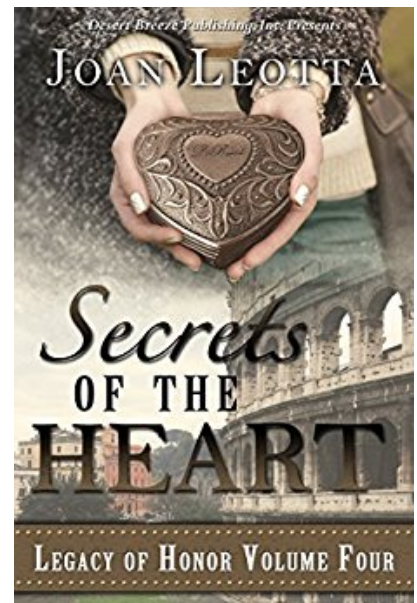


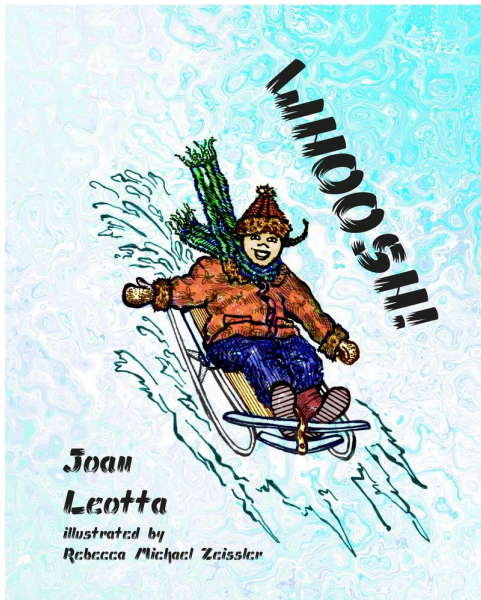
**Joan Leotta: scrittrice e poetessa di origini abruzzesi. Il padre, Gabriele Di Leonardo, era nato, nel 1910, a Tossicia in provincia di Teramo.**

Associazione Culturale "AMBASCIATORI DELLA FAME"

Pescara, 27 febbraio 2017

**Joan Leotta: importante scrittrice e poetessa di origini abruzzesi. Il padre, Gabriele Di Leonardo, era nato, nel 1910, a Tossicia in provincia di Teramo.**





**Joan Leotta ( Joan Gabrielle Di Leonardo) è nata, il 10 gennaio del 1948, a Pittsburgh in Pennsylvania. Il padre Gabriele Di Leonardo, nato a Tossicia (TE) nel 1910 ed arrivato ad “Ellis Island” (a bordo della nave “Canada”) nel 1920, partecipò alla Seconda Guerra Mondiale come veterinario e successivamente, una volta tornato negli Stati Uniti, gestì una farmacia. Joan sin da piccolissima mostra una innata voglia e propensione nello scrivere. Si laurea in scienze politiche alla “Ohio University”, ottiene un “Master” in economia dalla “Johns Hopkins” ed infine lavora per il “Federal Government of the United States”. Ma Joan, aldilà della sua carriera di economista, appena può: scrive. Già a soli 14 anni gli venne pubblicata una sua poesia su una importante rivista. Poi arrivarono altri racconti, altre poesie ed altri romanzi. Insomma il successo. Una sua frase, ripresa da una intervista, aiuta a capire quanto sia forte in lei l’amore per la scrittura: “ Ho iniziato a scrivere appena ho avuto un pastello in mano. Ho scarabocchiato storie, su pezzi di carta, che poi raccontavo a mia madre. Io, molto semplicemente, non posso non scrivere. Amo le parole.” È autrice di numerosi libri, raccolte di poesie, racconti e articoli di saggistica e narrativa. Suoi articoli sono stati pubblicati sul “The Washington Post” e “The Connection Burke” e sulle più importanti riviste femminili. Ha predisposto importanti programmi per le scuole. Ha ricevuto innumerevoli riconoscimenti come poetessa e scrittrice. Tra i suo**

**libri di maggior successo citiamo: “Secrets of the Heart”, “Simply a Smile”, “Giulia Goes to War”, “A Bowl of Rice”, “Letters from Korea” e il libro per l’infanzia “ Whoosh”. Oggi vive, con il marito, nel North Carolina. Ha una figlia.**

Geremia Mancini - Presidente onorario “Ambasciatori della fame”

---

## **“CENA SOCIALE PER GLI ABRUZZESI DEL TRENTINO CON IL PESCE DEI TRABOCCHI DELL’ADRIATICO”**

La Libera Associazione Abruzzesi del Trentino Alto Adige presieduta da Sergio Paolo Sciullo della Rocca, Ambasciatore d’Abruzzo nel Mondo, ha tenuto a Bolzano nei locali storici della “Vecchia Bolzano”, la tradizionale cena sociale che ha visto la partecipazione dei soci provenienti da Trento, Merano, Bolzano, Rovereto, Monguelfo, Bressanone e Riva del Garda.



### **L’ appuntamento**

**gastronomico è stato curato dallo Chef Luca Erioldi, coadiuvato dal cuoco Luigino Villalta, che hanno preparato il pesce dell’Adriatico proveniente dai trabocchi di San Vito Chietino, per la circostanza è stato scelto e servito il vino bianco Montonico, proveniente da Bisenti, località famosa per avere dato i natali al Prefetto della Giudea Ponzio Pilato. Giova ricordare che il trabocco, è una macchina da pesca su palafitta e si trovano essenzialmente lungo la costa Adriatica della provincia Chieti che va da Francavilla sino a San Salvo, passando per Ortona, Fossacesia, San Vito Chietino e Vasto. Al termine della cena sociale il presidente Sciullo della Rocca, ha elogiato i cuochi per l’abile maestria dimostrata e ringraziato i soci, Daniela Zaninelli, Elisabetta D’Aurelio, Marina Ottoboni, Vittorio Ambrosini, Gabriele Antinarella e Giuseppe Longo per aver curato l’organizzazione di questo importante incontro annuale al quale ha partecipato come **ospite d’onore il dott. Stefano Natale figlio di Ubaldo Natale di Torricella Peligna, che fu tra i partigiani più attivi della Brigata Maiella.****

