

LA VELA OLTRE LO SPORT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Un progetto sociale del Quadrante Dannunziano di Pescara per i ragazzi affetti da disturbo dell'autismo in cura presso il Centro Sanstefar di Chieti Una giornata diversa, all'insegna dello sport e dell'amicizia

Pescara, 9 giugno 2024. È quella che ha offerto ieri il Circolo Velico Quadrante Dannunziano di Pescara a dodici ragazzi affetti da disturbo dello spettro autistico in cura presso il Centro di Riabilitazione Sanstefar Abruzzo di Chieti. Il progetto di solidarietà è al suo quarto anno di vita ed è stato come sempre un successo.

Il Quadrante Dannunziano è un circolo velico che riunisce tutti coloro che hanno frequentato i corsi del centro velico Caprera (CVC) ed è punto di riferimento del Centro Italia Adriatico. In sintonia con le sue caratteristiche è sempre molto attento ai temi del sociale e organizza periodicamente corsi di navigazione per persone fragili come malati oncologici e per non vedenti. “L'autismo – spiega la dottoressa Manuela Zappacosta, dirigente di Area del Sanstefar – è una condizione che ha come comun denominatore il disturbo comunicativo e relazionale, per cui ci si è resi conto che è importante e fondamentale insegnare ai bambini e ai ragazzi ad interagire con l'altro anche fuori di ambienti usuali come l'ambulatorio, la casa, la scuola.

Gli apprendimenti forniti dagli esperti devono tradursi e realizzarsi in vere e proprie esperienze di vita”. Da qui la

necessità di andare “oltre”, di offrire a questi ragazzi una opportunità. Con questo spirito e obiettivo tutta l’equipe del Sanstefar di Chieti dedicata all’autismo ogni anno propone ai ragazzi del centro delle giornate per far conoscere luoghi nuovi, stare insieme e favorire l’attività di gruppo, l’interazione sociale, una maggiore autonomia e partecipazione.

“Nell’ambito di questo progetto – incalza Sergio Lopez, presidente del circolo velico Quadrante Dannunziano – hanno deciso, tra le varie attività, di scegliere anche lo sport della vela. Noi ci siamo messi a totale disposizione con la nostra area e con le competenze dei nostri soci per farli giocare con le nostre barche a vela. Ed è stato anche quest’anno un gran successo perché i dodici ragazzi coinvolti hanno trascorso una giornata serena e divertente insieme ai loro genitori e ai loro terapeuti di riabilitazione. Prima hanno svolto attività a terra e poi sono usciti in mare con grande entusiasmo”.

Il gruppo di lavoro di questo progetto è composto, oltre che dal presidente del Quadrante Dannunziano Sergio Lopez, dal direttore del personale dottor Enzo Sulpizio, dalla dirigente di Area dottoressa Manuela Zappacosta e dal direttore velico dottoressa Gilda Masserio. Intanto oggi è in corso la 22^a Veleggiata Dannunziana, una manifestazione velica non agonistica organizzata dal Quadrante Dannunziano e aperta a tutte le imbarcazioni “purché mosse dal vento”, derive e cabinati. Lo spirito è di voler partecipare e arrivare tutti insieme per il piacere di andare a vela.

I CORI IN AMICIZIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Al via la VI Edizione. Due i momenti corali per la VI Edizione del Concerto dell'Amicizia, organizzato dal Coro Selecchy

Chieti, 9 giugno 2024. Nella Chiesa di San Domenico Venerdì 14 giugno alle ore 21.00 introduce la Rassegna corale il Coro Selecchy, che ha promosso l'evento con il Patrocinio del Comune di Chieti, dell'Arca Cori Abruzzo, della Feniarco e con la collaborazione di numerosi sponsor. Sarà il turno, quindi, dell'Associazione musicale Le Cantrici di Euterpe provenienti da L'Aquila, dirette dal M. Maria Antonietta Cignitti.

Domenica 16 giugno alle ore 19.00 si esibiranno sempre nella Chiesa di San Domenico il Coro Selecchy, diretto da M. Mariarita D'Orazio con Mimmo Speranza al pianoforte, seguito dall'Associazione Corale G. Verdi di Teramo, diretta da M. Umberto De Baptistis, accompagnata da Romeo Ciarrani alla fisarmonica e successivamente dal Coro Polifonico Histonium Bernardino Lupacchino dal Vasto, proveniente da Vasto, diretto dal M. Luigi Di Tullio.

L'evento sarà presentato dalla giornalista Anna De Giorgio

Coro S. Selecchy "Cori in Amicizia"
6ª Edizione - Chieti, 14 e 16 Giugno 2024
INGRESSO LIBERO

Venerdì 14 Giugno
Chiesa di San Domenico al Corso ore 21:00

- **LE CANTRICI DI EUTERPE L'Aquila**
M. Maria Antonietta Cignitti
- **CORO "S. Selecchy" Chieti**
M. Mariarita D'Orazio
Pianoforte M. Mimmo Speranza

Domenica 16 Giugno
Chiesa di San Domenico al Corso ore 19:00

- **ASSOCIAZIONE CORALE "G. Verdi" Teramo**
M. Umberto De Baptistis
Fisarmonica Romeo Ciarroni
- **CORO POLIFONICO HISTONIUM**
"Bernardino Lupacchino dal Vasto" Vasto
M. Luigi Di Tullio
- **CORO "S. Selecchy" Chieti**
M. Mariarita D'Orazio

Presenta: Anna Di Giorgio

partinsieme FITCONTASTA FERETTI
10:38
FINEE RE/MAX VENESE Andreina FARMACIA BRUNORI

CONCORSO INTERNAZIONALE JOOP

2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Celebrazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva e dell'eccellenza nel Design a Tokyo

Tokyo, 9 giugno 2024. Oggi, a Tokyo, si tiene l'attesa cerimonia di premiazione dei vincitori del Japan Olive Oil Prize (J00P) e del Joop Design Award 2024. Questo evento celebra l'eccellenza e l'innovazione nel settore dell'olio extra vergine di oliva, riconoscendo i migliori produttori e designer a livello mondiale.

Quest'anno hanno partecipato al concorso 511 oli provenienti da 27 Paesi.

Il J00P è dedicato a promuovere oli extra vergine di oliva di alta qualità e a educare i consumatori giapponesi su come riconoscere e scegliere prodotti d'eccellenza. Attraverso masterclass, seminari ed eventi promozionali, il J00P sostiene i produttori di EV00 e consolidare il loro successo nel mercato giapponese.

Il J00P premia oli extra vergine di oliva di altissima qualità, selezionati da una giuria di 11 esperti internazionali, che quest'anno include Antonio G. Lauro, Konstantinos Liris, Miciyo Yamada, Fernando Martinez Roman, Barbara Alfei, M. Angeles Calvo Fandos, Birsen Can, Marcelo Scofano, Na Xie, Hiromi Nakamura e Mariko Shimada.

Parallelamente, dal 2020, il Joop Design Award valorizza non solo il contenuto, ma anche l'estetica dei prodotti EV00,

celebrando il design del logo, delle bottiglie e dell'imballaggio. Il mercato giapponese, noto per il suo gusto sofisticato, rappresenta una sfida e un'opportunità unica per i designer e i produttori di tutto il mondo.

La giuria del Joop Design Award 2024 è composta da esperti di fama mondiale nel campo del design. I giudici di quest'anno sono Dabbie Millman dagli Stati Uniti, Motoko Ishii dal Giappone, Oliviero Toscani dall'Italia e Shahira Fahmy dall'Egitto.

L'evento di oggi, che si tiene nel celebre luogo della Tokyo Tower, rappresenta un momento importante per produttori e designer, offrendo una piattaforma per celebrare i loro successi e presentare i loro prodotti a un pubblico di appassionati e professionisti del settore.

JOOP 2024:

BEST OF COUNTRY

BEST OF ARGENTINA

El Mistol Premium – Agropecuaria El Mistol S.a.

BEST OF BRAZIL

Estância das Oliveiras – BLEND EXCLUSIVO – Estância Das Oliveiras

BEST OF FRANCE

Château d'Estoublon Bouteillan – Sas Estoublon

BEST OF GREECE

1. FLAVORED GOURMET ENIGMA – Flavored with Apple, Cinnamon and Honey – Sakellaropoulos Organic Farms.

2. Laconiko Blood Orange – Laconiko

BEST OF ISRAEL

Heart Notes Blend – Bvs Jerusalemoliveoil

BEST OF ITALY

L'Olinda Monovarietale di Raggia – Frantoio L'olinda

BEST OF JORDAN

MAIDA Arbequina – Maida

BEST OF PORTUGAL

Azeite Porca De Murça Cacau Fused – Cooperativa Agrícola Dos Olivicultores De Murça, Crl

BEST OF SPAIN

GOYA® Premium Unico Extra Virgin Olive Oil – Goya en España S.A.U

BEST OF TUNISIA

Domaine Adonis Koroneiki – Adonis Olive Oil

BEST OF TURKEY

Gaia Oliva Tangerine – Gaia Oliva

BEST OF UNITED STATES

Fat Gold Standard – Fat Gold

BEST OF FLAVORED

1. Gaia Oliva Tangerine – Gaia Oliva (Turkey)
2. Azeite Porca De Murça Cacau Fused – Cooperativa Agrícola Dos Olivicultores De Murça, Crl (Portugal)
3. Laconiko Blood Orange – Laconiko (Greece)

3. FLAVORED GOURMET ENIGMA – Flavored with Apple, Cinnamon and Honey

3. Sakellaropoulos Organic Farms (Greece)

BEST OF POLYPHENOLS

Chiaroscuro – Azienda De Robertis Sas (Italy)

JOOP DESIGN AWARD 2024

1. ORIGENES – Castell De La Costurera-sat Agrofruit (Spain)

2. Il Macolo – Azienda Podere Macolo Società Agricola Semplice (Italy)

3. DI VITO Premium Denocciolato Biologico – Di Vito Food Srl (Italy)

3. Amabile – Grechi Peticari Srl (Italy)

3. Harvest by Night – Castello Monte Vibiano Vecchio s.r.l. (Italy)

PROFESSIONE ODONTOTECNICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Le opportunità per il futuro della categoria. Il convegno si terrà il 13 giugno a Pescara alle ore 18, presso la sede di Confartigianato Abruzzo

Pescara, 9 giugno 2024. Gli effetti della storica sentenza che riconosce il profilo sanitario degli odontotecnici, la copertura assicurativa e la tutela legale per i professionisti del settore, l'esperienza del "Consorzio Odontotecnici delle Province Toscane" come esempio virtuoso da replicare in Abruzzo, la fatturazione direttamente ai pazienti e l'obbligo di trasmettere i dati al sistema Tessera Sanitaria. Questi i temi che verranno affrontati nel corso del convegno "Professione odontotecnico: prospettive per il futuro alla luce della sentenza del Consiglio di Stato", che si terrà a Pescara, presso la sede di Confartigianato Imprese Abruzzo, giovedì 13 giugno, alle ore 18, in Piazza Giuseppe Garibaldi 42/6.

Dopo i saluti iniziali del segretario regionale, Daniele Di Marzio, sono previsti gli interventi del presidente nazionale Confartigianato Odontotecnici, Ivan Pintus e del presidente regionale della categoria, Luca Di Tecco. All'iniziativa saranno presenti l'Assessore alla Salute della Regione Abruzzo, Nicoletta Verì, e il Dirigente Scolastico dell'IPSIAS Di Marzio – Michetti di Pescara, Maria Antonella Ascani. Modera l'evento l'addetto stampa Silvia Grandoni. L'iniziativa, del tutto gratuita, si concluderà alle 19:30 con un aperitivo.

"È fondamentale che su una professione moderna e di alto profilo come quella dell'odontotecnico, che richiede un costante aggiornamento sui materiali e le tecnologie, ci sia una maggiore sensibilizzazione del cittadino e delle istituzioni – dice il presidente regionale di categoria, Luca Di Tecco – un altro tema importante è quello della formazione e in tal senso puntiamo a consolidare il dialogo con gli istituti scolastici, in modo che gli studenti possano seguire percorsi efficaci di alternanza scuola-lavoro e programmi basati sulla conoscenza di nuove tecnologie digitali e i nuovi materiali".

Per partecipare all'evento è richiesta l'iscrizione entro il

12 giugno chiamando il numero 085.61354 oppure inviando una mail a: info@confartigianatoabruzzo.it.

RISERVATO ALLE FAMIGLIE BISOGNOSE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Sostegno economico per i centri estivi. Scadenza della presentazione delle domande fissata per il prossimo 15 giugno

Roseto degli Abruzzi, 9 giugno 2024. L'Amministrazione Comunale di Roseto degli Abruzzi avvisa che sono aperti fino al 15 giugno prossimo i termini per richiedere il sostegno economico riservato alle famiglie bisognose che risiedono nel Comune di Roseto degli Abruzzi e che intendano avvalersi dei centri estivi per bambini e ragazzi dai 3 ai 13 anni.

In particolare, per ottenere il voucher, le famiglie dovranno dare riscontro ad un apposito avviso. Tutti i criteri necessari per avere l'accesso ai voucher comunali, assieme all'avviso pubblico, alla domanda e alla richiesta di erogazione del voucher, sono a disposizione sul Sito Istituzionale del Comune di Roseto degli Abruzzi.

Le richieste, da presentarsi secondo il modello a tal fine predisposto, debitamente compilato e sottoscritto, potranno essere presentate fino al 15 giugno prossimo presso l'ufficio

URP del Comune o via Pec alla mail protocollogenerale@pec.comune.roseto.te.it.

“La pubblicazione dell’Avviso rappresenta la nostra costante attenzione alle esigenze dei cittadini più vulnerabili e il desiderio di provare a garantire a tutti i bambini un’estate ricca di opportunità educative e ricreative – afferma l’Assessore al Sociale e alla Pubblica Istruzione Francesco Luciani – In anticipo rispetto al passato, abbiamo lavorato senza sosta per organizzare i centri estivi, creando un ambiente sicuro e stimolante dove i giovani possano crescere e apprendere. L’Amministrazione Comunale si impegna quotidianamente per rendere Roseto degli Abruzzi una comunità sempre più inclusiva e solidale”.

PREMIO DI NICOLA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



CONFINDUS

Agli studenti abruzzesi più brillanti in matematica. Lunedì 10 giugno alle ore 11:00 la cerimonia di premiazione nella sede di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico Pescara

Pescara, 9 giugno 2024. Si terrà lunedì 10 giugno alle ore 11:00 nella sede di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, Via Raiale 110 bis – Pescara – l’assegnazione dei premi del contest che in questi giorni vede impegnati circa 50 studenti abruzzesi in una prova di logica, matematica e cultura

generale in inglese, basata sui test che gli studenti americani svolgono ogni anno per accedere alle università.

Un premio promosso dal 2008 dal Cav. Vincenzo Di Nicola: orgogliosamente abruzzese, è emigrato da giovane in America dopo una laurea con lode in Ingegneria Informatica dall'Università di Bologna, ha un Master of Science in Computer Science da Stanford, l'Università più prestigiosa al mondo per l'Informatica, è cresciuto professionalmente in Silicon Valley. Il suo must è la tecnologia, ma non fine a se stessa, bensì al servizio della persona.

Ex studente del Liceo Scientifico Einstein di Teramo, Maturità 1998 il suo premio, volto a valorizzare i giovani eccellenti, è ora giunto alla sedicesima edizione.

Per il 2024 i premi che verranno assegnati saranno:

800 € (o Bitcoin): al primo classificato

500 € (o Bitcoin): al secondo classificato

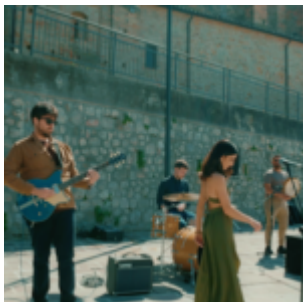
700 € (o Bitcoin) extra: alla migliore studentessa

300 € (o Bitcoin) extra: premio imprenditorialità

Alla cerimonia di premiazione di lunedì 10 giugno interverranno Vincenzo Di Nicola, promotore del Premio – Silvano Pagliuca, Presidente Confindustria Abruzzo Medio Adriatico – Luigi Di Giosaffatte, Direttore Generale Confindustria Abruzzo Medio Adriatico.

