato e con un grande seguito di estimatori, sono state realizzate negli ultimi mesi a Fontecchio, e sviluppano la costante e feconda ricerca artistica, connotata da un forte legame con la terra, con gli elementi della natura, e da un esercizio di sottrazione della complessità acquisita, in cerca della semplicità, pulsante di poesia e delicatezza.

“Ritengo importante e significativo proporre una mostra d'arte in un semplice bar di paese – commenta Piunti – perché sono proprio i bar i luoghi di socializzazione, di incontro di queste piccole comunità dell'entroterra montano. Presidi di

civiltà, che dovrebbero essere aiutati e tutelati dalle istituzioni centrali, perché la loro è molto di più di una semplice attività economica e di lucro”.

Massimo Piunti, insieme alla compagna Silvia Di Gregorio, residenti a Roio, frazione dell’Aquila, hanno aperto proprio a Fontecchio il loro laboratorio di pupe pirotecniche, e Piunti ha anche uno spazio di lavoro ed espositivo nel laboratorio condiviso de Le Officine.

Aggiunge l’artista: *“quello che rimane è un concetto che mi ricorda l’amico Tullio Catalano, artista e docente all’Accademia delle belle Arti dell’Aquila, che mi ha insegnato che c’è sempre un altrove, un qualcosa d’altro da scoprire, un **non è così**. La mia concezione e pratica artistica, che cerca un linguaggio semplice, a tutti comprensibile, anche in un’opera astratta, come pure la mia vicenda personale, hanno molto a che fare con questa idea del restare, del radicarsi in un luogo, dialogando nel profondo con le persone che in questo luogo si incontrano. In sintesi, mi piace un’arte che stia in mezzo alla gente, in un bar, appunto perché l’arte deve abitare il quotidiano e aprire possibilità, invitare a conoscersi meglio, per nulla togliere ad altre location”.*

MONTONICO TRA ARTE ED ARTIGIANATO A BISENTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Uva e Vino: 49.ma edizione del revival

Bisenti, 26 settembre 2023. Camminarte 2023 organizza nel vecchio e storico Palazzo De Carolis percorsi di arte e artigianato. La manifestazione artistica è a cura della restauratrice Valentina Muzii (Proloco L. Panzone). Dal 28 settembre al 1° ottobre il borgo teramano sarà trasformato in una scenografia inerente alla vendemmia e Bacco, musica, vino novello e carri allegorici come da anni è tradizione.

L'arte non può mancare, molte tele sono dipinte a tema, la vendemmia, il vino novello, gli scorci, i paesaggi campestri che sono testimonianza di una realtà di tutti i secoli. Sono stati invitati dalla Pro Loco di Bisenti artisti, tra questi anche due deceduti (Notturmo e Brandimarte), la loro arte è sublime, dal sapore neoclassico e dai particolari sopraffini, di anni di esperienza pittorica.

Espongono: Roberta Papponetti, Anna Maria Cavacini, Antonio Falcone, Maria Elena Salucci, Acqua D' Abruzzo, Stefania Guerrieri , Luciana Paolucci.

Roberta Papponetti è una pittrice che aveva avuto modo di esporre anni fa con il gruppo di artisti nazionali ed internazionali presso un vecchio frantoio con la poesipittura new colours.

Ha esposto nella sala centrale del favoloso, storico Palazzo De Carolis, opere che raccontano un mondo incontaminato dai paesaggi marini ai cittadini, nature morte ed omaggi ai grandi artisti del passato che hanno lasciato le tracce delle varie correnti artistiche, omaggio a Monet, con un dipinto "la

colazione”, tempera su legno, “donne col parasole” sempre omaggio a Monet, non potevano i trabocchi della costa abruzzese, tanto decantati dal D’Annunzio.

I trulli di Alberobello mettono gioia essi sono le case dei contadini, dipinti con tecnica particolare, personale, frutto dei viaggi, luoghi dell’anima. Il suo autoritratto è lì su un vecchio comodino, dipinto ad olio su tela.

Tavolozze dipinte sullo strato di colore che la stessa pittrice utilizzava per dare forma alle sue creazioni, le quali nascono dal cuore, da un sentimento intimo del momento. Sono dipinti personalissimi, unico ed irreperibili. La mostra resterà aperta al pubblico tutti i giorni indicati.

Ingresso libero e gratuito

ASPETTANDO LA NOTTE EUROPEA DEI RICERCATORI 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Stella Maris, Montesilvano: 28 settembre 2023, ore 19:00

Chieti, 26 settembre 2023. La nuova edizione de **La Notte Europea dei Ricercatori**, avrà un suo importante prologo la sera del 28 settembre, quando, alle ore 19:00, l’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara per la

prima volta animerà gli spazi dello “Stella Maris” di Montesilvano che sta per diventare uno dei poli di ricerca avanzata dell’Ateneo sul territorio metropolitano. In programma c’è lo spettacolo *Canzoni per sempre* con Giò Di Tonno, che avrà al suo fianco Vittorio Matteucci e Graziano Galatone.

Una felice sintonia e la proficua sinergia tra la d’Annunzio, il Comune di Montesilvano e lo stesso Giò Di Tonno hanno reso possibile in brevissimo tempo l’idea del Rettore, Liborio Stuppia, di organizzare un grande evento nell’area di quello che molti conoscono come l’aeroplanino, una struttura abbandonata da moltissimi anni e, fino ad un anno fa quando fu stipulata la convenzione tra Ateneo e Comune, destinata a restare vuota e spenta. Prima dello spettacolo musicale sarà lo stesso Rettore della d’Annunzio, Liborio Stuppia, con il Direttore Generale, Giovanni Cucullo, ad accogliere autorità e ospiti e ad illustrare al pubblico i progetti che l’Ateneo sta calibrando sullo ***Stella Maris***.

Con loro ci sarà la professoressa Elisabetta Dimauro che, in qualità di Coordinatore del Gruppo che sta organizzando ***La Notte dei Ricercatori 2023***, ha voluto inserire questo momento speciale come prologo della grande manifestazione in programma nel campus universitario di Chieti, venerdì 29 settembre prossimo, dalle ore 16:00 in poi e ne presenterà l’intenso programma che vedrà coinvolti ricercatori e docenti della d’Annunzio, ospiti e artisti tra i quali il professor Vincenzo Schettini con il suo show ***La fisica che ci piace***.

Come accadrà il 29 settembre per ***La Notte Europea dei Ricercatori 2023***, anche per questo appuntamento del 28 a Montesilvano, al fine di consentire la presenza di tutti, comodamente e senza rischi, è stato predisposto un servizio di navetta gratuito che collegherà il parcheggio di scambio antistante il ***Pala Dean Martin*** con lo ***Stella Maris***. Il servizio di andata e ritorno inizierà alle 18:00 e riprenderà dopo la fine dello spettacolo musicale.

Quello di giovedì 28 sera sarà un momento molto importante per la d'Annunzio – annuncia il Rettore, Liborio Stuppia – e per tutto il territorio nel quale non vediamo e non vogliamo confini né campanilismi ma il luogo di una grande comunità culturale e sociale che si apre al mondo. Annuncerò quali sono i progetti che andremo ad attivare in quella sede ridando così vita allo “Stella Maris” che ha in sé anche un valore simbolico in questo momento. Oltre alla storica linea architettonica che lo caratterizza, il suo essere spazio aperto verso l'Adriatico contiene quasi fisicamente tutto il valore di questa grande apertura che la “d'Annunzio” vuole continuare a incarnare e promuovere.

Maurizio Adezio

ORO PER LA 96ENNE FINLANDESE, Senni Sopenen

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Un salto di 97cm per il posto più alto del podio

Pescara, 26 settembre 2023. Gli Europei Master di Atletica Leggera, organizzati dall'ASD Runners Pescara, proseguono a gonfie vele. Pescara, Montesilvano e Francavilla al Mare, stanno vivendo giornate intense di sport, condivisione e turismo sportivo. Anche i traguardi raggiunti dai vari atleti, fanno emozionare. Un risultato straordinario è arrivato lunedì

25 settembre, allo stadio Adriatico "G. Cornacchia" di Pescara.

All'età di 96 anni l'atleta finlandese, Senni Sopenen, si è aggiudicata la medaglia d'oro nel salto in lungo della categoria W95. Un traguardo che l'ha consacrata campionessa europea nella disciplina. Il salto decisivo che le ha consegnato il titolo è di 97cm. Senni Sopenen, vive nella città di Kuopio nella regione del Savo settentrionale della Finlandia orientale. Nonostante i 96 anni, è una donna straordinaria, con grande dedizione allo sport.

Per oltre 50 anni ha lavorato come infermiera ma si è sempre allenata in diverse discipline. Dal canottaggio al baseball, fino ad arrivare al salto in lungo e lancio del martello. Un'infanzia passata a Salosaari, un'isola finlandese distante dai grandi centri abitati. Questa condizione di vita, l'ha portata a dover raggiungere le città limitrofe attraverso l'uso quotidiano di una canoa o di barchini. Una storia meravigliosa, culminata con la medaglia d'oro nel salto in lungo.

VELA E CUCINA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Torna la Cooking Cup

Pescara, 26 settembre 2023. A Pescara si gareggia in mare per

la conquista del Trofeo che premia i migliori velisti-cuochi. Un abbinamento da sempre vincente quello che unisce il mare con la cucina. Se poi si combinano le tre passioni, mare-cibo-vela, il successo dell'evento è assicurato. Forte di questi presupposti ritorna a Pescara domenica 1° ottobre la Cooking Cup, la veleggiata d'altura organizzata dal Circolo Nautico Pescara 2018 che sposa lo sport con la buona cucina preparata a bordo dagli equipaggi durante la competizione.

Con la collaborazione del Porto Turistico Marina di Pescara e il patrocinio del Comune di Pescara questa "combinata" dedicata ai velisti dai palati sopraffini chiude una splendida stagione 2023 del CNP2018, ricca di regate ed eventi di successo. In palio domenica c'è il Trofeo Cooking Cup SCAVOLINI STORE che andrà a chi taglierà per primo il traguardo Overall però cucinando al meglio un bel piatto di pasta.

Infatti, il punteggio finale sarà determinato dalla somma dei punteggi ottenuti nella veleggiata e quelli del piatto cucinato. A disposizione degli equipaggi una cassetta con gli ingredienti necessari da usare obbligatoriamente: pasta, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, guanciale e una varietà di odori. I cuochi potranno aggiungere un solo ingrediente a loro scelta.

I piatti devono essere cucinati durante la veleggiata e consegnati all'arrivo dove verranno giudicati da un'attenta giuria che dovrà attribuire un punteggio ad ogni piatto tenendo in considerazione "*gusto, difficoltà di esecuzione e presentazione*" dello stesso. Presidente di giuria lo chef professionista e sommelier Santino Strizzi e giurati l'assessore allo sport del comune di Pescara Patrizia Martelli, il titolare del ristorante Caldora Punta Vallevò Luca Caldora, il titolare dell'azienda Ciro Flagella Franco Flagella e Anna Venditti (presidente onorario di giuria).

La Cooking Cup è una classica veleggiata d'altura che ha

sempre divertito e fatto divertire, mettendo in luce competenze culinarie nascoste degli equipaggi con un pizzico di allegria per le difficoltà che si incontrano con le manovre in corso. Le imbarcazioni iscritte sono una ventina, appartenenti ai circoli di Pescara, Vasto, Ortona, Giulianova e Francavilla, tutte tra i 6 e i 20 metri.

Briefing per armatori e cuochi con istruzioni di veleggiata e regolamento culinario domenica mattina alle 9:30. Lo start è previsto per le 11 circa nelle acque antistanti la Nave di Cascella, in pieno centro, per proseguire con percorso a triangolo (bolina, traverso, lasco) verso sud dalla lunghezza approssimativa di 8/12 miglia. L'arrivo è previsto in prossimità dell'imboccatura del porto canale. Il giorno prima della veleggiata, sabato 30 settembre, aperitivo e cena per armatori ed equipaggi nel ristorante "Franco" del Marina di Pescara in compagnia delle note delle canzoni anni '70 e '80.

Andrea Di Nicolantonio e Ferdinando Ciccozzi del Circolo Nautico Pescara2018, organizzatori dell'evento: "Una stagione 2023 che è andata proprio a gonfie vele per il CNP2018 e che si conclude in allegria, ma sempre con spirito competitivo, con questa classica combinata alla quale parteciperanno quest'anno anche gli allievi dei corsi di vela. Tutto è possibile sempre grazie ai nostri sponsor Banca Generali Private e Vittoria Rms ai quali si aggiungono per l'occasione il Pastificio Zaccagni, l'azienda Ciro Flagella, la Tenuta agricola Capponi, il salumificio Marzari e l'Ortofrutta Dante".

