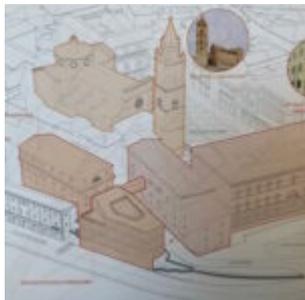


LA CITTADELLA DELLA GIUSTIZIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Riunione in Comune con tutti i soggetti interessati. L'Amministrazione: "La nostra proposta mantiene gli uffici nel centro storico e riqualifica una zona che la città non può permettersi di vedere svuotata"

Chieti, 11 maggio 2024. Nella mattinata di oggi in Comune si è svolta una prima riunione inerente la proposta di progetto dei lavori di ampliamento del Palazzo di Giustizia del Tribunale di Chieti. Erano presenti oltre al sindaco Diego Ferrara e al presidente del Consiglio comunale Luigi Febo, il vicesindaco Paolo De Cesare, l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli, il presidente del Tribunale Guido Campli, il Procuratore di Chieti Giampiero Di Florio, il direttore dell'Agenzia del Demanio Abruzzo e Molise Francesco Tarricone, il presidente dell'Ordine degli Avvocati, Goffredo Tatozzi, per la provincia di Chieti Silvia Di Pasquale. Alla riunione ha partecipato anche Giovanni Legnini che si è fatto carico dell'argomento già in veste di Sottosegretario del governativo.

“Abbiamo voluto proporre ai convenuti la proposta di progetto che inquadra il nuovo insediamento della Cittadella della Giustizia, la priorità è quella di mantenere gli uffici in centro, attivando un'azione importantissima di rigenerazione urbana – hanno esordito il sindaco e il presidente del Consiglio comunale Luigi Febo che ha illustrato l'ipotesi progettuale – Il progetto prevede l'ampliamento dell'attuale polo giudiziario in Piazza San Giustino, attraverso la

rifunzionalizzazione dell'edificio di proprietà pubblica situato su via Arniense, anticamente destinato a ospedale e la realizzazione di nuove volumetrie sulla parte terminale della via che si affaccia sulla valle. L'edificio dismesso, è adiacente alla Cattedrale di San Giustino, proprio dietro all'attuale Palazzo di giustizia, gli interventi ne prevedono l'adeguamento strutturale e impiantistico e la futura destinazione ad uffici all'interno dei 2.306 mq. di spazi a disposizione. Il polo giudiziario sarà completato con la realizzazione di nuove volumetrie, all'interno delle quali saranno inseriti ambienti destinati ad uffici, archivio e servizi per un totale di 1.800 mq di nuova edificazione. Abbiamo lavorato su questa ipotesi che non solo mantiene gli uffici in centro storico, evitando così uno svuotamento che Chieti ha già vissuto negli anni e che ha portato alla perdita di una mole consistente di popolazione residente e di servizio agli uffici, ma avrà un percorso concomitante a una serie di opere che produrranno servizi agli edifici, ad esempio i parcheggi.

Non è casuale, a tale proposito, la vicinanza della zona con il parcheggio di via Ciampoli, ormai in via di realizzazione, nonché con il Terminal, dove stanno per riprendere i lavori di montaggio della scala mobile che consentirà l'utilizzo di altri stalli e, infine, anche con piazza Garibaldi, dove sta per partire il cantiere della riqualificazione con la costruzione di un parcheggio interrato, infrastrutture dove potremo destinare un numero importante di parcheggi a servizio degli uffici giudiziari, recuperando per la città quelli di largo Cavallerizza. La scelta di agire sulle attuali ubicazioni, che sottoporremo al più presto agli uffici ministeriali competenti, anziché optare per una delocalizzazione che creerebbe nuovi vuoti nel cuore del nostro centro storico, reputiamo sia la migliore anche nell'ottica del risparmio sulle locazioni, vagliando la possibilità di procedere all'acquisizione dell'attuale palazzo del Tribunale dalla Spa pubblica Invimit che ne è

proprietaria, in modo da sgravare il Ministero della Giustizia dagli oneri delle locazioni. Un'operazione che potrebbe avere importi più sostenibili di quelli ventilati per altre ipotesi. Procederemo con la massima condivisione, pensando anche a un concorso di idee con tempi stretti, in modo da arrivare a un'ipotesi condivisa il più possibile e che sia funzionale e utile anche alla vita e al futuro della città”.

CRESCE LA RETE DELLA VILLAMAGNA DOC

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



La Cantina Villamagna, il più grande produttore di vino a denominazione, entra nell'associazione Generazioni

Villamagna, 11 maggio 2024. La Cantina Villamagna, storica cooperativa che raccoglie circa 230 soci, dal 29 Aprile 2024 è ufficialmente entrata a far parte dell'Associazione Generazioni del Villamagna DOC, segnando così un passo decisivo e importante nel percorso di crescita della Denominazione di Origine Controllata che nasce nell'omonimo comune teatino.

Katia Masci, Presidente di Generazioni del Villamagna DOC, dichiara: “Con l'ingresso della Cantina Villamagna nella Rete, si chiude un cerchio che aperto ben 20 anni fa, quando la stessa cantina si era fatta promotrice del progetto Villamagna

DOC. Siamo molto soddisfatti di questo traguardo, un'unione di intenti che corrisponde anche ad un cambiamento reale nelle relazioni tra aziende, accentuato da un efficace passaggio generazionale che si è avuto negli ultimi anni".

Per il Presidente della Cantina Villamagna Franco Ferrara: "La partecipazione ai progetti di valorizzazione della DOC è frutto anche di un nostro percorso di crescita, che è culminato nel 2017 con l'avvio della vendita del nostro vino imbottigliato. Siamo certi che l'unione sia la risposta migliore alle esigenze di un mercato sempre più sensibile alle identità territoriali".

L'Associazione Generazioni del Villamagna DOC è una rete di imprese che dal 2018 si occupa di promuovere la DOC Villamagna, mettendo in campo attività commerciali e promozionali in Italia e all'estero, anche in collaborazione e per iniziativa del Consorzio di Tutela Vini Abruzzo.

Negli ultimi anni, nonostante le sfide imposte dalla pandemia, sono state messe in atto numerose iniziative di promozione, tra cui presentazioni ufficiali, eventi stampa nazionali e internazionali, masterclass e tasting B2B in diverse città italiane ed europee. Alla prima presentazione ufficiale dell'Associazione durante il Vinitaly 2022 sono seguiti numerosi incontri con la stampa italiana e incoming con operatori esteri nella primavera-estate 2023.

Parallelamente, i produttori del Villamagna DOC hanno organizzato, nel corso degli ultimi mesi, diversi approfondimenti e degustazioni dirette agli addetti ai lavori: giornalisti, sommelier, importatori e distributori. A Milano presso il ristorante stellato Sadler, a Roma nella sede di Bibenda all'Hotel Rome Cavalieri, ad Amsterdam e a Copenhagen in lingua originale grazie alla collaborazione con Master of Wine e relatori WSET di rilievo.

Guardando al futuro, sono in cantiere ulteriori progetti di

promozione rivolti al pubblico dei winelovers, con un grande evento previsto per il prossimo ottobre, dedicato alla presentazione delle nuove annate della DOC.

Inoltre, le cantine del Villamagna DOC stanno attivando sinergie finalizzate all'accoglienza enoturistica sul territorio, offrendo presto la possibilità di pernottare, visitare il paese e le sue cantine come parte di un sistema borgo integrato.

I vini della DOC Villamagna hanno ricevuto riconoscimenti e recensioni positive dalle più autorevoli riviste internazionali del settore vinicolo, come Vinous, James Suckling, Wine Enthusiast, e nelle maggiori guide nazionali quali Ais, Bibenda, Gambero Rosso confermando la qualità e l'eccellenza raggiunta dai vini a denominazione.

Attualmente, sono sei le cantine che producono la DOC Villamagna e fanno parte dell'Associazione Generazioni del Villamagna DOC: Cantina Piandimare, Cantina Villamagna, Cascina del Colle, Palazzo Battaglini, Torre Zambra e Valle Martello.

Questi produttori, radicati in una zona con una lunga tradizione vitivinicola, contribuiscono alla produzione di vini che rappresentano l'autentica espressione del territorio. Alla Presidenza della rete Generazioni è stata eletta dal 2022 Katia Masci, titolare ed export manager della cantina Valle Martello.

LA DOC VILLAMAGNA

La DOC Villamagna, riconosciuta con Decreto del 20/04/2011, tratta di un vino rosso ottenuto dal vitigno Montepulciano almeno per il 95%, con una resa massima di 12 t/ha, proposto in due tipologie: Base e Riserva.

La tipologia Base deve avere un affinamento minimo di dieci mesi a partire dal 1° novembre dell'anno della raccolta e un

grado alcolico minimo del 13%. La tipologia Riserva deve avere invece una maturazione minima di 24 mesi e una percentuale alcolica minima del 13,5%. I vini DOC Villamagna possono indicare in etichetta il nome della "Vigna", seguita dal relativo toponimo.

L'area interessata, di 85 ettari, comprende interamente il comune di Villamagna e parte dei comuni di Bucchianico e Vacri, in particolare la collina denominata "La Torretta", in provincia di Chieti, in Abruzzo. Si tratta di terreni selezionati e vocati alla coltura della vite e dell'olivo, con esposizione a sud-est o sudovest e ad altitudini comprese fra 30 e 180 metri. Sono esclusi quelli esposti a nord e quelli lungo gli alvei dei corsi d'acqua Foro e Serepenne. L'orografia del territorio è caratterizzata da ampie colline assolate e ben esposte a Sud.

I produttori di Villamagna sono prevalentemente Cantine storiche, in una zona che ha la propria vocazione alla viticoltura da antichissima data, tanto da comparire addirittura in una bolla papale di Niccolò II del 1059. Il terreno utilizzabile alla coltura della vite copre circa il 90% del comprensorio. Quasi un quarto degli abitanti, circa 2300, è addetto a lavori legati al mondo del vino e quasi ogni famiglia ha la sua piccola vigna.

Lo stesso toponimo della cittadina si compone del termine latino "villa", in pratica residenza di campagna o fattoria con podere e dell'aggettivo "magna", in sostanza grande, importante. Dalla loro passione, dalla paziente e accurata ricerca della qualità, dalla profonda sensibilità per la sostenibilità del territorio nascono vini che descrivono e testimoniano l'espressione autentica di un territorio unico e particolare.

L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, legati alla tradizione e alle consuetudini locali da un lato, e le moderne tecniche di allevamento e vinificazione dall'altro,

consente di ottenere vini con forti elementi distintivi, con un valore aggiunto: il volto più elegante dell'essenza del Montepulciano, caratterizzato da profumi complessi, di grande struttura e persistenza gusto-olfattiva.

La produzione attuale del Villamagna DOC è di 80 mila bottiglie.

PIZZA SCIMA (scema!)

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Chieti, 10 maggio 2024. La Pizza Scima o scema, è una pizza senza lievito, dell'antica tradizione abruzzese. Questa sua caratteristica lo rende simile al PANE AZZIMO (senza lievito), un patrimonio spirituale delle comunità ebraiche, che si stabilirono nei pressi di Casoli CH, nel XVII secolo. Il termine dialettale "ACIME", vuol dire infatti: "AZZIMO". Anche se questa pizza viene prodotta in tanti comuni, la paternità è la contrada Pianibbie, ai piedi del borgo rurale di Ripitella, nei pressi di Casoli (CH), dove dal 27 al 29 agosto c'è la sagra della PIZZA SCIMA.