TI VENGO A CERCARE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



LagaBrigante lancia il suo primo album discografico. Il debutto discografico della band folk-rock abruzzese che ha già conquistato il premio pigro e casa Sanremo è previsto per il 13 giugno

Teramo, 8 giugno 2024. Sono sette i ragazzi teramani, provenienti da svariate esperienze musicali, che nel 2016 decidono di dar vita alla band folk-rock LagaBrigante. Nome ispirato ai luoghi e alle memorie di Teramo, provincia abruzzese che abbraccia gran parte dei Monti della Laga, zona ricca di storie di brigantaggio. Nel corso degli anni la band è riuscita a farsi apprezzare per la capacità di proporre sia brani originali sia brani di matrice tradizionale, maturando un sound caratteristico che li distingue.

In quest'ultimo anno hanno raggiunto importanti traguardi. A dicembre 2023 partecipano al "Premio Pigro", festival dedicato al cantautore teramano Ivan Graziani, aggiudicandosi la targa per la migliore cover grazie ad un'interpretazione del brano "Fuoco sulla collina", dove i fraseggi della chitarra elettrica si sono fusi con il soffio dei mantici.

Due mesi dopo partecipano al format "Casa Sanremo", durante il noto festival della musica italiana, dove hanno eseguito, oltre alla cover di Ivan Graziani, anche "Salterello Minore", brano tratto da una storia vera di un amore struggente, cantata sul ritmo che più li rappresenta, il saltarello. Carmine D'Alonzo di Penna Sant'Andrea, autore di questo

meraviglioso brano, collabora con la band da diversi anni, affidando loro i propri testi e le proprie musiche. Da questa collaborazione sono nate altre composizioni, come 'Trema la terra', che racconta il tragico evento sismico che ha colpito Amatrice nel 2016, e "Jitte ssà trecce", di recente pubblicazione, che narra di una straziante ricerca della donna amata. Entrambi scritti in dialetto teramano. Queste composizioni rappresentano un di cui della raccolta discografica "Ti vengo a cercare". Titolo che si rifà proprio ai versi di Carmine D'Alonzo "Ji stanotte ti vengo a cercare, zompe lu fosse, pass lu mare...".

Il concept dell'album prende ispirazione dal rito della serenata, un concertino improvvisato da un gruppo di suonatori, sotto casa della sposa. Il gruppo in questione, nonostante la mancanza di cura nella forma e nel suono, riesce con maestria a trattare il tema dell'amore, creando una situazione dove coesistono allegria e malinconia. Una dimensione nostalgica resa possibile dal suono allegro dell'organetto e dalla serietà dei temi trattati che ritroviamo nei testi delle canzoni.

Si parla dell'amore per la famiglia, per la propria terra, dell'amore incondizionato di una madre per i propri figli, del dolore di un amore e dei sacrifici per raggiungerlo. "Ti vengo a cercare" è la rielaborazione musicale di questo scenario, che mira ad intensificarne la forza espressiva. Il titolo del disco manifesta la consapevolezza di voler intraprendere con tenacia un percorso caratterizzato da momenti di gioia e di dolore per poter godere dell'esperienza dell'amore. "Ti vengo a cercare" è il risultato di una ricerca svolta dall'organettista Stefano De Dominicis e dal fisarmonicista Marco Pomanti per dare una nuova veste alla musica del territorio e agli strumenti tradizionali riproponendo queste melodie con una nuova armonia.

CALISTELLE 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Dal 13 giugno sul Molo Sud del Porto

Giulianova, 8 giugno 2024. Torna dal prossimo giovedì 13 giugno la manifestazione CALISTELLE sul molo sud del Porto di Giulianova.

Dopo lo strepitoso successo della prima edizione riparte la manifestazione organizzata dall'Associazione Caliscendi, con il Comune di Giulianova, l'Ente Porto, l'associazione che raggruppa i ristoratori giuliesi, Os.Te. e, novità di quest'anno, il Consorzio Vini d'Abruzzo, l'organismo consortile, presieduto da Alessandro Nicodemi, che raggruppa le cantine abruzzesi.

La manifestazione, che ha ricevuto il patrocinio della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia, di Assonautica della Provincia di Teramo, del Flag Costa Blu e dell'Organizzazione dei Produttori Abruzzo Pesca, nelle 11 serate del giovedì in cui si articolerà, fino al 5 settembre, permetterà di poter degustare, nell'incantevole scenario dei Caliscendi, i 10 piatti preparati dai cinque ristoranti, sorseggiando i vini proposti dalle cinque cantine che si alterneranno settimanalmente.

Il lavoro sinergico che già dallo scorso anno è stato fatto insieme alla Regione Abruzzo, mira a promuovere i prodotti del

nostro territorio e a far apprezzare le storiche strutture da pesca presenti sul molo sud del Porto di Giulianova, chiamate Caliscendi, che tra l'altro sono oggetto di una legge regionale per il loro riconoscimento quali strumenti da pesca di interesse storico e di un'altra proposta per il riconoscimento quali Patrimonio UNESCO, insieme ad altri attrezzi da pesca.

La novità di quest'anno, oltre alla partecipazione un numero maggiore di cantine, grazie al supporto del Consorzio Vini d'Abruzzo, e sicuramente l'adesione al progetto di altri ristoranti giuliesi che si aggiungono ai 12 dello scorso anno raggiungendo il numero considerevole di 18 strutture.

La prevendita quest'anno è affidata agli uffici dell'Ente Porto situati all'ingresso sud del porto e aperti tutti i giorni feriali, escluso il sabato.

All'ingresso il giovedì verrà consegnato ad ognuno dei partecipanti il calice con il suo sacchetto e cinque Token per altrettante degustazioni dei vini del nostro territorio.

Per degustare i piatti preparati dai cinque ristoranti, all'ingresso verranno consegnati i token del valore unitario di 2 euro.

Le serate, inizieranno ogni giovedì alle 19:30, con un tramonto mozzafiato sulle nostre montagne, dal Gran Sasso alla Majella, passando per i Monti Gemelli e i Monti della Laga, sono riservate ad un numero massimo in contemporanea di 500 utenti, e saranno allietate da gruppi musicali prevalentemente giuliesi.

INTERVISTE IMPOSSIBILI, I RITRATTI DEGLI ARTISTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Gli allievi del liceo artistico presentano la mostra, l'11 giugno alle ore 18:00 si inaugura presso la sala Proloco di via Corradini l'ultimo evento delle Giornate dell'arte

Avezzano, 8 giugno 2024. Quello che il Liceo Artistico Vincenzo Bellisario ha il piacere di ospitare in questa mostra è frutto di un lungo ed appassionato lavoro. Il risultato di tanti mesi di operoso e sensibile sguardo che il prof. Franco Sinisi, docente di Discipline pittoriche, ha voluto rivolgere ai suoi più talentuosi ed eccentrici alunni di questa Scuola, che in tanti anni di storia ha saputo sfornare non solo speranze, ma intere generazioni di nobili artisti del nostro presente.

Abbiamo visto questi giovani camici bianchi come angeli in prima linea nelle grandi stanze di laboratori, odorosi di gesso e vernice, armati di matita, tanta gioia e un pizzico di follia, con gli occhi avidamente spalancati verso il futuro sull'immenso e complesso mondo della storia dell'arte che abbiamo alle spalle.

Al centro della loro missione: ritrarre con sapiente abilità tecnica e poi magistralmente interpretare i volti degli artisti di oltre due secoli – dal Neoclassicismo ai nostri giorni – che abbiamo il piacere qui il piacere di ospitare per la prima volta in assoluto. Autentici capolavori, nati dallo

studio ma anche da una fuggevole ispirazione, colta da una foto o da una semplice immagine scolorita.

Saranno loro i nostri veri protagonisti: volti d'autore, che ci accompagneranno in un magico e inesauribile viaggio, quello del fascino irrinunciabile della nostra memoria. Dalle pose di queste icone del nostro immaginario, dagli sguardi, dai profili di questi emblematici pittori, potremmo così scorgere le ragioni più profonde del nostro passato, nel segno di una nuova bellezza, senza luogo e senza tempo. Eccole, dunque, le firme di questi straordinari prodigi, che un giorno – ne siamo certi – saranno orgoglio e passione di ciò che la scuola è oggi. Di ciò che le speranze e le glorie del tempo hanno saputo tramandarci.

E.M. Cavalli

IL TORNEO LAZZARONI A PIANA VINCOLATO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Amministrazione e organizzatori: "Una competizione cresciuta in qualità e presenze. Una serie di eventi inclusivi accompagnerà le gare"

Chieti, 8 giugno 2024. Una settimana di competizioni e confronti per l'undicesima edizione della Lazzaroni Cup, ITF,

torneo di tennis maschile da 15mila dollari di montepremi, che si giocherà al Circolo tennis di Piana Vincolato da lunedì 10 giugno prossimo. Stamane al Foyer del Teatro Marrucino la presentazione della manifestazione in presenza degli assessori a Sport e Pari opportunità Manuel Pantalone e Chiara Zappalorto, il presidente della Regione Marco Marsilio, Ennio Marianetti, presidente del circolo tennis Chieti, del direttore del torneo Luca Del Federico, di Luciano Ginestra, presidente del comitato regionale della FITP (Federazione Italiana Tennis e Pdel) e Cinzia Turli, responsabile risorse umane della Lazzaroni, main sponsor della manifestazione. Saranno inoltre presenti il presidente del circolo tennis Galli club di Chieti Scalo, Paolo Galli e Massimiliano Milozzi, delegato provinciale Coni.

“Come amministrazione stiamo puntando al rafforzamento dell’open Lazzaroni, sia in termini di qualità e sia di riconoscimenti – così l’assessore allo Sport Manuel Pantalone – ringrazio la famiglia Iannamico e la Lazzaroni che sono fondamentali per l’organizzazione. Al tennis come Amministrazione abbiamo dato la grande opportunità di crescere, siamo stati subito pronti a rinnovare la concessione al Circolo Tennis e a manifestare fiducia nell’operato. Una fiducia ben riposta, perché in questi tre anni le attività sono cresciute e oggi che siamo Città europea dello sport, siamo pronti a radunare tutte le energie migliori per portare il nome di Chieti nel mondo del tennis nazionale e internazionale”.

“Importante la svolta sociale e culturale data alla manifestazione – aggiunge l’assessora alle pari opportunità Chiara Zappalorto – con l’aggiunta di manifestazioni aggregative all’insegna delle pari opportunità e dell’inclusione. Questa anima che si è voluta dare, inserendo il convegno del 13 giugno sul tennis in campo educativo è inedita e di impatto. Un evento fatto di gare e altro aiuta a capire meglio una disciplina che grazie a Sinner, alla Paolini

e a tanti nomi emergenti è sulla bocca di tutti. Questa disciplina esprime qualità ed è compito delle istituzioni prenderne atto e portarla avanti”.

“La Regione è sempre vicina al mondo dello sport e, in particolare, punta sui grandi eventi sportivi come questo torneo internazionale di Chieti, anche nell’ottica della promozione territoriale – ha aggiunto il presidente della Regione Marco Marsilio – . Il tennis italiano vive un momento di grazia e questo non è certo frutto del caso perché se avessimo avuto un solo campione, poteva essere anche il frutto estemporaneo di una storia individuale. Invece, sono tanti i giocatori italiani in grado di cogliere risultati prestigiosi e questo significa che dietro c’è stato un percorso di crescita, vuol dire che c’è una scuola che poi riesce a formare giocatori di vertice. Anche per questo, la Regione Abruzzo è ben lieta di mettere il proprio marchio istituzionale al fianco di questo evento al quale auguriamo ogni successo”.

“Per me è un grande piacere ed un grande onore dirigere questo torneo – ha dichiarato il direttore della Lazzaroni CUP Luca Del Federico – la chicca di quest’anno è e la presenza del giovanissimo Vito Darderi, classe 2008 e campione olimpico junior, che sarà a Chieti con una wildcard. Vito è, oltretutto, il fratellino di Luciano, n.40 del ranking mondiale e tra i quattro azzurri che andranno alle Olimpiadi di Parigi. Oramai il tennis è all’attenzione di tutti, vive un momento magico in Italia. Non a caso, abbiamo il numero uno al mondo e non era mai successo. Abbiamo la Paolini che è stata, nel 2018, qui a Chieti, nella sfida di Fed Cup contro la Spagna. Oggi Jasmine Paolini è la n.7 al mondo in una disciplina che in questo momento è forse la più importante in Italia”.

“La Lazzaroni Cup è giunta ormai alla sua 11ª edizione – aggiunge il presidente del Tennis Chieti, Ennio Marianetti – sono entusiasta per la partnership pubblico-privata che

consente, per il terzo anno consecutivo, di portare a Chieti una competizione di livello internazionale. Senza il contributo di Regione e Comune e senza gli sforzi dello sponsor Lazzaroni, che non finirò mai di ringraziare, faremo ben poca strada. Come Tennis Chieti ci mettiamo tanta passione e l'impegno organizzativo per fare in modo che atleti, tecnici, accompagnatori e pubblico siano accolti Una senel miglior modo possibile”.

“Abbiamo voluto fare entrare il femminile che c'è nello sport dentro la manifestazione – aggiunge Cinzia Turli, responsabile risorse umane della Lazzaroni – Nel circolo c'è un vivaio di femminilità e, in modo particolare, grazie alla sinergia con il Comune, abbiamo creato un club femminile Lazzaroni che è stato il cantiere operativo di tutte le attività collaterali alla settimana sportiva. Sosteniamo l'evento con l'idea di mettere insieme tutti gli enti privati a sostegno della disciplina. Con questa edizione vogliamo che la comunicazione inclusiva arrivi direttamente su tutte le discipline e anche su tutti gli ambiti che interessano lo sport. Lazzaroni vuole essere un cantiere operativo dove si creano terreni generativi per altra socializzazione e attività”.

Il programma delle attività che si svolgeranno nella sede dell'ATS tennis Chieti via Madonna della Vittoria (se non indicato diversamente)

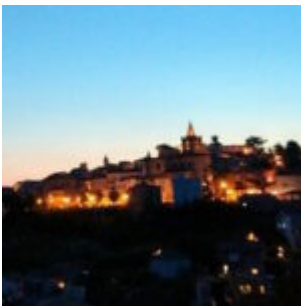
- Lunedì 10 giugno: dalle ore 17 giochi popolari e gara di disegno, premiazioni allievi scuola tennis.
- Martedì 11 giugno dalle ore 15:30 torneo di burraco Lazzaroni Cup.
- Mercoledì 12 giugno dalle ore 17:00 e te e biscotti.
- Giovedì 12 giugno dalle ore 17:00 convegno nella Sala consiliare della provincia di Chieti sul tema “Il tennis campo educativo, conversazioni sull'impatto sociale della

cross education tra pubblico e privato per ambienti generativi”.

- Venerdì 14 giugno dalle ore 20:30 cena Lazzaroni Cup

SPOLTORE NASCOSTA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Torna il 16 giugno. Luce sul centro storico di Spoltore con il tour della Pro Loco

Spoltore, 8 giugno 2024. Domenica 16 giugno alle ore 17:30, torna a grande richiesta il tour di **“Spoltore nascosta”** a cura della Pro Loco Spoltore Terra dei 5 Borghi; anche in questa edizione i visitatori potranno conoscere il centro storico: il Castello, Largo Fosse del Grano, piazza D’Albenzio e Società Operaia di Mutuo Soccorso, residence degli artisti, via del Pozzo con visita presso le dimore private, Chiesa di San Panfilo dentro le Mura, con annessa Chiesa di Santa Maria della Porta.

L’intenzione è quella di portare alla luce la bellezza del centro storico attraverso un tour arricchito nelle tappe e nei luoghi meno noti ed anche meno visibili. Le visite guidate prevedono il coinvolgimento del pubblico nell’intima atmosfera della vita quotidiana degli abitanti, con la possibilità di condividere i meno noti spazi del cuore di Spoltore.

Il punto di ritrovo almeno 20 minuti prima dell'avvio del giro è la nuova sede dell'infopoint presso la biblioteca comunale 'Piero Angela' (via Dietro le Mura, 10). Il tour prevede anche un aperitivo.

