

# INSULTI E OFFESE ALLE CANDIDATE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 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 | 6 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 tuttavia 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 | 6 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 Atesa 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 OOS 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 Atesa

---

## UN DEFIBRILLATORE PER IL CIRCOLO NAUTICO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 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

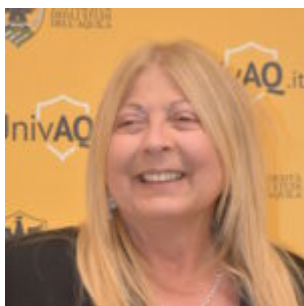
Interventistica dell'Ospedale Santo Spirito Tommaso Civitaresse, esperto in emodinamica ed elettrostimolazione. Nel suo discorso illustrerà i primi sintomi della morte cardiaca improvvisa e il possibile intervento sui ritmi defibrillabili con l'applicazione di uno shock elettrico attraverso appunto l'uso 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 NEOELETTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 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 formati, 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 | 6 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 Anonnasé**  
*Storie di donne gorianesi*



**Stalla dell'Asino**  
*A Celestino V e al suo asino*



**Pagliaio**  
*Ad Antonuccio Camponeschi*



Braccio Fortebraccio  
da Montone

600° anniversario



# LA TRANSUMANZA DEI CAVALLI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Al Voltigno Con Sdijuno. Il programma 9 giugno 2024. Preparare macchine fotografiche e smartphone perché sarà uno spettacolo!*

**Carpineto della Nora, 5 giugno 2024.** Esperienza principe della Cultura Pastorale, la transumanza diventa oggi un cammino turistico e ancestrale che ripercorre le “calleso variaes”, ossia antiche vie tratturali. Le Terre Vestine sono caratterizzate da vasti pascoli estivi in quota, i preziosi alpeggi di montagna (Campo Imperatore, Voltigno, Valle d’Angri, Rigopiano). Il ricorso a questa forma di ciclico pendolarismo di animali e uomini, meglio conosciuta come “transumanza”, già adottata in epoca romana sembra che in realtà fosse praticata addirittura sin dalla preistoria.

Le vie attraverso le quali avvenivano gli spostamenti erano i cosiddetti “tratturi”, delle strade rudimentali costituite quasi sempre da percorsi non lastricati, ma semplicemente sterrati e battuti dal calpestio dei numerosi animali nel loro periodico andirivieni, ma comunque delineati in modo da formare un sistema infrastrutturale sufficientemente ramificato per consentire di transumare dalle diverse aree montane abruzzesi.

LA TRANSUMANZA DEI CAVALLI si terrà il giorno 9 giugno 2024, dalle ore 9 alle ore 15, nella Piana del Voltigno, a Carpineto della Nora

ore 09;00 Ritrovo dei Partecipanti al Bar Red Scorpion a Carpineto della Nora, Viale Regina Margherita 37

ore 09:30 Trasferimento in auto privata presso Località Tricalle, Colazione nel Rifugio Tricalle

ore 10:00 Raduno di giumente e puledri (circa 15 in totale) e inizio transumanza verso la Piana del Voltigno

ore 11:30 Arrivo nella Piana e ricongiunzione di giumente e puledri alla mandrie trtansumantif (circa 90 cavalli)

ore 13:00 Sdijuno nel Rifugio Voltigno. Durante lo sdijuno sarà consentito ai partecipanti fare foto in sella ai cavalli della ASD Valle Nora

ore 15:00 Rientro a Tricalle con la Navetta

Il costo a persona è di euro 35 e comprende il cammino turistico, la merenda e lo sdijuno vestino (due momenti distinti di degustazione). Riduzioni: ragazzi 20 euro, bambini gratis

Info e Prenotazioni al numero 085 827 8444

L'evento è organizzato dal Tour Operator Wolftour e dalla ASD Valle Nora

**9 GIUGNO 2024**  
**TRANSUMANZA DEI CAVALLI**  
**AL VOLTIGNO**  
NEL PARCO NAZIONALE DEL GRAN SASSO E MONTI DELLA LAGA

**L'ESPERIENZA PRINCIPE DELLA CULTURA PASTORALE**

**PROGRAMMA**  
ORE 09:00 RITROVO DEI PARTECIPANTI AL BAR RED SCORPION A CARPINETO DELLA NORA, VIALE REGINA MARGHERITA 37  
ORE 09:30 TRASFERIMENTO IN AUTO PRIVATA PRESSO LOCALITÀ TRICALLE, COLAZIONE NEL RIFUGIO TRICALLE  
ORE 10:00 RADUNO DI GIUMENTE E PULEDRI (CIRCA 15 IN TOTALE) E INIZIO TRANSUMANZA VERSO LA PIANA DEL VOLTIGNO  
ORE 11:30 ARRIVO NELLA PIANA E RICONGIUNZIONE DI GIUMENTE E PULEDRI ALLA MANDRIE TRTANSUMANTI (CIRCA 90 CAVALLI)  
ORE 13:00 SDIUNO NEL RIFUGIO VOLTIGNO. DURANTE LO SDIUNO SARÀ CONSENTITO AI PARTECIPANTI FARE FOTO IN SELLA AI CAVALLI DELLA ASD VALLE NORA  
ORE 15:00 RIENTRO A TRICALLE CON LA NAVETTA

IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE DELLE VARIAZIONI

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA AL NUMERO 0858278444**  
**€ 35 ADULTI, € 20 RAGAZZI 6-17, GRATIS BAMBINI**  
**CON COLAZIONE E SDIUNO COMPRESI**  
**2 MOMENTI DIVERSI DI DEGUSTAZIONE PRODOTTI LOCALI**

**WWW.WOLFTOUR.IT**

---

# SPORT E DIVERTIMENTO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Per le classi della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo G. Di Girolamo*

**Magliano dei Marsi, 4 giugno 2024.** Una bella giornata di attività motoria e sport quella di giovedì 30 maggio, all'interno della palestra dell'Istituto stesso, con una larghissima partecipazione degli studenti della Scuola Primaria, di Magliano Dè Marsi, realizzata grazie alla collaborazione tra il tutor del progetto nazionale Scuola KIDS Fabrizio Marianetti, la maestra di educazione motoria delle classi quarte e quinte Isabella Pirozzi e tutti i maestri e le maestre della Scuola Primaria, giornata che si ripeterà lunedì 3 giugno per gli alunni e le alunne della Scuola Primaria del plesso di Scurcola Marsicana.

I bambini e le bambine si sono cimentati in giochi motori e gare, in un clima di sana competizione sportiva, incitati dal tifo delle loro famiglie accorse sulla tribuna della palestra. La Dirigente Scolastica Clementina Cervale afferma che l'attività motoria si è dimostrata ancora una volta un momento di svago, integrazione e divertimento per i ragazzi, favorendo una sana crescita fisica e psichica e consolidando la percezione e lo sviluppo del senso di squadra.

---

# INCONTRO CON I RESIDENTI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*L'assessore Rispoli: "In contatto con il consorzio per definire la situazione e assicurare luce e servizi mancanti. Subito raccolta rifiuti e disinfestazione"*

**Chieti, 4 giugno 2024.** Nella mattinata di oggi l'assessore ai Lavori Pubblici Stefano Rispoli ha incontrato una delegazione di residenti delle abitazioni di via Buracchio, a Madonna del Freddo che lamentavano criticità in merito allo stato dei luoghi, ancora cantiere del consorzio che ha realizzato le opere residenziali. All'incontro erano presenti anche il sindaco Diego Ferrara, il dirigente del settore Lavori pubblici Carlo Di Gregorio e la funzionaria Ivonne Elia.

*"Era giusto dare una risposta a questi concittadini, cercando di risolvere subito le criticità più immediate, come la raccolta rifiuti e la disinfestazione, che non erano ricomprese nei servizi di Formula Ambiente, in quanto la via di riferimento è privata – spiega l'assessore – A bloccare tutto è una situazione nota all'Amministrazione da mesi, a cui stiamo facendo fronte anche dialogando con la ditta realizzatrice della zona residenziale, che non ha realizzato tutto quello che doveva in base agli impegni contrattuali. Per la situazione della manutenzione e del verde, aspettiamo il bilancio stabilmente riequilibrato per avere a disposizione risorse che ci consentano di fare gli interventi di nostra*



*competenza. Da parte nostra c'è tutta la volontà di arrivare a una soluzione che dia risposte a tutti e che soprattutto restituisca il giusto decoro a una zona scelta da giovani famiglie per restare a Chieti, decisione che ci sta molto a cuore, non a caso abbiamo velocizzato la riconsegna alla città di un asilo nido che insiste proprio sulla via che vogliamo vedere al più presto vitalizzata e pulita".*

---

## MINI VOLLEY

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



### ***La Futura comunica un proprio Settore Giovanile***

Teramo, 4 giugno 2024. La società Futura Volley Teramo comunica che a partire dalla prossima stagione sportiva 2024/2025 ripartirà con un proprio Mini Volley ed un proprio Settore Giovanile.

Le parole del Vicepresidente Luca Mazzagatti:” L’uscita definitiva dal Progetto Volley Montorio – Roseto – Torricella si rende necessaria in quanto abbiamo la necessità di ripartire con una nostra organizzazione giovanile autonoma: la Futura Volley Teramo ha bisogno di creare una propria identità che permetta un legame maggiore con la città di Teramo e questo dovrà inevitabilmente passare attraverso l’affinità che riusciremo a creare con le famiglie del territorio.

Siamo sicuri che il Settore Giovanile ed il Mini Volley ci

aiuteranno in questo percorso avendo a disposizione una prima squadra che milita nel Campionato Nazionale di Serie B1 Femminile e che può senza dubbio rappresentare un riferimento sportivo ed un punto di possibile arrivo per le giovani giocatrici.

L'appello è anche rivolto all'Amministrazione Comunale , agli Istituti Scolastici oltre che agli Enti che gestiscono direttamente gli impianti sportivi pubblici affinché ci possano essere riservate delle ore all'interno dei palinsesti organizzativi pomeridiani”.

---

## L'ATOMS' CHIETI VINCE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Softball, serie B. A Grosseto consolida il secondo posto in classifica*

**Chieti, 4 giugno 2024.** Vince e convince l'Asd Atoms' Chieti che torna con una doppia vittoria dalla trasferta di Grosseto. Due successi meritati per le teatine (7-1 e 13-10) che consolidano il secondo posto in classifica nel campionato nazionale di serie B – girone G.

A decidere l'andamento delle gare, lo strapotere in attacco da parte dell'Atoms' che finalmente torna a battere con convinzione e continuità. Ottima anche la prestazione della difesa, guidata in gara 1 dalla batteria composta da Anna

Salvatore e Giulia D'Aviero e in gara 2 dalla stessa D'Aviero, sostituita poi da Giorgia Di Santo e Micaela Capitanio, schierata nell'inedito ruolo di catcher.

Esordio stagionale in terza base per il neoacquisto Michela La Viola e in prima base per Noemi Patera, entrambe provenienti dalla Fovea Foggia. Da segnalare ai box di battuta le 4 valide messe a segno dall'esterno del Chieti, Emma Del Sindaco.

Ora il campionato osserverà un doppio turno di riposo, per riprendere domenica 23 giugno, con la trasferta di Acilia. Le due settimane di stop dell'attività senior saranno importanti per l'Atoms' per intensificare il lavoro sulle ragazze Under 18, fulcro del settore giovanile del Chieti.

Questo il line-up dell'Atoms' in gara 1: Marccone (7), Salvatore (1), Di Santo (8), Capitanio (5), Del Sindaco (9), D'Aviero (2), Pavone (6), Patera (3), Gigante (4).

---

## LA LIBRERIA MODERNA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Tanti autori per festeggiare il primo traguardo*

**Ortona, 4 giugno 2024.** La Libreria Moderna Fabulinus & Minerva di Micaela e Francesco Ortolano festeggia i suoi primi cinque anni di attività e per l'occasione organizza una tre giorni all'insegna della cultura del libro.