Ingredienti

FARINA 250 g – 13 cucchiari da tavola colmi

VINO BIANCO 1/2 bicchiere 60 ml

ACQUA 5 cucchiaini

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 5 cucchiaini

BICARBONATO DI SODIO $\frac{1}{2}$ cucchiaino

SALE $\frac{1}{2}$ cucchiaino

Aromi (origano, cumino, coriandolo), se graditi

Procedimento

In una scodella, versare gli ingredienti ed impastare. (Il bicarbonato di sodio favorisce la lievitazione rendendo la pizza più soffice). Poi, rovesciare l'impasto sulla spianatoia. Formare una palla e seguitare ad impastare, versando altra farina, anche se supera il peso della ricetta, sino a quando si stacca dalla spianatoia. Copriamola con una ciotola capovolta e lasciamola riposare per 15 minuti circa. Prendere un foglio di carta da forno e ci posiamo sopra l'impasto. Con l'aiuto di un mattarello lo stendiamo, fino ad ottenere un disco di 1 centimetro di spessore. Quindi lo spostiamo dalla spianatoia al tegame di 18 centimetri di diametro. Con il coltello è importantissimo fare dei tagli, lungo tutta la superficie dell'impasto, realizzando dei quadrati. Questa pizza, al momento del consumo, va spezzata rigorosamente con le mani. Si cosparge nuovamente con dell'olio extravergine d'oliva, da far entrare nei tagli. Infornare, nel forno preriscaldato, a una temperatura di 250 gradi, per quaranta minuti. È una pizza dalla quale esce un profumo di olio e farina, con un'ottima crosticina leggermente croccante. È sbriciolabile, gustosa, viene servita come sostituto del pane, con insalate, formaggi, minestre o carni alla griglia, come gli arrostiticini. Ottima anche da consumare come spuntino.

Non può mancare il vino... BIANCO O ROSATO

Luciano Pellegrini

TORNA EXPO SECURITY & CYBER SECURITY FORUM

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Parte da Pescara la lotta ai crimini informatici sempre più evoluti. Il 14 e il 15 i professionisti della Cyber Security a confronto sull'evoluzione degli attacchi informatici al porto turistico Marina di Pescara

Pescara, 10 maggio 2024. La lotta ai crimini informatici non conosce tregua, così come c'è necessità di essere sempre aggiornati sui nuovi strumenti di difesa per evitare di rimanere vittime di attacchi che rischiano di causare danni economici, reputazionali e personali. Per questa ragione Pescara tornerà a ospitare il gotha della cyber security nazionale e internazionale che, il 14 e il 15 maggio, sarà protagonista dell'ottava edizione di "Expo Security & Cyber Security Forum".

Il PalaBecci del porto turistico Marina di Pescara, infatti, si trasformerà nuovamente nella cittadella della cyber security grazie alla presenza dei massimi esperti del settore che operano sia nel settore pubblico che in quello privato, senza tralasciare il mondo accademico. Due giornate di intensa attività riservate a professionisti, istituzioni, piccole e medie imprese, mondo industriale e accademico, che anche quest'anno saranno promosse dall'associazione Vae Victis con

il sostegno di Confimi Industria Abruzzo, Consiglio regionale dell'Abruzzo e Comune di Pescara, con il suo assessorato alla transizione digitale, e in collaborazione con i principali player della cyber security a livello nazionale e internazionale, tra cui Leonardo Cyber Security di Finmeccanica, che per il primo anno sarà protagonista dell'evento.

L'evento, sotto la direzione scientifica di Francesco Perna, Principal Cyber Security BCG Platinion, presenta una piattaforma strutturata e smart articolata in: un'area Speech dove si alterneranno decine di relatori chiamati a fornire il loro contributo su diversi driver tematici; un'area Tech Talk in cui aziende e professionisti potranno presentare tutte le novità in tema di prodotti e servizi; un'area Hackdriatic, organizzata in collaborazione con Metro Olografix, che ha organizzato una capture de flag per i cento partecipanti provenienti dai corsi di studi di informatica del Centro Sud Italia.

Si tratta di un'area pensata per scovare i giovanissimi talenti che dovranno gestire momenti di crisi, elaborare strategie di difesa e superare challenge, avendo l'occasione di entrare in contatto con le principali realtà legate al mondo della cyber security, costantemente a caccia di profili specializzati ma anche di giovani menti da formare; un'area Business Contact organizzata con l'obiettivo di creare una piattaforma privilegiata di incontri e relazione con cyber security expert e professionals.

Rimanendo costantemente al passo con i tempi e nato con l'obiettivo di aumentare soprattutto la cultura della sicurezza informatica, per l'edizione 2024 Expo Security & Cyber Security Forum avrà i seguenti driver tematici: Cybersecurity e Intelligenza Artificiale; Cyber Security Crisis Management; Cyber Security Skill Gap & Educational; Cyber security regulation e impatto sulle aziende. Gli incontri saranno realizzati in collaborazione con

l'Ordine degli Ingegneri e con l'Ordine dei Giornalisti d'Abruzzo e conferiranno crediti formativi per le categorie.

Tra i principali nomi presenti nell'Agenda Speech: Ranieri Razzante, componente del Comitato strategico per l'AI della Presidenza del Consiglio dei Ministri; Aldo Sebastiani, SVP Cyber Security & Digital Competence Center di Leonardo Spa; Angelo Tofalo, CEO AT Agency e già Sottosegretario di Stato alla Difesa; Matteo Lo Giudice, Executive Search & Leadership Advisory di KeyPartners; Nino Fasciani, Head of Cyber Security Service Operation Center di Leonardo.

Tra le novità dell'edizione 2024, martedì 14 maggio alle 18,30 ci sarà l'Aperitech, un momento di confronto aperto a tutti i partecipanti dell'evento ma più informale, a cura di Metro Olografix, in cui si affronterà il tema della Threat Intelligence con Stefano "antelox" Antenucci e Riccardo "reecdeep" Di Pietro. A seguire, dalle 19,30, andrà in scena il Cyber Harbor Party, con il dj set di Augusta Dj, per gustare un aperitivo al tramonto e avere l'opportunità di approfondire la conoscenza con i protagonisti di Expo Security & Cyber Security Forum

«L'evento rappresenta un imperdibile momento di approfondimento sugli asset strategici della Cybersecurity oltre che una piattaforma di connessione e networking tra industria, pubblica amministrazione, sistema accademico e decision makers per rafforzare la cyber awareness contro le più innovative azioni di cybercrime», spiega la presidente dell'associazione, Silvia Di Silvio. «L'avanzamento delle tecnologie trova corrispondenza nell'evoluzione degli attacchi informatici che generano un veloce cambiamento e nuove regole nel mondo cyber. L'obiettivo comune di enti pubblici e privati deve essere il raggiungimento di un livello elevato di sicurezza informatica per le infrastrutture critiche e il potenziamento di requisiti e livelli di sicurezza informatica secondo le ultime direttive europee in ambito cyber security».

«Il tema della Cyber-Security», aggiunge il presidente del Consiglio regionale della Regione Abruzzo, Lorenzo Sospiri, «ha una rilevanza strategica per tutti gli apparati di governo, a qualunque livello: la possibilità di proteggere i nostri apparati di governo dagli attacchi informatici deve rispondere agli stessi criteri della Protezione civile, permettendo di attivare procedure che vadano in deroga alle norme. La problematica fa parte dell'Agenda del Governo regionale e di quello nazionale, con innovazioni importanti che renderanno più sicuri i nostri sistemi, che significa proteggere i cittadini e i loro dati sensibili».

«Dal nostro insediamento siamo al fianco di questo evento», prosegue l'assessore comunale Eugenio Seccia. «Noi abbiamo fatto un passo in avanti grandissimo perché siamo passati dal 67esimo al primo posto delle città del Centro Sud Italia come digitalizzazione e al quindicesimo tra le città metropolitane in Italia. Per cui siamo molto attenti a questi temi, anche in virtù del fatto che con l'avvento dell'intelligenza artificiale i sistemi di aggressione informatica sono sempre più sofisticati per cui è bene che le amministrazioni pubbliche siano vicine a questi temi per far sviluppare la cultura della sicurezza cibernetica».

«Come Confimi Industria Abruzzo siamo orgogliosi di promuovere un evento del genere, ormai arrivato all'ottava edizione, che è stato molto lungimirante dall'inizio a trattare uno dei temi diventato cruciale soprattutto per le aziende, viste anche le nuove normative europee», commenta la direttrice Alessandra Relmi. «Noi vogliamo cercare di supportare e guidare le aziende alla scoperta e alla conoscenza di questo tema della cyber security che diventa sempre più importante. Sono tanti gli appuntamenti importanti, speriamo che possano giovare tutte le nostre aziende e non solo».

L'evento è gratuito ed è rivolto a professionisti e aziende. È possibile registrarsi online sul sito exposecurity.it dove sarà possibile consultare il programma completo e iscriversi

ai singoli speech.

FONDAZIONE PESCARABRUZZO APPROVA IL BILANCIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Esercizio 2023 con 4,5 milioni di avanzo

Pescara, 10 maggio 2024. Il Comitato di Indirizzo della Fondazione, nella sua ultima seduta, ha approvato il bilancio consuntivo 2023. Durante l'anno, l'economia globale ha mostrato timidi segnali di ripresa. L'Europa ha avuto un andamento più contrastato con una minore crescita, influenzata dalla recessione in Germania. Le politiche monetarie si sono inasprite con aumenti dei tassi di interesse, ma la fine del 2023 ha visto aspettative di un loro calo dovuto al rallentamento dell'inflazione.

La gestione del portafoglio finanziario della Pescaraabruzzo si è sviluppata, pertanto, all'interno di un contesto operativo particolarmente complesso, che ha richiesto una maggiore attenzione nel monitoraggio degli asset già disponibili e una più attenta cura nella selezione dei nuovi prodotti di investimento.

L'oculata attività ha permesso di chiudere l'esercizio con un avanzo di bilancio di € 4,5 milioni, con un incremento

rispetto all'esercizio precedente e alle previsioni del 2023, pur avendo applicato solo marginalmente il Decreto MEF del 14.6.2023 in tema di sospensione temporanea delle minusvalenze da valutazione per i titoli destinati a permanere non a lungo nel portafoglio. Del favorevole risultato, circa € 3,5 milioni saranno destinati alle attività erogative per l'annualità corrente. In forma aggregata, i componenti positivi di reddito sono pari a € 12,3 milioni. Hanno contribuito all'avanzo di esercizio anche proventi derivanti da operazioni straordinarie, per € 2,6 milioni, in particolare legate alla plusvalenza da vendita di un importante immobile acquistato solo l'anno prima. L'aggregato che somma il Patrimonio Netto e i Fondi per l'attività d'Istituto ha superato la soglia di € 272 milioni, di cui circa 62 sono le risorse che sostengono a lungo termine le aspettative delle future generazioni.

Nel corso del 2023 sono state deliberate erogazioni per complessivi € 4,2 milioni. Tale importo ricomprende elargizioni a supporto di iniziative proprie dell'Istituto e di soggetti terzi. Meritano menzione, ad esempio: le mostre temporanee svolte all'interno del CLAP Museum e dell'Imago Museum. Si è completata la progettazione degli spazi espositivi del piano interrato del "Polo Culturale Polivalente e di Alta Formazione" di via Michelangelo a Pescara, compresa l'installazione nell'area giardino dell'opera "En Archè" dell'artista Franco Summa. Per le aree interne, si è confermato il sostegno al progetto "Terra autentica" che promuove la valorizzazione "integrata" culturale e turistica di numerosi borghi storici e a quello pluriennale della Fondazione Musei Civici di Loreto Aprutino, che gestisce una delle più rilevanti collezioni di ceramiche barocche.

Inoltre, sono stati confermati gli impegni per progetti nazionali in favore della "Fondazione con il Sud" (€ 71 mila) e del "Fondo per il Contrasto della Povertà Educativa Minorile" (€ 241 mila). In particolare, con riferimento a quest'ultimo progetto, dal 2016 al 2023 la Fondazione ha

erogato € 3,4 milioni, consentendo finanziamenti a favore dell'Abruzzo per oltre € 8,6 milioni, di cui 2 destinati alla sola provincia di Pescara per la realizzazione di 10 importanti iniziative. Sono stati erogati anche € 142 mila al Fondo Unico Nazionale del Volontariato che finanzia il Centro abruzzese di Servizio per il Volontariato.

