

SCIENZA UNDER 18 2016

DOMANI, 5 MAGGIO 2016, PESCARA E' DI NUOVO UNA DELLE SEDI NAZIONALI DI SCIENZA UNDER 18. GLI APPUNTAMENTI DEL MESE, CHE VEDONO GLI STUDENTI PROTAGONISTI DI UN'ESPERIENZA UNICA NEL SUO GENERE, INIZIANO ALLE 10.30, AL PARCO DI VILLA SABUCCHI. ALL'INAUGURAZIONE INTERVENGONO ANCHE I PARTNER ISTITUZIONALI DELL'INIZIATIVA. LA STAMPA E' INVITATA A PARTECIPARE ALL'INCONTRO, DURANTE IL QUALE VERRANNO DIVULGATE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SU TUTTI GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA.

Maggio Scienza a Pescara: ragazzi protagonisti nell'ottava edizione di Su18

Inaugurazione giovedì 5 maggio, ore 10.30, parco di Villa Sabucchi

Appuntamento a Pescara per l'edizione 2016 di **Scienza under 18**, la rassegna di comunicazione scientifica che da anni anima la città con una serie di eventi destinati agli studenti e alla cittadinanza. A promuovere l'iniziativa, patrocinata dal **Comune**, è l'associazione **Su18 Pescara per l'Abruzzo**. Tra i partner dell'evento figurano le principali istituzioni locali, l'Università, le associazioni e le scuole della regione. L'obiettivo principale è quello di portare la scienza in piazza attraverso eventi altamente coinvolgenti.

Scienza under 18, nata nel 1997 a Milano e arrivata a Pescara nel 2008, è stata ideata per dare agli studenti un ruolo da protagonisti e uno spazio in cui poter comunicare i lavori scientifici (tavolo della comunicazione) realizzati durante i tavoli della didattica allestiti nel corso dell'anno scolastico. **Su18** si fonda sulla convinzione che la scienza sia "sapere comunicato" e che occorra quindi dare spazio "scientifico" agli studenti, per consentire loro di condividere diverse esperienze e di incontrare alunni e docenti di altre scuole.

La manifestazione finale che chiude il ciclo annuale si tiene nel mese di maggio **in tutte le sedi nazionali** ed rappresenta un originale viaggio nell'universo delle tematiche scientifiche. Come ogni anno, anche in questa primavera del 2016 a Pescara si rinnova la preziosa collaborazione con le scuole che propongono laboratori didattici ideati e spiegati dagli stessi studenti. I progetti verranno presentati secondo diverse modalità: **exhibit, mostre interattive, multimedia, fotografia scientifica, mostre, robotica, pensiero computazionale**. Inoltre, per il **giornalismo scientifico**, verrà dato ampio spazio alle tematiche inerenti la **salute della Terra**, una delle missioni fondamentali di **Su18 Pescara**. Negli appuntamenti in calendario si parlerà di nutrizione e di lotta allo spreco, con un focus speciale dedicato al 2016 come **anno internazionale dei legumi**, partendo dalle nostre tipicità regionali. Il cibo verrà trattato anche come opportunità di scambio culturale, consumo consapevole e sostenibilità. Per diversi giorni, da giovedì 5 maggio, saranno molti gli eventi che si avvicenderanno nell'arco del mese, andando a rinnovare uno degli appuntamenti con la scienza più attesi da studenti e docenti. Tra le iniziative in programma ricordiamo "Scatti di scienza" e "l'orto di-verso", nel cortile giardino della scuola media Mazzini di Pescara, e la partecipazione al rilascio in mare delle tartarughe Caretta Caretta da parte del Centro Studi Cetacei, con cui Su18 Pescara ha un accordo di cooperazione tecnico-scientifica. Tra gli eventi speciali la piantumazione, a Villa Sabucchi, di una pianta "ingegnera", a cura della scuola media Mazzini. Ospiti graditi della manifestazione saranno alcuni studenti e docenti del Gymnasium Olgy Havlové, provenienti dalla **Repubblica Ceca**. L'Istituto tecnico Tito Acerbo di Pescara, sezione turismo, interverrà anche nel ruolo di guida della rassegna scientifica.

La direzione scientifica dell'evento è a cura della professoressa **Carla Antonioli**, coordinatrice di Su18 Pescara. Il Comitato organizzativo è composto da **Scienza under 18 Pescara per l'Abruzzo, ICPE3, Liceo scientifico Da Vinci, Liceo classico D'Annunzio, Istituto tecnico statale Acerbo, LAAD, ANFFAS Pescara, Pizzeria La scuderia**.

Da tutta l'organizzazione un ringraziamento speciale al sindaco di Pescara **Marco Alessandrini**, agli assessori **Laura Di Pietro e Giovanni Di Iacovo**, a tutti coloro che credono nell'iniziativa e la sostengono attivamente, ai tanti volontari e soprattutto agli studenti e ai docenti.

2016 ANNO DEI LEGUMI

L'**Onu** ha decretato il 2016 anno internazionale dei legumi. Una scelta fatta per dare il giusto valore a questo alimento, sostenibile per l'ambiente e alla base di tutte le diete delle popolazioni più longeve del mondo. Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, lupini: sono tutti legumi che dovrebbero essere presenti nei nostri piatti più volte alla settimana. Poveri di grassi e ricchi di fibre, sono una buona fonte di proteine vegetali; abbinati ai cereali - per esempio pasta e fagioli, riso e