Dal 7 al 9 giugno infatti, dalle 17:30 alle 21:00 davanti alla libreria, in corso Vittorio Emanuele II, 133 si alterneranno ogni giorno autori e curatori ortonesi per parlare della loro esperienza letteraria ed a conclusione, ogni sera, ci sarà un ospite speciale.

*“La cultura va sostenuta e noi nel nostro piccolo cerchiamo di diffonderla attraverso la nostra attività – spiegano i fratelli Ortolano – Con questo primo importante traguardo vogliamo far capire come la passione, se coltivata, dà i suoi frutti. La libreria è un luogo di incontro, dove si intrecciano storie, esperienze e confronti e noi ci teniamo a sottolineare in tutto quello che facciamo l’aspetto sociale della nostra attività”.*

Questi gli appuntamenti nello specifico:

### **Venerdì 7 giugno 2024**

*h. 17.30 Donatella Galante*

*h. 17.50 Andrea Scavongelli*

*h. 18.20 Daniel de Lucia*

*h. 18.40 Antonio Albanese*

*h. 19.00 Antonella Frixia/Andrea Stocchi*

*h. 19.30 Giulia Cataldi Madonna*

*h. 20.00 Excursus sugli autori ortonesi non presenti*

*h. 20.30 Federico Iarlori*

*Ospite speciale: h. 21.00 Peppe Millanta*

### **Sabato 8 giugno 2024**

*h. 17.30 Raffaele Fernicola*

*h. 18.00 Marina Polidoro*

*h. 18.20 Daniele Burattini*

*h. 18.40 letture di Poesie di Dommarco a cura di Sebastiano Nardone*

*h. 19.00 Gianfranco Tamagnini*

*h. 19.30 Mariagrazia Toscano*

*h. 19.50 Remo di Martino*

*h. 20.15 Letture di poesie di Dommarco*

*h. 20.30 Fabio Sanvitale*

*Ospite speciale: h. 21.00 Romano De Marco*

**Domenica 9 giugno 2024**

*h. 17.30 Angelo Sirena*

*h. 17.50 Gianni Totaro*

*h. 18.10 Giulio Napoleone*

*h. 18.40 Andreina Sirena*

*h. 19.00 Renato Romano*

*h. 19.20 Elio Giannetti / Vittorio Polsoni*

*h. 19.50 Lelio del Re / Antonio Orlandi*

*h. 20.20 Andrea Di Marco*

*Ospite speciale: h. 21.00 Antonio Tenisci*

*L'evento è gratuito*

---

# I TEMI DELL'ENERGIA NELLE SCUOLE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Gli impegni di Italgas*

**Martinsicuro, 4 giugno 2024.** L'energia e i temi della transizione ecologica tra i banchi di scuola per aiutare gli studenti a una migliore comprensione dell'attualità. È successo nella giornata di oggi presso la scuola primaria di via Cola da Amatrice della frazione di Villa Rosa in occasione dell'incontro tra i numerosi alunni del plesso scolastico e una delegazione di Italgas, Network Tech Company leader nei settori gas, idrico, efficienza energetica e IT, nonché concessionaria del servizio di distribuzione del metano nel Comune.

L'iniziativa ha avuto lo scopo di approfondire temi come l'utilizzo del gas metano come fonte energetica, l'innovazione tecnologica per la decarbonizzazione dei consumi e il ruolo di Italgas nel garantire un servizio sempre più efficiente, sostenibile e sicuro per le comunità e i territori in cui opera.

Inoltre, gli alunni hanno avuto la possibilità di conoscere più da vicino non solo il funzionamento della filiera del gas naturale in Italia – scoprendo le fasi principali che la compongono – ma anche le competenze professionali maggiormente richieste da un settore in continua evoluzione.

Italgas ha presentato anche alcune delle tecnologie adottate o

sviluppate dalla Digital Factory del Gruppo. Tra le altre, Picarro Surveyor, attualmente il sistema più all'avanguardia nel campo delle attività di monitoraggio delle reti del gas; la nuova app Work On Site che gestisce controlli automatizzati, digitali sui cantieri della rete di distribuzione del gas e rende più veloci ed efficienti le verifiche di conformità che vengono condivise in tempo reale; DANA (Digital Advanced Network Automation), il software che consente di controllare e gestire da remoto il network di distribuzione del metano e il Power To Gas che permette di stoccare l'energia elettrica in esubero prodotta da fonti rinnovabili e di movimentarla sotto forma di idrogeno verde o metano sintetico attraverso le nuove reti digitali del gas.

L'adesione a questa importante iniziativa, volta a rendere consapevoli i giovani dell'evoluzione del settore energetico in Italia, è stata possibile grazie alla costruttiva collaborazione tra l'azienda, l'Amministrazione comunale e l'Istituto scolastico.

“Una bella mattinata formativa per i nostri ragazzi – le parole del sindaco Massimo Vagnoni – Sono stati affrontati temi di grande attualità, come la transizione ecologica, che la delegazione di Italgas presente ha spiegato in maniera molto chiara riuscendo soprattutto a coinvolgere tutti gli alunni presenti. Ben vengano iniziative di questo tipo. Colgo l'occasione per ringraziare l'azienda e l'istituto comprensivo per aver collaborato nell'organizzazione di questo bellissimo evento”.

“Ringrazio l'amministrazione comunale e l'azienda Italgas per aver dato l'opportunità ai nostri studenti di conoscere più da vicino il funzionamento della filiera del gas e le innovative tecnologie sviluppate dal Gruppo”. Ha commentato, infine, Barbara Rastelli, dirigente dell'istituto comprensivo “Sandro Pertini” di Martinsicuro.

---

# I VIAGGI ONIRICI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Mostra d'arte contemporanea presso la bottega expo di Chieti. Personale della pittrice Roberta Papponetti*

**Chieti, 4 giugno 2024.** L'artista Roberta Papponetti espone a Chieti nella famosa e storica Bottega dell'Arte di Chieti, in Corso Marrucino. Il luogo accoglie opere importanti per l'artista e segnano il suo percorso artistico dal 1990 ad oggi. Tele ad olio dà sapore impressionistico, cromie e tematiche sobrie ed emozionali. Dall'altro canto tele più espressionistiche, moderne e personalissime nella tecnica attenta e ricercata.

I suoi luoghi vissuti, i luoghi dell'anima, narrano uno spirito libero. Nell'interno vi è una grande tavolozza materica, oggetto della copertina del suo libro autobiografico *i Trabocchi di Roberta*, i libri saranno in vendita

La mostra è stata allestita il 3 giugno. Tanto pubblico per la mostra; amanti dell'arte si sono accalcati davanti la porta non ancora aperta ... Una esplosione di colore, una vita dedicata all'arte. La personale è stata curata dalla stessa Roberta Papponetti, critico d'arte e curatrice di mostre internazionali. Mostra aperta di pomeriggio tutti i giorni: domenica intera giornata.





---

## PREMIO LETTERARIO SCRIBO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Proclamati i vincitori della quinta edizione. Sul gradino più alto del podio la lancianese Francesca Colacioppo; 164 racconti partecipanti da ogni parte d'Italia*

**Lanciano, 4 giugno 2024.** Con il racconto "Su un piano inclinato", la giovane autrice lancianese Francesca Colacioppo si è aggiudicata il primo premio alla quinta edizione del Premio Letterario Internazionale "Scribo" per racconti inediti, organizzato dall'omonima agenzia; seconda classificata Maria Angela Maretti di Mirandola (MO) con "Lungo

le mura di tramontana”; terzo Paolo Casella di Piacenza con il racconto “Febbre d’estate”. I primi tre classificati vincono un premio in denaro.

### *CHI SONO I VINCITORI*

*Francesca Colacioppo nasce a Lanciano il 18 aprile 1989. Laureata in filologia classica, nutre il suo percorso universitario con diverse passioni come la pittura, la lettura, la fotografia e la scrittura. L’amore per quest’ultima l’accompagna sin da piccola ed è per questo che non ha mai smesso di scrivere preferendo la narrazione breve. Oggi lavora come fotografa professionista ma spera di poter intraprendere, un domani, anche una “carriera parallela” come autrice di racconti.*

*Maria Angela Maretti è laureata in Lingue. La sua forma letteraria preferita è il racconto. Suoi racconti sono stati pubblicati su alcune riviste come Spazinclusi, Quaerere e Il Timoniere. È una lettrice onnivora, ama molto la letteratura angloamericana e i gialli. Odia cucinare, ritiene più utile occupare il suo tempo leggendo o scrivendo.*

*Nel 2023 ha pubblicato con l’amica Emma Avanzi “Il vuoto delle parole” (Youcanprint), un libro di racconti incentrato sul rapporto conflittuale tra i sessi e una raccolta di racconti in forma di romanzo, “Al di là delle parole” (Amazon). Nella seconda metà del 2024, uscirà una sua raccolta di scritti autobiografici, “Tracce di vita”, con una casa editrice modenese.*

*Quando le chiedono quanto c’è di lei nei suoi racconti, risponde semplicemente: tutto. “Quello che ho visto, sentito, letto, ogni persona che ho incontrato, le esperienze della vita, entusiasmanti o tragiche, tutto questo finisce in quello che scrivo.”*

*Paolo Casella, classe 1994, è nato e vive a Piacenza, ma nel settembre 2024 si trasferirà per lavoro a Londra. È cresciuto*

nel Parco Nazionale del Cilento, dove organizza escursioni nel tempo libero. Laureato in Fisica Teorica, lavora come insegnante di Matematica e Fisica presso una scuola superiore ed è autore di un teorema di Meccanica Quantistica pubblicato dal journal "Science and Philosophy". Tra i suoi interessi spiccano la Metafisica e la Narratologia. Il suo racconto "Febbre d'Estate" è stato pluripremiato presso i concorsi letterari nazionali.

In considerazione dell'alta qualità degli elaborati partecipanti, si sono volute attribuire delle segnalazioni ad alcuni racconti, già nella rosa dei finalisti, che si sono particolarmente distinti per abilità narrativa, cura formale, originalità stilistica e del contenuto, capacità di suscitare emozioni (in ordine alfabetico per cognome dell'autore): "Il forestiero" di Wilma Avanzato (Chivasso); "La mia arte" di Danilo Cannizzaro (Santa Croce Camerina); "Una notte indimenticabile" di Paola Cecchini (Pesaro); "Al Caffè Liberty" di Assunta Marinelli (Chieti); "Un ramo di mandorlo fiorito" di Lidia Marsili (Bologna); "Festa" di Ida Martucci (Bisceglie); "La porta azzurra" di Marinella Miconi (Arona); "Bianco" di Marilisa Munari (Sovizzo); "L'ingenua e l'indomabile" di Maria Grazia Patania (Augusta); "Il cappello dello zar" di Pietro Rainero (Acqui Terme); "Assuntina timorata di Dio" di Valerio Ruggieri (Lanciano); "Nessuno dei due è Santiago" di Andrea Tani (Firenze); "Lei non è danneggiata" di Melissa Turchi (Siena); "Lucrezia e Abramo" di Dante Troilo (Gessopalena); "Laggiù, lontano" di Giusi Zulli Marcucci (Atessa).

In questa quinta edizione la giuria del Premio è stata composta, oltre che da Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio dell'agenzia Scribo, da Sabino De Bari, Michele Del Monte, Sandro de Nobile, Fabrizio Giannandrea, Ileana Moretti, Gabriella Persiani e Raffaella Rodilloso D'Agata.

