

# Controguerra. Nasce “IDEA 18” - BOUTIQUE HOTEL IMMERSO NELLA NATURA

IDEA 18

BOUTIQUE HOTEL IMMERSO NELLA NATURA



Fonte: pagina Ufficiale Facebook

Intimo e accogliente come la miglior casa di famiglia ma unico nello stile, così esclusivo e speciale in ogni angolo, grazie ai dettagli ricercatissimi: nasce a Controguerra, piccolo borgo in provincia di Teramo, IDEA 18, un boutique hotel incastonato nelle splendide colline abruzzesi.

L'apertura ufficiale, solo su invito, è prevista per il 18 Giugno e a fare gli onori di casa saranno Anna Illuminati e Mauro Scaramucci: dalla loro intuizione e dalla loro passione è nato infatti questo progetto che si preannuncia unico nel suo genere. Un buen retiro dal design di altissimo livello sorto nel cuore dell'Italia centrale e pensato per chi ama perdersi nella tranquillità di una natura maestosa e rigogliosa, senza rinunciare ad una ristorazione gourmet.

Il nome Idea 18 nasce dalla concezione di Idea come *“termine originale di essere primordiale e sostanziale, non concetto ma vera e propria forma intesa come archetipo, come inizio e rimando al tutto”*, spiegano i proprietari. Idea è inoltre l'acronimo dei nomi Illuminati Dino, padre di Anna, e Anna stessa. Il numero 18 inoltre ha un'accezione positiva e fortunata.

Cinque suite, ciascuna arredata in modo diverso e con un suo preciso significato, dalle ampie vetrate affacciate sul giardino e sul panorama mozzafiato. Le migliori creazioni dei più celebri designer internazionali e preziosi tesori di sconosciuti artigiani sparsi per il mondo, le cinque suite, fra cui quella imperiale dotata di una terrazza ricoperta da un rigoglioso manto erboso, sono un concentrato di stile, comfort e innovazione tecnologica.

Fiore all'occhiello di IDEA 18 è il ristorante, affidato alle sapienti mani dello chef Francesco Germani e della sua brigata. Un convinto amore per il territorio e per i suoi frutti e una sconfinata passione per la cucina hanno trovato subito in perfetto accordo lo chef e la proprietà. Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con il territorio. Il piano seminterrato presenta inoltre una fornitissima e selezionatissima enoteca, una sala lettura con una preziosa biblioteca e una sala da poter utilizzare per meeting e congressi.

Ciò che più stupisce di IDEA 18 è la straordinaria capacità di non creare fratture fra l'interno e l'esterno della struttura, grazie anche alle ampie vetrate che caratterizzano la sala ristorante, la cucina a vista e le suite. Una soluzione di continuità che genera una perfetta armonia fra il design ricercatissimo in ogni angolo dell'interno e lo splendido outdoor: la piscina in primis, a sfioro e caratterizzata da un maestoso specchio che riflette il più incredibile dei panorami, e poi il giardino, con la sua area barbecue, fornita di grill, affumicatoio e forno a legna, l'orto e il boschetto sul retro.

---

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

LA STRUTTURA

IDEA 18 nasce dove un tempo sorgeva un vecchio casolare, incastonato nelle colline abruzzesi.

Una superficie totale di 1.350 metri quadrati circondata da 3 ettari di verde di cui uno destinato al giardino e due al parco. Cinque suite, la sala ristorante, le sale destinate al relax: tutto immerso

nel verde, con la piscina, l'area barbecue e l'orto a fare da splendida cornice.

#### LA STRUTTURA

IDEA 18 è un luogo unico che è tante cose insieme. E' un po' casa e un po' hotel, è il design più attuale e la tradizione riscoperta, è una cucina innovativa che si basa sulla filosofia contadina del "non si butta via niente", è la scelta dei materiali primordiali come pietra, ferro e legno abbinata a soluzioni architettoniche di avanguardia.

Dopo un anno di lavori, la creazione di Anna Illuminati e Mauro Scaramucci è diventata realtà: "IDEA 18 è nata quando abbiamo avuto la forza di aprire quel cassetto dentro cui era custodito il nostro sogno". Il progetto di un boutique hotel da sogno ha radici solide, in una cultura e in una consapevolezza che i titolari hanno costruito nel tempo, e che hanno reso reale grazie al supporto progettuale dello Studio Scaramucci.

"IDEA 18 è un boutique hotel che ha l'apparenza di una villa privata. La sala ristorante è al tempo stesso sala da pranzo, soggiorno e hall dell'hotel, il tutto immerso nel verde, così che da ogni lato della struttura entri il paesaggio con il suo incomparabile fascino. La sensazione finale è quella di un buen retiro". Il progetto si è incentrato sul concetto del recupero e del massimo rispetto dell'ambiente circostante, creando una forte sensazione di continuità e armonia fra l'interno e l'esterno.

