

Giulianova. Il programma della Festa in onore di San Flaviano: 23, 24 e 25 novembre 2018

Venerdì 23 novembre

Ore 17,00 - Adorazione eucaristica con Vespri di San Flaviano

Ore 18,00 - Santa Messa presieduta da don Pietro Paolo Di Domenico, responsabile dell'ufficio Clero della diocesi di Teramo-Atri

SOLENNI FESTEGGIAMENTI IN ONORE DI SAN FLAVIANO
PATRIARCA E MARTIRE PATRONO DI GIULIANOVA
23.24.25 NOVEMBRE

VENERDÌ 23 NOVEMBRE
ORE 17,00 Adorazione eucaristica con Vespri di S. Flaviano
ORE 18,00 Santa Messa presieduta da Don Pietro Paolo Di Domenico, responsabile dell'ufficio Clero della diocesi di Teramo-Atri

SABATO 24 NOVEMBRE
Memoria dell'approdo delle spoglie mortali di San Flaviano a Castrum Novum
ORE 9,15 - 13,00 Sala Buozzi: Convegno storico-artistico "Flaviano di Costantinopoli" a conduzione cura di Sirio Maria Ciofi di Galantini; interventi: mons. Lorenzo Leuzzi, vescovo di Teramo-Atri, Sandro Galantini, Sirio Maria Pomante, Ottavio Di Stanislao, Cinzia Falini, Marialuisa De Santis, sac. Vincenzo Manes.
ORE 16,00 Cripta di S. Flaviano: "Conosciamo San Flaviano" Viaggio fra storia e arte per i ragazzi del catechismo, a cura di Sirio Maria Pomante e sac. Vincenzo Manes.
ORE 16,15 "Salle tracce di San Flaviano" Itinerario guidato gratuito: dal Museo Civico Archeologico "Torione La Rocca" (punto di partenza di Duomo) con visita al "Tesoro della Collegiata di San Flaviano" a cura del Polo Museale Civico. Informazioni e prenotazioni obbligatorie: tel. 0858021290 - museicivici@comune.giulianova.te.it
ORE 18,00 Duomo: Solenne Concelebrazione in onore di S. Flaviano presieduta da don Ennio di Bonaventura, vicario della forania di Giulianova e parroco della SS. Annunziata e Ostensione delle Reliquie alla devozione dei fedeli.
ORE 21,00 Duomo: Concerto di musica sacra a cura dell'Ass. "Bel Canto Ensemble" con brani di Mozart, Rossini, Händel e Frisina. Si esibiranno Maria Rosella Laudi al pianoforte, Carla Laudi, soprano, Tatiana Ferroni mezzosoprano, Wang Zhengkai tenore. Intervento teologico a cura di Rosalba Manes.

DOMENICA 25 NOVEMBRE
ORE 16,00 dal Duomo: Solenne Processione alla presenza di S. E. mons. Lorenzo Leuzzi, vescovo della diocesi di Teramo-Atri, dei parroci e dei religiosi della Città e della Forania di Giulianova. Al termine Solenne Concelebrazione di Duomo.
La processione sarà accompagnata dalla Banda musicale "Città di Giulianova".
La concelebrazione sarà presieduta da don Pietro Paolo Di Domenico, responsabile dell'ufficio Clero della diocesi di Teramo-Atri, con l'intervento di don Ennio di Bonaventura, vicario della forania di Giulianova e parroco della SS. Annunziata e Ostensione delle Reliquie alla devozione dei fedeli.

2018

Sabato 24 novembre, Memoria dell'approdo delle spoglie mortali di San Flaviano a Castrum Novum:

ore 9,00 - 13,00 Sala Buozzi: Mattinata di Studi sulla figura di San Flaviano e sulle vicende che riguardano il culto e il patrimonio architettonico e artistico legato al Santo, in collaborazione con il Polo Museale Civico di Giulianova; interverranno: mons. Lorenzo Leuzzi, vescovo di Teramo-Atri, Sandro Galantini, Sirio Maria Pomante, Ottavio Di Stanislao, Cinzia Falini, Marialuisa De Santis, sac. Vincenzo Manes.

Ore 15,00 Cripta di San Flaviano: "Conosciamo San Flaviano" Viaggio fra storia e arte per i ragazzi del catechismo, a cura di Sirio Maria Pomante e sac. Vincenzo Manes

ore 16,00: "San Flaviano nella storia e nell'arte" Itinerario guidato gratuito dal Museo civico archeologico "Torione La Rocca" (punto di partenza) al Duomo con visita al "Tesoro della Collegiata di San Flaviano", a cura del Polo Museale Civico. Informazioni e prenotazioni obbligatorie: tel. 0858021290 - museicivici@comune.giulianova.te.it

ore 18,00 Duomo: Solenne Concelebrazione in onore di San Flaviano presieduta da don Ennio di Bonaventura, vicario della forania di Giulianova e parroco della SS. Annunziata e Ostensione delle Reliquie alla devozione dei fedeli.

ore 21,00 Duomo: Concerto di musica sacra a cura dell'Associazione Bel Canto Ensemble, con brani di Mozart, Rossini, Händel e Frisina. Si esibiranno Maria Rosella Laudi al pianoforte, il soprano Carla Laudi, il tenore Wang Zhengkai e il mezzo soprano Tatiana Ferroni. Intervento teologico a cura di Rosalba Manes.