Tra le attenzioni sulle quali la Fondazione concentra la sua attività nel corso del nuovo anno 2024, vi sono l'inaugurazione di un nuovo Studentato Universitario, il Polo museale dedicato all'Arte Povera e alla Land Art, l'"Archivio d'Artista" annesso al CLAP Museum, il progetto "Factory del Design" che coinvolgerebbe un'emblematica infrastruttura cittadina e il Parco Urbano nell'area di risulta della città capoluogo.

BIO CUCINA MEDITERRANEA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



L'Università degli Studi di Teramo presenta il libro di Massimiliano Capretta

Teramo, 10 maggio 2024. L'Università degli Studi di Teramo ha organizzato un evento per la presentazione del libro "Bio Cucina Mediterranea" di Massimiliano Capretta, rinomato Chef e patron del ristorante l'Arca ad Alba Adriatica. L'evento avrà luogo il 14 maggio 2024, alle ore 17:30, presso l'Aula 12 del

Polo Didattico S. Spaventa, Campus Aurelio Saliceti.

Il libro "Bio Cucina Mediterranea" rappresenta un manifesto per una cucina che rispetta salute, gusto e bellezza, seguendo il principio dell'"Arte del togliere". Attraverso 40 ricette innovative, il libro promuove un approccio al cibo che punta all'essenzialità e alla sostenibilità, senza sacrificare il piacere del palato.

L'evento vedrà la partecipazione di illustri figure accademiche e professionisti del settore gastronomico, tra cui il Rettore dell'Università, Prof. Dino Mastrocola, il Direttore del Dipartimento di Bioscienze e tecnologie agro-alimentari e ambientali, Prof. Enrico Dainese, e la Presidente del Corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità, Prof.ssa Maria Angela Perito.

Interverranno inoltre il Prof. Giampiero Sacchetti, esperto di Scienze e tecnologie alimentari, Dalila Capretta, Pastry Chef e laureata in Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità, e Fabiana Mucci, Dietista e Zone Consultant, che introdurrà il volume. La serata sarà arricchita dalla presenza di Alessandra Orsini, Presidente di Slow Food Terre teramane.

L'Autore, Massimiliano Capretta, sarà presente per discutere della sua filosofia culinaria e delle motivazioni che lo hanno spinto a scrivere questo importante lavoro. L'evento rappresenta un'occasione unica per studenti, professionisti e appassionati di cucina di scoprire le innovazioni nel campo della gastronomia sostenibile e salutare.

TI LASCIO TRA UN POST

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Federico Perrotta e Valentina Olla: l'instabilità di coppia diventa spettacolo

Guardiagrele, 10 maggio 2024. Musica, divertimento, risate: un mix di emozioni calcherà il palco del Cineteatro Garden di Guardiagrele (Ch), grazie alla collaborazione tra Uao Spettacoli ed il Comue, il 16 maggio alle ore 21 con il *"varietà d'amore di ieri, oggi e domani"* che reca la firma di Federico Perrotta e Valentina Olla, I Perrollas, impegnati in uno spettacolo dal titolo attuale *"Ti lascio tra un post"* ma dai toni quasi televisivi e nostalgici, per la nuova regia di Piero Di Blasio. Le scene e i costumi sono di Graziella Pera.

Le dinamiche di coppia declinate attraverso i secoli, sono la dimostrazione che la musica è sempre la stessa..forse..anzi no cambia! Perché cambiano le dinamiche, cambiano le metriche, arriva il revisionismo politically correct..eppure da Adamo ed Eva al Corsivo, l'uno non tace e l'altra, ovviamente, non acconsente!

E proprio loro Perrotta e Olla innamorati nella vita e del loro lavoro attraverseranno con grande brio la musica di tutti i tempi: dallo stornello al rap, al cabaret il tutto nel nome dell'amore e della passione che da sempre li contraddistingue.

Non mancheranno ricordi, riferimenti a storie di professionisti, personaggi storici della televisione e del cinema che fanno parte dell'immaginario comune in cui verranno raccontate anche le grandi coppie del musical, della commedia

musicale italiana.

È una passeggiata informale in un passato non così lontano sempre ricco di emozioni e sensazioni, dove si va a scavare nella memoria delle persone, con uno sguardo attento verso i giovani che talvolta non sanno di cosa si parla ma attraverso una canzone o un riferimento possono capire di cosa si tratta magari andando a cercare subito dopo su internet, visto che la quotidianità ormai viaggia sui social.

BONIFICARE IL PARCHEGGIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Situazione sotto Ospedale S.S. Annunziata

Chieti, 10 maggio 2024. Il Censorino Teatino, sollecitato da alcuni cittadini, chiede la bonifica del parcheggio a pagamento sotto l'ospedale Clinicizzato S.S. Annunziata di Chieti.

Come si evince dalla documentazione fotografica, l'area che di sabato è pressoché vuota, ha il cestino, vicino alla pensilina dell'autobus che non viene costantemente svuotato dai rifiuti, ed è sovente completamente stracolmo di rifiuti.

Inoltre, sempre vicino la pensilina dell'autobus ci sono i resti di una casetta di legno che potrebbero essere portati via dagli addetti.

Infine, l'area del parcheggio è circondata da lussureggianti erbacce che non solo ledono il decoro dell'area ma sono un potenziale ricettacolo di rifiuti, topi e insetti, in particolare con l'approssimarsi della bella stagione.

Pertanto, si chiede alla società Formula Ambiente di provvedere con maggiore cura e attenzione alla raccolta dei rifiuti nel suddetto parcheggio sotto l'ospedale civile S.S. Annunziata di Chieti e al V Settore "5 Servizio Verde e Servizi Cimiteriali" del Comune di Chieti di provvedere a pulire l'area dalle lussureggianti erbacce.



IL NOME DEL DOPO NUNZIO LANCI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



per la panchina della Sieco Service Impavida Ortona risponde a quello di Francesco Denora Caporusso. Tecnico giovane e dalle comprovate capacità

Ortona, 10 maggio 2024. Le sue prime panchine importanti le vive a Lagonegro, come vice in B1 nella stagione 2016/2017 per poi affiancare Paolo Falabella in Serie A2, sempre con la Rinascita Lagonegro fino al dicembre del 2019. Alla Vigilia di Natale arriva infatti la chiamata da Alessano, che si trovava penultima in classifica con soli 9 punti. L'esordio come Head Coach in un team di serie A è strepitoso e alla fine del campionato, Francesco Denora centrerà la salvezza portando la squadra al settimo posto con in tasca 22 punti.

Missione compiuta anche per la stagione seguente, sempre con l'Aurispa, nel frattempo diventata Lecce. I pugliesi conquistano dapprima un'importantissima salvezza in un girone Blu altamente competitivo per poi arrivare a disputare le semifinali dei play-off promozione A2.

Gli ottimi risultati ottenuti con i salentini hanno attratto l'interesse del Mondovì in Serie A2 e così Francesco Denora approda per la prima volta nella seconda serie nazionale. Qui il miracolo non riesce e i piemontesi retrocedono in A3 proprio insieme alla Sieco.

Cantù odora l'occasione e corteggia Caporusso che alla fine cede ed accetta. In un campionato senza storie, stradominato dalla Tonno Callipo Vibo Valenzia, Cantù arriverà seconda,

arrivando a disputare semifinale playoff, semifinale coppa Italia e finale di supercoppa. Gli ottimi risultati gli varranno la riconferma per la stagione successiva.

Nell'ultimo campionato, Cantù veleggerà in acque tranquille raggiungendo una facile salvezza.

Ora si apre un nuovo capitolo sia per il tecnico, sia per la Società. Francesco Denora Caporusso è il tecnico chiamato a sedere sulla panchina di una Sieco Service Impavida Ortona che nel prossimo campionato di Serie A3 vuole ritrovare il sorriso dopo lo sfortunato campionato passato.

«Devo dire che la chiamata di Ortona è stata per me motivo di orgoglio», dice Coach Denora. «Se una squadra che ha una storia così affermata ti vuole, vorrà dire che qualcosa di buono hai seminato lungo il percorso professionale. Sono consapevole di raccogliere l'importante eredità di Nunzio Lanci e per questo cercherò di avere cura e rispetto del suo lavoro in tutti questi anni alla guida della Sieco. Stagione dopo stagione il campionato di A3 diventa sempre più competitivo dove la vittoria esterna è sempre complicata. Sarà quindi importante rendere il palazzetto di Ortona un fortino inespugnabile per le avversarie e questo lo si potrà ottenere anche grazie all'entusiasmo dei Dragoni e del pubblico di casa».

«Vorrei cogliere l'occasione per salutare tutti a Cantù e abbracciare i tifosi di Ortona, in particolar modo la tifoseria dei Dragoni», conclude Coach Francesco Denora. «Una stagione è appena finita, ma non vedo l'ora di cominciare la prossima ad Ortona».

CONCERTO BENEFICENZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Banda di Chieti in Piazza Mazzini, venerdì 10 maggio

Chieti, 10 maggio 2024. La Banda Città di Chieti, diretta dal Maestro Marco Vignali, oggi terrà un concerto in Piazza Mazzini presso la Villa Comunale di Chieti. Il concerto, finanziato dal Consiglio della Regione Abruzzo, è volto innanzitutto ad avvicinare i più fragili alla musica colta e alla banda. Durante il concerto ci sarà anche una raccolta fondi ad offerta libera per la struttura "La Capanna di Betlemme" dell'Associazione "Papa Giovanni Paolo XXIII".

All'evento, dunque, parteciperanno gli ospiti della struttura e di altre associazioni umanitarie, ma è ovviamente aperto a tutta la popolazione, essendo anche patrocinato dal Comune di Chieti e facendo parte del cartellone del Maggio Teatino. Il presidente Antonio Morricone e il Maestro Marco Vignali invitano la popolazione a partecipare numerosa ad un concerto della banda di Chieti che per le festività di San Giustino mancava da diversi anni.

Ha commentato il Maestro Marco Vignali: "Questa è un'iniziativa molto importante per la nostra associazione per vivere con tutti, nel magnifico scenario della Villa Comunale di Chieti, un concerto all'insegna della solidarietà e della musica, ed è anche una buona occasione per festeggiare San Giustino, il nostro Santo Patrono, e far innamorare i teatini di una tradizione musicale che li rappresenta sotto la mia direzione ormai da diversi anni per tutto l'Abruzzo e anche

fuori regione. Ci tengo, inoltre, a ringraziare Luca Fortunato della "Capanna di Betlemme" per aver accolto subito con favore questa mia volontà di fare una raccolta fondi per la sua struttura di accoglienza faro di pace nella nostra città.

La classe politica regionale e cittadina – ha continuato Marco Vignali – si è dimostrata molto sensibile verso questa nostra idea di creare concerti per avvicinare la musica ai più fragili e, dunque, io e tutta l'associazione ci teniamo a ringraziare Lorenzo Sospiri del Consiglio della Regione Abruzzo, il Sindaco di Chieti Diego Ferrara, il Vicesindaco Paolo De Cesare e la Consigliera Comunale Barbara Di Roberto, senza i quali questo evento non si sarebbe potuto attuare in tempi così brevi. Un plauso indubbiamente va anche alla Dott.ssa Carla Assetta del Comune di Chieti e a Dario De Remigiis, alias "Mago Dario", direttore artistico e coideatore insieme a me e a Simone D'angelo (Presidente Endas Abruzzo) di questa serie di concerti. Questa – ha spiegato il Maestro della Banda di Chieti – è un'ottima occasione per tutti i Teatini di riscoprire una delle più grandi eccellenze cittadine, la banda".