Il Premio, ideato e organizzato dall'agenzia di servizi editoriali, scrittura e ufficio stampa Scribo di Lanciano, ha

*visto la partecipazione di ben 164 elaborati provenienti da ogni parte d'Italia, a tema libero.*

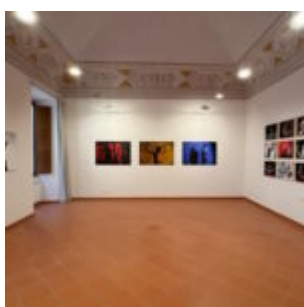
*Per quest'anno la cerimonia di premiazione non si svolgerà, ma nei prossimi giorni Scribo organizzerà un incontro on-line con gli autori primi classificati per far conoscere i racconti vincitori.*

*“Quest'edizione vede trionfare dei giovani, e siamo felici di scoprire nuovi talenti” affermano Giuseppina Fazio e Nicoletta Fazio di Scribo. “Ringraziamo i giurati per la serietà e l'impegno encomiabile e tutti gli autori partecipanti per la fiducia che ci hanno accordato, complimentandoci non solo per la qualità tecnica dei singoli elaborati, ma soprattutto per il grande desiderio di mettersi in gioco, di raccontare e di trasmettere storie ed emozioni autentiche e coinvolgenti”.*

---

## **L'INVISIBILE SI FA DANZA**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Fotografie di Fabio Massimo Fioravanti. Finissage 15 giugno 2024 ore 18. Conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi. Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre – Palazzo Cappa Cappelli*

**L'Aquila, 4 giugno 2024.** Da sabato 25 maggio fino al 15 giugno 2024 la Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre è lieta di ospitare la mostra L'invisibile si fa danza di Fabio

Massimo Fioravanti.

In mostra quaranta fotografie, realizzate negli anni 2016/2023 in Italia ed in Giappone, di danzatori butō diversi per stile, generazione di appartenenza e nazionalità: dal leggendario Akira Kasai, considerato uno dei tre storici fondatori del butō (insieme a Tatsumi Hijikata e Kazuo Ohno) a Kan Katsura, da Ima Tenko a Atsouchi Tachenouchi, da Masami Yurabe a Fukurozaka Yasuo, da Reiji Kasai fino ai giovani Ken Iv, Cao Yuan e Du Yufang, insieme ad altri. Prevalentemente di nazionalità giapponese, ci sono anche butoka italiani, francesi, americani e filippini.

La mostra è accompagnata dalla proiezione di un video di performance storiche del butō realizzato da Maria Pia D'Orazi (storica della danza butō e giornalista) con alcuni rari filmati degli inizi di questa arte (1950-1970).

Completano la mostra l'esposizione di documenti – inerenti al butō – dell'archivio di Giorgio De Marchis relativi al suo soggiorno a Tokyo come Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, e di alcuni rari libri fotografici sul butō come Kamaitachi di Heiko Hosoe, Dance Happening di William Klein o Min Tanaka di Eishu Kimu.

Il giorno dell'inaugurazione si è svolta, nel cortile di Palazzo Cappa Cappelli, sede della Fondazione, la performance Ianus di Damiano Fina, mentre per il giorno del finissage è prevista la conferenza Il corpo eretico di Maria Pia D'Orazi sulla storia e le dinamiche del butō.

La mostra, oltre ad essere un reportage sul butō, vuole indagare il rapporto tra visibile e invisibile, i confini tra ciò che è visibile, ciò che non è visibile e ciò che a volte crediamo, o pensiamo, di vedere. Fin dagli inizi la fotografia è stata profondamente affascinata dalla danza butō perché quest'arte porta il linguaggio fotografico ai suoi limiti estremi, interrogando la fotografia nella sua essenza più

vera: che cosa è il vedere? Cosa vediamo realmente? Cosa crediamo di vedere?

Un'arte anti-spettacolare, non rappresentativa, a volte quasi "invedibile" (spesso si svolge del tutto al buio) interroga la fotografia (scrittura con la luce) nel suo profondo. Ecco perchè alcuni grandi fotografi sono stati attratti dal butō e lo hanno fotografato, come Heiko Hosoe o William Klein, producendo capolavori assoluti della storia della fotografia.

La Fondazione Giorgio de Marchis Bonanni d'Ocre viene istituita a L'Aquila nel 2004 allo scopo di conservare, tutelare e valorizzare il patrimonio documentario e librario raccolto dal professor Giorgio de Marchis nel corso della sua carriera di storico dell'arte. Manifesti, locandine, inviti e brossure sono solo alcuni esempi delle tipologie documentarie che caratterizzano l'archivio composto da quasi 200.000 pezzi. Cataloghi di mostre, monografie e saggi, che popolano la biblioteca, contribuiscono a restituire l'immagine di un periodo denso di cambiamenti non solo a livello sociale ma anche storico-artistico, quale gli anni Sessanta e Settanta in Europa. Dal 2018 abita gli spazi del primo piano del Palazzo Cappa Cappelli che apre costantemente per eventi, mostre e collaborazioni con artisti ed enti.

## BIOGRAFIE

*Fabio Massimo Fioravanti è nato a Roma nel luglio del 1955. Dopo la laurea in Lettere Moderne, conseguita presso La Sapienza Università di Roma, inizia nel 1980 l'attività di fotografo professionista collaborando con riviste italiane e straniere, case editrici e agenzie d'immagini. Unisce le sue due grandi passioni di vita, il viaggio e la fotografia, realizzando numerosi reportage fotografici sul Giappone, l'Asia Centrale, l'India, l'Africa del sud ed il Medio Oriente. Collabora con numerosi artisti, pittori, musicisti, scrittori, attori, performer, a progetti multidisciplinari in comune, con il J.P.A.R.C. (Japanese Performing Arts Research*

Consortium) di Kyoto, con la Scuola Teatro Kongoh, una delle quattro Scuole in cui si tramanda il teatro Noh. Nel 2020 ha vinto in collaborazione con Anna Onesti il Premio Internazionale della Fondazione Cesare Pavese. Ha pubblicato numerosi libri fotografici tra cui *Kyoto Butoh-kan*, Voglino Editrice 2021 e *Una storia quasi solo d'amore*, Feltrinelli 2018. È autore di numerose mostre personali e collettive in Italia e Giappone: *Oltre il Ventaglio*, Castello di Moncalieri, Torino, 2023; *Butoh; L'invisibile si fa danza*, Spazio Arti Floreali, Roma, 2023; *Presentazione, con proiezione, del libro Kyoto Butoh-kan in conversazione con Maria Pia D'Orazi*, Museo Maxxi, Roma, 2022; *Japan Performing Arts: Teatro Noh e Danza Butoh nelle fotografie di Fabio Massimo Fioravanti*, Radici Laboratorio, L'Aquila 2022; *Trame Giapponesi / Japanese Tales*, Museo Nazionale d'Arte Orientale, Venezia 2022.

Damiano Fina, danzatore e coreografo, indaga il senso originario dell'eternità attraverso la filosofia e la danza butō. Si è esibito a Parigi, Berlino, Londra, New York, Giappone, in vari festival italiani e conduce regolarmente laboratori di danza con il metodo FÜYA. È docente esterno al master sul metodo IGEA di Erica Poli. Ha conseguito master in "Death Studies" (2023), in "Pedagogia dell'Espressione" (2017), e in "Management delle Arti" (2014). Tra le sue pubblicazioni ricordiamo *The dance of Eros and Thanatos: Butoh and Queer Pedagogy* dove ha collegato la teoria queer alla danza butoh. Dal 2004 la sua ricerca artistica è stata influenzata dalla meditazione, dalle tecniche di contemplazione e dalla passione per la storia dell'arte; significativo l'incontro con Yoshito Ohno. Dal 2015 sviluppa il metodo FÜYA, basato sulla tecnica dei cinque corpi: fisico, emotivo, spirituale, remoto e alchemico.

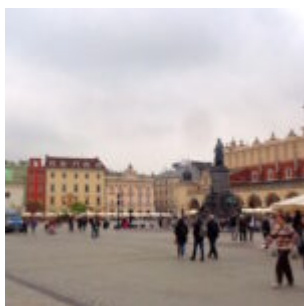
Maria Pia D'Orazi, giornalista e storica del teatro. Ha insegnato come docente a contratto a La Sapienza Università di Roma, al Dams dell'Università "Roma Tre" e alla Libera Accademia di Belle Arti RUFA (Rome University of Fine Arts).

*Attraverso lo studio del butō, danza d'avanguardia giapponese degli anni '60, e del Teatro di ricerca del Novecento, il suo percorso si è focalizzato sul significato del corpo nella nostra epoca e sulle sue potenzialità rivoluzionarie. Numerose sono le sue collaborazioni professionali: ha curato per il MAXXI – Museo Nazionale delle arti del XXI secolo di Roma tre conferenze-spettacolo sulla storia della danza butō nel suo rapporto con la fotografia e l'avanguardia giapponese degli anni Sessanta e, con Akira Kasai, ha collaborato e lavorato su progetti di danza dal 2004 al 2016. È intervenuta sul butō a convegni in Italia, Spagna, Germania, Giappone e Stati Uniti, e scritto per pubblicazioni internazionali e riviste specializzate. Dal 2007 lavora per il canale televisivo La7, dove al momento è una delle autrici del quotidiano di storia e attualità "C'era una volta il Novecento".*

---

## **LA SCUSA DELLA MARATONA**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Per tornare a Cracovia*

**Cracovia, Polonia, 3 giugno 2024.** La prima volta che sono stato in Polonia, risale al mese di agosto 2010, ma qualsiasi occasione, mi trova pronto per tornarci. Il luogo di arrivo e partenza per le città che ho visitato in Polonia, è Cracovia, l'antica capitale della Polonia. Oggi la capitale è Varsavia.



Questa volta sono tornato a Cracovia per la MARATONA, dove ha partecipato mio figlio Jacopo, ottenendo il trentanovesimo posto in assoluto su circa settemila iscritti e, con un buon tempo. Io ho fatto il cicerone, per la visita della città, per la gastronomia, per la miniera di sale. Non potevo non andare a Zakopane e Novy Targ per incontrare gli amici Barbara e l'estroso marito Jan, jazzista e liutaio. Al contrario, Jacopo ha preferito andare al campo di concentramento di Auschwitz.

Zakopane, (950 m), è la località di montagna più frequentata in Europa, ed è la capitale dei Monti Tatra, che indicano anche il confine geografico con la Slovacchia. Interessante è l'architettura di questa località, per la realizzazione delle baite ad un solo piano, interamente realizzate in legno ed a tetto spiovente. Il monte Giewont (1909 m), ha la sagoma di un uomo che dorme e ricorda il gigante del Gran Sasso. Questo monte domina Zakopane, con la sua croce alta 16 metri.

Cracovia viene considerata la capitale culturale della Polonia. Il simbolo della città è il Drago del Wawel, che appartiene alla mitologia polacca. La collina di Wawel si trova sopra il fiume Vistola, (Wisła), che è il fiume più lungo della Polonia, (1047 km). Questa collina abitata sin dal VII secolo, divenne nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, un luogo molto significativo per il potere politico e religioso. Fu anche la Residenza dei re di Polonia fino al XVII secolo. In questi anni furono costruiti oltre al castello, anche il Palazzo Reale e la cattedrale del Wawel dei Santi Stanislao e Venceslao. Con Jacopo, raggiungo questo castello, sotto una pioggia battente, osservando ogni cosa dall'esterno, ma in fretta, perché avevamo altri impegni. Siamo andati a scoprire la Cracovia ebraica, nei quartieri di Podgorze e Kazimierz. Questi quartieri sono uniti da un ponte pedonale, molto bello dal punto di vista architettonico (è doppio), arricchito con sculture di equilibristi in bronzo, che si reggono su un filo metallico che dondola, creando la suggestione del circo. L'artista che li ha realizzati è il polacco Jerzy Jotki

Kedziora.