Concerto di Musica Sacra
Festeggiamenti in onore di S. Flaviano

SABATO 24 NOVEMBRE

Giulianova · DUOMO di SAN FLAVIANO
ore 21,00

al pianoforte: Rosella Laudi
cantanti: Carla Laudi, Kiyoka Iguchi, Wang Zhengkai, Yang Feiyu
con la partecipazione di Rosalba Manes

Verranno eseguite pagine sacre da W.A. Mozart, G. Rossini e Gounod fino ad arrivare a M. Frisina.

INGRESSO LIBERO

Città di Giulianova 90 ANNI DI INDIPENDENZA

Parrocchia di San Flaviano in Giulianova

POLO MUSEALE CIVICO GIULIANOVA

Flaviano di Costantinopoli
patrono di Giulianova

Convegno storico - artistico
Giulianova 24 novembre 2018
ore 9,15 Sala Comunale "Buozzi"

PROGRAMMA

- Saluto di S.E. mons. Lorenzo Leuzzi, Vescovo della Diocesi di Teramo - Atri
- Saluti istituzionali

S. Galantini, Istituto Abruzzese di Ricerche Storiche:
La diffusione del culto di San Flaviano tra età medievale e Rinascimento

S. M. Pomante, Direttore Ls. Polo Museale Civico di Giulianova: *Dalla Basilica di Castro alla Collegiata di Giulia: il patrimonio storico-artistico*

C. Falini, Presidente AIB Abruzzo: *Le carte raccontano: l'Archivio parrocchiale e la Collegiata*

O. Di Stanislao, Archivio di Stato di Teramo: *Il Duomo di San Flaviano: dall'800 ai lavori di ripristino del 900*

M. De Santis, Direttrice Museo d'Arte dello Splendore di Giulianova: *Iconografia di San Flaviano*

V. Manes, Parroco di San Flaviano, Giulianova:
La figura storica di Flaviano e la sua attualità

CON IL PATROCINIO DI

ordinearchieffteramo.it

Si rilasciano 2 crediti formativi agli architetti partecipanti al convegno

Domenica 25 novembre:

ore 16,00 dal Duomo: Solenne Processione con la venerata immagine di San Flaviano alla presenza di S.E. mons. Lorenzo Leuzzi, Vescovo della Diocesi di Teramo-Atri, dei parroci e dei religiosi della Città e della Forania di Giulianova. Al rientro Solenne Concelebrazione in Duomo.

La processione avrà il seguente **percorso: corso Garibaldi, via Acquaviva, via del Campetto, via Morandi, via Bellini, via per Mosciano, via Fermi, via Tosti, piazza Salvo D'Acquisto, via Tancredi, via Migliarini, via Cupa, via Battisti, piazza Belvedere e benedizione della Città, piazza della Libertà, corso Garibaldi, Duomo.**

Corropoli. 2- 3 Novembre Colline Teramane ospita giornalisti del settore enogastronomico

Il Consorzio di Tutela Vini Colline Teramane organizza un Incoming di stampa nazionale per promuovere e valorizzare il territorio e le sue peculiarità.

Il 2 e il 3 Novembre il territorio provinciale ospiterà giornalisti del settore enogastronomico, un modo per raccontare e far conoscere la tradizione locale e la sua vocazione vinicola.

L'attenzione sarà concentrata principalmente sull'orgoglio di questa Regione: il Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo docg, ma l'aspetto gastronomico sarà trascurato; in tal senso ci si avvarrà dell'alta competenza ed esperienza degli chef del Palazzo Ducale la Montagnola di Corropoli e dello chef stellato Davide Pezzuto del D.One.

Nei due giorni non mancheranno visite nelle aziende dei produttori di Colline Teramane, che oltre a presentare i propri vini contribuiranno a valorizzare un territorio intero.

La promozione del territorio è tra le principali Mission che i consorziati di Colline Teramane si sono dati, obiettivo possibile anche grazie al contributo dei finanziamenti ottenuti con il Psr 2018 – misura 3.2.1

Questa un'importante iniziativa per operatori del settore.