COMMISSARIO INCONTRA MINISTRO e Ad Sport e Salute

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Sport: sul tavolo la realizzazione di collaborazioni e iniziative nel cratere

Roma, 26 settembre 2023. *“Dopo l’incontro avvenuto a fine luglio con il Ministro per lo Sport e i Giovani, Andrea Abodi, ci eravamo ripromessi di incontrarci a stretto giro per approfondire le possibili sinergie nell’Appennino centrale tra il suo dicastero e la Struttura commissariale.*

Così è stato e oggi, con grande piacere, si è unito ai lavori l’Amministratore Delegato di Sport e Salute Spa, Diego Nepi Molineris. Insieme abbiamo vagliato le progettualità già in corso rispetto alle quali sarà possibile realizzare ulteriori iniziative nel cratere. Abbiamo poi approfondito le collaborazioni in cui coinvolgere i comuni, anche attraverso un’attività di supporto agli enti locali per la presentazione di progetti. Lo sport ha una spiccata funzione educativa e capacità aggregativa.

Valori che sono particolarmente importanti nei nostri territori dell’Appennino centrale, dal momento contribuiscono a tenere unite le comunità e ad alimentare senso di appartenenza. L’incontro si è concluso con l’impegno di sviluppare un masterplan per sviluppare un documento e definire le attività da programmare nei prossimi mesi. Il lavoro di squadra prosegue, sono certo darà risultati

positivi", così il Commissario alla Riparazione e alla Ricostruzione sisma 2016 Guido Castelli.

PRONTI A FARE LA NOSTRA PARTE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Trimestre antinflazione Fiesca Confesercenti. Attenzione ai costi energetici e al rincaro del denaro

Pescara, 26 settembre 2023. È in procinto di partire il patto antinflazione varato dal Governo con le Associazioni di categoria del Commercio (Confesercenti, Confcommercio, Federdistribuzione Ancd Conad Ancc Coop ed altre) con l'ulteriore partecipazione di quelle facenti capo al mondo della produzione industriale e artigiana.

Dal 1° ottobre al 31 dicembre ci saranno prezzi contenuti e/o bloccati per contrastare la spinta inflattiva ma anche la possibilità di sconti sui prodotti del paniere alimentare e di quelli per l'igiene.

L'iniziativa varata sotto l'insegna del *Trimestre antinflazione* raffigurante un carrello della spesa con i colori della bandiera italiana potrà contare sull'adesione di molte imprese del dettaglio alimentare e delle principali catene distributive su tutto il territorio nazionale.

"L'iniziativa governativa, che resta facoltativa per le

imprese, è dal punto di vista di Fiesa Confesercenti che ha aderito al progetto, positiva perché interviene a favore delle famiglie in un momento dell'anno in cui i consumi saranno molto sostenuti – ha detto il Presidente nazionale Daniele Erasmi – Ma va posta altrettanta attenzione al caro energia e al costo del denaro i cui effetti combinati ancor di più condizionano la vita delle famiglie. Il protocollo antinflazione va nella direzione di rassicurare i consumatori circa lo scenario economico che si troveranno di fronte durante l'ultimo trimestre dell'anno e potrebbe concorrere a rafforzare il clima di fiducia che è fondamentale per l'andamento dei consumi".

All'iniziativa del *Trimestre antinflazione*, promossa del Ministero delle Imprese per limitare i rincari del cosiddetto "carrello della spesa" partecipano tutte le associazioni di categoria della distribuzione.

Nei prossimi giorni le Associazioni invieranno al Ministero l'elenco delle aziende che intendono aderire. Il Mimit darà a sua volta pubblicazione sul proprio sito dell'elenco dei negozi e supermercati aderenti in modo che i consumatori e gli aventi interesse potranno consultarlo e utilizzarlo ai fini della spesa.

Sono previste le adesioni di decine di migliaia di PMI alimentari e dei principali marchi della GDO con prodotti alimentari e per l'igiene personale, ma anche farmacie e parafarmacie. All'iniziativa dovrebbero partecipare anche i rappresentanti dell'industria che dovrebbero impegnarsi a mantenere inalterati i listini dei prodotti del carrello.

*"I prodotti da mettere a sconto saranno decisi dalle singole aziende, sia allargando le attività promozionali sia aumentando quelli a costi fissi, con possibili ritocchi al ribasso sui prodotti selezionati e contrassegnati a scaffale dal logo **Trimestre anti-inflazione** – ha dichiarato Angelo Pellegrino, Direttore Fiesa Confesercenti Abruzzo e Molise –*

Le imprese faranno uno sforzo per andare incontro alle esigenze dei consumatori soprattutto meno abbienti incrementando il livello di convenienza agli acquisti, anche con apposite campagne promozionali che ogni imprese potrà decidere in autonomia”.

Da parte del Governo, gli sconti nei negozi e al supermercato saranno promossi con un'apposita pubblicità progresso della presidenza del Consiglio e le iniziative saranno riconoscibili all'ingresso dei negozi da un bollino tricolore recante il carrello della spesa con la scritta **Trimestre antinflazione** varato dal Governo e che le imprese potranno produrre in autonomia rispettando gli impegni presi in sede istituzionale.

IL FUTURO DELL' AUTOMOTIVE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Pagliuca, Confindustria Abruzzo, al Convegno

Atessa, 26 settembre 2023. Il Presidente di Confindustria Abruzzo Silvano Pagliuca è intervenuto oggi al convegno di carattere interregionale dal titolo **IL futuro dell'automotive** promosso da FIOM Abruzzo Molise e CGIL Abruzzo Molise presso il Centro Agorà a Piazzano di Atessa.

Il PIL della regione Abruzzo vede il settore industriale pesare per il 20,4% di cui il 18,9% è riconducibile all'automotive; per la regione Molise l'industria incide per

il 14,6% di cui l'11% legato all'auto. A cavallo tra Abruzzo e Molise c'è un territorio, la Val di Sangro, dove il settore dell'automotive occupa circa 22.000 addetti e complessivamente nelle due regioni operano circa 30.000 addetti.

“È necessario che le PMI competenti e innovative del nostro territorio – che ruotano intorno alla filiera dell'automotive – colgano la direzione delle forze macroeconomiche e geostrategiche che stanno plasmando il mondo” ha sottolineato Pagliuca.

“Immaginate per un attimo di trovarvi all'indomani dell'esordio del motore a scoppio, immaginate che qui fuori abbiamo cavalli e calessi... Pensate che coloro che sostenevano e sviluppavano l'auto a benzina rispetto a carrozze e cavalli persero tempo nel convincere cavalieri e opinionisti?

Oppure pensate che qualcuno si sia preoccupato che non vi erano ancora i distributori di benzina. Sappiamo come è andata a finire. Certo oggi le rivoluzioni, a differenza di un tempo dove erano gentili, sono dirompenti per portata e velocità”.

Ha proseguito Pagliuca: *“Accettiamo quindi le sfide e le tante opportunità: le aziende, i governi e le organizzazioni non governative più efficaci hanno adeguato la loro strategia in questa direzione. Quando questo non accade le aziende si trovano in difficoltà. Pensiamo a Kodak e Blockbuster. Due colossi. Ma la scelta miope di Kodak è stata rallentare l'innovazione. Kodak nel 1996 aveva 95 mila dipendenti e nel 2012 dichiara bancarotta. Nello stesso anno Instagram con 13 dipendenti viene comprata per un miliardo di dollari Mark Zuckerberg posizionandosi come il più grande social network per la condivisione delle foto digitali. La beffa sapete quale fu?*

Kodak aveva i brevetti per le fotografie digitali! Il caso Blockbuster?

Aveva 50 milioni di clienti in giro per il mondo prima

dell'arrivo di Netflix e nel 2013 chiude tutti i suoi punti vendita e dichiara fallimento. Netflix oggi ha 180 milioni di abbonati e 30 miliardi di fatturato, 9.000 dipendenti.”

Tornando al settore automotive, Pagliuca ha evidenziato: “Tesla sta avendo lo stesso impatto sull'industria automobilistica di quello che ebbe Apple su quella telefonica e che portò Nokia al tracollo. Oggi il modello Tesla Model Y è, infatti, il più venduto al mondo rispetto a qualunque altra macchina a benzina o diesel. Anche Carlos Tavares, CEO STELLANTIS, ha confermato che la strategia di elettrificazione procede a pieno ritmo ed entro il 2030 si prevede una gamma con più di 75 modelli di veicoli elettrici a batteria (BEV – Battery Electric Vehicles) e 5 milioni di unità BEV vendute annualmente a livello globale. Il loro obiettivo è che entro la fine del decennio i modelli BEV rappresentino il 100% delle vendite di autovetture in Europa e il 50% delle vendite di autovetture e veicoli commerciali leggeri negli Stati Uniti.

A partire dal 2026, tutti i nuovi prodotti lanciati in Europa saranno esclusivamente BEV. Le aziende automobilistiche che non saranno in grado di gestire la transizione in tempo rischiano di fare la fine di Nokia. Abbiamo di fronte a noi un nuovo modello di business, basato sulla tecnologia. Credo che questa sia la strada da perseguire anche nel nostro Abruzzo, all'insegna dell'innovazione e della ricerca applicate in azienda. Una strada su cui camminare insieme, imprese e laboratori.”

LE BICI ALL'ASSOCIAZIONE ERGA

OMNES

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Il dono dei dipendenti Dayco che le hanno realizzate

Chieti, 26 settembre 2023. Dayco è un'azienda leader globale nella ricerca, progettazione, produzione e distribuzione di sistemi di trasmissione di motori e servizi aftermarket per automobili, camion, macchinari edili, agricoli e industriali.

Mercoledì 20 settembre, i dipendenti dell'azienda statunitense hanno partecipato ad un team building presso la Cantina Frentana di Rocca San Giovanni, dove, divisi in cinque gruppi, hanno realizzato cinque bici, una per ogni gruppo, con l'obiettivo di sviluppare una comunicazione interna efficace e di rafforzare i contatti con il mondo dell'associazionismo del territorio, in particolare con l'associazione Erga Omnes, fiore all'occhiello delle politiche sociali e giovanili: essa è attiva dal 2011 e si occupa di offrire servizi in ambito psico-sociale ed educativo, tramite i volontari professionisti presso la sede operativa dell'ex Centro Sociale San Martino a Chieti Scalo.

L'attività è stata organizzata dalla Proleven srl di Casalecchio di Reno (BO), società di consulenza e formazione per le aziende, con il supporto della dott.ssa Daniela Cetrullo, HR Specialist degli stabilimenti Dayco abruzzesi.

Martedì 26 settembre, le bici sono state formalmente donate nella sede Dayco di Chieti Scalo al presidente e fondatore di Erga Omnes, Pasquale Elia, in presenza della rappresentanza del centro di ricerca e sviluppo, Gaetano Ferri (R&D Global

Director) e i manager Licinia Licini, Fabio Nardone, Andrea Montani, oltre a Daniela Cetrullo.

PREMIO MICHETTI 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Finissage con assegnazione premio digital

Francavilla al Mare, 26 settembre 2023. Una chiusura in purezza. Sabato 30 settembre a partire dalle 17.45 presso il Museo Michetti (MuMi) di Francavilla al Mare (Chieti), si terrà il finissage del Premio Michetti 2023 (edizione 74) ***Libertà di avere tre idee contrastanti***, curato da Costantino D’Orazio e con la Giuria presieduta da Patrizia Sandretto Re Rebaudengo. La serata terminerà con l’assegnazione della seconda edizione del Premio Digital Michetti, che andrà all’opera più votata online da tutti gli appassionati d’arte su www.digitalmichetti.it.

Il finissage si aprirà alle 17.45 con il percorso teatrale e musicale con omaggio a Italo Calvino curato dalla Fondazione Michetti in collaborazione con le Fonderie Ars e Identità Musicali (prenotazioni su www.fondazionemichetti.it).

La serata proseguirà alle ore 19.00 presso la Sala delle Tele con la tavola rotonda ***Libertà di esprimersi***, alla quale parteciperanno: Andrea Lombardinilo (Presidente Fondazione Michetti), Angelo Piero Cappello (Comitato Tecnico Fondazione

Michetti), Federico Boni (Sociologo Università Statale di Milano) e Paolo Bozzacchi (Condirettore The Watcher Post).

Seguirà l'assegnazione del Premio Digital Michetti 2023 (seconda edizione).