A tal proposito, ci sarà un repertorio che prevede un doveroso omaggio al Maestro Centofanti (grande direttore in passato della banda di Chieti) con una sua marcia, ed alla regione Abruzzo con la Rapsodia Abruzzese di Antonio Di Jorio, per poi proseguire con la rapsodia ungherese di Liszt, per concludere con la grande musica da film di John Williams e Ennio Morricone.

ONE HEALTH

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Tavola Rotonda a Roma, 14 maggio

Teramo, 10 Maggio 2024. Abbiamo il piacere di invitarti alla tavola rotonda, promossa dall'IZS di Teramo, *Il cammino del Sistema Sanitario Nazionale verso la salute unica, ONE HEALTH*, che si terrà martedì 14 maggio, alle ore 11:00, presso l'Auditorium Cosimo Piccinno del Ministero della Salute di Roma. All'incontro interverranno il Ministro Orazio Schillaci e gli autorevoli relatori presenti nella locandina/invito in allegato.

Per partecipare è necessario dare conferma per e-mail a questo indirizzo (con nome e cognome) entro le ore 12:00 di lunedì 13 maggio

CONCERTO DI POVIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



A Venere dei Marsi il 16 luglio

Pescina, 10 Maggio 2024. Il Comitato Feste di Venere 2024 è orgoglioso di annunciare la presenza del rinomato cantautore Povia, che si esibirà in un concerto a Venere dei Marsi in occasione della festa della Madonna del Carmine del 16 Luglio 2024. Questo evento rappresenta l'unica tappa nella Regione Abruzzo del suo lungo tour 2024 dal titolo "Mi hai salvato la vita", che lo ha visto e lo vedrà protagonista in più di 50 città italiane, tra cui Terni, Foggia, Torino, Bologna, Palermo, Prato, Roma, Assisi, Ancona, Livorno e molte altre.

Povia ha conquistato il cuore del pubblico italiano con le sue canzoni toccanti e coinvolgenti e nel corso della sua carriera ha avuto una serie impressionante di premi e riconoscimenti: 8 Dischi di platino, 3 Dischi d'oro, Vincitore del Festival di Sanremo, Premio Sala Stampa RadioTv al Festival della Canzone Italiana Sanremo Tra i suoi numerosi riconoscimenti, spiccano il Premio Musicultura per la canzone, il Premio Mei "etichette indipendenti", il Premio Lunezia nove stelle e molti altri ancora.

Il suo impegno sociale e la sua capacità di comunicare temi importanti attraverso la musica sono stati riconosciuti con premi come il Premio *Penisola Sorrentina* per la Comunicazione dei temi sociali e il Premio *Artista dell'anno* Uil-Unsa.

Non solo un musicista, ma anche un artista che ha saputo lasciare un'impronta indelebile nella cultura italiana, come dimostrano premi come il Premio *Malafemmena*, ufficialmente riconosciuto dalla famiglia di Totò, il Premio Alberto Sordi, il Premio Canzone Veneziana, il Premio *Charlot*, Premio *Lira Battistiana* in memoria di Lucio Battisti, Premio "Pigro" in memoria di Ivan Graziani, Leone d'argento alla carriera per la musica, Premio Mogol per miglior testo, Music Awards – Premio Confindustria Cultura Italia FIMI, AFI e PMI, Targa nella Strada del Festival di Sanremo in Via Matteotti a Sanremo, Premio Due Sicilie "Cantautore completo" per il brano "Al

Sud”, Premio Internazionale “Falcone–Borsellino”, Premio Due Sicilie “Arte, Libertà e Coraggio in Musica” dalle Altezze Reali Carlo e Camilla di Borbone, Premio “Amira”, Premio “Sergio Bardotti”.

Siamo pronti ad accogliere Povia a Venere per una serata che unisce tradizione, musica e cultura. Il Comitato Feste di Venere dei Marsi annuncia che per i festeggiamenti in onore della Madonna del Carmine ci saranno molte altre novità.

FESTA DELLA MAMMA?

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Una lezione in streaming con Novakid per imparare l'inglese scoprendo le origini di questa giornata speciale

San Francisco/Milano, 10 Maggio 2024. Nella maggior parte del mondo la seconda domenica di maggio è la giornata dedicata alla celebrazione della Mamma, figura che oggi è sicuramente molto meno stereotipata che in passato: nelle celebrazioni, infatti, rientrano non solo le madri naturali, ma anche le nonne e tutte quelle figure genitoriali il cui affetto “materno” ha avuto un’influenza meravigliosa e positiva nella nostra vita.

Novakid, una scuola di inglese online per bambini dai 4 ai 12 anni, ha deciso di celebrare la Festa della Mamma, in inglese Mother’s Day, con una “lezione aperta” in streaming, per

aiutarli a scoprire di più sull'origine e le tradizioni che ruotano attorno a questa festa. Un modo coinvolgente non solo per imparare di più su questa Giornata, ma anche per praticare l'inglese secondo il metodo di Novakid, basato su una vera e propria "immersione" nella lingua inglese.

Per usufruire della lezione aperta per i vostri bambini, in qualsiasi momento, è sufficiente avere una connessione Internet a banda larga e un Personal Computer, oppure uno smartphone o un tablet e collegarsi a questo link:

Il vostro bambino potrà seguirla facilmente da solo, ma se lo desiderate, potrete stare al suo fianco e assistere allo svolgimento della lezione.

Ma per prepararci alla Festa della Mamma, e alla lezione in streaming, scopriamo prima qualcosa in più sull'origine e le tradizioni di questa festa.

Ufficialmente il Giorno della Mamma è legato all'insegnante statunitense Anna Jarvis, che scelse il 12 maggio del 1914 come giornata per commemorare sua madre Ann Marie Reeves che aveva dedicato al propria vita ad aiutare le giovani madri indigenti in West Virginia, alla fine del XIX secolo. La signora Ann Marie, infatti, aveva fondato i Mothers' day Work Club, veri e propri circoli femminili che si occupavano di migliorare le condizioni sanitarie delle famiglie indigenti, con l'aiuto di medici e infermieri volontari.

La celebrazione convinse l'allora presidente degli Stati Uniti, Woodrow Wilson, a dichiararla festa pubblica: la festa raggiunse una tale notorietà che pochi anni dopo si decise di istituire anche la Festa del Papà (che in USA è festeggiato il 6 giugno).

Tuttavia la Festa della Mamma ha una tradizione ancora più antica, che alcuni fanno risalire ai culti dell'antica Grecia e di Roma, dove si celebravano le dee madri Rea e Cibele.

La festa della Mamma nel mondo

In alcuni Paesi del mondo la festa si celebra nella stessa data degli USA, ma altri hanno scelto giorni diversi e per motivi diversi. In Thailandia, ad esempio, la Festa della Mamma si celebra il 12 agosto per festeggiare il compleanno della Regina Madre Sikirit: in questa giornata si indossano abiti color rosa e si festeggia con parate, fuochi d'artificio e donazioni di beneficenza ai monaci e ai meno fortunati.

In Messico, il Día de las Madres, il Giorno delle Madri, cade il 10 maggio, e si festeggia con banchetti casalinghi o al ristorante, accompagnati da musica e canti beneaugurali, i cosiddetti Las Mañanitas, che rallegrano le case e i ristoranti di tutto il Paese.

In Etiopia i festeggiamenti si protraggono per tre giorni, tra canti e balli, e coincidono con la fine la fine della stagione delle piogge, quindi non a maggio ma a metà dell'autunno. La tradizione vuole che dopo il pasto le madri e le figlie dormano con il viso cosparso di burro.

Il nostro suggerimento su come festeggiare la Mamma?

Al di là dell'origine della celebrazione e delle differenti usanze, in Europa e in Italia si è consolidata l'abitudine di festeggiare la mamma con piccoli omaggi floreali, cioccolatini o caramelle, profumi o anche solo con semplici bigliettini, magari realizzati a mano.

Novakid propone qui alcune idee per un biglietto originale da dedicare alla mamma.

Informazioni su Novakid

Novakid è una premiata scuola di inglese online per bambini dai 4 ai 12 anni. Diamo vita all'inglese attraverso lezioni online divertenti e coinvolgenti che i bambini amano davvero (sì, davvero!) Offriamo lezioni di inglese individuali e di

gruppo con insegnanti madrelingua e quasi madrelingua certificati. Ogni lezione, della durata di 25 minuti, è un'entusiasmante combinazione di apprendimento linguistico full-immersion, giochi e attività studiate per affascinare ed educare i giovani studenti.

Novakid ha impartito oltre 14 milioni di lezioni a più di 500.000 studenti dalla sua nascita nel 2017. Il nostro programma integra l'apprendimento scolastico offrendo ai bambini un luogo sicuro per la pratica dell'inglese e i materiali si basano sull'apprendimento attraverso il gioco.

La padronanza dell'inglese apre a vostro figlio un mondo di opportunità accademiche e di carriera. Iniziate il viaggio di vostro figlio verso la fluidità dell'inglese – iscrivetevi oggi stesso per una lezione di prova gratuita che ameranno!

EPPUR SI MUOVONO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Pescara, 9 maggio 2024. Le piantine di Pino d'Aleppo finite nello spartitraffico della Riserva della Pineta Dannunziana e quelle di palme che spuntano vigorosamente tra i cordoli sul Ponte D'Annunzio: due esempi di migrazione di piante. Ogni singolo individuo resta fermo, ma l'insieme si sposta, seppur non nel senso animale di movimento. È quello che accade normalmente da milioni di anni nel mondo vegetale ogni volta

che una pianta, di qualsiasi specie, si riproduce: lo fa da un'altra parte rispetto al luogo di origine, vicino ma anche lontano, a volte tanto, grazie al vento, agli animali, all'acqua (basti pensare ai pappi dei pioppi o al soffione del tarassaco).

Dopo l'incendio del primo agosto del 2021, le pigne del Pino d'Aleppo, trasportate qualche modo dalla furia delle fiamme dentro la zona colpita dal fuoco e tutt'intorno, si sono aperte e hanno rilasciato i propri semi.

Nei giorni recenti, a oltre due anni dall'evento nefasto, giovani conifere hanno fatto capolino tutte insieme negli spartitraffico posti in prossimità del cancello di ingresso/uscita sud della Riserva. Ne sono veramente tante (un centinaio). La cosa che forse sfugge è che questa disseminazione è avvenuta dentro l'area della Riserva, non fuori, e all'interno di aiuole tra le più degradate che si possano immaginare, forse realizzate con materiale di riporto, esposte agli inquinanti di migliaia di veicoli in transito.

Il modo con cui la Riserva Dannunziana si rinnova, e quindi si modifica nel corso del tempo, dovrebbe essere oggetto di grande attenzione, soprattutto da parte dell'Ente gestore, ovvero la Giunta comunale (sembra curioso, ma tant'è!). Seppur non in maniera diretta, compito della stessa, in quanto soggetto decisore delle scelte delle politiche urbane, è anche gestire il patrimonio del verde pubblico.

Il concetto della disseminazione delle specie vegetali attraverso diversi vettori non dovrebbe pertanto sfuggire a detto organismo che, dotato di uffici dedicati e consulenti, avrebbe a disposizione quanto necessario per gestire scientificamente la materia.

Come già detto, la Riserva Dannunziana è un organismo fitosociologicamente dinamico, che si modifica nel corso del tempo, e lo fa a prescindere dai muri e dai recinti in cui è

stata maldestramente confinata negli anni. Ma anche la vegetazione esterna fa altrettanto: il tutto dà luogo ad una commistione vegetativa che sfugge alle logiche della perimetrazione catastale.

Se noi umani non facessimo nulla, le nostre città sarebbero in breve tempo ricoperte di piante d'ogni tipo, erbe, arbusti e a lungo andare di alberi, perché questi organismi si muovono, lentamente ma si spostano, ma anche massicciamente. E si portano dietro anche gli animali, in un reciproco dinamismo migratorio. E allora succede che i pinetti della Riserva bruciata vadano a radicare nella pietraia dello spartitraffico, ma anche che palme, tipo quelle messe a dimora in città per addobbo stradale, crescano tra i cordoli del marciapiede del Ponte D'Annunzio, ma soprattutto, e in modo lussureggiante, dentro l'area protetta.