**ALLEGATE:** Foto di Foto Arte **Loris Zanetti** -

---

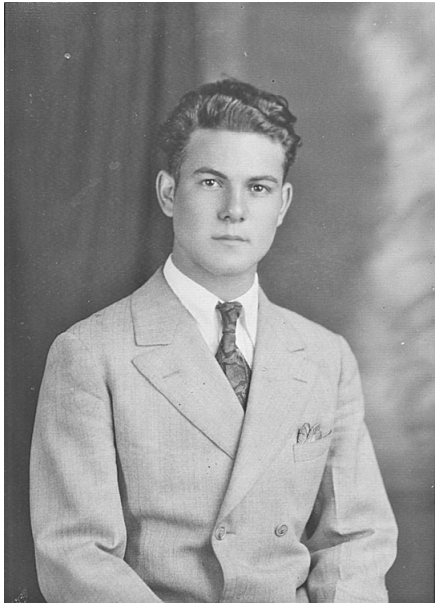
**Emilio Milano: morì tragicamente in una miniera di Toluca, Illinois, il 15 novembre del 1915. Era nato il 20 novembre del 1867 a Calascio (AQ).**

*Associazione Culturale "AMBASCIATORI DELLA FAME"*

*Pescara, 22 febbraio 2017*

*Emilio Milano: morì tragicamente in una miniera di Toluca, Illinois, il 15 novembre del 1915. Era nato il 20 novembre del 1867 a Calascio (AQ). Lasciò nella disperazione la moglie, incinta, e sei bambini.*





November 12, 1915, Jacob Hars, trip rider, aged 21 years, single, was instantly killed in the Clark Coal & Coke Company's mine. Deceased was riding in empty trip when about 1,500 feet from shaft bottom he was crushed by a fall of rock weighing approximately 35 tons.

November 15, 1915, Emil Milani, miner, aged 39 years, married, received injuries in the Toluca Coal Company's mine, Toluca, Marshall County, from which he died about 12 hours later. Deceased was loading coal when a piece of rock fell on him. He leaves a widow and six children.

In conclusion, I am pleased to inform you that the fatal accidents in this district have decreased fifty per cent, while there is an increase of more than fifteen per cent in the tons mined.

Respectfully submitted,

GEORGE L. MORGAN,  
State Mine Inspector, Third District, Pekin, Ill.

FATAL CASUALTIES, THIRD DISTRICT, JUNE 30, 1916.

Date.	Name.	Age.	Occupation.	Residence.	Married.	Single.	Widow.	Children.	Dependents.	Cause of death.
1915										
Sept. 30	Martin Perret.....	40	Miner.....	Hanna City.....	1	1	1	6	7	Powder explosion.
Nov. 12	Jacob Hars.....	21	Trip rider.....	Peoria.....	1	1	1	6	7	Falling rock.
15	Emil Milani.....	39	Miner.....	Toluca.....	1	1	1	6	7	Falling rock.
	Total.....				1	2	1	6	7	

### Storie della nostra emigrazione ...

**Il 15 novembre del 1915 in una miniera di proprietà della "Coal Company" a Toluca, contea Marshall Country, in Illinois si verificò un grave incidente. Ne rimase coinvolto e purtroppo ucciso un abruzzese: Emilio Milano.**

**Qualche mese dopo "Il Giornale dell'Unione dei Minatori" così descrisse l'incidente: " Mentre il compagno Emilio Milani si trovava al lavoro nella miniera, un masso di roccia si staccò improvvisamente dalla volta e lo seppellì. Accorsero gli amici, e dopo grandi stenti riuscirono ad estrarlo dalle macerie e lo trasportarono all'ospedale, ma dopo dieci ore di patimenti dovette soccombere. Egli aveva 48 anni, e lavorava in questa miniera da circa 18 anni. Lascia la moglie incinta, con sette altri bambini, tutti in tenera età. Gli vennero fatti solenni funerali col concorso dei membri della miniera". Su "Illinois Coal & Coal Mining - History & genealogy" viene riportata la seguente annotazione: " Il 15 novembre 1915, Emil Milani, di Toluca, un minatore di età compresa tra 39 anni, sposato, ha riportato ferite nella miniera di Toluca della "Coal Country" per le quali è morto circa 12 ore più tardi. Il defunto era carico di carbone quando un pezzo di roccia è caduto su di lui. Lascia una vedova e sei bambini". Dopo varie ricerche abbiamo trovato una fonte ufficiale che fa chiarezza sull'esatto nome sulla data di nascita dello sfortunato minatore: "St. Ann's Cemetery" di Toluca, Marshall County, Illinois risulta: Emilio Milano nato il e morto il 15 novembre 1915. Poi siamo riusciti a rintracciare alcuni dati di uno dei figli del Minatore: Chester Milano nato a Toluca, il 2 dicembre 1911, da Emilio e Nancy Camilla. Sposò Edith Irene Pitzer dalla quale ebbe 4 figli: Arthur Chester, Virginia, Linda e Emilio Paul. E sempre sullo stesso documento si ha conferma della provenienza di Emilio Milano: Calascio. Ulteriori notizie parlano di una vera e propria cora alla solidarietà in sostegno dei familiari del minatore. I suoi colleghi, l'intera comunità e le associazioni di italo-americani dell'Illinois si strinsero, per quel che potevano, intorno alla vedova e ai sei bambini. Queste è solo una delle tante, troppe, tragedie, colpevolmente dimenticate, legate alla nostra emigrazione. Emigrazione che non sempre si concretizzò nel "sogno americano".**

**Geremia Mancini - Presidente onorario "Ambasciatori della fame"**

**Foto 1: la miniera della "Coal Company" di Toluca; Foto 2: Chester Milano il figlio dello sfortunato minatore abruzzese; Un documento "Statistic of Labor" dove è riportato il tragico evento.**

**Martinsicuro. La casa editrice "Di Felice Edizioni", invitata al SIEL (Salone Internazionale dell'Editoria e del Libro, XXIII ed.) a**

## Casablanca in Marocco.

Il 13, 14 e 15 febbraio, la casa editrice abruzzese “Di Felice Edizioni” ha partecipato al XXIII Salone Internazionale dell’Editoria e del Libro (SIEL) a Casablanca (Marocco), un grande appuntamento, molto atteso, a cui quest’anno hanno partecipato più di 700 editori provenienti da 54 Paesi.





