

ARCHITETTURE E CITTÀ NEL CORNO D'AFRICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Un patrimonio condiviso. Presentazione alla stampa a cura del MAXXI Architettura con Andrea Mantovano venerdì 28 giugno 2024 | ore 11.00

L'Aquila, 26 giugno 2024. Una riflessione sul processo di decolonizzazione del patrimonio architettonico in Etiopia, Eritrea e Somalia attraverso lo sguardo contemporaneo di artisti, architetti e studiosi locali e internazionali.

Se da un lato i paesi del Corno d'Africa continuano a soffrire, in misura diversa, gli effetti di conflitti mai completamente estinti, dall'altro mostrano grandi energie per costruire il proprio futuro, nella consapevolezza di un passato che li accomuna.

Dalla devastazione di Mogadiscio, alla rapidissima trasformazione di Addis Abeba, fino alla consapevole conservazione di Asmara, emergono approcci differenti nei confronti di questo patrimonio architettonico e urbano che a tutti gli effetti può essere definito un patrimonio condiviso.

La mostra vuole inoltre raccontare la corposa eredità dell'attività progettuale italiana, per rileggerla alla luce di nuove conoscenze e nuove sensibilità.

Saranno presenti

Alessandro Giuli Presidente Fondazione MAXXI

Pierluigi Biondi Sindaco dell'Aquila

Lorenza Baroncelli Direttore MAXXI Architettura e Design contemporaneo

Monia Trombetta Direttore ad interim MAXXI Arte

Andrea Mantovano Curatore

Michael Tsegaye Fotografo

Medhanie Teklemariam Coordinatore di Asmara Heritage Project

Yusuf Shegow e Sagal-Louise Haide Somali Architecture

Nella stessa occasione saranno presentati i progetti:

Second Order Reality di Carola Bonfili a cura di Ilaria Gianni e Daniela Cotimbo | promosso dalla Fondazione smART con il sostegno dell'Italian Council

VIA VAI a cura di orizzontale in collaborazione con Università degli studi dell'Aquila (DICEAA) e Urban Center L'Aquila

LA NUOVA STAGIONE CONCERTISTICA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Sabato 29 giugno 2024 Auditorium Petruzzi

Pescara, 26 giugno 2024. Il Colibrì Ensemble presenta la nuova Stagione Concertistica 2024-25. All'Auditorium Flaiano è in programma un cartellone di 14 appuntamenti, ricco di solisti e personalità di rilievo internazionale.

Nel cartellone proseguirà l'Integrale delle Sinfonie di Beethoven, ma anche quest'anno la programmazione si spinge oltre i confini della musica classica.

In occasione della presentazione di sabato, sarà annunciata una grande novità, ad oggi un unicum nella storia del Colibrì.

«Abbiamo messo in cartellone una richiesta che il nostro pubblico ci fa da diverso tempo – spiega il direttore artistico Andrea Gallo -. Scorrendo gli appuntamenti in calendario, ci si imbatte in musica di ogni epoca e, per certi versi, anche di ogni genere. Il viaggio nel tempo sarà una delle tematiche della prossima stagione».

Virginia Gigante

**RISPETTIAMO GLI ANIMALI E
L'AMBIENTE: armonia,**

conoscenza, convivenza

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Il Progetto Dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo Magliano De' Marsi

Magliano dei Marsi, 26 giugno 2024. La Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo di Magliano de' Marsi, a conclusione dell'anno scolastico, ha portato in scena le manifestazioni finali afferenti al progetto annuale *"Rispettiamo gli animali e l'ambiente: armonia, conoscenza, convivenza"*.

I piccoli alunni dei Plessi scolastici di Magliano e di Cappelle con canzoni, poesie, dialoghi e percorsi di psicomotricità hanno mostrato di aver sviluppato il senso di rispetto per ogni forma vivente in particolar modo per gli animali selvatici e per la natura che li circonda. Gli spettacoli hanno suscitato entusiasmo e partecipazione sia negli alunni protagonisti sia in quanti sono accorsi ad assistere.

LE EMISSIONI ODORIGENE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La Salpa rassicura la delegazione comunale

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

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

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

“Assieme alla Consigliera Ciancaione e all'Assessore D'Elpidio ho voluto rappresentare alla Salpa le istanze pervenute da alcuni cittadini – afferma il Sindaco Mario Nugnes – Su questo fronte abbiamo avuto delle rassicurazioni importanti in merito al monitoraggio in corso e all'analisi dei dati. Inoltre, Salpa, ci ha assicurato attenzione massima nei confronti della salute dei dipendenti e di tutto il territorio. L'azienda ha anche assicurato che andrà ad eseguire monitoraggi straordinari in aggiunta a quelli previsti dalla normativa.

La nuova stagione teatrale

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

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

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

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

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

FESTA SAN PAOLO APOSTOLO 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

Vasto, 26 giugno 2024. Una festa di famiglia e per le famiglie, in cui tutti trovano spazio e accoglienza, nel clima gioioso di devozione al grande Santo, all'ombra del poderoso campanile della Chiesa a lui dedicata. Come di consueto, si parte con una giornata interamente dedicata alla preghiera.

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

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

Per l'intrattenimento, quest'anno si è pensato ad una musica adatta a creare il clima di festa, in cui tutti potranno cantare i grandi successi senza tempo proposti dai musicisti che si avvicenderanno nelle due serate. Sabato 29 giugno alle

ore 21.00 si esibirà la Tribute Band Le Orme dei Pooh. Il gruppo, nato nel 1979, si fregia del titolo di cover band dei Pooh più importante e più longeva. Approvata dagli originali, vanta oltre 30 anni di attività musicale nelle varie piazze d'Italia. Domenica 30 giugno, alle ore 21.00, ad allietare la serata ci sarà il "cantattore" Gianfranco Lacchi, con il suo spettacolo Morandiamo. Noto al grande pubblico per aver vinto una puntata di Tali e Quali Show nel 2022, sono ormai più di 20 anni che canta nei locali della penisola le canzoni più importanti dell'artista emiliano ottenendo ovunque riscontri più che positivi.

L'offerta gastronomica per entrambe le serate è, come sempre, molto varia e invitante. La sagra dei cavatelli alla pescatrice e della frittura di paranza è giunta alla diciannovesima edizione e il MENU SAGRA è ormai un appuntamento con il gusto a cui non si può rinunciare. Per accontentare i palati di tutte le età, ci sono le altre proposte offerte dagli stand gastronomici (panini, arrosticini, patatine) e dal banco dolci (scrippelle e altri dolci tipici).

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

«Il "giorno del Santo" ha anche una grande valenza antropologica: è giorno di festa. E la festa – è noto – risponde a una necessità vitale dell'uomo, affonda le sue radici nell'aspirazione alla trascendenza. Attraverso manifestazioni di gioia e di giubilo la festa è affermazione del valore della vita e della creazione. In quanto interruzione della monotonia del quotidiano, delle forme convenzionali, dell'asservimento alla necessità del guadagno, la festa è espressione di libertà integra, di tensione verso la felicità piena, di esaltazione della pura gratuità. In

quanto testimonianza culturale, essa mette in luce il genio peculiare di un popolo, i suoi valori caratteristici, le espressioni più genuine del suo folklore. In quanto momento di socializzazione, la festa è occasione di dilatazione dei rapporti familiari e di apertura a nuove relazioni comunitarie». (Dal Direttorio su pietà popolare e liturgia)

Dalla Parrocchia

FESTA DI APERTURA DELL'ESTATE DELL'ARATRO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

La serata proseguirà, intorno alle 20.00, con un’anteprima dei “Racconti della tenda Yurta” appena ricostruita, dopo essere stata distrutta dal maltempo e dal forte vento dello scorso anno, grazie ai fondi raccolti: verrà riempita di luce delle candele e delle storie, con un assaggio di “Fabliò – storie a lume di lucerna”, un omaggio, a cura dell’attore Alessandro Rapattoni, ai racconti a sfondo licenzioso ed erotico del mondo antico e medievale, un esperimento di teatro ispirato ai racconti “proibiti” della letteratura antica e medievale, dove maggiore è l’attenzione allo spessore letterario. Rapattoni è già regista e autore della fortunata serie di spettacoli a tema letterario “La Luna e l’Aratro”.

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

La rassegna si svolgerà all’aperto in c.da Santa Scolastica a Pianella (cercare “Terre di Arotron” su google maps) e per conoscere le modalità di accesso agli spettacoli, per

prenotare e per ricevere la posizione è fondamentale contattare il numero di 345.5411135: la prenotazione è obbligatoria.

ESTATE AL MAXXI L'AQUILA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

Venerdì 28 giugno, inoltre, dalle 11, il MAXXI L'Aquila inaugura la nuova mostra Architetture e città nel Corno

d'Africa Un patrimonio condiviso a cura del MAXXI Architettura con Andrea Mantovano e presenta il progetto di arredo urbano per Piazza Santa Maria Paganica Via Vai – realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi dell'Aquila – e il progetto espositivo Second Order reality dell'artista Carola Bonfili promosso da Italian Council.

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

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

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

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

complessità arborea delle foreste terrestri, da curare e preservare per il futuro.

Le foreste ricoprono una buona parte delle terre emerse in un grande groviglio di radici, rami, alberi, foglie ed esseri viventi. Per raccontarlo, l'autore arricchisce le scienze forestali, ecologiche e geologiche con incursioni in letteratura, filosofia, antropologia, architettura, economia. Passando dai mangrovieti sulle coste oceaniche alla taiga siberiana, dalle canopie tropicali ai quercu-carpineti nel cuore d'Europa, Zagaria un mondo complesso e stratificato, dalle profondità della terra ai fiumi volanti, dalla preistoria al futuro. Il groviglio verde intreccia storie che si muovono nello spazio e nel tempo e «storie multispecie», come le chiama Donna Haraway, i cui fili vengono ripresi da altre mani creando legami imprevedibili e sorprendenti.

LE CREAZIONI DEI NOSTRI ARTIGIANI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

Feltre, 26 giugno 2024. Dal 27 al 30 Giugno 2024, si svolgerà a Feltre in provincia di Belluno la 38ª edizione della Mostra dell'Artigianato Artistico e Tradizionale. In occasione della

Mostra gli androni dei palazzi, le strade e le antiche case diventano bellissime location per esporre prodotti artigianali. Quest'anno l'esposizione "Scopri i tesori d'Abruzzo" vedrà protagonista l'Ente Mostra di Guardiagrele che porterà nella località veneta diversi oggetti che rappresentano vari settori dell'artigianato artistico e che fanno parte del Museo.

"Abbiamo accolto con piacere l'invito a partecipare. Con gli organizzatori della Mostra di Feltre ci siamo ritrovati negli obiettivi e nella passione per l'artigianato." dichiara Gianfranco Marsibilio presidente dell'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese. "Andiamo nella stessa direzione che è quella di dare visibilità all'artigianato di qualità, di far rivivere le antiche botteghe, di valorizzare i centri storici riproponendo i vecchi mestieri."

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

TORNA IL CERASUOLO DI PASETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

Pescosansonesco, 26 giugno 2024. La lunga storia della Cantina Pasetti inizia già in epoca borbonica, in agro di Francavilla al Mare a ridosso dell'Adriatico, fino ad arrivare ai giorni nostri con una viticoltura di montagna. La svolta della cantina avviene negli anni '60 con l'inizio della vinificazione in più ampia scala. Negli anni '80 nasce, per mano di Mimmo Pasetti, il vino del marchio di riferimento dell'azienda. Per festeggiare la nascita di Francesca con i capelli rossi proprio come la trisavola Donna Rachele, figura importante nella storia della famiglia, si imbottiglia separatamente il miglior Montepulciano presente in cantina. Così è nato il Testarossa, fiore all'occhiello della Famiglia Pasetti che da 5 generazioni ormai porta avanti il lavoro vitivinicolo sempre con la stessa passione e determinazione.

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

autorizzata ad apporre il logo del Parco sul retro delle sue bottiglie.

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

La cantina possiede un totale di 270 ettari dei quali 70 vitati. Le uve coltivate sono: Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Montepulciano d'Abruzzo e Moscatello di Castiglione; piccola percentuale di varietà internazionale, Chardonnay e Cabernet sauvignon.