È il modo con cui le piante si spostano in città, con la disseminazione anemocora, zoocora, ornitocora che sia, che è alla base e governa, secondo le regole del caso, la dinamica vegetativa urbana, molto più di disegni e rendering che vivono il tempo del taglio del nastro per poi essere inevitabilmente sopraffatti da ben altri progetti, quelli dell'evoluzione naturale, delle piante e degli animali.

Giancarlo Odoardi



GIRO-E

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Parte l'11esima tappa della manifestazione organizzata da RCS Sport. La soddisfazione dell'Amministrazione: "La nostra città sotto i riflettori per farla conoscere e apprezzare"

Casalbordino, 9 maggio 2024. Partirà da piazza Umberto I a Casalbordino, il 15 maggio prossimo alle ore 12:30, il Giro-E, esperienza unica nel suo genere a livello mondiale, che si svolge nei giorni e sulle strade del Giro d'Italia. Partenza della 11esima tappa, dunque, da Casalbordino, il giro in e-bike, organizzato da RCS sport, è stato fortemente voluto dall'amministrazione comunale che ha lavorato fin dallo scorso

anno, in occasione della partenza del Giro d'Italia sulla Costa dei Trabocchi, per portarlo in zona.

L'evento cicloturistico è inserito nel calendario della Federazione Ciclistica Italiana e consente ai ciclisti normalmente allenati, di affrontare le salite che percorrono di solito i campioni, ricalcando il loro percorso.

Il Giro-E attraverserà Casalbordino passando per Viale dei Tigli e Via Osimo, per arrivare poi a Francavilla al Mare; l'arrivo è sotto lo stesso arco del Giro d'Italia, così come anche la premiazione, sullo stesso podio. Ma non è finita qui: nella stessa giornata che Casalbordino ha l'onore di ospitare, si terrà un workshop organizzato dall'Anci, Associazione Nazionale Comuni Italiani, sulla valorizzazione del patrimonio materiale e immateriale.

"Abbiamo lavorato dallo scorso anno per portare questo evento di livello mondiale, al fine di accendere i riflettori sulla città, facendola conoscere e apprezzare fuori dai confini" ha detto il Sindaco Filippo Marinucci.

L'Assessore allo sport Umberto D'Agostino sottolinea invece come *"l'evento sportivo sarà l'occasione per coinvolgere le associazioni del territorio a questa manifestazione di livello, diversificando la tipologia di sport praticabili"*.

L'Amministrazione, dunque, si sta preparando al meglio per accogliere atleti, curiosi, turisti, cittadini e tutto il personale che ruota attorno alla manifestazione.

"È una occasione importante per la nostra città, alla quale abbiamo lavorato per cercare di dare un respiro sempre più ampio a Casalbordino, facendola conoscere, affinché vi sia un ritorno economico che possa valorizzare le eccellenze del nostro territorio" ha concluso il Vicesindaco Carla Zinni.

FIACCOLATA PER LA PACE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Dalla Villa al Comune, 9 maggio ore 19:30

Chieti, 9 maggio 2024. Da più di due anni quotidianamente riceviamo notizie di una guerra combattuta in Europa che va progressivamente verso un pericoloso allargamento e coinvolgimento di armi sempre più potenti e militari anche dell'Europa occidentale.

A Gaza assistiamo impotenti ad un massacro di civili in nome di un colonialismo che non ammette discussioni. Siamo preoccupati per l'escalation della brutalità, dell'assuefazione alle immagini e notizie dei teatri di guerra, alla chiamata alle armi che subdolamente si sta insinuando nei discorsi, proposte dei politici e anche nelle scuole.

A tutto questo gridiamo il nostro NO, non ci rassegniamo alla sopraffazione, all'ingiustizia, alla sofferenza inferta ai bambini che hanno tutto il diritto di crescere in un ambiente pacifico, sicuro, sano circondato dall'amore e dal rispetto.

Solo il Papa, qualche giornalista e attivista chiedono il cessate il fuoco, l'avvio dei negoziati prima di ulteriori sofferenze, uccisioni e distruzioni.

I Cittadini per la PACE di Chieti hanno iniziato un percorso

di testimonianza e richieste per le azioni di Pace. Il 24 febbraio in occasione della giornata Europe for Peace hanno organizzato un flashmob, in Largo Martiri della Libertà, inscenando le donne che stringono i fagotti che racchiudono i corpi dei figli uccisi a Gaza, in seguito hanno raccolto le firme a sostegno dell'Ordine del giorno "NO ALLA GUERRA – COSTRUIRE LA PACE IN PALESTINA" approvato nel Consiglio Comunale poche settimane fa che inserisce la Città di Chieti nel novero delle tante città che si sono espresse contro la guerra.

Proseguiamo con la fiaccolata del 9 maggio per testimoniare la nostra ferma volontà di pace, di sostegno ai civili martoriati in Palestina e in tutte le altre parti del mondo interessati da conflitti. Chiediamo che vengano portati avanti negoziati, che le autorità governative si facciano promotrici di negoziati di pace, che si smetta di esportare armi soprattutto nei teatri di guerra, ci sia trasparenza nella vendita di armi e munizioni.

La fiaccolata partirà dalla Villa Comunale e percorrendo il Corso Marrucino si concluderà davanti la Sede Comunale dove verrà collocato lo striscione dell'art. 11 della Costituzione. Lungo il percorso ci saranno soste con letture ed interventi.

INAUGURAZIONE NUOVA AREA PEDONALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Un grande regalo per la comunità venerdì 10 maggio – ore 21:00, giardino comunale

Città Sant'Angelo, 9 maggio 2024. Il Sindaco Matteo Perazzetti e l'intera Amministrazione Comunale annunciano la conclusione degli interventi di mitigazione del dissesto idrogeologico eseguiti sul versante occidentale del giardino comunale. I lavori consistono principalmente nella manutenzione straordinaria dei giardini angolani con la realizzazione di una relativa risalita pedonale in Via D'Annunzio e di un'area verde. Le panchine e l'illuminazione a terra con sistema led arricchiranno il nuovo belvedere, uno dei tanti presenti nel borgo.

Il Sindaco Perazzetti: *“Si tratta di un investimento importante, 700 mila euro, destinato alla riqualificazione urbana di un'area centralissima per la vita sociale della nostra città, da sempre punto di riferimento per giovani e famiglie, soprattutto nella bella stagione. Abbiamo voluto rigenerare una zona depauperata e abbandonata che necessitava da anni di un'azione mirata di questa tipologia. È un regalo alla comunità angolana, ai visitatori che ospiteremo e alla città che verrà sempre più arricchita con aree attrezzate e fruibili.”*

Interverranno:

Il Sindaco Matteo Perazzetti

L'Assessore Marcello Di Gregorio

L'Ingegnere Pierluigi Starinieri

L'ATOMS' CHIETI VINCE ANCORA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Softball. Sul diamante di Tollo, doppio successo contro il Cali Roma. La squadra teatina ora guida il girone di serie B a punteggio pieno.

Chieti, 9 Maggio 2024. Prosegue il cammino vincente dell'Asd ATOMS' Chieti nel Campionato nazionale di softball, serie B. Domenica 5 maggio, sul diamante "Tommy Lasorda" di Tollo, la squadra del presidente Luigi Salvatore si è aggiudicata il doppio incontro con il Cali Roma, battuto per 6-1 e 9-7. Un risultato fondamentale per il ruolino dell'Atoms' che ora viaggia a punteggio pieno dopo 4 gare.

Ma la doppia sfida con il Cali si è rivelata più difficile del previsto: le romane hanno ben giocato gara 1, mettendo in seria difficoltà le padrone di casa. Risultato in bilico sul 2-1 fino al quinto inning, quando finalmente si sblocca l'attacco dell'Atoms', a segno con cinque battute valide.

Grande equilibrio anche in gara 2, con la lancia-trice del Chieti brava a difendere il vantaggio conquistato e a chiudere sul definitivo 9-7. In pedana per l'Atoms' ottima prova di Anna Salvatore e Giorgia Di Santo, guidate da dietro il piatto, dal catcher Giulia D'Aviero. In attacco la media

migliore è stata stabilita dal terza base Micaela Capitanio che ha messo a segno 3 battute valide.

Domenica prossima l'Atoms' osserverà un turno di riposo. Si torna in campo domenica 19 maggio, in trasferta a Firenze, contro la Fiorentina prima in classifica.

NEL SEGNO DELL'AMICIZIA E DELLA MUSICA D'INSIEME

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Ragazzi di Tagliacozzo a Giulianova per un gemellaggio con gli studenti della Pagliaccetti. Una bellissima giornata per le scolaresche

Giulianova, 9 maggio 2024. Gli alunni della Scuola Media di Tagliacozzo sono stati ospiti a Giulianova, la scorsa settimana. Ha dato valore aggiunto alla visita, il gemellaggio con le classi dell'indirizzo musicale della Pagliaccetti. Emozionante, il concerto in Sala Pioppi che, a chiusura della giornata, ha visto esibirsi i ragazzi dei due istituti.

Gli studenti di Tagliacozzo sono stati accolti in mattinata nella Sala Banda della Primaria De Amicis dalla dirigente del Comprensivo Giulianova 1 Cristina Di Sabatino, dal Vicesindaco Lidia Albani e dall'insegnante di strumento Nino Misticoni. Per i giovani ospiti hanno cantato i bambini delle Seconde

classi, diretti dalla maestra Laura Daniele.

Dopo la visita del centro storico, la scolaresca è scesa al Lido. Nell' Ufficio Iat, ha incontrato di nuovo il Vicesindaco e l'assessore al Turismo Marco Di Carlo, presente l'insegnante Gabriella Menei. Nel pomeriggio, l'esibizione delle due orchestre, da oggi più vicine e pronte ad ulteriori scambi.

SERATA ACONCAGUA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



L'Aquila, 9 Maggio 2024. Venerdì 10 maggio alle ore 19.00, presso la sede del CAI L'Aquila (Via Sassa n. 34), è organizzato un incontro con Rubino De Paolis, Socio della nostra Sezione, Istruttore Nazionale di Alpinismo e Scialpinismo, Direttore della Scuola di Alpinismo e Scialpinismo *Nestore Nanni*, che ci racconterà la sua salita, effettuata in solitaria, alla vetta dell'Aconcagua (m 6960).

Il 5 gennaio 2024, Rubino De Paolis ha infatti raggiunto la massima elevazione della Cordigliera delle Ande e delle Americhe, realizzando così un suo grande desiderio e portando in alto i valori del CAI abruzzese.

IL NOME DELLA MEDIUM

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



#ElezioniEuropee2024 #berlusconi presidente ancora nel logo di #forzaitalia. Potete scrivere semplicemente Silvio, oppure il nome della medium

ASPETTANDO IL GIRO D'ITALIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Anche le scuole si preparano al grande evento

Chieti, 8 maggio 2024. Aspettando il Giro d'Italia, anche le scuole di Martinsicuro si preparano al grande evento. I bimbi della scuola Paritaria e dell'asilo nido comunale Primula si sono cimentati in questi giorni in mostre e realizzazioni dedicate al Giro d'Italia, mentre per i ragazzi dell'Isc Sandro Pertini è stato indetto un concorso ad hoc che ha visto coinvolte le classi di ogni ordine e grado. La premiazione si terrà lunedì 13 maggio in sala consiliare con la partecipazione straordinaria dell'orchestra dell'I.C. Grande.