Lunedì 13 febbraio la casa editrice truentina ha partecipato all'«Hub des Droits», una importante piattaforma di reciproca conoscenza e confronto tra 24 editori di 3 continenti diversi (Africa, Europa, Asia): Germania, Egitto, Marocco, Italia, Palestina, Tunisia, Turchia, Cina, Camerun, Gabon, Ruanda, Repubblica Democratica del Congo, la Repubblica del Congo e Ciad. Si tratta di una iniziativa organizzata e promossa dal Ministero della Cultura del Marocco insieme al “Centre Marocain de Promotion des Exportations”, al fine di incentivare l’incontro diretto tra editori aperti a una dimensione internazionale, offrendo una opportunità per lo lancio dell’impresa editoriale.

Martedì 14 febbraio, si è svolta una “soirée poétique” nella Salle de conference Afrique del SIEL con la lettura delle poesie di Valeria Di Felice (sia in italiano che nella traduzione araba), tratte dal suo penultimo libro “L’antiriva”, e le poesie dell’autore di origini palestinesi Khaled Soliman Al Nassiry. A moderare l’incontro è stato Nizar Kerboute.

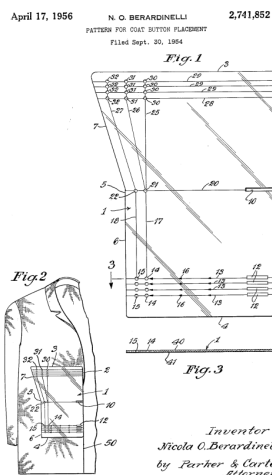
Infine, mercoledì 15 febbraio nella Salle Edmond Amran El Maleh, si è svolta l’attesa presentazione del libro “Il sorriso dell’alchimista” (Di Felice Edizioni) del poeta marocchino Hassan Najmi, il quale è stato presidente dell’Unione degli Scrittori del Marocco (1998-2005), ed anche fondatore della Maison de la Poésie du Maroc (1996). Il libro, tradotto in italiano da Amel Jalled con la curatela di Antonella Perlino, ha suscitato molta curiosità nel pubblico, il quale ha rivolto molte domande sulla poetica di Najmi ma anche sull’attività di traduzione come strumento culturale per mettere in comunicazione due mondi diversi, come in questo caso quello italiano e marocchino.

# Nicola Orlando Berardinelli l'abruzzese che incantò come baritono e musicista la Chicago degli anni '30 e '40 . Tra i suoi estimatori Eliot Ness l'uomo che incastrò Al Capone.

Associazione Culturale "AMBASCIATORI DELLA FAME"

Pescara, 15 febbraio 2017

Nicola Orlando Berardinelli l'abruzzese che incantò come baritono e musicista la Chicago anni '30 e '40. Tra i suoi estimatori Eliot Ness l'uomo che incastrò Al Capone.



Nicola Orlando Berardinelli nacque a Castel di Sangro (AQ), il 6 dicembre del 1892, da Michele e Teresa Catullo. Sin da piccolo mostrò una straordinaria capacità canora accompagnata da una passione, altrettanto straordinaria, per tutto ciò che fosse musica. Amava ricordare come suoi maestri, in Italia, Filippo Cincione e F. Carbonieri. Fu grazie a loro che esordì, a soli 12 anni, in una banda locale come "cornettista". Emigrò per gli Stati Uniti nel 1910 ed arrivò ad "Ellis Island" a bordo della "Berlin". Andò a vivere, con i suoi genitori, a



**Chicago in Illinois. Qui perfezionò gli studi presso il “Chicago Musical College” ed ebbe come insegnante il prof. Giuseppe Minerva. Ma oltre alla musica gli americani scoprirono che, Nicola Berardinelli, possedeva anche una gran bella voce. Così iniziò ad esibirsi anche come cantante d’opera in qualità di baritono. Resta indimenticabile una sua interpretazione, con la “Denver Grand Opera Company”, nel suo di Scampia nella Tosca. Divenne direttore della “Illinois Opera Company”. In seguito diresse la “Chicago Popular Opera Company” e ancora la “Conti Light Opera Company”. Fu prezioso insegnante presso il “Chicago Conservatory” e la “Chicago School of Music”. Creò, infine, una sua scuola la “Berardinelli Music School Chicago” nella quale si formarono generazioni di musicisti e cantanti. Brevettò anche un geniale dispositivo, utile agli orchestrali, il “Pattern for coat button placement” per un più conveniente posizionamento dei bottini nella giacca. Questo brevetto è ancora utilizzato da alcune importanti case di moda. Sposò la musicista Valia Nastri dalla quale ebbe la figlia Zerlina Teresa. Nicola Orlando Berardinelli morì a La Mesa, contea di San Diego, in California il 29 gennaio 1979.**

**Geremia Mancini - Presidente onorario “Ambasciatori della fame”**

**Foto 1: Nicola Orlando Berardinelli;**

**Foto 2: Nicola Orlando Berardinelli (secondo da sinistra tra i seduti) con i componenti della “Denver Grand Opera Company”;**

**Foto 3: Un pubblicità della sua scuola;**

**Foto 4: il suo famoso brevetto “Pattern for coat button placement” .**

---

## **Presentazione del Consorzio di Tutela COLLINE TERAMANE Montepulciano d’Abruzzo docg. Un territorio è il suo vino**

Ricerca costante della qualità, condotta esemplare in ogni fase della produzione, in vigna come in cantina. Con questi presupposti il Consorzio di Tutela valorizza e promuove il Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo - unica Docg in regione - ovvero un territorio e un vino legati indissolubilmente che rappresentano l’eccellenza dell’universo enologico abruzzese.