Il Presidente della Fondazione Michetti, Andrea Lombardinilo: *"Il 2023 per il Premio Michetti sarà ricordato come un anno di successi. Dalle migliaia di visitatori che hanno scelto il MuMi in questi due mesi di mostra, alle centinaia di appassionati d'arte che hanno espresso i loro voti online. Il Premio Michetti conferma la sua duttilità tra tradizione e innovazione. E il finissage sarà da non perdere."*

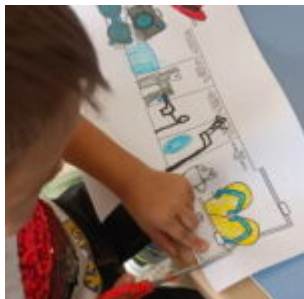
Il Premio Michetti 2023 è stato assegnato lo scorso 8 luglio a Flavio Favelli, per l'opera *Profondo Viola*, dalla Presidente di Giuria, Patrizia Sandretto Re Rebaudengo.

FONDAZIONE E PREMIO MICHETTI

*Costituita nel 1952, sulla scia di successo del Premio Michetti nato nel 1947, la Fondazione Michetti diventa Ente Morale nel 1955. Tra i curatori del Premio Michetti si annoverano Palazzeschi, Angioletti, Apollonio, Bellonzi, D'Amico, Caramel, Daverio. Il Premio coniuga da sempre spinte moderniste e linguaggi della tradizione artistica, in un processo di equilibrio tra valorizzazione della realtà locale e nazionale. Numerose le mostre dedicate a Francesco Paolo Michetti. Ultimo omaggio al Maestro di Francavilla a Roma, con la retrospettiva del 1999 a Palazzo Venezia. Il Museo Michetti (Mumi) di Francavilla al Mare, ospita le cosiddette due tele giganti del maestro, *Le serpi* e *Gli storpi*, realizzate intorno al 1900. Il Mumi è ospitato nella sala ipogea posta a fianco di Palazzo San Domenico, storica sede della Fondazione.*

PORTE APERTE alla scuola dell'infanzia

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Al Pio XII ecco tutte le informazioni

Sante Marie, 26 settembre 2023. La scuola dell'infanzia Pio XII di Sante Marie apre le sue porte per far conoscere spazi e offerta formativa alle famiglie. Laboratori tematici, progetti e attività promossi dalla scuola sono pronti per essere presentati a bambini e genitori.

Nell'edificio scolastico vengono ospitati il centro gioco per bambini dai 18 ai 24 mesi, la sezione primavera per i bambini dai 24 ai 36 mesi e la scuola dell'infanzia con personale qualificato e pronto a rispondere alle esigenze dei più piccoli.

Chiunque desiderasse visitare le aule e gli spazi comuni, ma anche dialogare con il personale e con le insegnanti, può contattare il 3713376943 e avere la possibilità di conoscere da vicino la scuola dell'infanzia del Comune di Sante Marie.

Una realtà in continua crescita pensata a misura di bambino!

MIRABILE È LA SPESA per la comunicazione dell'Amministrazione Masci

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Mirabile per frequenza, consistenza e quantità, e senza miraggio, è la spesa posta in essere dall'Amministrazione Masci nel settore della comunicazione

Pescara, 26 settembre 2023. Pur essendo la prima Amministrazione comunale che si ricordi a Pescara (*un vero caso di quei "per la prima volta a Pescara" tanto cari al Sindaco*) a essersi dotata contemporaneamente delle figure del Portavoce del Sindaco e del Responsabile dell'Ufficio stampa, sono stati conferiti attraverso ripetute procedure, tra le quali l'affidamento diretto, numerosi incarichi di progettazioni, prestazioni e servizi per la comunicazione che hanno mirato nella direzione di un medesimo operatore economico.

Dal 2020 al 2023 quattro differenti aggiudicazioni, per un totale di circa 170.000 euro, hanno preso di mira l'agenzia Mirus che si è occupata delle attività di comunicazione nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Interreg V-A, della gestione del piano di comunicazione del PUMS (Piano Urbano della Mobilità Sostenibile), della progettazione e della promozione di uno stand espositivo nell'ambito dell'Ecomob Expo City 2023, e del servizio di promozione online, web e social dei progetti PNRR del Comune

di Pescara.

Anche senza invocare il miracolo, la serie appare di per sé straordinaria, anche per l'Amministrazione Masci notoriamente mirabolante nelle intenzioni, nelle parole e nei fatti.

Marco Presutti, Consigliere Comunale

PROGETTO UCRAINA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Continua l'azione di sostegno della Fondazione Pescarabruzzo alla popolazione in guerra

Pescara, 26 settembre 2023. La Fondazione Pescarabruzzo ha inviato anche quest'anno beni di prima necessità alla popolazione in guerra, grazie alla collaborazione con l'Associazione interculturale ucraina *Nessuno Escluso* con sede a Pescara. In particolare, si è provveduto ad inviare: materiale sanitario, indumenti e alimenti che sono arrivati a destinazione in questi giorni nell'Ospedale locale e nel centro medico di Orichiv, nella regione di Zaporizhzhia.

Un carico prezioso di beni di prima necessità che i volontari sul posto ci hanno documentato con delle immagini di ringraziamento da parte dei medici e dei sanitari.

L'invio di questi giorni segue il primo, realizzato nel luglio

2022. Un volume di quasi venti tonnellate di beni di prima necessità (alimenti, medicinali, vestiario, ecc.) che la Fondazione Pescarabruzzo si è impegnata in prima linea a promuovere e realizzare a proprie spese come prima risposta in aiuto alla popolazione ucraina, che sta vivendo le conseguenze più atroci della guerra di invasione russa sul proprio territorio.

Un progetto di aiuto anche frutto della collaborazione intrapresa, già dopo i primi giorni del conflitto, tra la Fondazione e l'Associazione interculturale ucraina *Nessuno Escluso* con sede a Pescara, in occasione della raccolta fondi per i musicisti fatta a margine del concerto della National Chamber Orchestra di Kiev il 4 marzo 2022, al Teatro Massimo di Pescara.

Un'iniziativa musicale trasformata – grazie all'ingresso gratuito offerto dalla Pescarabruzzo e dalla Società del Teatro e della Musica **Luigi Barbara** – in una testimonianza corale di pace, solidarietà e vicinanza al popolo ucraino da parte delle massime autorità istituzionali abruzzesi e pescaresi, nonché dell'intera comunità di cittadini. In quell'occasione, per merito di uno speciale impegno della RAI, anche il pubblico nazionale ed estero ha potuto seguire il concerto in diretta streaming sul sito della TGR Abruzzo.

Con l'iniziativa di oggi, continua l'azione forte e concreta della Fondazione a sostegno della grave emergenza umanitaria in atto in Ucraina.

«Garantire continuità di aiuti umanitari è essenziale in un contesto di guerra che si protrae da così tanto tempo. Lo stato di emergenza che la popolazione ucraina sta vivendo non è finito. La Fondazione Pescarabruzzo, attraverso questi gesti concreti, intende offrire la propria vicinanza e il pieno sostegno alle popolazioni stremate», ha dichiarato Nicola Mattoscio, Presidente della Fondazione Pescarabruzzo.

C'ERA UNA VOLTA LA POLITICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



L'ultimo lavoro di Pierferdinando Casini

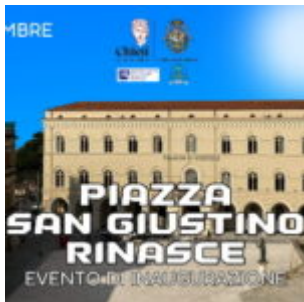
Vasto, 26 settembre 2023. Pier Ferdinando Casini, senatore della Repubblica e presidente emerito della Camera dei deputati, sarà a Vasto, su invito di Antonio Finarelli, per presentare il suo ultimo libro dal titolo *C'era una volta la politica*.

L'appuntamento, che sarà occasione per ripercorrere quarant'anni di storia italiana con uno dei suoi principali protagonisti e di dibattere anche degli argomenti dell'attualità politica, è per giovedì 28 settembre 2023 alle ore 18,00. Sede dell'incontro, la pinacoteca di palazzo d'Avalos. L'organizzatore tiene a rendere noto che il ricavato della vendita dei libri sarà devoluto all'Anffas onlus di Vasto, diretta dalla dott.ssa Paola Mucciconi.

L'INAUGURAZIONE DI PIAZZA SAN

GIUSTINO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Domani ore 11.30 conferenza stampa di presentazione dell'evento

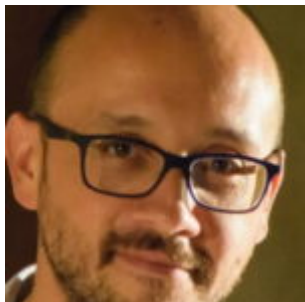
Chieti, 26 settembre 2023. Si svolgerà domani, mercoledì 27 settembre alle ore 11:30 nella sala convegni del Museo Costantino Barbella la conferenza stampa congiunta Comune-Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio Chieti-Pescara per la presentazione dell'evento di riconsegna alla città di Piazza San Giustino.

A illustrare il percorso fatto e il programma della cerimonia di inaugurazione di giovedì 28 settembre alle ore 19 saranno il sindaco Diego Ferrara, il vicesindaco Paolo de Cesare, l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli, la Soprintendente arch. Cristina Collettini e rappresentanti della struttura comunale, dell'impresa realizzatrice, i funzionari della Soprintendenza, i responsabili di cantiere e degli scavi, nonché i sostenitori e promotori l'evento di riconsegna.

CUORE DI LEGNO di Gian Luigi

Piccioli

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



A dieci anni dalla scomparsa torna il suo romanzo sull'ambiente

Roma, 26 settembre 2023. Un cedro di ventidue secoli sta per essere tagliato. Siamo a Roma, a Villa Celimontana, e quello «che comincia è l'ultimo giorno di un albero condannato a morte. Dopo averlo molestato per duemila e duecento anni, lo abatteranno domani, ma non è il caso di farci sopra un romanzo» ed invece come dimostra "Cuore di legno" (Galaad Ed.) di Gian Luigi Piccioli, ne è valsa davvero la pena.

Scomparso nel 2013, Piccioli ha sempre interrogato il suo tempo. Dopo aver osservato i media, l'industria e l'Africa, non poteva esimersi dall'offrire una riflessione sull'ambiente.

Il romanzo verrà presentato dal suo curatore, il giornalista teramano Simone Gambacorta venerdì 29 settembre alle ore 19.00 presso la Biblioteca "Emilia Di Nicola", in via A. Moro 15 a Pescara. Interverranno il Prof. Giuseppe Filareto ed il Consigliere Cristian Orta per il Comune di Pescara. Dialogheranno con Gambacorta lo scrittore abruzzese Peppe Millanta fondatore della Scuola Macondo di Pescara e la giornalista pescarese Alessandra Renzetti.

«Gian Luigi Piccioli pensava che uno scrittore dovesse possedere un modo diverso e personale di raccontare. Solo questo, secondo lui, poteva legittimare un percorso autoriale, altrimenti si era nel pleonastico. In quest'ottica si possono

perciò comprendere il suo continuo sperimentare e la sua continua ricerca del nuovo. Ma quel lavoro formale, che negli anni ha conosciuto accenti e gradazioni diverse, perché l'atteggiamento intellettuale di Piccioli non era mai coincidente con uno stato di sazietà, diventava anche il modo per affrontare temi e problemi del suo tempo, come i media e il lavoro» spiega Gambacorta.

«In questo quadro – prosegue – si immette Cuore di legno, romanzo del 1990 che parla di ambiente attraverso le peripezie di un albero. Nel 2012 ho firmato con Piccioli un libro-intervista, Tempi simultanei, che ora sta per uscire in una nuova edizione, mentre nel 2018 ho recuperato il suo romanzo sulla televisione, Tempo grande, uscito nel 1984. Adesso, a dieci anni dalla sua scomparsa, perché purtroppo è morto nel 2013, torna Cuore di legno».

«Quando ho conosciuto Gian Luigi, anni fa, della sua opera, stranamente, si parlava pochissimo. Spero che questi libri contribuiscano alla riscoperta di un autore di grande interesse» conclude il giornalista Simone Gambacorta.

Tra i romanzi di Gian Luigi Piccioli (Firenze, 1932 – Roma, 2013): Inorgaggio (Mondadori, 1966), Arnolfini (Feltrinelli, 1970), Epistolario collettivo (Bompiani, 1973) e Sveva (Rusconi, 1979, finalista al Premio Strega).

Per Galaad Edizioni sono usciti Tempi simultanei. Libri e viaggi di uno scrittore (intervista con Simone Gambacorta) e Africa vivi! Taccuini di un reporter (entrambi nel 2012); nel 2018, a cura di Simone Gambacorta, Galaad ha inoltre pubblicato la nuova edizione del romanzo Tempo grande (Rusconi, 1984). Cuore di legno è invece uscito nel 1990 per Rizzoli. Di famiglia abruzzese, Piccioli era profondamente legato a Navelli dove passava lunghi periodi e trascorreva le vacanze a Francavilla al Mare.