#COLLINETERAMANE

Colline Teramane

**SABATO 3 NOVEMBRE
DALLE 19 ALLE 23**

Serata di degustazione, musica, convivialità
per conoscere e apprezzare i produttori
e i prestigiosi vini di Colline Teramane

19.00 I DEGUSTAZIONE VINI In compagnia dei produttori di Colline Teramane, affiancata da invitati finger food.

21.00 THE LADY AND THE TRAMPS Per una magica atmosfera del periodo dello swing con la calda voce della Lady (Alessia Odoardi) e dei suoi fantastici Trompi (Fabrizio Leonetti al clarinetto e Mauro De Federico alla chitarra). Accompagnati dai sapori di Colline Teramane.

RISTORANTE PALAZZO DUCALE DELLA MONTAGNOLA | Via Montagnola, 1, Coropoli (TE)
INGRESSO GRATUITO, POSTI LIMITATI. Obbligatorio presentare all'ingresso il coupon scaricabile su www.collineteramane.com

Sabato 3 novembre presso il Palazzo la Montagnola di Corro poli, inoltre, il Consorzio di tutela, vuole aprire le proprie porte anche ai non addetti ai lavori: appassionati, cittadini e curiosi, per una serata conviviale in cui poter interagire direttamente con i produttori e degustare una delle eccellenze di questo territorio: Colline Teramane.

La serata sarà arricchita anche dalla band swing The Lady and the Tramps.

#COLLINETERAMANE

INCOMING STAMPA ENOGASTRO- NOMICA

2-4 novembre 2018

**VENERDÌ 2 NOVEMBRE
ORE 20.00. SERATA DI BENVENUTO**
Cena con i piatti ispirati ai vini di Colline Teramane, presso il Ristorante **D'Uso D.One** nel Borgo di Montepagano, a cura dello Chef stellato **Davide Pezzato** (www.donestaurant.it)

**SABATO 3 NOVEMBRE
ORE 9.00**
Degustazione bianchi tematici dei vini di Colline Teramane presso il **Ristorante Palazzo Ducale della Montagnola di Coropoli** (www.palazzodellamontagnola.it)
A seguire pranzo buffet con i produttori di Colline Teramane.

ORE 15.30
Visita in aziende.

ORE 20.30
Cena con piatti tipici teramani.

DOMENICA 4 NOVEMBRE
Domenica mattina partenza o possibilità di prendere accordi direttamente con un'azienda da voler visitare.
Coordina le attività il giornalista **Antonio Paolini**.

Consorzio di Tutela Vini
COLLINE TERAMANE

L'USR SCOMMETTE SULLE PICCOLE SCUOLE

A Didacta sottoscrizione del Protocollo d'Intesa fra L'Ufficio scolastico regionale e Indire

L'Ufficio scolastico regionale scommette sulle "piccole scuole" dando una risposta ai bisogni del territorio abruzzese nel quale le piccole realtà scolastiche rappresentano una rilevante percentuale. Nella scuola primaria su un totale di 53.679 alunni, ben 2.247 sono in pluriclassi con una incidenza del 4,19%.

Un momento particolarmente significativo che focalizza l'attenzione sulle "piccole scuole" è la **seconda edizione della Fiera Didacta Italia** che si svolgerà, come è noto, a Firenze, da domani 18 ottobre e fino al giorno 20. Proprio domani è previsto il Seminario *Piccole scuole, grandi comunità. Viaggio attraverso la dimensione narrativa delle scuole di piccole dimensioni e modelli di sviluppo locale*, tema sul quale relazionerà il direttore generale USR Abruzzo, Antonella Tozza.

Nel corso del seminario, tra l'altro, verrà sottoscritto un Protocollo di Intesa fra l'Ufficio Scolastico Regionale per l'Abruzzo e l'Indire, il primo a livello nazionale, finalizzato a promuovere lo sviluppo e la diffusione di processi di innovazione metodologica, nonché la trasformazione degli ambienti di apprendimento nelle "piccole scuole" della regione Abruzzo, raccordando e indirizzando le risorse messe a disposizione nell'ambito della Strategia Nazionale Aree Interne e da eventuali altre fonti di finanziamento. Il Protocollo si inserisce nelle azioni che l'USR sta portando avanti per attivare sinergie e collaborazioni tra la suddetta Strategia Nazionale, gli Enti locali e la Ricerca educativa e didattica.

L'Indire ha pubblicato un bando di selezione che permetterà alle "piccole scuole" - quelle "scuole situate in contesti di isolamento geografico e con presenza di pluriclassi" - di prendere parte a laboratori formativi sulle didattiche innovative.

L'iniziativa nasce nell'ambito del "PON Piccole Scuole" assegnato all'Indire e prevede laboratori formativi realizzati in modalità blended in grado di migliorare l'offerta educativa. La formazione permetterà l'acquisizione di conoscenze e strumenti su specifiche metodologie calate nel contesto delle scuole isolate e con pluriclassi e l'inserimento dei docenti formati in un primo **Albo Nazionale di Tutor di piccole scuole**.

