

Giulianova. L'amministrazione comunale saluta il dipendente Giuseppe Cartone



Cartone, Costantini e Vasanella

Questa mattina il sindaco Jwan Costantini ed il presidente del Consiglio Paolo Vasanella hanno salutato il dipendente Giuseppe Cartone che, dopo tanti anni di onorato servizio alla piscina comunale di Giulianova, ha raggiunto il traguardo del meritato pensionamento.



la targa che l'amministrazione comunale ha consegnato a giuseppe cartone

Uomo di sport e promotore di tantissime iniziative nel mondo del sociale, Cartone ha ricoperto dapprima il ruolo di consigliere e poi di vice presidente all'Ente Porto di Giulianova ed è responsabile dell'associazione Canottieri.

“Una passione per lo sport e per il mare davvero unica che ha fatto innamorare tanti giuliesi - dichiara il sindaco Costantini - innumerevoli le iniziative sociali portate avanti da Giuseppe Cartone, anche nell'ambito dello sport nautico della voga, la cui pratica è stata resa possibile anche ai diversamente abili, con la collaborazione del circolo

nautico “V. Migliori” di Giulianova. Un riconoscimento dovuto e fortemente voluto dal consigliere delegato allo Sport, Livio Persiani, che ringraziamo”.

L'amministrazione comunale ha ringraziato Giuseppe Cartone consegnandogli una targa “per aver svolto con dedizione ed amore il proprio lavoro, trasmettendo la passione viscerale per lo sport ed il mare a generazioni di giuliesi”.

Giulianova Fishing for Litter Incontro con il vicepresidente regionale Imprudente al porto giuliese



VISITA VICEPRESIDENTE IMPRUDENTE AL PORTO DI GIULIANOVA

Questa mattina, al porto di Giulianova, si è svolto un incontro con il vicepresidente ed assessore alla Politiche della Pesca della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente, alla presenza del sindaco Jwan Costantini, del presidente dell'Ente Porto Fabrizio Ferrante, dell'assessore Paolo Giorgini e del dirigente regionale Francesco Di Filippo, sul progetto “Giulianova Fishing for Litter”.

Il progetto, partito nel 2019, è stato finanziato dalla Regione Abruzzo nell'ambito del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAM 2014-2020 priorità n.1, Misura 04 “Protezione e ripristino del biodiversità marina - rimozione degli attrezzi da pesca e dei rifiuti marini), ha previsto la creazione di una filiera di raccolta e smaltimento dei rifiuti marini ed è stato realizzato dall'Associazione Temporanea di Scopo “Giulianova Fishing for Litter” che vede l'Ente Porto di Giulianova come capofila, e 5 imprese armatrici giuliesi.

“Giulianova Fishing for Litter” ha l'obiettivo di ridurre i rifiuti in mare attraverso azioni specifiche che i pescatori possono mettere in atto mediante la normale attività di pesca.

“Ringraziamo il vice presidente Imprudente per l'attenzione che riserva

alla nostra città e ai suoi pescatori- dichiara il sindaco Jwan Costantini - anche oggi è voluto essere presente per la promozione di un virtuoso progetto ambientale, “Giulianova Fishing for Litter”, che vede in primo piano il nostro Ente Porto, con il presidente Ferrante e le cinque imprese armatrici del nostro territorio, che hanno aderito con entusiasmo all’iniziativa e che contribuiscono, con il loro lodevole operato quotidiano, alla pulizia e alla preservazione del nostro mare”.

FLAG COSTA BLU PROMUOVE L’OP Vongole Costa del Teramano e filiera produttiva della vongola lupino “Chamelea gallina” “L’INGREDIENTE PERFETTO” DOMENICA MATTINA SU LA7



Chef Monia Di Carlo dell'Osteria La Stracciavocc di Fabio Spitilli Giulianova

Il Flag Costa Blu comunica che sarà in onda domenica 18 aprile 2021 ore 10.50 sul canale La7 il programma “L’Ingrediente perfetto” condotto da Roberta Capua, con la partecipazione dell’Organizzazione Produttori del FLAG COSTA BLU “OP Vongole Costa del Teramano” Filiera produttiva della vongola lupino “Chamelea gallina”.