L'ACQUA E LA ROCCIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Risorse fondamentali e radici culturali d'Abruzzo

Avezzano, 26 settembre 2023. Il programma annuale 2023 del Liceo Scientifico Leonardo da Vinci di Pescara, diretto dalla Dirigente Scolastica Prof.ssa Stefania Petracca, nell'ambito del programma nazionale #IOSONOAMBIENTE, ha previsto la realizzazione di un progetto denominato *"L'acqua e la roccia come risorse fondamentali e radici culturali d'Abruzzo"*.

Quattro classi di 71 studenti e 8 docenti dei Licei Scientifico Leonardo da Vinci e Classico D'Annunzio di Pescara hanno effettuato una visita guidata al parco dell'Incile e Galleria Torlonia il 21 settembre 2023.

Le visite sono state proposte dalla DMC Marsica che ha sottoscritto con il Consorzio di Bonifica Ovest e il GAL Marsica un accordo di partenariato pubblico privato finalizzato all'organizzazione dell'accoglienza e alla valorizzazione dell'Incile e della Galleria Torlonia a fini culturali e turistici con l'obiettivo di accrescere la conoscenza del sito da cui parte l'Identità del territorio Marso.

La visita al parco dell'Incile e alla Galleria Torlonia è stata curata dal Direttore del Consorzio di Bonifica Dott. Abramo Bonaldi, dal Presidente della DMC Dott. Stefano Fabrizi

e dall'ex Presidente del Consorzio di Bonifica Maestro Francesco Sciarretta.

OCCHIO ALLE TRUFFE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Venerdì 29 tavola rotonda a San Vincenzo Valle Roveto

San Vincenzo Valle Roveto, 26 settembre 2023. Si terrà a San Vincenzo Valle Roveto la tavola rotonda “Occhio alle truffe” promossa da Ada Abruzzo e destinata alle persone anziane che ogni giorno sono vittime dei malintenzionati. L’associazione che tutela i diritti degli anziani, nell’ambito del progetto Inclusionione attiva per la qualità della vita finanziato con i fondi anno 2021 a valere sull’avviso pubblico della Regione Abruzzo: “Per il finanziamento di iniziative e progetti di rilevanza regionale promossi da organizzazioni di volontariato associazioni di promozione sociale e fondazioni del terzo settore per la realizzazione di attività di interesse generale – di cui all’art 5 del Codice del terzo settore”, ha deciso di promuovere una campagna rivolta alle persone anziane.

In qualità di capofila, e in collaborazione con Ada L’Aquila est, Croce Rossa di Carsoli e Avis comunale San Vincenzo Valle Roveto e Roccavivi, è stata organizzata una tavola rotonda durante la quale sarà presentato il materiale informativo ideato da Ada e sarà fatto il punto su quanto fatto e quanto

si può fare per dire basta alle truffe a danno degli anziani.

L'incontro si terrà venerdì 29 settembre nella sala consiliare del Comune di San Vincenzo Valle Roveto e vedrà la partecipazione di Carlo Rossi, sindaco di San Vincenzo Valle Roveto, Eleonora Pensa, presidente Ada Abruzzo, Maresciallo Salvatore Pletto, comandante stazione carabinieri Balsorano, Luciana Di Battista, presidente Avis San Vincenzo – Roccavivi e referente del progetto, Germana Temporin, segretaria regionale Uilp pensionati Abruzzo, e Augusto Di Bastiano, responsabile Centro giuridico del cittadino.

LA MANIFESTAZIONE AMICO ROM COMPIE TRENT'ANNI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Dal 2 al 5 ottobre eventi tra Roma, Pescara e Lanciano

Lanciano, 26 settembre 2023. Compie trent'anni la manifestazione "Amico Rom" e si presenta all'appuntamento con una edizione ricca di eventi, che pongono Lanciano (Ch) come capitale dell'intercultura a livello transnazionale. Per l'occasione, infatti, personaggi e artisti di caratura mondiale raggiungeranno la città frentana non solo da tutta Europa ma anche dall'Argentina e dalla Russia. Organizzano l'associazione Them Romanò e UCRI – Unione delle Comunità Romanès in Italia.

Il 2 ottobre nel prestigioso Istituto Cervantes, in Piazza Navona a Roma, sarà presentato il progetto europeo ROMHERITAGE, percorso culturale Rom riconosciuto dall'Europa. Sono partner dell'evento l'ERAC (European Roma Institute for Art and Culture), organismo culturale finanziato dal Consiglio d'Europa; l'associazione spagnola Presencia Gitana; l'associazione slovena EPEKA e l'associazione italiana Them Romano-International Romani Union con sede a Lanciano (Chieti). Interverranno importanti rappresentanti istituzionali, fra i quali Mattia Peradotto, direttore dell'UNAR, Ufficio Nazionale Antidiscriminazione Razziale, con sede a Palazzo Chigi – Presidenza del Consiglio dei ministri. L'Unar è il focal point nazionale dell'Unione Europea per la Strategia nazionale dell'inclusione dei Rom e Sinti. E poi musica, con l'Alexian Group, gruppo artistico di successo e di fama internazionale.

Lo stesso evento con gli stessi protagonisti sarà riproposto a Lanciano il 4 ottobre, dalle 16, alla Casa di Conversazione, Sala Lanci, davanti ad ospiti e autorità internazionali e alle più alte cariche dell'International Romani Union (organismo che rappresenta i Rom all'ONU) a cui l'amministrazione comunale darà il benvenuto in sala consiliare alle 15. La presentazione del progetto europeo ROMHERITAGE sarà in diretta streaming. "La scelta di Lanciano come sede di presentazione di ROMHERITAGE – spiega il musicista Santino Spinelli, presidente dell'associazione Them Romanò – è data dal fatto che la città sarà una tappa importante dell'itinerario culturale europeo grazie al monumento al Samudaripen, ubicato al Parco delle Memorie e inaugurato il 5 ottobre 2018, e alle 30 edizioni del Concorso artistico Internazionale Amico Rom, un concorso originale che è il più importante e il più longevo al mondo nel settore".

Il 4 ottobre mattina a Pescara ci sarà un training con gli studenti dell'Istituto Alberghiero De Cecco sul Samudaripen

(genocidio nazifascista dei Rom e Sinti) e il contributo alla Resistenza in Europa da parte dei Rom e Sinti. L'incontro è nell'ambito del progetto europeo REGARD.

Il 5 ottobre è la giornata clou con due appuntamenti. Il primo al mattino, alle 10.30 al Parco delle Memorie a Lanciano con la solenne cerimonia della deposizione della corona d'alloro al Monumento al Samudaripen e l'inaugurazione di un nuovo Memoriale Europeo in seno al progetto REGARD (REmembering Genocide Against Roma Discrimination) e la piantumazione di un albero, un leccio, a cura dell'associazione 1000 Alberi di Lanciano, dedicato a Gennaro Spinelli, deportato con la sua famiglia dai fascisti nella sua infanzia. La sera al Teatro Fenaroli a partire dalle 21 inizierà la cerimonia di premiazione della trentesima edizione del Concorso artistico Internazionale Amico Rom. Tanti i premiati e tante le autorità e le personalità regionali, nazionali e internazionali del mondo dell'arte, della cultura, della politica e dello spettacolo presenti. Allieteranno la manifestazione un gruppo di flamenco e rumba di Barcellona, il noto artista spagnolo Paco Suarez, Evedise Spinelli virtuosa arpista e il coro folkloristico di Picciano che eseguirà l'inno abruzzese Vola Vola per omaggiare i numerosi ospiti giunti dall'estero. La partecipazione è libera e gratuita. Gli appuntamenti del 4 e 5 ottobre saranno trasmessi in diretta streaming da Abruzzolive.tv

I VINCITORI E I PREMIATI

DEL 30° CONCORSO ARTISTICO INTERNAZIONALE "AMICO ROM" 2023

Winners and Runners up of 30th International

"Rom Friend" Arts Competition Award 2023.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE IL 5 OTTOBRE 2023, ORE 21.00 AL

TEATRO F. FENAROLI DI LANCIANO (CHIETI)/

Ceremony of the prize distribution on 5th October, h. 21.00,
at Fenaroli Theatre in Lanciano (Chieti)

VINCITRICE ASSOLUTA/

Overall winner:

DELIA GRIGORE (Romania)

PREMIO ECCELLENZA ROMANI 2023/

Romany Excellence Award 2023:

Diego Fernández Jiménez (Spagna)

Voria Stefanovsky (Argentina)

Karolina Kwiatkowska (Polonia)

PREMIO ALLA CARRIERA 2023/Lifetime Achievement Award 2023:

Jorge Emilio Nedich (Argentina)

PREMIO PHRALIPÉ 2023/ Phralipé Award 2023:

Manuel Martín Ramírez (Spagna)

Fabián Daniel Sánchez García (Spagna)

Rosa De Fabritiis (Pescara)

Mariusz Shimansky (Pescara)

Marco Vignali (Chieti)

Daniela Lucatti (Pisa)

Paola Severini (Roma)

PREMIO CITTÀ DI LANCIANO 2023/

City of Lanciano Award 2023:

Franco Pasqualone (Chieti)

Stanisław Stankiewicz (Polonia)

Jovan Damianović (Serbia)

PREMIO CITTÀ DI LATERZA 2023/

City of Laterza Award 2023:

Veljko Kajtazi (Croazia)

Jožek Horvat Muc (Slovenia)

Romeo Tiberiade (Romania)

PREMIO INCLUSIONE SCUOLA 2023/

School Inclusion Award 2023:

I.C. DELEDDA-BOSCO

Istituto Comprensivo Deledda-S.G.Bosco Ginosa. (TA). Team
Inclusione

PREMIO MUSICA 2023/

Music Award 2023:

Samuel Garcia Lopez (Barcellona-Spagna)

CAT. A: POESIA IN LINGUA ROMANÌ / Poetry in romany:

1° Zlatomir Jovanovic (Serbia)

2° Domenico Barbetta (Avellino)

3° Jovanovic Rajko -Ranko (Serbia)

CAT. B POESIE IN LINGUA ITALIANA, INGLESE, FRANCESE,
SPAGNOLA/ Poetry in Italian, English, French, Spanish:

1° Jeaninne Dubois (Francia)

2° Claudio Caldarelli (Fiano Romano -Roma)

3° Hanks Ellen (Austria)

CAT. C: RACCONTO BREVE INEDITO/ Unpublished Short Story:

1° MARIANGELA ZECCA (Lecce)

2° Deva Paamonte (Brasile)

3° Szabo Janos (Ungheria)

Cat D: TEATRO/ Theatre:

1° Santos Emiliano (Portogallo)

2° Kerstin Fisher (Germania)

3° Zsofia Oikonomon (Grecia)

CAT. E: RACCONTO O ROMANZO INEDITO/ Unpublished Novel or Short Story:

1° Jakov Knezevne (Croazia) ex aequo Paola Cecchini (Pesaro)

2° Adriana Pedicini (Benevento)

3° Korhonen Alva (Finlandia)

CAT. F: MONOGRAFIA INEDITA/ Unpublished Essay:

1° Chiara Margiotti (Frosinone)

2° Meyer Adalia (Germania)

3° Niemi Noel (Finlandia)

CAT. G: DISEGNO / Painting:

1° Kleric Noa (Croazia)

2° Kyungeun Joan (United Kingdom)

3° Glaser Cloe (Belgio)

CAT. H: FOTOGRAFIA/ Photography:

- 1° Farkas Eniko (Ungheria),
- 2° Beaudri Alain (Francia),
- 3° Dovalil Ernst (Rep. Ceca)

CAT. I: PITTURA E SCULTURA / Painting and Sculpture:

- 1° Manuel Gomez Romero (Spagna)
- 2° Iolanda Morante (Cervinara – AV) ex aequo Nino Camardo (Pisticci -Matera)
- 3° Stefy Ponzy (Pescara) ex aequo Roberta Papponetti (Francavilla al Mare) ex aequo Angela Di Teodoro (Pescara)

CAT. L: RACCOLTA DI POESIE / Book of poetry:

- 1° Maja Jovanovic (Serbia)
- 2° Ornella Fiorentini (Ravenna)
- 3° Jannik Virtanen (Finlandia)

CAT. M: RACCONTO EDITO / Published Short Story

- 1° Graziella Bergantino (Benevento)
- 2° Minea Talarico (Pisa)
- 3° Jasin Konstantin (Norvegia)

CAT. O: MONOGRAFIA EDITA / Published Essay:

- 1° Agron Osmani (Francia/Croazia)
- 2° Ivan Georgev (Bulgaria)
- 3° Elias Andersson (Svezia)

DIPLOMI D'ONORE/ Diplomas of Honour:

Alexandru Zamfir (Romania), Alessandra D'ortona (Chieti),

Patrizia Valerio (Sulmona), Rosetta Clissa (Pescara), Angela Maria Tiberi (Pontinia-LT), Elizaveta Ershow (Roma), Britta Muller (Germania), Ester Trias (Equador), Georgiu Demetra (Grecia), Castagné Jean Pierre (Francia), Burika Sergei (Russia), McCafferty Howard (United Kingdom), Gyorgy Csaba (Ungheria), Henzmann Katharina (Bulgaria), Sunthavy Yeim (Belgio), Toth Maria (Ungheria), Young Albert (Irlanda), Cairns Thomas (Finlandia), Hijos Diaz Almudena (Spagna), Quito Alcala Gustavo (Argentina), Carpintero Aedo Gabriel (Brasile), Anna Caruso (Salerno), Tunde Meszarosne (Bulgaria), Gruber Andre (Austria), Drakce Mesara (Macedonia), Berg Henrik (Svezia), Nieminen Uoti (Finlandia), Lizorkina Nikita (Lettonia).