IL VINO MONTONICO NEL TERRITORIO DI BISENTI E CERMIGNANO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



RAPPOLO DI UVA MONTONICO, "4 CIZICCI" 801
SOGGIO DI AMPELOGRAFIA REGIONE ABRUZZESI

[Contributo di Franco Cercone, pubblicato in *Bullettino della D.A.S.P., Annata CIV 2013. (CXXV dell'intera collezione). L'Aquila 2014.*]

1 – Una breve ma necessaria premessa

L'istituzione di una Facoltà di Agraria in seno all'Università di Teramo non rappresenta a ben riflettere solo un normale provvedimento amministrativo o il risultato di un disegno politico della Provincia, ma anche un riconoscimento della Regione Abruzzo alla fertilità del territorio aprutino ed alla sua antica vocazione storica nel campo della viticoltura; se ne ha una conferma anche dalla vivace attività di compravendita di terreni vignati o da destinare alla

coltura della vite, di cui si sono resi protagonisti di recente operatori originari del nord della Penisola e che hanno "scommesso" sul patrimonio ampelografico abruzzese , specialmente teramano.

Impegnati in seno alla Facoltà di Agraria nell'insegnamento di *Storia della vite e del vino*, abbiamo ritenuto pertanto doveroso offrire un nostro pur modesto contributo di carattere storico-ampelografico alla Facoltà in cui abbiamo prestato la nostra attività, riunendo in un breve saggio le notizie di cui siamo venuti man mano a conoscenza e relative ad un particolare vitigno, qual è appunto il "*Montonico*", che ancora prospera in un angolo di territorio ascritto un tempo all'*Abruzzo Ulteriore I.*[i]

Va subito detto che dall'indagine non sono emersi risultati straordinari: se ne ha una conferma, senza rivolgere lo sguardo ad epoche molto lontane da noi, dai *Saggi su l'Agricoltura, Arti e Commercio della Provincia di Teramo*, di Gianfrancesco Nardi, apparsi nel febbraio del 1789 e dunque proprio nell'anno fatidico della Rivoluzione Francese.

Va anche ricordato che di recente essi sono stati di nuovo raccolti e pubblicati da A. Marino in una preziosa opera dal titolo *La Montagna Teramana. Risorse e ritardi* [Andromeda, Colledara 1994].

Il Nardi, come è noto, era un esponente di spicco del "Circolo di Melchiorre Delfico" a Teramo ed intrisa di spirito illuministico appare appunto questa raccolta di scritti agronomici, dai quali si evince un quadro decisamente critico dell'agricoltura ed in special modo della viticoltura teramana nella seconda metà del XVIII secolo, a proposito della quale l'Illuminista teramano sottolinea quanto segue:

"Noi tutto giorno attendiamo a coltivare le vigne...eppure ancora non sappiamo fare un buon vino...Sono infinite le qualità delle nostre uve, si maturano perfettamente...ma ignoranti ed

indolenti fino alla stupidizza, ci è incognito fino il di loro nome vero. Perciò i libri di agricoltura non possono istruircene, poiché dove ci parlano di una qualità d'uva, che forse noi avremo fra le nostre, e del modo come coltivarla, spremerla, conservarla, mischiarla con altre spezie per averne un buon vino, noi non la conosciamo, né sappiamo adattarvi le regole per mancanza delle nozioni dei nomi. Sarebbe necessario quindi o avere alcun buon Agricoltore di Toscana, o pure andarvi noi stessi colà ad apprendere"[G. Nardi, *Saggi...*, op. cit.].

Con l'occasione il Nardi spende una parola a favore del *vino cotto*, detestato soprattutto dai viaggiatori europei del *Gran Tour* (si pensi a Richard Keppel Kraven ed a Edward Lear), ed aggiunge a proposito della necessità della cottura del mosto:

"Lo mosto del caldaio si cuoce, fintantoché cali il terzo [ii], ed indi si porta alle botti. La pratica del cuocersi si è dovuta adottare per conservare i vini, dacché i crudi appena sostengono fino a' principi dell'està" [iii].

Oggi, tuttavia, la viticoltura del Teramano ha riscattato il giudizio negativo del Nardi acquisito in passato, compiendo nell'ultimo mezzo secolo passi da gigante, a questo successo, – a parte il *Montepulciano*, il *Trebbiano*, il *Pecorino* e la *Cococciola* – ha contribuito pur se in minor misura anche il *"Montonico bianco"*, non annoverato a torto o a ragione fra i vitigni importanti nel panorama ampelografico abruzzese e nel cui ambito ha comunque avuto una sua "storia", come dimostrano significativamente i dati ricavati nel 1868 dal *Saggio di ampelografia abruzzese* e dai successivi indici statistici desunti dal *Catasto Viticolo 1970, Fonte ISTAT* [G. Giuliani, *Il vino in Abruzzo*, Japadre Ed. L'Aquila 1975].

Per porre in evidenza questi ultimi dati li abbiamo messi a confronto con le aree coltivate a *Trebbiano*, un vitigno quest'ultimo che presenta forse maggiori affinità elettive con il territorio abruzzese e che allo stato attuale delle nostre

conoscenze risulta "importato" in Abruzzo dalla Toscana: ciò è avvenuto nella seconda o forse nella prima metà del secolo XVI su iniziativa dei *Colonna*, i quali hanno coltivato il *Trebbiano* nei loro possedimenti marsi situati attorno al *Lago di Fucino*[iv]. Ed è da qui che con ogni probabilità, alla luce dei documenti finora conosciuti, il *trebbiano toscano* si espande nel restante territorio abruzzese, acquistando una fisionomia diversa da quella della sua patria di origine.

2 – Prime notizie sul "Montonico" in Italia.

Nessun cenno fa Pier de'Crescenzi del *Montonico* nel "*Liber ruralium commodorum*", composto come è noto fra il 1304 e 1305, mentre gli studiosi moderni – si pensi per esempio a Federigo Melis – non annoverano la presenza di tale vino fra quelli che dalla Sicilia e dalla Calabria (soprattutto dall'agro di Tropea) pervenivano in Toscana e Liguria, fra cui il '*mamertino*' ed alcuni '*grechi*' puntualmente annotati nei *Registri* della Società Datini di Firenze [F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Le Monnier, Firenze 1984].

Allo stato attuale delle nostre conoscenze chi ci parla del *Montonico* del vino che se ne ricava è Vincenzo Tanara, autore della nota opera "*L'Economia del Cittadino in villa*", pubblicata a Venezia nel 1687 [Ed. G. Battista Tramontin], ove il nome del vitigno è registrato come "*montonego*".

Il Tanara sottolinea un aspetto singolare del *Montonico*, cioè la sua bontà negli "*uvaggi*", ed enuncia una legge universale al riguardo, una sorta di principio teorico, tuttora ritenuto assai valido, allorché sottolinea che "*il vino fatto di diverse sorti d'uve riesce meglio che il farlo di ciascheduna specie*". Per esempio, sostiene il Tanara, "*l'Albana fa lega mirabile col Montonego, aggiungendo l'uno il saporito al dolce dell'altro*". E chiarisce meglio: "*Il montonego non si può lasciare su le viti fino alla sua matura perfettione (sic), perché essendo buona da mangiare e conservandosi assai per il*

verno, viene rubato. *Esso non fa vino dolce, ma saporito* [V. Tanara, *L'economia...*, Libro I, op. cit.].

Questa caratteristica del *Montonico* viene sottolineata da L. Seghetti [ne "Il Segnaposto" n 7-2004], il quale ricorda l'attitudine di tale uva "da appendere (cioè, conservare) e consumare nel periodo invernale, soprattutto natalizio". Tuttavia, secondo una antica tradizione, nell'Abruzzo interno l'uva da conservare e da mangiare a Capodanno non deve essere bianca, essendo il colore *bianco* associato alle *lacrime*, ma per buon auspicio rigorosamente *nera*.

Da una indagine che abbiamo svolto "sul campo" nel Teramano è risultato che alcuni viticoltori locali aggiungono al *Montepulciano* una quantità di *Montonico* che oscilla dal 5 al 10 per cento; anzi, secondo i nostri informatori, a tale 'modus vinificandi' non sarebbero estranee nemmeno alcune note Aziende vinicole abruzzesi, in barba a quanto dichiarato nelle etichette apposte sulle bottiglie.

Nel suo noto trattato dal titolo "*Delle viti italiane*", pubblicato a Milano nel 1825, Giuseppe Acerbi scrive che il *Montonico* era diffuso in Sicilia nell'agro di Termini Imerese con il nome di "*mantonicu*", nelle due qualità *biancu* e *niuru* (*bianco* e *nero*), ma aggiunge qualcosa che costituisce decisamente una novità. Infatti, l'Acerbi menziona anche una terza qualità, il "*Montonicu reusu*", di cui ci offre la seguente descrizione ampelografica, che presenta alcune affinità con quella fatta dal Seghetti:

"Foglia quinquelobata, dentata, irregolare, cotonosa, di un verde cupo. Acino bianco, poco ovoide, spesso. Grappoli solitari. Pessimo vitigno" [G. Acerbi, *Delle Viti italiane*; Silvestri, Milano 1825; Rist. Anast., G. Zazzera, Lodi 1999].

Tuttavia, questo giudizio negativo – aggiunge l'Acerbi – è riscattato in Sicilia dal *montonico bianco*, una diversa qualità che prospera "nei contorni di Palermo" [G. Acerbi, op.

cit.].

Il sospetto che il *montonico* potesse essere un vitigno siciliano viene subito fugato dall'Acerbi il quale ci presenta sorprendentemente il "*Montonego bianco*" come uno dei pregevoli vitigni "*de' contorni di Bologna*", non citato tuttavia, come si è detto in precedenza, da Pier de' Crescenzi agli inizi del XIV secolo in agro felsineo, dove il vitigno si diffonderà, come è da supporre, nei secoli successivi; peraltro vanno notate le diverse designazioni del "*Montonico bianco*", senza riportare per ora le rispettive voci dialettali che saranno indicate in seguito: *mantonicu* in Sicilia, *mantonico* in Calabria (in agro di Tropea), *montonego* in territorio felsineo, *montonico* in Abruzzo e nelle Marche, regione quest'ultima dove secondo il Moretti il "*Montonico*", insieme ad altri vitigni considerati "minori", aveva "perso d'importanza commerciale".[v] Queste presenze ampelografiche, così eterogenee fra loro dal punto di vista geografico, non permettono dunque di ipotizzare un'area originaria, dalla quale il vitigno si è irradiato in seguito verso altre Regioni della nostra Penisola.

3 – Le prime testimonianze del "*Montonico*" in Abruzzo

Nel saggio "*Conferenze enologiche nel Comitato Agrario Aquilano*" [Aquila, Tip.B. Vecchioni, 1878], Speranza Rellea ci offre nella seconda metà dell'800 un quadro della viticoltura che per quanto riguarda l'Abruzzo Ulteriore I non si distacca da quello descrittoci dal Nardi circa un secolo prima.

Infatti nel 1878 il Rellea scrive che nel suddetto territorio, quello aprutino appunto, "la vigna è mista e non bene coltivata. Qui si apprezzano e si preferiscono le cosiddette *capanne*, cioè le viti maritate agli *oppi*"[vi].

"Questi alberetti (sottolinea ancora il Rellea) sostengono delle viti che producono abbondantemente un'uva bianca

chiamata *montonico*, forse dal grappolo grosso, serrato, con acini di colore verdognolo-sbiadito, che danno un mosto abbondante, insipido-acquoso”.

Nel Teramano, aggiunge il Rellea, in generale “i vini non hanno specialità o pregio distintivo per quanto conosco, e non sono intrinsecamente conservabili e commerciabili. Gli stessi *vini cotti* di Montorio sono densi, foschi e carichi di vapori di zolfo” [vii]

La descrizione ampelografica fatta dal Rellea nel 1878, conferma che il *Montonico* era presente anche nelle aree abruzzesi interne e montuose, come appunto quella peligna, e che tale vitigno era noto ovunque per lo più con il nome di “*Grappalone*, in vernacolo *racciappolone* o *racciapparone*” [cfr. F. Cercone *Storia della vite e del vino in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2008].

È interessante notare come il *Montonico* non venga menzionato nella già ricordata “*De naturali vinorum Historia*” di Andrea Bacci [1596] e nello *Statuto Municipale* di Lanciano del 1592, nel cui agro venivano coltivati solo “*moscatello, pergolo, uva pane, uva donnola, precoccio et malvasia*” [L. Cirulli, *Gli Statuti antichi della Città di Lanciano*, Lanciano 2001].

Il ‘*racciapparone*’, cioè il *montonico*, veniva preferito nelle aree di alta collina per la grande resa di mosto e per tal motivo è citato nel 1876 dall’agronomo sulmonese Giuseppe Sebastiani fra le uve coltivate nella Conca Peligna [F. Cercone, *Storia ... op. cit.*].

Il *Montonico*, sottolinea Giovanni De Plato nel 1908, non arriva mai a completa maturazione e dà un mosto che “risulta acquoso, ricco di sostanze mucillaginose e povere di zucchero”. In breve, “tale mosto deve essere posto a *cottura*” [viii] e ciò spiega il giudizio negativo del barone Giuseppe Durini, appassionato ampelografo di Chieti, il quale in un saggio apparso nel 1820 negli *Annali Civili del Regno delle*

Due Sicilie considera “*pessimo*” il *racciappolone*, valutazione che persiste anche nell’Abruzzo Citra in documenti notarili risalenti al primo ventennio dell’Ottocento. [F. Cercone, op. cit.].

Per esempio, in un *rogito* del notaio Luigi Pagliari di Lettopalena, stilato in data 9 ottobre 1828, si legge che Don Giulio Carosi di Taranta Peligna dà in affitto a tal Vincenzo Toro una vigna con l’obbligo di “rinfortirla con viti di buona uva, tranne lo racciapparone” [Archivio di Stato di Lanciano].

La maggior diffusione di tale vitigno nei *Tre Abruzzi* si verifica pertanto nella seconda metà del Settecento in concomitanza, forse non a caso, con lo sviluppo demografico che si registra nella nostra Regione e nell’ambito del quale il vino assurge nei diseredati ceti sociali a *valore di alimento*, donde l’esigenza della *quantità* rispetto ad una sterile *qualità* reclamata dai ceti egemoni, per i quali il vino è solo una “bevanda”: in questa dicotomia, dunque, sta tutto il dramma dei ceti rurali!

Giova ribadire tuttavia che la nostra indagine vuole restare nell’ambito prettamente storico e non enologico; pertanto, sottoponiamo all’attenzione degli studiosi ulteriori documenti per meglio inquadrare l’importanza che il *Montonico* (emergente in paremiologia solo nella funzione di “*empibotte*”), ha rappresentato nel complesso mondo dell’ampelografia abruzzese.

4 – Il “Montonico bianco” e l’Esposizione Agraria del 1868 a Chieti

Nel 1868 e dunque sette anni dopo la proclamazione dell’Unità d’Italia si svolse a Chieti la prima *Rassegna dei prodotti agrari della Regione Abruzzo*, regione che andava perdendo ormai l’antica suddivisione di *Abruzzo Citeriore* ed *Abruzzo Ulteriore (Primo e Secondo)*, donde la denominazione “*I Tre Abruzzi*” con cui era noto nell’ambito del Regno delle *Due Sicilie*. In tale occasione comparve, a cura di un non

identificato F. C., un *Saggio di ampelografia della Regione Abruzzese*, pubblicato nel 1869 a Chieti per i tipi dell'Editore Del Vecchio. Nel *Saggio* si legge che il *Montonico bianco*, noto in area regionale per lo più con i sinonimi di *racciapolone*, *racciapparone* e *chiapparone* (in agro piceno e nel territorio di Macerata anche con i nomi di *bianchello* o *biancame*) [ix], era annoverato in Abruzzo tra le uve bianche da vino più coltivate (non vengono fornite notizie sul *montonico rosso*), e se ne illustrano anche le motivazioni di carattere ampelografico:

“La grossezza dei suoi grappoli, che raggiungono fino al peso di 1 kg ognuno, e la copia del liquido che se ne sprema, hanno fortemente fissata l'attenzione dei nostri contadini e proprietari, contenti più della *quantità* che della *qualità* del vino, sicché la si coltiva su larga scala, ma sarebbe necessario limitarne la coltivazione. La maturazione è lenta, poco uniforme, perché i grappoli sono a chicchi rotondi assai serrati, che nel loro accrescimento esercitano fra loro ai punti di contatto una pressione tale da produrre un sensibile schiacciamento e impedirne la maturità. La disposizione a produrre di questo vitigno è tanta che in un sol tralcio ho contato fino a 16 grossissimi grappoli”.

Il brano riportato è di estremo interesse e merita qualche commento di carattere socioeconomico.