"La forma richiama quella di un vecchio fienile in mattoni - spiega l'architetto Emanuele Scaramucci - unito ad un parallelepipedo di concezione contemporanea in cui sono le vetrate a dominare la scena, per accentuare l'effetto cannocchiale e creare una immediata spazialità interno/esterno. Abbiamo scelto di utilizzare materiali di recupero e primordiali come il ferro, il vetro, la pietra, per creare una struttura antisismica, che unisca la resistenza del cemento armato alla leggerezza del legno. La luce entra da ogni lato, ma mai in modo diretto e invasivo, rendendo la struttura molto luminosa".

La scelta dei colori, bianco e nero, è stata dettata dalla voglia di far risaltare il paesaggio e il giardino intorno, che volutamente è stato realizzato con piante autoctone del territorio, per una connotazione ricercata ma locale, nel rispetto del mutare delle stagioni.

#### L'OUTDOOR

All'ospite che arriva da IDEA 18 non passa inosservata la piscina, posta all'ingresso della struttura. Un effetto scenico di sicuro impatto, amplificato dalla scelta di Anna Illuminati di circondare uno dei lati corti della piscina con un ampio specchio che riflette lo splendido paesaggio intorno. L'ubicazione dell'area pool, anche se insolita, non è casuale: si tratta infatti del

#### MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - [media@mapwork.it](mailto:media@mapwork.it) -

lato più assolato della casa e questo permette di sfruttare l'area per molte più ore nell'arco della giornata e per più mesi all'anno, garantendo all'ospite un momento di puro relax, immerso nella natura. Gli arredi firmati Emu, il verde intorno e l'effetto a sfioro della piscina rendono questa zona dell'outdoor un vero e proprio fiore all'occhiello della struttura.

Nella parte inferiore del giardino si trova l'area barbecue: un'oasi per gli amanti della griglia che qui possono trovare grill, affumicatura e forno a legna. A pochi passi di distanza si trova anche l'orto. Più che a chilometro zero, questo orto immerso nella natura sorge vicino alla struttura e si fonde con il resto del giardino. I prodotti del territorio si susseguono con l'andare delle stagioni, mutando colori e forme in una continua rinascita che ciascuno può ammirare anche dalla propria suite. Dalle erbe spontanee agli ortaggi, i frutti della terra sono una delle colonne portanti del menù pensato per stupire i commensali con sapori e odori dal gusto antico e familiare ma riletti in chiave attuale e innovativa. La zona verde di IDEA 18 comprende anche un carrubeto, un piccolo boschetto che varia nei colori a seconda delle stagioni e sul quale si affacciano la sala ristorante e le suite.

#### GLI ARREDI

La cura del dettaglio è il fil rouge che collega ogni ambiente di IDEA 18 e rende ogni angolo di questa struttura minimale un piccolo capolavoro di design. Nella sala ristorante come nelle suite ci sono componenti d'arredo e accessori che provengono da ogni parte del mondo, prezioso bottino di uno tanti viaggi di Anna Illuminati e Mauro Scaramucci. Evidente è anche il loro amore per l'arte e il design, in una commistione armoniosa e mai esagerata.

Gli arredi e le altre componenti sono stati forniti da alcune delle migliori aziende al mondo: Maxalto, B&B, De Padova, Karman, Frette, Hay, Gubi, solo per citarne alcuni. Ai grandi nomi del design internazionale si uniscono poi le creazioni dei migliori artigiani della zona in cui IDEA 18 sorge e di ogni parte d'Italia. La cucina è un concentrato di innovazione che non perde mai di vista il lato estetico: affacciata da un lato verso la sala e dall'altro verso la zona piscina e il giardino, la cucina a vista è stata realizzata con elettrodomestici Electrolux e Zanussi, con la massima attenzione al risparmio energetico (controllabile anche a distanza tramite computer) e alle migliori performance a livello tecnologico. Il forno e il conservatore-maturatore delle carni sono gestiti da sistemi elettronici con comandi touch screen e collegati al pc.

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - media@mapwork.it -

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

I TITOLARI ANNA ILLUMINATI E MAURO SCARAMUCCI

"IDEA 18 è nato dal nostro amore e dalla nostra passione che si sono materializzati in questo progetto che racconta molto di noi, della nostra storia, della nostra cultura e formazione"

Anna Illuminati e Mauro Scaramucci sono i titolari del boutique hotel Idea 18 e hanno accolto come una sfida esaltante la creazi

one di questo buen retiro nel cuore delle colline abruzzesi.

Nelle cinque suite, nello splendido giardino, nel ristorante, in ogni angolo c'è qualcosa che parla di loro, del loro amore per la cura del dettaglio, delle loro passioni: la cultura giapponese, il design del Novecento, l'amore per gli oggetti vintage e vissuti, le tradizioni e le creazioni delle varie parti d'Europa, degli Stati Uniti, delle terre caraibiche, i loro gusti e i loro sapori, i profumi e gli odori di vari angoli del mondo. E sopra ogni cosa l'amore per la natura, per la terra e per i suoi frutti, nel pieno rispetto delle stagioni e degli ecosistemi, delle colture locali e dei loro tempi.

Anna Illuminati, nata da madre romana, trapiantata nelle Marche per amore, e da padre imprenditore del settore ortofrutticolo prima e vinicolo poi, ha lavorato per molti anni nell'industria del vino, prima di fondare IDEA 18.