Il Presidente Nino Bertoni e il Direttore Donatella D’Andrea evidenziano l’obiettivo dell’iniziativa : sensibilizzare la popolazione al consumo del prodotto locale, in particolare della vongola dell’Adriatico “Chamelea gallina”, nel rispetto della risorsa, nella consapevolezza che



vongola lupino

mangiare pesce fa bene, promuovendo la tradizione culinaria del territorio costiero abruzzese attraverso un mini documentario rivolto ai consumatori per informarli ed educarli a riconoscere e scegliere il prodotto locale.

Il Presidente Vespasiano Corsi, dell'Organizzazioni dei Produttori Vongola Costa del Teramano "VO.CO.TER" costituita da 32 imbarcazioni, promuove un Progetto di Filiera che mira a valorizzare la nostra vongola lupino "Chamelea gallina" ed è parte integrante del Consorzio Co.Ge.Vo

ABRUZZO, presieduto da Giovanni Di Mattia, al quale sono associate 74 imbarcazioni che portano avanti programmi volontari di autodisciplina, stabilendo le quantità da prelevare nel rispetto degli stock e della salvaguardia della risorsa, grazie alla collaborazione dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Ente scientifico di riferimento.

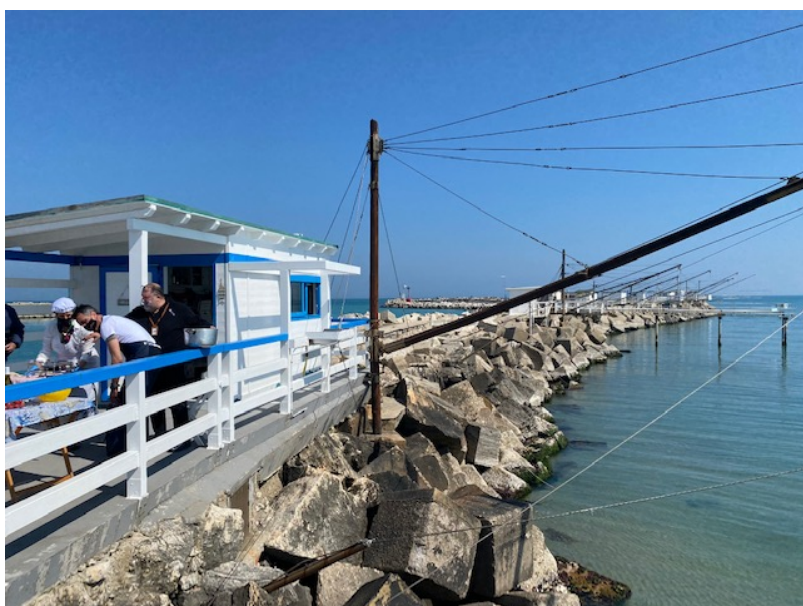


caliscendi giulianova

Si ringraziano per la collaborazione: il T.V. (CP) Daniela Sutera della Guardia Costiera di Giulianova, il Presidente Dott. Fabrizio Valentino

Ferrante dell'Ente Porto di Giulianova , il Sindaco Jwan Costantini e l'Assessore Cultura e Mercato Ittico Paolo Giorgini del Comune di Giulianova, lo Chef Monia Di Carlo dell'Osteria "La Stracciavocc" di Fabio Spitilli della Associazione Ristoratori Giulianova che ha preparato un classico Giuliese "spaghetti con vongole" e Arnaldo Parere ed Eloisa che hanno concesso l'utilizzo del Caliscendi.

A Giulianova parte il progetto "Adriatico a Scuola"



Il Comune di Giulianova aderisce al progetto "Adriatico a Scuola", finanziato dal Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica regionale.