Lanciano 25 set. '23

IL MUSEO DELLA LETTERA D'AMORE SEMPRE PIÙ RICCO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Chieti, 26 settembre 2023. Si sono concluse le Giornate Europee del Patrimonio, 23 -24 settembre, che hanno interessato anche il Museo della Lettera d'Amore di Torrevecchia Teatina, organizzate dalla Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Chieti e Pescara, a cura della funzionaria demoetnoantropologa

Mariantonia Crudo, in collaborazione con la Direzione del Museo e con il Patrocinio del Comune di Torrevecchia Teatina, che hanno visto la partecipazione di un elevato numero di visitatori.

Le aperture straordinarie del Museo della Lettera d'Amore di Torrevecchia Teatina hanno offerto letture non stop di lettere e pagine d'amore: da Salinas a Montale, da Pavese a Foscolo, a Shakespeare, la proiezione di video di Rita Dahl, scrittrice finlandese, autrice di Aasi kulkee tie vie hitaasti (A passo d'asino, lento cammino), Davia Piccirilli, dalla reggia di Versailles, che ha letto una lettera d'amore di Napoleone, Sandro Naglia, da un College del New Jersey, una lettera scritta da Johnny Cash a June Carter per il suo compleanno, Donato Renzetti, direttore d'orchestra, Paolo Pitteri una sua opera dedicata all'orso Juan Carrito e ai cuccioli dell'orso Amarena, Nicole Vian in LIS, gli scrittori di fama internazionale Maurizio De Giovanni e Patrick Williamson, il musicista Santino Spinelli, una lettera d'amore di Roger Bonet Segales letta da Alba Rodriguez Valbuena, due di Sibilla Aleramo e Dino Campana interpretate presso la galleria Artemisia di Bodrum (Turchia) dall'artista Lea Contestabile.

Durante l'evento si è svolta anche la cerimonia di consegna di nuove donazioni, da parte di Annamaria Iovannitti e di Enrico Maria Guerra, rispettivamente di una lettera risalente alla Seconda guerra mondiale e di un epistolario amoroso di notevole valore letterario. Tanti i giovani che hanno partecipato alle letture: Sofia, Riccardo, Ludovica C., Ludovica D.R., Lorenzo, davanti a un numerosissimo pubblico attento e plaudente, proveniente da tutte le parti d'Italia, dalla Lombardia alla Calabria. È in arrivo un altro ricco epistolario composto da 400 lettere che sarà donato da una famiglia di origine siciliana.

LATINO, SCUOLA E SOCIETÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Mario De Nonno, Presidente della Consulta di studi latini, interviene all'assemblea della delegazione di Pescara dell'associazione italiana di Cultura Classica

Pescara, 26 settembre 2023. Oggi martedì 26 settembre 2023, ore 18, nella sala conferenze del Mediamuseum, in piazza Alessandrini 34 a Pescara, si svolgerà l'Assemblea dei soci della delegazione di Pescara dell'Associazione Italiana di Cultura Classica, associazione di docenti dell'Università e della Scuola, di studenti e di semplici cittadini che credono fermamente nella perennità dei valori della Cultura Classica, fondamento della moderna Cultura Europea, e si adoperano, per la loro salvaguardia e la loro diffusione. Fondata nel 1897 a Firenze, l'Associazione è una delle centinaia di Società diffuse in ottanta Paesi del mondo, che perseguono le stesse finalità e sono raggruppate nella Fédération Internationale d'Etudes Classiques, organismo internazionale che è sotto l'egida dell'UNESCO.

I lavori dell'Assemblea saranno introdotti da una prolusione del professor Mario De Nonno, Presidente nazionale della Consulta Universitaria di Studi Latini (CUSL) che presenterà il volume Latino, scuola e società edito dalla CUSL a cura di Francesco Berardi, Maria Luisa Delvigo e Mario De Nonno.

Il volume che affronta la relazione tra latino, società e scuola da prospettive differenti, permette di cogliere come i testi latini mostrino tutta la vitalità di un insegnamento che, se ben contestualizzato in relazione ai mutamenti sociali e culturali e ai nuovi mezzi di comunicazione, può arricchire non poco il progresso civile e morale della società. Il latino non è solo il passato di una civiltà in cui affonda le sue radici la cultura europea, ma anche il futuro di un mondo i cui cittadini siano molto più consapevoli di sé, più liberi e inclusivi.

Con il prof. De Nonno si confronteranno Francesco Berardi, professore associato in Lingua e Letteratura Latina, e Carmine Catenacci, professore ordinario di Lingua e Letteratura Greca e Prorettore vicario dell'Università degli Studi di Chieti-Pescara

A seguire si svolgerà l'Assemblea dei soci della delegazione che provvederà al rinnovo dei suoi organi statutari, alla definizione del programma delle attività e all'intitolazione della delegazione stessa al professor Claudio Palma, già Preside del Liceo Ginnasio "Gabriele d'Annunzio di Pescara" che è stato il fondatore dell'AICC a Pescara e il suo presidente.

L'incontro, che sarà moderato da Marco Presutti, è patrocinato dell'Istituto nazionale di Studi crociani, della Fondazione Edoardo Tiboni e dal Liceo Classico "Gabriele d'Annunzio" di Pescara.

Ingresso libero

LA REGINA DI MIELE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Conclusa la diciassettesima edizione

Tornareccio, 25 settembre 2023. Cala il sipario sulla diciassettesima edizione di Tornareccio Regina di Miele, l'evento dedicato al miele e alle eccellenze della terra d'Abruzzo che si è svolto nello scorso fine settimana nella capitale abruzzese del miele. Numerosi visitatori, nonostante l'incertezza del meteo, hanno raggiunto il paese, noto anche per i suoi bellissimi mosaici, per assaggiare le prelibatezze esposte lungo le suggestive vie del centro storico. Sabato mattina il sindaco e l'amministrazione comunale, insieme all'assessore al Turismo della Regione Abruzzo Daniele D'Amario e alla consigliera regionale Sabrina Bocchino, con la partecipazione della pattuglia a cavallo del Raggruppamento Carabinieri Biodiversità di Castel di Sangro (Aq), hanno tagliato il nastro della manifestazione. Oltre alla ricchissima parte espositiva, composta quest'anno da oltre trenta stand, sono stati tanti i momenti di intrattenimento che hanno arricchito la prima giornata di Regina di Miele. Tra questi: i mini tour gratuiti a cura dell'associazione Amici del Mosaico Artistico per poter ammirare il museo a cielo aperto di Tornareccio; la presentazione del gin al sapore di miele d'arancia, a cura dell'apicoltura Luca Finocchio in collaborazione con Sagarese cocktail & dreams; il coinvolgente spettacolo di Maxi Manzo, artista italo argentino di origini tornarecciane e coordinatore per l'Abruzzo nominato dal Ministero degli Esteri nell'ambito del progetto sul Turismo delle radici, che ha accompagnato il pubblico in un

emozionante viaggio tra radici e tradizioni, raccontando la storia di sua nonna Dora e di tanti emigranti che hanno lasciato l'Italia alla ricerca di fortuna.

“L'edizione 2023 dell'evento che più caratterizza il nostro territorio si è conclusa – commenta il sindaco Nicola Iannone – come amministrazione comunale non possiamo che essere estremamente soddisfatti della riuscita dell'iniziativa che ribadisce la sua importanza a livello regionale e anche oltre. Ringraziamo l'Osservatorio nazionale del miele che, con la sua presenza, accresce il prestigio di Regina di Miele. Un plauso va quest'anno a tutti i ragazzi che hanno collaborato alla realizzazione della manifestazione, una squadra perfetta che ha mostrato impegno, competenza e amore per il proprio paese”.

Nella giornata di domenica, come di consueto, c'è stato un momento di confronto e dibattito con il convegno “Il mondo delle api e dell'apicoltura. Api, ambiente e territorio”, che ha visto la partecipazione di: Giancarlo Naldi, direttore dell'Osservatorio Nazionale del Miele; Luigi Iacovanelli, presidente dell'associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo; Rebecca Virtù di Legambiente; l'onorevole Alberto Bagnai; Nicola Campitelli, assessore regionale; Fabrizio Montepara, consigliere regionale; Giuseppe Cefalo, presidente Unaapi; Antonio Giampaolo del Crea-Pb e il sindaco Nicola Iannone. Il problema della riduzione della produzione di miele, la necessità di praticare costi sostenibili per le aziende, la promozione dei prodotti di qualità e della cultura del miele sono stati gli argomenti trattati dal dibattito che si è concluso con la premiazione dei grandi mieli d'Abruzzo nell'ambito del concorso nazionale “Tre Gocce d'Oro – Grandi Mieli d'Italia”. Sono cinque i grandi mieli abruzzesi che quest'anno si sono aggiudicati le 3 gocce d'oro: il miele di agrumi dell'ADI Apicoltura di Piero Iacovanelli (Tornareccio), il miele di coriandolo prodotto dall'apicoltura Delizie dell'Alveare di Carmine Finocchio (Tornareccio), il miele di

marruca dell'apicoltura Maggiolino Angelo (Atessa), il miele millefiori dell'apicoltura Emilio Iacovanelli (Atessa), il miele di timo arbustivo dell'azienda Sangro Salerno di Cinzia Montinari (Atessa). Sono stati premiati con una o due gocce d'oro altri trenta mieli abruzzesi delle aziende: Tartufo degli eremi di Di Donato Ercole (Roccamorice), apicoltura Passione Ape (Tornareccio), azienda agricola Terre di Feronia di Rodrigo Zuppini (Teramo), azienda agricola Turri Marchi di Baci Eleonora (Ari), apicoltura Delizie dell'Alveare di Carmine Finocchio (Tornareccio), La collina sul mare di Di Ciocco Valeria (Vasto), azienda agri premiata bio apicoltura La Girlanda di Iacobacci Mario (Ortona dei Marsi), apicoltura Nicolai di Nicolai Lorenzo (Lettomanoppello), Sangro Salento di Cinzia Montinari (Atessa), Le api di papà di Alfideo Diego (Canosa Sannita), L'ape e l'arnia di Iacovanelli Giulio (Altino), Glam apicoltura di Falcone Giuseppe (Colledimacine), ADI Apicoltura di Piero Iacovanelli (Tornareccio), apicoltura Luca Finocchio (Tornareccio), azienda agricola Amoroso di Palmerio Remo (Caramanico Terme), apicoltura Colle Salera di Pace Cecilia (Pratola Peligna), apicoltura Spineto Rosalba (Campo di Giove), apicoltura Dolce Lavanda di Flamini Annamaria (Pescina).

Oltre alla musica itinerante del Coro Contrappunto di Tornareccio, agli spettacoli di hula hoop e ai mini tour alla scoperta dei mosaici, si è tenuto nella giornata di ieri il concerto "I solisti di Tornareccio Music Camp" con l'ensemble di flauti e al pianoforte Danilo De Lucia.

Tanti i visitatori che hanno espresso la propria preferenza per lo spazio espositivo più accogliente, bello e originale; i risultati del concorso saranno comunicati dagli organizzatori nelle prossime settimane.