“Abbiamo voluto coinvolgere per il Giro d’Italia tutti i bambini della città considerata l’eccezionalità e l’unicità dell’evento – dichiarano la consigliera Isabel Marchegiani e il sindaco Massimo Vagnoni – Il nostro intento è stato quello di far conoscere loro il mondo ed i valori del Giro d’Italia, che quest’anno vivrà la sua edizione numero 107, e di avvicinarli il più possibile all’uso della bicicletta e della mobilità sostenibile, al rispetto per l’ambiente, ai temi della sicurezza e dell’educazione alimentare e stradale.

Grande è stata la partecipazione riscontrata da parte di tutti i bimbi e di tutte le bimbe nonché l’impegno profuso da parte di tutto il corpo docente che non può che riempirci di gioia e soddisfazione”.

VITALITY DAY

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



One health: Telemedicine and Environment. Chieti, auditorium del rettorato 13 maggio ore 9:00

Chieti, 8 maggio 2024. Il 13 maggio prossimo, alle ore 9:00, presso l’Auditorium del Rettorato, nel il Campus di Chieti, si terrà il convegno *Vitality Day – One health: Telemedicine and Environment*. L’incontro servirà ad illustrare gli obiettivi e i primi risultati della attività svolte nel progetto *Vitality*, che coinvolge 7 Dipartimenti e 36 docenti dell’Università

“d’Annunzio” e venti ricercatori reclutati con i fondi PNRR.

L’obiettivo centrale del progetto è studiare una delle malattie più diffuse: il diabete, mediante tecniche diagnostiche e attività di monitoraggio da remoto.

Il Progetto PNRR *“Vitality – Ecosistema Innovazione, Digitalizzazione e Sostenibilità per l’economia diffusa nel Centro Italia”* è un progetto, il cui HUB è coordinato dall’Università dell’Aquila e include tutte le Università abruzzesi, marchigiane e l’Università di Perugia. L’Università degli Studi “Gabriele d’Annunzio” di Chieti-Pescara coordina lo **Spoke 4** la cui tematica principale è *“One health: Telemedicine and Environment”*.

Oltre agli affiliati allo **Spoke Ud’A**, cioè l’Università di Urbino e l’azienda Synergo, ci sarà la partecipazione di Nicoletta Verì, assessore alla Salute della Regione Abruzzo, di Thomas Schael, direttore Asl di Chieti, di Rossano Di Luzio, Direttore Sanitario ASL di Pescara, e di Silvano Pagliuca, Presidente di Confindustria Abruzzo. Al convegno contribuiranno due ricercatori di fama mondiale, con due *lectio magistralis*, esperti nelle tematiche dell’impatto dei fattori ambientali sulla salute, il professor Paolo Vineis, dell’Imperial College e Fellow dell’Accademia dei Lincei e la professoressa Anna Teresa Palamara, Direttore del Dipartimento di malattie infettive dell’Istituto Superiore di Sanità.

*“Gli inquinanti atmosferici che respiriamo ed il riscaldamento globale – evidenzia il professor Piero Di Carlo, coordinatore dello **Spoke UdA** – sono elementi di forte impatto sulla salute umana che possono esacerbare alcune patologie; uno degli obiettivi del progetto è proprio quello di indagare le connessioni tra gli ambienti di vita e lo stato di salute dei pazienti. Altro aspetto peculiare del progetto, prosegue il prof. Piero Di Carlo, risiede nel coinvolgimento da parte dell’Ateneo del tessuto produttivo delle regioni dell’Ecosistema attraverso l’emanazione dei bandi competitivi*

per le aziende che, con le loro competenze, possono contribuire al raggiungimento dei risultati del progetto. Il lavoro congiunto con le aziende è molto importante perché crea un ponte tra l'Università e il territorio ed apre ulteriori possibilità di lavoro per i nostri laureati".

Il progetto Vitality, sottolinea il Magnifico Rettore della d'Annunzio, professor Liborio Stuppia – ha permesso, per la prima volta, di mettere insieme le Università del Centro Italia in un programma condiviso volto alla creazione di un Ecosistema della ricerca in cui lo scambio di competenze e la ricerca congiunta possono rappresentare uno dei volani fondamentali per rafforzare gli atenei nel panorama nazionale ed internazionale. Nello specifico, il progetto della d'Annunzio, che ha fatto tesoro delle esperienze maturate nel periodo della pandemia, ha, tra gli altri, l'obiettivo di monitorare e seguire i pazienti fragili e residenti in zone disagiate attraverso la telemedicina.

Maurizio Adezio

9:00 SALUTI ISTITUZIONALI

Liborio Stuppia, Rettore Università d'Annunzio
Paolo Esposito, Direttore Generale Università d'Annunzio
Marco Marsilio, Presidente Regione Abruzzo
Fabio Graziosi, Presidente Fondazione VITALITY

9:20 INTERVENTI STAKEHOLDER TERRITORIALI

Thomas Schael, Direttore Generale ASL Chieti
Rossano Di Luzio, Direttore Sanitario ASL Pescara
Silvano Pagliuca, Presidente Confindustria Abruzzo

9:45 LO SPOKE Ud'A. ONE HEALTH: Telemedicine and Environment

Piero Di Carlo, Responsabile di Spoke

10:00 LECTURE: Ambiente e salute

Paolo Vineis, Chair in Environmental Epidemiology
Imperial College (UK) - Fellow Accademia Lincei

11:00 Coffee Break

11:00 – 11:30 POSTER SECTION

Ricercatori Reclutati con fondi Vitality

11:30 LECTURE: L'approccio One Health chiave di volta per il contrasto alle malattie infettive emergenti e riemergenti

Anna T. Palamara - Direttore Dipartimento Malattie
infettive dell'ISS

12:30 LE ATTIVITÀ DI RICERCA SPOKE UD'A

Christian Celia, Coordina – CTS
Bruna Sinjari, WP1
Stefania Della Penna, WP2
Antonio Ferretti, WP3
Christian Celia, WP4
Arcangelo Merla, WP5
Perrotti, Ronci, Sallesse, WP6

13:30 Light Lunch

13:30 – 15:00 POSTER SECTION

Ricercatori Reclutati con fondi Vitality

15:00 ATTIVITÀ AFFILIATI ALLO SPOKE Ud'A

Michele Pierangeli, Synergo
Francesco Lucertini, Università di Urbino

15:30 RICERCA E TERRITORIO: BANDI A CASCATA

Giovina Assetta, Tecnologa Reclutata con fondi Vitality

16:00 TAVOLA ROTONDA E CONCLUSIONI

Moderata Ida Molaro Giornalista Mediaset
Stuppia, Vineis, Palamara, Sgambati, Schael, Di Luzio

17:30 CONCLUSIONI E APERITIVO



CODICE PROGETTO
ECS00000041

Progetto finanziato nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Componente 2 - M4C2 - Investimento I.5. Creazione e rafforzamento di "ecosistemi dell'innovazione", costruzione di "leader territoriali di R&S"- ECS

GIORNATA ECOLOGICA SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Promossa dalla Commissione Giovani Ingegneri di Teramo

Teramo, 8 maggio 2024. Sabato prossimo, 11 maggio, gli Ordini degli Ingegneri delle quattro province abruzzesi organizzano, in contemporanea, la prima edizione della *Giornata Ecologica*.

A Teramo, promotrice dell'evento sarà la Commissione Giovani Ingegneri dell'Ordine teramano che ha come referente il consigliere Serena Trigliozi mentre la coordinatrice del progetto è Paola Di Patrizio. Il tema scelto per la giornata riguarderà principalmente la sostenibilità ambientale. Se ne discuterà passeggiando sul lungofiume Vezzola e raccogliendo rifiuti dannosi alla natura.

Per gli operatori del settore sarà un momento di riflessione da condividere con la cittadinanza anche grazie agli interventi tecnici dell'associazione Plastic Free, organizzazione di volontariato impegnata dal 2019 nel contrastare l'inquinamento da plastica, e della società Edil Canapa. Quest'ultima, in un'ottica di ecosostenibilità, ha recentemente ristrutturato la *casetta sul fiume* in via Vecchio Mattatoio. Proprio qui, sabato, alle ore 9, è previsto il punto di incontro dei partecipanti e, in una ideale comunione di forze, un collegamento in streaming con gli altri Ordini degli Ingegneri abruzzesi.

Seguirà un intervento sull'impatto di sostenibilità a cura di Luca Di Carlantonio dell'associazione Plastic Free. La passeggiata ecologica, muniti di guanti idonei per raccogliere i rifiuti e di una borraccia d'acqua, inizierà alle ore 10:30.

L'intervento tecnico conclusivo, intitolato *Un'ondata di ristrutturazione*, sarà tenuto da Mariaelena Alessandrini di Edil Canapa e prevede il conseguimento di due crediti formativi per gli iscritti all'Ordine.

“Sono orgoglioso dell'impegno dimostrato dalla nostra Commissione Giovani Ingegneri – commenta Leo De Santis, presidente dell'Ordine degli Ingegneri di Teramo – Spero che l'intera cittadinanza possa partecipare a questo evento che ci

aiuterà a prendere consapevolezza dei rischi per il nostro futuro, offrendoci soluzioni adeguate”.

ARTINVITA 2024, ULTIMA SETTIMANA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Appuntamenti al Matta, Marrucino e Zambra

Pescara, 8 maggio 2024. Prosegue fino a domenica 12 maggio la VII edizione del Festival **Artinvita, il Festival Internazionale degli Abruzzi**, un progetto nato nel 2018 dalla collaborazione tra l'**Associazione abruzzese Insensi**, Direttore artistico **Marco Cicolini** e il **Théâtre de Léthé à Paris – Collectif 2 plus**, Direttrice artistica **Amahì Camilla Saraceni**, noto ormai come un percorso condiviso tra Francia e Abruzzo, tra presente e futuro.

Venerdì 10 maggio alle ore 21:00 (alle 10 come matinée per le scuole) ci sarà l'appuntamento teatrale presso lo Spazio Matta di Pescara con **“Un’andatura un po’ storta ed esuberante – Emersione n.1”** di **Antonio Tagliarini** danzatore, autore, attore, regista e coreografo, autore e interprete di diversi spettacoli e performance che presenta in molti Festival italiani e internazionali.

Questa prima emersione è un’auto-inchiesta spietata, in cui

Tagliarini si denuncia, si mette a nudo, si rende conto di essere ancora abitato dalle dinamiche tossiche di una cultura normativa che vorrebbe rifiutare, ed esprime qui il suo desiderio – il suo tendere verso qualcosa di altro. Un autoritratto costruito attraverso la biografia propria e altrui, fra realtà e finzione, dove l'identità non è un oggetto cristallizzato, monolitico, ma piuttosto un processo mobile, plurale, composto da parti, scarti e innesti. Una riscrittura del sé che, attraverso il dispositivo dell'auto-fiction, mette sotto inchiesta la questione dell'auto-rappresentazione, ne indaga i limiti politici ed estetici, straborda da ogni categoria preconfezionata, e permette al fuori di invadere il dentro, individuando nella porosità e nella relazionalità le uniche strategie per ripensare il mondo.

Sabato 11 maggio alle ore 21.00 (con matinée venerdì 10 maggio alle ore 10.00 per le scuole) ci sarà la prima nazionale di ***Koudour*** di **Hatice Özer** al Teatro Marrucino, Chieti (CH): con lo storico teatro lirico Marrucino di Chieti prosegue con l'intenzione di lavorare sulle nuove tendenze performative che uniscono i linguaggi del teatro con quelli della musica contemporanea. Grazie alla collaborazione con Alvisè Sinivia, artista associato del Festival, viene selezionato ogni anno uno spettacolo adatto ad avvicinare le giovani generazioni alla musica contemporanea. L'artista selezionata per questa edizione è Hatice Özer, musicista di origini turche che adatterà il suo spettacolo *Koudour* alla versione italiana collaborando con il Coro di Ateneo UdA InCanto con la Presidente, al Prof. Elisabetta Dimauro dell'Università Gabriele d'Annunzio di Chieti/Pescara.