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

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

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

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

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

Presente alla due giorni anche l’agronomo del gruppo, il

piemontese Maurizio Gily il quale ha raccontato dell'inserimento nei vigneti di alcune stazioni meteo. "Con Mimmo - ha spiegato Gily- abbiamo deciso di installare nei terreni di Forca di Penne, così come negli altri siti, alcune stazioni meteo per monitorare le condizioni climatologiche che poi, unitamente alle valutazioni chimico-fisica del terreno, sono a supporto delle scelte per i nuovi impianti in termini di varietà e sistemi di allevamento, ciascuno progettato in base agli obiettivi enologici a priori prefissati. Queste, inoltre, ci aiutano nello studio della presenza dei funghi patogeni in maniera da poter intervenire in fase preventiva solo ed esclusivamente quando se ne verificano le condizioni. Premesso comunque che, per le situazioni climatologiche tipiche di queste zone, la pressione degli sviluppi fungini è molto limitata". Proprio a seguito delle analisi agro-climatologiche (i dati verificati sono stati comparati con altri provenienti da stazioni meteo di zone spumantistiche a livello mondiale, tra cui Rheims), la famiglia ha ritenuto di impiantare sul sito di Forca, Chardonnay e Pinot nero per la produzione, in futuro, di uno spumante metodo classico.

Un altro aspetto importante della filosofia aziendale è la "nutrizione" delle viti. In azienda non si parla di concimazione ma di nutrizione, concetto ben diverso. Cruciale è, non l'apporto dei minerali, ma l'attenzione alla presenza, al benessere e all'incremento del sistema microbiologico che nel terreno vive ed è in stretta simbiosi con l'apparato radicale delle viti. L'attenzione verso quella microbiologia pedologica che, così come avviene per l'apparato digerente degli uomini, è artefice dell'assorbimento dei nutrienti già naturalmente presenti nel terreno in forma minerale. A tal fine, nelle diverse unità aziendali, sono state predisposte delle stazioni di compostaggio. In questi, tutti i residui della filiera vitivinicola vengono miscelati con sostanza organica "letame", proveniente da stalle presenti nelle montagne intorno. Queste miscele vengono lasciate riposare per circa 24 mesi, durante i quali, attraverso attenti

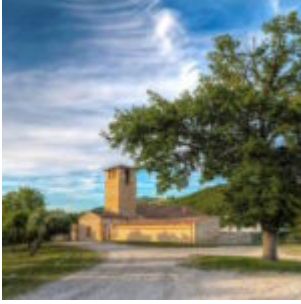
rivoltamenti ed ossigenazione, si produce la degradazione delle matrici originarie con produzione di compost utile allo sviluppo di specifiche famiglie microbiologiche ideali poi per essere apportate al terreno sia in fase di preimpianto che in fase gestionale. Inoltre, questa è una tecnica utile al sequestro del carbonio che, una volta re-interrato, sarà definitivamente sottratto all'atmosfera.

“Più di 20 anni fa – ha aggiunto Pasetti- abbiamo deciso di avventurarci in aree diverse da quelle in cui eravamo abituati a vivere ed operare, alla ricerca di una vita diversa e di prodotti con qualità diverse, alla ricerca di un nuovo equilibrio. Eravamo inconsapevoli ma oggi, visto il dramma dei cambiamenti climatici in atto, ci troviamo a poter affrontare egregiamente anche questa problematica. Nelle zone dove operiamo, oltre alla salubrità, abbiamo temperature più basse e piovosità regolare. Abbiamo risolto inconsapevolmente un problema che oggi sta diventando drammatico per le classiche zone vitate”.

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

SOLSTIZIO CORALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

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

LA DIMORA DEI NONNI FELICI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Un tuffo nelle storie dell'Abruzzo interno

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

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

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

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

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

La sua guida esperta ha arricchito il progetto in maniera significativa.

La Dimora dei Nonni Felici

RISERVA ABBANDONATA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Rischi per l'incolumità dei turisti. Lo riporta il giovane proprietario del Camping "Il Pioppeto", ormai esasperato da anni di segnalazioni e dal lassismo delle Istituzioni.

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

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

giunta ad una situazione di pericolosità piuttosto importante.

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

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

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

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

L'imprenditore deve fare i conti quotidianamente con una situazione di abbandono, visto il disinteresse dell'amministrazione cittadina alle sue periodiche segnalazioni. Oltre al tema di interesse pubblico, che viene spesso disatteso, c'è anche un aspetto turistico-ricettivo, vista la percezione negativa da parte del turista circa la

cura dell'ambiente, a maggior ragione se relativa ad una riserva naturale ormai lasciata all'abbandono.

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

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



IRRISOLTO FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

Ad aprire le danze un DJ SET esplosivo con Daniele Aloisi. A deliziare la serata anche lo **STREET FOOD** per soddisfare ogni palato con Frittelle e Porchetta. Il tutto sarà accompagnato da ottima birra tedesca alla spina. Non vediamo l'ora di condividere con voi momenti magici!

INGRESSO LIBERO

IL DEBITO CRESCERÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

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

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

I CONFETTI DI SULMONA FRA STORIA E FOLKLORE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Le ragioni di una monografia storica sui Confetti di Sulmona

[Pubblicazione di Cercone Franco, *I confetti di Sulmona: fra storia e folklore*, Edizioni Qualevita Torre dei Nolfi (Aquila) 1999 (II e III ristampa). Prima pubblicazione del 1985 Accademia Agghiacciati Sulmona (n. 45 Bibliografia) *ndr: Qui proponiamo la Terza ristampa ampliata e corretta.*]

di Franco Cercone

Nel 1856 il noto drammaturgo napoletano Raffaele Colucci (1825 – 1891) rivolse nel suo Saggio dal titolo *Viaggio negli Abruzzi* un caloroso invito agli studiosi abruzzesi dell'epoca che ha tutto il sapore di un *proclama*:

“Noi domandiamo agli studiosi delle Patrie Memorie, agli amanti del decoro

del proprio paese, una monografia sui confetti. Senza uscir

dai nostri Abruzzi,

essa occuperebbe un posto immediato a quella delle 'maioliche di Castelli',

tema delle dotte memorie di Gabriello Cherubini e di Concezio Rosa".

Questo accorato appello restò tuttavia inascoltato e ad eccezione di G. Pansa ed A. De Nino, ai quali dobbiamo saltuarie notizie sui *confetti* di Sulmona, nessun altro studioso *"ha ficcato* – come direbbe il nostro Dante – *lo viso a fondo"* su questo affascinante argomento.

Abbiamo avuto così la possibilità di riempire questo spazio lasciato vuoto dagli studiosi abruzzesi e nel 1985 è apparsa la nostra monografia dal titolo *I confetti di Sulmona fra storia e folklore*, edita dall'Accademia degli Agghiacciati di Sulmona.

Ad essa ha fatto seguito nel 1999 una seconda edizione di questa fortunata indagine, apparsa con il medesimo titolo per i tipi della Tipografia *Qualevita*, Torre de' Nolfi (Aquila).

Vede la luce ora la terza edizione di questa monografia storica sui *confetti*, ulteriormente ampliata grazie a notizie tratte non solo dalle più svariate opere pubblicate dal 2000 in poi, ma anche dalla cronaca locale dei più diffusi quotidiani, a riprova dell'interesse che suscita questo tipico prodotto artigianale, assunto negli ultimi tempi a simbolo degli eventi più significativi della nostra vita.

Entriamo così nel vivo dell'argomento, ricordando che Sulmona è ovunque famosa non solo per aver dato i natali al poeta Ovidio ma soprattutto per la produzione dei confetti; e come *Patria dei confetti* essa ha acquistato da tempo una notevole rinomanza in Italia ed all'estero [1].

In molti Paesi, soprattutto negli Stati Uniti, Canada e

Australia, sono stati per lo più i nostri concittadini, emigrati in queste Terre lontane fin dal periodo successivo all'Unità d'Italia, a far conoscere la bontà di tale tipico prodotto artigianale, destinato a rallegrare i momenti più significativi del *ciclo dell'uomo e dell'anno*.

Premesso che dalle presenti note di carattere storico-folklorico esula ogni descrizione della fabbricazione dei *confetti* (tecnica, del resto, che viene gelosamente custodita dalle aziende cittadine del settore), aggiungiamo semplicemente che essi si ottengono avvolgendo il nucleo di cui risultano composti (cioè mandorle, cioccolato, cannella, ecc.) con un rivestimento di *zucchero* particolarmente lavorato, la cui superficie può risultare colorata in modo diverso se i confetti, come vedremo in seguito, sono destinati a celebrare particolari ricorrenze, come per esempio la nascita di un bimbo (confetti di color *azzurro*), di una bambina (confetti di color *rosa*) oppure a realizzare graziose composizioni floreali, decisamente affascinanti sotto il profilo cromatico ed assai indicati per l'abbellimento di un angolo di casa.

Le prime testimonianze sui confetti in Italia ed a Sulmona

La parola "*confetto*" deriva dal participio passato del verbo latino *conficere*, dunque *confectum*, nel significato di *preparato, confezionato* e via dicendo.

Nei primi documenti medievali sulmonesi appare tuttavia non il termine *confetto* ma *confettura*, che indicava probabilmente frutta sciroppata o anche mandorle e noci sgusciate e ricoperte di miele, data la rarità e dunque l'alto costo dello zucchero.

Quando, dove e come sia nato il *confetto* o, meglio, qualcosa che somigliasse ai confetti attuali, è una domanda alla quale, data la documentazione frammentaria in nostro possesso, è difficile dare una precisa risposta. Infatti, ogni indagine al riguardo incontra le stesse difficoltà comuni ad altri

problemi di carattere etnografico: *monogenesi* e diffusione o *poligenesi* ed evoluzione, dando luogo comunque in entrambi i casi ad importanti “varianti”.

Relegata al mondo delle amene curiosità la notizia secondo cui i primi confetti, costituiti da “mandorle ricoperte di miele”, siano stati fabbricati per la prima volta da un arabo, *al Razi*, vissuto all’incirca un secolo prima del Mille[2], o addirittura dai Longobardi, lo vedremo meglio in seguito, occorre sottolineare come le testimonianze in nostro possesso sembrano indicare un’origine «*poligenetica*», in quanto mentre per Sulmona le prime notizie relative a *confetture* risalgono al XIV secolo, per altre località della Penisola esse sono non solo anteriori ma si parla addirittura di “*confetti*”, come testimoniano alcune fonti letterarie italiane di estrema importanza al riguardo.

Ecco, per esempio, come si esprime Giovanni Villani (1274-1348) a proposito dei *confetti* nella sua *Chronica* (VI, 45): «*Quegli con ricchi presenti gli feciono doni et reverenzia, intra i quali doni furono dei confetti di Puglia*». Il Boccaccio nel *Decamerone*, composto come è noto fra il 1349 ed il 1353, dice (II Giornata, Nov. 5) che: «*Essendo stati i ragionamenti lunghi e il caldo grande, ella fece venir greco e confetti*». [“*ella*”, cioè *Fiammetta*, protagonista della Novella 5]

Franco Sacchetti (1332 – 1400) nella sua famosa raccolta dal titolo “*Il Trecentonovelle*” scrive che Bernardo, protagonista della Novella XXX, “*fu mandato per la cerca de lo miglior vino de la terra e per li confetti*”. Ancora, Matteo Bandello (1485 – 1561) riferisce alcune notizie che sono di grande importanza anche sotto l’aspetto linguistico, poiché conia il verbo “*confettare*” nel senso -decisamente innovativo – di *mangiare confetture*. Così nella Novella XLV (rigo 18) egli ci parla delle effusioni sentimentali di un vescovo, che amoreggia con una badessa “*dopo che si fu confettato e bevuto vernaccia e malvasia*”, vini che accompagnavano evidentemente nella Toscana

dell'epoca la degustazione dei confetti.

Infine Vespasiano da Bisticci (1421-1498) ci offre nelle sue *"Vite di uomini illustri del sec. XV"* una vivace descrizione dell'usanza di gettare confetti in occasione di uno *"sposalizio"*, indice questo di una tradizione generalmente consolidata nel corso del '400 in diverse regioni d'Italia: *"Confetti non solo n' aveva chi ne voleva, ma egli si gittavano via, d'ogni ispecie che si possono pensare"*.

Per Sulmona, al contrario di quanto scrive il Susi[3] (che utilizza, senza citarla, una fonte imprecisa del Pansa[4]), i primi documenti relativi ai confetti non risalgono al '400 ma al secolo precedente. Ciò costituisce una puntualizzazione non irrilevante, in quanto *"l'industria dei confetti"* trova probabilmente le condizioni necessarie al suo sviluppo grazie al fatto che nel Trecento Sulmona si munisce di una nuova cinta muraria, che se da un lato incorpora i nuovi borghi formatisi man mano a ridosso delle mura antiche, dall'altro presenta nel suo interno spazi vuoti ed idonei ad essere utilizzati non solo per scopi abitativi ma anche per una pur modesta attività artigianale[5].