La provincia di Teramo, terra intrisa di storia antica, borghi affascinanti, importanti monumenti e raffinate tradizioni gastronomiche, regala paesaggi collinari affacciati sulla montagna (Gran Sasso d’Italia) e sul mare (Adriatico), spaziando dal confine con le Marche al confine con la provincia di Pescara. Condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli, un sottosuolo calcareo-argilloso arricchito dalla presenza di numerosi corsi d’acqua e il costante andirivieni di correnti tra la costa e l’Appennino ne fanno un territorio anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.



Adele De Antoniis con il marito Giuseppe Mattei

Oggi più che mai, proteggendo le biodiversità territoriali che identificano il vino di ogni singola azienda ed armonizzandole al contempo con le connotazioni proprie della denominazione, nasce dalla passione e dalla professionalità dei 50 produttori consorziati un vino unico, il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg, dolce e lungo in bocca, pieno e vigoroso, ma morbido e rotondo allo stesso tempo, sontuoso e masticabile, comunemente definito un pugno di ferro in guanto di velluto.



Alessandro Nicodemi alla premiazione della guida Vitae dell'AIS

Un disciplinare ancora più intransigente per la qualità  
Il disciplinare di produzione del Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (che contempla anche la versione "Riserva") nell'ultimo biennio è stato notevolmente rivisitato; modifiche e variazioni sempre volte all'innalzamento della qualità, in grado di esaltare tutte le maggiori peculiarità del nostro splendido

vitigno.

Si tratta di un disciplinare esclusivo: è il primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro ed è l'unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

Per la produzione del "Colline Teramane" è richiesta un'intensità non inferiore ai 3.300 ceppi per ettaro e la resa di uva, considerata per ettaro, non può superare i 95 quintali (a fronte, per esempio, dei 140 q/ha consentiti dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).



Caterina Cornacchia ed Elena Nicodemi alla premiazione della guida Bibenda

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento possono essere effettuate solo nella zona di produzione e comunque esclusivamente all'interno della provincia di Teramo, territorio di origine.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% .

Il "Colline Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di 1 anno, di cui 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve. L'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia (a fronte del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d'Abruzzo).



Emilia ed Elide Monti

Nella tipologia “Riserva” invece il “Colline Teramane” deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 3 anni, di cui almeno 1 anno in botti di legno e almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere sempre dal 1° novembre dell’annata di produzione delle uve. L’immissione al consumo è consentita a partire dal 1° novembre del terzo anno successivo alla vendemmia (a fronte del 1° marzo del secondo anno successivo alla vendemmia previsto dalla Doc Montepulciano d’Abruzzo).

Un altro segnale di alta qualità è il divieto della pratica dell’arricchimento.



Guido Strappelli

Un trend di crescita eccezionale fra produzione e mercato

Il trend sulla certificazione di vino Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo Docg è davvero positivo e più che promettente: stando agli ultimi dati (1° semestre 2016) gli ettolitri di vino certificato con questa denominazione ammontano ad oltre 2.028, il 13% in più rispetto al precedente periodo 2015.



Presidente Colline Teramane Docg Alessandro Nicodemi

### Un nuovo brand territoriale in etichetta

Lo scorso gennaio l'assemblea dei soci produttori del Consorzio Colline Teramane ha approvato all'unanimità di anteporre l'identificazione territoriale "Colline Teramane" alla denominazione "Montepulciano d'Abruzzo". Una scelta che interesserà il futuro del Consorzio e delle etichette prodotte secondo il disciplinare Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg a partire dalla vendemmia 2016.



Stand Colline Teramane Docg

### La governance del Consorzio

Il Consorzio di Tutela Colline Teramane è presieduto da Alessandro Nicodemi (Fattoria Bruno Nicodemi), alla guida del Consiglio di amministrazione insieme al vicepresidente Enrico Cerulli Irelli (Tenuta Cerulli Spinozzi) e ai consiglieri Giovanni Barbra (Barbra), Gianluca Galasso (San Lorenzo), Gaspare Lepore (Lepore), Emilia Monti (Monti) e Marco Scarinci (Gruppo Fantini-Farnese). Direttore del Consorzio Colline Teramane è Gianfranco Rosa.

## La visione del Presidente

«Il Montepulciano d'Abruzzo DOC non rappresenta più quel brand territoriale che rafforza o crea valore aggiunto ai nostri prodotti, non rappresenta più quel tanto anelato biglietto da visita per la nostra regione. In un contesto di viticoltura e di vino di qualità, è poco credibile una denominazione che ogni anno è in grado di sviluppare 150 milioni di bottiglie come il Montepulciano d'Abruzzo DOC; se a questo aggiungiamo che il 70% del prodotto è imbottigliato da grandi aziende fuori regione, possiamo ben comprendere come questa denominazione sia sempre meno rappresentativa di un territorio, produrre ma non detenere l'offerta commerciale della denominazione in parola, significa non essere visibile come luogo di origine.

C'è la necessità impellente di un radicale cambio di visione. Bisogna valorizzare non solo il prodotto ma anche e soprattutto l'unicità della zona di provenienza, creare e raccontare quel legame fra prodotto e zona di produzione.