L'iniziativa promossa dalla Regione Abruzzo e finanziata all'100% con fondi Statali, Regionali ed Europei FEAMP (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca) della programmazione 2014-2020, nasce per incentivare un'alimentazione corretta nelle scolaresche e contemporaneamente valorizzare il mare e i suoi prodotti, ma parallelamente anche il prodotto allevato nella nostra regione.

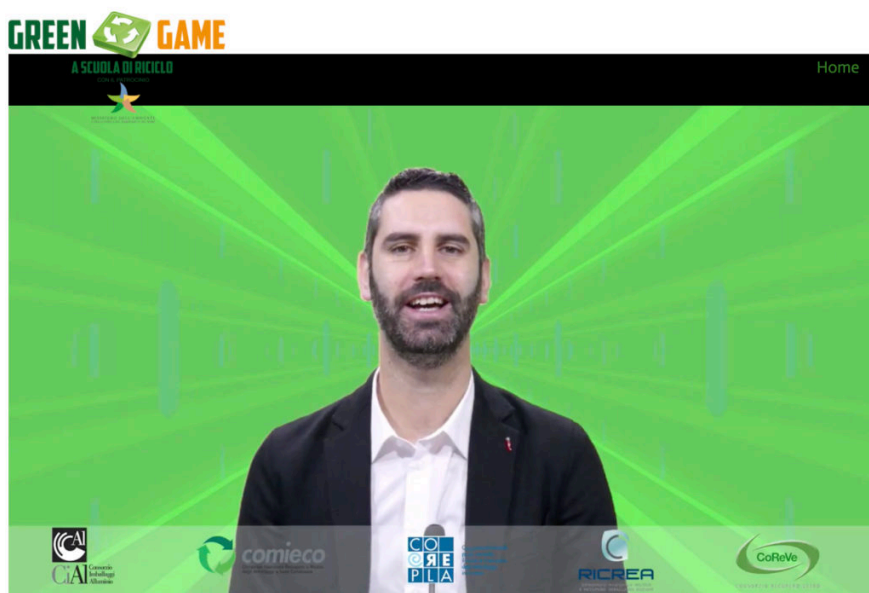
"È noto a tutti quanto il pesce fresco sia utile in un'alimentazione sana ed equilibrata, ed è tra le fonti proteiche maggiormente consigliate grazie alle sue ulteriori caratteristiche nutrizionali come la presenza di acidi grassi essenziali - dichiara la responsabile del progetto, la biologa nutrizionista Barbara Zambuchini - ringraziamo le dirigenti scolastiche Angela Pallini e Carmen Di Odoardo per la collaborazione amministrativa nei plessi, ed Ivo Sprocatti C.I.R. Food referente gestore delle mense scolastiche di Giulianova, che garantirà la somministrazione del pesce fresco a partire da venerdì 16 aprile. Oltre alla somministrazione del pescato locale nelle mense, il progetto si sviluppa anche a scuola con un percorso di sensibilizzazione svolto con la preziosa collaborazione dei docenti e grazie al personale qualificato della Partners in Service srl Centro CEA "Ambiente e Mare".

"Abbiamo partecipato con gran successo nell' A.S. 2020-2021 all'avviso

Pubblico della Regione Abruzzo DPD027/71 del 11/06/2019 Misura 5.68: Misure a favore della commercializzazione per inserire il pesce fresco locale, pescato a chilometro zero o allevato nel territorio regionale, nelle nostre mense scolastiche - dichiara il sindaco Jwan Costantini - alici, suri, moli, sgombri, vongole, pannocchie e totani ma anche la trota salmonata e/o fario sono solo alcune delle tipologie di pesci e molluschi che, interpretate in ricette appetitose, arriveranno sulla tavola degli alunni a seconda della disponibilità e della stagione”.