Una spia in tal senso è costituita dal fatto che i *baiuli* di Sulmona, su espressa richiesta di Carlo d'Angiò, provvedono nel 1326 a fornire al monastero di S. Maria della Vittoria, da lui fatto erigere presso Scurcola nella Marsica a ricordo della vittoria ottenuta su Corradino, ben 500 libbre di mandorle sgusciate (*libras quingentas de amigdalis mundatis*) [6].

È da supporre pertanto che la rilevante produzione di mandorle, specie nel territorio di Sulmona e nell'Aquilano, fosse preposta a soddisfare le richieste della nascente industria delle *«confetture»*, termine che indicava tuttavia qualcosa di diverso rispetto agli odierni *"confetti"*.

I primi documenti parlano infatti di *"scatole intarsiate"*,

cofanetti, *confecteria smaltati*, che sembrano non lasciar dubbi sul loro contenuto, anche se con la parola *confetture*, che appare di frequente in documenti d'archivio, deve intendersi quasi certamente frutta scioppata o nuclei di mandorle e noci ricoperte di miele, come avveniva specialmente nella Francia settentrionale, un' area geografica questa, come sottolinea il Montanari, "quasi priva di zucchero" e dove "le *confetture* erano preparate prevalentemente con miele". [7]

Se ne ha una conferma, per quanto concerne l'Italia, da un'opera dal titolo *Libro per cuoco*, di un anonimo autore veneto, che contiene istruzioni per "*chonfectare mandole fresche et noci*", anche se in un "banchetto tenutosi a Milano il 15 giugno 1368 presso la Corte di Galeazzo II Visconti, in occasione del matrimonio di sua figlia Violante, facevano bella mostra di sé sulla tavola nuziale " 4 vassoi medi per confetti e 2 grandi", senza specificare se questi confetti erano composti con zucchero o con miele.[8]

D'altro canto, occorre riflettere sulla circostanza, come sottolinea il Benporat, che *canditi* e *confettioni* erano "specialità degli speziali, medici ed alchimisti, in quanto fin dai tempi più remoti lo zucchero, alimento raro e prezioso, e dalle supposte virtù terapeutiche, veniva venduto nelle spezierie e farmacie"[ivi, p.107].

Invece (e torniamo così ai "fatti di casa nostra") lo storico sulmonese Giovanni Pansa (1865-1929) sottolinea che «*l'industria dei confetti sorse a Sulmona nel sec. XV e i documenti non la mostrano anteriore alla fine di quel secolo*»[9].

Senonché proprio da un'altra opera del Pansa, il quale ai *confetti* – è egli stesso a dircelo – ha dedicato «semplici e casuali indagini», apprendiamo come di *confecteria smaltati* si parli già in alcune pergamene e carte bambagine del XIV secolo, giacenti presso l'Archivio della SS. Annunziata di Sulmona[10], particolare questo che conferma l'esistenza di una pur piccola produzione di "*confetture*" nella Sulmona del

'300.

Vero è tuttavia che nel '400 e '500 i documenti al riguardo sono più numerosi e lo stesso Pansa ci dice che «*in un Quinterno d'introito ed esito dell'Università di Sulmona negli anni 1492 e 1493 sono notate le scatole di confetti alla ragione di duc.4, tareni 2, grana 9*» e che dal *Catasto delle chiese e forastieri* del sec. XVI, giacente presso l'Archivio Municipale di Sulmona, si apprende che il prezzo dei confetti ammontava in tale periodo «*a carlini 3 la libbra*»[11].

Ulteriori ed importanti notizie sui confetti sono contenute in un "*Rendiconto*" del Monastero di Santa Maria di Cinquemiglia, inviato nel 1482 al vescovo di Valva e Sulmona Bartolomeo de Scalis ed in cui si parla di *zuccaro* e di *confecti de anisi* [12], nonché in un "*Inventario*" dei beni posseduti dai conti Cantelmo, stilato verso la fine del XV secolo. In questo troviamo citate «*una confettera senza pede..., una confettera ad coliadri..., una confettera piccola senza pede..., un'altra (sic) confettera piccola usata, lavorata a certj tronconi et fronde...*»[13], che ci rivelano non solo il lussuoso arredamento del palazzo Cantelmo ma anche la preziosità degli artistici cofanetti destinati a contenere *confetture*, alcune delle quali ottenute forse con l'impiego di zucchero.

In alcuni banchetti descritti dal famoso scalco Cristoforo di Messisbugo, che opera nella prima metà del '500 a Ferrara presso la corte del duca Alfonso I, troviamo inseriti "*pistacchi e pignoli confetti (cioè confettati) bianchi*", segno questo che la tecnica di "confettare" semi di frutta secca aveva fatto enormi progressi in Italia al pari dell'uso dello zucchero, come è dimostrato dal passo riportato[14] .

In area emiliana e soprattutto a Bologna, l'uso dei confetti è attestato da G. Straparola ne "*Le piacevoli notti*" Novella VI [Bompiani, Milano 1943], dove in occasione di un banchetto si parla di "una tavola apparecchiata con preziosi *confetti* e ottimi vini".

I confetti di Sulmona nel XVII secolo.

Dopo questa rassegna necessariamente rapida, arriviamo così al Seicento, il secolo d'oro della produzione dei confetti, soprattutto a Sulmona.

Nel XVII secolo, sottolinea il Pansa[15], l'industria dei confetti comincia a raggiungere a Sulmona il massimo sviluppo, poiché si stabilisce nei confronti di mercanti milanesi e veneziani, dimoranti nella Città di Ovidio, il cosiddetto *diritto proibitivo per le confetture*, probabilmente il divieto di fabbricare in loco o di esportare altrove i confetti.

La *ratio* di tale disposizione risiedeva forse nella necessità di difendere una specie di *marchio di fabbrica*, a testimonianza dell'ottima qualità raggiunta dai confetti di Sulmona. E che la loro fama avesse raggiunto ormai ogni angolo della Penisola si evince da molti documenti della fine del XVI e del XVII secolo.

Così in data 1° gennaio 1571 il vescovo di Valva[16], Pompeo Zambeccari, ringrazia il Capitolo diocesano per le sette scatole di *confetture* inviategli in dono[17]; il 29 novembre del 1605 il vescovo Cesare Del Pezzo esprime la propria gratitudine al Capitolo diocesano per i "*confettoni*" speditigli a Celano[18]; lo stesso apprezzamento è espresso in tale periodo dal principe Antonio Borghese e dal cardinale D'Aquino, che avevano ricevuto in dono dal medesimo Capitolo alcune scatole di *confetti*.

Infine – ma tanti esempi potrebbero ancora essere adottati – abbiamo una «*dichiarazione di consegna*» relativa all'anno 1574, concernente alcune specie di confetti donati alla principessa di Sulmona, Antonia d'Avalos, al vescovo ed al Governatore della stessa città[19].

I confetti che si fanno a Sulmona, scriveva il De Nino nel 1874[20], sono stati sempre proverbiali ed hanno ispirato anche i poeti appartenenti ad una Accademia Letteraria. Uno di

essi, restato anonimo, così ne decantava i pregi in «lingua napoletana»:

O protonobelissima Cetate,

Ch 'al 'abbondanza, hai puoste li cancielle

Dove li cannellini e li rosielle

So' morzille squesite e sceruppate...

Comm 'a pane lo zucchero se magna:

Lo panunto de ccà so 'li confiette[21].

Il De Nino fa risalire la fondazione della citata Accademia Letteraria, che è poi quella degli *Agghiacciati*, al 1689[22] ; il Di Pietro invece afferma che essa fiorisce agli inizi del '600[23], mentre il Sardi de Letto propone la data del 1663[24]. L'individuazione del periodo di fondazione dell'*Accademia degli Agghiacciati* e della probabile data della composizione del sonetto, di cui si sono riportati i versi che in tale sede interessano, non è dettata da futili motivi. Nel componimento, infatti, relativamente alle fonti storiche in nostro possesso, si parla per la prima volta dello zucchero come sostanza base per la preparazione dei confetti e tale circostanza merita a nostro avviso qualche riflessione.

Il Colonialismo e la diffusione dello zucchero nel Seicento in Europa. La Fiera di Salerno.

Va considerata innanzitutto una mera licenza poetica il verso "comm 'a pane lo zucchero se magna", contenuto nel sonetto in precedenza riportato, in quanto lo zucchero, sottolinea lo Spini, «fondamentale novità nella economia del Seicento», trova diffusione in Europa alla fine del '500 e soprattutto nel corso del XVII secolo, grazie alla coltivazione della

canna da zucchero nell'America Centrale e nel Brasile, mentre nell'area del Mediterraneo era praticata per lo più nelle Isole Canarie ed in altri piccoli arcipelaghi della costa occidentale africana, ma in modesta quantità [25], da parte delle Potenze europee dell'epoca. Fra esse va annoverata soprattutto la Francia, già produttrice alla fine del XVI secolo di zucchero e "confetti" che dovevano ricordare in parte quelli attuali.

Nel suo famoso *Viaggio in Italia* (1580-81) Michel de Montaigne scrive per esempio che la strada da Tivoli a Roma era attraversata da un "ruscello d'acqua solforosa", a proposito del quale sottolinea che: «*In questo ruscello si trovano alcuni corpuscoli formati dalla schiuma di quest'acqua, che gelando assomigliano tanto ai nostri confetti. Son pochi quegli che non si sbagliano e gli abitanti di Tivoli fanno con questa sostanza pasticche di ogni specie*».

Più tardi, nel suo famoso *Italienische Reise*, il Goethe ci offre un altro esempio di confetti fatti però non "con schiuma d'acqua sulfurea", ma con gesso. Leggiamo questo interessante brano del grande scrittore tedesco, che si riferisce al periodo di Carnevale del 1788, mentre egli si trovava a Roma. Il Goethe descrive in tale occasione la costumanza della nobiltà, che circolava nel centro di Roma su carrozze condotte da "cocchieri e lacchè". Costoro a fatica si facevano largo tra la folla in maschera, che aveva a disposizione in ogni angolo di strada enormi cesti di "pastiglie di gesso che sembravano confetti e che venivano gettati contro le persone come si usa con i coriandoli".

Commenta ancora a tal riguardo il Goethe, nel tentativo di scoprire l'origine di tale costumanza: "Forse una volta una fanciulla volle gettare dei confetti all'amante che passava, per farsi notare tra la folla, in maschera, perché il colpito volgendosi scoprì l'amica" [26].

È più probabile invece che per ovviare al costo dei confetti,

si ricorresse a Roma in determinate circostanze e festività a *"pastiglie di gesso"*, oppure a corpuscoli di schiuma d'acqua solforosa congelata, che Michel de Montaigne osservò come si è visto in precedenza nei pressi di Tivoli e giudicò simili alla forma dei *nostri confetti*. [27]

Va ricordato tuttavia che lo *zucchero* costituiva, ancora agli inizi del '700, una delle voci fortemente passive dell'economia del Regno di Napoli, insieme al caffè ed al cacao. Tali prodotti venivano importati per lo più dalla Francia e dall' Inghilterra, anche se *«il Regno di Napoli si riforniva generalmente da Livorno o Genova»*, città che fungevano da scalo marittimo e da deposito per tali preziose derrate, destinate essenzialmente alla fiera di Salerno [28]. Ferdinand Braudel scrive per esempio in *"Civiltà e Imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II"* [29] che *"nel 1590 era pervenuta a Livorno dal Brasile una nave con 600 casse di zucchero"*, destinate in parte con ogni probabilità alla Fiera di Salerno, diretta concorrente della Fiera di Lanciano.

Le testimonianze di Emilio De Matteis. I "cannellini" di Giacomo Leopardi.

Allo stato attuale della nostra documentazione, certamente lacunosa, sembra comunque che la produzione dei confetti – a differenza di quanto sostenuto nel sonetto auto-celebrativo in precedenza riportato – avvenisse nella Sulmona seicentesca su scala ridotta, proprio a causa dell'alto costo dello zucchero e delle difficoltà connesse al suo reperimento.