"Siamo più che soddisfatti della riuscita dell'evento, nonostante l'incertezza del meteo che ha accompagnato i due giorni di Regina di Miele – commenta Asia Costantini, in rappresentanza del gruppo di ragazzi che quest'anno ha

sostenuto l'amministrazione comunale nell'organizzazione dell'evento -. I miei ringraziamenti vanno al sindaco e agli amministratori per l'aiuto, il sostegno e per la fiducia riservata nei miei confronti e nei confronti di tutti i ragazzi dello staff, alla Protezione Civile, agli espositori e a tutti i visitatori che ribadiscono l'importanza di questo evento". "È la nostra prima esperienza nell'organizzazione di Regina di Miele e ringraziamo tutti quanti, nonostante la nostra giovane età, si sono affidati a noi – aggiunge Asia -. Teniamo molto al nostro paese e a quello che questo evento rappresenta per l'intero territorio, per questo ci impegneremo affinché Tornareccio rimanga vivo e sia sempre più attraente per chi vorrà visitarlo".

ATTIVITÀ CULTURALI DI ATENE0 2023

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Manuel Vilas, Leo Sanfelice, Alessandro Gori alias Lo Sgargabonzi, Dario Ferrari ospiti

L'Aquila, 25 settembre 2023. Il cinema di Alfred Hitchcock; la narrazione sospesa tra ricordo, prosa e poesia di Manuel Vilas, uno dei più importanti scrittori spagnoli contemporanei; l'estro e l'imprevedibilità di Leo Sanfelice, accompagnato per l'occasione dalla comicità Alessandro Gori

alias Lo Sgargabonzi; le generazioni a confronto con lo spettro del terrorismo anni Settanta raccontate da Dario Ferrari, autore di uno dei romanzi-rivelazione dell'anno, La ricreazione è finita.

È un programma che spazia al solito tra cinema, letteratura e musica quello delle Attività culturali di ateneo 2023 dell'Università dell'Aquila, al via il 26 settembre.

Aurore d'autunno è il titolo scelto per l'edizione 2023 per la rassegna curata dal professor Gianluigi Simonetti, professore di Letteratura italiana contemporanea al Dipartimento di Scienze umane (DSU) e referente di ateneo per le attività culturali. Nome che, spiega Simonetti, viene da una raccolta del poeta statunitense Wallace Stevens: «Le aurore d'autunno sono "le notti di primo autunno che a volte a Hartford hanno lo stesso riverbero dell'aurora boreale" descritte da Stevens nel novembre 1950 in una lettera all'amico Paul Vidal».

"Dopo l'anteprima primaverile Maggio Selvaggio, dove abbiamo avuto come ospiti Giancarlo De Cataldo che ci ha parlato di Georges Simenon, Lo Sgargabonzi che ha dialogato con Pippo Sowlo e i Diaframma" sottolinea Simonetti "tornano come ogni anno le Attività culturali di ateneo, che si articoleranno in due parti. La prima si svolgerà da settembre a novembre, e sarà dedicata a cinema, musica e letteratura, mentre la seconda, dedicata al teatro contemporaneo attraverso il festival Aria, curato dalla professoressa Doriana Legge, si terrà a novembre. L'edizione di quest'anno di Aria è caratterizzata da importanti novità e nuove collaborazioni, per cui abbiamo deciso di dedicarle una presentazione a parte più avanti".

Per quanto riguarda il cartellone delle Attività culturali, si inizia martedì 26 settembre alle 18.15 al Palazzetto dei Nobili con la presentazione del libro di Roy Menarini Hitchcock: La donna che visse due volte (Carocci). A dialogare con l'autore ci saranno i professori UnivAQ Massimo Fusillo e

Mirko Lino. Seguirà la proiezione dell'omonimo film del regista americano interpretato da James Stewart e Kim Novak.

Il 18 ottobre, nell'aula magna Vincenzo Rivera del centro congressi di ateneo Luigi Zordan, sarà ospite Manuel Vilas, uno degli autori spagnoli più amati nel mondo. Originario di Barbastro, Vilas, che si divide tra Madrid e Iowa City, collaborando regolarmente con varie testate, ha pubblicato raccolte di poesie e romanzi, tra cui España, indicato dalla rivista Quimera come uno dei dieci romanzi in lingua spagnola più importanti del primo decennio del secolo, e In tutto c'è stata bellezza (Guanda 2019), un successo mondiale tradotto in oltre venti lingue, con dodici edizioni in un anno solo in Italia. A colloquio con la studiosa e traduttrice Monica Bedana, Vilas presenterà all'Aquila il suo ultimo romanzo, Amor costante, in uscita proprio in questi giorni per Guanda. L'incontro è organizzato in collaborazione con l'Istituto Cervantes.

Il 20 ottobre spazio alla musica con il concerto di Leo Sanfelice, uno dei più straordinari interpreti della canzone italiana, soprattutto quella legata al jazz, agli anni Venti e Trenta del Novecento e al varietà. Scoperto da Renzo Arbore, con cui ha collaborato a lungo, Sanfelice è uno showman che si è formato nei piccoli circoli musicali sullo stile dei Café Chantant. Il suo talento è in grado di costruire uno spettacolo fatto di musica e comicità arguta. Insieme a lui, sul palco dell'Auditorium del Parco, salirà Alessandro Gori, alias Lo Sgargabonzi, scrittore, comico e autore televisivo.

La rassegna si chiuderà il 9 novembre con la presentazione del romanzo La ricreazione è finita (Sellerio), dello scrittore viareggino Dario Ferrari, uno dei casi letterari del 2023. Un libro che in realtà ne contiene due. In uno c'è la corrosiva messinscena del mondo universitario italiano odierno e nell'altro la lotta armata degli anni Settanta, vista dalla prospettiva della provincia e dalla generazione dei Millennials. A dialogare con l'autore, alla libreria Colacchi,

sarà Lucia Faienza.

Tutti gli incontri sono a ingresso gratuito.

L'ABRUZZO AQUILANO ALLE FINALI degli Studenteschi di CALCIO A 5

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Soddisfazione per lo sport scolastico abruzzese rappresentato da Avezzano e Sulmona

Palermo, 25 settembre 2023. L'Abruzzo alle Finali Nazionali dei Campionati Studenteschi di CALCIO A 5 di stanza a Palermo, da oggi (25) al 29 settembre prossimi. Si tratta di un'altra bella affermazione per il mondo sportivo e scolastico abruzzese che, nell'ultimo decennio, ha particolarmente brillato nell'organizzazione e la partecipazione. L'Ufficio scolastico regionale, guidato da Massimiliano Nardocci e il Coordinamento di Educazione Fisica retto da Antonello Passacantando portano, infatti, in Trinacria tutta l'esperienza e l'impegno maturato nel tempo. A guadagnarsi l'accesso alle finali, stavolta, vanno due istituti della provincia dell'Aquila: uno di Sulmona l'altro di Avezzano. La delegazione abruzzese sarà rappresentata, nella categoria allieve, dall'Istituto Ovidio di Sulmona mentre, nella

categoria Allievi, dall'Istituto Vitruvio Pollione di Avezzano. Le studentesse dell'Istituto Ovidio di Sulmona saranno accompagnate dalle docenti Sonia Indiciani e Antonella Zarrillo. Gli studenti dell'Istituto Vitruvio Pollione dai docenti Lorenzo De Foglio e Marco Buzzelli. Eccoli nell'ordine: Studentesse IIS Ovidio Sulmona- Nicoletta Carlini – Federica Cavallaro – Ludovica D'Amaro – Benedetta D'Amico – Giulia Di Bacco – Martina Di Cioccio – Martina Di Sabatino – Joanne Di Silvio – Cornelia Fasciani Vacarenco – Giorgia Federici.

Studenti IIS Vitruvio Pollione Avezzano: Giuseppe Addari – Riccardo Ciaccia – Simone De Leonardis – Samir Guglietti – Nico Maceroni – Emanuel Neri – Nicolò Onnembo – Simone Ranieri – Francesco Rozzi – Davide Scatena. Capo delegazione è l'insegnante Lorenzo De Foglio.

Le categorie ALLIEVI e ALLIEVE contemplano gli anni di nascita 2006-2007-2008 (2009 nei casi di studenti in anticipo scolastico se frequentanti la classe 1^a della scuola secondaria di II grado nell'a.s. 2022/23). Sono ammesse a partecipare le rappresentative delle Istituzioni Scolastiche maschili e femminili di II grado vincitrici delle finali regionali dei Campionati Studenteschi nell'a.s. 2022/23. Tutte le gare vengono disputate su 2 campi di calcio a 11 in erba sintetica omologati dalla FIGC e suddivisi in 4 terreni di gioco per calcio a 5, situati nei comuni di Palermo e provincia. Le partite di finale 1° e 2° posto di entrambe le categorie si disputeranno nel Palazzetto PalaOreto di Palermo. L'esperienza va, comunque, al di là del mero impegno sportivo, ed ha come obiettivo di promuovere la socializzazione, la partecipazione attiva e l'acquisizione di avvicinare studenti e studentesse allo sport come forma di aggregazione sociale e di favorire la conoscenza del calcio per educare al rispetto di sé, degli altri e delle regole. Per questo ci sarà spazio anche per vivere tre giorni le bellezze, l'arte e la cultura della Sicilia. Dopo la sistemazione in

Hotel, infatti, i partecipanti avranno un ruolo da protagonisti alla cerimonia d'Apertura. In ognuna delle tre giornate, al termine delle gare, le varie delegazioni avranno in programma anche il tempo da dedicare per la visita culturale città di Palermo e al museo regionale a palazzo D'Aumale a Terrasini, particolarmente attesa, poi, la Festa delle regioni sulla Terrazza Hotel città del Mare.

ABBA DAY 2023. La seconda edizione della Festa del Pane

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



L'accento sui valori dei Fornai Esploratori e apre le porte a giornalisti e invitati. L'evento di mercato del pane che celebra in Abruzzo l'arte della panificazione

Turrivalignani, 25 settembre 2023. Per il secondo anno consecutivo torna l'Abba Day, l'evento attraverso il quale Mercato del Pane celebra in Abruzzo l'arte della panificazione. Fare il pane non è solo impastare, preparare le pagnotte, lasciar lievitare e cuocere. Fare il pane è un atto agricolo: il modo in cui si coltiva il grano cambia il paesaggio intorno a noi.

Lo sanno bene i 43 Fornai Esploratori che domenica 24 settembre sono tornati a fare squadra, questa volta non per accogliere e servire i clienti, ma per lavorare insieme sui

valori aziendali e condividere esperienze di scambio e socialità. Per l'occasione i punti vendita e il forno hanno chiuso i battenti, mentre quest'ultimo si è trasformato nel luogo in cui confrontarsi, dare vita a nuove idee, generare valore.

Durante la mattina, infatti, si è svolto un lavoro a porte chiuse dove i Fornai Esploratori, coordinati dalla Dott.ssa Anna Di Girolamo, consulente, formatrice e Agile Coach certificata, si sono messi in gioco per definire e rafforzare i valori alla base del loro fare quotidiano. Al termine dell'attività di team working la scelta è ricaduta su orgoglio, trasparenza, fiducia, collaborazione, curiosità, disciplina come saper apprendere e uguaglianza: sono questi i 7 valori sui quali oggi si fonda la filosofia di Mercato del Pane e con i quali si identificano i Fornai Esploratori che in Abruzzo guidano la Bread Revolution.

Nel pomeriggio, per la prima volta, l'evento ha visto la partecipazione di giornalisti e invitati che hanno avuto l'occasione di partecipare ad una vera e proprio "festa del pane". Alla semina simbolica del grano duro sui terreni di Abbateggio ha fatto seguito la costruzione di un'opera collettiva, intitolata "Noi siamo natura", in compagnia dell'artista Angelo Bellobono, conosciuto e apprezzato per la sua dedizione nell'indagare il rapporto tra antropologia, geologia, identità, confine e territorio.

A concludere l'evento un momento di convivialità a tavola, imbandita per l'occasione non solo con pane di filiera, il fiore all'occhiello di Mercato del Pane che produce pagnotte nate da un grano coltivato in modo sostenibile e trasparente, ma anche con tanti altri prodotti del territorio. Un modo per ricordare che la natura può essere abbracciata ogni giorno e in ogni occasione, a partire da ciò scegliamo di mettere nei nostri piatti.

CACCIA AL TESORO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Il primo di una serie di eventi riservati ai più piccoli

Lanciano, 25 settembre 2023. Scorreranno nei quattro quartieri del Centro Storico gli oltre 80 bambini di quarta elementare dei quattro istituti di Lanciano, guidati da un simpatico Pappagallo di fantasia (un imprevedibile Calopside) che sarà il personaggio-guida anche di un fumetto e di altre iniziative.

Il quattro è il numero magico al centro del Piano Pluriennale per la Cultura, annunciato già nel Dicembre 2022 dal Vicesindaco Ranieri, che la Città di Lanciano ha voluto avviare in collaborazione con la Fondazione Europea ENOTRIA. Un salto di qualità nella programmazione che, al di là di obiettivi immediati, vuole predisporre una griglia utile a tutti colori che amministreranno la Città fino al 2034.

