

Tornano i Concerti delle Abbazie Dieci appuntamenti con la musica classica nelle Abbazie del teramano

24 giugno - 21 settembre 2018

LUZMEK ARTE E CULTURA PRESENTA
Concerti delle Abbazie
4ª edizione 2018
"Il nostro patrimonio: dove il passato incontra il futuro"

Direttore Artistico M° **Carlo Michini**

DOMENICA 24 GIUGNO ore 18.00
MARIA MIELE | **ISPIRAZIONI** | Bach, Cassado, Hindemith
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

SABATO 27 LUGLIO ore 20.30
DANILLO DI SILVESTROE CLAUDIO GAMBERONI | **RAPSODIA IN BLU**
Orchestra di Fiati I Musici Lotariani
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

VENERDI 13 LUGLIO ore 20.30
ASIA DI GIANVITTORIO | **QUARTETTO ACCADEMIA**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

SABATO 28 LUGLIO ore 20.30
GIUSEPPE GIBBONI | **QUARTETTO ACCADEMIA**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

MERCOLEDI 1 AGOSTO ore 20.30
JING ZHI ZHANG | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

LUNEDI 27 AGOSTO ore 20.30
ANTONIO NELLI | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

GIOVEDI 30 AGOSTO ore 20.30
FRANCESCO ROSA | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

DOMENICA 02 SETTEMBRE ore 20.30
ARISTO COMI | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

VENERDI 07 SETTEMBRE ore 20.30
ALESSIO DI MARA | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

VENERDI 21 SETTEMBRE ore 20.30
LUCA DELLE DONNE | **CONCERTO**
Orchestra Sinfonica Abruzzese
In collaborazione con il Comune di Canzano e il Consorzio B.I.M.

INFO LINE 340.6725061 / 348.5791739
luzmek_sagefestival@gmail.com

Sulla scia del successo delle edizioni passate tornano i *Concerti delle Abbazie*, 10 appuntamenti nel prestigioso patrimonio artistico e architettonico del teramano durante i quali si alterneranno musicisti di assoluto prestigio internazionale con un vasto repertorio di musica classica. Sottotitolo di questa quarta edizione, organizzata come sempre dall'Associazione Culturale *Luzmek* e con la direzione artistica del Maestro **Carlo Michini**, è *Il nostro patrimonio: dove il passato incontra il futuro*. L'iniziativa, che prenderà il via domenica 24 giugno alle 18 dall'Abbazia di San Giovanni ad Insulam a Isola del Gran Sasso con la violoncellista **Maria Miele**, si avvale del patrocinio del Comune di Canzano e il sostegno del Consorzio *B.I.M.* e della collaborazione con *Itaca - Agenzia per lo Sviluppo Locale*, con la *Valle delle Abbazie* e con il *FAI* delegazione provinciale di Teramo. Da quest'anno la partnership si arricchisce della preziosa presenza di *ACS - Abruzzo Circuito Spettacolo*, co-organizzatrice dell'evento. A presentare il progetto, promosso dal *Mibact* nell'Anno Europeo del Patrimonio Culturale, nella sede del BIM a Teramo sono intervenuti il M° **Carlo Michini** (direttore artistico), **Luciano Di Giovannantonio** (Itaca), **Benedetto Zenone** (direttore artistico Acs) e i sindaci di Crognaleto, Canzano e Isola del Gran Sasso, rispettivamente **Giuseppe D'Alonzo**, **Franco Campitelli** e **Roberto Di Marco**.

Le edizioni passate hanno visto alternarsi musicisti provenienti da molti Paesi come Cina, Russia, Israele, Belgio, Siberia, Taiwan e da molte realtà italiane. Anche questa stagione si caratterizza per concerti di elevato livello artistico: la violoncellista **Maria Miele**, solista nell'*Orchestra Sinfonica Abruzzese* proporrà un recital solistico dal titolo *"Ispirazioni"* con musiche di Bach, Cassado e Hindemith (ingresso gratuito) in un appuntamento che rientra anche nel programma di *Abruzzo dal Vivo*, il Festival voluto e sostenuto dalla Regione Abruzzo e dedicato ai 23 Comuni abruzzesi del cratere sismico e finanziato anche dal *Mibact*. Il secondo appuntamento, previsto per il 7 luglio alle 20,30 nello spazio antistante l'Abbazia di San Salvatore a Canzano, è con l'Orchestra di Fiati *I Musici Lotariani* i quali accompagneranno la *Rapsodia in Blu* di Gershwin insieme al M° **Carlo Michini** al pianoforte e con i direttori **Danilo Di Silvestro** e **Claudio Gamberoni**. Il 13 luglio la pianista **Asia Di Gianvittorio** e il violinista **Giuseppe Gibboni** suoneranno nell'Abbazia di San Clemente a Guardia Vomano di Notaresco, mentre il *Quartetto Accademia*, nel 35esimo anno di attività, si esibirà nell'Abbazia di San Giovanni ad Insulam il 28 luglio.