L'Abruzzo non può e non deve massificare la propria produzione. È questo lo spirito del Consorzio di Tutela Colline Teramane, della sua Denominazione di origine Controllata e Garantita e dei suoi attenti produttori. Siamo certi che l'Abruzzo troverà la propria unità proprio riconoscendo e valorizzando le sue differenze territoriali, espressioni di vini differenti, di una esaltante sfaccettatura enologica: territori prima che marchi e vitigni. L'identità territoriale è fondamentale per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali. Il Consorzio Colline Teramane vuole esprimere tutto questo: un vino ed il suo indissolubile legame con territorio d'origine». (Dichiarazioni per la stampa: Alessandro Nicodemi, Presidente Consorzio Colline Teramane)

## Sinossi

Questa terra è fatta di vignaioli attenti e di grandi vini. Tra il Gran Sasso e l'Adriatico, dalla montagna al mare, tra vigneti panoramici e borghi d'arte, le Colline Teramane rappresentano l'espressione più autentica che lega un territorio al suo vino.

Il «Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo docg» valorizza quotidianamente l'origine (controllata e garantita) di questo vino unico, raccontando vendemmia dopo vendemmia un territorio straordinario, anticamente vocato alla viticoltura e storicamente dedito alla vinificazione delle proprie uve.

Rese basse considerate per ceppo e non per ettaro, imbottigliamento esclusivamente nella provincia di Teramo, immissione al consumo dopo almeno un anno dalla raccolta, sono la base di un codice etico che guida 50 soci e il loro disciplinare di produzione. Con una sola, vera disciplina: la qualità.

Il Consorzio: anagrafe e numeri

Nominativo: Consorzio di Tutela Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg

Anno di costituzione: 2003

Presidente del Cda: Alessandro Nicodemi

Direttore del Consorzio: Gianfranco Rosa

Sede: Mosciano Sant'Angelo (Te)

Sito internet: [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)

Anno di riconoscimento Docg: 2003

Vini Dop tutelati: Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita; Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di origine controllata e garantita "Riserva", Controguerra DOC, IGT Colli Aprutini.

Numero soci: 50

Numero annuo di referenze Docg sul mercato (variabile secondo annata): circa 40

Vino certificato Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg (in hl - I° semestre 2016): 2.028,07

Trend di crescita rispetto al 2015: + 13% di vino certificato (+ 43% tra 2014 e 2015)

Segni particolari: primo disciplinare in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro; unico disciplinare ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione per un Montepulciano d'Abruzzo.

[Testi editabili, insieme alle foto, sono disponibili su [www.collineteramane.com](http://www.collineteramane.com)]

(13/02/2017)

“COLLINE TERAMANE”, VINO D'ECCELLENZA

Guide e concorsi premiano la Docg abruzzese

Incrementi record di vino certificato Colline Teramane Docg

Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio di Tutela: «Trend molto positivo, certezza qualitativa e unicità territoriale sono la nostra forza»

(13/02/2017) I produttori teramani credono sempre più nella punta di diamante dell'enologia abruzzese - il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg - e fanno registrare un incremento notevole di vino certificato con questa esclusiva denominazione. Soprattutto, ci credono gli esperti internazionali di settore che, tra guide e concorsi, hanno assegnato negli ultimi mesi numerosi riconoscimenti alle etichette delle Colline Teramane. La prima ed unica Docg dell'Abruzzo cresce e continua a rappresentare l'eccellenza enologica regionale. Nel primo semestre 2016 sono 2.028,27 gli ettolitri certificati di Colline Teramane, un +13% rispetto allo stesso periodo del 2015, mentre la differenza in percentuale tra secondo trimestre 2016 e 2015 è pari al 108% di incremento di vino certificato (1.014,78 hl a fronte dei 487,98). I dati attuali dichiarano che rispetto al 2015 la crescita si attesta quindi al +13% ma non va dimenticato, in questa ottica, il +43% di vino certificato Docg già registrato lo scorso anno confrontando i dati 2014-2015. «Le nuove edizioni delle guide, i recenti premi internazionali, gli ultimi dati sulla produzione testimoniano un trend di crescita davvero molto positivo e incoraggiante» commenta il presidente del Consorzio di Tutela Colline Teramane

Docg Alessandro Nicodemi. «Tutto ciò conferma da un lato la percezione che gli addetti ai lavori hanno del Colline Teramane, ovvero di un vino ben riconoscibile qualitativamente e di carattere raffinato e deciso; dall'altro lato conferma l'entusiasmo dei vignaioli del territorio che scelgono di indirizzare sempre di più la produzione verso il Colline Teramane Docg, un'espressione di Montepulciano d'Abruzzo indissolubilmente legata al proprio territorio di origine, una zona di produzione che è anticamente vocata alla viticoltura e storicamente dedita alla vinificazione delle proprie uve». Produttori presenti da decenni sul mercato italiano ed estero accanto a cantine più giovani che cominciano a farsi conoscere oltre i confini nazionali: tutti legati dal denominatore comune di un disciplinare che punta tutto su qualità e personalità, il primo in Abruzzo a considerare la resa per ceppo e non per ettaro e l'unico ad imporre l'imbottigliamento nella zona di produzione - la sola provincia di Teramo - per un Montepulciano d'Abruzzo. Sono i principali giornalisti, critici, sommelier del panorama enologico italiano ed estero, con importanti riconoscimenti, a testimoniare l'escalation del Colline Teramane Docg, tracciando un bilancio degli ultimi successi.