La Campagna Educativa A.S. 2020-2021 finanziata dal Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica R. Abruzzo e FEAMP 2014-2020, condotta da PARTNERS IN SERVICE srl, “PMI Innovativa”, titolare del Centro di Educazione Ambientale CEA “Ambiente e Mare”, riconosciuto Regione Marche, ha ottenuto il patrocinio della Fondazione Umberto Veronesi. Il patrocinio al progetto “Adriatico a Scuola” nasce dalla condivisione degli obiettivi progettuali posti in essere da PIS Srl, Centro di Educazione Ambientale, che attraverso l’inserimento del pesce fresco a mensa, in particolare quello azzurro, e l’attività educativa di supporto condotta nelle scuole, è in linea con i progetti di divulgazione sui corretti stili di vita a tavola promossi dalla Fondazione Umberto Veronesi, da sempre convinta dell’importanza di conoscere, fin da piccoli, ciò che possiamo fare in prima persona per difendere la nostra salute.

Giulianova. IL LICEO “MARIE CURIE” PROTAGONISTA DEL GREEN GAME DIGITAL, IL CAMPIONATO NAZIONALE SUL RICICLO!



La classe 2^A rappresenterà Giulianova alla Finalissima Nazionale!

I Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Recupero ed il Riciclo degli imballaggi **Cial, Comieco, Corepla, Coreve e Ricrea**, da anni si occupano su tutto il territorio italiano di garantire l’avvio al riciclo degli imballaggi raccolti dai Comuni tramite

raccolta differenziata e, per sensibilizzare i cittadini ad una sempre maggiore cittadinanza attiva, mettono in essere numerose iniziative: **“Green Game Digital”** è una di queste!

Insieme agli esperti formatori di **Peaktime**, agenzia specializzata in progetti didattici, Green Game Digital sta coinvolgendo oltre 100 Istituti Secondari di II grado con la partecipazione di oltre 20mila studenti, un importante progetto che ha lo scopo di divertire ma soprattutto di insegnare le buone pratiche ai giovanissimi.

Un format su misura per i teenagers di tutta Italia che unisce momenti di confronto in cui i ragazzi vengono istruiti con esempi concreti e momenti ludici come la sfida tra classi attraverso svariate domande sui temi trattati cui rispondere. Una sfida che gli studenti accettano con grande partecipazione e che di scuola in scuola miete consensi continui. Lo studente più meritevole vince in premio un buono per gli acquisti online, mentre la classe che ottiene il punteggio medio più alto si aggiudica il pass per la **Finalissima Nazionale** dove incontrerà le migliori classi selezionate in ogni Istituto e in tutta Italia.

Protagonisti del format “green” a **Giulianova**, gli studenti **del Liceo “Marie Curie”**. Un appuntamento coinvolgente e formativo per i ragazzi che hanno ottenuto ottimi risultati: **la classe 2^A** è riuscita a strappare il pass per la Finalissima Nazionale dove rappresenterà Giulianova e il proprio Istituto contro le migliori classi di tutta Italia.

Grande soddisfazione per la **professoressa Vannicola**, coordinatrice del progetto: **“Le classi 1D, 2D, 2A e 2C del Liceo Marie Curie di Giulianova hanno partecipato al Green Game: a scuola di riciclo. Un evento ben organizzato e interessante, i ragazzi sono stati entusiasti nel partecipare perché è stato loro possibile conoscere importanti comportamenti che riguardano la gestione dei rifiuti in modo divertente e molto vicino ai loro interessi. Hanno potuto utilizzare un linguaggio a loro molto conosciuto: quello dei videogiochi ma nello stesso tempo imparare. Una esperienza veramente ben progettata, un’ora di gioco è volata piacevolmente e senza un minuto per distrarsi. Parteciperemo nuovamente con entusiasmo!”**.

Green Game per il valore didattico, etico e formativo è patrocinato dal **Ministero della Transizione Ecologica**.

Tutte le informazioni e per le iscrizioni www.greengame.it e sulle pagine ufficiali di Facebook e Instagram. L’iscrizione e la partecipazione sono gratuite.