È ovvio che abbiamo visitato la Piazza del Mercato (Rynek Główny), il luogo in cui è partita ed arrivata la maratona. È una delle più belle e grandi piazze medievali d'Europa, circondata da splendidi palazzi storici. All'angolo della Piazza del Mercato, c'è la Basilica di Santa Maria. Al suo interno troviamo il più grande altare gotico d'Europa, l'Altare Maggiore, scolpito in legno di cedro, dallo scultore "Veit Stoss", maestro di Norimberga. Ogni ora, dal campanile più alto della Chiesa di Santa Maria, (che veniva impiegata in passato come torre di guardia), viene suonata la celebre Hejnal "chiamata a raccolta". Sempre nella piazza c'è la piccola chiesa di Sant'Adalberto, che occupa l'angolo a sud, databile intorno all'XI secolo. Altra visita irrinunciabile, è Wieliczka – Kopalnia Soli, la più antica miniera di sale, funzionante da 700 anni. L'attività estrattiva è durata fino al 1996, in un complesso di cave sotterranee, dove si contano ben 300 km di corridoi e circa 3.000 caverne. Per arrivare ai tre piani di visita aperti ai turisti, ad una profondità di 140 metri, si scendono 800 gradini in legno a chiocciola, in un incredibile universo sotterraneo.

Abbiamo visto sculture di pregevole fattura artistica, che raffigurano importanti personaggi della storia della nazione polacca e sia la storia e la tecnica, dell'attività estrattiva nella miniera. Alcune sculture, si specchiano negli oscuri laghetti. Sono state realizzate anche cappelle, come la Cappella di Santa Kinga e la "Cappella della Santa Croce. Ci fermiamo e mi entusiasmo a contemplare il Cenacolo di Leonardo. Arriviamo ad un vasto salone, dal cui soffitto pendono grandi lampadari, sempre realizzati in sale. Alla fine del giro turistico, siamo tornati in superficie, con l'ascensore. Conclusa la visita alla miniera, anche se stanchi, è stato interessante vedere la Torre di Gradazione di Wieliczka. Questa torre, con la sua superficie di 7500 m<sup>2</sup>, è la maggiore struttura di questo tipo nel sud della Polonia.

Situata proprio accanto alla Miniera di Sale "Wieliczka", attira i turisti principalmente per motivi di salute e ricreativi.

Un breve accenno alla gastronomia polacca che bisogna provarla, per gradirla:

– l'Oscypek. È un tipico formaggio affumicato a pasta semidura, prodotto con latte di pecora, nel Podhale

– Zurek, minestra di farina di segale acida, accompagnata da uovo sodo e salume a pezzetti

– Pierogi, raviolini quadrati di solito con ripieno di formaggio, ma anche con altre varianti

– Bigos, il piatto più famoso ed antico. È uno stufato di carne, crauti e spezie

– Wadowicka kremówka papieska – il dolce alla crema preferito dal Papa Giovanni Paolo II, che somiglia al millefoglie, composto da due strati di pasta-sfoglia croccante, guarnite da crema pasticcera alla vaniglia.

È stato un viaggio interessante, rilassante, che offre cultura, storia, tradizione, gastronomia e rispetto dell'ambiente, con i tanti Parchi ben curati. La MARATONA è stata organizzata nei minimi particolari, con soddisfazione di tutti i partecipanti.

Luciano Pellegrini

---

# CAGE: SPADA TEATRALE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Edoardo Sferrella si Distingue nel Ruolo di un Leader Samurai sull'Isola Artificiale di Tsukishima*

**Tsukishima, Giappone, 3 giugno 2024.** Edoardo Sferrella, attore di origini abruzzesi, ha impresso il segno a Tsukishima con la sua interpretazione di Uesugi Kagekatsu, leader del clan Yonezawa, nello spettacolo "Cage", dedicato alle gesta del samurai Keiji Maeda. La performance, orchestrata dalla compagnia di spada teatrale Katana-ya Ichi, ha evidenziato le notevoli capacità recitative di Sferrella e il suo profondo rispetto per le tradizioni giapponesi delle arti marziali e del teatro.

Nel ruolo di Uesugi Kagekatsu, Sferrella ha affrontato temi di lealtà, strategia e onore, pilastri della cultura samurai. La sua interpretazione è stata apprezzata per l'autenticità emotiva e la precisione storica, rafforzando la sua reputazione come attore capace di connettere il pubblico con la storia giapponese.

Con esibizioni già realizzate in Europa, America ed Egitto, il desiderio di Sferrella di introdurre la compagnia nel panorama culturale italiano potrebbe arricchire la scena culturale locale e stimolare scambi artistici tra Italia e Giappone:

"Portare i Katana-ya Ichi a Pescara sarebbe un traguardo significativo" – Il suo desiderio di portare questa compagnia, con cui collabora dal 2016, in Abruzzo è volto a ispirare ed educare il pubblico sulla rilevanza delle tradizioni storiche

e la loro celebrazione in contesti moderni.

Con il suo contributo a Katana-ya Ichi e la sua passione per le arti performative giapponesi, Edoardo Sferrella dimostra come l'arte possa essere un mezzo efficace per il dialogo interculturale.

---

## ALLA PARATA DEL 2 GIUGNO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Castelli: valori che ci guidano nella rinascita appennino centrale*

**Roma, 3 giugno 2024.** *“Il 2 giugno è la Festa che ci riporta ai valori fondanti, e sempre attuali, della nostra comunità nazionale. Gli italiani, uomini e donne, 78 anni fa sceglievano la Repubblica, la democrazia. Come ha detto il Presidente Mattarella, quel voto rappresentò una chiamata alla responsabilità, che si rinnova ogni giorno. Perché la democrazia si nutre di partecipazione, consapevolezza e difesa delle libertà. La voglia di rinascita di quei giorni, dopo la tragedia della guerra, sia sempre di stimolo e fonte di ispirazione anche per chi, come me, è chiamato a compiere l'opera di ricostruzione e riparazione dell'Appennino centrale. È stato un onore poter rappresentare in via dei Fori Imperiali le nostre comunità, così duramente colpite dal sisma, e questa giornata non può che accrescere il mio senso*

*di responsabilità e il desiderio di collaborare per dare un nuovo futuro a questi territori".* Lo afferma il Commissario Straordinario al sisma 2016, Guido Castelli.

---

## INFIORATA DEL CORPUS DOMINI

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Ancora una meraviglia in centro storico con i volontari del Colibrì. Completato nella notte il tappeto che ritrae i volti delle più famose sante della Chiesa*

**Giulianova, 3 giugno 2024.** Il Sindaco Jwan Costantini, il Vicesindaco Lidia Albani ed il Presidente del Consiglio Comunale Matteo Francioni hanno potuto ammirare ieri mattina, ad opera finita, lo straordinario tappeto d'arte e devozione lungo corso Garibaldi. L'Infiorata del Corpus Domini, per la seconda volta realizzata dal Circolo Colibrì, non ha deluso le aspettative.

I volti delle principali sante della Chiesa, questa mattina, erano pronte ad essere osservate da centinaia di persone, in attesa della processione della serata. Ad Ambra Di Pietro ed Egidio Casati, ai maestri infioratori Barbara Monaco e Gianni Tarli, ai tanti volontari, l'Amministrazione Comunale rinnova il ringraziamento e l'applauso della città.

---

# FRENTANIA IN ARTE 2024

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Premi e attestati di merito speciali alla serata conclusiva*

**Lanciano, 3 giugno 2024.** Il Finissage , che si è svolto sabato 1° giugno presso il Polo Museale Santo Spirito di Lanciano, con la presenza degli esponenti dell'amministrazione comunale patrocinante, il sindaco Filippo Paolini e l'assessore alla cultura Danilo Ranieri, accompagnato dalle prestigiose note della chitarra di Andrea Castelfranato, ha visto la premiazione dei vincitori del Premio d'Arte Contemporanea, uno per ogni categoria in concorso.

Per la pittura Gino Berardi di Montesilvano con " Cocktail & Musica 2".

Per la scultura Simona Rapino, di Lanciano, con "Soffia il Vento".

Per l'arte polimaterica, il vastese Davide Ranni con "On the Road"

È stato consegnato il Premio Giuria Giovani, ex aequo, a Franco Secone di Città Sant'Angelo e a Guerino Tentarelli di Roseto Degli Abruzzi, con relative recensioni scritte dagli studenti dei licei Artistico e Classico di Lanciano.

Consegnati anche attestati di merito per "La ricerca creativa

e progettuale” alle artiste Alessandra D’Ortona di Paglieta, Carla Di Pardo di Termoli e Carla Trivellone di Montesilvano.

Tutta la sala ha attribuito un doveroso ed emozionante omaggio a Teresa Gileno, artista lancianese prematuramente scomparsa, per la quale il Comitato Artistico Lancianese ha donato alla famiglia una Targa ricordo.

Il Premio Frentania In Arte 2024 per la divulgazione dell’arte e della cultura, è andato al presidente di commissione Roberto Colacioppo, noto fotografo lancianese, al quale è stato riconosciuto ” L’alto valore comunicativo, artistico, sociale e culturale” del suo percorso professionale.

Il Comitato Artistico Lancianese e la curatrice artistica dell’evento Marisa Orsatti ringraziano per l’alta affluenza e riscontro di pubblico.

---

## GASTRONOMIA COME STORIA

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Bestie da Soma Teofilo Patini*

*La cucina Tradizionale degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo* [Prefazione di F. Cercone pubblicata in *La Cucina tradizionale degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo*, Quaderno N. 1 IPSSAR Roccaraso, Ed. Qualevita, Torre dei Nolfi (AQ) 1993].

*(La ricerca, vero e proprio viaggio attraverso la gastronomia tradizionale dei centri situati sugli Altopiani Maggiori d’Abruzzo)*



*'Abruzzo, è stata condotta nell'anno scolastico 1992-93 dagli studenti e docenti dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso [in foto sotto], sotto l'impulso dell'allora Preside Franco Cercone che ne è autore e curatore.)*

## **di Franco Cercone**

Dalle indagini degli studenti, effettuate non in polverosi archivi ma "sul campo", frugando in quella meravigliosa "biblioteca ambulante" che è appunto la memoria dei vecchi, è emerso un interessante

*pattern alimentare* costituito non solo da tipiche colture cerealicole e dai prodotti caseari ovini e bovini, ma anche dalla sapiente conoscenza di verdure ed erbe di montagna tramandate oralmente di generazione in generazione.

Questo modello alimentare svanirà dopo gli Anni Cinquanta con l'esplosione della cosiddetta "Civiltà dei Consumi" e con il diffondersi dello Snack Bar o del Fast Food, scie luminose della buona stella del turismo di massa che, comunque, costituisce l'unica risorsa dei centri degli Altopiani d'Abruzzo, soprattutto nel periodo invernale.

L'omologazione susseguente alla massiccia "opera di persuasione" effettuata dai mass-media, una volta raggiunto lo zenith, ha imboccato inesorabilmente una parabola discendente sotto la spinta di diversi e complessi mutamenti socio-economici, come il fenomeno del nativismo, la riscoperta delle proprie "radici", una maggiore coscienza dell'importanza del fattore "alimentazione" per la salute dell'uomo e – *dulcis in fundo* – della rivalutazione della gastronomia tradizionale.

L'importanza di quest'ultima è stata messa in luce dalla cosiddetta "Dieta Mediterranea", proprio perché ritenuta scientificamente il modello di alimentazione più consono alla sana nutrizione dell'uomo.