In particolare le maggiori guide del vino italiane dell'edizione 2017 - come "Vini d'Italia" (Gambero Rosso), "Vitae" (Associazione Italiana Sommelier), "Bibenda", "Vini Buoni d'Italia" (Touring Club Italiano), "I Vini di Veronelli" - hanno così premiato i produttori di Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg: La cantina Illuminati di Controguerra ottiene per lo "Zanna" Docg Riserva 2011 i 3 Bicchieri del Gambero Rosso, i 5 Grappoli della guida Bibenda, le 4 Viti della guida Vitae della Associazione Italiana Sommelier, le 3 Stelle tra i Vini di Veronelli, 91 Punti da Doctor Wine (la Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli) nonché 94 Punti nella selezione di Vinous di Antonio Galloni. Al Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva "Neromoro" 2012 della Fattoria Bruno Nicodemi di Notaresco vengono attribuite le "4 viti" dalla guida Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier, i 5 Grappoli della guida Bibenda e la Corona della guida Touring ai Vini Buoni d'Italia. La cantina Montori di Controguerra riceve per il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva "Fonte Cupa" del 2008 i 5 Grappoli dalla guida Bibenda 2017 e la Corona dalla corrente edizione di Vini Buoni d'Italia. Ottiene le "4 viti" dalla guida Vitae dell'Associazione Italiana Sommelier il Colline Teramane "Oinos" 2012 dell'azienda San Lorenzo di Castilenti. L'azienda Lepore di Colonnella si è aggiudicata i "5 grappoli" della guida Bibenda 2017 con la "Riserva Luigi Lepore" dell'annata 2011. Poggia sulla testa del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg "Himerio" 2011 dell'azienda De Antoniis di Sant'Omero la Corona della guida Vini Buoni d'Italia 2017. Tre stelle della guida Vini Buoni d'Italia 2017 del Touring Club Italiano sono andate al "Vizzarro" 2012, etichetta di Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg della cantina Barone Cornacchia di Torano Nuovo. Le Super Tre Stelle della guida Veronelli 2017 vanno al Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva "Elevito" 2011 della



cantina De Angelis Corvi di Controguerra. Sono poi prestigiosi i riconoscimenti in importanti concorsi internazionali portati a casa dai produttori teramani: Il “Celibe” Colline Teramane Docg Riserva 2010 della cantina Strappelli di Torano Nuovo vince il “Commended Award” all’International Wine Challenge 2016. La stessa etichetta della annata 2011 ottiene invece il Silver Award International Wine Trophy 2016 all’international wine challenge AWC Vienna, il Silver Quality Award all’International Wine&Spirits Competition e riceve il premio (Commended, 84 punti) al Decanter World Wine Awards 2016. L’azienda Orlandi Contucci Ponno di Roseto degli Abruzzi ha ricevuto la Medaglia di Bronzo al prestigioso Decanter Asia Wine Awards 2016 per “La Regia Specula” 2012. Consorzio di Tutela Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane C.F./P. IVA: 01532240676 SEDE LEGALE - OPERATIVA E UFFICI: Via Carlo Lerici, 3 - 64023 Mosciano Sant’Angelo (TE) TEL. e FAX 085.8071699 - CELL: 329-1987616 E-MAIL: consorzio@collineteramane.com - WEB: <http://www.collineteramane.com> PEC:collineteramane@postecert.it E non sono mancate le premiazioni in terra d’Abruzzo: L’azienda vitivinicola Monti di Controguerra si aggiudica la Medaglia d’Oro al XV concorso enologico internazionale “Selezione del Sindaco” (nella categoria vini rossi secchi e tranquilli delle vendemmie 2014 e precedenti) con il “Prunotto” 2008. L’azienda Cordoni di Ancarano, con il “Pregio”, Riserva del 2011, si è classificata al primo posto nell’ambito del “Premio Qualità Italia 2016” nella categoria Rossi Docg. Tutte conferme di qualità per una denominazione di eccellenza che, a partire dalla vendemmia 2016, anteporrà la dicitura Colline Teramane a Montepulciano d’Abruzzo nell’indicare in etichetta la Docg.

---

## **“Suzi Quatro” una delle leggende viventi del Rock ha origini abruzzesi (erroneamente, sino ad oggi, si è parlato di origini siciliane).**

*Associazione Culturale “Ambasciatori della fame”*

*Pescara, 8 febbraio 2017*

*“Suzi Quatro” una delle leggende viventi del Rock ha origini abruzzesi (sino ad oggi, erroneamente, si era parlato di origini siciliane). Michele, il nonno, era nato a Sulmona(Aq) nel 1893 ed emigrò per gli Stati Uniti nel 1908. Negli anni '70, “Suzi Quatro”, raggiunse popolarità e successo divenendo esponente, di primo piano,*



del fenomeno "glam rock",



**Michele "Mike" Quattrocchi nacque a Sulmona (Aq), il 7 marzo del 1893, da Francesco e Orsola Gentile. Il giovane Michele emigrò per gli Stati Uniti nel 1908 ed arrivò ad "Ellis Island" sul transatlantico "SS Cretic". Subito dopo il suo cognome fu abbreviato ed "americanizzato" in "Quatro". Michele conobbe il duro lavoro della miniera. Qualche anno dopo incontrò e sposò l'italo-americana Laura Boscoli. Il loro primo figlio, Arturo, nacque il 3 marzo del 1914. Arturo di vivacissima intelligenza si laureò in ingegneria e lavorò per la "Fisher Body Division" della "General Motors Corp." di Detroit. Da bambino imparò a suonare il violino e fu definito un "bimbo prodigio". Crescendo divenne anche un abilissimo ed apprezzato pianista. Coltivò, fino all'ultimo, questa sua straordinaria passione. Suonò in una band jazzistica e tenne concerti di pianoforte a scopo benefico. Girava per le varie case di riposo suonando per gli ospiti. Arturo sposò prima Gladys Schiffer e poi Helen Sanislay di origini ungheresi. Da quest'ultima, tra gli altri, ebbe un bimbo, nata a Detroit, il 3 giugno del 1950, a cui fu dato il nome di Susan Kay. La ragazza crescendo dimostrò una straordinaria propensione musicale e assunse il nome di "Suzi Quatro". La ragazza diverrà una delle leggende del Rock e venderà milioni di dischi. Apprezzata bassista, cantante ed attrice ("Happy Day") è, dopo oltre 50 anni di attività, tutt'ora amata e seguita da milioni di fan. Non si contano i riconoscimenti e i premi ricevuti. Nel 2016 l'università "Anglia Ruskin University" gli ha conferito la laurea di "Dottore in Musica" per il suo straordinario contributo dato alla musica.**

**Geremia Mancini - Presidente onorario "Ambasciatori della fame"**

**Foto1 : "Suzi Quatro" Un suo disco;**

**Foto 2: "Suzi Quatro" sul set di "Happy Day";**

**Foto 3: "Suzi Quatro" oggi.**

---

## **Giulianova. Euroleague 1 - L'Amicacci centra l'obiettivo Europa**



## L'Amicacci sfiora la Champions ma centra comunque l'obiettivo Europa

La DECO Group Amicacci conclude al terzo posto il gruppo C di Euroleague 1, ottenendo quindi l'accesso alla André Vergauwen Cup, il secondo torneo continentale per importanza, in programma a Tolosa (Francia) dal 27 al 30 aprile.