lenticchie, pasta e ceci - raggiungono una composizione di aminoacidi essenziali paragonabile a quella della carne, ma sono più sostenibili dal punto di vista ambientale perché per crescere necessitano di meno risorse naturali. Secondo i dati della Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, la produzione di lenticchie o piselli spezzati richiede un consumo di 50 litri di acqua per chilo. Al contrario, un chilo di carne di pollo ne richiede 4.325, uno di manzo 13.000. La ridotta impronta idrica rende la produzione di legumi una scelta intelligente nelle zone aride e nelle regioni soggette a siccità. L'obiettivo della Campagna Onu 2016 è quello di aumentare la consapevolezza globale rispetto all'importanza di nutrirsi con i legumi, per la salute umana e la sicurezza alimentare. I legumi rappresentano una fonte vitale da inserire in ogni dieta sana e sono utili per contrastare l'obesità e prevenire e aiutare a gestire malattie come diabete, patologie coronariche e cancro. Per promuovere l'utilizzo dei legumi in tavola, durante tutto il 2016 la Inolte le leguminose sono piante "miglioratrici" per la presenza, nelle radici, di batteri che fissano l'azoto atmosferico (tutte le altre piante invece lo assorbono dal terreno). Poiché non tutto l'azoto viene utilizzato dalle leguminose, la coltura successiva beneficia di questa "donazione". Questa tecnica di coltivazione assicura la non depauperazione del terreno. Per tutto il 2016 la **Fao** svilupperà progetti legati alla conoscenza e all'utilizzo delle loro proprietà salutari, cercando di svilupparne la produzione e di migliorare i sistemi di coltivazione.

Storie fantastiche dal cratere aquilano Domani è il 25 Aprile. Questa storia non è ancora finita ...

- Posso raccontarti una storia? -
- Papà... una delle tue solite storie pallose? -
- Se io avessi usato, alla tua età, quella parola, davanti a mio padre, a quest'ora, mi sarei già preso un sacco di botte. Io te la racconto, Giorgio, questa storia. Poi tu decidi, se è scoccante, o meno. E' una storia di questi giorni, e proprio oggi, te la devo raccontare: un po' l'ho letta sul giornale, un po' me l'hanno raccontata, e un po' ho capito di averla incrociata anche io. E quindi te la racconto per come l'ho ricostruita. Per come penso siano andate davvero le cose.
- Va bene papà, se proprio vuoi, racconta. Però fai una cosa veloce, che, tra un po', esco di casa e vado a prendere Stefania.

"Questa storia comincia tra i tavoli del nuovo locale che hanno aperto, da un paio di mesi, su Corso Vittorio Emanuele. Non mi ricordo bene se lì, una volta, c'era la sede della Camera di Commercio, o di una banca, magari confondo i palazzi. Magari è il palazzo lì vicino. Dopo tutto questo tempo, tante cose non me le ricordo più bene. Comunque è lì, quasi a metà del Corso, davanti ai portici tutti puntellati. C'è questo palazzotto rifatto, che sta in mezzo ad altri due palazzi; uno, tutto puntellato per l'inizio dei lavori, e, l'altro invece, che sembra abbandonato dal 6 aprile 2009, quello dove all'angolo c'era il negozio di articoli sportivi.

Lucio, il protagonista di questa storia, ci faceva il cameriere, in questo locale nuovo.

Tu lo sai, perché magari ti capita di passarci, o ci sei andato, non so, che il locale apre intorno alle sei di sera, per gli aperitivi. E poi chiude intorno alle due, le tre del mattino.

Lucio, quel pomeriggio, stava passando lo straccio per terra. Come sempre, prima dell'orario di apertura. Era piegato con lo spazzolone, fino agli angoli, cercando di pulire e lavare bene dappertutto. Le sedie erano ribaltate, sui tavoli. E Lucio passava lo straccio, iniziando dall'interno del locale, e indietro, fin verso la porta d'ingresso. Poi, alla fine, quando il pavimento era tutto bagnato, Lucio si fermava fuori, col secchio dell'acqua sporca accanto, appena oltre l'ingresso del locale, sul Corso. Fumava una sigaretta, guardando le persone che passavano.

Spesso poche. Dentro la polvere della ricostruzione.

Lucio doveva aspettare che si asciugasse, il locale. Ogni tanto, canticchiava una vecchia canzone, sottovoce. Io lo sentivo. "Bella la vita, che se ne va, un fiore, un cielo, la tua ricca povertà, il pane caldo, la tua poesia, tu che stringevi la tua mano nella mia... "

Quella melodia, si confondeva con i rumori dei muratori che finivano il lavoro al cantiere, e tornavano a casa. Furgoni che andavano via. Recinzioni metalliche che stridevano sulle pietre, quando venivano trascinate per chiudere ogni varco ai palazzi in ristrutturazione. Voci di tanti colori. Saluti, risate e stanchezza. Sigarette accese e passi trascinati di scarpe antinfortunistiche. Qualche bottiglia di birra buttata via.

Una volta che tutto s'era asciugato, Lucio rientrava nel locale, e iniziava ad apparecchiare i tavoli.

Tirava giù le sedie, poggiava la tovaglia sul piano del tavolo, e i fazzoletti di carta.

E quindi, andava a cambiarsi.

Dovrebbe esserci una specie di bugigattolo, stretto, sul retro della sala del locale.

Lì Lucio, indossava i suoi pantaloni neri, un gilet nero, aderente. La camicia bianca, pulita e stirata. E scarpe comode. Sono importanti, i piedi, per un cameriere. Sono sicuro che si dava uno sguardo veloce ad un piccolo specchietto appeso ad un muro e s'aggiustava i capelli con un po' di gel. Era sempre ben acconciato, Lucio, quando lo vedevo. E, credo, ci tenesse ad essere sempre a posto. Doveva avere sui trent'anni, Lucio.

A quel punto, Lucio, doveva solo aspettare che iniziassero ad arrivare i clienti.

All'inizio, soprattutto persone di una certa età, un po' come me e tua madre, per capirci, che escono per ritrovare un po' di fresco serale aquilano, guardarsi intorno per vedere quanti cambiamenti ci sono, nelle strade fatte mille volte, e perché devono andare a cena ad un orario decente, le sette e mezzo, le otto di sera più o meno.

