

A PRETURO LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO DI ANGELO DE NICOLA “IL PRIMO GIUBILEO DELLA STORIA”



Si terrà **sabato prossimo 22 giugno, alle ore 18** presso il Centro Polifunzionale in via Vittorio De Sica a Cese di Preturo, l'ottava presentazione del nuovo libro di Angelo De Nicola, “Il Primo Giubileo della Storia” (One Group Edizioni), promossa dal locale Centro Servizi Anziani.

Alla presentazione multimediale con immagini e video, interverranno con l'autore, **Fulgo Graziosi** presidente del Csa e l'editrice **Francesca Pompa**, presidente Edizioni One Group. Le letture saranno affidate, come di consueto, a **Sabrina Giangrande**, giornalista.

IL LIBRO

L'epocale pellegrinaggio di Papa Francesco, il 28 agosto del 2022, per aprire la Porta Santa della basilica di Santa Maria di Collemaggio ha finalmente rimesso al posto che merita nella Storia quel “povero cristiano” di Celestino V. Ed ha elevato la Perdonanza Celestiniana, già Patrimonio Immateriale dell'Umanità, a risorsa fondamentale anche della Chiesa quale “primo Giubileo della storia”, promuovendo la città dell'Aquila a “Capitale del Perdono”. Altro che “colui che fece per viltade il gran rifiuto” (Papa Celestino V)! Altro che la “più elegante delle sagre” (la Perdonanza)!

Ma cosa è la Perdonanza? Perché è il primo Giubileo della Storia? Perché è una festa laica? Perché Papa Celestino V è un eroe e non un vigliacco? Perché il tema del perdono, anche in senso laico, è così attuale?

Soprattutto a tali interrogativi vuole cercare di rispondere questo volume. Una sorta di “guida” divulgativa agile e veloce, per avere una visione a volo d'uccello di questioni secolari, complicate, dibattute, alcune ancora irrisolte.

L'Aquila, lì 19 giugno 2024

Torna il raduno delle rosse di Maranello in provincia di Teramo. Conferenza Stampa sabato, 22 giugno, ore 10, sala consiliare del Comune di Neret

Nereto (TE). Sabato, 22 giugno, alle ore 10, presso la sala consiliare del Comune di Nereto, si svolgerà la conferenza stampa

di presentazione della giornata dedicata alle rosse di Maranello con il 21° memorial automobilistico "Abramo Guercioni" e il 2° memorial "Elisa Pompa". Il tradizionale evento motoristico vibratiano è stato organizzato dalla Scuderia Club "Cuore Rosso Villarosa". Saranno presenti: Daniele Laurenzi, Sindaco del Comune di Nereto; Fiorella Iachini, Assessore; Piero Di Felice, coordinatore dell'evento; Dino Natali, presidente della scuderia; Riccardo Guercioni, Vice e figlio del compianto Abramo Guercioni; Mario Mercia, consigliere della scuderia e compagno di Elisa Pompa; Fabrizio Roccetti, della protezione civile di Sant'Egidio alla Vibrata. L'evento motoristico, che toccherà i comuni di Martinsicuro, Sant'Omero e Nereto, si svolgerà domenica 30 giugno.



Ferrari - Paialunga Floriano su F208



Il direttivo



Sant'Egidio alla Vibrata



Elisa Pompa, il ricordo



Ferrari timbro a Nereto



Ferrari equipaggio rosa sorelle Di Felice



Ferrari. Visita nella cantina

Musica e solidarietà, Artualità dona 2.400 euro all'AIPD di Teramo. Dopo il Teramo Rock Festival si consolida il connubio tra le realtà locali nel nome dell'inclusione



Dal connubio fra musica, territorio e solidarietà nascono buoni frutti. È quanto accaduto presso il campetto della De Jacobis del Quartiere Gammarana a Teramo, dove le associazioni Artualità e Gamma Cup hanno incontrato i vertici dell'AIPD (Associazione Italiana Persone Down) di Teramo per donare loro ben 2.400 euro.