L'Avviso è rivolto a tutte quelle "piccole scuole" che vogliono impegnarsi e partecipare ai processi di innovazione sperimentando modelli didattici adatti alla gestione delle pluriclassi e funzionali a superare l'isolamento; tale azione è in sinergia con quelle messe in atto dalla Strategia Nazionale Aree Interne che riguarda, per l'Abruzzo, le scuole presenti nelle cinque aree interne del territorio abruzzese. La regione con ben 5 aree interne rappresenta uno dei territori con maggiore densità rispetto ad un totale di 71 aree interne classificate a livello nazionale.

							pluriclassi nella primaria			
	Provincia	Alunni	Pluriclassi							
			di cui in ospedale Alunni	di cui in ospedale Pluriclassi	Totale alunni	Totale classi	% Alunni			% classi
Chieti	790	59	36	3	16.128	900	4,90%			6,56%
L' Aquila	944	68	81	3	11.379	632	8,30%			10,76%
Pescara	251	17	25	1	13.434	691	1,87%			2,46%
Teramo	262	19	54	2	12.738	690	2,06%			2,75%

Abruzzo	2247	163	196	9	53.679	2.913	4,19%	5,60%
----------------	-------------	------------	------------	----------	---------------	--------------	--------------	--------------

L'Ufficio Comunicazione USR Abruzzo

Pescara. Cordoglio Sga e Odg per la scomparsa di Loredana Ranni

Il Sindacato e L'Ordine dei giornalisti abruzzesi esprimono il più profondo cordoglio per l'improvvisa scomparsa, avvenuta questa mattina a Milano, di Loredana Ranni, 56anni, caporedattore centrale a "Immagine", del gruppo Rcs.

Nata a Carunchio (Chieti), Loredana era cresciuta a Pescara dove, dopo la laurea in Lettere, aveva mosso i primi passi nel giornalismo, prima a "La Nuova Gazzetta" e Tvq, quindi collaborando col quotidiano Il Centro. Iscritta all'Ordine dal 1984, col primo corso sperimentale per giornalisti di moda alla Marzotto iniziò l'avventura nel mondo che più l'appassionava. Tra le sue esperienze, la rivista Fashion, Cipria e "Io Donna" il supplemento del Corriere della Sera, con la quale collaborava ancora.

Volontaria e addetta stampa dell'Admo, attività iniziata dopo la personale esperienza col tumore che riuscì a sconfiggere e su cui scrisse il libro "Io viva di tumore" (Proedi editore), Loredana era consulente "wedding planner" e collaborava con la Regione al progetto "The Beautiful Wedding in Abruzzo", con l'attore Ron Moss ("Ridge di Beautiful") come testimonial.

Al papà Mario Ranni e ai familiari tutti le condoglianze di sindacato e ordine giornalisti abruzzesi

Il segretario Sga Ezio Cerasi
Pallotta

Il presidente Odg Abruzzo Stefano

GIORNATA OLIO: COLDIRETTI, CROLLA DEL 38% RACCOLTO MADE IN ITALY PERDITA ANCHE IN ABRUZZO (-20%) FA TEMERE PER IMPORT OLIO



Olio. Ph. archivio Walter De Berardinis

Crolla del 38% quest'anno la produzione di olio di oliva Made in Italy che scende ad appena 265 milioni di chili, un valore vicino ai minimi storici colpendo anche l'Abruzzo e la sua forte vocazione olivicola. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare le previsioni divulgate dall'Ismea per l'Italia alla Giornata nazionale dell'extravergine italiano al Villaggio contadino al Circo Massimo a Roma, che ha dato inizio alla spremitura delle olive in Italia con migliaia di agricoltrici hanno lasciato le campagne per difendere nella Capitale il prodotto più rappresentativo della dieta mediterranea.

Tra le tante iniziative anche un workshop previsto oggi pomeriggio intitolato **“Ulivi, paesaggio, economia: l'intreccio infinito”** con l'intervento dell'assessore abruzzese all'agricoltura Dino Pepe, la professoressa Ottavia Aristone, docente di urbanistica del Dipartimento di Architettura dell'università di Chieti Pescara e il presidente dell'Unaprol David Granieri. E poi laboratori, incontri tematici e panel test nell'oleoteca del Villaggio contadino, in cui sono stati esposti anche i principali oli extravergini d'Abruzzo tra cui le tre Dop e le “cultivar” autoctone come la Dritta, la Gentile, la Carpinetana, l'Intosso e la toccolana.