E poi cominciano ad arrivare i più giovani, che non avevano problemi ad andare a cena alle dieci di sera, o a non cenare per niente, continuando a farsi il giro dei bar, e a prendere aperitivi e patatine fino alle quattro del mattino.

La sera che ti voglio raccontare, io stavo passeggiando, da solo.

Risalivo dalla Villa Comunale, lungo corso Federico II, verso piazza del Duomo.

Guardavo il palazzo dove c'era una delle sedi della Provincia di L'Aquila. Quello dopo il Cinema Massimo ancora tutto crepato, che hanno recintato da poco, ma i lavori di ristrutturazione, ancora non cominciano.

Il palazzo che hanno rifatto interamente, facendo finta che il 6 aprile non sia accaduto nulla. Tutto esattamente uguale a prima, all'esterno, nelle intenzioni, eppure l'impressione che ne ho io, è di totale falsità. Il profilo dei negozi, al piano terra, ad esempio, cambia totalmente la percezione di come erano i vecchi ingressi e le vecchie vetrine. E' come se avessero deciso di mettere gli oblò ad una antica nave romana. Ce l'hai presente, sì? "

▪ Sì papà –

“Quando avevano abbattuto il vecchio palazzo, e si vedeva la chiesa, dietro, e il cielo, avevo quasi pensato che sarebbe stato bello se avessero lasciato vuoto lì, invece di provare a rifare l’architettura del 1930, come se fossimo in un teatro, e dovessimo costruire un fondale, uno scenario, talmente tanto realistico, che finisce col farti cercare continuamente, con gli occhi, dove sia l’inganno. E non c’è più, sull’angolo di via Sant’Agostino, la sede dell’Istituto di Studi Storici della Resistenza.

Comunque.

Ad un certo punto vedo due uomini. Camminavano a passetti veloci. Sembravano una di quelle vecchie comiche del muto, in bianco e nero, con il passo un po’ più accelerato della realtà. E proprio per questo, avevano catturato la mia attenzione, mentre stavo per entrare in Piazza del Duomo.

E, lì, quando la strada stretta diventa sguardo che si apre, vedo che, tutti e due, tenendosi sottobraccio, iniziano a camminare, ancor più velocemente, in diagonale, a sinistra, diretti verso la fontana a capo Piazza.

Arrivati al bordo della fontana, e con lo sguardo rivolto verso la statua di bronzo del D’Intino, messa lì intorno al 1930, quella dell’uomo nudo, uguale all’altra che sta giù, davanti al Duomo, a piè di Piazza, uno dei due grida, rivolto proprio alla statua:

▪ Saluto al Duce! –

E l’altro, subito risponde:

▪ Eia, eia, eia... –

E tutti e due insieme, col braccio destro alzato nel saluto romano:

▪ Alalà! –

Io ero senza parole. Come se qualcuno m’avesse dato, senza alcuna ragione, uno schiaffo in piena faccia.

Il cuore aveva cominciato a battermi forte. Avrei voluto urlargli addosso tutta la mia rabbia per quello che avevano fatto, e tutto il mio disgusto per la loro puerile stupidità.

Avevano voluto marchiare, quella statua, con i colori del tempo in cui era stata costruita.

Riportandola indietro, all’orrore della dittatura. Come se il tempo, tutto, fino ad oggi, fosse stato cancellato.

Un gesto violentissimo, che mi fece paura. E che mi fece guardare intorno, nella piazza, per capire se altri avessero visto quel che avevo visto io. E non vedevo nessuno intorno. Ma le pietre, il bronzo, mi erano diventate ostili, truci.

Sentivo, lontano, i due uomini ridere. No, sghignazzare.

Avrei voluto affrontarli. Ma sono stato vile, e non l’ho fatto. Dentro la testa mi giravano le immagini a cui siamo abituati a pensare, quando ricordiamo la Resistenza, il fascismo. Vecchie foto in bianco e nero di uomini fucilati, o impiccati; di ragazzi sorridenti col fucile in mano per le strade delle città liberate; volti di donna, fieri, che marciavano, libere.

Ma nessuna di quelle immagini mi dava la forza di andare a guardarli in faccia. Avevo solo paura della violenza, e sono stato zitto.

Mi sono consolato pensando a cosa si fossero ridotti. A dichiarare il loro crimine ad una statua di uomo nudo, che era stata messa di spalle, ad un'altra statua di uomo nudo, perché magari, all'epoca, il regime temeva due uomini nudi che si guardassero nel volto, o, peggio, uno che guardasse le spalle dell'altro; rischiavano di non esser poi così maschi come dovevano essere, per la propaganda.

Ma era una consolazione forzata. Un voler trovare un modo per autogiustificarmi. Per provare a saziare il senso di colpa che sentivo.

Quei due uomini, proprio loro due, li vidi arrivare davanti al locale dove lavorava Lucio.

Erano attesi. Erano due ragazze, ad aspettarli. Una mora, italiana, e una bionda, bellissima, m'è sembrata, da lontano, che, dai giornali, ho saputo si chiamava Sabine, ed era di origini tedesche

E fin qui, c'è la storia che posso raccontarti d'aver visto in prima persona. Il resto della storia, è fatto di alcuni cenni che mi ha raccontato un amico, che era lì, quella sera, a bere una birra, e di quel che poi ha pubblicato la stampa.

Per Lucio, era un tavolo da quattro.

S'era avvicinato, col suo taccuino e la penna, per prendere la comanda.

Quando aveva capito che la ragazza bionda era tedesca, le aveva chiesto, nella sua lingua, cosa desiderasse. Sabine gli aveva sorriso, sorpresa di sentir parlare in tedesco qualcuno a L'Aquila, e aveva chiesto una birra scura, "bock": le birre scure, in Germania, non so perché, le chiamano con una parola che significa "caprone".