Il progetto è nato quando "abbiamo avuto la forza di aprire quel cassetto dove era custodito il nostro sogno". In quel momento ha dato vita alla sua vera grande passione, quella di creare una dimora accogliente, sempre aperta, dove ospitare tanta gente diversa, proprio come accadeva nella sua casa di famiglia.

La scelta di far nascere IDEA 18 nelle campagne del piccolo borgo di Controguerra, quasi al confine fra l'Abruzzo e le Marche dove ha sempre vissuto, è stata dettata dal cuore: in questo angolo di colline abruzzesi infatti Anna Illuminati trascorreva le sue estati da bambina, insieme alla nonna e al resto dei familiari, a stretto contatto con la terra e i suoi prodotti: "Ci sono molti posti splendidi in Italia e ne abbiamo visti molti ma alla fine ho capito che volevo tornare qui, dove ho trascorso i momenti più belli e da dove posso vedere le mie Marche e il mio mare Adriatico, immersa nella campagna".

Mauro Scaramucci è un vulcano di idee nato e cresciuto a Milano da madre meneghina e padre di Castignano, piccolo borgo del Piceno. Nelle Marche meridionali ha sempre trascorso i periodi di vacanza e qui è voluto tornare per dar vita al progetto di IDEA 18.

Ha lavorato per anni nell'azienda di famiglia, occupandosi di produzione e vendita di abbigliamento e tessuti, vivendo a lungo nei paesi del Far East. Nel 2001 si è iscritto allo IED, studiando industrial e interior design e mentre preparava la tesi di laurea si è avvicinato al mondo della ristorazione e della cucina, da sempre una sua grande passione.

Nel 2004 si è trasferito a New York dove ha conosciuto le culture e le tradizioni di tantissimi popoli diversi: una contaminazione fortissima e travolgente che rivive oggi nel menù del ristorante IDEA 18: "La cucina è libertà, creatività, viaggio, innovazione, esplorazione continua. La nostra è una cucina tecno-emozionale che non ha limiti e confini. Non amo le etichette ma se ne dovessi darmene una, mi definirei un gastronomo, innamorato della cultura del cibo".

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - media@mapwork.it -

BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

IL RISTORANTE AFFIDATO

## ALLO CHEF FRANCESCO GERMANI

“Augurare buon appetito significa per noi regalare una buona esperienza. La nostra non vuole essere una cucina alta ma una cucina altra”

Anna Illuminati e Mauro Scaramucci credono fortemente in una cucina che si avvalga delle tecniche più avanzate nella cura e nell'esaltazione dei sapori e dei profumi della tradizione: “innovazione e rispetto, per migliorare un prodotto di partenza già straordinario. È sulla base di questi principi che proponiamo i nostri prodotti”.

Una filosofia che ha portato alla scelta dello chef a cui affidare la cucina, Francesco Germani. Il ristorante sarà aperto a pranzo e a cena tutti i giorni tranne la domenica, pensata come una sorta di via di mezzo fra il più tradizionale pranzo di famiglia e il più moderno brunch che proseguirà fino all'aperitivo.

Laurea in Scienze Motorie e dello Sport e specializzazione in alimentazione, lo Chef Francesco Germani ha nel sangue la ristorazione e fin da piccolo è stato ammaliato dal mondo della cucina. Prima di aprire il proprio ristorante a Milano, La maniera di Carlo, nel 2009, ha collezionato una lunga gavetta con nomi del calibro di Enrico Bertolini (2 Stelle Michelin) e Pietro Lehmann (1 Stella). È stato Chef Executive presso il Balthazar di St. Moritz e ha gestito il ristorante Santa Gertrudis di Ibiza. Docente della Food Genius Academy di Milano e presso alcuni istituti alberghieri, collabora con il Cucchiario d'Argento. Nel 2017 si è classificato secondo al Grand Prix Du Chef di Montecarlo ed è stato uno dei concorrenti della trasmissione tv TopChef Italia.

Un convinto amore per il territorio e per i suoi frutti e una sconfinata passione per la cucina hanno trovato subito in perfetto accordo lo chef e la proprietà. Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con la terra in cui IDEA 18 affonda le sue radici. Tre i menù previsti: il Menù Idea, pura contaminazione con piatti d'oltreoceano e non solo, proposte innovative di altissimo livello a partire da ingredienti di assoluto prestigio, Menù del Territorio, il territorio d'appartenenza raccontato e rivisitato grazie ad una cucina contemporanea, in un mix di tradizione e innovazione tutto da provare, Menù dell'orto, l'orto a pochi metri dalla cucina è un'oasi da cui attingere a piene mani per un menù dalla forte componente vegetale e basato sull'utilizzo di erbe spontanee.

MAP Press Office

T. +39 0733 672042 - M. +39 3939186565 - media@mapwork.it -

IDEA 18 BOUTIQUE HOTEL

Basic Informations

IDEA 18

C.da San Fedele

64100Controguerra (TE)

www.idea18.it

LE 5 SUITE

Suite del cannocchiale, suite del fuoco, suite degli specchi, suite del bonsai e suite dei palloncini.