Storicamente, che i ceti rurali si siano preoccupati più della “quantità” – che generava non semplici inconvenienti relativi alle botti o vasi preposti alla conservazione del vino – costituisce un problema di cui tenteremo in seguito di illustrare le cause. Tuttavia, questa visione “commerciale” – il predominio cioè della quantità rispetto alla qualità – sembra che persista ancora nei giorni nostri anche per il *Montepulciano*, coltivato in aree non abruzzesi (soprattutto in Molise e in Capitanata) e vinificato da alcune Aziende abruzzesi, sicché – vien fatto di pensare – tale uva diventa “abruzzese” appena varca in direzione nord le sponde del

Trigno!

Comunque, l'antico "*vizietto*" di prediligere la *quantità* rispetto alla *qualità* era in passato una esigenza comprensibile nel mondo rurale, ma oggi non appare più giustificabile per le nostre Aziende, le quali devono misurarsi con una domanda globale sempre più qualitativamente esigente nell'ambito di mercati diventati ormai mondiali.

In un passato certamente non lontano da noi vi erano invece ragioni profonde, di carattere storico ed antropologico, che nel mondo rurale giustificavano l'esigenza di privilegiare cioè la quantità a scapito della qualità: il contadino infatti ha sempre considerato il vino non solo come "*alimento*" e "*sostanza energetica*", indispensabile nel faticoso lavoro sui campi, ma anche come unico "*liquido*" a disposizione della famiglia rurale negli anni '50 del secolo scorso, epoca in cui l'acqua si attingeva ancora con le conche nelle poche fontane pubbliche o in sorgenti spesso poste assai lontane dai centri abitati. Le prime reti idriche, infatti, specie nelle località di montagna (e non solo nei paesi abruzzesi) appaiono per lo più alla fine del secondo conflitto mondiale.

A Cansano (L'Aquila) ancora alla metà del secolo scorso costituiva un dono assai gradito quello di ricevere a Capodanno una "*conca di acqua nuova*", la rituale *acqua gnova* attinta alla *sorgente della Canala*, posta ai piedi del centro abitato.

Così a *Pratola Peligna* ed a *Vittorito*, centri vinicoli della Conca Peligna, il vino era l'unico "*liquido*" a disposizione della famiglia rurale e con esso non solo si spegnevano gli incendi in casa (causati quasi sempre dal camino lasciato acceso nelle lunghe e rigide notti invernali), ma addirittura si lavavano anche i neonati proprio per mancanza d'acqua in casa! Nei suddetti paesi era pertanto diffusa la credenza (*necessità fa virtù!*) che lavare i bambini con il vino fortificasse i loro corpi e li preservasse dalle malattie.[x]

Ma torniamo al nostro “*Montonico*”, il quale più che nell’area teatina sembra aver trovato le proprie “affinità elettive” non solo in area aprutina ma anche in territorio piceno, ove è ancora noto per lo più con il nome di *Chiapparone* annoverato, insieme all’*Albana*, al *Marzemino*, al *Canaiolo nero* ed altri, fra i “*vitigni minori*” delle Marche[xi]. Notizie preziose sulla sua coltivazione si rinvencono tuttavia agli inizi del Novecento in area teramana, che all’epoca si estendeva – giova ricordarlo – fino alla riva sinistra del fiume Pescara, ad esse pertanto occorre far riferimento.

5 – Il “Montonico” nella Provincia di Teramo agli inizi del Novecento

Nel 1904 un noto enologo marchigiano, Rodolfo Forlani, pubblicò uno studio sul *vino cotto* prodotto in area teramana [xii] ed in tale occasione si interessò anche del *Montonico*, mettendo in risalto la straordinaria capacità di questo vitigno di adattarsi ad ogni tipo di terreno, anche sotto il profilo altimetrico. Sicché se da un lato si rinveniva diffuso lungo la fascia adriatica, dall’agro di Silvi fino a Tortoreto, dall’altro esso prosperava perfettamente lungo l’entroterra collinare, come appunto a Bisenti, ed anche nei territori di località come Castelli, Isola del Gran Sasso, Civitella del Tronto ed altre situate in media ad altitudini superiori.

Il “*Montonico*”, secondo il Forlani, veniva coltivato per la sua grande “*resistenza alle avversità meteoriche, specie alla grandine, agli attacchi di parassiti e per la consistente resa in mosto (circa 85 litri per quintale d’uva)*”, mentre in media per ottenere un ettolitro di mosto occorrono, come è noto, circa 1,35 quintali di uva.

Di conseguenza, il Giuliani sottolinea [*Il vino in Abruzzo*, op. cit.]:

“Queste proprietà, assieme a quella di ben adattarsi ai

diversi terreni, giustificavano la larga diffusione di questo vitigno. Tuttavia, il ritardo del germogliamento (*sic*) e della fioritura determinava quasi sempre la imperfetta o troppo differita maturazione dell'uva, tanto da essere costretti a ricorrere alla pratica della cottura del mosto".

Tuttavia, la *germogliazione tardiva* del *Montonico* non doveva rappresentare, con ogni probabilità, un fenomeno ampelografico costante, per cui la cottura del mosto, che nelle annate favorevoli poteva – come è da ritenersi – essere omessa, va intesa più come risultato di una prassi di natura precauzionale, cioè come una necessità, e non come regola nella vinificazione. Infatti, la trasformazione del vino in aceto significava per il contadino vanificare un anno di duro lavoro, donde il detto con valore paremiologico e tuttora assai diffuso nel mondo rurale: "*Chi tiene la vigna, tiene la tigna*"!

Degna di attenzione è poi la circostanza che le viti di *Montonico* venissero "*maritate*" nel Teramano agli *oppi* ("aceri campestri") e che le sue uve venissero esportate per ferrovia come *uva da tavola*, soprattutto in Germania ed in area mitteleuropea: come ci ricorda il Franchetti, le stazioni di spedizione, erano soprattutto Castellamare Adriatico (poi Pescara), Rosburgo (poi Roseto degli Abruzzi) e Giulianova. Il "*Pergolone*" invece veniva spedito da Ortona.

L'uva, sottolinea il Franchetti, veniva trasportata fin dal 1875, quando ormai era stata completata la linea ferroviaria adriatica, utilizzando – incredibile a dirsi! – ben "sei o sette treni speciali al giorno"[xiii].

Il Giuliani scrive che le uve *Montonico* erano conosciute anche col nome di "*Porto Rose*" e che la provincia di Teramo esportava ogni anno circa "*duecentomila quintali* di tale uva": in realtà si trattava di una sottovarietà del *Montonico*, denominata "*uva di Poggio delle Rose*", la già menzionata frazione del Comune di Cermignano (Teramo), come ricorda anche Aurelio Manzi

[*Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2006].

Quasi a porre fine alle dispute sull'argomento il Giuliani sottolineava nel 1975, che "sembra lecito poter concludere come nella situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *montonico*" e ciò spiegava, secondo tale Autore, come nella Provincia di Chieti si fosse registrata "una persistente flessione di vigneti di tale varietà". [G. Giuliani, *Il Vino in Abruzzo*, op. cit.]

A nostro avviso tale andamento appare condivisibile solo come fenomeno che abbraccia il decennio 1965-1975, alla luce dei quadri statistici che andiamo subito ad esaminare e nei quali le superfici vignate a *Montonico* sono state messe a confronto con quelle vignate a *Trebbiano*, subentrato gradualmente nei territori coltivati a *Montonico*. Diciamo subito che la graduale sostituzione del *montonico* con il *trebbiano*, rappresenta, come vedremo nel prossimo capitolo, un fenomeno che appare più evidente nella provincia di Chieti.

6 – Superfici vignate con "Montonico Bianco" nelle 4 Province Abruzzesi, Anno 1970, in ettari

L'Aquila: **Montonico... ettari 16,19** (Trebbiano 15,54)

Teramo: **Montonico... ettari 204,30** (Trebbiano 476,05)

Pescara: **Montonico... ettari 6,47** (Trebbiano 97,34)

Interessante è l'incremento del *Trebbiano* (476 ettari) registrato nella provincia di Teramo negli Anni Settanta del secolo scorso, ma va sottolineata nello stesso periodo anche la tenuta di tutto rispetto del *Montonico*.

Per quanto concerne la provincia di Chieti, non inclusa nella *Tabella* sopra riportata, abbiamo i dati che si riferiscono – sempre in ettari – al decennio 1965-1974, forniti per tale periodo dall'I.P.A. (Ispettorato Provinciale

dell'Agricoltura):

Anno 1965 Chieti *Montonico bianco* ... ettari 580

Anno 1970 Chieti *Montonico bianco* ... ettari 476

La provincia di Chieti, dunque, attorno agli anni Settanta del secolo scorso, era quella che presentava una maggior produzione di *Montonico* (più del doppio rispetto alla provincia di Teramo), un dato questo decisamente rilevante.

Mentre da un lato, nel periodo 1971–1974, furono realizzati in provincia di Chieti nuovi impianti di *Montonico* soltanto per complessivi ettari 10, dall'altro nello stesso periodo furono estirpati nel solo anno 1974 circa 381 ettari di "*Montonico bianco*", sostituito con "*Trebbiano toscano*", un vitigno quest'ultimo – sottolinea il Giuliani – che "è particolarmente generoso, ma una tale caratteristica non dovrebbe essere sfruttata al massimo dai viticoltori abruzzesi, per evitare il conseguimento di una produzione di scarso pregio qualitativo, specie per quanto attiene al limitato contenuto zuccherino" [G. Giuliani , op. cit.].

Relativamente all'anno 1970, che potremmo definire "fatidico" anche a causa del costante regresso del "*Montonico bianco*" in area teramana, il *Catasto viticolo* "pro tempore" segnalava comunque per tale vitigno una coltivazione di *ettari 721,38*, sicché malgrado tutto la coltivazione del *Montonico*, per la sua elevata resa e resistenza ai fenomeni atmosferici, conservavanelle provincia di Teramo *un'importanza tutt'altro che trascurabile*.

Nelle loro descrizioni di carattere ampelografico gli enologi non appaiono propensi a mettere in rilievo sostanziali differenze tra il *Montonico* di Bisenti e quello di Cermignano e di Poggio delle Rose: in particolare, il Manzi sottolinea che l'uva di *Poggio delle Rose* costituisce una sottovarietà locale di *Montonico* destinata alla vinificazione, mentre Rosario Quietì, nel saggio dal titolo "*Vino e commercio*

dell'uva da mensa nell'Abruzzo Teramano" [Cioschi, Teramo 1925], ne metteva in risalto la qualità come "uva da tavola", quasi a ribadire le due *anime* dello stesso vitigno.

Il "Montonico" di Bisenti e di Poggio delle Rose

I *rogiti* più antichi che abbiamo consultato e relativi al territorio di Bisenti (Teramo), sono quelli stilati dai notai Domenico De Amicis (1641- 1642) e Nicola Eusanio Basilicati (1827- 1832), ma da essi – che abbiamo ritenuto i più importanti per il periodo in cui gli atti furono rogati – non sono emerse notizie utili ai fini della nostra ricerca sulla coltivazione del *Montonico* a Bisenti nei secoli XVII-XIX.

[xiv]

Va tuttavia segnalato che recentemente sono state effettuate ulteriori descrizioni ampelografiche del *Montonico*, con particolare riferimento all'uva coltivata proprio in territorio di Bisenti e di Poggio delle Rose e con la specificazione di nuovi impieghi di questo straordinario vitigno:

"Il grappolo è grande, lungo, compatto o molto compatto, cilindrico-piramidale. La maturazione tardiva avviene in media nella seconda decade di ottobre ma il periodo di raccolta può variare in funzione dell'uso del mosto. Se anticipato, viene utilizzato per base spumante grazie alla sua discreta acidità. Il *montonico* predilige un ambiente temperato e fresco, con terreni non molto fertili e non presenta un comportamento vegeto-produttivo molto costante. Il vino è di colore giallo più o meno carico, a volte con riflessi verdognoli, di gradazione medio-bassa, con profumo di fruttato e spezie non ben marcati, lievemente astringente e dotato di buona struttura" [M. Di Cintio, *Il territorio, le Aziende, i vini d'Abruzzo*, a cura di ARSSA, Pescara 2008].

Riteniamo sia utile riproporre anche la descrizione presentata

da P. Celli, in *Coltura della vite*, [op.cit.]:

“Il *montonico* detto anche nei diversi paesi *fermano*, *racciappoluta*, *uva chiusa*, *chiapparone*, *uva serrata*, è tardivo nel germogliamento; di vegetazione robusta, mostra una resistenza relativa alla *peronospera* e non all'*oidium*. L'esposizione meridionale e il terreno sciolto gli sono favorevoli. Ha tralcio robusto e ruvido, striato finamente con midollo abbondante; internodi della lunghezza media di centimetri 13, gemme leggermente tomentose; cirri robusti biforcati e frequenti alla sommità. Foglia piuttosto grande, consistente, di un bel verde cupo nella pagina superiore, di un verde sbiadito nell'inferiore, liscia superiormente, un po' ruvida e lanuginosa inferiormente; quinquelobata, largamente ed irregolarmente dentata, con seni ottusi, i due inferiori molto meno profondi dei superiori e chiusi sul picciuolo, che è piuttosto lungo; la caduta delle foglie è tardiva. Grappolo di forma varia, ora *alato*, ora *conico*, ora *gemino* o *trigemino* sull'istesso picciuolo, peduncolo e pedicilli corti, acini grandi rotondi dapprima, ma che poi prendono la forma schiacciata, formando un grappolo molto serrato. Essi all'epoca della maturanza, che si avvera ordinariamente in ottobre, diventano di color verde giallastro, e solo a maturanza inoltrata prendono un colore giallo fulvo. Buccia piuttosto dura, con polpa molto succulenta, sapore piuttosto acido, non raggiungendo che raramente la perfetta maturanza; da ciò la necessità in alcuni luoghi della cottura del mosto per scemare l'acqua ed accrescere relativamente lo zucchero. Con questa qualità d'uva è raro che si faccia vino speciale, ma si mescola senza proporzione alcuna a altre qualità. è questo il principalissimo dei vitigni in tutto il teramano a causa dell'abbondanza del prodotto”.

È superfluo aggiungere che il ben articolato saggio di Prospero Celli contiene molte e assai notevoli informazioni sui vitigni, sui vini e su quanto abbiamo via via presentato e discusso nel nostro presente scritto.

È interessante al riguardo anche la descrizione delle *Caratteristiche varietali* fattane da L. Seghetti [*Il Montonico... op. cit.*]:

“Apice: piccolo a ventaglio, lanuginoso, di colore verde-giallo;

Foglia: medio-piccola, pentagonale, quinquelobata, margini tormentati, seno peziolare semi-aperto o chiuso a lira, dentatura regolare di media grandezza, picciòlo corto;

Grappolo: grosso-lungo, cilindrico allungato, a volte con ala piccola, compatto;

Acino: medio-grande, rotondo, di colore verde-giallo, buccia spessa e consistente;

Avversità: media tolleranza nei confronti della botrite;

Vino: giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumo leggermente fruttato, con sentore di erba fresca e fieno, fresco (acidulo), retrogusto amarognolo, buon corpo, persistente.”

Tuttavia nel saggio dell'ARSSA in precedenza citato e pubblicato nel 2008, la presenza del *Montonico* (i.g.t.) viene segnalata solo in due aree dell'Abruzzo Teramano, in agro di Morro d'Oro ed in quello di Torano Nuovo: dunque non si parla – e ciò appare sorprendente – della produzione di “*Montonico*” a Cermignano e Bisenti, località quest'ultima che presenta una vocazione per così dire “storica” nei confronti di tale vitigno. Nella ricorrenza della famosa “*Festa dell'asino*”, che un tempo si celebrava il 2 agosto in tale ridente paese del Teramano[xv], si coglie probabilmente un residuo dei “*vinalia rustica*” che in epoca romana si svolgevano il 19 agosto per scongiurare le manifestazioni del maltempo e soprattutto la temutissima grandine, capace di vanificare in pochi minuti il lavoro di un intero anno sui campi e ridurre in povertà il viticoltore.