Che i confetti fossero considerati un prodotto di lusso è dimostrato dal fatto che essi costituivano, come si è visto, un dono graditissimo a principi e vescovi, per cui l'unica classe sociale che poteva mangiare zucchero a volontà (*"comm 'a pane"*, si legge nel sonetto) era ovviamente quella *egemone* e non certamente il ceto indigente. Inoltre, la presenza del termine *sceruppate* nel citato componimento non è, a nostro avviso, casuale, ma indica invece come nel corso della prima

metà del '600 accanto ad una limitata produzione di confetti, forse abbastanza simili per forma e sostanze impiegate a quelli attuali, persistesse l'antica arte delle *confetture scioppate*.

Ciò si evince da notizie dello storico sulmonese Emilio De Matteis (1631-1681), il quale nel Libro III (cap. 5°) delle sue *Memorie storiche de' Peligni*, scrive che a Sulmona «*nella festa dell'Assunzione della Beatissima Vergine è solito farsi un carro, dentro del quale il Magistrato della Città et altri nobili dispensano quantità di confetture per le pubbliche strade*»[30].

L'uso del termine "*confetture*" sembra indicare pertanto che queste si riferissero ancora nella seconda metà del '600 non ai *confetti*, prodotti con zucchero grezzamente elaborato, ma a *confetture* a base di miele. Se ne ha anche conferma dal famoso cuoco Antonio Latini, il quale nell'opera *Lo scalco alla moderna. Overo (sic) l'Arte di ben disporre li Conviti*, scrive nel 1692 che "*Sulmona si rende ammirabile per la soave fabbrica di confetture*" [31].

L'ignoto poeta dell'*Accademia degli Agghiacciati* menziona tuttavia come si è visto anche il "*cannellino*", un piccolo confetto, a base di zucchero, reso squisito dalla cannella che ne costituisce il nucleo e prodotto a Sulmona sicuramente nel corso del '600.

Il Sardi de Letto ci dice che esso era particolarmente gradito a Giacomo Leopardi, il quale nel 1837, a Napoli, «*qualche ora prima di morire, volle appressarsi al labbro arido un cannellino di Sulmona... che da allora prese come predicato nobiliare "di Leopardi"*»[32].

La barbabetola da zucchero e la produzione dei confetti a Sulmona nel '700.

Di notevole importanza appare la notizia che fin dai primi decenni del '700 i vetturini di Loreto Aprutino (Pescara)

fungevano da intermediari con molte famiglie signorili di Napoli, per la consegna a domicilio del famoso olio d'oliva delle campagne di Loreto ed al ritorno, come scrive il Cianfarani, *“sostavano a Sulmona per approvvigionarsi di confetti da portare ai rivenditori loretani”*[33].

È assai probabile, pertanto, che si debba agli stessi vetturini di Loreto Aprutino la diffusione a Napoli dei tanto rinomati *“cannellini di Sulmona”*, che riscuotono tuttora un grande successo.

Si intuisce dunque che dal nucleo dei confetti, non sempre costituito da mandorle, dipende a seconda dei casi anche il loro sapore e nell'articolo in precedenza citato, il De Nino afferma a tal proposito che *«in antico i frutti dei faggi delle nostre montagne si raccoglievano, se ne traevano fuori quelle graziose mandorline e si confettavano»*.

Se ne ha una conferma dal Torcia, il quale visitando nel 1792 Sulmona, osserva che nella conca peligna *“i colli producon cumini, coriandri, anisi ed altri semi, che in questi paesi san superiormente confettare, anche le trigone mandorline del faggio”*[34].

Si tratta ad onor del vero di una consuetudine già segnalata nell'*Encyclopédie* del Diderot e D'Alembert (1780-81) che si diffonde nel corso del XVIII secolo in modo capillare in Italia. Così nell'opera *Il confettiere piemontese*, stampata a Torino nel 1790, vengono fornite istruzioni sul modo di confettare frutta fresca e secca oppure di realizzare “pietanze” fatte di zucchero, come avveniva a Sulmona ancora negli ultimi decenni del Novecento, periodo in cui presso i negozi di confetti si potevano anche ammirare *“tegamini con uova o salsicce”* ed altre pietanze, come pure carote e patate, interamente confezionate a base di zucchero.

Questa moda si è potuta diffondere grazie alla notevole disponibilità di zucchero sul mercato, che si registra nella

seconda metà del '700 a seguito della rivoluzionaria scoperta dell'estrazione dello zucchero contenuto in una varietà di barbabietole. Essa avvenne come è noto nel 1747 da parte dello scienziato tedesco Marggraf e perfezionata dal suo discepolo Achard, cui si deve l'invenzione del metodo per effettuare, su basi industriali, la produzione dello zucchero ricavato dal tubero della preziosa pianta erbacea.

La coltivazione delle *barbabietole da zucchero* si diffonde così in tutta l'Europa ed a beneficiarne è soprattutto il settore dolciario.

L'incremento suddetto si evince da diversi documenti che testimoniano, tra l'altro, l'espansione della produzione dei confetti anche in centri minori dell'area peligna. Il Torcia scrive per esempio nel 1792 che in occasione di matrimoni «*si usa distribuire a Scanno dolci e confetti lavorati*» in questa nota località peligna[35].

Inoltre, nel suo *Ragguaglio Istorico della Terra di Roccaraso* il medico Vincenzo Giuliani, qui nato nel 1733, ci informa che i suoi concittadini, «*trattenendo l'antico gusto longobardico, s'appigliano anche a far confetti, che soglion passarsi come confetti di Sulmona*»[36].

L'espressione «*soglion passarsi*» allude come riteniamo a due situazioni differenti ed entrambe possibili: i confetti venivano forse smerciati a Roccaraso, con un pizzico di furberia e concorrenza sleale, come se fossero confetti prodotti a Sulmona; oppure (eventualità questa da non eliminare) essi venivano venduti in loco su licenza dei fabbricanti della Città d'Ovidio, che non riuscivano a far fronte alla grande mole delle ordinazioni.

Mancano comunque elementi per vagliare l'affermazione del Giuliani relativa alla industria delle confetture a Roccaraso, attività che andrebbe ricollegata come scrive lo storico roccolano – ad un «*antico gusto longobardico*». Tuttavia,

l'Autore non chiarisce da quale fonte abbia attinto tale sorprendente notizia.

I confetti di Sulmona dall'800 fino ai nostri giorni

Più ricche sono le fonti dell'Ottocento e ad occuparsi dei *confetti di Sulmona* troviamo studiosi locali ed anche Viaggiatori Europei. Vediamo innanzitutto ciò che scrive lo storico sulmonese Panfilo Serafini nella sua nota *Monografia di Sulmona*, pubblicata nel 1853 ne "Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato", il quale ci offre preziose notizie al riguardo.

«*Ne abbiamo – scrive il Patriota Sulmonese – dodici fabbriche, dove lavorano un quaranta confettari, che danno circa mille libbre di confetti al giorno, di specie diverse: cannellini, pistacchio, cacao, cioccolato, cedro, limone, portogallo, mandorle, fragole, menta, pалlette, anisi, così detti dal loro nucleo o senso. Per bontà va innanzitutto ad ogni altra specie il cannellino, ma in generale tutte le confetture sulmonesi hanno a tenersi per le migliori del Regno; e non saprei dire se tuttora se ne facciano nell'alta Italia che possano stare a confronto delle nostre*».

II Lear (1846) conferma questi dati del Serafini sottolineando che «*i confetti sono la grande ricchezza di Sulmona, che possiede dodici grandi fabbriche di queste delizie fatte di zucchero, tanto apprezzate da essere spedite in tutta Italia*»[37].

Di diverso avviso è un altro colto viaggiatore inglese, Keppel Craven, che nel 1837 scrive:

«*Ai Sulmonesi non mancano le industrie; hanno infatti alcune cartiere, alcune concerie e molte tintorie, ma il loro prodotto più rinomato, benché indubbiamente il meno utile, è rappresentato dai fondenti e dai confetti che, anche se molto decaduti nella stima del pubblico, sono sempre i più buoni del Regno*»[38].

Ed al Craven fa eco K. Hassert, che sottolinea come in Europa le confetture di Sulmona godessero di ottima fama[39].

Nella seconda metà dell'800, come ci informa il De Nino, la produzione annuale dei confetti era di "*centomila Kg. all'anno*", particolare questo confermato non solo dal Serafini, che nella citata Monografia storica su Sulmona parla di «*mille libbre di confetti al giorno*» (equivalenti all'incirca a 300 Kg. al giorno), ma anche dal Colucci, che visita Sulmona nel 1856.

Anche quest'ultimo Autore conferma in particolare che:

«le fabbriche di confetti in Sulmona sono dodici, e danno un mille libbre di confetti per dì; le specie ne sono: cannellini, cioccolatte, cedro, limone, mandorle, fragole, arancio, menta, anisi, pistacchio, cacao ecc., così dette dal loro nucleo o senso, e la più stimata fra esse è il *cannellino*. In quanto alle così dette "palle", o confettoni grandi tondi, altra volta erano di una reputazione europea; reputazione che per altro rifletteva su tutte le specie anzidette, prima che la Francia non fosse venuta con le sue delicatezze a far loro un'omicida concorrenza e strappare in pari tempo il modesto contadinesco alloro, tanti secoli sudato. Il che importa che queste fabbriche dovevano essere altra volta più numerose o più cospicue: particolare storico di cui ci dichiariamo affatto ignoranti. Noi domandiamo agli studiosi delle patrie memorie, agli amanti del decoro del proprio paese, una tale monografia; senza uscir dai nostri Abruzzi, essa occuperebbe un posto immediato accanto a quella delle maioliche di Castelli, tema delle dotte memorie di Gabriello Cherubini e Concezio Rosa. Gli è certo per altro, per concluderla con i *confetti...*, che se per caso accennate che passate per Sulmona, non v'ha Signora che non vi chiegga, non pretendi imperiosamente il tributo dei confetti; e che quelle scattole (sic) a forma di poligono e dipinte a cifre di vari colori, si veggono in tutti i procacci per Napoli più di quanto non sarebbe mestieri»[40].

Dal che si evince che le *Messaggerie postali* per Napoli, specie le *Diligenze Fiocca* che effettuavano il *Servizio* da Pescara a Napoli, trasportavano costantemente da Sulmona non solo passeggeri ma anche scatole di confetti, che i "procaccia" provvedevano poi a recapitare a Napoli ai vari destinatari. Un viaggio con tali "mercanzie" è compiuto da Theodor Mommsen, il quale provenendo da Chieti passa per Sulmona a "mezzanotte del 1° agosto" 1845 diretto a Napoli [41].

Presso la Sezione dell'Archivio di Stato di Sulmona abbiamo rinvenuto un importante documento qualificato *Urgentissimo* e datato: *Firenze, 16 dicembre 1866*. Con esso il De Vincenti, Presidente della Regia Commissione Italiana e responsabile della *Esposizione Universale* da tenersi nel 1867 a Firenze, scrive al Sindaco di Sulmona pro tempore per sapere quali industrie fossero presenti in Città e nel suo immediato territorio e quali prodotti potevano ben figurare nell'*Esposizione* di Firenze:

"*Signor Sindaco,*

È urgentissimo che la S. V. risponda immediatamente alle dimande (sic) indicate in questa scheda, essendo ancora sospeso questo lavoro di tanta importanza per le industrie italiane per mancanza di alcune risposte.

Poiché questo lavoro sia compiuto non è meno necessario delle altre risposte, anche di quelle negative, ove non sia alcuna industria relativa a quello che si *richiegono*.

Il Presidente: De Vincenzi"

Il Sindaco di Sulmona risponde al riguardo, comunicando il *Genere dell'Industria* che esisteva a Sulmona, dove in aziende di tipo familiare venivano realizzati i seguenti prodotti:

“Corde Armoniche, graduate a minugie di animali lanuti. Tra gli altri mezzi di lavorazione si usano i telai volanti; Pergamene, a cuoi di animali lanuti; Confetture di ogni specie, sopraffine a tutto zucchero, bianche e a tinte vegetali, racchiudenti cartellini a stampa con motti arguti (detti confetti parlanti) o liquori eccitanti, innestate in seta variopinta; rappresentano giardinetti, fruttiere, animaliecc.; Vini, per lo più cotti ed ora di ogni specie”.

La specificazione *“a tutto zucchero”* relativa ai confetti assume grande rilevanza. Nel più volte citato articolo dal titolo *Le confetture di Sulmona*, apparso nella *“Gazzetta di Sulmona”* (n° 22, 1874), il De Nino già evidenziava il pericolo rappresentato dai confetti prodotti con amido che, a differenza di quelli ottenuti con solo zucchero, *“si fanno di seguito e presto”*.