Cinque scrigni, cinque piccole gemme dove la cura del dettaglio stupisce e coccola... Ampie vetrate affacciate sui mille colori delle colline marchigiane e abruzzesi, gli arredi decò e quelli più contemporanei, le luci e i piccoli accessori: un mix di elementi dal design ricercato che compongono microcosmi dal gusto unico e ricercatissimo.

Prezzi: 190 euro a notte, colazione inclusa (le seguenti tre camere dal lunedì al venerdì - agosto e weekend esclusi - hanno un prezzo di 160 euro: suite degli specchi, suite del bonsai e suite de palloncini).

RISTORANTE - Chef Francesco Germani

Innovazione e rispetto, per migliorare un prodotto di partenza già straordinario. Questa la filosofia alla base del ristorante Idea 18.

Massima cura per la scelta di ogni ingrediente, altissima attenzione per ogni dettaglio, tecniche all'avanguardia e pura sperimentazione per una cucina che non vuole mai perdere di vista il forte legame con la terra in cui Idea 18 affonda le sue radici.

Per dirla con lo chef Germani: “una cucina bella, salubre, leggera e colorata. Accattivante, con una grandissima componente vegetale. Una cucina fresca, lineare, dalle tonalità fresco-acide, leggera,

con molte marinature. Cotture veloci, non invasive, in acido o a secco, tese ad evitare l'impatto violento del calore".

Il ristorante è aperto dal lunedì al sabato.

#### IL TERRITORIO

Idea 18 nasce a Controguerra (TE), pittoresco borgo nell'entroterra dell'Abruzzo, a pochi chilometri dalle località balneari di Giulianova (TE) e San Benedetto del Tronto (AP).

La posizione di Idea 18 permette di raggiungere comodamente l'incantevole catena dei Monti della Laga e la suggestiva costa teramana. Il territorio è altresì rinomato come meta enogastronomica.

#### SERVIZI

Parceggio; wifi in tutta la struttura; Ristorante; Bar/Lounge Bar/Tisaneria; servizio in camera; assistente personale (personal trainer, personal shopper, personal barber, personal masseur); sale disponibili per meeting e riunioni di lavoro.

---

## Villa Rosa di Martinsicuro. Simone Torquati vince il 15° raduno Ferrari - "Abramo Guercioni". L'artista Marco Lacomba autore dei 4 premi.

15° raduno Ferrari "Abramo Guercioni"

1° edizione Premio Autoscuola Agenzia San Flaviano Giulianova



Le quattro pregevoli tele realizzate dall'artista giuliese Marco Lacomba per la 1° edizione Premio Autoscuola Agenzia San Flaviano Giulianova

**Premiati: Gabriele Tarquini, Ivan Capelli, Gianfranco Mazzoni e Paolo Di Mizio**



da sx. Dino Natali, Roberta Marroni, Simone Torquati e Angelo Guercioni

Villa Rosa di Martinsicuro. Si aggiudica il 15° raduno Ferrari, memorial “Abramo Guercioni”, il pilota di Centobuchi (AP), **Simone Torquati**, alla terza vittoria consecutiva (2015-2016-2018) insieme alla sua compagna-navigatrice, la giuliese **Roberta Marroni**, con l’auto numero 5 su Ferrari 355. In entrambi i percorsi, Giulianova-Tortoreto-Villa Rosa di sabato e Grottammare-Villa Rosa di oggi, Torquati si è piazzato al primo posto. Grazie al paziente lavoro dei Cronometristi dell’ASD KRONOS di TERAMO, è stata stilata la classifica delle 28 auto partecipanti. Al secondo posto **Maurizio Refe** e il suo navigatore **Aldo Ciarrocchi**, provenienti anche loro dalle Marche, con una Maserati GT con motore Ferrari. Al terzo posto l’ingegnere aquilano, **Ettore Montese**, con la moglie e figlia al seguito su Ferrari Mondial. L’auto 22 con a bordo le uniche due donne partecipanti al raduno, le sorelle **Mariacristina e Lidia Ciccarelli**, è arrivata 5° su 28 auto partecipanti. Le due giornate sono state “scortate” da due auto *safety car* - Alfa Romeo Giulia della Novacar Srl di Marcello Di Giuseppe.



Le auto Novacar Srl “scorta” *safety car*

Per l’ottimo piazzamento hanno ricevuto anche loro la coppa dagli organizzatori.



Le sorelle Mariacristina e Lidia Ciccarelli, l'equipaggio rosa in Ferrari

La giornata di domenica è stata caratterizzata dalla visita guidata della città alta di Grottamare e la degustazione dei prodotti tipici a cura dell'Associazione culturale "Paese Alto" rappresentata dal Vicepresidente, **Antonio Pigniotti** e dalla Consigliera, **Alessandra Ficcadenti**. Al pranzo sociale, presso il ristorante Vana Vana di Villa Rosa, il Presidente **Dino Natali** e **Angelo Guercioni**, nipote del compianto **Abramo Guercioni**, hanno premiato tutti i 28 equipaggi presenti al raduno, provenienti dal Molise, Lazio, Marche e Abruzzo. All'interno del raduno motoristico, sabato sera, presso il ristorante Park Hotel di Villa Rosa, con la presenza dei 120 soci iscritti della Scuderia e i 28 equipaggi, si è svolta la 1° edizione del Premio Autoscuola Agenzia San Flaviano di Giulianova, del patron e ideatore, **Gabriele Barcaroli**.