Nella prima delle due giornate in programma a Las Palmas de Gran Canaria arriva una sconfitta nel derby italiano contro la Briantea84 Cantù e una vittoria fondamentale sugli israeliani del Beit Halochem Tel Aviv.

La prima partita vede i brianzoli salire fino alla doppia cifra di vantaggio nel primo tempo. L'Amicacci prova a farsi sotto nella ripresa ma a metà del quarto quarto Cantù cambia improvvisamente rotta e piazza un break devastante, prendendo il largo fino al 53-82 finale. Miglior marcatore dell'incontro Brian Bell con 37 punti. In serata la gara contro Tel Aviv vede invece il predominio della squadra abruzzese che negli ultimi minuti del primo tempo si porta sul +8 grazie a un Jorge Sanchez particolarmente ispirato in attacco. Nella ripresa sale inesorabilmente il vantaggio dell'Amicacci, guidata dai canestri di un Simone De Maggi in grande spolvero. Il punteggio alla sirena è un netto 84-47.

La seconda giornata del qualify round registra una vittoria decisiva contro la squadra organizzatrice, il BSR Ace Gran Canaria, e una sconfitta contro i campioni di Francia in carica dello Hyeres, patendo un calo nel finale.

La partita contro gli spagnoli ha un andamento altalenante anche se quasi interamente condotta dalla squadra di Malik Abes, che trova importanti canestri dal lungo polacco Bandura e dal duo italiano De Maggi - Marchionni. Nel terzo quarto l'Amicacci sale in cattedra, bloccando gli avversari con un'ottima difesa e trovando ritmo in attacco. Il vantaggio incrementa fino a raggiungere il +15 ma nel quarto conclusivo la squadra di casa piazza un parziale, facendosi sotto con i punti in area di Alonso e Kim. Gran Canaria ha addirittura in due occasioni la palla del -5 ma sciupa tutto permettendo ai giuliesi di riprendere un margine rassicurante prima con il tiro di De Maggi e poi con l'appoggio di Miceli. Negli ultimi secondi i liberi di Sanchez fissano il punteggio sul 65-54, risultato che regala all'Amicacci la certezza di una qualificazione europea. Due ore più tardi la sfida contro lo Hyeres potrebbe garantire con una vittoria persino l'accesso alla più prestigiosa Champions Cup. Il primo tempo è equilibrato e molto combattuto e si conclude sul 34-33 in favore dell'Amicacci, trascinata dai canestri di Krzysztof Bandura (prestazione da 24 punti per lui). Nella ripresa la squadra abruzzese sale sul +8 sfruttando i tiri liberi concessi dagli avversari. Lo Hyeres però reagisce alla metà del terzo quarto, sfruttando le difficoltà offensive degli avversari e puntando sulla fisicità di Mosler e Duran, arrivando addirittura al sorpasso. L'inizio del quarto decisivo vede un sussulto dell'Amicacci con un memorabile canestro con Caiazza su assist dietro alla schiena di Brown seguito da un recupero dalla rimessa che porta Marchionni a segnare il 51-55. Ma a quel punto l'attacco si inceppa e i francesi colpiscono sia in transazione che a difesa schierata. Le realizzazioni di Duran e Jeunassere guidano un parziale di 12-0 che chiude i conti, con la squadra abruzzese che non trova le energie per reagire. La gara termina 66-56 a favore dello Hyeres che alla luce della vittoria in serata di Gran Canaria su Tel Aviv qualifica i francesi alla Champions Cup.

### Classifica Euroleague 1 - Gruppo C

1. Mia Briantea84 Cantù 8
2. Hyeres Handi Basket 4
3. DECO Group Amicacci 4
4. BSR Ace Gran Canaria 2
5. Beit Halochem Tel Aviv 2

Nella foto il quintetto ideale del girone, nel quale è stato nominato Krzysztof Bandura

(pagina facebook Briantea84)

Stefano D'Andreagiovanni

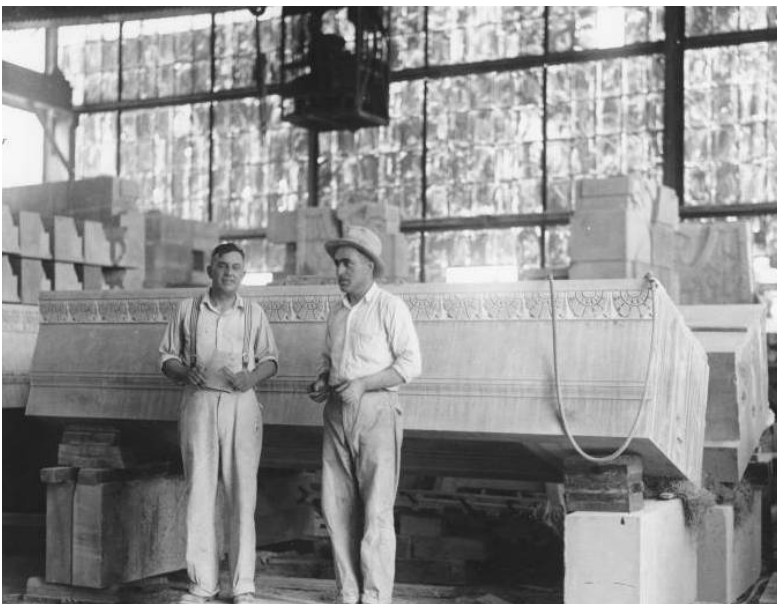
---

**Vincenzo “Vincent” Alberici: grande scultore ed architetto. Realizzò il suo “sogno americano” a Kansas City nel Missouri. Era nato a Tocco da Casauria (PE) il 22 giugno del 1895.**

Associazione Culturale “Ambasciatori della fame”

Pescara, 5 febbraio del 2017

Vincenzo “Vincent” Alberici: grande scultore ed architetto. Realizzò il suo “sogno americano” a Kansas City nel Missouri. Era nato a Tocco da Casauria (PE) il 22 giugno del 1895.