Secondo Coldiretti a pesare sulla campagna olivicola appena iniziata saranno sicuramente il gelo invernale di Burian e i venti accompagnati dalla pioggia durante la fioritura che hanno ridimensionato pesantemente i raccolti anche se le previsioni classificano l'Italia come secondo produttore mondiale nel 2018/19. La Puglia si conferma essere la principale regione di produzione, con 87 milioni di chili, nonostante il calo del 58%, mentre al secondo posto si trova la Calabria, con 47 milioni di chili e una riduzione del 34%, e sul gradino più basso del podio c'è la Sicilia dove il taglio è del 25%, per una produzione di 39 milioni di chili, mentre in Campania il raccolto è di 11,5 milioni di chili, in riduzione del 30%. **Al centro diminuisce a 11,6 milioni di chili la produzione in Abruzzo (-20%)** e a 14,9 milioni di chili nel Lazio (-20%) mentre aumenta a 17,8 milioni di chili in Toscana (+15%) come nel nord dove complessivamente - precisa Coldiretti - si registra un aumento del 30%.

L'ondata di maltempo del 2018 ha provocato almeno 25 milioni di piante di ulivo danneggiate dalla Puglia all'Umbria passando per l'Abruzzo (in cui lo scorso anno si era avuta una importante perdita quantitativa dovuta alla neve) e il Lazio con danni fino al 60% in alcune zone particolarmente vocate.

Secondo Coldiretti Abruzzo la perdita di produzione, pur non incidendo sulla qualità del prodotto finale, avrà ripercussioni in termini economici su **un comparto che, in regione, conta circa 6 milioni di piante su circa 46mila ettari che rappresentano circa il 50% della superficie agricola arborea utilizzata, un totale di circa 60mila aziende di cui 15mila che coltivano prevalentemente olivo, oltre 350 frantoi e tre Dop presenti nelle province di Chieti (Colline Teatine), Pescara (Aprutino Pescara) e Teramo (Pretuziano delle colline teramane).**

“Numeri importanti - sottolinea Coldiretti Abruzzo - che fanno i conti con una realtà aziendale variegata, che oscilla da una

minoranza di imprese specializzate alle aziende a conduzione familiare fino ad arrivare ai numerosissimi “agricoltori della domenica” che si limitano a raccogliere i frutti della terra senza investimenti o lavorazioni del caso (il 75% delle aziende in Abruzzo è di piccole dimensioni)”. Ma a preoccupare la Coldiretti sono le conseguenze della diminuzione del prodotto, che di certo provocherà l’aumento della presenza sul mercato di olio di provenienza estera. In tal senso, le precauzioni da prendere prima di “scegliere un olio” sono almeno tre:

1) guardare con più attenzione le etichette; 2) acquistare extravergini a denominazione di origine Dop, che hanno qualità garantita e standard certificati; 3) acquistare direttamente dai produttori organizzati in tutta la filiera che specificano in etichetta “olio extravergine” e “100% italiano”.

SEGUIRANNO FOTO DEL WORKSHOP POMERIDIANO SULL’OLIO.

Produzione Italiana di olio di pressione (tonnellate)

	2013	2014	2015	2.016	2017	2018°	Var. %°
Piemonte	14	4	5	7	8	8	0%
Lombardia	911	221	627	745	572	572	0%
Trentino Alto Adige	347	200	282	327	330	363	10%
Veneto	888	957	1.761	2.182	1.110	1.554	40%
Friuli Venezia Giulia	42	50	134	118	105	105	0%
Liguria	6.910	1.992	5.568	1.644	4.165	6.248	50%
Emilia Romagna	661	642	1.208	973	1.242	1.118	-10%
Toscana	16.615	6.197	19.202	15.093	15.496	17.820	15%
Umbria	6.710	1.074	5.781	4.398	4.458	5.350	20%
Marche	3.780	1.763	5.135	1.607	5.453	3.272	-40%
Lazio	24.960	5.655	20.877	11.025	18.574	14.859	-20%
Abruzzo	19.211	4.143	14.715	3.488	14.464	11.571	-20%
Molise	6.578	1.463	4.006	1.665	3.601	3.601	0%
Campania	44.220	5.101	19.332	4.321	16.414	11.490	-30%
Puglia	179.393	134.757	242.169	103.791	205.983	86.513	-58%
Basilicata	6.918	2.485	8.162	1.212	7.037	7.037	0%
Calabria	98.102	25.241	66.365	12.345	71.157	46.964	-34%
Sicilia	44.186	22.620	52.409	13.941	52.381	39.286	-25%
Sardegna	5.500	7.442	6.882	3.443	6.370	6.370	0%

ITALIA	465.946	222.007	474.620	182.325	428.920	264.101	-38%
---------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	-------------

Fonte: Elaborazioni Coldiretti su previsioni Ismea

Villa Santa Maria. LA FESTA DEI CUOCHI: I SUOI PRIMI 40 ANNI!



Villa-Santa-Maria-B-N-Ph-Luciana-Palmerini. Fonte Ufficio Stampa

Si lavora senza sosta a Villa Santa Maria, il paese abruzzese in provincia di Chieti:

la Festa dei Cuochi si prepara a spegnere 40 candeline! Una tradizione che, anche per il 2018, vedrà il meglio della cucina con spettacoli, incontri, show cooking e volti della tv.