Lucio non conosceva il tedesco, in realtà: aveva solo imparato qualche frase, orecchiandola da alcuni camerieri di Caserta, con i quali aveva lavorato in passato, e che facevano abitualmente la stagione invernale nelle birrerie tedesche.

Questo contatto, però, in tedesco, aveva evidentemente fatto colpo sulla ragazza, che, durante la serata, lo seguiva con lo sguardo, mentre Lucio continuava il suo lavoro. Dal canto suo, Lucio, s'era accorto, degli sguardi della ragazza. E, ogni volta che poteva, li ricambiava, sorridendo.

Il mio amico m'ha raccontato che, insomma, bastava essere un po' attenti, per capire che qualcosa stava succedendo.

Lucio, sembrava un pianeta che girasse intorno al sole, accostandosi il più possibile ad ogni giro d'orbita, incurante del fatto che, avvicinarsi troppo, avrebbe potuto bruciarlo.

La ragazza, dal canto suo, sembrava illuminarsi, ogni volta che i suoi occhi azzurrissimi incontravano quelli di Lucio. Sorrideva, abbassando leggermente il capo, come per nascondere un pensiero segreto, e sembrava dimenticare tutte le persone che erano con lei al tavolo, tutte le persone che erano nel locale. Il mondo intero.

Il mio amico mi ha raccontato, che, ad un certo punto, la ragazza, mentre si recava alla toilette, era passata vicino a Lucio e, forse, gli avevo lasciato tra le mani un bigliettino, magari il suo numero di cellulare.

Il mio amico non è sicuro, sia andata proprio così. Non ha visto benissimo. Magari lo ha solo intuito, dentro la confusione del locale, vedendo qualche movimento strano.

Però è sicuro che, verso le undici di sera, i quattro sono andati via dal loro tavolo. E, circa un'ora dopo, Lucio, ha chiesto al proprietario del locale di poter andar via subito. Molto prima del normale orario di chiusura.

Era una di quelle sere aquilane.

Diventata severa, dopo un giorno caldo, dove batteva il sole; non all'ombra, ché lì faceva sempre freschetto, alimentato dal

vento.

Bisogna sempre mettersi un giubbotto forte, per queste serate.

Tu non lo fai quasi mai, e ti raffreddi. “

▪ Papà... –

“Si vedeva il cielo libero, e le stelle tutte, in cielo, illuminavano la notte; in montagna, o nei pezzi di Centro Storico che non hanno più luci che sporcano i raggi di stella.

Io non lo so, come siano andate effettivamente le cose.

Però so che, si capisce da quel che scrivono i giornali, ad un certo punto, Lucio e Sabine erano insieme nell'auto di Lucio. Una vecchia panda. E si erano andati a nascondere nel parcheggio sotterraneo del centro commerciale, a Pile. Sai quel parcheggio col pavimento scivolosissimo quando piove.

Si erano messi proprio in fondo, dalla parte opposta dell'entrata, sulla destra, dietro ad una delle colonne. Magari si stavano baciando, e, per questo, non si sono accorti che era arrivata una grossa BMW color grigio metallizzato.

Ne sono scesi i due uomini che erano con Sabine al bar. Quelli che avevo visto io, prima, in piazza, davanti alla statua.

Uno di loro aveva una grossa spranga di ferro, con la quale ha spaccato, prima il parabrezza della panda, e, subito dopo, il vetro di uno dei finestrini. Ci ha infilato la mano dentro, e ha tolto la sicura che avevano messo alle portiere. Ha afferrato Lucio, aiutato dall'altro, e lo hanno trascinato fuori dall'automobile.

Io immagino che abbiano iniziato ad urlargli qualcosa, sicuramente ad insultarlo.

E, con la spranga, gli hanno spaccato varie costole. E lo hanno preso a calci, e a pugni.

Ci doveva essere parecchio sangue, per terra, quando è arrivata una volante della Polizia. Magari richiamata da qualcuno della sorveglianza del centro commerciale che teneva d'occhio le telecamere del parcheggio.

Provo a raccontarti la scena.

Lucio doveva essere per terra, senza conoscenza ormai. La Polizia, armi alla mano, deve aver intimato ai due uomini di fermarsi, di allontanarsi dal corpo esanime di Lucio, di alzare le mani.

Sabine, doveva essere uscita, dalla panda.

Uno dei due uomini si è avvicinato ad uno dei poliziotti e si è presentato.

Avrà detto di essere il responsabile cittadino di Avanguardia Tradizionalista.

E avrà detto che stavano difendendo la ragazza, perché Lucio la stava violentando.

Sabine, non deve aver detto nulla.

Un poliziotto avrà detto all'altro, che l'uomo di Avanguardia Tradizionalista era conosciuto e credibile.

Allora hanno preso Lucio, di peso, e lo hanno caricato sulla volante, portandolo via.

Forse lo hanno ripulito, nel parcheggio sotterraneo, il sangue di Lucio. Non lo so. “

- Papà, scusa, non ho capito. Ma, la storia, com'è finita? –
- Il punto è proprio questo, Giorgio.

Domani è il 25 aprile. E questa storia, non è ancora finita.

Luigi Fiammata

Abruzzo: a Giulianova la fisioterapia affiancata dalla pet-therapy

Ricordate Ambra, la cagnolina che ha varcato, per prima, le porte di un ospedale abruzzese, al reparto di Pediatria del San Salvatore dell'Aquila? A fine dicembre saltò alla ribalta delle cronache ottenendo l'attenzione del Tg5 per essere il primo cane ad entrare in ospedale in Abruzzo. L'iniziativa, seguita a breve anche da Emilia Romagna e Lombardia, venne condivisa



su Fb migliaia di volte da tutte le città italiane.