“è questa una iniziativa- spiega meglio il presidente di Artualità Graziano Roila - che parte da lontano. Fra le attività portate avanti dalla nostra associazione, infatti, lo scorso anno è nata l'idea di realizzare in città il primo Teramo Rock Festival: una vetrina per giovanissimi musicisti, ma anche per meno giovani, che gravitano attorno al mondo musicale apertino. All'interno dell'evento sono stati riservati alcuni momenti speciali nati dalla collaborazione, tra gli altri, anche con l'AIPD. Da qui la volontà di destinare loro tale somma, perché questo connubio diventi sempre più stretto”.

Grande la soddisfazione di Emidio Agostinelli, presidente dell'Associazione Italiana Persone Down di Teramo che ha

Francavilla, “BookalBar” al secondo appuntamento

Libra APS-ETS presenta
la rassegna letteraria “BookalBar”
Presentazione del libro

LA BAMBINA DEI PAPAVERI

introduce
TANIA FATONE
socia fondatrice LIBRA APS-ETS

L'AUTRICE
Rosy Siani
DIALOGA CON
Nicolina Galassi

CONSUMAZIONE
OBBLIGATORIA
ALLA GELATERIA
TENNIS

Venerdì 21 giugno ore 19

PRESSO LO SPAZIO ANTISTANTE
LA LIBRERIA MONDADORI
PIAZZA SIRENA, 9
FRANCAVILLA AL MARE (CH)

LIBRA

BookalBar

Il format dell'associazione LIBRA arriva a piazza Sirena venerdì 21 giugno alle ore 19 con il libro di Rosy Siani “La bambina dei papaveri”

Dopo il successo e le grandi emozioni del primo appuntamento a Torrevicchia Teatina della scorsa domenica con il libro “La vita mi deve ancora un sogno. Storia di Billy” di Luca Pompei edito Masciulli Edizioni, torna la rassegna letteraria BookalBar ideata dall'APS-ETS LIBRA.

Per il secondo appuntamento si cambia location: venerdì 21 giugno alle ore 19 a Francavilla al Mare presso lo spazio antistante la libreria Mondadori a piazza Sirena, 9 con il libro “**La bambina dei papaveri**” di Rosy Siani edito Drakon Edizioni.

Introduce l'evento Tania Fatone, socia fondatrice LIBRA; modera Nicolina Galassi editrice.

“Un'autrice, Rosy Siani - dichiara l'editrice della Drakon Edizioni Nicolina Galassi - che svolge il suo lavoro di insegnante di scuola dell'infanzia con grande passione e cura ben sapendo quanto è importante per la formazione della persona il tempo dell'infanzia. Attraverso il suo libro La bambina dei paveri, vuole andare oltre, affrontare un percorso per scoprire se stessi e lo fa attraverso tre step: riconoscere la paura, affrontare il viaggio e il ritorno a casa. La bambina ci offre dunque gli strumenti per l'uso per vivere il nostro malessere con l'intento di superare i momenti più difficili. All'apertura del libro ci accoglie una frase di Shakespeare: ‘Quando l'anima è pronta lo sono anche le cose’”.

“Il libro - afferma l'autrice Rosy Siani - nasce da un'esigenza profonda di condivisione di un percorso interiore di rinascita e guarigione. La bambina è un archetipo interiore che va riconosciuto amato ed integrato. I papaveri rappresentano la resilienza e la forza della natura che ogni anno si rinnova nonostante tutto. E incantano e accendono con la loro dirompente essenza, seppur fragili. L'essenza dell'estate che torna sempre, dopo il duro inverno. In sintesi il mio motto ‘Lo straordinario richiede coraggio’”.

IL LIBRO

Quanto è importante scoprire o riscoprire l'amore per sé stessi? “La bambina dei papaveri” ci aiuta in questo e, come testo di facile consultazione, si offre da stimolo e supporto in quei particolari e delicati periodi di passaggio della vita; è molto efficace nei percorsi di trasformazione e crescita personale e funge da guida, a tratti anche tecnica, per imparare a riconoscere quei meccanismi che ci impediscono di amare noi stessi.