È quasi tutto pronto a Villa Santa Maria (Ch) per i festeggiamenti dell'edizione numero 40 della **Rassegna dei Cuochi**, in programma il **12, 13 e 14 ottobre 2018**. Un'edizione importante poiché sigilla una lunga tradizione che appartiene a tutta la regione. Anche quest'anno per i visitatori ci sarà un ricco programma, tra incontri, spettacoli e chef che si metteranno al lavoro nella centrale piazza del paese.



Venerdì 12 ottobre sarà dedicato alle celebrazioni religiose e al **culto di San Francesco Caracciolo**: nel pomeriggio, alle ore 16:00, ci sarà l'accoglienza dell'olio votivo alla presenza del **Vescovo di Trivento Mons. Claudio Palumbo**; a seguire la **Santa Messa con la Processione dell'urna del Santo** per le vie del paese; in serata è in programma la **Conviviale dei Cuochi**.

Sabato 13 ottobre il via dei festeggiamenti. Alle ore 10:00, in Piazza Martiri della Resistenza ci sarà il **Concorso Cocktail** per allievi I.P.S.S.A.R. Giovanni Marchitelli; alle 13:00 la degustazione aperitivo. Verso le ore 15:00 si proseguirà con un corso di **degustazione caffè presso l'Istituto I.P.S.S.A.R. a cura dell'A.I.B.E.S.** Alle ore 16:00 è fissato l'incontro-dibattito **"Cibo e Salute"** con il **Prof. Candido Calabrese**.

Sarà lo **chef Ivan Iurato**, uno dei protagonisti delle scorse edizioni di Masterchef, a dare il via agli **show cooking alle ore 17:00 in Largo San Francesco Caracciolo**. A seguire l'incontro-intervista con il **Dottor nutrizionista Corrado Pierantoni e Rocco Pagano**, ex calciatore del Pescara Calcio.

Il professor **Antonio Di Lello** presenterà la **Guida "La vita di San Francesco Caracciolo"** di cui è autore, alle ore 19:30. Alle ore 20:00 tutti seduti con **"A cena con gli chef di Villa Santa Maria"**.

Finita la cena, alle ore 21:30, si potrà assistere a una speciale **Prova del Cuoco**, una gara a suon di ricette di mare e di terra, con i **Presidenti della Provincia di Chieti e L'Aquila e i Sindaci dei Comuni di Ortona e Fossacesia**.

Domenica 14 ottobre inizierà con la finale **del Concorso Cocktail per allievi I.P.S.S.A.R. Giovanni Marchitelli**; a seguire la Santa Messa. Verso le ore 12:00 ci sarà la presentazione del volume **"Storia delle Associazioni dei Cuochi in Abruzzo"** autore **Lorenzo Pace (Edizioni Menabò)**. Per il pranzo di nuovo tutti in piazza con gli chef di Villa Santa Maria.

Il pomeriggio partirà con l'incontro storico-didattico **"Il vino negli alimenti"** alla presenza del **Professor Angelo Cichelli e dello chef Vittorio Saccone**. Subito dopo sarà la volta dello **chef Sabatino Lattanzi, executive del Ristorante Zunica di Civitella del Tronto**.

Dalla piazza di Villa Santa Maria, **al collegamento con Taiwan: dall'altra parte del mondo ci sarà il giovane chef Alberto Barrile che racconterà la sua esperienza**. Subito dopo sarà il turno dello **show cooking dello chef Alessandro Circiello**. Nel tardo pomeriggio, verso le 18:30, ci sarà il consueto Buffet dimostrativo sull'arte culinaria.

Anche quest'anno, alle ore 20:00, si aspetterà con ansia **"Sale in cattedra la pasta"** a cura del Pastificio De Cecco e degli Chef di Villa.

L'edizione 2018 si chiuderà con lo spettacolo, direttamente dal palco di Zelig, del comico Leonardo Manera.

*"I festeggiamenti per i 40 anni della Rassegna sono pronti! **Dichiara il sindaco Pino Finamore.** Il paese è in fermento e si sta preparando per tre giorni intensi, tutti da vivere con entusiasmo. Teniamo viva la lunga storia che abbraccia Villa Santa Maria, si tratta di un elemento di grande cultura, un patrimonio che dobbiamo portare avanti e consegnare alle generazioni future, così da preservare la ricchezza del nostro paese e dell'intero Abruzzo.*

Durante l'evento sarà possibile visitare il Museo del Cuoco, il Museo di San Francesco Caracciolo e l'I.P.S.S.A.R. Giovanni Marchitelli di Villa Santa Maria.