A questo punto c'è da chiedersi quale destino sia riservato in futuro al "*Montonico*" nell'ambito dell'attuale politica vitivinicola regionale. Guido Giuliani, nel suo importante e già citato saggio del 1975, *Il vino in Abruzzo*, concludeva che:

“allo stato delle cose, tutto considerato, sembra lecito poter concludere che nel quadro della situazione viticola odierna non vi sia più posto per il *Montonico*. Ed è perciò spiegabile perché nella Provincia di Chieti, negli ultimi dieci anni, si è registrata una persistente flessione di vigneti di tale varietà. La *cultivar* è tuttavia compresa nell'elenco dei vitigni per *uve da vino*, la cui coltivazione è raccomandata alle Province di Catanzaro, di Frosinone, di Ragusa e di *Teramo*, mentre è autorizzata in quelle di Cosenza, di Foggia e di Reggio Calabria. Nessun disciplinare di produzione di vino a denominazione di origine controllata prevede l'impiego delle uve di *Montonico Bianco*”.

Cosa rispondere all'illustre ampelografo? Noi non siamo così pessimisti: è probabile che i nostri enologi sapranno trovare in un futuro non molto lontano da noi una giusta “utilizzazione” di questo vitigno, che va salvaguardato perché appartiene comunque alla storia ampelografica del nostro Abruzzo.

Non ci resta, pertanto, che ringraziare Walter Capezzali e Marcello Sgattoni per le segnalazioni bibliografiche fatteci sull'argomento.

Franco Cercone



[i] Come necessaria anteprema bibliografica occorre segnalare alcune importanti opere sul nostro argomento (qualcuna non particolarmente ricca ma pur sempre significativa) che sono state scritte e pubblicate quando la suddivisione geografica e amministrativa dei *Tre Abruzzi* era in essere, ancor dopo l'Unità d'Italia: G. M. Galanti, *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*, Napoli, Gabinetto Letterario, 1793 (t.I), 1794 (t. II e t. III); nuova ed. a c. di F. Assante e D. Demarco, Napoli, E.S.I., 1969, voll. 1-2 (la poderosa opera, sebbene relativa anche all'agricoltura e ai suoi prodotti, non considera né Bisenti né Cermignano; le "voci" – in verità sommarie e di carattere prevalentemente descrittivo della situazione "feudale" del momento – redatte da L. Giustiniani, *Dizionario geografico-ragionato del Regno di Napoli...*, Napoli, Vincenzo Manfredi, 1797, t. II, voce "Bisenti" (ove non si menziona la coltivazione della vite); t. III, voce "Cermignano" (ove si menziona *Podio* [delle Rose] ma non specificamente la coltivazione della vite); B. Quartapelle, *I principii della vegetazione applicati alla vera Arte di coltivar la terra per raccorre dalla medesima il maggior possibile frutto*, Teramo, Berardo Carlucci e Sebastiano Polidori, 1802 [ristampa anastatica: Sala

Bolognese, Arnaldo Forni, 1981, a c. del *Consorzio di Bonifica Integrale dei Colli di Tortoreto e Sant'Omero*, Nereto (TE)] t. II, Cap. XXI, *Della Vite, e della scelta delle Uve*; Cap. XXII, *Della maniera di piantare e di coltivar le viti*; Cap. XXIII, *Delle principali opere annuali necessarie per le viti*; Cap. XXIV, *Della raccolta dell'Uva e della maniera di farne il Vino*; L. Ercole, *Dizionario Topografico Alfabetico Portatile...della provincia di Teramo...*, ivi, Berardo Carlucci, 1804, voce "Bisenti" («Il Territorio è in parte selvoso, ma fertile assai principalmente in vino ed oglio»); voce "Cermignano" («Il suo territorio benché montuoso è nondimeno fertile specialmente in grano e vino...Ha con sé quattro Ville, cioè Poggio delle Rose di anime 521...»); G. Cornacchia, *Ricordi di economia campestre*, Teramo, Giuseppe Marsilii, 1831 [ristampa anastatica: Sala Bolognese, Arnaldo Forni, 1983, a cura del *Consorzio di difesa delle produzioni intensive - Teramo*], t. I, Cap. XIV, *Divisione delle coltivazioni* [anche delle viti]; Cap. XX, *Viti, Olivi, Frutteti*; t. II, Cap. I, *Della Cantina e del Vino*, [f.1-2] f.t., *Strettojo da Olio e da Vinacce*; A. Amary *Storia naturale inorganica della provincia teramana*, Aquila, Tipografia Aternina, 1854 [ristampa anastatica a cura del *Centro Culturale Aprutino*, Bellante (TE), con scritti di G. Di Cesare, *Ai Signori sottoscrittori*, pp. VII-XIV; *Indice onomastico e toponomastico*, pp. XXXV-XLIV (*Bisenti*, p. 14, p. 125; *Cermignano*, pp. 13-14, p. 108); M. Sgattoni, *Presentazione*, pp. XV-XIX; 1. "Memorie" scientifiche di Antonio Amary pubblicate o segnalate ne «*Il Gran Sasso d'Italia*» di Ignazio Rozzi, pp. XX-XXIII; 2. *Scritti*, pp. XXIV-XXXI; Clary Caradonna Carelli, *Introduzione*, pp. XXXII-XXXIII]; «*Monografia della provincia di Teramo*», Teramo, Giovanni Fabbri, 1893, vol. III, *Condizioni economiche*, Cap. XIX, *L'Agricoltura nella provincia di Teramo. Cenni del prof. Prospero Celli*, e più in particolare il § *Estensione territoriale - Zone agrarie*, e il § *Coltura della vite*; Ignazio Rozzi e la storia dell'agricoltura meridionale. Convegno (Teramo, 28-29 giugno 1970) organizzato dal Centro di

Ricerche Storiche "Abruzzo Teramano", S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [con "interventi" relativi anche alla viticoltura]; Centro di Ricerche Storiche "Abruzzo Teramano" (a c. di), *Una Rivista agraria dell'Ottocento preunitario: «Il Gran Sasso d'Italia» di Ignazio Rozzi*, S. Atto di Teramo, Edigrafital, 1970 [anche con riferimenti sui vitigni, sui vini, sui mosti, ecc., pubblicati sulla «Rivista»].

[ii] L'A. allude forse alla *sapa*, che ci viene descritta da Plinio nel XIV Libro della *Naturalis Historia*, ma in questo procedimento il mosto è ridotto mediante ebollizione alla metà mentre il *defrutum* risulta ridotto di due terzi.

[iii] Non è dello stesso avviso G. Battista Pacichelli, il quale nelle sue *Lettere familiari, istoriche ed erudite*, Tomo I, Napoli 1695, soggiornando a Penne come *Visitatore degli Stati Farnesiani*, poté degustare "moscati crudi" a proposito dei quali osserva : "E allora conobbi in vero che non sono malagevoli nell'Abruzzi i vini non bolliti, se da persone non pigre dipendano le vendemmie", volendo con tale osservazione sottolineare, come fa anche A. Bacci nel 1596 nel suo trattato *De naturali vinorum historia* (a proposito dei vini prodotti nella Marsica circa *Fucinum lacum*) che i *vini crudi* richiedono grande attenzione e maggior lavoro, se non impegno, rispetto ai *cotti*.

[iv] Cfr. A. Bacci, *De vinis Italiae ecc.*, Libro V (*De locis ac vinis circa Fucinum Lacum*), Roma 1596. È significativa a proposito la circostanza che il *trebbiano* non sia annoverato fra i vitigni elencati negli *Statuti* del 1598 di Lanciano, il che lascia supporre che dall'area Marsa tale vitigno si sia diffuso nel resto della Regione.

[v] G. Moretti, *Evoluzione della viticoltura nella Marca Anconetana a partire dal 1871*; in AA. VV. *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, a cura di R. Ceccarelli e della C.C.I.A.A., Prov. di Ancona 1998. Cfr. anche *Il Montonico. La riscoperta di un vitigno*, a c. di G Moretti, L. Seghetti, B. Serra, A.

Tarquini, in "Vignevini", 2001, n. 1-2.

[vi] "Oppio", "Acero Oppio", varietà di "Acero campestre" (*acer campestre L.*).

[vii] Oggi sappiamo che questa 'negatività', evidenziata nella prima metà dell'800 soprattutto dai Viaggiatori inglesi (E. Lear e R. Keppel Craven), è stata riscattata a Montorio al Vomano (Teramo) da alcune Aziende che producono un raffinato *vino cotto*, assai apprezzato soprattutto come "digestivo".

[viii] G. De Plato, *I vini annosi abruzzesi*; in "Annali delle Stazioni Agrarie Sperimentali", vol. XLI, 1908, p.673.

[ix] Secondo alcuni Autori il *Bianchello del Metauro* è da annoverarsi tra i vini destinati 'in futuro' a rappresentare la viticoltura marchigiana. Cfr. *Dalla vite al vino. Miti, tradizioni, arte e storia*, a cura di B. Salvucci e con il patrocinio della Prov. di Macerata e l'Ass. Pro Loco Piediripa; Pollenza (Mc.) 2001.

[x] Cfr. AA. VV., *Quarta Sagra del vino*; Vittorito, 7-8 agosto 1998, con il Patrocinio del Comune di Vittorito. Per il problema, in generale, cfr. G. Dell'Orso, *Aufinum-Ofena. La Terra dei Padri*; Japadre Ed., L'Aquila 1999.

[xi] Cfr. *Vitigni e vini della Marca di Ancona*, a cura di R. Ceccarelli, CIA, Ancona 1998. In territorio di Osimo e Loreto il *chiapparone* è noto anche con il sinonimo di *biancame*. Cfr. AA.VV., *Primi studi sulle viti della Prov. di Ancona eseguiti nel 1871 dalla Commissione Ampelografico*, Ancona 1871.

[xii] Cfr. R. Forlani, *Il vino cotto nella Regione Aprutina*; in 'Agricoltura Italiana', n° 539, Anno 1904. Nella prima metà dell'800 furono i Viaggiatori Europei del *Grand Tour*, soprattutto gli inglesi Keppel Craven ed Edward Lear, a lanciare anatemi nei confronti del *vino cotto* aprutino, in special modo contro quello prodotto a Montorio al Vomano. Vedasi per tutti K. Craven, *Viaggio attraverso l'Abruzzo e le*

Province Settentrionali del Regno di Napoli, vol. I, a cura di I. Di Iorio, Sulmona 1982.

[xiii] L. Franchetti, *Condizioni economiche ed amministrative delle Province Napoletane*, Firenze 1875. Cfr. anche F. Cercone, *La meravigliosa storia del Montepulciano d'Abruzzo*, Amaltea Ed., Corfinio 2000.

[xiv] Come del resto sembra evincersi anche dalle indagini pubblicate nei repertori dell'epoca (cfr. *supra*,*). Vogliamo esprimere un vivo ringraziamento alla dott.ssa Claudia Rita Castracane, già Direttrice dell'Archivio di Stato di Teramo, per la preziosa collaborazione offertaci al momento delle nostre ricerche.

[xv] G. Pansa, *Miti, leggende e superstizioni dell'Abruzzo*, vol. II; Sulmona 1927.



BISENTI. RASSEGNA "UVA E VINO MONTONICO" OTTOBRE 2011.
[LA FRECCIA INDICA L'AUTORE DELLA RICERCA.]

GROTTA DELLE FARFALLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Inaugurato il parco giochi. Uno spazio per i bambini a due passi dalla Via Verde, in contrada Vallevò

Rocca San Giovanni, 8 giugno 2024. È stato inaugurato questa mattina, in Contrada Vallevò a Rocca San Giovanni, il parco giochi ***Grotta delle Farfalle***, finanziato con i Fondi per interventi di rigenerazione urbana dipartimento territorio e ambiente Regione Abruzzo, L.R. n. 6/2023 e n. 46/2023.

Con il progetto di *“Rigenerazione urbana volta a valorizzare il patrimonio ambientale nella zona del litorale”*, l’amministrazione comunale ha realizzato un luogo accogliente riservato ai giovani, uno spazio dedicato al divertimento dei bambini, nonché un’area dove le famiglie possono trascorrere momenti piacevoli all’aria aperta. Il tutto nei pressi del sentiero che conduce alla riserva naturale e a ridosso della Via Verde della Costa dei Trabocchi.

Per il sindaco di Rocca San Giovanni, Fabio Caravaggio: *“Dopo l’inaugurazione dell’area fitness in contrada Perazza, oggi inauguriamo un nuovo parco in contrada Vallevò, proseguendo con l’obiettivo che ci siamo prefissati ad inizio mandato, ovvero quello di creare aree verdi nelle diverse zone del territorio. Il parco è a ridosso della Via Verde e all’imbocco del percorso naturalistico che conduce alla riserva naturale Grotta delle Farfalle, punto strategico per tutti coloro che vogliono concedersi qualche momento di riposo e relax, nonché punto aggregativo per i tanti ragazzi residenti in questa*

zona”.

Per il vicesindaco, Erminio Verì : *“L’opera, che è stata realizzata grazie a fondi di enti sovracomunali, per cui non si è inciso sulle casse del Comune, è finalizzata alla riqualificazione urbana della zona ma anche a garantire un servizio sociale che a Vallevò mancava. Ora, in seguito alla riqualificazione dell’area da tempo inutilizzata, i bambini della contrada posso giocare al parco. Inoltre, per l’intervento di riqualificazione, sono stati usati solo legno e materiali naturali, sicuramente belli da vedere ma anche funzionali e perfettamente inseriti nel contesto naturalistico”.*

DIORAMA FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Villa Frigerj, NOBILE d’origine, POP per vocazione: è la Villa Comunale di Chieti.

Chieti, 7 giugno 2024. Tutto pronto per il Diorama Festival che approderà a Chieti sabato 8 Giugno dalle 17 in poi nell’area antistante Villa Frigerj, Museo Archeologico Nazionale d’Abruzzo. L’edizione 2024 di Diorama Festival, in collaborazione con il Comune di Chieti, la Soprintendenza Archeologica Belle Arti e Paesaggio Chieti-Pescara, la Direzione Regionale Musei Abruzzo e la Regione Abruzzo, torna

a mettere insieme Musica, Arte, Territorio: un percorso itinerante e gratuito per (ri)scoprire i luoghi più suggestivi della nostra regione. La quarta edizione della manifestazione, nata nel 2021 ad opera dell'organizzatore e direttore artistico del festival, Paolo Cicalini con l'obiettivo di accendere una luce sui luoghi più iconici, identitari, suggestivi della nostra regione, promuove una speciale esplorazione dell'Abruzzo attraverso gli interventi di arti visive contemporanee e musica di ricerca, con una vetrina turistico-culturale sulle incredibili e, finora in parte, inesplorate potenzialità d'Abruzzo.

“Abbiamo fortemente voluto questo Festival che concretizza un grande potenziale della città, che è quello che nasce dall'apertura naturale alle arti che Chieti ha con la sua storia e il suo paesaggio e alla propensione alla sostenibilità che dal primo giorno di mandato stiamo sviluppando – così il sindaco Diego Ferrara, con il vicesindaco e assessore alla Cultura Paolo De Cesare e gli assessori ad Ambiente e Lavori Pubblici Chiara Zappalorto e Stefano Rispoli che sono stati motore dell'evento – . Siamo certi che questo evento porterà una carica positiva di energia e novità alla nostra città e lieti che si svolga davanti a uno dei musei archeologici della città e del territorio. Abbiamo coinvolto Formula Ambiente sul tema della sostenibilità e i veri protagonisti del futuro che sono i bambini per costruire un percorso di sensibilizzazione incentrato sull'utilizzo prezioso dell'acqua: i bambini apriranno il Festival su questo tema e consegneranno alla città dei pensieri che diventeranno un'installazione, un muro con tante simboliche goccioline di acqua, dentro cui saranno scritti i consigli dei bambini per non sprecarla. Invitiamo la cittadinanza a partecipare e anche i centri vicini a venire a Chieti per scoprire come il format già rodato della manifestazione, riesca a dare voce anche alla nostra realtà in una filiera culturale su cui vogliamo punta e contare sempre di più per il futuro”

“Siamo orgogliosi di aprire l’edizione 2024 a Villa Frigerj, in un luogo incredibile, che cercheremo di rendere, se possibile, ancora più sorprendente – così il direttore artistico Paolo Cicalini – . Una data cercata, voluta, costruita con enorme impegno, ancor più perché siamo orgogliosi di poter contare su collaborazioni istituzionali di questo calibro, con la Soprintendenza, la DRM Abruzzo e, naturalmente, quella del Comune di Chieti che ha fortemente voluto, per la prima volta, Diorama Festival sul territorio Teatino. Vogliamo rendere alla comunità che ci ospita ed al pubblico che ci segue un momento da incorniciare, per iniziare questo percorso 2024 all’insegna della bellezza. Per quanto riguarda i contenuti musicali, interessantissimo e molto promettente il live di Perlaluna, cantautore e producer romano, ma senz’altro stupendi saranno anche gli interventi di altri 3 artisti, tutti teatini: Luca Faieta, Andrea Tempo e Fabrizio Mammarella, icona abruzzese, nel mondo, della musica elettronica”.