Vincenzo “Vincent” Alberici nacque a Tocco da Casauria (PE), il 22 giugno 1895, da Giovanni (“scalpellino”) e Carolina Colomba Di Bartolomeo (“donna di casa”). Sin da piccolo, seguendo le orme del padre abilissimo scalpellino, mostrò una straordinaria capacità nella lavorazione del marmo o di qualsiasi altro materiale. Servì l’Esercito Italiano, durante la Prima Guerra Mondiale, nel “Genio Pontieri” e si guadagnò una croce al valore. Ma l’Abruzzo non gli offriva le possibilità di coronare

i suoi sogni. Si sentiva un artista e voleva dimostrarlo. Nel 1920, con qualche scetticismo da parte di parenti e paesani, decise di rincorrere il “sogno americano”. Arrivò ad “Ellis Island” navigando, tra altri 1.300 passeggeri, nella terza classe del “Madonna”. In America accettò di fare diversi e pesanti lavori. Ma, in testa, sempre la convinzione di riuscire a diventare uno scultore di successo. Iniziò a realizzare piccoli lavori per chiese e istituti vari. Piacquero e questo lo portò a più qualificate realizzazioni. Studiò con impegno architettura. In questo periodo sposò Rose dalla quale avrebbe poi avuto la figlia Caroline (laureata in legge). Si stabilì definitivamente a Kansas City nel Missouri. Realizzò tantissimi lavori e alcuni rimangono di assoluto prestigio e valore: le due figure a guardia del “Kansas City’s Liberty Memorial”; i fregi degli imponenti “Palazzi di Giustizia” di Kansas City e Providence nel Missouri, la realizzazione dell’immenso “Palazzo Postale” a Kansas City, il “Jackson County Highway” di Independence e il “Calvary Lutheran Church”. Nel 1957 ricevette un importante riconoscimento “alla carriera” dall’American Institute of Architects”. Insegnò, formandoli, a centinaia di aspiranti scultori ed architetti. “Vincent” e la sua amata “Rose” morirono, nella stessa giornata, nel settembre del 1887.

Geremia Mancini - Presidente onorario “Ambasciatori della fame”

---

## **Castellalto (TE). “Bob” Robert A., deputato alla “Camera dei rappresentanti” degli Stati Uniti, ha origini abruzzesi.**

Associazione Culturale “AMBASCIATORI DELLA FAME”

Pescara, 3 febbraio 2017

“Bob” Robert A. Brady, deputato alla “Camera dei rappresentanti” degli Stati Uniti, ha origini abruzzesi. Il nonno “Frank” partì nel 1909 da Castellalto, frazione di Castelbasso, per rincorrere il “sogno americano” .





“Bob” Robert A. Brady , deputato alla “Camera dei rappresentanti” degli Stati Uniti, aveva Francesco “Frank” Caterini nacque a Castellalto, nella frazione di Castelbasso, il 2 marzo del 1892. La sua famiglia era di umili origini contadine (il padre Giovanni e la madre Solidea). Da qui la decisione di rincorrere il “sogno americano”. Così, il 13 febbraio del 1909, si imbarcò da Napoli destinazione “Ellis Island” (età probabile 16 anni). Qui lo attendeva un cugino, Alfonso Di Carlo, anche lui di Castellalto. In America conobbe e sposò Anna che gli avrebbe dato quattro figli: John, Evelyn, Grace e Enez. Quest’ultima sposerà un irlandese, Robert G. Brady, dal quale avrà 3 figli “Bob” Robert A., William e Frank. Il primo “Bob” Robert A. sarà quello che coronerà, nel migliore dei modi, il “sogno americano” di nonno “Frank”. “Bob” nacque, il 7 aprile del 1945, a Philadelphia. Il padre poliziotto e la mamma casalinga. Conseguito il diploma, presso la “St. Thomas More High School” di Philadelphia, lasciò gli studi ed iniziò a lavorare come carpentiere. Ben presto abbracciò la causa dei suoi colleghi lavoratori e sarà, per 33 anni, il loro “rappresentante sindacale”. Pur continuando nell’attività sindacale si avvicinò, successivamente, al Partito Democratico. Ne diventerà uno dei personaggi di maggior spicco. Sarà prima Presidente del Partito Democratico di Philadelphia (1986) e poi Responsabile per la intera Contea. A seguire Vicecapo del cerimoniale del Consiglio comunale di Philadelphia, Vicesindaco di Philadelphia (con delega per

il Lavoro) e consulente del Pennsylvania "State Senate". Poi nel 1998 arrivò il più importante ed ambito riconoscimento l'elezione alla Camera dei Deputati degli Stati Uniti. Incarico che ancora oggi ricopre. Viene ritenuto uno dei massimi esponenti dell'ala progressista del suo partito. Amico personale di Barack Obama e dei Clinton. Ama sempre ricordare, con orgoglio, le sue "radici" abruzzesi.

Geremia Mancini - Presidente onorario "Ambasciatori della fame"

Foto 1: Robert G. Brady;

Foto 2: con Barack Obama;

Foto 3: con Hillary Clinton.