Importanti aziende del territorio abruzzese faranno da sponsor per il 2018. Il **Pastificio De Cecco (www.dececco.it)**, marchio di fama mondiale per la produzione di pasta di grano duro; la **Cantina Tollo (www.cantinatollo.it)**, una delle più grandi realtà vitivinicole del Centro-Sud, oramai leader in cifre e qualità anche per i vini biologici.

Solidarietà del Cdr del quotidiano Il Centro a PrimaDaNoi

il Centro
QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

Il Comitato di Redazione del quotidiano il Centro esprime solidarietà e preoccupazione per l'annunciata chiusura del quotidiano online PrimaDaNoi. Negli anni il sito ha contribuito con notizie e servizi alla pluralità dell'informazione che rappresenta una delle basi essenziali della democrazia. Va assolutamente trovata una soluzione affinché continui a svolgere il suo lavoro in maniera libera e indipendente. L'auspicio è che ci possa essere una strada che permetta a PrimaDaNoi di proseguire la sua attività, onde evitare un impoverimento del patrimonio informativo regionale.

IL CDR DEL CENTRO

Il Comitato di Redazione del quotidiano il Centro esprime solidarietà e preoccupazione per l'annunciata chiusura del quotidiano online PrimaDaNoi. Negli anni il sito ha contribuito con notizie e servizi alla pluralità dell'informazione che rappresenta una delle basi essenziali della democrazia. Va assolutamente trovata una soluzione affinché continui a svolgere il suo lavoro in maniera libera e indipendente. L'auspicio è che ci possa essere una strada che permetta a PrimaDaNoi di proseguire la sua attività, onde evitare un impoverimento del patrimonio informativo regionale.

Pescara. Il giornale online primadanoi.it non può chiudere



primadanoi.it

“Primadanoi non può e non deve chiudere”, sarebbe una sconfitta per la democrazia e per l’intero sistema dell’informazione abruzzese.

Non può chiudere perché non possono morire la libera informazione e il giornalismo d’inchiesta, punti di forza di uno dei primissimi siti di informazione on line, nato in Abruzzo 13 anni fa, e di altre realtà editoriali della regione.

I giornalisti tutti sono vicini e solidali con i colleghi e con il direttore, Alessandro Biancardi.

Non possiamo più essere spettatori silenti: una società che vuole essere autenticamente democratica ha bisogno di una stampa libera e indipendente e la chiusura dell’ennesima testata giornalistica, mina alle basi il diritto di ogni cittadino ad essere informato.

E’ tempo che le istituzioni facciano la loro parte: l’Abruzzo è forse l’unica regione italiana, a non avere una legge a sostegno dell’editoria locale. Legge promessa e rimasta bloccata per anni nei cassetti degli uffici e nelle commissioni.

Ma la chiusura di “PrimaDaNoi” ci racconta anche l’ennesima storia di attacchi alla professione giornalistica, che passa attraverso le citazioni e le querele temerarie, minacce e ritorsioni da parte di chi di libertà di stampa non vuole sentire parlare.

Per questo il Sindacato e l’Ordine dei giornalisti d’Abruzzo, sostenuti dalla Fnsi, annunciano una mobilitazione che coinvolgerà anche quei rappresentanti delle istituzioni che ancora credono nella democrazia e nella libertà di stampa, altri sindacati e la società civile, per rilanciare i temi della libera informazione e della sostenibilità economica delle testate giornalistiche.

Sindacato e Ordine si impegnano e si impegneranno con maggiore forza per aprire, sul nostro territorio, una grande vertenza informazione, un confronto su tutti i problemi che non sono solo della categoria, ma dell’intera collettività regionale.

I colleghi di “PrimaDaNoi” non sono soli.

Pescara, 26 settembre 2018

Ezio Cerasi segretario Sga

UN ANNO DI COMMISSIONE ONU SULLA NIGERIA PER DE ANGELIS «500 TERRORISTI ARRESTATI DAI CASCHI BLU

SEQUESTRATI 72 MILIONI DI DOLLARI IN UN ANNO»



Una collaborazione con il governo della Nigeria che ha portato al sequestro di 72 milioni di dollari su conti correnti riconducibili a Boko Haram, quasi 500 terroristi assicurati alla giustizia dai caschi blu dell'Onu in collaborazione con le forze armate americane. Sono questi i risultati principali della collaborazione di **Stefano De Angelis** come Osservatore della Comunità internazionale nella Commissione speciale antiterrorismo istituita dalle Nazioni Unite in Nigeria.

Lo studioso teatino, ormai da tempo residente negli Stati Uniti, traccia un bilancio del lavoro svolto: «Indubbiamente è stata un'esperienza positiva, un anno molto intenso. Tanto è stato fatto e probabilmente ancor di più bisogna fare, specie nella lotta al riciclaggio di capitali e al traffico di esseri umani. La Commissione, di cui sono onorato di far parte, ha raccolto importanti risultati, seppur troppo spesso si è trovata a dover fare i conti con una burocrazia mostruosa e mesi d'impasse dovuti a fattori terzi. Due regioni del Nord-Est della Nigeria a breve avranno regolari elezioni dopo anni di predominio jihadista e un'intera area sub-sahariana sta reagendo ai diktat fondamentalisti, allacciando importanti relazioni economiche e militari con le potenze democratiche regionali».