Il percorso del libro è strutturato in 3 sezioni di 8 paragrafi, seguendo la struttura del “Viaggio dell'Eroe” come l'ha indicata Carol Pearson in Risvegliare l'eroe dentro di noi.

- Preparativi al viaggio: La Paura

- Il Viaggio: La Trasform-Azione
- Il Ritorno a casa: L'Amore

La quarta sezione "La costruzione del Regno: EsercITIAMOci" introduce il percorso di crescita personale sulle emozioni "Amar(t)isi", fornendo esercizi pratici, consigli e piccoli rituali che danno vita all'omonimo laboratorio esperienziale dalla finalità facilmente intuibile: nel nome il verbo amare è usato volutamente con la doppia accezione di amati, per amarsi nella coppia, ma anche amarsi, per essere. capaci di amare in senso universale.

L'AUTRICE

Rosy Siani è nata a Lucera in Puglia, ma vive in Abruzzo a Pescara, dove è approdata a 18 anni per laurearsi in Lingue e Letterature straniere.

È insegnante di Scuola d'Infanzia, ma essendo appassionata da sempre di introspezione e crescita personale ha conseguito un master come Counselor media-comunicativo. Gli studi in lingue straniere hanno invece acceso la passione per la cultura celtica e pagana, diventando così studiosa e cultrice di antiche discipline misteriche legate agli archetipi, alla simbologia ed alla interpretazione dei segni.

È specializzata in Simbologia ed Analisi Palmare (Chirolgia), in interpretazione di Simboli Runic Norreno-Anglosassoni ed organizza rituali legati alla terra ed ai cicli stagionali, secondo cultura celtica e pagana.

L'esigenza spirituale l'ha condotta a sintonizzarsi Lettrice di Registri Akashici e diventare una guida nei percorsi spirituali come Soul Coach, promuovendo varie tipologie di meditazione.

Il Percorso Amartisi, presentato alla fine di questo libro, e il Metodo Io mi ri-creo nascono dopo varie sperimentazioni, studi e percorsi e si possono intendere come modi giocosi, divertenti e allo stesso tempo profondi per ritrovare il proprio sé, integrando tecniche artistiche e spirituali.

Giulianova. 14^a Italia Award: presentazione alla stampa



concorso internazionale 14° ITALIA AWARD in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Giulianova

21 giugno (venerdì)
Sala R. L. C. P.
Piazza Bruno Buozzi
Giulianova TE

Audizioni - Premiazioni
ORGANETTO & FISARMONICA DIATONICA
21.30 Concerto vocali:
ROPOFFO La Cantastorie
Romolo Passiva, Camillo Di Pietro
Pierluigi Raddola, Enrico Debanato

22 giugno (sabato)
Palazzo R. L. C. P.
Lungomare Zona 2
Giulianova TE

Audizioni - Premiazioni
ALTRI STRUMENTI & GRUPPI
22.30 Concerto sinfonico:
VITYURYS Accordion Quartet (Lituania)
22.40 Concerto sinfonico:
TRIO NOTA FILIGENS
Lucia Mchok, Dusan Raggi, Corrado Di Pietrangelo

23 giugno (domenica)
Palazzo R. L. C. P.
Lungomare Zona 2
Giulianova TE

Audizioni - Premiazioni
FISARMONICA CLASSICA & VIRTUOSO
23.30 Concerto jazz:
RENZO RUGGIERI GROUP
Enzo Felice, Edesardo Di Giovannantonio, Davide Carallo



Si terrà **mercoledì 19 giugno** la conferenza stampa di presentazione della 14^ª edizione del Concorso musicale "Italia Award" in programma a Giulianova dal 21 al 23 giugno prossimi.

I giornalisti sono attesi **alle ore 9.00 al Bar "La Cupola"** in piazza Buozzi (Giulianova Paese).

Insieme al Direttore M° Renzo Ruggieri ci saranno Susy Paola Rizzo, presidente dell'associazione organizzatrice "Nota Fulgens" e Paolo Giorgini che ha seguito l'organizzazione della manifestazione per conto dell'Amministrazione Comunale che ha concesso il patrocinio.