Come si diceva in precedenza, la ricerca degli studenti

dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso è stata effettuata in una ristretta anche se particolare area montuosa dell'Appennino Centrale, quella degli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Appare opportuna pertanto una breve descrizione di questo territorio, riproponendo all'attenzione dei lettori una bella pagina tratta dall'opera di F. Sabatini dal titolo appunto *Gli Altopiani Maggiori d'Abruzzo. Roccaraso-Pescocostanzo* (1970):

«Lasciata Sulmona e la sua ampia e popolosa conca, che si distende come un verde giardino racchiuso in una cerchia di montagne nevose, chi percorre verso sud la Strada Statale 17 dell'Appennino Abruzzese ha davanti a sé il maestoso scenario della Maiella, altissima cordigliera dalla cresta spesso velata di nubi. Ma presto la visuale cambia, non appena la strada – a differenza di un'altra di nuova costruzione che prosegue in quella direzione, verso Cansano e Pescocostanzo – volge a destra imboccando la Valle del Gizio: in questa s'inerpica arditamente e, toccando Pettorano e Roccapia, serpeggia a lungo ora sull'uno ora sull'altro ripido versante, per raggiungere l'arduo valico di Fontanella che apre infine la vista sull'immenso Piano delle Cinque Miglia. È questo il primo e il più suggestivo dei grandi altopiani che proseguendo, si scoprono in verde meravigliosa distesa».

L'ambiente fisico che circonda a mo' di corona i paesi situati su questi Altopiani, cioè Roccapia, Rivisondoli, Roccaraso, Pescocostanzo, Campo di Giove e Cansano, è dominato ad ovest dal monte Genzana ed a sud-est dalla catena della Maiella.

Dalla propaggine occidentale di quest'ultima, la catena del Porrara, si estende in direzione ovest il Piano del Cerreto, che con i suoi 1050 metri costituisce il limite altimetrico più basso rispetto agli altri Altopiani di questa verde regione.

Il graduale declino della pastorizia transumante e l'incremento demografico che si registra ovunque agli inizi

del '700 incidono fortemente sulla struttura del territorio. In conseguenza dell'intensificarsi delle colture cerealicole e dell'introduzione della coltivazione della patata, esso si presenta infatti nel primo ventennio del XVIII secolo, e fino ad un'altitudine di 1.350 metri circa, polverizzato in una miriade di piccoli appezzamenti, molti dei quali ricavati dal disboscamento di manti arborei, soprattutto di cerri, donde i toponimi "Cerreto" che residuano numerosi nell'area degli Altopiani Maggiori.

La quantità dei cereali prodotti e destinati insieme alle patate a sfamare interi gruppi familiari, è in stretto rapporto con le precipitazioni atmosferiche, spesso devotamente invocate a maggio e giugno con le cosiddette "Processioni delle Rogazioni".

Né diversa appare la situazione nel campo dell'allevamento. Al di fuori della nobiltà locale, del clero e delle Confraternite, che possiedono armenti calcolati in "morre" (una morra= 350 pecore circa) e condotti con il sistema della transumanza all'inizio dell'autunno, i nuclei familiari più umili posseggono in media alcune pecore o mucche affidate ad un pastore che le conduce al pascolo di mattina e le riporta in serata in paese. D'inverno esse restavano nelle stalle, foraggiate con il fieno raccolto d'estate.

I bovini in particolare, oltre a fornire il latte indispensabile per la famiglia, venivano utilizzati insieme agli equini per l'aratura dei campi, effettuata ancora come scriveva lo storico tedesco A. Steinitzer nel 1909, con "aratri simili a quelli usati dai Sanniti".

V'è poi un modesto ma prezioso allevamento di animali da cortile, fra i quali primeggia il maiale, chiamato la *gráscia de la case* (l'abbondanza della casa), dal quale la famiglia ricava buona parte del fabbisogno di carne necessario per tutto l'anno. Dei suini veniva utilizzata ogni parte e grande importanza assumeva il grasso per la preparazione dello

strutto, unico e vero condimento a disposizione un tempo delle popolazioni di montagna.

L'acquisto di pur modeste quantità di olio di oliva era sempre problematico per gente che viveva nell'ambito di una economia pastorale. L'olio di oliva era raro e prezioso. La giornalista e saggista

americana Maud Howe, che soggiorna a Roccaraso nel settembre del 1898, riferisce nella sua opera "*Roma Beata*" (Boston, 1907) che "ogni famiglia a Roccaraso provvede alle proprie necessità, chiede poco ai vicini ed al mondo esterno, eccetto sale, vino ed olio". Ed è straordinario che ancora oggi, per indicare che una persona ha molti soldi, si dice che "*ha la pila*". Infatti nei tempi passati solo i ricchi avevano nelle proprie dimore la "*pila dell'olio d'oliva*", un enorme recipiente di pietra, a forma di parallelepipedo, in cui veniva conservato l'olio d'oliva e che troneggiava in un angolo del fondaco come un Santo nella propria nicchia.

Pertanto per il fabbisogno della famiglia si ricorreva al baratto di merci. Si scambiavano infatti formaggi con olio oppure – e questo era il mezzo più usuale – si "emigrava" per tutto il mese di novembre per lo più nelle campagne del Chietino e del Molise per prestare giornate lavorative durante la raccolta delle olive e si era remunerati con una quantità pattuita di olio di frantoio.

Vi sono state pertanto particolari "transumanze" non legate soltanto all'attività della pastorizia transumante e che attestano la difficile vita della maggior parte della popolazione degli Altopiani.

Scrivendo infatti nel 1859 il notaio Filippo Destephanis di Pettorano:

«Esuberando le braccia sono obbligati i meschini andar raminghi l'inverno o nell'Agro Romano, o a Terra di Lavoro o alle Puglie, imitando gli armenti, pervero anche in Calabria,

dove guadagnando il vitto gli uomini riportano poche monete alla famiglia che per lo più a stenti ha tirato l'invernata».

Non migliore appariva la condizione dei pastori transumanti al saldo dei ricchi proprietari di armenti. Antonio De Nino scriveva nel 1881 che il salario di un pastore era costituito da "trenta ducati l'anno. un *rotolo* di sale (un chilo) e un rotolo d'olio (un litro) al mese ed un filo di pane ogni giorno".

L'emigrazione stagionale degli uomini i quali – scriveva il De Salis Marschlins nel 1789 – sugli Altopiani "in maggior parte si dedicano all'allevamento delle pecore", proietta sulla donna una luce di autentica eroicità. A lei spetta arare i campi, improvvisarsi sarta o muratore, far legna in montagna e trasportarla faticosamente a casa sulle spalle, come nel famoso quadro del Patini dal titolo *Bestie da soma* [foto 2] ed in cui l'Artista ha immortalato un gruppo di donne di Roccapia colte in un attimo di riposo, mentre con la legna addosso fanno ritorno in paese. Il momento più difficile per la donna, data l'assenza del marito per molti mesi o addirittura per anni, perché era emigrato negli U.S.A., è quello di nutrire sé stessa e la prole in un particolare momento dell'anno coincidente con l'esaurimento delle scorte alimentari e l'inizio del nuovo ciclo produttivo dei campi.

In questo periodo, tristemente noto come la *costa di maggio*, la sopravvivenza era legata a pochissimi sacchi di patate, di farina di granturco o di orzo rimasti ed alle residue parti di maiale tesoreggiate durante il rigido inverno. I pochi cereali superstiti, soprattutto ceci, fagioli e lenticchie, venivano cotti insieme e degustati a minestra.

Questa è appunto l'origine del tipico piatto denominato le *Virtù*, che si usa preparare in molti paesi abruzzesi a fini propiziatori nel giorno del primo maggio. Abbiamo un'autorevole testimonianza al riguardo che conferma la difficile vita delle nostre popolazioni. Sottolinea la

scrittrice americana Maud Howe che soggiorna, come si è detto, a Roccaraso nel 1898:

«Dall'autunno, quando i pochi vegetali verdi che si coltivano vengono consumati, fino a quando essi maturano di nuovo nell'estate seguente, la gente vive di polenta, fatta con farina di granturco, di *macaroni*, di patate, di piselli secchi e di formaggio di pecora».

Anche i resoconti dei Viaggiatori stranieri della fine del XVIII secolo sono assai illuminanti al riguardo. Il De Salis Marschlins per esempio, ci dice che a Roccapia si produceva "poco grano" e che

sul Piano delle Cinque Miglia, oltre alle patate, "si produce poca quantità di orzo e avena", mentre "Roccaraso, paesello sospeso ad una roccia, ha solo pochi campi di grano e numerosissimi armenti di

pecore e suini".

La farina di grano era dunque preziosa per la famiglia e destinata per la maggior parte alla preparazione del pane, cotto nei forni a legna. Più facile era l'approvvigionamento della farina gialla; sia impastata e cotta al camino sotto il coppo, che preparata per la polenta, essa costituiva il nutrimento base giornaliero ed una necessaria alternativa per prolungare le scorte di farina bianca.

La polenta in particolare era condita in bianco con lo strutto disciolto e pecorino grattugiato oppure con l'aggiunta di cavoli lessi e soffritti in padella. Cavoli e broccoletti sono verdure assai utilizzate perché prosperano ad altitudini superiori anche ai 1200 m. e pertanto vengono coltivate nei piccoli orti adiacenti alle abitazioni o nelle immediate vicinanze dei centri abitati. In qualche ricorrenza speciale la polenta veniva insaporita da salsicce o costolette di maiale conservate – dopo essere state soffritte e coperte interamente dallo strutto – nelle cosiddette *composte*, cioè

recipienti di coccio abbastanza capienti ed adatti anche alla cottura dei legumi al camino.

Come condimento era utilizzata con parsimonia la conserva di pomodoro, perché essa era costosa e si acquistava ad etti in angusti negozietti allorché volgeva alla fine la provvista fatta in casa nel mese di settembre. Scrive infatti la Howe in data 28 settembre 1898:

«Per ogni dove le donne erano occupate a Roccaraso a fare conserva di pomodoro. Nella parte esterna delle finestre di quasi ogni casa vi erano spianatoi di legno, pieni di succhi di pomodoro che evaporavano al sole».

Era dunque sconosciuta la tecnica di conservazione di succo di pomodoro "a bagnomaria", oggi assai in uso e rivelatasi di grande importanza per l'economia familiare.

Talvolta essa era addirittura irreperibile nel periodo invernale, quando la neve cadeva copiosa ed isolava per molti giorni i centri dell'Altopiano. I piccoli negozi di generi alimentari non erano di solito in grado di poter effettuare grosse provviste di derrate alimentari e le scorte avvenivano "a singhiozzi", conseguenza questa anche della limitata circolazione monetaria.

Un salto di qualità in fatto di rifornimenti si verifica tuttavia con l'apertura al traffico, nel 1897, del tratto ferroviario Cansano-Roccaraso-Castel di Sangro-Isernia, una data "storica" questa che segna l'inizio dell'attività turistica su tutto l'Altopiano e che ben presto si trasformerà in vera e propria "industria".

Facevano parte altresì della costante alimentazione quotidiana, soprattutto in inverno, in special modo le aringhe affumicate ed il baccalà, un tempo acquistabile a modico prezzo, mentre oggi come è noto, il merluzzo salato ha superato in fatto di prezzo la stessa carne di vitello. Le aringhe venivano cotte sotto la brace avvolte in pezzi di

carta “gialla” bagnata (che in tal modo “assorbiva” il sale), spinate e condite con aglio, olio e prezzemolo. Emanavano la massima fragranza con tale condimento sopra le fette di pane casareccio appena sfornato.

Si è parlato in precedenza della cosiddetta costa di maggio, espressione diventata tristemente proverbiale per indicare un momento critico dell’anno in cui le provviste alimentari erano ormai in fase di esaurimento. In questo periodo la neve si è già sciolta sui prati e l’occhio esperto della donna è in grado di riconoscere diversi tipi di erbe commestibili che, consumate fresche o bollite, sono in grado di offrire un ulteriore contributo all’alimentazione quotidiana della famiglia.

Ma quali sono queste erbe per lo più ricche di ferro e generalmente indicate con il termine dialettale “foje”?