Giulianova. Vaccinazione anti Covid-19. Sul portale web del Comune il modulo da compilare e presentare in sede di vaccino

[nuova modulistica](#)



foto volontari screening covid-19 giulianova

Si informa che tutti gli utenti, che nei prossimi giorni verranno contattati dal Comune di Giulianova e dai volontari, al fine di comunicare loro l'appuntamento per eseguire il vaccino anti Covid-19, devono presentarsi in sede di vaccinazione portando con sé l'apposita modulistica, scaricabile sul portale web istituzionale dell'Ente, compilata nella parte anagrafica e firmata, al fine di velocizzare le operazioni dei sanitari.

Chi è impossibilitato a stampare il documento, può ritirare direttamente il modulo cartaceo da compilare nelle farmacie di Giulianova o nelle seguenti sedi comunali:

Comune di Giulianova, Corso Garibaldi n.109 e Sede distaccata Uffici Anagrafe e Protocollo, Corso Garibaldi n.83 nei seguenti giorni ed orari:

- Lunedì, mercoledì e venerdì solo la mattina dalle 9.00 alle 13.00
- Martedì e Giovedì dalle 9.00 alle 13.00 ed il pomeriggio dalle 15.00 alle 18.00;

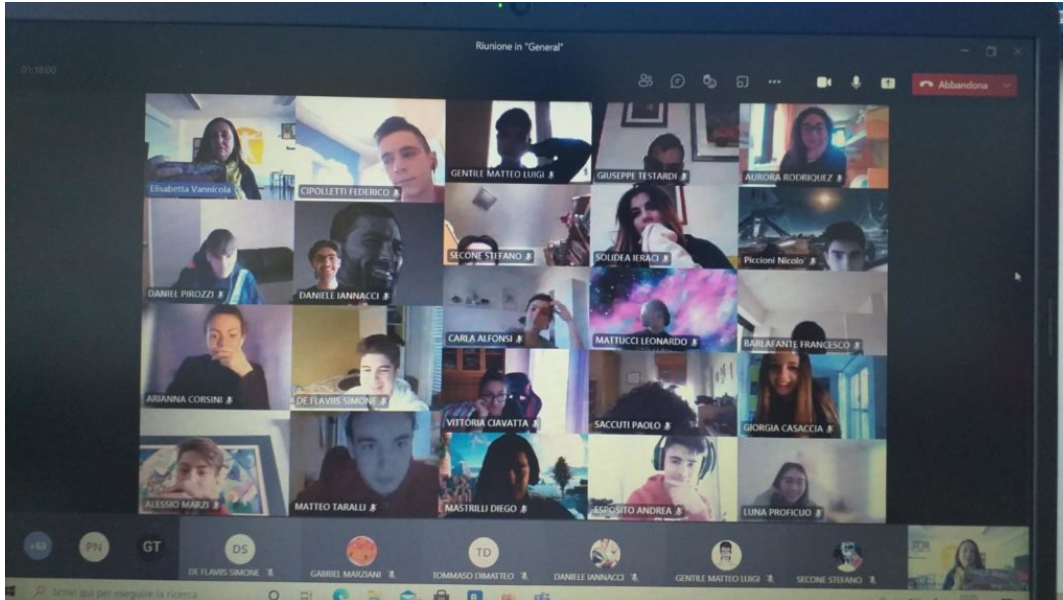
Segretariato Sociale, via V.Bindi nei seguenti giorni ed orari:

- lunedì dalle ore 8.00 alle ore 12.00
- martedì dalle ore 14.00 alle ore 18.00
- mercoledì dalle ore 8.00 alle ore 14.00
- venerdì dalle ore 8.30 alle ore 11.30

In allegato la modulistica per la vaccinazione.

#ilcurienonsiferma...qualificazione alla finale nazionale del Green

Game: a scuola di riciclo



Quattro classi del Liceo Statale "M. Curie" di Giulianova - 1D, 2A, 2C, 2D - hanno partecipato il 9 aprile scorso all' 8° edizione del **Green Game Digital**.