Due nuove pietre d'inciampo per la Città di Giulianova. Arrivate dalla Germania per ricordare il Bersagliere Roberto Loggieri e l'aviere Orazio Ripani, entrambi detenuti nei lager nazisti in Germania



La moglie e l'unico figlio di roberto Loggieri



Roberto Loggieri



Roberto Loggieri



Roberto Loggieri



A GIULIANOVA ABITAVA
ROBERTO LOGGIERI
NATO 1910
CATTURATO
TEBE
INTERNATO STOCCARDA
MORTO 12.4.1944
INCIDENTE

A GIULIANOVA ABITAVA
ORAZIO RIPANI
NATO 1919
CATTURATO
TRENTO
INTERNATO FÜRSTENBERG
LIBERATO

Loggieri e Ripani pietre d'inciampo

Giulianova. Alle quattro pietre d'inciampo (in tedesco Stolpersteine), già posizionate nella città adriatica, nelle prossime settimane verranno aggiunte altre due dedicate a: Roberto Loggieri, bersagliere deceduto in una fabbrica di Stoccarda nel 1944 e Orazio Ripani, aviere tornato vivo dai lager nell'estate del 1945. Nei giorni scorsi, grazie alle ricerche storiche e all'interessamento di **Walter De Berardinis**, l'artista tedesco **Gunter Demnig** ha inviato le due opere artistiche che verranno collocate davanti all'ingresso del Comune di Giulianova in Corso Garibaldi. I figli dei due soldati, **Settimio Ripani** e **Divinangelo Loggieri**, doneranno le due pietre alla Città dopo l'insediamento della rinnovata amministrazione guidata dal Sindaco Jwan Costantini.

Chi erano i due soldati?

L'internato militare italiano Roberto Loggieri era nato a Mosciano Sant'Angelo il 20 marzo 1910. Dopo il servizio di leva e la partecipazione alle operazioni del 1939 in Albania, il 6 aprile 1941 fu richiamato in guerra con il IV battaglione del 2° reggimento Bersaglieri per partecipare alle operazioni contro la Grecia. Parteciperà alle operazioni a Mirake, Kukes, Piskas in Albania e Korca, Trikkala, Volos e Tebe in Grecia. Dopo l'armistizio dell'8 settembre, fu catturato dai tedeschi a Tebe (nord di Atene) e tradotto in un campo di detenzione a Stoccarda (5° distretto). Muore il 12 aprile 1944 per le gravi ustioni riportate in una fabbrica nel quartiere di Bad Cannstatt a Stoccarda. Fu sepolto prima nel cimitero del campo di Hauptfriedhof e dopo la guerra nel Cimitero d'Onore italiano a Francoforte sul Meno (ubicazione: fila C, riga 1, tomba 38). Lascerà la moglie e l'unico figlio. Ha ricevuto alla memoria, tramite l'adozione di un decreto del Presidente della Repubblica, la Medaglia d'Onore di Bronzo per essere stato cittadino italiano deportato e internato in un campo di concentramento nazista; dal Ministero della Difesa ha ricevuto il Diploma d'Onore "Combattente per la libertà d'Italia 1943/1945" e dal Comando Militare Esercito Abruzzo e Molise, il riconoscimento delle "Campagne di Guerra 1940-1943 e 1943-1944". Nella cappella privata di Giulianova è stata posizionate una targa in marmo che ricorda il giovane bersagliere morto a 34 anni.



Orazio Ripani



Orazio Ripani



Orazio Ripani

L'Internato Militare Italiano Orazio Ripani nasce a Tortoreto il 28 novembre 1919. Viene arruolato nella Regia Aeronautica Militare e dopo il servizio di leva viene chiamato alle armi al 102° deposito Vela di Trento. Dopo l'8 settembre 1943 viene catturato a Trento dai tedeschi e deportato nello stalag III-B a Furstenberg sull'Oder - confine polacco. Viene liberato dalle truppe russe nell'aprile del 1945 e rientrò in Italia solo a settembre dello stesso anno. E' morto a Giulianova il 14 dicembre del 2000 all'età di 81 anni.