L'impiego dell'amido assicurava dunque una maggior produzione, a discapito della qualità. Infatti, sottolinea lo storico peligno: *“Chi vuol provare se le confetture che si dicono sulmonesi, sono veramente tali, metta un po' d'acqua nel bicchiere e v'immerga un confetto. Dopo qualche tempo, se il confetto è di puro zucchero, in fondo al bicchiere non vi sarà deposito; se no, la posa sarà indizio che c'era l'amido”*.

Di grande interesse sono le confezioni di confetti, chiamati *“confetti parlanti”*, di cui si parla nel documento trasmesso a Firenze e contenenti cartellini con motti arguti e forse anche proverbi, di cui non siamo riusciti tuttavia a reperire qualche esempio presso le aziende sulmonesi del settore. Ad essi allude probabilmente il Lear quando, durante il suo soggiorno a Sulmona, annota:

“Ammirammo le sue strade ben pavimentate e i numerosi negozi, metà dei quali erano confettieri, perché i confetti di Sulmona sono famosi in tutt' Italia [...] Tutte le vetrine dei negozi per il Corso principale sono piene di enormi bouquets, fitte ghirlande e croci, tutte composte con confetti colorati in

modo vistoso. E questi prodotti non sono per la delizia dei bambini; infatti, essi costituiscono gli omaggi presenti ad ogni compleanno, cresima, matrimonio e qualsiasi anniversario. Un *bouquet* formato da fiori di zucchero gialli e scarlatti, adornati con foglie verdi ed aguzze, costituisce un regalo elegante per una signora, specialmente se è accompagnato da un sonetto".[42]

Una conferma di tale usanza, vigente agli inizi del Novecento, si ha dalla viaggiatrice inglese Anne Macdonell, la quale soggiornando a Sulmona sottolinea nel suo libro dal titolo *Negli Abruzzi* quanto segue:

“Durante la maggior parte dei ricevimenti serali è usanza offrire a tutti rosolio e confetti [...] i quali sono la grande ricchezza di Sulmona, che possiede 12 grandi fabbriche di queste delizie fatte di zucchero e spedite in tutta l'Italia".[43]

A partire all'incirca dal 1870, la produzione dei confetti subisce a Sulmona, secondo alcune fonti, un forte calo, dovuto come sottolinea il De Nino nell'articolo citato «*alle molte fabbriche di confetture aperte anche altrove*» oppure, come sostiene il Colucci[44], alla concorrenza dell'industria dolciaria francese. Ed oggi?

Vi sono a Sulmona circa dieci aziende di diverse dimensioni, di cui alcune a carattere familiare, con una produzione di confetti difficile da determinare ma che ammonta all'incirca a 15 quintali al giorno, come sostengono alcuni imprenditori del settore intervistati.

Da alcuni anni è stato realizzato presso la fabbrica *Pelino* un importante *Museo dell'arte e della tecnologia confettiera*, nel quale sono esposti antichi macchinari ed attrezzi che attestano l'evoluzione nel tempo della tecnica di fabbricazione dei confetti.

La citata (ed approssimativa) quantità di confetti prodotti

giornalmente a Sulmona è soggetta, tuttavia, a rilevanti incrementi a seconda della domanda stagionale, che raggiunge di solito alte percentuali nel periodo primaverile.

Venduti in tutta l'Italia ed anche all'estero, soprattutto in America ed in Canada dove sono sempre richiesti dai nostri correghionali, i *Confetti di Sulmona* attendono ancora uno storico riconoscimento, un vero e proprio marchio D.O.P. che contenga – lo proponiamo in tale sede – il motto: "*Etenim non potuerunt mihi*", lo stesso che Santo Di Rocco, famoso artista del ferro vissuto a Pescocostanzo verso la fine del '600, fece scolpire sull'architrave della sua bottega e che ancora oggi si può leggere, per ricordare ai posteri che malgrado tutti i tentativi fatti in Italia ed altrove, *i confetti di Sulmona restano insuperabili [45]*.

Per raggiungere questa lodevole finalità occorre tuttavia quella *unità di intenti* che manca oggi ad onor del vero alle aziende locali, spesso "l'una contro l'altra armata"[46] . Né ci sembra che le varie Amministrazioni Comunali succedutesi negli ultimi tempi al governo della Città d'Ovidio abbiano svolto a tal fine un'azione diretta a coordinare iniziative per lo sviluppo di questo tipico prodotto sulmonese, destinato a rallegrare i momenti più lieti del *ciclo dell'uomo e dell'anno*. Ma di quest' importante aspetto parleremo nel capitolo che segue.

IL CONFETTO NEL FOLKLORE

I confetti nel ciclo dell'uomo e dell'anno

I confetti occupano un posto rilevante nel folklore, perché associati come si è detto ai momenti più lieti e significativi del *ciclo dell'anno e della vita dell'uomo*.

Essi vengono offerti in piccoli sacchetti o bomboniere soprattutto in occasione di matrimoni, donde le locuzioni figurate, con valore talvolta paremiologico: *mangiare i confetti* (partecipare alle nozze), *a quando i confetti?* (a

quando le nozze?), “*dopo i confetti, i difetti*” (dopo il matrimonio si scoprono i difetti della moglie o del marito) e via dicendo.

Paolo Toschi scrive che «*nell’alta Val Tiberina, durante il pranzo di nozze, si usa lanciare con violenza confetti, sì da rompere qualche bicchiere, ed il rompersi di qualche stoviglia è chiaramente allusivo*»[47].

In molti centri dell’area peligna il *pranzo di nozze*, costituito da innumerevoli portate, aveva luogo fino a tempi recenti per lo più in casa della sposa, la quale all’uscita di casa nel giorno del suo matrimonio intonava un simbolico *canto di partenza*.

Fino alla metà dell’Ottocento questo interminabile *pranzo di nozze* (sottolinea G. Tanturri nella sua nota *Monografia storica su Scanno* [48]) veniva chiamato a Villalago “*panarda*”, termine che si è esteso in seguito ad ogni manifestazione simile e soprattutto al pranzo organizzato nei centri della Marsica e nell’Aquilano in occasione della uccisione del maiale.

Tornando ora al pranzo di nozze, va ricordato che appena ultimato spettava agli sposi dare inizio alle danze, mentre una delle suocere rompeva per terra un piatto colmo di confetti.

Assai viva è tuttora l’usanza di gettare per strada confetti da parte degli invitati alle nozze, allorché il corteo nuziale muove verso la chiesa o esce da questa a cerimonia ultimata.

Il rito è ripetuto nei nostri paesi ad un balcone della casa dove andrà a vivere la coppia oppure alla casa paterna della sposa, in cui per atavica tradizione il corteo compie sempre una sosta.

Il colore dei confetti, in occasione di un matrimonio, è *bianco*, perché richiama al pari del vestito nuziale la castità

della sposa.

Come è noto, il numero dei confetti contenuto nelle bomboniere è sempre dispari ma non tutti gli studiosi sono d'accordo sulle origini di questa antica consuetudine. «*Nelle credenze popolari – scrive l'Albergamo – il numero dispari è apparso come qualcosa di singolare; in parecchi paesi si ritiene che il numero dei confetti della sposa dev'essere dispari*»[49].

Ogni spiegazione di tale diffusissima superstizione è stata ricollegata dagli studiosi, ma con risultati non sempre convincenti, al potere posseduto dai numeri dispari: si pensi per esempio al valore magico del “*tre*” presente in quasi tutte le religioni (nel cristianesimo, la SS. *Trinità*, nella *Trimurti* del bramanesimo, ecc.) oppure nel cosiddetto «misticismo dei numeri», che tanta importanza ha nell' *analisi prelogica* del Lévy-Bruhl.

Il numero *pari* dei confetti, essendo sempre divisibile per *due*, simbolo della *coppia*, costituisce invece nella credenza popolare un cattivo augurio per gli sposi, destinati in tal modo a restare senza prole. Il numero dispari dei confetti rappresenta dunque secondo alcune teorie un atto di magia simpatica diretto a favorire la nascita di un figlio e ad assicurare così la continuità della famiglia e della vita.

Non mancano tuttavia teorie diverse, desunte dalla cultura classica. Secondo Jean N. Robert, per esempio, nell'antica Roma “bisognava evitare in ogni caso che il numero dei commensali fosse *pari*. Il numero *pari* è dunque un cattivo presagio [...] L'intero pasto nel mondo romano si basava infatti sulla cifra simbolica del *tre*: *antipasto, portate forti e dessert*”[50].

Negli ultimi tempi si è consolidata anche la tradizione di confezionare bomboniere con confetti sui quali è scritto il nome della sposa e dello sposo oppure che imitano alla perfezione due fedeli nuziali, simbolici anelli della catena

della vita.

In occasione delle *nozze d'argento* (25 anni di matrimonio) o *d'oro* (50 anni) vengono offerte bomboniere i cui confetti sono rispettivamente *argentati* o *dorati*, mentre nelle *feste di laurea* la «bomboniera» è costituita di solito da un piccolo berretto goliardico, la cui stoffa è di colore diverso a seconda della facoltà universitaria frequentata dal neodottore.

Un cenno particolare merita il colore dei confetti che si offrono in occasione del battesimo, comunione e cresima. Innanzitutto, un *nastro rosa* affisso ad una porta significa che tale abitazione è stata rallegrata dalla nascita di una bambina e di *color rosa* saranno pertanto anche i confetti che si offriranno in occasione del Battesimo, della Comunione e della Cresima. Il *color rosa* è associato al rosso e quindi al sangue, simbolo perenne di vita. Nelle antiche cosmogonie il *rosa*, come anche *l'aurora*, è simbolo di fertilità e dunque attributo primigenio della donna[51].

Per la nascita di un maschietto viene esposto invece un *nastro azzurro* e di conseguenza sono azzurri i confetti offerti in occasione del Battesimo, Comunione e Cresima. L'azzurro, sottolinea l'Albergamo, è associato al concetto di cielo ed esprime l'augurio che il ragazzo raggiunga elevatezza sociale e morale.

Di *color rosa* o *azzurro* risultano anche le *candeline* accese sulle torte in occasione dei primi compleanni di una bambina o di un bambino.

Il frettoloso uomo moderno, che non lascia tra sé ed il mondo che lo circonda quella intercapedine necessaria ad ogni riflessione, sembra aver perso dunque i riferimenti insiti nella semantica dei colori e ricalca meccanicamente schemi comportamentali di cui ha perso i significati originari.

E ciò accade proprio in un periodo in cui a Sulmona si vanno

consolidando altre tradizioni legate ai confetti. Così, da qualche anno, il classico «Babbo Natale», tanto caro ai bambini, distribuisce per le strade della Città di Ovidio a bambini ed adulti sacchetti di confetti, suscitando una piacevole sorpresa soprattutto nei turisti, che dalle località montane limitrofe si riversano a Sulmona per acquisti o per respirare una boccata di genuina atmosfera natalizia.

Non v'è poi un convegno, una manifestazione culturale o una riunione a carattere conviviale in cui non si distribuiscano confetti alle gentili signore presenti, sicché in tali circostanze i confetti sembrano aver sostituito completamente l'atavico omaggio floreale.

Non mancano tuttavia altre importanti tradizioni legate ai confetti.

Per esempio, vige ancora in qualche centro dell'area peligna l'antica usanza della *sciarra*, cioè il lancio di confetti e monete sulla bara che trasporta una bimba o una fanciulla, allorché il corteo funebre si reca in chiesa oppure al cimitero, alla fine delle esequie. La *ratio* di questa usanza, radicata in area peligna, poggia sulla credenza che le fanciulle morte prematuramente reclamano i confetti che sarebbero stati lanciati in occasione del loro matrimonio.

L'antica consuetudine della "*sciarra*" è tuttavia vigente e diffusa ancora oggi nella Conca peligna in occasione dei matrimoni, dove si assiste al lancio di confetti e monete sui cortei nuziali. Il Colarossi-Mancini sottolinea in proposito che a Scanno «*entrato il corteo nella casa maritale, la madre dello sposo gittava dalla finestra una gran quantità di confetti, noci e denaro, il che si diceva fare la sciarra*»[52].

"*Sciarra*" significa *rissa violenta*[53] e dunque baccano o rissa che esplose soprattutto fra ragazzi allorché da una finestra o da parte degli invitati al corteo nuziale vengono

lanciati soldi e confetti in occasione di un matrimonio. Si tratta di un'usanza ricordata anche dal poeta scannese Romualdo Parente nel suo poemetto "Zu matremonio a z'uso"(1765), ventesima strofa.[54]

Un'altra antica ed importante costumanza, ancora in uso a Sulmona verso la metà del secolo scorso, era quella di inviare il primo maggio un piatto di *granati* e confetti ad amici e parenti, «*il qual dono, chiarisce il De Nino, si usa anche quando si fanno comparatici tra giovanette*»[55].