Tutti i premiati

I premiati sono stati: **Gabriele Tarquini**, pilota automobilistico; **Gianfranco Mazzoni**, giornalista di Rai Sport; **Paolo Di Mizio**, già giornalista Mediaset Tg5 e scrittore; **Ivan Capelli**, pilota automobilistico-collaudatore e Presidente dell'ACI-Milano. I premi, erano delle originali e pregevoli caricature personalizzate su tela, realizzati dall'artista giuliese, **Marco Lacomba**. La serata è stata presentata dallo show man **Angelo Carestia** e dalle battute esilaranti del duo cabarettistico "Lando e Dino" di Appignano di Macerata.



Il patron e ideatore della 1ª edizione Premio Autoscuola Agenzia San Flaviano di Giulianova, Gabriele Barcaroli, tra due bellezze nostrane, Francesca e Dacia

## Alba Adriatica. In campo per beneficenza: Giochiamo per il Venezuela!

**Domenica 17 Giugno Ore 10.00 (Alba Adriatica-TE)**



Scende in campo il **gruppo di volontari di Teramo dell'Associazione AliOnlus per il Venezuela** che ha organizzato e

coinvolto 12 squadre che si affronteranno amichevolmente e con solidarietà con lo scopo di ricavare fondi per l'invio di presidi sanitari in Venezuela e dare un po' di sollievo alla drammatica situazione subita dal popolo nel bel paese sudamericano.

Il torneo si svolgerà in giornata - Domenica 17 Giugno dalle ore 10.00 am nel campo sportivo di Alba Adriatica in Via degli Oleandri - e sarà una dimostrazione di come sport e beneficenza possano convivere tra loro attraverso iniziative come questa.

Si ringrazia vivamente al Comune di Alba Adriatica per il patrocinio offerto e a tutti gli sponsor partecipanti.

Aiutiamo il Venezuela! Te esperamos!

---

## **Garrufo di Sant'Omero. La cilena Sally Sade Lattanzi e il mantovano Vanni Camurri sono i vincitori della tredicesima edizione del premio letterario "Sgattoni"**

### **XIII EDIZIONE PREMIO SGATTONI RACCONTO BREVE**

La cilena **Sally Sade Lattanzi** e il mantovano **Vanni Camurri** sono i vincitori della tredicesima edizione del premio letterario racconto breve, intitolato all'intellettuale teramano Giammario Sgattoni, promosso dalla Pro Loco di Garrufo di Sant'Omero, in provincia di Teramo, rispettivamente per le sezioni: 'abruzzesi residenti all'estero' e 'residenti in Italia'. Il tema scelto per questa edizione è stato "Il Natale nel cuore. Le tue memorie".



1962. Giammario Sgattoni (Garrufo, 1931-Teramo, 2007).

Sally Sade Lattanzi di Coyhaique, città della Patagonia, di circa sessantamila abitanti, lungo la Cordigliera delle Ande, ha origini materne di Pescara, il paese del cardinale Mazzarino e dello scrittore Ignazio Silone, distrutto dal terremoto della Marsica del 1915. Sally è architetto e gira il mondo realizzando murali. Ha partecipato allo "Sgattoni" con il racconto dal titolo "Il legame della neve". Vince un soggiorno in Abruzzo comprensivo di viaggio aereo, transfer e pensione completa per

tre notti, offerto dal Consiglio Regionale degli Abruzzesi nel Mondo - C.R.A.M. - Regione Abruzzo; e una medaglia in argento 925% offerta e realizzata a mano dai Maestri Orafi Fabio e Giampiero Verna, di Pescara, con l'antica tecnica dell'incisione e fusione a cera persa, raffigurante in rilievo, da un lato, la "Presentosa", gioiello tipico e tradizionale della regione Abruzzo.

Vanni Camurri, di Bagnolo San Vito, piccolo comune del Mantovano, delimitato dai fiumi Po e Mincio, è autore di punta di diversi concorsi letterari italiani. Al Premio Sgattoni ha partecipato con il racconto dal titolo "Lumi di Natale". Vince un soggiorno per due persone, per due notti, a Castelli (Te), patria della ceramica, tra i borghi più belli d'Italia, presso l'Hotel Art'é dove avrà, inoltre, la possibilità di dipingere, a tema libero, due piatti in ceramica (uno per sé e l'altro per la Pro Loco di Garrufo), all'interno dello stesso Hotel-Laboratorio, seguito dai Maestri Nino e Giantommaso Di Simone.