Torre del Greco. In occasione delle Celebrazioni leopardiane, tra gli eventi della Fondazione ente Ville Vesuviane, il 28 giugno ore 17,00, si terrà il reading di poesia " Ginestre per Leopardi". Evento curato dalla poetessa Raffaella Lanzetta.

MINISTERO DELLA CULTURA
 MIC
 FONDAZIONE ENTE VILLE VESUVIANE
 CELEBRAZIONI LEOPARDIANE
GINESTRE PER LEOPARDI
 a cura di Raffaella Lanzetta
SALUTI
Pres. Gennaro Miranda
 Fondazione Ente Ville Vesuviane
INTERVERRÀ'
Pres. Umberto Piersanti
 Centro Mondiale di Poesia e Cultura "Giacomo Leopardi"
OSPITE MUSICALE
Luca Pugliese
POETI OSPITI
 Tiziana Colusso
 Fernando Della Posta
 Mauro Ferrari
 Marina Marchesiello
 Camelia Mirescu
 Rita Pacilio
 Plinio Perilli
 Lorenzo Pompeo
 Luciana Raggi
 Ezio Settembri
 Giancarlo Sissa
 Giuseppe Vetromile
 Michela Zanarella
 BAITA DEL RE
VENERDI' 28 GIUGNO 2024 - ORE 17.00
VILLA DELLE GINESTRE
 VIA VILLA DELLE GINESTRE 19, TORRE DEL GRECO, NA

In occasione delle Celebrazioni leopardiane, tra gli eventi della Fondazione ente Ville Vesuviane, il 28 giugno ore 17,00, si terrà il reading di poesia "Ginestre per Leopardi", curato dalla poetessa Raffaella Lanzetta con la partecipazione dell' amico Pasquale Tartaglione, nella suggestiva cornice di Villa delle Ginestre, dove Giacomo Leopardi soggiornò e scrisse la celebre poesia "La ginestra" e "Il tramonto della Luna". Presente oltre il Presidente Gennaro Miranda della Fondazione Ente Ville Vesuviane anche il Presidente Umberto Piersanti del Centro Mondiale di Poesia e Cultura "Giacomo Leopardi" di Recanati. Interverrà come ospite musicale Luca Pugliese e poeti come: Tiziana Colusso, Fernando Della Posta, Mauro Ferrari, Marina Marchesiello, Camelia Mirescu, Rita Pacilio, Plinio Perilli, Lorenzo Pompeo, Luciana Raggi, Ezio Settembri, Giancarlo Sissa, Giuseppe Vetromile, Michela Zanarella. Sarà un incontro volto a far conoscere i territori vesuviani, dove il giovane poeta trovò ispirazione e per favorire l'incontro di più voci poetiche ciascuna diversa e unica. Si ringrazia il partner "la Baita del Re" dello chef Nunzio Illuminato.



Sguardo scarlatto di Raffaella Lanzetta FOTO ARCHIVIO



Raffaella Lanzetta premiata a Spoleto. FOTO ARCHIVIO

Neil Malcolm, figlio di un veterano della Seconda Guerra Mondiale, visiterà l'Abruzzo per onorare la memoria del padre





Neil Malcolm, discendente diretto del valoroso veterano della Seconda Guerra Mondiale Walter M. Malcolm, 103 anni a settembre, e residente in Nuova Zelanda, ha annunciato la sua intenzione di visitare l'Abruzzo il prossimo 19 giugno, una regione che ha un significato storico profondo per la sua famiglia. La visita è programmata per rendere omaggio ai luoghi dove suo padre combatté coraggiosamente durante gli aspri conflitti del 1943, in particolare nel territorio del Sangro Aventino.

L'esperienza di W. M. Malcolm durante il conflitto è stata minuziosamente documentata nel suo diario personale, una testimonianza commovente e dettagliata delle difficoltà e degli atti di eroismo vissuti dai soldati sul campo. Attraverso le pagine del diario, apprendiamo degli intensi combattimenti a Orsogna e nelle aree circostanti, eventi che ora saranno esplorati dal figlio in un pellegrinaggio di memoria e riflessione.