Le composizioni floreali con confetti

Non meno interessante risulta l'utilizzazione dei confetti in una tipica attività artigianale che raggiunge a Sulmona il suo apice nel corso del Novecento.

Avvolgendo confetti di diversa grandezza e forma con veline colorate, si ottengono infatti vivaci composizioni floreali che imitano alla perfezione rami di pesco in fiore, ciclamini, spighe di grano, ecc. destinati ad abbellire vasi di ceramica o piccole conche di rame usati come graziosi soprammobili. La stessa funzione svolgono i classici *cestini*, confezionati con confetti dipinti con tinte vegetali diverse ed assai richiesti soprattutto dai turisti che visitano Sulmona nei vari periodi dell'anno.

Fino ad alcuni decenni fa si potevano ancora ammirare delle grosse corone, chiamate in molti paesi dell'area peligna *corone del rosario*, da appendere devotamente nella camera da letto o sulle pareti di un santuario come ex voto. La folklorista e scrittrice inglese Estella Canziani ci ha lasciato come si è già detto in precedenza alcune preziose testimonianze sull'uso di tali *corone* agli inizi del secolo scorso[56]. Le donne peligne portavano sempre con sé queste pie testimonianze della loro devozione, anche quando erano costrette ad emigrare nelle Americhe o in Australia per ricongiungersi ai loro familiari.

Inoltre, e ciò appare ancora più rilevante, dalla Canziani apprendiamo come i confetti fossero entrati anche nella narrativa popolare peligna, arricchendone tipologie e motivi. Così nella fiaba dal titolo *Le tre sorelle*, dalla scrittrice raccolta a Sulmona e pubblicata nel citato volume, *l'uomo lupo*, che nascondeva nel suo palazzo la più bella fra tre sorelle, di nome *Carofiore*, non può impedire il matrimonio tra quest'ultima e il figlio del re. La fiaba finisce allora con queste parole: «*L'uomo lupo rimase ancora solo e si consolò con una buona mangiata di confetti*». Erano, ovviamente, "*confetti di Sulmona*" e la loro straordinaria storia – di cui abbiamo ricordato gli aspetti più significativi – ha contribuito a rendere più famosa la *Città di Ovidio* nel mondo.

Giornali e confetti

Avviene spesso che sfogliando i quotidiani si venga a conoscenza di importanti notizie concernenti modifiche apportate alla tecnica di produzione dei confetti oppure varianti relative ai classici gusti, da tempo codificati nel settore dolciario.

Così sul quotidiano *Il Centro*, in data 4 agosto 2013, è apparso nella cronaca di Sulmona un articolo a cura di Annalisa Civitareale, dal titolo "*E la gelateria Di Silvio propone il gusto al confetto*", in cui l'Autrice sottolinea quanto segue:

"E dove si può cercare (e trovare) un *gelato al confetto*, se non nella Città che del dolce a base di mandorle e zucchero ha fatto il proprio segno distintivo? I titolari della gelateria precisano al riguardo che il *gelato al confetto* è nato una decina d'anni fa ed è uno dei gusti più venduti, apprezzato non solo dai turisti ma anche dai Sulmonesi...Quelli che vanno nel gelato sono i classici confetti alla mandorla sulmonesi".

Una importante ed intelligente iniziativa è stata adottata due anni fa dall'*Associazione Ars* di Sulmona, presieduta dal Dr.

Franco Iezzi, in occasione delle fauste nozze fra il Principe William d'Inghilterra e Kate Middleton, celebrate nell'Abbazia di Westminster. In data 26 aprile 2011 è apparso così nella cronaca di Sulmona un articolo a firma di P. Iavarone, dal titolo "*Per William & Kate i confetti made in Sulmona*", in cui si precisa che i confetti, insieme ad un *bouquet* floreale, sono stati offerti ai Reali Sposi tramite l'Ambasciata d'Italia a Londra. Il giornalista definisce giustamente l'iniziativa dell'Associazione *Ars* "un'ottima trovata pubblicitaria" che contribuirà non poco, come riteniamo, alla ulteriore diffusione in Europa e nel mondo dei famosi confetti di Sulmona.

Tuttavia, la nostra società si evolve, nel bene e nel male, ed a risentirne è anche l'Istituto del matrimonio. E così una nota Casa sulmonese ha ideato, come si apprende dal quotidiano "*Il Messaggero*" in data 30 maggio 2006, il confetto *Gay Bride* per la *sposa gay*, "una specialità destinata alle coppie non eterosessuali, che sarà di colore lilla, un colore che nasce dall'unione del celeste e del rosa, tipici colori della tradizione maschile e femminile, con mandorle di San Francisco, zucchero di canna del Brasile e vaniglia naturale dei Caraibi"... , quasi "a ribadire la naturalità di una scelta di vita come quella delle coppie omosessuali".

Si tratta come sottolinea l'Articolista di "un'idea originale che non mancherà di creare approvazione o sconcerto, come tutte le novità di un certo tipo". Un dato è indiscutibile, si legge a conclusione dell'articolo: "Sulmona in tema di confetti si riconferma capitale assoluta sia per la qualità che per innovazione di idee e tradizionale genuinità delle materie prime, e ovviamente, dei prodotti".

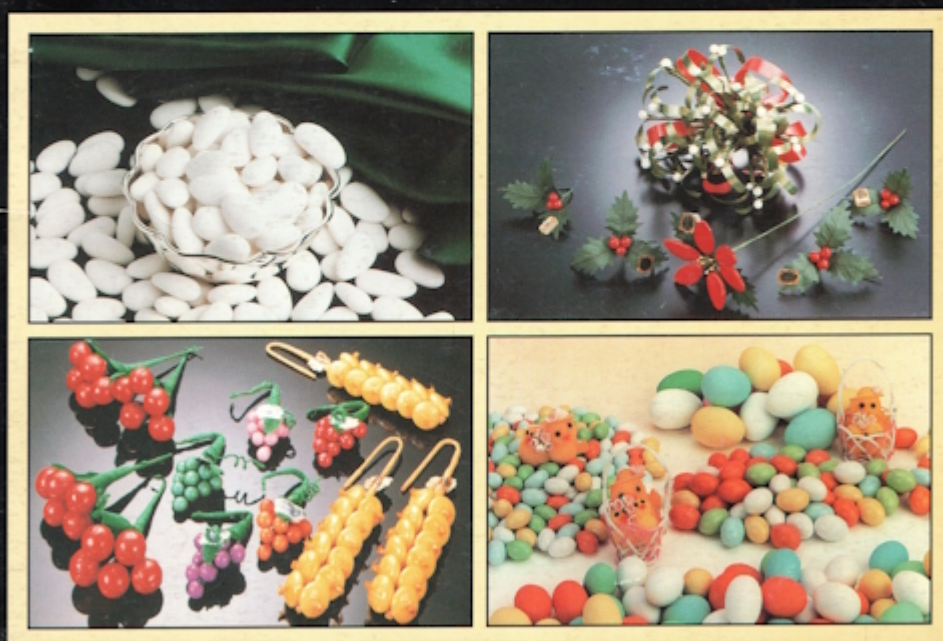
Le "*mandorle di San Francisco*"impiegate nella confezione del confetto *Gay Bride* suggeriscono alcune riflessioni legate ai territori di produzione. Un tempo, come si è visto, la Conca peligna era un magnifico "giardino" ancora ornato agli inizi del Novecento da fiori di mandorlo. La coltura – si legge in

una brochure sulla *Mandorla di Avola* – è stata introdotta in Florida e California “solo dalla metà del secolo scorso”. Molte Case produttrici di confetti, utilizzano tuttavia a Sulmona ed altrove soprattutto le mandorle siciliane di Avola o di altre rinomate località del Siracusano. Esse sono state esposte circa dieci anni fa a Sulmona in Piazza XX Settembre, nel corso di una manifestazione che ha riscosso un buon successo commerciale e richiamato folle di visitatori. Le mandorle siciliane, hanno sottolineato per l’occasione gli intenditori, si sposano divinamente – è il caso di dire – con i confetti di Sulmona, che finché “il sole brillerà sulle sciagure umane”, resterà per sempre la “*Città degli Amores e dei confetti*”.

FRANCO CERCONE

I confetti di Sulmona

fra storia e folklore



Edizioni QUALEVITA

[1] Va ricordato che oltre ad essere Patria di *Ovidio* e dei *Confetti*, la nostra Città è anche Patria del *Montepulciano*, segnalato per la prima volta in Abruzzo nell'agro sulmonese nell'opera di Michele Torcia "*Saggio Itinerario Nazionale per Paese de' Peligni fatto nel 1792*", Napoli 1793. Cfr. F. Cercone, "*La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*",

Amalthea Ed., Corfinio 2000. Tuttavia, Sulmona non ha saputo valorizzare questo importante primato storico e solo oggi si avvertono nella *Conca Peligna* segni di ripresa nel settore della viticoltura, fondamentale anche per la salvaguardia dell'ambiente.

[2] Cfr. *La bomboniera dalla nascita ai giorni nostri*; Catalogo della *Mostra della Bomboniera*, Milano 1983. Un altro Viaggiatore arabo, Idrisi, vivente alla corte normanna di Ruggero II, scrive nel 1154 nel suo *Libro di Ruggero* (Flaccovio, Palermo 1994), che "fra Campo Marino, presso Vieste, ed Ancona, vivevano "individui che trovavano rifugio nelle foreste per dedicarsi alla caccia ed alla ricerca in quelle zone disabitate di *miele*", che veniva forse commercializzato anche per la preparazione di confetture.

[3] G. Susi, *Il Casato Pelino e la storia dei confetti di Sulmona*, Sulmona 1962. Mancano documenti a sostegno dell'affermazione del compianto storico introdacquese, secondo cui la lavorazione dei confetti sarebbe stata «ideata nel monastero di S. Chiara di Sulmona» (ivi, p. 27). Vero è tuttavia che nel Seicento a Napoli «in tutte le comunità religiose si fabbricano marmellate, chicche, *confetti*, cose di *zucchero*, tavolette dolci e profumate...». Cfr. A. Cirillo Mastrocinque, *Usi e costumi a Napoli nel Seicento*, p. 36, Napoli 1978.

[4] Cfr. G. Pansa, *Le relazioni commerciali di Sulmona con altre Città d'Italia durante il sec. XIV*, p. 22; Simeone Ed. L'Aquila 1902 (estratto *Bullettino DASP*, n° 1, 1902).

[5] Cfr. E. Mattiocco, *Struttura urbana e società della Sulmona medievale*, p. 79 sgg., Sulmona 1978.

[6] G. Celidonio, *La Diocesi di Valva e Sulmona*, vol. IV, p. 205, Sulmona 1912. Secondo alcuni storici "Una libbra" equivaleva a circa 320 grammi: cfr. N. Fiorentino, *Parole e cose dei nostri avi (Abruzzo meridionale)* s. v. *libbra*;

Edigrafital, S. Atto di Teramo 2004.

[7] M. Montanari, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, p. 50; Laterza Ed., Roma Bari 2002.

[8] C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, p. 50; Mursia Ed., Milano 1990.

[9] G. Pansa, *Le relazioni commerciali, ecc.*, op. cit., p. 22.

[10] Cfr. G. Pansa-P. Piccirilli, *Elenco cronologico delle pergamene e carte bambagine pertinenti all'Archivio della Pia Casa della SS. Annunziata di Sulmona*, Lanciano 1891. Di "confecteria" si parla in alcuni atti dotali (del 18-6-1359, a favore di una certa Nicolasia; del 3-7-1362 a favore di Petruccia, figlia di Giovanni di Penne; del 2-12-1369 a favore di tal Maria de Rege) ed anche in un testamento, quello di Masio de Rogerio, redatto il 29-9-1388. Cfr. anche G. Pansa, *Giovanni Quatrario di Sulmona (1336-1402). Contributo alla storia dell'Umanesimo* p. 51, Sulmona 1912. Questi "confecteria", cioè cofanetti smaltati e destinati a contenere confetture, rappresentano dunque le antenate delle nostre bomboniere e non va esclusa l'ipotesi che esse provenissero, insieme a tanti altri capolavori, dalle botteghe degli orafi ed argentieri sulmonesi.

[11] G. Pansa, *Le relazioni commerciali, ecc.*, cit., p. 22 sgg.