La giuria, composta da Antonello Antonelli (docente e giornalista) in qualità di presidente, Maria Colella, Franca De Santis, Eliodoro Di Battista (segretario), Giovanna Frastalli, Amadio Galiffa e Davide Lucantoni, ha inoltre assegnato i seguenti premi, per la sola sezione riservata ai residenti in Italia: secondo classificato **Matteo Di Natale**, di Controguerra (Te), con il racconto *La chiave dei ricordi*; terzo classificato **Menotti Sergio Di Diodoro**, di Giulianova (Te), con il racconto *Ultimo Natale a Bouille*. Altri riconoscimenti sono andati a **Davide Maceroni**, di Avezzano (Aq), con *La notte delle lanterne*, quale miglior autore abruzzese; **Nicolino Farina**, di Campi (Te), con *Il Presepe di casa mia*, per aver saputo meglio esprimere la 'magia' del presepe; e **Andreina Moretti**, di Roseto degli Abruzzi (Te), con *Buon Natale a tutti*, per aver meglio ricostruito storicamente una ricetta natalizia abruzzese.

La giuria non ha assegnato il premio all'autore più giovane (al di sotto dei 35 anni compiuti) miglior classificato.

La giuria ha, inoltre, escluso nella sezione "abruzzesi residenti all'estero" un racconto in quanto inviato due minuti dopo il termine utile per la partecipazione.

La cerimonia di premiazione si svolgerà la sera del 2 agosto prossimo, a Garrufo di Sant'Omero, nel corso della serata inaugurale della X Rassegna umoristica "Sorrìdi con gusto", condotta, come di consueto, dallo storico **Sandro Galantini**.

Un premio speciale andrà agli alunni delle scuole elementari di Garrufo e Sant'Omero per aver partecipato a una sezione del Premio Sgattoni a loro riservata.

---

## **Teramo, 24 Giugno Delegazione FAI di Teramo organizza Visita al parco fluviale, con picnic ozioso**



Delegazione FAI di Teramo

Domenica 24 giugno 2018.

Una passeggiata di circa 2,5 km alla scoperta di angoli suggestivi e curiosità naturali nel Parco fluviale Tordino - Vezzola di Teramo: il Prof. Nicola Olivieri (biologo e naturalista) ci illustrerà la flora del parco fluviale; il Prof. Luigi Ponziani (storico) ne curerà gli approfondimenti storici.

Seguirà un goloso picnic presso Villa Ruggieri, con visita alla Villa.

- Ore 09:00 - Registrazione e partenza da Villa Ruggieri (via Vecchio Mattatoio, zona P.le S. Francesco).

- Ore 11:30 - Picnic e visita a Villa Ruggieri, aperta per il FAI.

Contributo libero a partire da 10€ (passeggiata + cestino picnic).

Si raccomandano scarpe comode.

Info e prenotazioni (entro 20 giugno):

349.1238617 - [teramo@delegazionefai.fondoambiente.it](mailto:teramo@delegazionefai.fondoambiente.it)

fb: [facebook.com/faiteramo/](https://www.facebook.com/faiteramo/)

c/o Sede FAI, Via Delfico 73

(mar e gio 9.30-12.30, ven 15.30 - 18.30)

## **Alba Adriatica. Albatour: "BUON LAVORO AL SINDACO CASCIOTTI A CUI CHIEDIAMO UN INCONTRO PER DISCUTERE DELLE IMMEDIATE ESIGENZE DEL TURISMO"**

**"BUON LAVORO AL SINDACO CASCIOTTI A CUI CHIEDIAMO UN INCONTRO PER DISCUTERE DELLE IMMEDIATE ESIGENZE DEL TURISMO"**



Antonietta Casciotti, neo Sindaco di Alba Adriatica

"AUGURIAMO AL NUOVO SINDACO DI ALBA ADRIATICA, ANTONIETTA CASCIOTTI, UN BUONO E PROFICUO LAVORO NELL'INTERESSE DI TUTTA LA COMUNITA'. RIBADIAMO LA NOSTRA INCONDIZIONATA DISPONIBILITA' PER AFFRONTARE INSIEME LE EMERGENZE LEGATE AL COMPARTO TURISTICO, ALLA CURA DEL TERRITORIO, DELLA SPIAGGIA E

DELL'AMBIENTE. CHIEDIAMO, APPENA POSSIBILE, UN INCONTRO PER MEGLIO DEFINIRE LE NOSTRE NECESSITA' E PROGRAMMARE L'IMMEDIATO". E' QUANTO DICHIARA IL PRESIDENTE DI ALBATOUR, GIANCARLA STIPA, ALL'INDOMANI DEL VOTO CHE HA VISTO L'AFFERMAZIONE DELLA LISTA UNIAMO ALBA. "ALBATOUR, QUALE ASSOCIAZIONE, NON HA PRESO POSIZIONE, NE' SOSTENUTO ALCUN CANDIDATO. CHIUNQUE LO ABBA FATTO, HA AGITO A TITOLO MERAMENTE PERSONALE E NON A NOME PER CONTO DELL'ASSOCIAZIONE. LO RIBADIAMO PERCHE' RITENIAMO CHE TUTTI I CANDIDATI ALLA CARICA DI SINDACO, ABBIANO MOSTRATO SPESSORE ED ACUME. IN PARTICOLARE, TUTTI HANNO ASCOLTATO LE NOSTRE NECESSITA', LE ESIGENZE DEL COMPARTO E TUTTI HANNO MANIFESTATO L'INTENZIONE DI IMPEGNARSI PER IL BENE DELLA CITTA'. PER QUESTO MOTIVO, OLTRE A CHIEDERE RINNOVATO IMPEGNO ALL'AMMINISTRAZIONE CASCIOTTI, SOLLECITIAMO TUTTI I CONSIGLIERI, SENZA DISTINZIONI, AD OPERARE PER IL BENE DEL TURISMO PRESTANDOCI ASCOLTO, COME NOI SIAMO PRONTI AD ASCOLTARE CHIUNQUE SIEDA IN CONSIGLIO".