La Caccia al Tesoro è il primo di una serie di eventi riservati ai più piccoli come agli adolescenti e agli universitari. Oltre alla popolazione adulta di Lanciano, che verrà via via intercettata dall'operazione.

*“Senza una sensibilità diffusa all'idea di **Lanciano Città della Cultura** appare velleitario pensare che un Piano Tecnico-Scientifico possa essere condiviso”* ha dichiarato il coordinatore Maurizio Quagliuolo.

Lo sviluppo del Piano, oltre al supporto di eventi a sostegno, verrà infatti discusso con cinque Comitati: Scientifico (con nomi di eccezione), Tecnico in loco, della Società Civile, Istituzionale ed Economico.

La caccia al Tesoro partirà alle 9.00 da Piazza del Plebiscito, dove si svolgerà anche la premiazione delle 13.00.

Fotografie L. L'Altrella

IL BENESSERE PSICOLOGICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



L'associazione InOltreAPS apre le sue porte

Pescara, 25 settembre 2023. Domenica 1° ottobre 2023, in occasione del mese del benessere psicologico, col Patrocinio dell'Ordine degli Psicologi della regione Abruzzo, *l'associazione InOltre APS apre le sue porte!*

Con una giornata ricca di eventi, sarà possibile conoscere la sede, i professionisti e gli obiettivi che si perseguono, primo fra tutti la sensibilizzazione all'importanza del benessere psicologico.

Gli interventi della giornata saranno 5:

– In Ansia: non aver paura della tua paura

- In Evoluzione: parti di sé in trasformazione
- InDipendenza: come liberarsi dai legami tossici
- InCostanti: le relazioni ai tempi delle dating app
- InQuanti? Dalla monogamia al poliamore

L'evento, aperto a tutti, è gratuito e avrà luogo a Pescara presso il Centro MeTe, su Corso Vittorio Emanuele II, 269.

TESTI INEDITI SUL CULTO DI SANT'ANTONIO ABATE IN ABRUZZO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



[Relazioni pubblicate alle pagine n. 256-265, in Appendice al volume di A. Di Nola, *Gli Aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Torino, Boringhieri Edizioni, 1975.]

di Franco Cercone

“Diamo qui di seguito i testi delle relazioni trasmesse da F. Cercone che ha compiuto nel 1974 una ricerca campione in un ristretto territorio, prevalentemente della Valle Peligna. I risultati, che sono stati frequentemente utilizzati nel presente studio, sono di vivo interesse perché documentano

l'estensione residua del culto" (A. Di Nola)

1-Ateleta (provincia dell'Aquila)

Pur essendo protettore del paese san Gioacchino, la festa di sant'Antonio si svolge con particolare solennità e con grande concorso di popolazione. Fra i diversi rioni si scatena una corsa frenetica per erigere la catasta di legna da accendere per la sera del 17 gennaio. La legna viene raccolta casa per casa da gruppi di giovani. Un comitato formatosi alcuni giorni prima della ricorrenza effettua una questua per il paese per acquistare un maialetto. Il 17 mattina il maialetto viene condotto davanti al sagrato della chiesa madre e viene benedetto. Subito dopo gli viene tagliato un orecchio e messo in libertà, senza campanello. Dove si ferma gli viene offerto da mangiare. Il pomeriggio si svolge la processione con banda e spari. Finita la processione, alcuni carri sfilano per il paese insieme a coppie mascherate. C'è anche la sfilata di maschere su cavalli pittorescamente addobbati. È stabilito un premio per la coppia più bella e per quella più brutta. Attorno al grande falò acceso in piazza, danzano, a suon di banda, numerose maschere.

Il porcellino, al quale è stato amputato l'orecchio, viene ucciso a ottobre e venduto tramite asta. Il ricavato servirà per l'acquisto di un altro porcellino a gennaio e per la costituzione di un fondo

destinato ai festeggiamenti del santo.

Non c'è l'usanza di cantare dietro le porte. Anche le frazioni di Ateleta festeggiano il 17 gennaio con l'accensione di grandi fuochi. (informatrice: signora Adelina Le Donne in D'Amico, di anni 51, casalinga)

2a- Cansano (provincia dell'Aquila)

Il porcellino è acquistato da devote nella prima settimana di novembre ed è alimentato a carico pubblico. Lo si macella tre,

quattro giorni prima del 17 gennaio. Le carni sono vendute all'asta e il ricavato è destinato alle spese per officiare la messa solenne, per la banda, per la processione, per i mortaretti. Il maiale porta il campanello.

2b- Cansano (provincia dell'Aquila)

Incantesimo per gli animali:

“Sante Crisimare

médiche lu cape,

Sante Siste

médiche de Gesù Criste,

Sant'Antuone

médiche buone,

médiche quella vena

che tanta guerra mènà.”

Si pongono su un piatto, incrociate, due chiavi, un maschio e una femmina. Si ripete tre volte. L'animale accasciato si rialza subito. (informatrice: signora Angela Di Paolo, anni 74)

3- Pescasseroli (provincia dell'Aquila)

La sera del 17 ha luogo la processione. La statua del santo, al quale molto tempo fa era stata dedicata una chiesa, ora diruta, si trova nella chiesa di Santa Lucia. Sant'Antonio reca in una mano il bastone, mentre nell'altra un libro dal quale si sprigionano le fiamme. In Piazza Sant'Antonio avviene la benedizione degli animali. Subito dopo si accende un gran fuoco. In un grande caldaio viene benedetta l'acqua. Dopo il rito ciascuno riporta a casa un po' di acqua benedetta e alcuni carboni, anch'essi benedetti. Questi ultimi sono sparsi

nella stalla e hanno il potere di proteggere gli animali che vi dimorano. In caso di incendio, sia della casa sia della stalla, vi viene portata la statua del santo, nel caso in cui vi siano difficoltà per spegnere l'incendio.

Grande è la devozione per il santo, assai temuto. Alcuni anni prima della Seconda guerra mondiale, tre giovani di Pescasseroli si fecero avanti alla statua durante la processione del 17 gennaio. Uno di essi esclamò: "Fuma, sant'Antò! ", facendo l'atto di offrire un sigaro al santo. Ebbene tutti e tre hanno fatto una "brutta fine".

In particolare il giovane che offrì il sigaro è diventato muto e pazzo.

Il 17 gennaio segna anche l'inizio di Carnevale. Gruppi di giovani e ragazze, ancora oggi, vanno a visitare parenti e amici, cantando dietro le porte la seguente canzone:

"Bona sera,

signora patrona [= padrona di casa],

sem venute a visità.

Chesta sera [= questa sera]

è sant'Antonie

che ce deve aiutà.

Sant'Antonie nel deserte

allevève i maialette [= il maialetto].

Lu demonie maledette

ce l'andava a disturbà.

Se ci-avete le pecurelle,

sant'Antonio è lu pasturelle.

Se ci-avete le galline,
sant'Antonie le benedice;
Se ci-avete cavalle e bighe,
sant'Antonio le benedice.
Se ci-avete la farine,
ce facemme glie tagliarine [= tagliolini].
Se ci-avete la recotte [= ricotta],
ce ne ime [= andiamo] porte porte [= subito subito].
Se ci-avete larde e presutte [= prosciutto],
sant'Antonio accette tutte.
Se ci-avete 'ne fiasche de vine,
ce ne ime [=andiamo] a la cantina.
Se ci-avete na coppia de pane,
ce facemmo na settimane."

Finito il canto, il padrone di casa apre l'uscio e offre i regali. Non esiste a Pescasseroli la tradizione del maialetto allevato. Se nevica prima del 17 gennaio si dice: "Sant'Antonie s'ha misse la barba" [=si è messa la barba]. (informatore: signor Paolo Papa, contadino, di anni 76)

4- Pescocostanzo (provincia dell'Aquila)

In questo centro, che conserva intatta una piazza a struttura cinquecentesca, è una chiesa dedicata al santo. In essa si ammira un bel quadro di sant'Antonio, risalente al Quattrocento. Attorno al quadro sono piccoli affreschi, forse coevi, che illustrano le tentazioni del demonio nel deserto. Tra Cansano e Pescocostanzo è inoltre il "bosco di

Sant'Antonio", con piante secolari.

Da qualche anno la festa non si svolge più con molta solennità. La mattina del 17 gennaio un comitato va in giro per il paese con i trattori muniti di campanelli per la questua della legna. Il trattore ha sostituito una slitta caratteristica, chiamata traja, molto adatta, prima della meccanizzazione, al trasporto della legna e del latte sulla neve (Pescocostanzo è a quasi 1300 m. sul livello del mare).

Finita la questua della legna, il comitato effettua una cernita: la "legna buona", cioè i tronchi lunghi, di solito di faggio, suscettibili di essere lavorati per ricavarne utensili, viene accatastata in piazza e venduta con un'asta pubblica. La "legna cattiva" viene invece destinata al falò che si accende la sera. Il ricavato dell'asta è destinato alla manutenzione della chiesa di Sant'Antonio.

Anni addietro un comitato acquistava il maialetto che circolava, con un campanello appeso al collo, attraverso le strade e riceveva da mangiare. Il 17 gennaio veniva venduto in una pubblica lotteria: in un recipiente venivano introdotti cinquecento cartoncini numerati da 1 a 500, e tre cartoncini distinti con il numero 17. Vinceva il maialetto il possessore del biglietto uscito dopo l'estrazione di uno dei tre 17.

Perdura, invece, l'usanza di rappresentare scenicamente le tentazioni del santo, fra angeli e diavolo tentatore. Gruppi di giovani (alcuni dei quali sono vestiti da angeli, uno da diavolo e un altro con cappa, barba lunga bianca e bastone impersona il santo) vanno cantando dietro le porte.

Presso l'uscio il coro canta:

"Sant'Antò, sant'Antò".

Si apre la porta ed entrano tutti eccetto il diavolo che resta fuori.

Riprende il canto:

Sant'Antonio:

Nel deserto sono stato,

dal demonio fui tentato.

Per le strade e per le vie

vado pregando sempre Dio

Diavolo (spalancando la porta):

Si spalancano ormai le porte.

D'un vecchietto vado incontro.

Se sarà per questi dintorni

da me sarà tentato.

Sant'Antonio (facendo scongiuri):

Va via, poltrone,

al tuo destino!

Lascia il divino.

Non è per te.

(Il demonio scompare)

Angeli (con spade di legno in mano):

Non temere, Antonio bello.

Se il Demonio si ribella.

noi la spada impugneremo

e il demonio scacceremo.

Eremiti:

Elemosina, elemosina!

A noi poveri eremiti

con la barba incanutita,

fate a noi la carità.

(È importante ricordare che, secondo l'informatore, questi versi erano una volta in dialetto.)

A questo punto il padrone di casa offre da bere e regala salami, formaggio ecc.

Esisteva un altro canto, in dialetto, in onore del santo. Veniva cantato in coro dietro le porte, senza rappresentazione. Ecco il testo:

Sant'Antonie de gennare [= di gennaio],

mezza paja a ju pajare [= mezza paglia al pagliaio, forse perché l'inverno è a metà],

mezza paja e mezze fiene [= fieno].

So nu povere pellegrine,

vade cercande i quattrine.

I quattrine nu'n ce ne stianne [= non ci sono].

Dacce quaccose da magnà [= dacci qualche cosa da mangiare].

Se ce daje na ventresche [= se ci dai una ventresca],

sant'Antonie se renfresche [= si rinfresca].

Se ce daje nu presutte [= un prosciutto],

lu magnême asciutte asciutte [= senza pane].

Se ce daje nu cacecavalle [= un caciocavallo],
lu magnème lu mese de magge [= lo mangiamo il mese di maggio].
Se ce daje na recotte [= una ricotta],
la magnème a mezza notte.

Se il padrone di casa non apriva l'uscio, il coro intonava
alcuni 'versi a dispetto':

Tutt'i cheuve che tié a la porte [= tutti i chiodi che hai
alla porta],

i diauvle che se i porte [= che il diavolo se li porti].

(informatore: signor Giuseppe Cocco, sarto, di anni 56)

5- Pietransieri, frazione di Roccaraso (provincia dell'Aquila)

Si acquista, di solito verso la fine di ottobre, un maialetto
al quale si allaccia al collo un nastro con campanello. Dove
si ferma gli viene offerto da mangiare. La notte viene
ricoverato nella stalla del contadino che per ultimo gli ha
dato da mangiare. La mattina viene rimesso in libertà. Il 17
gennaio viene venduto all'asta. L'uso è ancora presente.