Elenchiamo qui appresso quelle più apprezzate per il potere nutritivo ed al nome dialettale aggiungiamo, quando è possibile, anche la loro designazione scientifica e l’uso abituale in cucina:

° *Carducci* (o “*papagnóle*”):

cardi freschi colti nel periodo primaverile; la parte tenera del torso può essere degustata in brodo con uova e pecorino.

° *Cicoria selvatica*:

è mangiata cruda in insalata oppure lessa in acqua salata e condita con olio e limone; viene anche ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino.

° *Cicoriotta di Salle* (“*Taràxacum glaciale*”):

termine dialettale: *rùscja*. Erba con foglie basali a forma di rosetta e molto aderenti al suolo. Cresce in alta montagna all’incirca dai 1500 m. in sopra nel periodo estivo. Ottima se mangiata sia cruda in



insalata che bollita e ripassata in padella con olio, aglio e peperoncino.

° *Cascigni* (o "*crespigni*"):

appartengono alla famiglia del *sonchus oleraceus*. Possono essere mangiati crudi in insalata (utilizzando le foglie più tenere) e conditi con olio, sale ed aceto, oppure lessati in acqua salata. In tal caso si condiscono con olio e limone oppure vengono ripassati in padella con olio, aglio e peperoncino, eventualmente con l'aggiunta di fagioli lessati a parte. Di particolare bontà risulta l'acqua in cui i *cascigni* sono stati bolliti. Il brodo, servito in tazze a mo' di consommé, viene condito con olio, limone e pecorino grattugiato. L'uso del parmigiano al posto del pecorino rappresenta una "variante" diffusasi in tempi recenti. Il brodo di *cascigni*, condito nel modo descritto, è ritenuto il miglior rimedio contro il mal di pancia.

° *Ruchetta selvatica*:

ritenuta di grande potere energetico, viene mangiata solo cruda, condita con olio e scaglie di pecorino secco.

° *Ortica*:

si utilizzano solo le cime tenere che vengono lessate in acqua salata e ripassate in padella con guanciale, olio e peperoncino. Costituiscono in tal modo un'ottima salsa con cui condire "penne" o "rigatoni".

° *Vitalba*:

ottima nel mese di giugno; dopo essere stata lessata in acqua salata, può essere condita con olio e limone oppure cotta con le uova a frittata.

° *Örapi*:

verdura di eccezionale bontà e potere nutritivo che cresce

alla fine della primavera negli stazzi di montagna. Gli *órapí* vengono lessati in acqua salata e conditi con olio e limone oppure ripassati in padella con aglio, olio e peperoncino. In tal caso costituiscono un'ottima salsa con pasta di grosso formato. Gli *órapí* vengono dai "buongustai" ripassati con olio, aglio e peperoncino in padella assieme ai fagioli lessati a parte. Il "piatto" è servito con bruschetta.

° *Cipolle selvatiche*, termine dialettale: "*ciaciavítte*":

se sbollentate in aceto costituiscono un ottimo contorno con carne di maiale e salsicce. Possono essere conservate in barattolo con la stessa acqua oppure sott'olio.

° *Cipolle*:

vengono cotte al coppo sotto la brace e condite con sale e olio, talvolta accompagnate da spicchi di patate aggraziate da foglie di rosmarino. Le "cipolle cotte al coppo" risultano appetitose se farcite con tonno sott'olio o salsiccia.

° *Funghi*:

nell'alimentazione quotidiana del periodo primavera-autunno va sottolineato il costante uso di funghi, per lo più prataioli, che spontaneamente e copiosi crescevano su tutto il territorio. Il fungo era la sostanza più povera che madre natura potesse offrire alla gente per calmare i morsi della fame. Sicché ancora oggi, a mo' di proverbio, si sente ripetere dai vecchi il detto: "*le nozze non si fanno con i funghi*".

Accanto alle erbe di campo vanno annoverate, nel periodo tra la tarda primavera e l'autunno, quelle tipiche di stagione coltivate negli orti oppure acquistate dai rivenditori ambulanti che provenivano da valle su traballanti carretti. La testimonianza della Howe è precisa al riguardo: a Roccaraso, Rivisondoli e Pescocostanzo non esistevano negozi di frutta e verdura; queste venivano dunque consumate fresche, a

differenza dei nostri giorni in cui le tecniche di coltivazione in serra ed il traffico commerciale aereo hanno annullato il regolare susseguirsi dei prodotti agricoli nelle varie stagioni.

Nei tempi passati inoltre erano sconosciuti gli attuali metodi di conservazione degli ortaggi con la "tecnica del freddo". Provviste di melanzane, zucchine e peperoni venivano tuttavia effettuate nel primo periodo autunnale (quando appunto tali ortaggi presentano la loro migliore bontà) mediante la bollitura in aceto, metodo questo assai efficace per la conservazione dei prodotti ed adottato da sempre anche a livello industriale.

Va spesa infine una parola anche per il vino. Fino all'immediato periodo successivo al secondo conflitto mondiale la conservazione del prezioso ed energetico liquido era affidata alla "cottura", perché i contadini produttori non potevano permettersi il lusso di correre il pericolo che esso si guastasse e si trasformasse in aceto, vanificando così il duro lavoro condotto nelle vigne per quasi nove mesi l'anno. La Howe, la scrittrice americana di cui abbiamo spesso parlato e che ci ha lasciato importanti notizie sulla Roccaraso fine ottocento, riferisce che "l'orribile vino cotto" era contenuto in "otri di pelle" sistemati sopra muli e condotti in giro per il paese dai contadini che provenivano "da valle" per venderlo. Il "vino cotto" era ritenuto comunque preferibile a quello contenente il bisolfito, sostanza chimica preposta alla conservazione del vino ma ritenuta giustamente nociva alla salute.

Le ricette qui "riscoperte" dagli studenti dell'Alberghiero, che sottoponiamo all'attenzione dei lettori e soprattutto degli Operatori turistici locali, appartengono alla speciale gastronomia dei "giorni di festa". Per la loro originalità e la particolare rielaborazione cui sono state sottoposte attraverso il tempo, esse meritano non solo di essere conosciute ma anche di essere reinserite nel mosaico della

cucina regionale con benèfici influssi sul movimento turistico.

Il primo piatto nelle ricorrenze festive di carattere religioso era costituito nei centri degli Altopiani quasi sempre dai *maccheroni alla chitarra*, ottenuti con impasto di farina e uova. La sfoglia, resa sottile al punto giusto, viene tagliata a pezzi (grandi rettangoli) e passata col matterello sulla "chitarra". Sono tuttora apprezzate anche le tagliatelle, che si preparano avvolgendo sulla spianatoia due o tre volte la sfoglia, tagliata a mano con il coltello.

I maccheroni invece, acquistati "*sfusi*" al negozio di "generi alimentari e diversi", costituivano di solito il primo piatto dei giorni festivi del "ciclo dell'uomo" e nel "ciclo dell'anno", soprattutto in occasione di matrimoni e della festa per l'uccisione del maiale, che avveniva per lo più il 17 gennaio.

Se le *sagne*, ottenute ammassando acqua e farina, costituivano il piatto giornaliero della famiglia, i maccheroni, specie i "bucatini", rappresentavano una vera leccornia che poteva essere degustata, dato il prezzo elevato di questo prodotto, in poche occasioni durante l'anno.

Tuttora le persone anziane chiamano i *bucatini* la "*pasta delle nozze*" ed è significativo il fatto che ancora oggi le persone invitate ad un matrimonio vengano apostrofate con l'espressione: "*uòje so meccherùne!*", dal "sapore" prettamente proverbiale.

Per quanto concerne i secondi piatti, va sottolineato che la carne di vitello si mangiava in rare occasioni; per la preparazione del ragù si utilizzava la carne di pecora o di castrato e per il brodo quella di gallina. I tagliolini all'uovo in brodo venivano resi più saporiti con le *rigaglie* (interiora) soffritte e duole constatare come oggi sia del tutto scomparso dai menù dei ristoranti il brodo di gallina preparato in siffatto modo.

Fra gli altri piatti tradizionali del passato che vanno riscoperti e inseriti nei menu dei ristoranti segnaliamo i *“Torcinelli”*, le *“Pallottole cacio e uova”*, i *“Carducci”*, i *“Cavatièlle”*, la *“Scarsella”*, la *“Muscischia”*, gli *“Abbutarièlle”*.

Vogliamo concludere questa breve ma necessaria introduzione con l’augurio che soprattutto gli operatori gastronomici sappiano rinverdire una cucina locale ormai *“stantia”* con le ricette raccolte dagli studenti dell’Alberghiero di Roccaraso, per la cui preparazione si rimanda alle pagine seguenti della pubblicazione.

Questo rinnovamento è ulteriormente favorito dalla recente scoperta del tartufo bianco lungo il medio corso del Sangro e nei territori limitrofi. Il sapiente impiego del prezioso tubero nelle antiche ricette

può conferire a queste ultime nuovi ed interessanti sapori, dando luogo a delle *“varianti”* che arricchiranno di molto la gamma dei *“piatti”* offerti ad una clientela sempre più esigente.

Gli studenti dell’Alberghiero possono sentirsi dunque soddisfatti per il lavoro svolto. Attraverso la gastronomia essi hanno ricostruito un interessante capitolo di quell’affascinante poema che è appunto

la storia delle genti degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo.

Franco Cercone

Elenco delle ricette dei *“piatti riscoperti”*, pubblicate nel volume con l’indicazione dei paesi di provenienza, Centri degli Altopiani Maggiori d’Abruzzo:

Roccaraso: *Carducci e uova; Testicoli di vitello alla griglia; Cazzarièglie e foje; La Colostràta.*

Pietransieri: *Cavatielle; Orapi e fagioli; Polenta alla*

*spianatoia.*

Pescocostanzo: *Gnocchetti alici e broccoletti; Verza patate e fagioli; Maccherune a la chitarra col ragù di castrato; La Scarsella.*

Rivisondoli: *Agnello in brodetto; Patate fagioli e cotiche; Pecura al cotturo.*

Roccapia: *Baccalà e patate; Carrarellitte de grandìnie; Frescarièglie e fagioli.*

Campo di Giove: *Palluttèlle cacio e uova; La muscischia di capra; Il Pappòne; Zuppa verza con osso di prosciutto.*

Cansano: *Torcinelli; Sagne ceci e baccalà.*

Castel di Sangro: *Abbuttarièlle; Trippa e patate.*

# LA CUCINA TRADIZIONALE DEGLI ALTOPIANI MAGGIORI d'ABRUZZO

1993



---

## IN RICORDO DI ALFREDO SALERNO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



terza edizione del Memorial

**Villa Santa Maria, 2 giugno 2024.** In ricordo di Alfredo Salerno domani 3 giugno, alle ore 10, allo stadio San Francesco Caracciolo di Villa Santa Maria un evento che vuole ricordare il sindaco di Fallo scomparso nel 2021. L'evento prevede una serie di attività ludico motorie che coinvolgono gli alunni della scuola secondaria di primo grado degli istituti di Villa Santa Maria, Pizzoferrato e Quadri.

La manifestazione sportiva è promossa dall'associazione Il Treno dell'amicizia, con la collaborazione dell'istituto comprensivo "Benedetto Croce" di Quadri e del Comune di Villa Santa Maria.

Parteciperanno, in qualità di ospiti, i sindaci del territorio e un rappresentante dell'Anci (Associazione nazionale comuni italiani).

---

## CANZONI PER L'ESTATE

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024





*Salotto Culturale CRP 2024*

**Teramo, 2 giugno 2024.** Mercoledì 5 Giugno 2024, alle ore 18:15, presso la Sala Annunziata di via Nicola Palma 31 di Teramo, in occasione dei mercoledì culturali organizzati dal Centro di Ricerche Personaliste (patrocinio MIC, Provincia di Teramo e Fondazione Tercas) la conclusione del primo ciclo del 2024 con le *Canzoni per l'estate*, concerto del Coro *I Sempreverdi Singers*, Direttore M° Maria Concetta Di Biase.