Koudour significa "morire di desiderio". Questa malattia cardiaca nasce molto spesso durante le tradizionali celebrazioni nuziali, dove prevalgono le regole e la comunità: bisogna vestirsi bene, "mostrarsi bene", saper fare presa. Ma attraverso la danza e la musica, ci si lascia gradualmente invadere dai desideri sepolti e dalla possibilità di una vita

libera dalle convenzioni sociali. A domare questi desideri cosiddetti "pericolosi", in mezzo alla festa, i musicisti hanno l'abitudine di variare il loro repertorio musicale. Modificano la cadenza dei ritmi con 9 battiti. *"Ho amato un rom, mi è stato detto che non era possibile"*- esordisce uno dei brani. Questo repertorio corrisponde a tutta una serie di gesti che permetteranno di dare forma al desiderio. Tra racconto e canzone, lo spettacolo mette in discussione la musica come rimedio e omaggia la musica araba che rende la celebrazione una consolazione.

Lo spettacolo è un matrimonio senza sposi. Un gruppo di 4 musicisti inizia suonando acusticamente tra il pubblico nell'atrio del teatro. Si mangia e si beve come se si fosse ad un matrimonio con tutti gli invitati. Qui tutti si conoscono, tutti si salutano. All'improvviso le luci si spengono e il pubblico diventa la comunità. Trasportati dalla figura della donna con il tamburo, i musicisti e gli attori invitano ad un tuffo nella trance orientale. Raccontano dell'estasi tra i mistici sufi del XIII secolo, raccontano della passione tra Oum Kalthoum e di desideri soffocati. La donna mescola le lingue (turco, rom, francese, arabo libanese) ed evoca le altre dive del Medio Oriente (Zeki Müren, Sezen Aksu, Asmahan).

Domenica 12 maggio alle ore 17.30, a conclusione della VII edizione di Artinvita ci sarà la cerimonia di premiazione di **Cinema Express** presso il Cinema Auditorium Zambra di Ortona (Ch) gestito da **Unaltroteatro** di **Lorenza Sorino** e **Arturo Scognamiglio**.

Cinema Express è un progetto di mobilitazione cinematografica e audiovisiva attraverso un concorso di cortometraggi e un ciclo di laboratori che avvicina i giovani studenti all'arte del cinema e al mondo dell'audiovisivo con visioni di cortometraggi e visite guidate di installazioni. Il concorso si svolge in Abruzzo tra aprile e maggio e premia i migliori giovani cineasti del panorama argentino, balcanico. La

peculiarità del concorso è che una giuria di esperti, nell'assegnare i premi, si avvale del supporto di una giuria scolastica composta da giovani studenti. Il percorso, che fornisce loro gli strumenti per poter valutare i cortometraggi, si svolge attraverso una serie di attività didattiche e laboratoriali. I laboratori si svolgono nel periodo precedente il concorso e consistono principalmente nella preparazione degli studenti a svolgere il ruolo di giuria e contestualmente in una serie di attività collaterali che si incentreranno sulle nuove esperienze artistiche che sperimentano la relazione tra essere umano e intelligenza artificiale attraverso il linguaggio audiovisivo. Attraverso un ciclo di incontri partecipativi si intende fornire alle classi inoltre la conoscenza dei principi dell'organizzazione di un evento cinematografico/audiovisivo, rassegne, proiezioni, concorsi, ma anche installazioni.

I vincitori sono decretati in parte dalla giuria di ragazzi e ragazze delle scuole e in parte da una giuria di esperti composta da Eno Milkani (Regista e produttore albanese e direttore del Balkan Film & food festival), Michel Feller (Produttore Francese), Simona Banchi (Produttrice Italiana), Elsa Amiel (Regista Francese), Laurent Petitgand (Compositore di musiche per Film), Vittoria Scognamiglio (Attrice Italo-Francese), Mathieu Touzè (Regista, coreografo e drammaturgo teatrale francese), Gema Juarez Allen (Regista e Produttrice argentina), sotto la guida della presidente di giuria Amahi Camilla Saraceni.

Cinema Express è un progetto realizzato nell'ambito del Piano Nazionale Cinema e Immagini per la Scuola promosso dal MIC – Ministero della Cultura e MIM – Ministero dell'Istruzione e del Merito contestualmente a Artinvita – Festival Internazionale degli Abruzzi e organizzato dall'associazione Insensi in collaborazione con Théâtre de Léthé à Paris – Collectif 2 Plus, Balkan Film Food Festival e INCAA – Instituto Nacional de Cine y Artes Audiovisuales e il suo

programma Gafas Violetas coordinato da Angeles Anchou, Lorena Damonte e Laura Justine Burgos, che si occupa di promuovere i film di donne, Maui Alena, programmatore di cinema e coordinatore della sezione audiovisiva della Biennale di Arte Giovane di Buenos Aires, ed infine con Fabiola Salim della FUC – Universidad del Cine di Buenos Aires. I laboratori si svolgono in collaborazione con ZaLab e Cranpi. Il progetto si svolge in collaborazione con Circuito Sale CiakCity, Cinema Zambra, Mon Voisin Production, Estudio Invisible & Jab d’Innovation Cultural de Buenos Aires.

Artinvita è un Festival Multidisciplinare finanziato dal Ministero della Cultura (MIC) attraverso il Fondo Nazionale dello Spettacolo dal Vivo (ex FUS), dalla Regione Abruzzo e dalla Fondazione Nuovi Mecenati – Fondazione franco-italiana di sostegno alla creazione contemporanea e in collaborazione con l’Institut Français. Presenta i seguenti patrocini: Ambassade de France en Italie, Ambasciata Argentina, Buenos Aires Ciudad, Comune di Guardiagrele, Comune di Orsogna, Comune di Ortona, Comune di Arielli, Comune di Crecchio.

L’OPERA CINEMATOGRAFICA TRA RESTAURO E CONSERVAZIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Al MAXXI L’Aquila ultimo appuntamento del ciclo

L'Aquila, 8 maggio 2024. Questo pomeriggio alle 19 nella Sala della Voliera del MAXXI L'Aquila si terrà l'ultimo dei tre appuntamenti del ciclo "*L'opera cinematografica tra restauro e conservazione*" realizzato in collaborazione con l'Istituto Cinematografico dell'Aquila "*La Lanterna Magica*" ETS e curato da Fabrizio Pompei, docente di Storia dello Spettacolo dell'Accademia di Belle Arti di Firenze.

In programma la proiezione de *I Vinti* di Michelangelo Antonioni, pellicola iconica del 1952 che racconta la crisi della gioventù europea del Dopoguerra attraverso tre storie di malessere esistenziale e violenza ambientate in Francia, Italia e Gran Bretagna e incentrate su atti criminali commessi dai giovani protagonisti, nei cui delitti si coagulano moventi oscuri e assurdi.

Alla serata, introdotta da Mirko Lino, docente di Storia del Cinema all'Università degli Studi dell'Aquila, collabora anche il Centro Archivio Cinematografico dell'Aquila – primo archivio in Italia per tipologia di materiale conservato, con un patrimonio di oltre 100.000 pezzi accumulato in più di quarant'anni di attività e arricchito da importanti donazioni private. Il Centro ha partecipato, con la casa di produzione Minerva Pictures di Roma, il Museo Nazionale del Cinema di Torino e la Cineteca Nazionale di Roma, all'operazione di restauro della pellicola mettendo a disposizione la propria copia in 35mm, conservata nella Cineteca *Maria Pia Casilio*, da cui sono state tratte alcune sequenze del film introvabili altrove.

L'ingresso alla proiezione è gratuito su prenotazione con form online su maxxilaquila.art fino a esaurimento posti.

Si conclude così la rassegna che ha registrato il tutto esaurito nelle due precedenti serate e che ha permesso al pubblico di avvicinarsi alla settima arte attraverso film restaurati provenienti da archivi storici, cineteche nazionali, collezioni private, dedicando attenzione al

patrimonio filmico inteso come bene culturale da restaurare e conservare per il cinema di domani.

Oltre all'appuntamento con il cinema, il MAXXI L'Aquila ospita questa settimana eventi collegati al finissage della mostra Diario notturno, Di sogni, incubi e bestiari immaginari in chiusura domenica 12 maggio.

Venerdì 10 maggio dalle 14 alle 18, il MAXXI L'Aquila ospita il workshop Sorvegliare il corpo. L'artificialità come proxy per la sopravvivenza (non)umana di Agnes Questionmark, una delle artiste in mostra con il suo alterego, la scultura Draco Piscis, che testimonia la sua ricerca sull'homo aquaticus – creatura acquatica dall'identità mutevole e dalla forma fluida – come riflessione sulla condivisione di ecosistemi fra specie diverse, sui cicli della natura.

Domenica 12 maggio, alle 17, infine, è in programma una speciale visita guidata a Palazzo Ardinghelli e un'immersione completa nelle opere di Diario Notturmo. Di sogni, incubi e bestiari immaginari, in dialogo con l'architettura barocca del Museo: un invito al viaggio tra passato e presente attraverso l'arte contemporanea e l'architettura.

(Posti fino a esaurimento con prenotazione online sul sito maxxilaquila.art).

PROGETTO ECAD SU AUTISMO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Sindaco e Assessora: i casi si sono moltiplicati in pochi anni, la strategia di intervento che unisce istituzioni e associazioni consente di dare risposte e sostegni a pazienti e famiglie

Chieti, 8 maggio 2024. Firmata a Lanciano la sinergia fra ECAD, Enti Capofila di Ambito Distrettuale sull'autismo. Un patto con istituzioni e associazioni che consentirà un'azione plurale per sostenere pazienti autistici e le famiglie e inserirli in progetti utili al benessere e all'autonomia dei soggetti e a sostegno delle famiglie.

“Il problema dell'autismo è in crescente evidenza – spiega il sindaco Diego Ferrara, firmatario del patto, con l'assessora alle Politiche sociali Alberta Giannini – Fino a qualche tempo fa un bambino su 70 era affetto da questa patologia neurologica che ha tanti tratti diagnostici non ancora conosciuti, tanto che i neuropsichiatri infantili dicono che questa incidenza sta aumentando vertiginosamente e di conseguenza diventa un problema non solo patologico-medico, ma anche sociale, perché rivoluziona tutta la vita familiare.

I bambini autistici hanno necessità di cure continue in centri specializzati e, conseguentemente, i genitori devono organizzare la propria vita lavorativa e familiare rispetto ai loro bisogni. L'obiettivo di questo progetto è migliorare la loro autosufficienza e permettere loro, una volta grandi, di essere autonomi il più possibile. Nella Asl di Chieti le varie associazioni e le spinte degli enti locali hanno fatto sì che si acquisisse maggiore sensibilità sull'autismo e oggi tutti sanno che abbiamo un Centro di neuropsichiatria infantile all'ospedale di Atesa e vari ambulatori in vari

distretti di base della provincia.

Questo è sicuramente un inizio importante, ma è sicuramente è un primo passo che deve tenere conto del costante miglioramento di diagnosi, terapie e vicinanza delle politiche sociali degli enti locali nei confronti di queste famiglie. Dunque, la nostra firma è un patto che prevede il prosieguo e la crescita di un percorso virtuoso e di importanza vitale per la comunità”.

IL FUTURO DELLA LONGEVITÀ PASSA DAL DIGITALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



Ospitato da Confindustria Abruzzo Medio Adriatico l'evento "Road to Longevity: il digitale per salute, inclusione e tutela della fragilità" con gli interventi di figure chiave del panorama sanitario regionale

Pescara, 8 maggio 2024. Si è tenuta presso la sede di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico la tappa inaugurale della seconda edizione del Roadshow nazionale del Silver Economy Network, la prima rete italiana confindustriale di aziende e associazioni che offrono prodotti e servizi dedicati agli Over 55.

L'evento è parte di un progetto nato per promuovere il dialogo

sul presente e il futuro della longevità tra le aziende e le istituzioni di diversi territori rispetto a specifici cluster tematici e orientare lo sviluppo di un sistema che possa sostenerne le implicazioni socioeconomiche.