Green Game è un'iniziativa dei Consorzi Nazionali per la Raccolta, il Recupero ed il Riciclo dei materiali d'imballaggio (**COMIECO** per la carta e il cartone, **COREVE** per il vetro, **COREPLA** per la plastica, **RICREA** per l'acciaio e **CIAL** per l'alluminio) per coinvolgere ed ingaggiare gli studenti delle scuole superiori sul tema della raccolta differenziata e del riciclo degli imballaggi.

La gara, avvincente per la partecipazione di tanti studenti, è stata vinta dalla classe **2A** che parteciperà alla Finale Nazionale che si terrà a maggio prossimo. Inoltre, la classe **2C**, se rientrerà tra le migliori prime 10 classi 2^ classificate, sarà ripescata e accederà anch'essa alla Finale. Il primo classificato tra i ragazzi ha vinto un buono AMAZON di 20€. Gli studenti sono stati allenati e supportati dalle professoressse di Scienze Naturali Elisabetta Vannicola e Beatrice Iacoponi ritenendo che "la partecipazione al progetto del Green Game sia un'occasione per far diventare la raccolta differenziata e la sostenibilità ambientale materia di studio attraverso il confronto e il divertimento."

Giulianova. Covid-19: 131 positivi, di cui 11 in ospedale.

Il Comune di Giulianova diffonde i nuovi dati sui cittadini giuliesi positivi al Covid-19, contenuti nelle ultime comunicazioni fornite dal Siesp della Asl di Teramo.

Dal 5 all'11 aprile si registrano in città:

- 33 nuovi contagi
- 33 nuovi guariti (totale guariti 1109)
- Totale attualmente positivi 131 (di cui 11 ricoverati in ospedale)
- Totale deceduti seconda ondata 36

- Totale contagiati nella seconda ondata 1276

In allegato il grafico relativo all'andamento dei contagi.

L'elenco fornito dalla Asl è in continuo aggiornamento, sia per quanto riguarda eventuali contagi sia per il numero di guariti.

L'Istituto Castorani sarà destinatario di importanti interventi strutturali



Il Castorani oggi

Ludoteca-mediateca e risanamento igienico-strutturale per la storica sede e riqualificazione della struttura sportiva di viale dello Splendore

“Lo storico Istituto Castorani di Giulianova sarà oggetto di importanti interventi strutturali grazie all'aggiudicazione del bando della misura Psr 7.4.”. Lo rende noto il presidente della Asp 2 Teramo cui il Castorani fa capo, l'avvocato Giulia Palestini.

“Nello specifico - aggiunge il presidente - oggetto dei lavori saranno un'ala del complesso storico, quella più antica dove, originariamente è nato l'istituto San Rocco poi inglobato dallo stesso Castorani e il campo di calcetto ubicato in viale dello Splendore”.

Per la riqualificazione della struttura sportiva sono stati stanziati circa 150mila euro che daranno nuova vita all'impianto che diverrà un vero e proprio fiore all'occhiello della città giuliese, un presidio di sport e tempo libero nel cuore urbano mentre per la storica sede è prevista la realizzazione di una ludoteca-mediateca con annesse postazioni internet e wifi per un importo di circa 11mila euro. Ma non è tutto perché tramite il reperimento di altri fondi, quell'area sarà oggetto di un altro importante intervento, per un costo di circa 40mila euro, che prevede il risanamento igienico-strutturale del fabbricato dove sono attualmente conservati due pregevoli lavori quali una mappa dell'Italia e una dell'Abruzzo,

realizzate entrambe dai fruitori della struttura nel corso degli anni passati.



Il Castorani negli anni '60

“Sono state definite tutte le fasi burocratiche - aggiunge Giulia Palestini - e gli uffici dell'Asp contano di procedere con la gara che complessivamente avrà un valore di circa 200mila euro, e gli affidamenti alle ditte aggiudicatrici entro il mese di giugno in modo che entro l'estate possano svolgersi i lavori e per la riapertura della stagione scolastica 2021-2022, ovvero a settembre, tutte le opere siano terminate e le strutture siano pienamente fruibili da utenti e cittadinanza”.