Introduce Margherita Di Francesco, presidente del coro. I cantori sempreverdi saluteranno gli amici della Sala e quanti vorranno intervenire eseguendo i brani più significativi del proprio repertorio di musica leggera del secolo scorso, con incursioni nel folk e nella musica da film.

*I Sempreverdi Singers*, coro nato nella Sala di Lettura nel 2015 per iniziativa di dilettanti appassionati di canto corale, nel corso degli anni hanno riscosso plauso e gradimento da parte degli ascoltatori per la particolarità del repertorio, per la cura delle esecuzioni e per la professionalità del M° Maria Concetta Di Biase che li dirige con grande competenza, con passione e ... tanta pazienza.

---

## **I CONCERTI DI EUTERPE**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Al via la XXVIII edizione della rassegna di musica antica*

**L'Aquila, 2 giugno 2024.** Torna una delle manifestazioni più attese per gli amanti della musica antica: la XXVIII edizione della Rassegna di musica antica "I Concerti di Euterpe". Nata all'Aquila nel 1997 per iniziativa dell'Associazione Musicale "Le Cantrici di Euterpe", ha conquistato un posto di rilievo nel panorama musicale nazionale, grazie alla partecipazione di celebri musicisti ed ensemble specializzati nei repertori medievale, rinascimentale e barocco.

La manifestazione organizzata dall'Associazione Musicale AQUILA ALTERA e dall'Associazione Musicale "LE CANTRICI DI EUTERPE", presenterà sette appuntamenti imperdibili. L'inaugurazione sarà lunedì 10 giugno alle ore 18.30 all'Aquila presso la splendida sala rinascimentale di Palazzo Alfieri, in via Fortebraccio (Istituto Santa Maria degli Angeli). La serata, dal titolo "CONVERSANDO DI MUSICA", vedrà Maria Antonietta Cignitti, musicista direttrice artistica de Le Cantrici di Euterpe e Valentina Panzanaro, ricercatrice e docente a contratto presso il Dipartimento di Scienze Umane dell'Università degli Studi dell'Aquila, dialogare con Marta Vittorini, direttore dell'Archivio di Stato dell'Aquila, in merito i loro studi sulla storia e l'attività dello storico Teatro San Salvatore dell'Aquila, dalla sua fondazione alla chiusura, in un incontro dal significativo titolo: "L'ampio e superbo teatro. Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila tra musica e prosa".

La rassegna continuerà fino ad agosto, portando la musica antica nei borghi più affascinanti dell'Abruzzo, tra cui Barete, Barisciano, Calascio, Ocre, Salle, in provincia di Pescara, e Santo Stefano di Sessanio. In questi incantevoli luoghi, il pubblico potrà immergersi in sonorità che spaziano dal Medioevo all'Ottocento, eseguite con fedeli copie di strumenti storici, offrendo un viaggio musicale unico nel suo genere. I protagonisti dell'edizione 2024: Le Cantrici di Euterpe, Maria Antonietta Cignitti, Valentina Panzanaro, Marta Vittorini, Giuseppe Tomei, Angelo De Nicola, Luca Serani,

Dulcedo Ardens, Antonio Pro, Gabriele Pro, Amalia e Marco Ottone, Aquila Altera.

Ecco il calendario completo:

L'Aquila – lunedì 10 giugno ore 18.30

Sala Rinascimentale – Palazzo Alfieri

CONVERSANDO DI MUSICA

L'AMPIO  
TEATRO

E

SUPERBO

Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila

tra Musica e Prosa

Maria Antonietta Cignitti

Valentina Panzanaro

conversano con

Marta Vittorini

Calascio (AQ) – sabato 13 luglio ore 19

Chiesa di San Leonardo

SENTO CHE 'L CUOR ME MANCA

Maria Antonietta Cignitti, soprano

Gabriele Pro, violino

Antonio Pro, chitarra dell'800

Salle (PE) – lunedì 15 luglio ore 21.15

Chiesa di San Salvatore

ROBERTO SE FACE CHIAMARE

Roberto da Salle il discepolo di Celestino

Introduce Angelo De Nicola

Giuseppe Tomei, voce recitante

Aquila Altera ensemble

Barisciano (AQ) – sabato 20 luglio ore 21

Chiesa Madonna del Buon Consiglio

ALA GUERRA ALA GUERRA

a suon di frottole

Dulcedo Ardens

Marta Rook, voce

Tommaso Tarsi, liuto

Ocre (AQ) – martedì 6 agosto ore 21

Monastero di Santo Spirito

LAUDAR VOLLIO PER AMORE

Francesco raccontato

con le parole e la musica del suo tempo

Luca Serani, voce recitante

Aquila Altera ensemble

S. Stefano di Sessanio (AQ) – sabato 10 agosto ore 19

Piazzetta via della Chiesa

À DEUX VIOLES

Amalia Ottone e Marco Ottone, viole da gamba

Barete (AQ) – domenica 18 agosto ore 17.30

Cortile palazzo Cionni

ALTAS ONDAS

Incontri e racconti lungo le vie del Medioevo

Le Cantrici di Euterpe

Aquila Altera ensemble



# I CONCERTI DI EUTERPE

28<sup>a</sup> Rassegna di Musica Antica

Giugno ~ Agosto 2024

L'Aquila - lunedì 10 giugno ore 18.30

Sala Rinascimentale - Palazzo Alfieri

CONVERSANDO DI MUSICA

*L'AMPIO E SUPERBO TEATRO*

*Storia del teatro San Salvatore dell'Aquila tra Musica e Prosa*

Maria Antonietta Cignitti

Valentina Panzanaro

*conversano con*

Marta Vittorini

Calascio (AQ) - sabato 13 luglio ore 19

Chiesa di San Leonardo

*SENTO CHE 'L CUOR ME MANCA*

Maria Antonietta Cignitti, soprano

Gabriele Pro, violino

Antonio Pro, chitarra dell'800

Salle (PE) - lunedì 15 luglio ore 21.15

Chiesa di San Salvatore

*ROBERTO SE FACE CHIAMARE*

*Roberto da Salle il discepolo di Celestino*

Introduce Angelo De Nicola

Giuseppe Tomei, voce recitante

Aquila Altera ensemble

Barisciano (AQ) - sabato 20 luglio ore 21

Chiesa Madonna del Buon Consiglio

*ALA GUERRA ALA GUERRA*

*a suon di frottole*

Dulcedo Ardens

Marta Rook, voce

Tommaso Tarsi, liuto

Ocre (AQ) - martedì 6 agosto ore 21

Monastero di Santo Spirito

*LAUDAR VOLLIO PER AMORE*

*Francesco raccontata con le parole e la musica del suo tempo*

Luca Serani, voce recitante

Aquila Altera ensemble

S. Stefano di Sessanio (AQ) - sabato 10 agosto ore 19

Piazzetta via della Chiesa

*À DEUX VIOLES*

Amalia Ottone e Marco Ottone, viole da gamba

Barete (AQ) - domenica 18 agosto ore 17.30

Cortile palazzo Cionni

*ALTAS ONDAS*

*Incontri e racconti lungo le vie del Medioevo*

Le Cantrici di Euterpe

Aquila Altera ensemble

INGRESSO LIBERO

info@cantricidieuterpe.it | info@aquilaaltera.it | whatsapp: 351 6434724



# DAYCO EUROPE INVESTE ANCORA IN SOSTENIBILITÀ

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Inaugurato l'impianto di auto produzione di energia*

**Pescara, 2 giugno 2024.** La Dayco Europe continua ad investire in Abruzzo anche nella auto-produzione di energia. Dopo l'impianto di trigenerazione a Chieti nel 2022 e i due impianti fotovoltaici a Colonnella e a Chieti nel 2023, è stato inaugurato mercoledì 29 maggio 2024, nello stabilimento di Manoppello Scalo, un nuovo cogeneratore che permetterà la produzione combinata di 1.000 kW di energia elettrica e 1.100 kW di energia termica recuperabile sotto forma di acqua calda e vapore di processo, utilizzati interamente all'interno dello stabilimento produttivo.

Oltre ai vertici aziendali e ai dipendenti Dayco, all'inaugurazione era presente il Direttore Generale di Confindustria Abruzzo Medio Adriatico, Dott. Luigi Di Giosaffatte, il quale ha sottolineato: *"Sono onorato di aver preso parte a questa giornata nella quale ho portato a Dayco le congratulazioni della nostra Associazione. Ringrazio l'azienda che ancora una volta ha condiviso con noi questa best practice e conferma il suo impegno a favore del territorio e della comunità locale all'insegna della sostenibilità, un driver imprescindibile di crescita per il tessuto produttivo sul quale la nostra Associazione sta sviluppando importanti progetti."*

L'impianto di cogenerazione è in grado di soddisfare l'87% del fabbisogno elettrico e il 14% del fabbisogno termico dello stabilimento. Dayco si conferma attenta anche all'impatto ambientale: con l'installazione dell'impianto di cogenerazione, si avrà infatti una riduzione complessiva di circa il 10% delle emissioni di CO2 dello stabilimento di Manoppello.

---

## UTILI PER 51MILA EURO

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Euro Poliservice, l'assemblea dei soci approva il bilancio 2023. Il presidente di Natale: attuato piano contenimento costi e nuove assunzioni*

**Bellante, 2 giugno 2024.** L'assemblea ordinaria degli azionisti di Poliservice ha approvato all'unanimità dei presenti il bilancio 2023. L'esercizio finanziario si è chiuso con un utile di 51mila euro. Il valore della produzione pari a 17milioni 531mila euro è in aumento rispetto all'anno precedente che era di 16milioni 610mila euro.

Gli ammortamenti hanno subito un notevole incremento a seguito degli investimenti realizzati nel 2022 per il rinnovo del parco automezzi. I vantaggi fiscali del credito d'imposta 4.0 legati agli investimenti hanno parzialmente ristorato l'aumento degli ammortamenti. Si registrano un aumento della



posizione finanziaria netta che passa da una posizione negativa di 362mila 750 euro ad una positiva di 438mila 230 euro con un incremento pari a 800mila 980 euro e un miglioramento dell'indebitamento finanziario netto, che passa da 3milioni 69mila 862 euro del 2022 a un indebitamento di 2milioni 84mila 521 euro del 2023, dati che dimostrano la solidità finanziaria e patrimoniale dell'azienda.

*“I dati esposti, pertanto, impegnano gli amministratori da un lato avviare una attività di controllo e revisione dei costi relativi ai servizi, dall'altro a procedere alla revisione dei canoni contrattuali che non sono più remunerativi – commenta a margine dell'assemblea, il presidente del Cda, Gabriele Di Natale, che ha approvato il bilancio in meno di due minuti – L'azienda sta revisionando una serie di voci di spesa in ottica del risparmio senza precludere i servizi e l'occupazione che, anzi, in quest'ultimo caso, vedrà sette nuovi assunti a tempo indeterminato con la qualifica di autisti addetti alla raccolta dei rifiuti, sopperendo alla carenza di figure qualificate nel settore. Aggiungo che, già nel primo trimestre dall'insediamento della nuova governance, la revisione di alcune voci di costo ha portato già ad un risparmio di cassa.”*

Poliservice serve 13 comuni, (12 comuni della Val Vibrata oltre al Comune di Bellante), occupa mediamente 100 addetti, ha un parco automezzi composto da oltre 100 unità, eroga i propri servizi agli abitanti residenti che sono circa 90.000 unità. Core business della società è la gestione dei rifiuti e gestisce tramite il socio privato 4 centri di raccolta dislocati nei comuni di Sant'Omero, Colonnella, Alba Adriatica e Bellante.