La Silver Economy rappresenta, infatti, una filiera strategica per l'Italia, con una percentuale di Over 55 destinata a raggiungere il 46,9% della popolazione totale nel 2050, con una maggiore crescita dell'incidenza nelle Regioni del Mezzogiorno dove questo valore, sempre nel 2050, passerà al 49,2% dal 37,3% del 2022. ("Scenario Longevità, Rapporto 2023", Osservatorio Silver Economy Network).

I Longennials costituiscono una colonna portante dell'economia nazionale: secondo i dati del Ministero dell'Economia e delle Finanze, infatti, nel 2021, il valore dei redditi generati dai contribuenti Over 55 è stato pari a 461,8 miliardi di euro, il 27,5% del PIL nazionale, ("Scenario Longevità, Rapporto 2023", Osservatorio Silver Economy Network).

Questi numeri denotano l'importanza che questa fascia di popolazione riveste per il sistema Paese e mettono in luce la necessità di un'offerta di beni e servizi che stia al passo con le esigenze e i trend di consumo di un target sempre più digitalizzato e interconnesso, a partire dal mondo sanitario e sociosanitario.

Infatti, prendendo in considerazione la sfera della medicina digitale, secondo i dati di un'indagine condotta dall'Osservatorio Silver Economy Network, nel 66% dei casi i senior si ritengono digitalmente pronti all'utilizzo di device di e-health e quasi il 60% di chi non ne fruisce, si ritiene propenso a farlo in futuro, principalmente per consolidare il rapporto diretto con il proprio medico.

In Abruzzo, gli over 80 aumenteranno del 30% entro il 2040, passando dall'8,1% (centotrentacinquemila) a quasi il 12% della popolazione regionale, a fronte di una riduzione dei

giovani: le sfide da affrontare saranno quindi molteplici, con un aumento potenziale della domanda di salute e assistenza (+30% se si considera la popolazione residente) e la necessità di coprire le zone più remote del territorio.

La Sezione Sanità di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico e il Silver Economy Network hanno scelto di affrontare i temi dell'integrazione tecnologica e dell'assistenza territoriale per salute, inclusione e tutela della fragilità nell'evento di apertura del Progetto di Roadshow, grazie anche alla presenza di figure istituzionali chiave del territorio, quali Nicoletta Veri, Assessora Salute e Pari opportunità di Regione Abruzzo e Thomas Schael, Direttore Generale Azienda Sanitaria Lanciano, Vasto, Chieti.

L'incontro è stato aperto da Mariuccia Rossini, – Presidente Silver Economy Network -, e introdotto e moderato da Felice Lopane, Segretario Generale Silver Economy Network, che hanno portato la vision del Network al numeroso parterre di imprenditori e operatori del settore presenti in sala

Antonio Monteferrante – Presidente Sezione Sanità di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico – ha sottolineato come l'integrazione tecnologica e l'assistenza territoriale siano il percorso da seguire per il futuro; le soluzioni tecnologiche costituiscono una opportunità per migliorare i risultati dal punto di vista clinico e assistenziale, costituendo al contempo uno strumento fondamentale per generare politiche gestionali in grado di ottimizzare l'efficienza del sistema sanitario e assistenziale. "Sanità non significa solo cura e prevenzione, ma anche assistenza: in fase post acuta, nelle strutture di assistenza si genera una grande quantità di dati, tramite il monitoraggio. Le tecnologie a disposizione e l'Iot possono rivoluzionare questa fase, trasformando le camere di degenza in ambienti smart e permettendo rilevazioni di dati in maniera poco o per nulla invasiva. La dimensione del monitoraggio automatizzato costante e continuativo permetterà di generare risultati

qualitativi più significativi per i pazienti, favorendone il reinserimento sociale nella maniera più veloce e complete possibile.”

Sono stati presentati, infine, case history dal mondo delle imprese con Mauro Menzietti, Amministratore dell'Istituto Acustico MAICO, Presidente dell'Associazione nazionale Audioprotesisti (ANA), Rappresentante per l'Italia nello Steering Committee WHF OMS e Davide Presutti, CEO Neosperience Health, a testimonianza di come il digitale costituisca già oggi parte integrante dei percorsi di cura dei Silver.

Silver Economy Network

Il Silver Economy Network è la prima rete nazionale confindustriale di aziende che offrono prodotti e servizi innovativi dedicati ai Silver; è un progetto spin-off della Filiera Life Sciences di Assolombarda che lavora per promuovere iniziative che possano aiutare le imprese e il Paese a fronteggiare le sfide presenti e future derivanti dall'invecchiamento della popolazione. Oggi il network conta più di 80 soci, tra aziende e organizzazioni partner, su tutto il territorio italiano e lavora per promuovere la collaborazione tra imprese e istituzioni, a beneficio dei cittadini italiani.

AL CENTRO DEI LAVORI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



I Distretti abruzzesi dei prodotti artigianali tipici e industriali e il Comitato tecnico scientifico del Polo del Made in Italy

Chieti, 8 maggio 2024. Dopo la giornata del Made in Italy, celebrata in Abruzzo con due appuntamenti organizzati dal Polo d'Innovazione con il MIMIT, inizia l'approfondimento della legge 206 del 2023, ricca di opportunità e di spunti strategici.

“Il Parlamento italiano, con la legge sul Made in Italy, offre l'opportunità concreta di valorizzare le eccellenze territoriali, riconoscere il valore dell'artigianato e dell'industria, delle produzioni tipiche legate alle terre e alle storie profondamente radicate e che, con la loro tradizione produttiva, conferiscono valore alle provenienze e alle origini geografiche”, dichiara il Presidente del polo Angelo D'Ottavio, che prosegue: *“il nostro Comitato Tecnico Scientifico è al lavoro per approfondire la norma e offrire strumenti e soluzioni alle istituzioni e organizzazione che riterranno di valorizzare il nostro lavoro”*

La legge infatti stimola *“una ricognizione delle produzioni tipiche per le quali la reputazione e la qualità sono fortemente legate al territorio locale”* e il CTS sta lavorando a questa iniziativa in stretta sinergia con il Dipartimento interno dedicato all'artigianato artistico coordinato da Confartigianato Chieti L'Aquila, coinvolgendo direttamente la Regione Abruzzo.

Daniele Giangiulli, Direttore della Confartigianato impegnata sull'attività: *“la legge offre l'opportunità, con una*

manifestazione d'interesse da presentare alla Regione, di adottare il disciplinare di produzione, ai fini della ricognizione e noi siamo attivi su questo fronte di attività”.

Il disciplinare contenente la descrizione completa del prodotto: nome, provenienza, conformazione, descrizione, origine, caratteristiche, sarà conservato presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura del territorio di riferimento.

L'articolo 42 della legge 206 rappresenta una grande opportunità per l'artigianato, l'industria e tutte le produzioni di tipicità presenti sul territorio regionale e il Polo intende stimolare e creare una rete che intercetti proprio quelle eccellenze, riconosciute e no, che potranno fregiarsi dell'onorificenza da parte dello Stato, di Prodotto Made in Italy.

Conclude Angelo D'Ottavio: *“l'obiettivo principe della legge è proprio quello di conferire l'adeguato riconoscimento al lavoro di tutti, e non solo, portare l'attenzione sulle materie prime utilizzate, autoctone, con un risultato finale totalmente identificativo e identitario. Procederemo con volontà e ottimi propositi, passando in ricognizione i produttori, gli esperti, le associazioni di categoria, le industrie che, come noi, hanno desiderio di portare alto il nome del Made in Italy e di dotarsi di una identificazione meritata e giusta”.*

ORCHIDEE, BELLEZZE RARE IN

TERRE UNICHE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 11 Maggio 2024



La conservazione come strumento di valorizzazione del territorio

Castiglione Messer Marino, 8 maggio 2024. Dopo la grande partecipazione del primo anno torna per la seconda edizione *OrchIdee, bellezze rare in terre uniche – la conservazione come strumento di valorizzazione del territorio* con un nuovo programma di tre giornate per il mese di maggio.

Il Gruppo Italiano per la Ricerca sulle Orchidee Spontanee APS (G.I.R.O.S.) – Sezione Abruzzo organizza in collaborazione con il Comune di Castiglione Messer Marino e inserito nel progetto di valorizzazione dei Monti Frentani promosso dalle comunità locali e dal GAL Maiella Verde con il patrocinio dell'Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche (AIGAE) un fine settimana full immersion alla scoperta delle Orchidee Spontanee, tra uscite didattiche in campo, lezioni frontali in aula, mostra fotografica dedicata e convegno finale immersi nella suggestiva cornice dei Monti Frentani.

I giorni 24-25-26 maggio 2024 presso la sala consiliare del Municipio di Castiglione Messer Marino si terrà un corso divulgativo organizzato dal GIROS Sez. Abruzzo e dal Comune di Castiglione Messer Marino per far conoscere e sensibilizzare al fantastico mondo delle Orchidee Spontanee. Il corso è aperto a tutti: guide e operatori del territorio, studenti, appassionati e semplici curiosi di Natura!

Durante le tre uscite didattiche in campo sarà possibile

osservare e fotografare moltissime specie di Orchidee che vivono nei pascoli, praterie e boschi abruzzesi. I corsisti ne osserveranno la diversità in natura e impareranno a riconoscere le specie e le loro straordinarie strategie di riproduzione. È usanza comune associare il termine Orchidea ad una variopinta ed esotica *Phalaenopsis* da acquistare in un vivaio e da regalare in occasioni speciali...eppure in pochi sanno che le Orchidee crescono spontaneamente persino nei giardini delle nostre case! In Abruzzo, ad esempio, vivono oltre 90 specie di orchidee spontanee e buona parte possiamo osservarle tra i Monti Frentani. Per le guide AIGAE che parteciperanno saranno riconosciuti 7 crediti formativi per il corso e 1 credito formativo per la partecipazione al convegno.

Una fantastica occasione per conoscere la Natura che ci circonda, che spesso nasconde delle vere e proprie opere d'arte in miniatura!



24-25-26 Maggio
Castiglione Messer Marino

*La conservazione come strumento
di valorizzazione del territorio*



Gruppo Italiano Ricerca
Orchidee Spontanee



Associazione Italiana Guide
Ambientali Escursionistiche
www.aigae.org - www.ititgpa.it

PROGRAMMA

Venerdì 24 e Sabato 25

08.30 - 12.30

**Corso base per il riconoscimento
delle orchidee spontanee**

Corso a cura del GIROS Sez. Abruzzo

14.30 - 19.00 (solo per corsisti)

**Riconoscimento su campo delle
orchidee spontanee**

Escursione del venerdì

*I pascoli aridi nel circondario del
Comune di Fraine*

Escursione del sabato

*I pascoli del piano montano nel
circondario di Schiavi D'Abruzzo*

PROGRAMMA COMPLETO ED ISCRIZIONI:

[https://orchidee23-montifrentani-
site.my.canva.site/orchidee2024](https://orchidee23-montifrentani-site.my.canva.site/orchidee2024)



Domenica 26

08.30 - 13.00 - (aperto a tutti previa iscrizione)

**Passeggiata per l'osservazione delle
orchidee nel circondario di Castiglione M. M.**

16.00 - 18.00

Convegno

*La conservazione come strumento di
valorizzazione del territorio*

Mostra fotografica

Le orchidee spontanee d'Abruzzo

24-25 e 26 maggio c/o Municipio di Castiglione M. M.

Orari di apertura: 9.00 - 12.30 e 16.00 - 19.00

Per informazioni (solo Whatsapp o SMS)



328.9480082



giros.abruzzo@gmail.com



Questo progetto è finanziato con fondi FEASR
PSR Abruzzo 2014-2022 - Misura 19 "Leader" SOTTOMISURA 19.2
"Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di
sviluppo locale di tipo partecipato"