[12] G. Celidonio, *La Diocesi di Valva e Sulmona*, vol. III, p. 118, De Arcangelis Ed., Casalbordino 1911.

[13] N.F. Faraglia, *La casa dei conti Cantelmo in Popoli ed il suo arredamento secondo un inventario del 1494*, in «Rassegna Abruzzese di Storia ed Arte», n. 10, p. 23, Casalbordino 1900.

[14] Il Torcia scrive nel suo *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese de' Peligni* (op. cit. p. 68) che a Sulmona si confettavano alla fine del '700 anche le "trigone mandorline

del faggio”.

[15] G. Pansa, *Le relazioni commerciali*, ecc., cit., p. 23.

[16] Giova ricordare che la *Diocesi di Valva* assume ufficialmente la designazione di *Valva e Sulmona* sotto l'episcopato di Francesco Cavalieri (1621- 1637).

[17] A. Chiaverini, *La Diocesi di Valva e Sulmona*, vol. VI, p. 129, Sulmona 1978.

[18] A. Chiaverini, *ivi*, p. 264. I confetti di Sulmona erano molto apprezzati da influenti personalità ecclesiastiche della curia romana. Si veda in proposito E. Mattiocco, *L'insegnamento pubblico a Sulmona nel XVI e XVII Secolo*, in «Buletto della Deputazione Abruzzese di Storia Patria», 1982, p. 291 sgg., L'Aquila 1982.

[19] F. Sardi de Letto, *La Città di Sulmona*, voll. 3-4, p. 226, Sulmona 1979. In tale documento si parla anche di *coliantri*, presenti in alcuni documenti del '500. Essi corrispondevano secondo l'A. a «*confetti di varia misura e forma*». Qualche perplessità suscita il racconto «poetico» (*ivi*, p. 225) sul modo in cui “alla fine del XV secolo” sarebbe nato, secondo il Sardi de Letto, il confetto *cannellino*, di cui si parlerà in seguito.

[20] A. De Nino, *Le confetture di Sulmona*, ne «La Gazzetta di Sulmona», n. 22, 8 agosto 1874. L'articolo è stato di nuovo pubblicato in A. De Nino, *Tradizioni popolari abruzzesi*, Scritti inediti e rari a cura di B. Mosca, vol. I, p. 195 sgg., L'Aquila 1970. Sottolinea al riguardo il Mosca: «*Riporto questo articolo perché esso contiene una minuta documentazione su un 'arte che potrebbe definirsi, per quanto riguarda la città di Sulmona, "popolare", tanto il popolo sulmonese sente ab antico quella della confettura, come arte sua propria, sorta nel '400 e forse prima...*».

[21] A. De Nino, *Le confetture*, ecc., cit., p. 198.

- [22] A. De Nino, *Le confetture*, ecc., cit., p. 198.
- [23] I. Di Pietro, *Memorie storiche della Città di Sulmona*, p. 337, Napoli 1804.
- [24] F. Sardi de Letto, *ivi*, p. 204. Si tratta dell'Accademia degli Erranti, trasformatasi poi, verso la metà del '600, in quella degli Agghiacciati.
- [25] G. Spini, *Documenti e profilo storico*, vol. II, p. 139, Roma 1974.
- [26] W. Goethe, *Viaggio in Italia*, p. 99 sgg., a cura di G. Perticone e M. De Vincolis; Carabba Ed., Lanciano 1933.
- [27] M. de Montaigne, *Viaggio in Italia. 1580-1581*, p. 221; Bompiani, Milano 1942.
- [28] A. Di Vittorio, *Gli Austriaci e il Regno di Napoli (1707-1734). Ideologia e politica di sviluppo*, p. 244 sgg., Napoli 1973
- [29] Vol. I, p. 688; Einaudi Ed., Torino 1982.
- [30] E. De Matteis, *Memorie storiche dei Peligni*, p. 264; a cura di E. Mattiocco e G. Papponetti, Deputazione Abruzzese di Storia Patria, Colacchi Ed., L'Aquila 2006.
- [31] Parte I, p. 606, Napoli 1692.
- [32] F. Sardi de Letto, *op. cit.*, p. 226; cfr. anche L. Braccili, *Folk-Abruzzo*, p. 158. L'Aquila 1979.
- [33] V. Cianfarani, *La processione di San Zopito*; in 'Lares', XVIII, 1952, p. 88 sgg.; A. Di Nola, *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, II Ediz., p. 285, Boringhieri Ed. Torino 2000.
- [34] M. Torcia, *Saggio Itinerario Nazionale pel Paese de' Peligni fatto nei 1792*, p. 68, Napoli 1793.

[35] M. Torcia, op. cit., p. 130.

[36] Cfr. V. Giuliani, *Ragguaglio Istorico della Terra di Roccaraso e del Piano delle Cinquemiglia*, a cura di E. de Panfilis, p. 53; A. Ausilio Ed. Padova 1991. Verso il 1720, il colto viaggiatore tedesco Adam Ebert, di passaggio per Sulmona, resta meravigliato nel vedere «al mercato» la statua di Ovidio «circondata da una fila di negozi di merceria...tra cui anche delicate confetture». Cfr. A. Ebert, *Auli Apronii Reisebeschreibung... ecc.*, p. 243, Frankfurt zur Oder, 1723

[37] E. Lear, *Viaggio Illustrato nei Tre Abruzzi*, p. 109, Sulmona 1974. Si tratta della traduzione italiana, a cura di B. Di Benedetto-Avallone, di un capitolo dell'opera del Lear dal titolo *Illustrated Excursions in Italy*, London 1846. Il Lear parla di «grandi fabbriche», mentre il Serafini, più vicino forse alla verità, ci dice che nelle 12 fabbriche erano occupati «quaranta confettari», con una media dunque di circa quattro addetti per ogni fabbrica, il che denota la struttura familiare di tali aziende nella prima metà dell'Ottocento

[38] Cfr. R. Keppel Craven, *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le Province settentrionali del Regno Napoletano*, p. 22, trad. di Ilio Di Iorio, Sulmona 1982. Id.: *Escursioni negli Abruzzi*, trad. a cura di D. Lepore, Sulmona 1981. Si tratta del II vol. del Craven, dal titolo *Excursions in the Abruzzi and northern Provinces of Naples*, pubblicato a Londra nel 1837. È significativo al riguardo che fra le «arti e manifatture» caratteristiche del Regno di Napoli (settore delle confetture) vengano menzionate, nel 1820, quelle di Sulmona, Chieti, Agnone, Lanciano e Casoli», il che sembra indicare che la concorrenza, nel settore delle "confetture", era ancora forte in Abruzzo nel primo ventennio dell'800. Cfr. G. Del Re, *Calendario per l'anno bisestile 1820*, p. 128, Napoli 1820.

[39] K. Hassert, *Gli Abruzzi*, in «Rivista Abruzzese di Scienze, Lettere ed Arti», fasc. IX, p. 421, Teramo 1897; trad. dal tedesco di F. De Magistris.

- [40] R. Colucci, *Viaggio negli Abruzzi nell'anno 1856*, p. 123 sgg., Napoli, Stamperia dei Classici Italiani, 1861.
- [41] T. Mommsen, *Viaggio in Italia. 1844-1845*, p.175; a cura di A. Verrecchia, Fogola Ed., Torino 1980.
- [42] E. Lear, op. cit. p. 34. Un bel disegno relativo ad una "corona di zucchero" è riportato da E. Canziani nel suo libro di viaggio (agosto 1914) dal titolo *Attraverso gli Appennini e le terre degli Abruzzi. Paesaggi e vita paesana*, p. 9; trad. a cura di D. Grilli; Sinapsi Edizioni, Sulmona 2009. Per la II Edizione dell'opera, a cura solo di D. Grilli, vedasi oltre.
- [43] A. Macdonell, *Negli Abruzzi*, p. 243, Sulmona 1991; Traduzione di G. Taurisani, Introduzione e note a cura di F. Cercone.
- [44] R. Colucci, op. cit. p. 123.
- [45] In occasione della manifestazione *Sulmona Sposi* si è svolto il 10 gennaio 1998 un Convegno sul tema: *Un marchio DOC per il Confetto di Sulmona*. Nel corso dei vari interventi è stata prospettata anche la possibilità di ottenere il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta).
- [46] Vedasi l'articolo apparso su "*Il Messaggero*", venerdì 7 marzo 2003, p. 45, a proposito della "guerra dei confetti" fra due Aziende produttrici cittadine.
- [47] P. Toschi, *Il Folklore*, p. 37, Milano 1967.
- [48] Cfr. *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, Napoli 1853.
- [49] F. Albergamo, *Mito e magia*, p. 282, Napoli 1970.
- [50] Cfr. Jean Noel Robert, *I piaceri a Roma*, p. 137; Rizzoli Ed., Milano 1985.
- [51] Cfr. F. Albergamo, op. cit., p. 222 sgg.

[52] A. Colarossi-Mancini, *Storia di Scanno e guida della Valle del Sagittario*, p. 194, L'Aquila 1921; cfr. anche D. V. Fucinese, *Raiano. Notizie storiche e vita tradizionale*, p. 108, L'Aquila 1971. Scrive in proposito il De Nino, «A Barrea... il corteo nuziale si dirige verso la casa dello sposo. Non parlo delle confetture e dei quattrini che si gettano in mezzo al follame (sic) dei curiosi...»; cfr. A. De Nino, *Usi Abruzzesi*, I, p. 84, Firenze 1879.

[53] Cfr G. Devoto- G.C. Oli, *Dizionario della lingua italiana*, s. v. *sciarra*, Firenze 1975. In alcuni paesi della conca peligna esiste anche il verbo dialettale "sciarrare", che equivale a "rompere rapporti" e specialmente il fidanzamento. In tal caso esplodevano, come è facile immaginare, furiosi piati tra le famiglie interessate – e non solo nei tempi passati! – a causa del matrimonio "andato in fumo".

[54] Edizione Scanno 1971, a cura di E. Giammarco; Cfr. anche M. Notarmuzi, *L'Arcadia di Romualdo Parente*, Prefazione di U. Vignuzzi, Sulmona 2013.

[55] A. De Nino, *Tradizioni popolari abruzzesi, Inediti e rari*, a cura di B. Mosca, op cit., p. 274. Il dono dei *granati*, cioè del granturco lessato, assumeva in tale giorno un particolare valore propiziatorio, poiché iniziava con esso quella che i nostri contadini e la povera gente in genere chiamavano la *costa di maggio*. Si trattava di un periodo assai critico per l'alimentazione della famiglia rurale, prossima ormai a veder esaurite tutte le scorte alimentari durante il lungo periodo invernale e nei primi mesi primaverili. I *granati* venivano offerti anche nella ricorrenza della festività di S. Antonio Abate.

[56] E. Canziani, *Through the Apennines and the lands of the Abruzzi. Landscape and peasant life*, Cambridge 1928; trad. Ital. A cura di Diego Grilli, Synapsi Ed., Sulmona 2009.

LA VALUTAZIONE INCIDENZA AMBIENTALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

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

Tale situazione, insieme ad altre inadempienze sull'applicazione da parte del Governo italiano e delle Regioni, delle direttive europee 3/92/CE e 147/09/CE, ha portato, nel 2014, all'aertura di una procedura di pre-infrascione epr il nostro Paese da parte dell'Unione Europea. L'Italia, con le linee guida nazionali sopra citate, nel 2019 ha cercato di porre rimedio alle pesanti carenze normative nazionali e regionali e la Regione Abruzzo, con la LR 7/2020, entrata in vigore il 12 marzo 2020, ha dovuto, suo malgrado, fa ritornare alla competenza regionale la procedura di VINCA, subordinando però tale fatto all'effettivo adeguamento della dotazione di personale del dipartimento competente (da operare secondo la legge entro 90 giorni dall'entrata in vigore).

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

Il richiamo del Ministero sembrava aver dato i suoi frutti quando, con l'approvazione della L.R. 58 del dicembre 2023, la Regione, all'art. 23, stabiliva la sua competenza per la

valutazione di incidenza sugli atti di pianificazione e programmazione territoriale, urbanistica e di settore e loro varianti, e sugli interventi o progetti, di rilevanza regionale, provinciale o comunale, che interessino siti di importanza comunitaria, istituiti o proposti, zone speciali di conservazione e zone di protezione speciale, lasciando facoltà ai soli Comuni capoluogo di provincia di esercitare le competenze in merito alla VINCA su interventi, progetti e attività di rispettiva competenza.