“Presenteremo, in un luogo così iconico, il primo artista selezionato per LUMEN, la rassegna di arti visive del Diorama Festival 2024: Alessandro D’Aquila, teatino DOC, che si sta facendo apprezzare su tutto il territorio italiano nel campo dell’arte contemporanea – aggiunge Gioia Di Girolamo – . Essere riusciti a creare questo contenitore, per esporre le opere digitali di Alex, nella propria città, ci rende felicissimi, non vediamo l’ora che le luci del tramonto si abbassino per darsi il testimone con le luci di LUMEN, con le luci di Alessandro D’Aquila”.

Il Programma

– Ore 09.00 – 19.30. Visita al Museo Archeologico Nazionale d’Abruzzo (visita il sito per biglietti ed informazioni)

– Ore 17.00. “La nostra idea di sostenibilità” – un progetto ideato e curato dagli studenti delle scuole primarie

di Chieti.

– Ore 18.00. LUMEN#1 con Alessandro D'Aquila in "Tavole Ottometriche Poetiche".

– Ore 18.00 fino all'01.30. Musica con: Luca Faieta, Andrea Tempo, Fabrizio Mammarella ed il live di Perlaluna

Inoltre, stand di street food abruzzese con Mo Scì Street Food, prodotti tipici locali con Birrificio Garagardo45 e Vini Monteselva, stand con la Libreria De Luca di Chieti e Fregnissimo di Luigi Bottini.

Direzione Artistica ed Organizzazione: Paolo Cicalini

Direzione Artistica Arti Visive e Comunicazione: Gioia Di Girolamo

Main Sponsor: Autoabruzzo. Sponsor e Partner: Formula Ambiente, Lux Servizi, MrWeezy, Antifire Group, MYDW, ARCI Chieti, Comaf Italia, Ultrastudios Digital

SPOT SULLA SCLEROSI MULTIPLA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



L'attore Mirko Mascioli protagonista in tv con Annalisa Minetti e in libreria con "Tutti i segreti della comunicazione".

Sulmona, 7 giugno 2024. Lo scorso 30 maggio per la giornata mondiale sulla sclerosi multipla, uno degli spot tv nazionali andati in onda, ha visto protagonista l'attore e conduttore di Sulmona Mirko Mascioli accanto ad Annalisa Minetti (cantante e atleta paralimpica) e Daniela Fazzolari (attrice di CentoVetrine e un passo dal cielo). La regia è stata curata dallo stesso Mascioli.

La sclerosi multipla è una malattia neurodegenerativa, di natura cronica, che colpisce il sistema nervoso centrale (il quale comprende encefalo, midollo spinale e nervi ottici). *“Con lo spot vogliamo sostenere questa causa. Una persona con sclerosi multipla va sostenuta e non abbandonata”* afferma Mascioli.

Mirko Mascioli è anche in libreria con *“tutti i segreti della comunicazione. Per essere vincenti nella vita”*. 16,99€. Uscito il 10 maggio 2024. È il suo secondo libro, dopo quello dello scorso anno, *“Come interpretare i segnali non verbali”*. Lo scorso anno venne presentato anche a Sulmona.

L'artista qualche giorno fa è stato premiato anche con il premio Deborah Parisi 2024, (speaker milanese morta prematuramente lo scorso agosto) come miglior attore e regista per *“Occhi Azzurri”* insieme alla collega Daniela Fazzolari miglior attrice sempre per *“Occhi Azzurri”* ispirato a una storia vera di femminicidio. I dati sono sempre di più allarmanti inerenti al femminicidio.

BRIGANTI FILM FESTIVAL

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Una serie di eventi speciali

Sante Marie, 17 luglio 2023. Collaborazione straordinaria tra Briganti Film Festival, e l'Istituto Cinematografico dell'Aquila "La Lanterna Magica" ETS , tra tradizione e innovazione in un evento unico nel panorama culturale italiano. Nell'ambito della prima edizione di "Briganti Film Festival", che si terrà dal 13 al 15 settembre a Sante Marie, sarà inaugurata una collaborazione che mira a valorizzare il cinema di ieri e il cinema di oggi e a promuovere la cultura cinematografica sul territorio.

Il 14 settembre, la Biblioteca del Comune di Sante Marie inaugurerà la nuova "Sezione Cinema" con una presentazione del progetto "CINEMA in BOOKS" da parte dell'Istituto Cinematografico. L'evento includerà un intervento di 10 minuti e la collocazione di una collezione di libri dedicata al cinema. Sempre il 14 settembre, alle 23, si terrà una proiezione speciale di un film di Stanlio e Ollio, preceduta da un intervento della Direzione Artistica. Questo evento è realizzato nell'ambito del progetto SOS Stanlio e Ollio, che l'Istituto Cinematografico porta avanti dal 2019, e sarà un'occasione per celebrare l'eredità del duo comico più famoso del mondo. Dal 13 settembre, il MuMAC, il Museo dei Mestieri e delle Arti del Cinema dell'Istituto Cinematografico, esporrà una selezione di macchine cinematografiche d'epoca. Questa mostra esclusiva resterà aperta per tutta la durata del festival, offrendo un viaggio affascinante nella storia del cinema.

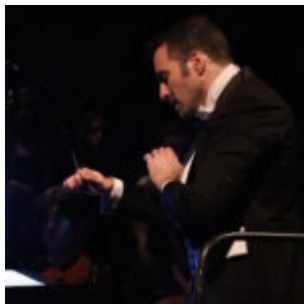
Questa sinergia rappresenta un punto di incontro tra la conservazione del patrimonio cinematografico e l'esplorazione

di nuovi orizzonti creativi. L'Istituto Cinematografico dell'Aquila, con il suo vasto archivio di oltre 100.000 pezzi, e il Briganti Film Festival, vetrina per artisti emergenti e innovativi, offrono un evento imperdibile per tutti gli appassionati di cinema.

“Questa collaborazione con l'Istituto Cinematografico dell'Aquila”, ha spiegato Marianna Adamo, Direttrice Artistica del Briganti Film Festival “è un'opportunità straordinaria per esaltare l'autorialità e l'innovazione che sono al cuore del nostro festival. Insieme, offriremo un'esperienza cinematografica completa che abbraccia il passato e il futuro del cinema”.

GIUGNO ROMANTICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Orchestra Sinfonica del Tkob

Direttore: Amos Talmon. Clarinetto: Elton Katroshi. Sabato 8 giugno 2024 ore 20. Elton Katroshi: elogio del clarinetto. Il direttore artistico dell'Opera Nazionale di Tirana il Maestro Jacopo Sipari di Pescasseroli, ha affidato la chiusura della prima parte della stagione sinfonica al suo primo clarinetto che eseguirà sabato 8 giugno il concerto di Carl Maria von Weber, diretto da Amos Talmon

Tirana, 7 giugno 2024. “Se non andiamo agli estremi, non

arriveremo da nessuna parte" (John Cage). È la libertà, il praticare l'impossibile, il cambiamento, l'idea che ha attraversato la prima parte del cartellone sinfonico dei Teatri Kombetar i Operas, Baletit dhe Ansamblit Popullor di Tirana, diretti dalla violinista Abigeila Voshtina e dal direttore artistico Jacopo Sipari di Pescasseroli. È stato scelto il clarinetto per dar voce musicale a queste idee: quale espressione di un'ancia a cui da sempre è affidata la continuità del ricordo, basti pensare al secondo atto di Traviata e la stesura della lettera di addio di Violetta e alla celebrata introduzione di "E lucevan le stelle", in cui è proprio il clarinetto a caratterizzare il tempo psicologico trasportando l'ascoltatore nel coacervo emozionale del personaggio.

Uno strumento il clarinetto che agli inizi del Settecento andò a completare la sezione dei legni, aggiungendo un colore alla tavolozza messa a disposizione dei compositori e riempiendo un vuoto che molti avevano avvertito per tanto tempo, un suono unico che ha permesso la velocissima e incredibile ascesa da una posizione di primo piano sia come solista che come parte integrante della sezione legni dell'orchestra.

"Sono estremamente contento – ha dichiarato il Maestro Jacopo Sipari di Pescasseroli – che la prima parte della stagione sinfonica del cartellone del teatro dell'Opera di Tirana, si concluda nel segno del clarinetto, suono che amo particolarmente, e in particolare dello strumento di Elton Katroshi, primo clarinetto solista della nostra orchestra che lo sosterrà nell'esecuzione del Concerto n°1 in Fa minore op.73 di Carl Maria von Weber, diretta dal M° Amos Talmon, caratterizzato da una smagliante brillantezza virtuosistica che si manifesta progressivamente, dopo l'introduzione orchestrale in odore di Sturm und Drang. Una vetrina, questo concerto, per dimostrare quanto i nostri professori siano delle eccellenze di livello internazionale, e aprire il giugno romantico che avrà il suo coronamento in uno dei ballet blanc

più amati e struggenti quale è Giselle, con le splendide musiche di Adam, dove la prima ballerina prende davvero il volo per superare i confini del romanticismo di maniera e toccare le vette dell'assoluto, musicale e coreutico".

L'appuntamento con la grande musica dell'Opera di Tirana è fissato per sabato 8 giugno alle ore 20, in una serata che principierà con l'esecuzione del Concerto n°1 in Fa minore op.73 di Carl Maria von Weber, datato 1811, dedicato al virtuoso Heinrich Barmann, che aveva innovato la meccanica del clarinetto, costruendone uno a dieci chiavi, in grado di offrire notevoli possibilità espressive e virtuosistiche. L'opera, dominata da un'ispirazione assai varia, ricca di felici invenzioni melodiche, di risvolti tumultuosi e di suggestive ombreggiature, è aperta da un Allegro sturmisch, prima ossianico, per quindi cedere al clarinetto la ribalta prima con una melodia cantabile, per poi procedere con svariati passaggi virtuosistici culminanti in una breve cadenza.

Con l'Adagio ma non troppo è messa in pieno risalto la timbrica morbida e vellutata dello strumento, in un contesto complessivo ricco di felicissime intuizioni liriche e timbriche, schizzante una Stimmung sognante e incantata, con una sottesa, nel poco animato, di un'intima agitazione. Rondò finale, un allegretto con tre diversi couplets, caratterizzato da una coda virtuosistica funambolica, dominata dal clarinetto. Per la seconda parte del concerto, Amos Talmon ha scelto di eseguire la VI sinfonia di Ludwig van Beethoven in fa maggiore, op. 68. La "Pastorale" ha quale tema il sentimento della Natura, carissimo al compositore, che sin dal 1800 trascorrevva regolarmente i mesi estivi nella campagna attorno a Vienna, poiché "nessuno può amare la campagna quanto io l'amo: infatti boschi, alberi e rocce producono davvero quell'eco che l'uomo desidera udire".

La memoria interiorizzata della vita nella Natura è condensata nel «risveglio di gioiose sensazioni» suggerito sin dalla

prima frase dei violini, sull'accompagnamento da musette pastorale degli archi gravi, dall'Allegro ma non troppo d'apertura, il primo degli eccezionalmente cinque tempi, tutti altrettanto eccezionalmente corredati di titoli esplicativi. A tale luminosa, distesa felicità inventiva, brulicante di vita, idealizzazione del respiro stesso della Natura – musica tanto “sciolta e libera da tensioni” quanto la Quinta era stata “concentrata e condensata”, ha scritto Walter Riezler; “musica che sembra più ascoltare che affermare», Giorgio Pestelli – offrono una sorta di aureola timbrica i legni, in evidenza in tutta la studiatissima partitura.

Si presti attenzione anche solo alla coda dell'Andante molto mosso, in cui flauto, oboe e clarinetto propongono l'incanto d'un dialogo idealizzato tra usignolo, quaglia e cucù, voci della natura trasfigurate nella vita dello spirito. Con un'ulteriore trasfigurazione la sinfonia si conclude, quella del canto dei pastori che esprime, con la voce senza parole della musica assoluta, i sentimenti di gioia e gratitudine suscitati nell'animo dalla quiete dopo la tempesta (il temporale, ammirato da Berlioz, è l'unica pagina in modo minore della partitura), quando, scriverà vent'anni più tardi Giacomo Leopardi, pur senza condividere l'estatica contemplazione della Natura, “ogni cor si rallegra”. Dopo l'eloquenza delle precedenti opere, la Sesta sembra una sinfonia taciturna, una musica che lascia parlare le cose e sembra più ascoltare che affermare, attraverso quell'elemento discriminante che è appunto il sentimento della natura che diventa bisogno fisico e spirituale, oggi più che mai.

L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELLE IMPRESE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Gianluigi Greco Presidente dell'Associazione Italiana per l'Intelligenza Artificiale (AIxIA): IA sinonimo di efficacia, efficienza e innovazione, il 71% delle imprese la implementerà nei prossimi due anni

Pescara, 7 giugno 2024. In Italia le imprese che implementeranno intelligenza artificiale generativa nei prossimi due anni sono il 71% e quelle che attendono un grande impatto dell'IA generativa sulla produttività sono il 73%. Purtroppo, nel nostro Paese sono ancora troppo poche le persone sul mercato del lavoro che detengono le competenze per applicare questa tecnologia.

L'Italia è però la prima Nazione europea ad affrontare sistematicamente le tematiche dell'intelligenza artificiale, normandole in piena aderenza all'AI Act. Alla base del lavoro del legislatore, una prospettiva antropocentrica, che promuove lo sviluppo di soluzioni di intelligenza artificiale trasparenti e affidabili e l'obiettivo di inquadrare l'Intelligenza Artificiale come una concreta leva per lo sviluppo economico del nostro Paese, per far nascere un ecosistema che renda l'Italia innovatrice anche in questo settore, non solo utilizzatrice di tecnologie che vengono sviluppate tipicamente oltreoceano.

Tema attualissimo e molto sentito anche in Abruzzo quello

dell'IA, tanto che imprenditori, manager, rappresentanti di istituzioni e cittadini hanno partecipato in gran numero ieri 6 giugno in Via Raiale 110 bis a Pescara al seminario "90 minuti con Gianluigi Greco", durante il quale il Presidente dell'Associazione Italiana per l'Intelligenza Artificiale (AIxIA) ha spiegato cosa si cela dietro le macchine che creano e quale il loro potenziale impatto sull'economia.

Il Presidente di Confindustria Abruzzo e Confindustria Abruzzo Medio Adriatico Silvano Pagliuca – ideatore del format – ha dichiarato "L'I.A. porterà, come hanno fatto tutte le tecnologie precedenti, una accelerazione importante alla produttività e al PIL. Si ipotizza un impatto importante nei prossimi anni in termini di PIL per i paesi che hanno già adottato profondamente la digital transformation. Ciò che mi preoccupa è lo stato d'adozione nelle Piccole e Medie Imprese italiane: solo il 5% dichiara di avere progetti operativi e, nel complesso, solo il 18% ha approcciato il tema. Ricordiamo però che IA non cambierà il mondo fra qualche anno ma lo sta già cambiando e in alcuni settori lo ha già cambiato. Un cambiamento trasversale, che impatta l'economia, il mondo del lavoro, la ricerca, la società e l'etica. Vogliamo vivere la rivoluzione dell'Intelligenza Artificiale da protagonisti. Ci sarà una trasformazione molto forte, che toccherà tutta la società, soprattutto la classe media, e che andrà gestita a livello politico ed economico. Ci potranno essere modelli diversi, a seconda che l'innovazione nasca nei Paesi democratici o autoritari, con il rischio di una nuova "cortina di ferro", dove le basi che contano non saranno quelle missilistiche, ma quelle dei data center e l'I.A. In questi ultimi anni abbiamo visto che l'America innova, la Cina replica e l'Europa si illude di regolare. Abbiamo dunque l'impellente necessità di puntare ad un'Europa politica, che sappia essere indipendente. Siamo un Paese di grandi inventori e di imprenditori illuminati quali Olivetti, Mattei e molti altri che hanno fatto tremare il mondo. Anche in questa sfida dobbiamo saper cogliere la nostra capacità di rinascere.

Diversamente rischiamo di essere colonizzati dall'AI e ne saremo solo utilizzatori passivi".