La società si occupa inoltre, in alcuni dei comuni soci, della gestione della manutenzione delle reti del gas e della gestione dei servizi cimiteriali. Nel 2023, la Poliservice ha raggiunto il 54,49% di raccolta differenziata (media dei comuni dell'Unione dei Comuni della Val Vibrata) e il 66,50%

per il comune di Bellante, e ha trattato circa 51.000 tonnellate di rifiuti.

---

## XXXII CHARTER NIGHT

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Donazioni e riconoscimenti del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna*

**Vasto, 2 giugno 2024.** È stata una Charter all'insegna del servizio quella che ha celebrato il 32.mo anniversario della nascita del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna. Tra donazioni e riconoscimenti, infatti, i soci del Club hanno interpretato l'essenza dell'essere Lions, ovvero dedicarsi ad aiutare chi ha bisogno. E sono queste le ragioni per le quali il presidente del Lions Club Massimo Molino ha rimesso nelle mani della Dr.ssa Daniela Onofrillo, dirigente medico presso l'Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Oncoematologia Pediatrica dell'ospedale Santo Spirito di Pescara, la copia del bonifico di euro 805 in favore dell'AGBE-Associazione Genitori Bambini Emopatici che sta lavorando ad un progetto importante in collaborazione con il dipartimento dell'ospedale pescarese.

Dottoressa Onofrillo che ha ringraziato i Lions per quanto fanno per l'oncologia pediatrica invitandoli a continuare nel loro impegno. La somma era stata raccolta grazie al concerto

'Il dono, cantiamo insieme...a Elio' tenuto nella cattedrale di S. Giuseppe a Vasto il 19 novembre. E la copia di un altro bonifico, stavolta di euro 500,00, il presidente Molino l'ha donata al Governatore del Distretto 108 A Italy Marco Candela, somma destinata alla Lions Clubs International Foundation per le sue molteplici attività nell'ambito delle cause umanitarie globali. Anche il DG Candela ha salutato con gioia l'iniziativa ricordando il ruolo fondamentale di LCIF che rappresenta il braccio operativo dei Lions e grazie al cui contributo sono tanti gli interventi realizzati in tutto il Distretto.

Spazio anche per il riconoscimento al merito. In primis sono state premiate le due giovani studentesse che si sono aggiudicate il Concorso Poster per la Pace nell'ambito di quelli raccolti dal sodalizio vastese, ben 231. Primo premio per Giorgia Mennella dell'istituto Comprensivo 1 di Vasto, secondo per Ginevra Capodaglio dell'istituto comprensivo Ridolfi-Zimarino di Scerni, un premio che, come ha rilevato il Governatore Candela, assume una importanza ancora più sentita visto il particolare momento che stiamo vivendo. Riconoscimento Giovani talenti, invece, per i violinisti Sara ed Enrico, assente per motivi universitari, Panicciari cui è andata la quarta edizione del Premio. Altro momento importante della vita di un Lions Club è l'ingresso di nuovi soci e in quest'occasione sono stati ben quattro i nuovi ingressi nel sodalizio internazionale: il Prof. Vincenzo Bocola, la Dott.ssa Carmela Di Muzio, il Prof. Gaetano Fuiano e la Dott.ssa Laura Vinciguerra, accolti con un grande applauso. Visibilmente commosso il presidente del Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna Massimo Molino, autore di un simpatico siparietto con il nunzio apostolico S. E. Mons. Mauro Lalli, che ha ricordato l'importanza di essere al servizio della comunità tutta.

Nel suo discorso pronunciato alla presenza anche del PDG Tommaso Dragani e degli assessori comunali al Welfare Anna

Bosco e alla cultura Nicola Della Gatta, il presidente Molino ha parlato di un anno iniziato forse con un po' di diffidenza e che invece ci ha regalato tante gioie, perché, come da tradizione, anche in questi 11 mesi il Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna e i suoi soci sono riusciti a dare risposte concrete alla comunità e continueranno a farlo fino alla fine dell'anno.

Abbiamo realizzato attività in tutte le aree tematiche – ha sottolineato – abbiamo affrontato tutte le cause umanitarie globali...abbiamo cercato di prestare attenzione alle sollecitazioni provenienti dal Distretto ed i passi che abbiamo deciso di fare anche questa sera vanno in quella direzione. donazioni e nuovi soci sono la linfa vitale di quello spirito di servizio che deve animare ogni Lions Club.

E dopo aver ringraziato il fratello Marco e mamma Angelina, salutata affettuosamente anche dal past Governatore Carlo D'Angelo che ne ha ricordato l'impegno e la vulcanicità, rivolgendosi ai soci del Club, ha chiuso il discorso con una speranza, quella che possiate essere orgogliosi di quello che insieme siamo riusciti a fare in questo anno che ha confermato il Lions Club Vasto Adriatica Vittoria Colonna come un pilastro del fare di questa Zona e di questo Distretto.

E dopo il breve intervento del Governatore Distrettuale Marco Candela il presidente ha fatto dono al DG di una statuetta della famosa 'Bagnante', tema ripreso anche dalla stampa di cui ha omaggiato S. E. Mons. Lalli

---

## **OMAGGIO A FRANZ KAFKA**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Nel centenario della morte. La Praga kafkiana nella memoria e nei libri*

**Pescara, 2 giugno 2024.** Da un rapporto abbastanza attendibile del primissimo Novecento, quando Franz Kafka era nel pieno della sua creatività, risulta che ben centoquaranta erano gli scrittori di lingua tedesca che animavano la scena culturale e letteraria praghese. Moltissimi, se consideriamo che in quegli anni solo diecimila dei 450.000 abitanti della capitale boema erano tedeschi e 25.000 erano gli ebrei, che però in maggioranza si servivano della lingua ceca.

Anche se allora pochi lo conoscevano, ora su tutti svetta – a parte il poeta Rainer Maria Rilke – Franz Kafka, sicuramente uno dei massimi rappresentanti, se proprio vogliamo dargli una collocazione, del modernismo europeo, insieme, tra i pochi altri, a Joyce e a Proust.

Il rapporto di Kafka con la città natale fu assolutamente speciale, come ha scritto Johannes Urzidil, uno dei suoi amici privilegiati: *“Kafka era Praga e Praga era Kafka. Niente era mai stato così completamente e tipicamente Praga, e mai più qualcosa poteva esserlo così come accadde ai tempi della vita di Kafka. E noi, i suoi amici, the happy few, noi sapevamo che questa Praga era contenuta dovunque nell’opera di Kafka, in particelle minutissime. Eravamo e siamo ancora in grado di trarre le parole per questa Praga da ogni riga scritta da Kafka, nonostante che il suo lavoro sia andato via via liberandosi, metodicamente e visibilmente, da ogni legame con luoghi e persone. Quasi con ironia è proprio merito di Kafka se quella Praga che con lui scomparve non venne sepolta insieme a lui, anche se allora nessuno, nemmeno uno di quella*

*band of brethren, ancora lo sapeva".*

Proprio a Kafka e alla Praga kafkiana sarà dedicato il convegno che si terrà il 3 giugno, giorno della ricorrenza del primo centenario della morte, alle ore 18.00, nella fondazione La Rocca di Pescara (Via Raffaele Paolucci, 71), con il titolo *"La Praga kafkiana nella memoria e nei libri. Omaggio a Franza Kafka nel centenario della morte"*.

Dopo i saluti di Ottorino La Rocca, presidente della Fondazione La Rocca e l'introduzione di Dante Marianacci, presidente della Casa della poesia in Abruzzo – Gabriele d'Annunzio (che ha ideato e curato l'evento), interverranno Giovanni D'Alessandro, Simone Gambacorta, Enzo Mancini, Marco Patricelli e Marco Tabellone. Verranno, tra l'altro, presentati il romanzo *Per amore di Grete* di Patrizia Di Donato e il volume *Un italiano a Praga* di Enzo Mancini. Gli interventi musicali saranno di Beppe Frattaroli (chitarra e voce).



**LUNEDÌ 3 GIUGNO 2024 ORE 18.00**

Pescara – Fondazione La Rocca – Via Raffaele Paolucci, 71

Convegno

## **OMAGGIO a FRANZ KAFKA**

nel centenario della morte

La PRAGA kafkiana nella memoria e nei libri

Saluti:

**OTTORINO LA ROCCA**

Presidente della Fondazione La Rocca

Introdurrà:

**DANTE MARIANACCI**

Presidente della Casa della Poesia in Abruzzo - Gabriele d'Annunzio

Parteciperanno:

**GIOVANNI D'ALESSANDRO, SIMONE GAMBACORTA,  
ENZO MANCINI, MARCO PATRICELLI, MARCO TABELLIONE.**

Verranno, tra l'altro, presentati:

il romanzo *Per Amore di Grete*, di Patrizia Di Donato  
e il volume *Un italiano a Praga*, di Enzo Mancini.

Interventi musicali di:

**BEPPE FRATTAROLI**

(Chitarra e voce)



**FLR**

FONDAZIONE  
LA ROCCA

---

## **QUALE FUTURO PER SANGRITANA?**

scritto da Redazione Abruzzo Popolare | 6 Giugno 2024



*Uiltrasporti Abruzzo. Il segretario regionale Vincenzo Marcotullio: "Bisogna tutelare gli oltre cento posti di lavoro"*

**Pescara, 2 giugno 2024.** Uiltrasporti interviene sulla vicenda della cessione di quote dell'azienda Sangritana. Dopo la gara andata deserta per l'individuazione di un partner industriale della società di trasporti abruzzese, il segretario generale Uil Trasporti Abruzzo, Vincenzo Marcotullio, torna sull'argomento ribadendo l'attenzione del sindacato, mostrata in più occasioni, sulla questione.

"Riguardo alla cessione di quote dell'azienda Sangritana S.p.A. – spiega Marcotullio – non vogliamo porre l'accento su chi aveva torto o ragione, ma vogliamo tutelare oltre cento posti di lavoro per i quali corre l'obbligo di entrare nel merito e fare il punto di quanto accaduto. Già l'anno scorso la politica regionale, attraverso la casa madre, TUA S.p.A., aveva deciso di optare per una manifestazione di interesse volta ad individuare nuovi partner di settore in Sangritana S.p.a. senza un piano industriale che motivasse la scelta o perlomeno senza mai averlo discusso con le parti sociali. Il tentativo, tuttavia, era passato in sordina e andato deserto. In seconda istanza mesi fa si ritenta questa operazione aprendo anche ad imprese non strettamente ferroviarie, scelta politicamente legittima che ha suscitato ulteriori dubbi sull'operazione stessa. Apprendiamo in queste ore che la seconda manifestazione di interesse è andata di nuovo deserta. Ci chiediamo ancora i motivi di una scelta del genere posto che l'azienda è unica nel suo genere in Abruzzo, un asset fondamentale per il territorio e di proprietà del contribuente



ma soprattutto ci chiediamo quali siano le strategie che politica e proprietà vorranno adottare”.

“La domanda nasce spontanea: ‘quali saranno i passi successivi per il futuro di quest’azienda?’ – aggiunge il segretario generale Uiltrasporti Abruzzo -. Dal canto nostro riteniamo possibile una sua reinternalizzazione sia parziale che totale in TUA S.p.a. che deve adoperarsi in tal senso per un maggior controllo della partecipata. Cogliamo l’occasione per anticipare la richiesta di apertura di un tavolo di concertazione tra politica proprietà e corpi intermedi volto a definire un percorso di mantenimento in ambito pubblico di un fiore all’occhiello della Regione Abruzzo e di un nuovo piano industriale volto alla crescita di quest’azienda anche in merito ai recenti scricchiolii nella maggioranza di governo regionale sul tema”.

Poi conclude: “Continueremo a vigilare sulla questione con spirito di fattiva collaborazione e nell’intento della salvaguardia della forza lavoro e dell’azienda che ci ha sempre contraddistinto e che ci ha portati in questi anni a stigmatizzare questa operazione”.

Barbara Del Fallo