---

## **Giulianova. Ritrovata una bomba a mano della 1° Guerra Mondiale**

Alle ore 11.00 odierne, personale del distaccamento di Polizia Stradale di Giulianova (TE) veniva avvisato da un residente di Giulianova che all'interno del giardino privato adiacente la propria abitazione, durante i lavori di manutenzione da lui effettuati, era stato rinvenuto interrato nel sottosuolo un ordigno bellico inesplosivo. Sul posto è subito intervenuta una pattuglia del predetto Distaccamento che, dopo aver riscontrato l'effettiva presenza di un ordigno, ha provveduto a mettere in sicurezza tutta l'area interessata delimitando e presidiando la zona.



Bomba a mano a Giulianova

E' stato quindi richiesto l'intervento di una squadra di artificieri della Questura di Pescara prontamente intervenuta sul posto. Il citato personale, avviate le relative operazioni, ha provveduto a rimuovere l'ordigno dal sito per il successivo brillamento.

L'ordigno veniva identificato come "Bomba a mano Nazionalità inglese Mod.36 MILSS" in uso durante la Prima Guerra Mondiale.

---

## Premio Di Venanzo: riunione giuria. Primo atto ufficiale della 23<sup>^</sup> edizione che avrà il clou nel prossimo autunno

La giuria del Premio Di Venanzo a Cinecittà

individua i candidati all'Esposimetro d'Oro

Chiarini: "Speriamo nel sostegno economico delle istituzioni"



**Martedì 5 giugno a Roma, all'interno di Cinecittà**, "monumento" vivente della produzione cinematografica italiana e internazionale, **si è riunita la giuria del Premio Internazionale della Fotografia Cinematografica GIANNI DI VENANZO 2018**, che quest'anno celebrerà la 23<sup>^</sup> edizione. Hanno assistito ai lavori anche i vertici di *Teramo Nostra*, l'associazione culturale che ha ideato e che organizza da sempre la manifestazione che premia il lavoro dei direttori della fotografia nel cinema. Presenti a Roma il presidente Piero Chiarini, il direttore artistico Sandro Melarangelo e il responsabile musicale di Teramo Nostra Franco Di Donatantonio.

I componenti della giuria hanno individuato i nomi dai quali, con una ulteriore votazione, scaturiranno i quattro direttori della fotografia a cui assegnare l'Esposimetro d'Oro riferito. Ecco i nomi dei candidati al premio:

- **Categoria Fotografia di un film italiano:** **Gian Filippo Corticelli** per il film *Napoli velata* di Ferzan Ozpetek; **Nicolaj Bruel** per il film *Dogman* di Matteo Garrone; **Francesca Amitrano** per il film *Ammore e malavita* dei Manetti Bros.

- **Categoria Fotografia di un film straniero** (quattro nomi): Roger Deakins per *Blade Runner 2049* di Denis Villeneuve; **Dan Laustsen** per *La forma dell'acqua* di Guillermo del Toro; **Pawel Edelman** per *Quello che non so di lei* di Roman Polanski; **Danny Cohen** per *Final Portrait - L'arte di essere amici* di Stanley Tucci.

- **Categoria Carriera** (anche qui quattro nomi): il direttore della fotografia italiano **Fabio Zamarion**, il polacco **Slawomir Idziak**, l'autore iraniano naturalizzato francese **Darius Khondji** e l'italiano **Lamberto Caimi**.

- **Categoria Memoria:** l'autore tedesco **Michael Ballhaus** e gli italiani **Marcello Gatti** e **Luigi Kuveiller**

I lavori della giuria sono stati guidati dal presidente Stefano Masi (giornalista e critico cinematografico), in procinto di partire per la Cina, destinazione Shanghai, dove sarà un giurato dello Shanghai International Film Festival; presenti anche gli altri

componenti della giuria del Di Venanzo: Laura Delli Colli (giornalista, critico cinematografico, pres. Sindacato Naz.le Giornalisti Cinematografici Italiani), Franco Mariotti (giornalista, già capo ufficio stampa di Cinecittà Holding), Pasquale Cuzzupoli (tecnico del colore, direttore area post produzione di Cinecittà Studios), Pietro Montani (teramano, professore Ordinario di Estetica all'Università Sapienza di Roma), Giorgio Treves (regista e sceneggiatore), Giuseppe Venditti (autore della fotografia cinematografica) e padre Virgilio Fantuzzi (giornalista, critico cinematografico). Ricordiamo che il presidente onorario della giuria del Premio Di Venanzo è il tre volte premio Oscar Vittorio Storaro.