Gianluigi Greco è professore ordinario di Informatica presso l'Università della Calabria, ove ricopre dal 2018 il ruolo di Direttore del Dipartimento di Matematica e Informatica. Da gennaio 2022 è Presidente dell'Associazione Italiana per l'Intelligenza Artificiale (AIxIA), associazione scientifica di riferimento nel settore, fondata nel 1988 e cui afferiscono oltre 1500 professori e ricercatori di Università e centri di ricerca pubblici e privati. È inoltre membro del Consiglio Direttivo della Società Italiana per l'Etica dell'Intelligenza Artificiale (SIpEIA).

Con all'attivo oltre 200 pubblicazioni scientifiche nell'ambito dell'Intelligenza Artificiale, ha ricevuto numerosi premi e riconoscimenti scientifici, tra cui l'AAAI Fellowship (2022), l'EurAI Fellowship (2020), l'IJCAI Distinguished Paper Award (2018), il Kurt Gödel Fellowship Award (2014), il Marco Somalvico Award (2009) e l'IJCAI-JAIR Best Paper Award (2008). È membro del comitato editoriale di numerose riviste di informatica e, in particolare, è Associate Editor della rivista Artificial Intelligence Journal.

Parallelamente alle attività scientifiche, ha coordinato numerose iniziative con partnership industriali focalizzate sull'impiego di tecnologie di Intelligenza Artificiale e ha promosso diverse iniziative di start-up. Ha partecipato al gruppo di lavoro AGENAS per la definizione della piattaforma nazionale di Intelligenza Artificiale per le cure primarie, ed è attualmente membro del comitato etico del progetto PRO.DI.GI.T del MEF per l'adozione di strumenti innovativi per le attività dei giudici tributari. È responsabile delle attività di trasformazione digitale e trasferimento tecnologico dell'ecosistema Tech4You per l'innovazione in Calabria e Basilicata, ed è membro del comitato scientifico e dell'advisory board di diversi poli per l'innovazione e fondi di investimento focalizzati su tecnologie digitali.

90 minuti con è un format ideato da Silvano Pagliuca, attuale Presidente di Confindustria Abruzzo e Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, per portare l'esperienza diretta di studiosi, scienziati, imprenditori e manager di successo su tematiche di attualità. È rivolto a imprenditori, manager, rappresentanti di enti e istituzioni, mondo della scuola, della ricerca e dell'università e a tutti coloro che vorranno continuare a riflettere e a porsi domande sui grandi temi della scienza e della conoscenza contemporanea.

Iniziato nel dicembre 2008, ha visto susseguirsi nel tempo personalità di rilievo nazionali ed internazionali come Maurizio Beretta, ex DG di Confindustria, l'allora AD di F2i, Vito Gamberale (2009), Giuseppe Farina, membro del Tusian in Turchia (2010), l'astronauta statunitense Lawrence J. DeLucas (2010), Luca Giuratrabochetta, Country Manager di Google Enterprise (2012), Stefano Parisi, Presidente di Confindustria Digitale (2013), Simone Puksic, Presidente ASSINTER ITALIA (2018), Franco Miniero MD Europe and North America & Vice Director International Business Development della Yutong (2020), il teologo francescano Paolo Benanti, Andrea Prencipe Rettore LUISS e Vincenzo Di Nicola Responsabile Innovazione Tecnologica e Trasformazione Digitale INPS nel 2021 e infine il filosofo Umberto Galimberti nel 2022.

VALORI, SALUTE E ORGOGLIO ASSOCIATIVO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Incontro Intergenerazione. Coldiretti Abruzzo a Pescara

Pescara, 7 giugno 2024. Sono duecento gli agricoltori pensionati che hanno partecipato, ieri mattina a Pescara, nell'auditorium Petruzzi del Museo delle Genti d'Abruzzo, all'assemblea dei Senior di Coldiretti Abruzzo intitolata "Seminare con orgoglio".

L'incontro, che annualmente riunisce i soci over 60 più attivi di Coldiretti, ha rispettato il format consolidato: un momento di incontro e confronto tra senior, giovani e donne imprenditrici per discutere su presente, passato e futuro dell'organizzazione che, quest'anno, ha compiuto 80 anni di attività dalla fondazione. Una giornata di riflessione, di proposta e di celebrazione che ha visto presenti il presidente nazionale dei Pensionati di Coldiretti Giorgio Grenzi, il responsabile dell'ufficio politiche giovanili con delega all'invecchiamento attivo della Regione Abruzzo Marzio Maria Cimini, nonché il presidente regionale dei Senior Coldiretti Abruzzo Pietro Giannantonio, il presidente di Coldiretti Abruzzo Pietropaolo Martinelli e il direttore Roberto Rampazzo che ha moderato la tavola rotonda a cui hanno partecipato la responsabile di Coldiretti Donne Impresa Antonella Di Tonno e il delegato di Coldiretti Chieti Guido Di Primio.

Un incontro sentito e animato da cui sono emerse le difficoltà e le opportunità di chi vive in agricoltura, ma anche l'indispensabile ruolo degli anziani che vanno tutelati, valorizzati e supportati con misure adeguate e servizi sanitari specifici. Si è parlato di rapporto tra generazioni, presidi territoriali nelle aree rurali, ruolo attivo del pensionato quale modello di traino culturale, economico e

solidale in una “tavola rotonda intergenerazionale” da cui è emerso il patrimonio di valori del settore agricolo e il grande senso di una comunità coesa. “Gli agricoltori pensionati – ha evidenziato il presidente nazionale Giorgio Grenzi “sono una risorsa sociale importante per esperienza e saperi, ma vanno messi in condizioni di restare una forza attiva e di fondamentale riferimento per le nuove generazioni”.

Alessandra Fiore

ALLA SCOPERTA DELL'UCRAINA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Un viaggio attraverso i secoli” al Maxxi l’Aquila

L’Aquila, 6 giugno 2024. Sabato 8 giugno dalle 16.30, il MAXXI L’Aquila ospita nella Corte di Palazzo Ardinghelli la presentazione del libro *Alla scoperta dell’Ucraina*. Un viaggio attraverso i secoli ideato e prodotto da 24 Febbraio Associazione Ucraina, realtà attiva in Abruzzo e nata per fornire sostegno ai cittadini ucraini provati dal conflitto russo-ucraino.

Gli autori sono professori e storici del Politecnico di Lviv: Tatiana Goldak-Gorbachevska, Taras Gorbachevskij, Oksana Gorda e Iryna Kliuchkovska. Illustrazioni e copertina, invece, sono frutto della collaborazione con l’Accademia delle Belle Arti

dell'Aquila realizzate, rispettivamente da Elisa Ricci e Antonello Santarelli. Alla presentazione – patrocinata dall'Ambasciata d'Ucraina in Italia, dal Consiglio Regionale d'Abruzzo e dal Comune dell'Aquila – intervengono Mariya Khrystyna Ilnytska di 24 Febbraio Associazione Ucraina e Antonello Santarelli. Modera la giornalista de Il Capoluogo Eleonora Falci. Per concludere la serata, alle 18.15, un momento musicale con Marianna Volkova che si esibirà con la bandura, strumento tradizionale ucraino. Ingresso libero fino a esaurimento posti.

Il volume – pubblicato da Michele Biallo Editore, in collaborazione con Accademia delle Belle Arti dell'Aquila, Politecnico di Lviv, MIOK (Istituto Internazionale di Educazione, Cultura e Relazioni con la Diaspora) e il Centro di Italo-Ucraina collaborazione Leonardo Da Vinci – è dedicato ai giovani lettori ai quali offre un viaggio alla scoperta dell'Ucraina, della sua storia, della sua cultura e delle sue tradizioni, narrate da Andriyko e Marijchka, due bambini accolti in Italia dopo l'inizio del conflitto russo-ucraino, che raccontano ai nuovi amici italiani, Luca e Monica, le storie del loro Paese tramandate dal nonno.

Alla vendita del libro è collegata una raccolta fondi dedicata ai bambini ucraini colpiti dal conflitto. Per ogni acquisto verrà donata la somma di 2 euro a sostegno del progetto del reparto pediatrico di Trostyanets nella regione di Sumy, 2 euro a sostegno del Centro per bambini Ukrainian Future Hub di Odesa, che si occupa di aiutare i bambini rifugiati nell'integrazione e preparazione alla scuola, e 2 euro a sostegno del progetto benefico "Mani di felicità e bontà" di Charkiv, che aiuta i bambini affetti da diverse patologie fisiche e mentali.

FESTA REGIONALE DEI GIOCHI DELLA GIOVENTÙ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Un tripudio di suoni, colori ed emozioni al PalaMaggetti di Roseto

Pescara, 6 giugno 2024. Lunedì scorso, 3 giugno, il PalaMaggetti di Roseto degli Abruzzi è stato teatro della Festa Regionale dei Giochi della Gioventù, un evento organizzato dall'Usr Abruzzo, diretto da Massimiliano Nardocci sotto il coordinamento di Educazione fisica Abruzzo, guidato da Antonello Passacantando, insieme al suo staff composto da Guido Grecchi, Marco Pompa, Tiziana Carducci, Marcella Rolandi, Roberta Borrone, Ada Di Ianni, Sonia Indiciani, Valentina De Martino e Roberto Pignalberi, Alessandro Baiocchi, Paolo De Carolis.

È un'iniziativa nell'ambito delle attività previste dal Protocollo d'intesa tra il Ministero dell'Istruzione e del Merito, il Ministro per lo Sport e i Giovani, il Ministero della Salute, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica, il Ministro per le disabilità. Un progetto per promuovere la "formazione sportiva quale parte integrante del percorso scolastico, a partire dalla scuola primaria, e [riconoscere] l'educazione motoria e la pratica sportiva quali valori fondamentali per l'espressione della personalità giovanile e componenti essenziali del curriculum formativo e scolastico"

La manifestazione ha visto la partecipazione entusiasta del sindaco di Roseto degli Abruzzi, Mario Nugnes, e dell'assessore al bilancio Zaira Sottanelli, che hanno voluto testimoniare il loro sostegno a questa importante iniziativa dedicata ai giovani studenti.

I protagonisti indiscussi della giornata sono stati i bambini delle classi 4^a e 5^a della scuola primaria, che, accompagnati dai loro docenti, si sono cimentati in un percorso didattico ludico-motorio sperimentale. Questo percorso, organizzato in cinque diverse attività, ha offerto ai piccoli partecipanti la possibilità di divertirsi e imparare attraverso il gioco. Le attività proposte includevano:

CASTELLO-UOMO CANESTRO

PIGNA PALLA – LANCIA LA LANCIA

ECO-DANZA

UP AND DOWN – CAMPANA

SALTO IN LUNGO – STAFFETTA

Numerose le scuole partecipanti, provenienti da diverse parti dell'Abruzzo, tra cui: IC Carducci L'Aquila, IC Savini Teramo, IC Pescara 5, IC D'Annunzio Lanciano, IC Radice Ovidio Sulmona, IC Giulianova 2, IC Pescara 10, IC Torrevecchia Teatina, IC Rodari L'Aquila, IC Martinsicuro, IC Silone Montesilvano e IC Bosco Pescara 9.

Il parquet del PalaMaggetti si è trasformato in un vivace mosaico di sfide e balli, che hanno coinvolto ed entusiasmato tutti i presenti. Particolarmente applaudita è stata la prestazione canora di Cecilia, che ha emozionato il pubblico con una toccante rilettura di "Disco Paradise" per salutare i suoi ultimi giorni da alunna della scuola primaria e celebrare il passaggio alla scuola secondaria superiore.

Non meno spettacolare è stata l'esibizione di break dance di

tre alunni aquilani, che ha strappato applausi scroscianti e ha aggiunto un tocco di energia e modernità alla manifestazione.

La Festa Regionale dei Giochi della Gioventù al PalaMaggetti di Roseto ha saputo unire sport, musica e divertimento in un evento che ha messo al centro i giovani e il loro entusiasmo, regalando una giornata indimenticabile a tutti i partecipanti.

A CENTO ANNI DAL DELITTO MATTEOTTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



*Prima presentazione del libro **La giustizia del Duce** del giornalista Luciano Di Tizio martedì 11 giugno nella Sala Matteotti della Camera dei deputati a Roma*

Pescara, 6 giugno 2024. Si terrà martedì 11 giugno prossimo alle ore 11 a Roma, nella Sala Matteotti della Camera dei deputati, in Piazza del Parlamento 19, la presentazione del libro “La giustizia del Duce. Il Fascismo al potere tra violenze, sottovalutazioni e connivenza” (Ianieri Edizioni), del giornalista Luciano Di Tizio, oggi presidente del WWF Italia. All’evento, con l’autore, interverranno l’On. Sergio Costa, Vicepresidente della Camera dei deputati, e Giovanna Casadio, giornalista del quotidiano “la Repubblica”.

Di Tizio è incappato in documenti relativi al processo Matteotti molti anni fa durante le ricerche per la sua tesi di laurea. Nel 2006 ha pubblicato un volume (“La giustizia negata. Dietro le quinte del processo Matteotti”) interamente dedicato a quella vicenda giudiziaria. Oggi riprende il discorso ampliandolo con uno sguardo d’insieme sugli anni nei quali il fascismo con le sue violenze ha creato un regime dittatoriale grazie a circostanze favorevoli, connivenze più o meno dichiarate e a gravi sottovalutazioni. Una visione a tutto campo nella quale il delitto e il processo Matteotti conservano un ruolo centrale, ma col discorso allargato ad altri vergognosi processi farsa e anche a vicende diverse nelle quali magistrati con la schiena dritta hanno difeso la Giustizia a dispetto delle pressioni del regime. In occasione del centenario dell’assassinio di Giacomo Matteotti, questa pubblicazione assume un significato particolare, contribuendo a rinnovare la memoria storica e a stimolare riflessioni su uno dei periodi più oscuri della storia italiana. La presentazione del volume sarà un momento di confronto e dibattito, aperto al pubblico, con la partecipazione di esperti, storici e rappresentanti delle istituzioni.

– Per partecipare è necessario inviare una mail a segreteria.vicepresidentecosta@camera.it entro e non oltre l’8 giugno 2024. Per gli uomini è obbligatorio indossare la giacca.

Luciano Di Tizio, laureato in storia e filosofia, dopo un’esperienza da docente nei Licei, ha operato per molti anni come giornalista professionista collaborando con quotidiani, radio e tv, nazionali e locali, e infine come caposervizio de “Il Tempo” in Abruzzo. Autore di alcuni saggi storici, si è sempre occupato di ambiente con numerose pubblicazioni scientifiche e divulgative. Nel 2022 è stato eletto presidente del WWF Italia.

JAVIER ZANETTI AL GRELE SUMMER CAMP

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



In festa per accogliere il capitano nerazzurro

Guardiagrele, 6 giugno 2024. La città si prepara ad accogliere il Vicepresidente nerazzurro Javier Zanetti. Per le vie del centro cittadino e in piazza San Francesco si respira già atmosfera di festa e tanta è la curiosità di cittadini e passanti attirati col naso all'insù dai colori delle centinaia di bandierine colorate allestite a festa.

Un appuntamento unico e atteso per gli amanti del calcio ma anche per i tanti appassionati di sport, in particolare per i tifosi nerazzurri, che potranno accogliere il Capitano Zanetti, che salirà sul palco allestito in Piazza San Francesco per salutare i presenti e presentare personalmente il primo "Grele Summer Camp" che si svolgerà dal 24 al 29 giugno 2024 presso lo stadio comunale "Tino Primavera", che tra qualche giorno sarà riconsegnato alla Città nel suo splendore erboso, tutto rinnovato.

L'evento in programma per venerdì 7 giugno dalle ore 18.00 in piazza San Francesco a Guardiagrele, sembra avere già i caratteri di un successo annunciato: tantissime le richieste di informazioni arrivate in Città e le prenotazioni al "Grele

Summer Camp” sono andate sold out in appena 48 ore, così come quelle per la Cena di Gala a cui sarà possibile accedere solo se prenotati.