Stavolta la nostra “dottoressa a 4 zampe” entrerà nella struttura d' eccellenza della provincia teramana (e non soltanto) che eroga cure di vitale importanza a

oltre **200 disabili**, spaziando dall'assistenza sanitaria al sostegno psicologico, dalla terapia psicomotoria alla stimolazione cognitiva e comportamentale: il **Centro Riabilitativo della Piccola Opera Caritas di Giulianova (TE)**. Fondata dal frate cappuccino Padre Serafino Colangeli, Direttore del Convento di Maria Santissima dello Splendore, riconosciuta dal decreto del Presidente della Repubblica nel 1962, nel corso degli anni si è orientata principalmente verso l'assistenza ed il recupero delle persone diversamente abili, dando vita a molteplici realtà, come le case famiglie del territorio aquilano, e il Centro di Riabilitazione di Giulianova (TE). Ci sono già stati approcci "embrionali" con la Pet-Therapy, al di fuori dei locali della struttura, ma stavolta è diverso, i cani potranno entrare e svolgere le sedute all'interno. Si è costituita una **vera equipe**, con l'ausilio del personale della Piccola Opera, seguendo i nuovi indirizzi nazionali e per un progetto speciale: una tesi di laurea che dimostri l' **efficacia del cane nelle sedute di fisioterapia**. La novità inoltre, sta nel fatto che questa terapia alternativa, o meglio co-terapia, applicata alla fisioterapia, è praticata in pochissimi centri italiani, tra cui l'unico specializzato nell'unità spinale dell'ospedale di Niguarda a Milano. Il Centro Riabilitativo giuliese potrà vantare di essere tra i rarissimi, su territorio nazionale, ad usufruire dei suoi inevitabili benefici. Dopo un lungo iter burocratico, giovedì prossimo, 5 maggio, Ambra e la sua compagna Jinny, (di razza Collie a pelo corto) entreranno nel centro per seguire la riabilitazione di due pazienti con disagi neuro psicomotori. Lo studio prevede un periodo di sei mesi, per la valutazione degli obiettivi che verranno raggiunti su casi clinici seguiti, in parallelo, dalla studentessa, laureanda in fisioterapia presso l'università dell'Aquila, Francesca Giuliani. Ad affiancarla la fisioterapista del Centro, la dott.ssa Marzia Quatraccioni, le due pedagogiste Silvia Luzii e Rossella Gueli, proprietarie e coadiutrici dei due cani, e la sottoscritta, in qualità di Medico Veterinario e responsabile dello stato sanitario dei cani e della loro idoneità. L'intero progetto è finanziato dall'azienda Trainer Pet-food, leader in Italia, partnership di moltissimi progetti di pet-therapy e impegnata da anni nel progetto "Cani eroi".

Giovedì 5 maggio, alle ore 17,00, Ambra e Jinny, "cani certificati" per le Attività Assistite dagli Animali entreranno, per la prima volta, anche nel Centro Riabilitativo della Piccola Opera Caritas di Giulianova, e saranno tra i rarissimi casi seguiti in Italia, grazie alla disponibilità della Direttrice Medica dott.ssa Antonietta Pompili e a tutto lo staff.

Intendo così dare un segnale forte alla Regione Abruzzo che si sta equiparando al livello del nord Italia, ma soprattutto sancire il vero inizio di una svolta da portare avanti tramite UNICA BEACH, anche nella mia città.

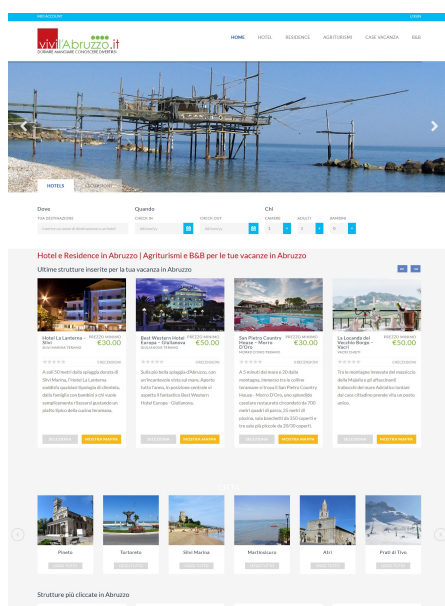
per UNICA BEACH

la Presidentessa Dott.ssa Giusy Branella

recapiti: tel 333 5702980

e-mail: giusy.branella@centroveterinariozar.it - unica_beach@libero.it
Centro Veterinario "ZAR" s.a.s.
Clinica Veterinaria Privata
Dir.San. Dott.ssa Giusy Branella Med.Vet.

Nasce Vivilabruzzo.it - Portale web esclusivamente alla valorizzazione della regione Abruzzo



Vivilabruzzo.it è un portale web esclusivamente riservato alla regione Abruzzo che ha lo scopo di pubblicizzare, divulgare e promuovere la nostra regione a livello nazionale ed europeo tramite il coinvolgimento delle strutture ricettive del territorio.

Vivi L'Abruzzo nasce con l'intenzione di favorire e potenziare l'offerta commerciale turistica regionale e allargare il ventaglio di possibilità per gli operatori del settore. Vivilabruzzo.it è un sito completamente abruzzese, ideato e realizzato in partnership con Narramondo Viaggi, Cerrano Service operatore incoming da oltre 20 anni con una rinomata esperienza e qualità nel servizio e da una dinamica e funzionale web agency Geminet che cura, gestisce e ammoderna il portale garantendo qualità ed efficienza. Il progetto intende divulgare questo concetto: "Soggiornare, mangiare, conoscere e divertirsi... in Abruzzo!" La nostra intenzione è quella di informare e far conoscere la nostra splendida regione a turisti che conoscono, hanno voglia di conoscere e torneranno in Abruzzo per vivere e godere i paesaggi, le tradizioni enogastronomiche e culturali che riserva il nostro territorio.