(informatrice: signora Carmela Di Gragorio. casalinga, anni
52)

6- Rionero Sannitico (Isernia)

Fino a circa dieci anni fa, da parte di un fedele o di un
gruppo di fedeli veniva acquistato un maialetto, di solito a
gennaio, che, benedetto dal prete, era messo in libertà con un
nastro rosso al collo, senza campanella. Il maialetto era
nutrito dall'intera popolazione. Il 13 giugno, festa di
sant'Antonio di Padova, veniva venduto e il ricavato offerto
al parroco per la chiesa. Si verificava spesso, tuttavia, che
il fedele o gruppo di fedeli costituitosi in comitato,
acquistassero il maiale già grande alcune settimane prima del

13 giugno e in tale data lo offerissero all'asta.

(informatore: signor Domenico Antonelli, agricoltore, anni 61)

7- Roccacasale (provincia dell'Aquila)

Il 17 gennaio si svolgeva la processione in onore di sant'Antonio. Il pomeriggio si benedicevano gli animali. Da qualche anno l'uso va attenuandosi.

Fino a qualche anno fa, la sera del 17 gruppi di giovani andavano cantando dietro le porte di amici e parenti. Ecco il testo recitato da un giovane con barba bianca impersonante il santo:

Sant'Antonie de la Rocche [= di Roccacasale],

hai sapute che sci ccise lu puorche [= ho saputo che hai ucciso il porco],

e ne le può queste nega [= e non puoi questo negare],

pecchè l'aie antese de strellà [= perché l'ho inteso strillare].

Se me date na salcicce,

me la magne a cicce cicce;

se me date nu fegatuzze [=salciccia di fegato],

demane matine me c'encazze [= ci faccio festa].

Se me date na ventresca,

me la magne fresca fresca.

Se me date nu presciutte,

mele magne asciutte asciutte.

Se me date nu salame,

me le mette a la catàne [= tasca della giacca].

Se me date na galline,

demane ce facce gli tagliuline._

E se voi ng me dà niente [= se non vuoi darmi niente];

Sant'Antonie te fa casca gli diente.

Un altro canto del 17 gennaio era il seguente:

Sant'Antonio a lu deserte

ce teneva nu stipette [= uno stipetto].

Ce se metteva le cauzette [= calzini].

Lu demonie maledette

glie se le piglie e glie se le mette.

Pe' dispette a lu demonie,

facemme [= facciamo] la festa a Sant'Antonio.

Sant'Antonie è nu grande sante,

benedice tutte quante.

Sanr'Antonie viechiariegliie [= vecchierello]

mette fuoco a l'armantielle [= albero, legna, ceppo],

pe' scallà Notre Signore [= per riscaldare nostro signore].

Canta canta bielle fiore! [= bel fiore]

Belle fiore a già cantate:

tante grazie lu Signore ce l'ha mandate.

Un diverso canto, sempre del 17, viene rivolto ai vigneti. Il padrone di un vigneto è molto grato alla "cumpagnia", cioè al

gruppo dei cantori, se questi rivolgono canti augurali al suo podere.

Il pomeriggio del 17, il capo della "cumpagnia" avverte un certo proprietario di un vigneto che a un'ora stabilita la truppa sarà presso il suo podere. Qui arrivati, i giovani cantano:

Sant'Antonie de bunigne [= apportatore di bene],

famme entrà dentr'a sta vigne [= fammi entrare in questa vigna].

N 'azzappa [= non zappare],

n'azzulfanà [= non irrorare con la miscela di zolfo],

n'assumenà [= non diserbare],

né recigne [= non recingere il podere],

né rabbatte [= non attaccare i rami della vite ai sostegni],

né rattocche [= non rimuovere le zolle alla radice della vite],

ma soltanto a velegnà [= ma soltanto vendemmiare].

E cioè il proprietario, dopo tale augurio, non aveva più bisogno di compiere i lavori descritti per ottenere un raccolto abbondante.

(informatore: signor Antonio D'Eliseo, anni 90)

8- Rocca Pia (provincia dell'Aquila)

Si acquistava, di solito a ottobre, un maialetto. Gli si metteva al collo un nastro con il campanello e lo si lasciava in giro per il paese.

Tutti gli davano qualcosa da mangiare. Il 17 gennaio veniva venduto e il ricavato andava alla chiesa. Nel giorno di

sant'Antonio tutti portavano gli animali in piazza perché il prete li benediva. La mattina del 17 si mettevano a cuocere i "granati", cioè il granturco, quando era lessato, si mandava un piatto di "granate" ad amici e parenti.

Il piatto di granturco lessato, che si dona per devozione a parenti e amici nel giorno di sant'Antonio, è usanza comune in territorio peligno. In proposito l'informatore signor Salvatore Colaiacovo di anni 62, da Pratola Peligna, dice che, quando qualcuno riceveva il 17 gennaio un piatto di "granate", ringraziava ripetendo:

Tante vacche mi sci date,

tante some puozze refà,

[e cioè: "Tanti chicchi di granturco mi hai dato, tante some di granturco possa ricavare dal raccolto dell'anno", avendo presente che la soma equivale a tre tomoli di 46 chilogrammi ciascuno].

(informatrice: signora Pia Amicucci, di anni 55)

9- Roccaraso (provincia dell'Aquila)

Si acquistava alcuni mesi prima della festa un maialetto e al collo gli si legava un nastro con campanello. Il maialetto, subito benedetto, cominciava a girare per il paese. Al suono del campanello tutti aprivano l'uscio per offrirgli qualcosa. Se qualcuno non aveva niente da offrire, si rivolgeva al maiale con queste parole:

"Antuò, vattenne! Nen tienghe niente!"

Il 17 gennaio gruppi di giovani raccoglievano casa per casa pezzi di legna per il grande fuoco da farsi in piazza. Veniva raccolta anche una certa quantità di farina per fare delle "pagnottelle", che dopo essere state benedette in chiesa venivano offerte alla popolazione.

Il maiale veniva venduto il 17 gennaio tramite lotteria. Dopo la distruzione del paese nell'ultimo conflitto è scomparso l'uso. L'informatore, che è nativo di San Pietro Avellana (provincia di Campobasso), racconta un episodio avvenuto in quel centro. Una madre, assentatasi un momento da casa, non trovò più al suo ritorno il bambino di appena un anno, che aveva lasciato nella culla. Disperata si rivolse al maialetto di sant'Antonio che, per pura coincidenza, stava per entrare nella sua casa: "Antuò! dò sta la creatura?" [= dove sta il bambino] Il maialetto si diresse immediatamente sotto la culla, dove appunto era caduto il bambino, e con grugniti attirò la madre.

(informatore: signor Vincenzo Acquafondata, artigiano, anni 65)

10- Santo Stefano di Sessanio (provincia dell'Aquila)

La sera del 17 gennaio gruppi di giovani cantano dietro le porte questo ritornello:

Sant'Antonie de jennare [=di gennaio]

mese [= mezzo?] grane a lu granare

e mesa [= mezza?] paglie a lu pagliare.

Il gruppo era introdotto in casa e gli si offriva formaggi, salsicce ecc.

La benedizione avviene però il 13 giugno, festa di sant'Antonio di Padova. Alcuni giorni prima del 13 giugno, tutti i proprietari di cavalli, muli e asini si recano in montagna per raccogliere la legna che, accatastata, viene venduta all'asta. Il ricavato rappresenta un contributo per la festa del santo. Il 13 giugno si fa la processione con benedizione degli animali. Né il 17 gennaio né il 13 giugno si accendono i fuochi. Pur essendo santo Stefano protettore del paese, la devozione popolare della maggioranza della

popolazione, una volta costituita in prevalenza da boscaioli e proprietari di animali, è rivolta a sant'Antonio di Padova.

(informatrice: signora Maria Florio, di anni 81)

11- Scanno (provincia dell'Aquila)

Il 17 gennaio, di mattina presto si ripete un'antichissima tradizione, della quale sono attualmente depositari i signori Di Rienzo di Scanno. Davanti casa Di Rienzo viene acceso un grande falò dai fattori di questo signore, proprietario di greggi in Puglia. Un enorme caldaio viene posto sopra il fuoco e si inizia a cuocere un pasto caratteristico dei pastori, gli 'stuppelli', cioè una pasta di farina dura, insieme con ricotta. A poco a poco la piazzetta dove avviene la cottura di tale pasto si anima di vecchie che recano 'camelle', cioè piccoli recipienti di stagno o di rame. Ciascuna riporta a casa un po' di tale pasto che viene offerto per devozione all'assaggio di tutti i familiari. Coloro che vengono a prelevare il pasto recano con se anche un piccolo sgabello e durante la cottura siedono intorno al fuoco.

Non c'è la tradizionale processione, ma solo la benedizione degli animali, che avviene il pomeriggio. Non esiste nemmeno l'uso di cantare dietro le porte.

(informatore: signor Marco Notarmuzi, di anni 57)

BIO CUCINA MEDITERRANEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Il 27 settembre alla Regione Abruzzo lo chef Capretta spiega come far stare bene esaltando il territorio

Pescara, 25 settembre 2023. presentazione di *"Bio Cucina Mediterranea"*, il volume del premiato chef Massimiliano Capretta (edizioni Minerva), mercoledì 27 settembre, dalle ore 10:30, presso la Regione Abruzzo, Sala Corradino D'Ascanio 3° piano, piazza Unione 13 Pescara.

La valorizzazione del territorio abruzzese sarà il leitmotiv dell'incontro cui interverranno lo chef Massimiliano Capretta, il pastry chef Dalila Capretta, Enzo Dota, promotore del progetto Localtourism, e l'assessore alle Attività produttive, turismo e attività culturali della Regione, Daniele D'Amario, che ha deciso di ospitare l'evento proprio considerato che questo volume, parlando di nutrimento e materie prime d'eccellenza del territorio, rappresenta un particolare biglietto da visita dell'Abruzzo.

Non a caso un posto d'onore, nel libro come anche all'incontro, è riservato ai produttori e fornitori che collaborano con Capretta contribuendo *"con le loro meraviglie – come dice lo stesso chef – alla creazione di una cucina più giusta, più buona, più bella, più sana"*.

In *"Bio cucina mediterranea"* Capretta racconta la cucina come gesto d'amore per far stare bene a tavola, e far sentire bene dopo aver mangiato. La sua filosofia è racchiusa nel titolo: Bio, perché la materia prima che deve essere bio certificata o tracciata, in modo da avere la certezza della qualità dei prodotti; Cucina, che vuol richiamare l'attenzione sulle *"tecniche di cottura"*, elemento fondamentale per mantenere

bontà, salubrità, qualità degli alimenti; Mediterranea, perché lo chef abbandona ogni tipo di estremismo basandosi su uno stile che ha in sé i principi della dieta patrimonio dell'umanità.

I segreti e le esperienze maturate dallo chef in lunghi anni di studi e ricerche, in Italia e all'estero, sono racchiusi in questo volume, uno "scrigno" di sorprese, indicazioni, spunti e persino ricette che consentono di entrare nel mondo di Capretta, in cui tutto ruota attorno alla selezione della materia prima. E dunque "Bio Cucina Mediterranea" racconta un'intera regione, perché contiene tanti diversi modi per declinare la ricca biodiversità abruzzese.

All'incontro sarà inoltre presentato Localtourism.it, l'innovativo e rivoluzionario progetto creato per valorizzare territori, produttori e attività locali, creando una **rete** che funga da moltiplicatore del valore dei produttori locali, in perfetta sintonia con la filosofia di Massimiliano Capretta.

ROBERTA PAPPONETTI PREMIATA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Settembre 2023



Al 30 concorso Internazionale Amico Rom 2023

Lanciano, 25 settembre 2023. Roberta Papponetti ha aderito ad un concorso molto importante con artisti provenienti da tutto il mondo. L'opera candidata e vincitrice è un dipinto a

tempera del 2013, un campo nomade ove la scenografia evidenzia proprio dettagli della vita rom.

Il vecchio carrozzone, il falò per scaldare gli artisti Ron dopo uno spettacolo nel circo, evanescenti immagini, da lontano si nota un cavallo bianco con un fantino. La composizione stilistica è molto interessante sia nelle forme morbide che nel contenuto, il tutto eseguito a spatola, la spatola è uno strumento di lavoro pittorico amato e utilizzato sempre dalla pittrice Roberta Papponetti, per poter ottenere sfumature e movimenti che determinano la forma di ogni singolo piano e dettaglio.

Il 5 ottobre alle ore 21 sarà premiata tra tanti altri artisti vincitori, nel Teatro Fenaroli di Lanciano, dalla commissione scientifica. Un periodo ricco di soddisfazioni nel mondo dell'arte.