Soddisfatto dal lavoro svolto dai giurati, per questo primo atto ufficiale della 23<sup>a</sup> edizione del Di Venanzo, il presidente di *Teramo Nostra*: *<Il Premio Di Venanzo, come testimoniato da questa riunione a Cinecittà - ha dichiarato Piero Chiarini - è già in avanzata fase di preparazione. Speriamo che la nuova amministrazione comunale di Teramo e tutti gli enti istituzionali, in primis la Regione Abruzzo, possano e vogliano sostenere questa iniziativa che ha portato il nome di Teramo, attraverso il cinema, in tutto il mondo. Ci auguriamo - ha concluso Chiarini - che il Premio Di Venanzo possa essere sostenuto e finanziato come merita. Finora non è stato così.>*

---

## **Confartigianato Imprese Teramo - Unione Provinciale Artigiani di Teramo premiazione della XIII edizione del Concorso "L'Artigianato sale in Cattedra"**

Si è svolta questa mattina la cerimonia di premiazione della XIII edizione del Concorso "L'Artigianato sale in Cattedra" organizzato dall' Unione Provinciali Artigiani e PMI - Confartigianato Imprese Teramo con il patrocinio della Provincia di Teramo e del Comune di Teramo, il contributo della C.C.I.A.A. di Teramo, della Bper Banca e della Fideuram Ufficio Promotori di Teramo.

Tra le autorità presenti: il Dott. Edoardo D'Alascio Vicario del Prefetto, in rappresentanza del Comune di Teramo il Sub Commissario Dott. Edoardo D'Alascio, il Presidente della C.C.I.A.A. di Teramo Dott. Gloriano Lanciotti, in rappresentanza dell'Ufficio Scolastico di Teramo la Prof.ssa Maria De Dominicis, in rappresentanza degli Istituti di Credito la Dott.ssa Elena Casciola della Bper Banca e il Dott. Giustino Di Dalmazio della Banca Fideuram.

Una splendida manifestazione sentita dagli alunni e dai docenti che hanno colorato la sala Congressi della C.C.I.A.A. di Teramo, alla presenza dei giornalisti ed emittenti locali.

Il tema di quest'anno **"Le attività artigiane chiamate alla ricostruzione post-terremoto"**, ha permesso ai ragazzi di esprimere al meglio la loro creatività e fantasia.

Il Presidente della Confartigianato di Teramo, Prof. Luciano Di Marzio, ha richiamato l'attenzione sulle opportunità di lavoro offerte dall'artigianato e come da sempre l'associazione si impegna ad avvicinare il mondo della scuola a quello del lavoro.

L'attribuzione dei premi è stata decisa dall'apposita commissione di cui hanno fatto parte: il Presidente della Confartigianato Teramo Prof. Luciano Di Marzio, il segretario della Confartigianato Teramo Dott. Daniele Di Marzio, la Dott.ssa Tonia Ruggieri della Camera di Commercio di Teramo, la Prof.ssa Monia Isolani dell'Ufficio scolastico di Teramo, la Prof.ssa Alessandra Micacchioni dell'Istituto Omnicomprensivo di S.Egidio-Ancarano, L'Architetto Giuseppe Di Giovanni, la Direttrice di Telepono la Dott.ssa Serena Suriani, la giornalista Dott. Giacinta Cingoli.

Dalle valutazioni espresse dai componenti della giuria sono risultati vincitori: per le prime Medie con il primo premio di 500 euro la 1° C della Scuola Media di Basciano, il secondo premio di 300 euro è andato alla 1° A della Scuola Media di Campoli e il terzo premio di 200 euro è andato ai ragazzi della 1°A della Scuola Media di S. Onofrio; per le seconde Medie il primo premio di 500 euro è stato assegnato alla 2° C della Scuola Media di Basciano, il secondo premio di 300 euro è stato assegnato alla 2°A della Scuola Media di Montorio e il terzo premio di 200 euro ai ragazzi della 2° della Scuola Media Bindi-Circolino Parsifal; per le terze Medie il primo premio di 500 euro è andato alla 3° F della Scuola Media di Nerito- Montorio, il

secondo premio di 300 euro è andato ai ragazzi della 3° C della Scuola Media di Basciano e il terzo premio di 200 euro alle 3° della Scuola Media Bindi - Circolino Parsifal.

In chiusura è stato sorteggiato un premio di 500 euro tra tutti gli insegnanti che hanno aiutato i ragazzi ed è stato estratto Francesco Castiglione del Circolino Parsifal. Il Presidente della Confartigiano di Teramo a conclusione della manifestazione ha ringraziato tutti i partecipanti, i docenti e i dirigenti scolastici dando appuntamento alla 14° Edizione del concorso che si svolgerà l'anno prossimo.

Teramo, 06 giugno 2018

---

## **Prefettura di Teramo. Visita Comandante Ufficio Circondariale Marittimo di Giulianova**

Prefettura di Teramo. Visita Comandante Ufficio Circondariale Marittimo di Giulianova



Clarissa Torturo , Prefetto,