Il nostro progetto consiste nel creare un network turistico di strutture ricettive di qualsiasi natura esse siano, promuoverle e pubblicizzarle a livello nazionale in modo tale da offrire all'utente finale una scelta selezionata e qualitativa.

Vivi L'Abruzzo accoglie sul proprio portale in questo modo una vasta scelta tra i migliori hotel in Abruzzo, ma anche residence, B&B, case vacanza, agriturismi, appartamenti, residence e ristoranti per organizzare la vacanza in Abruzzo al mare, in collina o in montagna. Nonché una programmazione di Escursioni per vivere l'Abruzzo in ogni sua forma !!

www.vivilabruzzo.it

<https://www.facebook.com/vivilabruzzo>

Per informazioni si può chiamare al numero 085.8001402
oppure scrivere una mail info@viagginnarramondo.it



Giulianova. Apre la CARIFERMO H24, una Banca solida e autonoma si presenta al territorio giuliese.

Mercoledì 27 Aprile Carifermo ha inaugurato una nuova filiale a Giulianova.

L'agenzia, collocata in centro lungo la SS 16, apre contestualmente alla chiusura di quella di Bellante e si presenta nella veste Carifermo h24.

Il Presidente della Carifermo **Amedeo Grilli**, l'Amministratore Delegato **Alessandro Cohn** ed il direttore della filiale **Paolo Di Giacomo**, unitamente al Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Fermo **Alberto Palma**, al Sindaco di Giulianova **Francesco Mastromauro** ed al Parroco della Parrocchia di S. Flaviano **don Domenico Panetta**, hanno accolto i presenti spiegando le motivazioni del trasferimento ed illustrando il progetto Carifermo h24.



"Carifermo apre a Giulianova con la volontà di proporre anche qui la filosofia che guida la Banca nel suo territorio storico: vicinanza e sostegno alle famiglie, alle imprese ed agli studi professionali. Ci presentiamo al territorio giuliese come una Banca solida e con un buon livello di patrimonializzazione che ci consentirà di operare in piena autonomia dando forza e sostegno ai vari progetti di sviluppo locale." Afferma l'Amministratore Delegato di Carifermo **Alessandro Cohn** .

Nell'ambito delle 60 filiali dislocate in tre Regioni, con quella di Giulianova sono 13 quelle h24 (Roma, Fermo, Civitanova Marche, Ascoli Piceno, Sant'Elpidio a Mare, Monte Urano, Montegiorgio, Casette d'Ete, Corridonia, San Benedetto del Tronto, Silvi Marina, Porto Sant'Elpidio).



Grazie al progetto Carifermo h24, il cliente può eseguire autonomamente le operazioni bancarie **nell'area self**, collocata all'ingresso della filiale e funzionante 24 ore su 24, tutti i giorni della settimana. Semplicemente tramite carta Bancomat o altra carta abilitata è possibile fruire di diversi servizi quali versamenti e prelievi, ricariche di cellulari, pagamenti di MAV, RAV e bollettini postali premarcati e visualizzare saldi e movimenti di tutti i rapporti intestati al cliente.

L'innovativa disposizione degli arredi favorisce un approccio più libero e diretto tra cliente e operatore-consulente e consente di ottimizzare i tempi grazie alla gestione elettronica delle code. Oltre ad essere estremamente funzionale, la nuova filiale **Carifermo** è anche particolarmente **sicura (no cash)**. Infatti la sicurezza è principalmente garantita dall'assenza di contante, costantemente depositato nei mezzi forti, tutti temporizzati.

Proseguirà fino dopodomani, 25 aprile, nello spazio del Circolo Aternino, in piazza Garibaldi, a Pescara, l'evento "Il Circolo degli Orafi".

Curato da Silvia Moretta, espone i lavori più significativi di alcuni dei nomi più prestigiosi dell'antica tradizione artigianale abruzzese, tutti in grado di coniugare le proprie tecniche anche attraverso le più avanzate tecnologie: Maurizio D'Ottavio di Chieti; Dantina Grosso di Castel Di Sangro; Domenico Iezzi di Pescara; Italo Lupo di Pescara; Roberta Pavone di Pescara; Giuliano Riccitelli di Spoltore; Vito e Mattia Sciuolo di Pescocostanzo; Diogenes Silvestri di Cepagatti; Simone Tatasciore di Bucchianico; i fratelli Verna di Pescara. Alla mostra si affiancano workshop, momenti dedicati all'approfondimento e alla formazione. La manifestazione è patrocinata dal Comune di Pescara, con la Camera di Commercio di Pescara, la Cna Abruzzo, il Museo delle Genti d'Abruzzo, l'Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese di Guardiagrele, Fidimpresa Abruzzo, ed è organizzato dall'Associazione Culturale Akedà e dalla società Share City di Pescara.

Il liquore alla menta è una bevanda che ha molte proprietà.

Il colore verde, il profumo, il gusto, sono stuzzicanti. Si beve fresco e nelle giornate calde è rilassante. La menta è una pianta erbacea aromatica, facile da trovare nei campi. Le foglie sono larghe, di un bel colore verde vivo, coperte da una leggera peluria e dal profumo intenso. Lo sapevate che la menta oltre al mentolo contiene anche potassio, calcio, magnesio, fosforo, ferro, acqua, fibre, proteine, rame, manganese, sodio, vitamine (del gruppo A, B, C e D), polifenoli e aminoacidi?

E' diuretico, collutorio contro l'alito pesante, è un balsamico della tosse. La tisana alla menta è un ottimo digestivo ed è utile contro la gastrite e gli spasmi dolorosi. Le foglie di menta possono essere applicate sulle punture delle zanzare per alleviare il gonfiore e il prurito. Per la cura del corpo, è un utile rimedio per i capelli grassi, per la forfora, nella pulizia dei denti. In cucina è l'erba aromatica più usata, per insaporire il pesce, la carne, il sugo, gli ortaggi lessi.