Nel futuro, secondo De Angelis, si dovrà puntare sul contrasto all'human trafficking che spopola nel Paese e che riversa, specie in Europa, un fiume di uomini dal background criminale ignoto e migliaia di donne, spesso destinate al mercato della prostituzione. Ma serviranno anni per far fronte a questa drammatica emergenza che, è bene ricordare, sta creando il caos soprattutto nel Vecchio Continente, distruggendo i già fragili equilibri sociali e di cui pochissimi hanno capito le potenziali nefaste conseguenze.

Nelle prossime settimane De Angelis sarà ricevuto dalle più alte cariche del governo nigeriano al Palazzo di vetro di New York, sede delle Nazioni unite, per i formali passaggi di consegne.

«Mi è stato chiesto di mantenere il mio ruolo per altri dodici mesi, ma ho declinato il pur gradito invito», aggiunge l'esperto di antiterrorismo, «È un incarico che monopolizza tempo ed energie, dopo un anno in prima linea credo sia giusto lasciare spazio a forze fresche e concentrarsi su nuovi obiettivi».

La **De Angelis & Associates, consulting**, firm fondata dallo studioso abruzzese in South Carolina si sta affermando come una delle realtà più dinamiche nel settore della sicurezza internazionale. Recentemente è stata contattata da uno dei più grandi fondi d'investimento del Nord America, per una collaborazione in materia di risk management destinata a salvaguardare gli interessi dei propri investitori.

«Sono stati avviati contatti ai massimi livelli e sono davvero lusingato che la mia società sia tenuta in considerazione da un gruppo così importante, sul cui nome, per ovvii motivi, preferiamo al momento mantenere il massimo riserbo. Prossimamente, insieme ai miei collaboratori, valuteremo tutti i possibili scenari, al fine di comprendere come poter offrire un servizio della massima qualità a una corporation che, da oltre cento anni, opera su scala globale e le cui scelte hanno ripercussioni su milioni di famiglie americane».

A breve, infine, sarà pubblicato il libro scritto a quattro mani con il pluridecorato generale dell'Us Army Ernest Audino, eroe di guerra, uomo di spicco negli ambienti conservatori a Washington e tra i più autorevoli esperti al mondo di Medio Oriente, che si preannuncia come uno dei titoli destinati a scalare le classifiche editoriali nel 2019 in tema di politica estera e antiterrorismo.

Garrufo. ESTETICA E BENESSERE, SETTORE IN CRESCITA NEL TERAMANO

Domenica 23 settembre apertura di un nuovo centro estetico a Garrufo

GARRUFO (TE) - Nonostante le incertezze legate al rallentamento dell'economia, in provincia di Teramo il comparto dell'estetica e del benessere sembra non conoscere crisi. A confermare il fatto che la cura della persona è ormai parte della vita di tutti, uomini, donne, adolescenti, e che non si rinuncia più a quei servizi che un tempo erano considerati voluttuari per eccellenza, è l'incremento del numero di imprese del settore in tutto il teramano. Secondo gli ultimi dati di **InfoCamere-Unioncamere e Movimprese**, al 30 giugno di quest'anno, **le realtà imprenditoriali della provincia specializzate nella bellezza e nel wellness ammontano a 1.124** unità, facendo registrare un incremento di circa l'1,5% rispetto all'anno precedente che aveva registrato 1.108 unità. Un dato quest'ultimo che, a sua volta, mostra un incremento di trentotto unità nel confronto con i cinque anni precedenti, posizionando Teramo al 48° posto nella graduatoria delle province italiane per incremento di imprese del settore analizzato.



Tatiana Monti e Marika Torrieri

<<Gli istituti di bellezza rappresentano sicuramente la quota più ampia e redditizia del settore. La richiesta di benessere si fa sempre più articolata ed esigente e tutto il comparto è attraversato da un incrementato interesse verso la cura del corpo e una ricerca olistica della cura personale che tiene conto sia degli aspetti curativi sia di quelli edonistici>>. È quanto sostengono **Marika Torrieri** e **Tatiana Monti**, due giovani neo-imprenditrici che, domenica 23 settembre, inaugureranno a **Garrufo, in via Nazionale 14**, il loro nuovo centro estetico Charm&Beauty. A partire dalle ore 18, apriranno infatti le porte del salone e celebreranno l'open day della moderna struttura di circa cento metri quadrati il cui design è stato curato dall'architetto **Antonio Giovannini**, dal geometra **Stefano Specca** e dal grafico **Cecilia Pepe**.