Neil Malcolm visiterà questi luoghi storici insieme a Mirella Ammirati, accompagnatrice turistica di Lanciano, e si soffermerà in particolare su Sant'Eusanio del Sangro e Orsogna, località dove il padre combatté come parte del 25° Battaglione. Questo battaglione, parte della Seconda Divisione Neozelandese sotto il comando dell'VIII Armata Britannica, giocò un ruolo cruciale nelle operazioni nella regione, affrontando condizioni climatiche avverse e una resistenza accanita delle truppe della Wehrmacht.

La visita includerà soste significative nei siti di battaglia, dove Malcolm potrà riflettere sugli eventi documentati nel diario del padre. Visiteranno anche i cimiteri di guerra curati dalla Commissione della Guerra, dove riposano molti dei suoi camerati, testimoniando il prezzo pagato per la libertà.

La visita di Neil Malcolm non solo permette di rendere omaggio al servizio del padre, ma anche di ricordare e onorare tutti gli uomini e le donne del 25° Battaglione e di tutta la Seconda Divisione Neozelandese che hanno sacrificato la loro vita. Questo viaggio nel passato offre anche un'opportunità per rafforzare i legami tra la Nuova Zelanda e l'Italia, celebrando la loro storia condivisa e il permanente legame forgiato attraverso la battaglia.

Nel suo viaggio, Malcolm è guidato dal desiderio di camminare letteralmente nelle orme di suo padre, esplorando non solo i campi di battaglia ma anche le esperienze umane e personali di coloro che hanno combattuto. "Vedere gli stessi paesaggi e toccare la stessa terra che mio padre ha calpestato è un modo profondo per connettersi con la sua storia e quella di migliaia di altri", ha affermato Malcolm.

La comunità locale e i visitatori sono invitati a unirsi agli eventi commemorativi che avranno luogo durante la visita, creando un momento di riflessione collettiva sulla guerra, il sacrificio e la pace.

IL RISTORANTE GIAPPONESE OISHI DI TERAMO OTTIENE DI NUOVO “TRE BACCHETTE” NELLA GUIDA SUSHI 2025 DEL GAMBERO ROSSO

Si tratta dell'unico ristorante abruzzese ad aver ottenuto questo riconoscimento. La cerimonia si è svolta oggi a Roma, a ritirare il premio il fondatore del Gruppo Luca Di Marcantonio

Teramo 13-06-24. Oishijapanese Kitchen Teramo è il miglior ristorante d'Abruzzo di sushi. A confermarlo è la Guida Sushi del 2025 che gli ha assegnato nuovamente le “Tre bacchette”, il massimo riconoscimento della Guida del Gambero Rosso. La cerimonia di premiazione si è svolta questa mattina a Roma, a ritirare il premio, è stato il fondatore del Gruppo **Luca Di Marcantonio**. Oishi è l'unico ristorante in Abruzzo ad aver ottenuto il premio “Tre bacchette” dalla Guida Sushi Gambero Rosso assegnato a 32 ristoranti in tutta Italia.

Oishijapanese Kitchen Cucina, che oltre a Teramo si trova anche a Pescara, è nato nel 2014 per mano di **Luca Di Marcantonio**, giovane imprenditore abruzzese. Tradizione nippon, sapori europei e materie prime d'eccellenza sono gli ingredienti vincenti di questo ristorante. Infatti il fil rouge della cucina è sicuramente applicare la tradizione giapponese alla creatività della cucina italiana senza perderne i sapori e i profumi originari ma aggiungendone colori e sensazioni che portano sempre il pensiero di casa.

Il successo ottenuto in questi 10 anni è il risultato di un progetto aziendale accuratamente pianificato e sostenuto da investimenti misurati, ma soprattutto dalla passione ardente e dalla dedizione instancabile di una squadra. La proposta culinaria innovativa si distingue per la trasparenza e per un eccezionale rapporto qualità-prezzo. Grazie ad un'importante offerta di qualità, il brand si è subito imposto sia a Pescara che a Teramo. Qualità che dipende soprattutto dalle materie prime utilizzate provenienti in parte dall'estero e in parte dall'Italia e dall'Abruzzo che permettono di realizzare piatti ricercati e creativi.