Il Sindaco Costantini con l'Avv. Giulia Palestini

“Ringraziamo l'Asp 2 ed il suo neo presidente, l'avvocato Giulia Palestini, per l'ottimo lavoro che sta svolgendo per la salvaguardia e la riqualificazione di una struttura sociale e storica di grande importanza per la nostra comunità - dichiara il sindaco Jwan Costantini - siamo certi che tali interventi di carattere strutturale sapranno regalare nuove possibilità di aggregazione e socialità per i nostri bambini, oltre che a preservare importanti lavori storici della nostra regione e del nostro

Paese e fornire alla città una nuova e funzionale struttura sportiva, nel cuore del centro storico cittadino”.

SU LA7 “L’INGREDIENTE PERFETTO” NELLA GIORNATA INTERNAZIONALE DEL MARE OP ABRUZZO PESCA E LA COSTA TERAMANA DEL FLAG COSTA BLU REGIONE ABRUZZO



FLAG

E' andato in onda sul canale La7, domenica 11 aprile 2021, il programma “L’Ingrediente perfetto” condotto da Roberta Capua, una bella vetrina per la Costa Teramana del FLAG COSTA BLU e dei suoi 7 Comuni che, da Silvi, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Giulianova, Tortoreto, Alba Adriatica fino a Martinsicuro, hanno da sempre una forte vocazione turistica e un’economia strettamente connessa alla pesca e all’enogastronomia.

Soddisfatti Vincenzino Crescenzi e il Presidente Carla Massetti “OP Abruzzo Pesca” della iniziativa svolta a promozione della Filiera del pesce azzurro Alice “Engraulis encrasicolus” a Marchio collettivo “Il Principe Azzurro dell’Adriatico”.

<https://www.ilprincipeazzurrodelladriatico.it/>

Roberta Capua ha aperto le porte della sua cucina per svelarci i suoi ingredienti perfetti tra cui le “acciughe” nella preparazione di piatti gustosi e naturalmente sani grazie allo Chef Monia Di Carlo dell’Osteria “La Stracciavocc” di Fabio Spitilli, che ha preparato, nella suggestiva cornice del caliscendi di Arnaldo Parere ed Eloisa nel porto di Giulianova , un piatto della tradizione abruzzese il “Piccato di Alici”, per promuovere e valorizzare il “Pesce Azzurro dell’Adriatico”, non



solo

in una logica di qualità, tracciabilità, sostenibilità, ma anche di rispetto dell'ambiente; infatti l'OP, ha già registrato a dicembre 2018 un Marchio Collettivo IT "Il Principe Azzurro dell'Adriatico". Una vera ricetta della salute!!! La punta in onda nel seguente link:

<https://www.la7.it/lingrediente-perfetto/rivedila7/lingrediente-perfetto-11-04-2021-374641>

Si ringraziano per la collaborazione: il T.V. (CP) Daniela Sutera della Guardia Costiera di Giulianova, il Presidente Dott. Fabrizio Valentino Ferrante dell'Ente Porto di Giulianova, il Sindaco Jwan Costantini e l'Assessore alla Cultura e Mercato Ittico Paolo Giorgini del Comune di Giulianova, lo Chef Monia Di Carlo dell'Osteria "La Stracciavocc" di Fabio Spitilli di Giulianova che ha preparato il "Piccato di alici" ed infine Arnaldo Parere ed Eloisa che hanno concesso l'utilizzo del



Caliscendi.

Si ringraziano: il Vice Presidente Regione Abruzzo e Assessore alla Pesca Emanuele Imprudente, la Direttrice Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca dott.ssa Elena Sico, il Dirigente Dott. Francesco Di Filippo e la Dott.ssa Daniela Di Silvestro, Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica Regione Abruzzo.

Finanziato PO FEAMP 2014/2020 Regolamento (UE) n. 508/2014- Priorità 4 -

Obiettivo specifico 4.1 - "Interventi a sostegno dello sviluppo locale di tipo partecipativo" (CLLD)- Flag Costa Blu Servizio Sviluppo Locale ed Economia Ittica Regione Abruzzo CUP C45B16000020009.