La ricetta per il liquore:

- 100 grammi di foglie di menta fresca o 20 grammi secca
- 1 litro di alcol 95 gradi
- La buccia di un limone
- 1 stecca di cannella
- 5 chiodi di garofano

In una pentola a chiusura stagna (va bene la pentola a pressione) o un barattolo, unire gli ingredienti e far maturare per dieci giorni. **Ogni giorno agitare la pentola.** Al decimo giorno preparare uno sciroppo facendo bollire 500 grammi di zucchero e 1.300 litri di acqua. Filtrare l'alcool con gli ingredienti e volendo si possono torchiare le foglie con una pressa. Raffreddato lo sciroppo, unire l'alcool, mescolare, far riposare ed imbottigliare. **Si può bere anche dopo una decina di giorni, meglio fresco**

Le foto sul link:

<https://picasaweb.google.com/102927067766305302836/LiquoreAllaMenta>

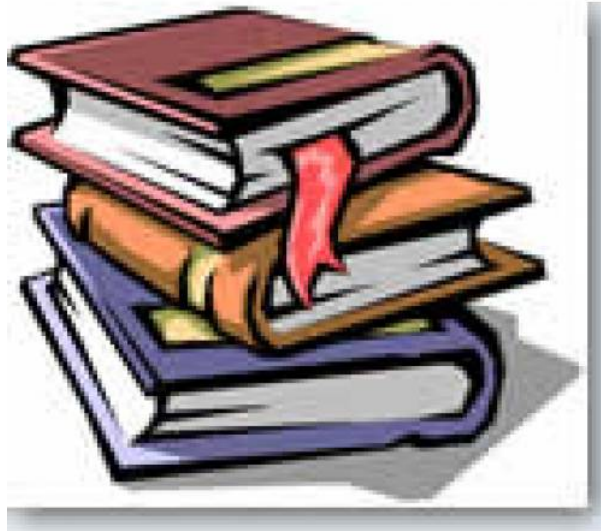
Luciano Pellegrini agnpell@libero.it

cell +393404904001

Appello al Presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso: chi salva le Biblioteche Provinciali abruzzesi?

Caro Presidente,

Le quattro Biblioteche Provinciali, ad oggi, non sono di nessuno: non più delle Province, ma non ancora di altro Ente pubblico. Dopo lo "spettacolare" pronunciamento, con una seduta di Giunta dedicata alle Biblioteche ormai quasi un anno fa, abbiamo atteso un segnale di vita, concreto, dalla Regione Abruzzo. Non è arrivato. Anzi, il silenzio è stato assordante. La Regione Abruzzo vuole accollarsi la responsabilità di aver definitivamente fatto morire le Biblioteche Provinciali abruzzesi? Forse si



può ancora invertire la rotta, ma il tempo stringe.

Le nostre Biblioteche non sono soltanto le più antiche istituzioni culturali abruzzesi, ma soprattutto offrono da anni servizi pubblici, qui e ora. Non stiamo quindi parlando di scaffali polverosi. Se ci sono, infatti, in Abruzzo "luoghi" delle pubbliche amministrazioni vivi, frequentati da giovani, in grado di fornire servizi quotidiani, come veri e propri punti di aggregazione sociale, questi sono i presidi bibliotecari sul territorio. Per rendersene conto, basterebbe recarsi presso di loro. Eppure, sembra incredibile, proprio le Biblioteche Provinciali abruzzesi e i loro servizi pubblici quotidianamente garantiti, sono nel pieno della più grave crisi della loro storia degli ultimi decenni.

Sono trascorsi ormai ben due anni dalla promulgazione della Legge 56/2014, la cosiddetta Delrio, che, coinvolgendo le Regioni, intende(va) riorganizzare le funzioni delle Province, pur non essendo certo esse le uniche fonti di spreco. Qui in Abruzzo siamo terribilmente indietro rispetto ad altre Regioni. Sono stati due anni di rinvii, attese, disillusioni rispetto all'applicazione della Legge. La maggior parte delle funzioni già gestite dalle Province sono in profonda crisi, con gravi ricadute sui cittadini, poiché non più svolte dalle Province, ma non ancora assorbite da alcun altro Ente pubblico. Un limbo micidiale, nel quale però sono soprattutto le Biblioteche a soffocare, perché ogni giorno che passa senza attenzioni istituzionali, fondi a disposizione, personale tecnico, comporta un aumento del divario rispetto alle più avanzate realtà bibliotecarie italiane. Non tutte le funzioni pubbliche, infatti, sono uguali. Alcune di esse hanno un valore civile e un'utilità in termini di servizi (lo sanno le centinaia di migliaia di cittadini che frequentano ogni anno le Biblioteche: alcuni giorni fa ne ha parlato, non a caso, "La Repubblica" in prima pagina) tali da renderle essenziali, per una società che voglia funzionare e avere un futuro. Senza le biblioteche, specie in una realtà arretrata come quella abruzzese, non c'è futuro: dovrebbe essere ben chiaro.

Eppure, le quattro Biblioteche Provinciali si erano mosse per tempo, addirittura nel 2012, prima della Legge Delrio, proprio al fine di scongiurare la situazione in cui oggi vengono a trovarsi per disattenzione politica. Da allora, dopo vari incontri e approfondimenti, abbiamo anche formulato una proposta di legge regionale per l'istituzione di un unico Servizio bibliotecario abruzzese capace di razionalizzare i costi e rilanciare i servizi in rete. Tutto vano.

Nel frattempo, il tema delle Biblioteche non ha neppure avuto l'onore di essere mai inserito come punto a sé nell'ordine del giorno dei tavoli regionali che stanno cercando di applicare la normativa vigente. Siamo così giunti ad aprile 2016, parte del personale tecnico delle Biblioteche è stato mandato in pensione anticipata, qualcuno è persino morto nel frattempo, tutte le restanti unità sono in mobilità e in tempi strettissimi dovranno decidere dove ricollocarsi, ma dalla Regione nessun segno di vita.