Per l’occasione, a rendere la serata ancora più speciale, ci penserà la conduzione della giornalista Mediaset Federica Partenza, abruzzese d’origine ma ormai di base a Milano, da sempre appassionata di sport e professionalmente già impegnata come bordocampista per l’emittente sportiva DAZN. Un grande ritorno in Abruzzo, la regione in cui è nata, è cresciuta e ha mosso i primi passi da giornalista come inviata sportiva e di cronaca per l’emittente locale Rete 8. “Dare un contributo professionale a casa propria rappresenta per me una gioia immensa: intervenire e condurre questo evento speciale dai tratti sportivi e sociali molto preziosi è un ruolo che mi onora molto. Origini e ambizioni sono i valori di cui mi faccio fiera portatrice; ai ragazzi bisogna insegnare a coltivare sogni e radici. Per questo ringrazio di cuore l’Amministrazione Comunale di Guardiagrele per aver pensato a me”.

Saranno presenti venerdì sera anche i 40 ragazzi iscritti al “Grele Summer Camp”, che vivranno una esperienza all’insegna dello sport, del divertimento e della condivisione dei valori che rappresentano questo progetto. L’appuntamento, nato da un’idea del Presidente del Consiglio Comunale di Guardiagrele con delega allo sport, spettacoli e grandi eventi Alessandro Orlando, si presenta come il primo di tanti eventi sportivi che animeranno la prossima stagione estiva di Guardiagrele, con l’obiettivo di richiamare in città numerose persone e promuovere il territorio oltre i confini regionali. “Sono sempre più emozionato ad accogliere questo appuntamento che ho seguito passo dopo passo personalmente, nelle numerose e complesse fasi organizzative – afferma il Presidente Orlando – consapevole di aver coniugato al meglio in un’unica occasione tutte le deleghe che ricopro all’interno dell’Amministrazione. Non vi è stata mattina che dall’inizio dei lavori al campo

sportivo non abbia dedicato il primo momento della giornata a questa struttura – continua Orlando – per controllare che tutto proceda secondo il cronoprogramma ed accogliere al meglio, in primis i ragazzi del Campus, a seguire tutti i nostri sportivi che vi torneranno a giocare dalla prossima stagione calcistica. Ringrazio di cuore tutti gli Sponsor dell'evento e tutti coloro che si sono adoperati e lavoreranno per la riuscita della manifestazione. Invito nuovamente tutta la città – conclude il Presidente del Consiglio Comunale – a prendere parte alla serata e godersi questo appuntamento sportivo, unica data regionale di questa stagione”.

Il Sindaco di Guardiagrele Donatello Di Prinzio entusiasta sostiene: “Non posso che ringraziare il Presidente Orlando per l'impegno profuso per questa iniziativa importante e con lui la nostra Proloco e tutti i volontari di Protezione Civile e Croce Rossa che insieme alle forze dell'ordine sono al lavoro per questa giornata di festa”.

TRANSUMARE FEST

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Presentata la prima edizione. L'astro nascente dei festival estivi italiani

Roseto degli Abruzzi, 6 giugno 2024. Pronto a diventare l'evento di punta dell'estate abruzzese e uno dei più grandi

festival musicali del Centro Italia, dal 22 al 24 agosto 2024 il Lungomare di Roseto degli Abruzzi si prepara a dare il benvenuto alla prima edizione di Transumare Fest, l'astro nascente dei festival estivi italiani.

Ideato, organizzato e promosso dall'Associazione di Promozione Sociale Rosangeles, con il patrocinio e la co-progettazione del Comune di Roseto degli Abruzzi, insieme alla direzione tecnica di ACS Arte e Spettacolo Abruzzo/Molise, Transumare Fest sarà un appuntamento di tre giorni con alcuni tra i migliori artisti del panorama indie contemporaneo, dai pesi massimi dell'alternative rock alle nuove stelle della musica elettronica. Il tutto a due passi dal mare Adriatico, nel suggestivo lungomare nord di Roseto degli Abruzzi, precisamente nell'Area ex-Castelli, che per l'occasione accoglierà migliaia di persone dal tramonto fino a tarda notte.

La presentazione ufficiale alla stampa è avvenuta questa mattina nel corso di una conferenza che si è svolta in sala Consiliare nel Municipio di Roseto degli Abruzzi. L'occasione è stata utile per annunciare i nomi degli artisti che si esibiranno: Cosmo, Tre Allegri Ragazzi Morti, Alexander Robotnick, Marco Castello, Dov'è Liana, Laila Al Habash, Whitemary, Queen of Saba, Bruno Belissimo, Prisma & Gordon, Nicky Macha, Philo, Pietro Mio.

“Ancora una volta siamo qui a dimostrare che grazie al lavoro di squadra si raggiungono grandi risultati – afferma il Sindaco Mario Nugnes – Transumare Fest, di certo, non sarà un evento estemporaneo ed è caratterizzato da un nome che richiama le origini della nostra terra e la bellezza del nostro mare che farà da sfondo ad una manifestazione che è riuscita ad andare oltre all'ordinario e che ci permette di sognare qualcosa di innovativo per la nostra città. Nel nostro programma abbiamo parlato di eventi internazionali, di stagionalizzazione, di una nuova idea di cultura e di coinvolgimento dei giovani, valori che sono tutti ottimamente

rappresentati all'interno del Transumare Fest”.

“Un evento come Transumare riesce a rappresentare pienamente i valori della cultura – aggiunge l'Assessore Francesco Luciani – Un movimento che parte dai giovani e che unisce i talenti del territorio è per me la massima espressione della cultura. Un festival di queste dimensioni e con questi valori è figlio anche della collaborazione tra realtà come, ad esempio, Art.Lab. e Rosangeles che fino a qualche anno fa neanche esistevano. Quello che parte oggi è un progetto triennale, con gli organizzatori che avranno la possibilità di co-progettare tre edizioni del festival assieme al Comune. Transumare è stato creato per rimanere, non solo negli atti ma, soprattutto, nei cuori delle persone che stanno spendendo anima e corpo per il festival”.

L'Assessore al Turismo Annalisa D'Elpidio, nel ringraziare gli organizzatori per aver coinvolto tutti gli operatori del territorio, ha sottolineato che “è bello vedere tante energie giovani e propositive che si impegnano in favore della comunità. Abbiamo bisogno della loro voglia per continuare a crescere senza nulla togliere a quello che c'è oggi e a quello che c'è stato in passato. Sarà un festival nuovo e che permetterà a tanti giovani, provenienti anche da fuori regione, di conoscere le bellezze di Roseto e la sua ospitalità”.

Transumare Fest, nonostante sia alla sua prima edizione, è stato calorosamente accolto fin dalle prime battute come evento di respiro nazionale, ma che affonda fieramente le radici nella tradizione abruzzese già a partire dal nome, transumare. “Transumare rappresenta una grande occasione per Roseto, perché mira a portare in città appassionati provenienti anche da fuori regione. Con nostra grande sorpresa stiamo registrando l'acquisto di biglietti anche da città come Roma, Bologna, Milano e Torino. Il nostro vuole essere un viaggio collettivo, da fare insieme ai ragazzi di Roseto, alle attività produttive del territorio e ai professionisti che

hanno deciso di supportare la nostra idea. Senza la consapevolezza del passato non può esserci futuro, e senza futuro non può esserci neanche presente. L'evento ambisce a stendere un filo rosso tra la tradizione e l'innovazione, che non si ripercuota solo sulla musica, con artisti simbolo di intere generazioni e nuove promesse, ma anche come approccio per una crescita sociale consapevole". (Simone Rapagnà – co-organizzatore)

Dal concetto, intimamente abruzzese, della Transumanza, il nome nasce fondendo la parola "Mare", simbolo della cittadina di Roseto degli Abruzzi, con il prefisso "Trans" di matrice latina, che esprime l'idea di andare oltre. Transumare è movimento di intenti.

Ed è proprio dall'idea di andare oltre che nasce l'idea dei membri fondatori (Francesca Marini, Luca Marini, Edoardo Cosmi, Nicola Di Sante, Simone Rapagnà, Chiara Di Giulio) dell'associazione Rosangeles di costruire nella propria città natale un evento innovativo che, a partire dalla musica, abbracci le arti e le realtà locali al fine di stimolare uno sviluppo culturale collettivo.

"Rosangeles è un'associazione giovanissima, nata con un sogno: poter portare a Roseto un'alternativa musicale che noi non abbiamo mai avuto il privilegio di vivere. Un evento nuovo, un evento diverso e che faccia la differenza. Nonostante stessimo cercando di creare qualcosa di innovativo, e nonostante aver ricevuto all'inizio diverse porte in faccia, è stato bellissimo vedere, di contro, l'entusiasmo dimostrato dall'Amministrazione Comunale e dagli imprenditori locali che fanno parte del progetto. Grazie a loro ci siamo sentiti parte di una comunità molto più ampia che ci ha permesso di dare una scossa, figlia anche della tenacia e dall'unione che caratterizza la nostra associazione. Saranno tre giornate intense dal punto di vista musicale e, come appassionato, posso dire che per me, poter assistere ad un festival di questo livello a due passi da casa, è un sogno che si avvera.

Anche grazie alla presenza di artisti selezionati vogliamo mandare un messaggio chiaro: rimuovere le catene per provare ad evolverci come comunità e come persone veramente libere. Vogliamo provare a portare questa evoluzione in un'area che sta vivendo un fermento culturale senza precedenti, un rinascimento culturale per Roseto che ha le sue fondamenta nei giovani". (Luca Marini – co-organizzatore).

“Questo festival rappresenta molto di più di un semplice evento musicale. E' un atto d'amore verso la nostra città ed è un dovere verso la comunità. Roseto degli Abruzzi è un luogo ricco di cultura, arte e bellezza naturale. Il nostro obiettivo è elevare la città a centro nevralgico della musica internazionale, creando un'occasione di crescita e sviluppo per l'intera comunità. Transumare Fest vuole essere un luogo di incontro e dialogo, dove la musica diventi strumento di coesione sociale e di progresso culturale.” (Nicola Di Sante – co-organizzatore).

“Oltre ad una proposta musicale innovativa, vogliamo che Transumare sia un evento libero: libero da discriminazioni, libero da barriere, libero da automobili, libero da plastica; per provare, nel nostro piccolo, a mostrare come si possano cambiare dei paradigmi e sviluppare un'idea sana di sviluppo culturale”. (Francesca Marini – co-organizzatrice).

PROGRAMMA DELLE SINGOLE GIORNATE

Giovedì 22 agosto

DOV'È LIANA

ALEXANDER ROBOTNICK

WHITEMARY

BRUNO BELISSIMO

PHILO

Venerdì 23 agosto

COSMO

LAILA AL HABASH

QUEEN OF SABA

PRISMA & GORDON

Sabato 24 agosto

TRE ALLEGRI RAGAZZI MORTI

MARCO CASTELLO

NICKY MACHA

PIETRO MIO

Biglietti in vendita su DICE: https://bit.ly/Transumare_2024

ALTRE ATTIVITÀ IN PROGRAMMA

Così come la transumanza, gli organizzatori intendono intraprendere un vero e proprio viaggio da fare insieme al pubblico. Ed è per questo che, il percorso verso la data di inizio del festival, sarà scandito da 3 eventi satellite che avranno l'obiettivo di condurre il pubblico verso Transumare Fest, sia come appuntamento di tre giorni con la musica, ma anche come evento eco-sostenibile promotore di good practices green tra cui: riduzione massima dell'utilizzo della plastica, biglietti digitali, incentivazione a non utilizzare la macchina per raggiungere il luogo dell'evento, riciclo dei materiali e divulgazione di norme di sostenibilità.

Il primo di questa serie di appuntamenti denominati Transumare TEST, si terrà presso il Pura Vida, sul Lungomare sud di Roseto, sabato 15 Giugno dalle 18 alle 22, per aprire ufficialmente le danze di quella che si prospetta essere una movimentatissima estate rosetana.

L'evento vedrà in consolle Nicky Macha, co-founder di Transumare e nome nella line up del festival, insieme a Nativo, producer romano in ascesa, sempre più presente e attivo nella scena underground europea.

INSULTI E OFFESE ALLE CANDIDATE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Dura condanna della Commissione per le Pari Opportunità della Provincia di Teramo e delle associazioni di categoria

Cellino Attanasio, 6 giugno 2024. *“Oltremodo deplorabile e oltraggioso il gesto di questi soggetti”.* Parole forti quelle della presidente della Commissione Pari Opportunità della Provincia di Teramo, l’avvocata Amelide Francia, cui si uniscono le voci delle associazioni del Protocollo di Rete il Guscio Aps, la cooperativa sociale L’Elefante scs, On the Road Cooperativa Sociale, Fidapa Teramo, Cittadinanzattiva Aps, Thana Onlus Associazione, Niche Associazione, Francesco De Finis, Soroptimist Teramo e il coordinamento *“Ester sono io”*.

Manifesti elettorali imbrattati con il pennarello, insulti sessisti e *“offese che sanno di patriarcato antico”*, come riportato da diverse testate online. L’avvocata Amelide Francia, le componenti della CP0 provinciale e le associazioni del Protocollo di Rete – che si sono riunite nel primo *“Tavolo*

Tecnico di Rete” – nel mostrare solidarietà per le donne attaccate, condannano il gesto come “oltremodo deplorabile e oltraggioso, retaggio di un passato che oggi, nel ventunesimo secolo, alcuni ancora non riescono a superare”.

“Comportamenti spregevoli e penalmente rilevanti volti ad impedire il sereno e legittimo esercizio di un diritto costituzionalmente garantito, per tutte e tutti, e che rappresentano un vile attacco denigratorio e sessista che condanniamo con fermezza, ribadendo tutto l’impegno quotidiano e tutti i risultati raggiunti per le donne, al fianco delle donne, e per il raggiungimento di una VERA parità di genere, anche in ambito politico. Piena solidarietà per le candidate coinvolte da questo increscioso e spiacevole attacco. Ribadiamo, ieri come oggi, l’importanza del rispetto, della conoscenza e della consapevolezza della centralità della dignità umana, in tutti gli ambiti, nessuno escluso”, conclude l’avvocata Amelide Francia.

LEGGENDE ABRUZZESI SULLE FORMICHE DISTRUTTRICI DI CITTÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



[Articolo di Franco Cercone pubblicato in “Rivista Abruzzese”,

Anno LIX N 3. Lanciano 2006.]

di Franco Cercone.

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

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

I due studiosi non furono attratti stranamente dalla particolarità della leggenda e di conseguenza non si interessarono più di formiche, le quali secondo la tradizione avrebbero distrutto in Abruzzo molti castelli ed addirittura interi paesi. Segnaliamo pertanto altre notizie al riguardo, ripromettendoci di tornare sull'affascinante argomento con dovizie di documenti.

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

ancora i resti dell'antica Carpineto che invasa e distrutta dalle formiche fu abbandonata dagli abitanti, costretti di conseguenza a fondare un nuovo paese.

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

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

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

Certo è che fin dall'antichità si è constatato che insieme alle api le formiche sono gli insetti meglio dotati d'intelligenza e caratterizzati da sorprendenti forme di vita sociale organizzata. Costantemente impegnate nella raccolta del cibo, trasportato e conservato nelle "caverne" dei *formicai*, esse sono considerate a differenza delle "cicale"

ovunque e da tempo immemorabile simbolo di una proverbiale laboriosità che persiste tuttavìa accanto a quello della loro pericolosità. Un dualismo destinato a non conciliare mai la propria ambiguità.

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

INFORTUNIO AD UN LAVORATORE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Sciopero in Stellantis Atesa

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

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

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

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

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

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

I ritmi e carichi di lavoro, per i quali portiamo avanti una rivendicazione da tempo insieme allo SLAI COBAS, incidono

fortemente anche su salute e sicurezza dei lavoratori.

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

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

Il Coordinamento USB lavoro privato Chieti/Pescara

La RSA USB Stellantis Atessa

UN DEFIBRILLATORE PER IL CIRCOLO NAUTICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



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

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

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

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

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

PRESENTATI I NEOLETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Università dell'Aquila: i direttori di quattro dipartimenti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IL MUSEO DIFFUSO DI GORIANO VALLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 9 Giugno 2024



Presentazione delle otto nuove stazioni

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

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

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

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

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

SIRENTE VELINO
MUDI

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

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

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



Casa Medievale
più piccola al Mondo



Cantina del Vino
A Braccio da Montone



Cancella Rinascimentale
Agli Eroi gorianesi



Bottega del Dopoguerra
All'economia circolare



Stalla delle Pecore e delle Capre
Alla Migranza



Cantina Anonassé
Storie di donne gorianesi



Stalla dell'Asino
A Celestino V e al suo asino



Pagliaio
Ad Antonuccio Camponeschi



Braccio Fortebraccio
da Montone

600° anniversario