Ma, improvvisamente, spunta una proposta di legge regionale, che verrà discussa dalle Commissioni Bilancio, Territorio e Sanità, dove si cambiano le carte in tavola e si ribadisce che ***“Rimangono ferme ed efficaci le disposizioni di cui agli articoli 2 e 3 della legge regionale 2 marzo 2020, n. 7 (Disposizioni in materia di valutazione di incidenza e modifiche alla legge regionale 3 marzo 1999, n. 11 (Attuazione del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112: Individuazione delle funzioni amministrative che richiedono l’unitario esercizio a livello regionale e conferimento di funzioni e compiti amministrativi agli enti locali ed alle autonomie funzionali)) nonché gli atti di attuazione eventualmente assunti dalla Giunta regionale”***, tornando, quindi, all’antico, e cioè alla competenza dei Comuni, piccoli e grandi, in attesa che la Regione *“adequi la dotazione organica della struttura regionale di supporto all’Autorità regionale competente per la valutazione d’incidenza al fine di assicurare lo svolgimento delle funzioni di cui alla presente legge”*.

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

“Assistiamo, purtroppo, da anni – dichiara l’UNITEL, Unione Nazionale Italia dei Tecnici degli Enti Locali, sezione Abruzzo – qualunque sia il “colore” politico delle Giunte Regionali, ad un proliferare di leggi che, in nome di una presunta leale collaborazione tra Enti, scaricano sui Comuni competenze a non finire, incuranti del fatto che le strutture

tecniche e amministrative comunali sono ormai al collasso, con personale ridotto all'osso e carenza di competenze e professionalità specifiche".

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

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

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

realmente leale, e alla pari”.

UNITEL sezione Abruzzo

LA PRIMA EDIZIONE DEL CONVIVIO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

“Voglio evidenziare il lato umano e sociale di un evento simile, mettere insieme la comunità cittadina – così il sindaco Diego Ferrara – far sedere uno accanto all’altro persone che si conoscono poco o non si conoscono, è un atto

fondamentale per rinsaldare il senso di appartenenza, amicizia e collaborazione della cittadinanza. Le idee migliori prendono forma durante una conviviale aperta e identitaria ed è possibile anche che attraverso questo evento si riesca a stare insieme in modo armonico fra cittadini. Sarà un appuntamento non solo turisticamente, ma anche socialmente utile e importante”.

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

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

“La tavolata è resa possibile dall’agenzia Lusso, nata perché il centro di Chieti richiede la necessità di eventi speciali, che nella loro complessità siano in linea con la qualità e il potenziale cittadino – aggiunge Valerio Giannini – Confidiamo nella competenza dell’organizzazione per i dettagli logistici

e tecnici. L'iter burocratico è definito, invitiamo tutti a partecipare anche lasciando aperti i negozi che ci auguriamo siano parte attiva”.

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

UNA PIETANZA DA LAUREA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Al Convento di San Patrignano con l'Università di Teramo

Collecorvino, 25 giugno 2024. È previsto per oggi 25 giugno alle ore 19 presso il Convento di San Patrignano a Collecorvino l'appuntamento con "Una pietanza da laurea", appuntamento che anticipa l'estiva sagra di "Pipindune e ove" l'immane evento dedicato al piatto abruzzese tanto amato anche dai turisti.

Interverrà il Sindaco Paolo D'Amico con il Professore, Magnifico Rettore Dino Mastrocola dell'Università di Teramo (Te), insieme a Flavio D'Aviera, Presidente della Pro Loco Corbino.

Tra i relatori si annoverano: i Professori di Teramo Mauro Serafini, Docente di Bioscienze e Donato Angelino che farà un intervento dal titolo "Etichette nutrizionali: come e perchè leggerle?"; inoltre ci sarà Antonio Di Giovacchino, Chef esperto in piatti tradizionali della cultura contadina, il Vicesindaco di Collecorvino Antonio Zaffiri, e Donatella Alquati e Giorgio Minillo con il libro "Sagre d'Italia".

"Lo scorso anno su L'Eco di San Gabriele, in un articolo in cui si citava anche la nostra sagra, veniva riportato che questo tipico piatto d'Abruzzo 'pipindune e ove' appunto, è un piatto semplice, gustoso ma completo, anche facile da realizzare: ed ecco che noi in vista della nostra sagra, fiore all'occhiello per il nostro paese che si terrà i primi di agosto, vogliamo proprio parlarne con degli esperti" – annuncia il Sindaco D'Amico.

"Voglio ringraziare l'Università di Teramo per la presenza – prosegue, – il Consigliere Simone Orlando che ha organizzato questo convegno, e la Pro Loco che da anni gestisce la sagra e permette di far conoscere le nostre eccellenze culinarie in tutto il territorio regionale" – conclude il Primo cittadino.

Al termine del convegno ci sarà una degustazione di piatti tipici.

IL 40° CICLO DI DOTTORATO DI RICERCA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La Scuola Superiore Gabriele d'Annunzio ha pubblicato il bando

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

importanti sono poi le due borse attivate in collaborazione con l'Università di Ferrara sulle tematiche attinenti alle ricerche condotte dall'ICRANet (International Center for Relativistic Astrophysics Network) che ha sede nella Stazione vecchia di Pescara.

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

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

Maurizio Adezio

RIMESSO A NUOVO CAMPO DA TENNIS

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Aperte le prenotazioni e pronto all'uso

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

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

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

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

FIRA: BILANCIO 2023 IN ATTIVO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

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

“C'è voluto coraggio e visione per avviare il processo di fusione tra FiRA e Abruzzo Sviluppo – dichiara il presidente Marsilio – ma il buon lavoro svolto in questo ultimo anno dal CdA di FiRA dimostra che abbiamo avuto ragione a voler dare un'unica e ben definita identità a due enti regionali che spesso si sovrapponevano. Quindi è con particolare soddisfazione che approviamo il Bilancio della finanziaria regionale. Oggi abbiamo un unico ente, sano, forte e veramente strumentale a quelle che sono le esigenze della Regione. Penso, ad esempio, alla gestione delle Naidi, in cui FiRA ha saputo sopperire all'assenza di una specifica in house regionale che potesse fronteggiare, nel minor tempo possibile, tutti gli adempimenti per la riapertura, in breve tempo, degli impianti. Faccio i miei complimenti al CdA e ringrazio tutta

la struttura per l'impegno e la professionalità dimostrate. Adesso si va verso la definizione della Finanziaria regionale come organismo intermedio, che sia direttamente responsabile delle attività di programmazione, gestione, controllo e pagamento dei fondi europei".

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

Per Giacomo D'Ignazio: "Anche nel 2023 FiRA ha proseguito la sua opera di risanamento e, al contempo, ha fatto molto per le imprese e i professionisti, come certificano i numeri degli investimenti sull'economia abruzzese. Ma ha anche dato prova di saper diversificare le proprie attività rispetto a quella che è la sua mission, non solo per coadiuvare al meglio la Regione Abruzzo, ma per una precisa scelta di questo CdA: aver intrapreso un percorso di crescita, improntato sull'ascolto del territorio e su una visione di medio-lungo periodo, ci sta permettendo di interpretare i cambiamenti in atto, per migliorare la nostra capacità di adeguamento, mettendo a segno le opportunità offerteci dal Socio unico con l'affidamento di importanti commesse".

Diversi gli asset su cui FIRA si è concentra in questo ultimo anno: accesso al credito, con la gestione dei bandi per prestiti alle imprese di tutti i settori, compresa la linea dedicata all'agricoltura e a imprese e professionisti che

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

Dopo l'emozionante Grande Partenza del Giro d'Italia dall'Abruzzo lo scorso anno, anche nel 2024 la Finanziaria regionale ha coadiuvato Regione Abruzzo nell'organizzazione delle quattro tappe abruzzesi della corsa rosa, che si conferma una formidabile vetrina per far conoscere al mondo la nostra regione. Da quest'anno, inoltre, in capo a FiRA c'è anche la gestione delle "Naiadi": dopo anni di chiusura e disagi, dovuti alle precedenti gestioni, con il grande impegno della Finanziaria regionale si è restituito il complesso sportivo alla collettività.

LE MISURE E I NUMERI DEGLI ULTIMI 3 ANNI IN SINTESI

Piccolo Prestito Agrario, prestito diretto a tasso zero alle imprese vitivinicole e relative società di trasformazione che hanno subito un danno di produzione in seguito all'eccesso di

pioggia verificato in Abruzzo da aprile a giugno 2023. Finanziate 231 imprese per oltre 2 milioni di euro.

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

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

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

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

Aiuti alla ricettività delle imprese turistiche, per miglioramento della ricettività e degli standard di qualità delle strutture ricettive (sostenibilità e promozione, sicurezza e prevenzione sanitaria, miglioramento dell'offerta per turisti con disabilità, ammodernamento macchinari, attrezzature e arredamento, miglioramento dell'offerta turistica). Finanziati 110 progetti di investimento con un fondo di 7 milioni di euro.

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

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

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

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

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

Nel 2024 importante spazio anche al comparto agricolo: con il Fondo di Rotazione gestito da FiRA, le imprese agricole, che sono anche beneficiarie del sostegno a fondo perduto concesso per gli investimenti produttivi per la competitività e per ambiente, clima e benessere animale o quelli per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, possono accedere al Fondo gestito dalla Finanziaria regionale per richiedere un prestito a tasso zero a copertura della parte di cofinanziamento privato non finanziabile con la sovvenzione a fondo perduto.

EDUCAZIONE STRADALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Agli annuali corsi ACI 1.170 studenti teatini

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

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

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

«In aula abbiamo affrontato i temi più disparati» ha

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

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

OMICIDIO NEL PARCO BADEN

POWELL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



La dichiarazione del Sindaco di Pescara, Carlo Masci

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

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

Purtroppo, sono state immediate e puntuali anche le polemiche politiche di chi è esperto non di sicurezza ma di sciacallaggio e ha nuovamente dimostrato di non saper tacere neppure di fronte alla morte di un ragazzino. Tutti ci dobbiamo interrogare sui limiti e le mancanze della nostra società nei rapporti con i più giovani: le istituzioni, il mondo della scuola, le famiglie devono tutelare e sostenere sempre i ragazzi, prevenendo o frenando qualsiasi devianza o deriva, e quando avvengono episodi di questa gravità è chiaro che bisogna porsi delle domande. Il mio abbraccio va alla

famiglia e agli amici della vittima e il mio pensiero va anche alle famiglie di chi è coinvolto nell'omicidio, travolte da un fatto così grave.

ASSUNZIONI NEI COMUNI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

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

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

Anche per i profili dell'ex Categoria C, il cui salario medio

lordo annuo ammonta a 21.166,00 €, secondo il CCNL di novembre 2022, sono ricercate tre figure, nello specifico: Istruttore Amministrativo, Istruttore Amministrativo Contabile e Istruttore Contabile.

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

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

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

GLI ANGELI DEL MARE FISA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Collaborazione e sicurezza sulle spiagge. Soccorso ragazzo in difficoltà

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

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

Marco schiavone, presidente Angeli del Mare Fisa: *“Come Angeli del Mare abbiamo avviato questa preziosa collaborazione con la F.I.S.A (Federazione Italiana Salvamento Acquatico) che ci*

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

TROFEO ESA CUP

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

Chieti, 24 giugno 2024. È la società pugliese "Icos Sporting Club" la vincitrice della seconda edizione del Trofeo di Nuoto Esa Cup "Memorial Santucci" dedicato all'atleta Matteo Santucci, prematuramente scomparso nel 2014.

L'evento, che ha fatto registrare la presenza di un folto pubblico, si è svolto nei giorni 21, 22 e 23 Giugno 2024 nello Stadio del Nuoto di Chieti – Esa Life, organizzato da Esa Life, e ha visto la partecipazione di 900 atleti in rappresentanza di 37 società sportive provenienti da varie regioni d'Italia con 3500 atleti/gara in tre giorni.

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

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

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

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

MANCATA SULL'ARROSTICINO

AUDIZIONE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



Cia Abruzzo esprime rammarico

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

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

L'arrosticino abruzzese è un'eccellenza gastronomica riconosciuta a livello nazionale e internazionale. La sua

tutela e valorizzazione richiedono un impegno comune da parte di tutti gli attori coinvolti, compresi gli allevatori abruzzesi che, con la loro esperienza e dedizione, svolgono un ruolo fondamentale nella produzione della materia prima di questo prodotto tipico.

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

REDDITO DI CITTADINANZA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 26 Giugno 2024



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

Pescara, 24 giugno 2024. Un giorno di festa al parco Villa de

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

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

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

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