Colpisce l'assoluta nebbia che avvolge tempi e modalità con cui, eventualmente, le funzioni e il personale delle Biblioteche dovrebbero essere assorbiti dalla Regione Abruzzo. Le ricordiamo che le Biblioteche non sono soltanto un inestimabile patrimonio (bibliografico, documentario, artistico, edilizio, quantificato in decine e decine di milioni di euro), bensì hanno in sé uno straordinario patrimonio di dipendenti con competenze tecnico-bibliotecarie e culturali. I bibliotecari che vi lavorano, infatti, non sono personale fungibile, sostituibile con altro personale generico magari già oggi dipendente della Regione. Anche voler solo acquisire la mera funzione-Biblioteche senza i suoi bibliotecari, significa contribuire a quella lenta morte a cui accennavamo all'inizio.

I dipendenti delle Biblioteche Provinciali di Chieti, L'Aquila, Pescara, Teramo

incontro con la Stampa : Saga-Ryanair sabato 23 aprile

l'incontro pubblico organizzato dalla scrivente associazione sulla questione aeroporto d'Abruzzo e situazione finanziaria della SAGA.

Nel corso dell'incontro illustreremo i rapporti tra SAGA e Ryanair ed i motivi dell'abbandono dello scalo abruzzese da parte degli operatori aerei come Alitalia e Ryanair stessa.

La presente comunicazione è da considerarsi quale invito alla stampa ad essere presente

Sabato 23 aprile ore 10,30

sala Figlia di Jorio

Palazzo della Provincia di Pescara

Distinti saluti

—

Associazione Terra Nostra

Cinema: a Montesilvano arriva "LUCIA DI LAMMERMOOR" in diretta dalla Royal Opera House di Londra // lunedì 25 aprile ore 20:15

*Lo spettacolo sarà proiettato **lunedì 25 aprile alle 20:15***

in diretta dal prestigioso teatro londinese, distribuito da QMI

Dalla Royal Opera House

Lucia di Lammermoor arriva al cinema

Il capolavoro di Gaetano Donizetti andrà in scena nella nuova attesa e discussa versione della regista inglese **Katie Mitchell**,

con la celebre soprano **Diana Damrau** e il tenore **Charles Castronovo** nei ruoli dei protagonisti

Lucia di Lammermoor, l'opera capolavoro di Gaetano Donizetti, arriva **nei cinema di tutta Italia** lunedì 25 aprile alle

20.15, distribuita da **QMI/Stardust**. La drammatica e oscura vicenda dell'eroina tragica, resa folle e sanguinaria da un amore infelice, sarà **proiettata in diretta dalla prestigiosa Royal Opera House di Londra** nella nuova versione della regista inglese **Katie Mitchell**, con la **celebre soprano Diana Damrau**, che ha cantato con successo in questo ruolo a Monaco e Berlino, e il tenore americano **Charles Catronovo**.

Opera amatissima dal pubblico fin dal suo primo trionfale debutto al Teatro San Carlo di Napoli nel 1835, *Lucia di Lammermoor* racconta la storia di una donna costretta con l'inganno a sposare un uomo che non ama, Arturo, e separarsi da Edgardo, a cui ha giurato fedeltà eterna. Per il dolore andrà fuori di senno, trucidando lo sposo durante la prima notte di nozze e dando così vita all'immortale **"scena della pazzia"**, considerata **una vera e propria prova di forza per le soprano**. Artiste del calibro di Joan Sutherland e Maria Callas sono state rinomate per le loro interpretazioni di questo passaggio, che unisce nel canto caos ed estremo virtuosismo.

A curare la nuova messa in scena, sarà una regista le cui produzioni sono state recentemente descritte come "caratterizzate dall'intensità delle emozioni, dal realismo della recitazione degli attori e dalla creazione di un mondo estremamente peculiare". La Mitchell ricorre spesso alla psichiatria per analizzare e sviluppare i personaggi, ed è rinomata per le sue reinterpretazioni dei testi classici. La sua Lucia di Lammermoor, ad esempio, non sarà una diciannovenne come nel testo originale, ma una donna di quarant'anni che scopre tardivamente la potenza dell'amore, più in accordo con l'età della sua interprete.

Il palco sarà diviso in due per mostrare al pubblico quei momenti della storia che nella versione originale vengono omissi: uno su tutti, la terribile scena dell'omicidio. "Dobbiamo poter capire il motivo per cui Lucia impazzisce. Nella messa in scena classica manca un passaggio, prima la vediamo sana e un attimo dopo folle e coperta di sangue. Cercherò di colmare questo vuoto. Uccidere un uomo grande e forte con un oggetto affilato durante la prima notte di nozze destabilizzerebbe chiunque, e ancor più se non andasse tutto liscio nei film, in cui la morte è rapida ed efficace. In questo caso si tratta di un vero e proprio bagno di sangue, e il pubblico lo vedrà".

La **ROH Live Cinema Season** permette al pubblico di tutto il mondo di assistere nella sala cinematografica più vicina a casa ai prestigiosi spettacoli in scena al Covent Garden. **In Italia, la distribuzione della stagione live al cinema è a cura di QMI**. Le proiezioni nei cinema sono arricchite da interviste e filmati dietro le quinte dei protagonisti della Royal Opera House e l'interazione con gli spettatori continua grazie al live twitting sul grande schermo.

Costo biglietto: 15-10 euro

Per l'elenco completo dei titoli e delle sale coinvolte: www.rohalcinema.it

Pagina facebook: <https://www.facebook.com/royaloperahousealcinema>

www.qmi.it - www.rohalcinema.it