Nel corso degli anni OishiJapanese Kitchen ha ottenuto prestigiosi riconoscimenti, tra cui l'inclusione nelle rinomate guide Michelin, Gambero Rosso, Espresso, ecc. Inoltre, l'azienda ha implementato un progetto innovativo nel settore della ristorazione, introducendo l'utilizzo degli NFT (Token non fungibili). OishiJapanese Kitchen è stato il primo ristorante in Italia a implementare gli NFT utility, creando un'esperienza unica e coinvolgente per i clienti. Questa innovazione ha attirato un notevole interesse e attenzione nel settore, permettendo al ristorante di distinguersi nettamente dai concorrenti.

“Ringrazio davvero tutti **-ha esordito Luca Di Marcantonio-** Sono felicissimo di questo premio perché creare è libertà, mantenere è responsabilità. Il nostro segreto è senza dubbio la passione irrefrenabile che mettiamo ogni giorno. Altro punto è la precisa scelta di avere parità di genere all'interno dei nostri ristoranti. I nostri manager sono entrambe donne. La vera sfida personale, poi diventata di tutti, è stata l'inserimento e la formazione di Je, una ragazza che per amore si è trasferita a Teramo. Sta imparando l'italiano e noi, con enorme piacere, le stiamo insegnando a diventare una nuova manager nella ristorazione. Il concetto fusion, l'integrazione, in tutte le sue sfumature, per noi è semplicemente ... essenziale. I confini non esistono: né la lingua, né la difficoltà, lo sconforto, le distanze fermeranno mai la volontà di fare. Grazie, Gambero Rosso, per supportare chi crede nel futuro”.

Importanti premi ma anche tantissime novità per Oishi. “Nel 2025 **-ha aggiunto l'imprenditore-** ci dedicheremo al turismo, lo faremo a Roseto degli Abruzzi, la città dove vivo, con “Ospitalità Fusion”, un progetto che fonde culture e ospitalità con un orto didattico giapponese. Inoltre il ristorante di Teramo nel mese di luglio sarà chiuso per rifarsi il nuovo look. Questo è l'ultimo mese di Oishi così come lo avete visto e conosciuto. A luglio saremo chiusi per ristrutturare completamente il locale: nuovo format, nuovo menu, tanto studio sul senza glutine e proteine vegetali, nuova carta dei vini”. Il bad and breakfast nello specifico è un programma di investimento che consiste nella realizzazione di una struttura turistica ecosostenibile attraverso sia la riconversione/ristrutturazione di un immobile esistente sia tramite la costruzione di nuove parti destinate alla ricezione del flusso turistico, ispirata ai concetti dei “Riyad”, al fine di creare un'atmosfera unica per i visitatori. “La bontà degli elementi distintivi **-ha spiegato-** ci è stata confermata anche dalla capacità del progetto di essere stato valutato come meritevole di accedere ad agevolazioni pubbliche da parte del Ministero del Turismo, avendo ottenuto un punteggio di pregio che ha permesso un ottimo posizionamento all'interno della graduatoria finale. Tuttavia, in merito a quest'ultimo aspetto, duole riscontrare che il progetto di imprenditoria turistica non riceverà alcun tipo di contributo pubblico per insufficienza delle risorse messe a disposizione”.

Altro elemento vincente di Oishi è il team oggi composto da 15 risorse tra Pescara e Teramo: collaboratori di sala preparati e formati, chef professionisti e talentuosi provenienti da importanti scuole di cucina. Entrambi i ristoranti dialogano perfettamente con la cultura nipponica, nel design sono eleganti, minimalisti e curatissimi nei dettagli.

“Il mio auspicio **- ha concluso Luca -** è che Oishi rappresenti un'eccellenza a livello nazionale. La strada è complessa ma passione e professionalità ci stanno portando lontano e il riconoscimento di oggi ne è un esempio concreto”.