Tra gli altri appuntamenti in cartellone quello del primo agosto quando nell'Abbazia di San Salvatore a Canzano si esibirà la violinista **Jing Zhi Zhang**. Il 27 agosto nell'Abbazia di Santa Maria di Ronzano di Castel Castagna sarà protagonista il

clarinetista **Antonio Tinelli** con **Giuliano Mazzoccante** al pianoforte per *Romanticismo e Anniversari*. Il 30 agosto nell'Abbazia di Santa Maria di Propezzano a Morro d'Oro **Giovanni Fergnani**, **Alberto Signorile** e **Valeria Manai** si esibiranno con **Francesco Di Rosa** primo oboe solista dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia e proporranno *Oboi in Concerto*. Il 2 settembre a Santa Maria di Ronzano si esibirà il pianista **Assio Cioni** premiato nei più grandi concorsi internazionali come al Busoni, San Marino e Belgrado International Piano Competition, il 7 settembre nell'Abbazia di Santa Maria di Propezzano ci saranno **Mariarosaria D'Aprile** e **Tommaso Cogato** con musiche francesi: *Romanticismo, Impressionismo e Art Nouveau*. L'ultimo concerto in programma, il 21 settembre, si terrà nell'Abbazia di San Clemente a Guardia Vomano con il pianista **Luca Delle Donne** il quale proporrà un recital dal titolo *Le Maschere di Schumann*.

*"Beethoven diceva che l'Arte è l'unico punto di contatto che noi umani abbiamo con l'Eterno - commenta il direttore artistico **Carlo Michini** - se poi tale legame si realizza in una Abbazia, allora possiamo dire di partecipare a un evento sinestetico simile alla fotosintesi culturale che trasforma l'Aria in Arte. L'idea di portare la Grande Musica in centri piccoli, ma di grande importanza spirituale, storica e archeologica, nasce proprio in virtù di questa filosofia. La nostra idea di Concerto esula dai caratteri convenzionali e tende a regalare una esperienza diversa, segreta e intima al tempo stesso. Il rapporto tra interprete e pubblico cambia a favore di una maggiore complicità emozionale grazie alle dimensioni ridotte degli spazi. La proposta artistica tende a esplorare tutte le caratteristiche idiomatiche che il linguaggio musicale offre, tutte le famiglie di strumenti sono rappresentati e con essi i più grandi rappresentanti attuali".*

"Il repertorio - conclude Michini - comprende i migliori capolavori della letteratura musicale dal Barocco di Bach fino al XX secolo di Gershwin e Bernstein. Recital solistici, cameristici e orchestrali compongono il cartellone di una stagione concertistica che mi rende orgoglioso del mio lavoro di musicista e mi emoziona per l'idea di bellezza che accomuna tutti noi. Ringrazio le Amministrazioni e le Parrocchie dei Comuni interessati dai concerti, quanti hanno supportato l'iniziativa e i musicisti che si esibiranno".

*"Abbiamo deciso di supportare dall'inizio i Concerti delle Abbazie - aggiunge **Mauro Vanni** presidente dell'Associazione Itaca - per via della grande qualità culturale proposta e perché crediamo fermamente che il progetto Valle delle Abbazie, realizzato dall'Unione dei Comuni Colline del Medio Vomano con un itinerario promosso dai Comuni di Isola del Gran Sasso, Castel Castagna, Notaresco e Morro d'Oro, in collaborazione con Itaca, debba proprio a iniziative come queste la sua ragion d'essere. I concerti promuovono la cultura musicale e nel contempo invitano a scoprire le bellezze artistiche e architettoniche della nostra meravigliosa terra. La musica classica, dunque, volano anche per il turismo e le edizioni passate hanno dimostrato quanto questo binomio sia efficace. Ringrazio il Maestro **Carlo Michini** per la direzione artistica e l'ideazione, un professionista serio e preparato, garanzia della qualità dei concerti proposti che sono certo il pubblico saprà apprezzare anche quest'anno".*

Il costo dei biglietti è di 10 € prezzo intero, 8 € il ridotto; abbonamento intero 70 €, ridotto 50 €, numerose le agevolazioni previste. A sostenere il progetto *Sapori Veri*, *Cioci srl*, *Agenzia General Groupama Luigi Di Battista & C.*, *Arcadia Gruppo Penta*, *C&B Rappresentanze*, *Elle & Elle*, oltre alla *Banca Popolare di Bari* e le *BCC di Basciano e Castiglione M. R. e Pianella*. Si ringraziano le Parrocchie della *Valle delle Abbazie* e le Amministrazioni di Canzano, Isola del Gran Sasso, Morro D'Oro, Notaresco, Castel Castagna, l'Unione dei Comuni delle Colline del Medio Vomano e il comune di Crognaleto, capofila per il progetto *Abruzzo dal Vivo*, per la disponibilità e la collaborazione.

In occasione dei Concerti delle Abbazie la cooperativa *Virate* mette a disposizione particolari pacchetti turistici al costo di 35 euro comprendenti visita guidata al borgo e all'Abbazia, una degustazione di prodotti tipici locali e l'ingresso al concerto. Per ulteriori informazioni info@valledelleabbazie.it, luzmek.segreteria@gmail.com o per chi fosse interessato ai pacchetti coop.virate@gmail.com.

Morire di speranza Preghiera ecumenica in memoria di quanti perdono la vita nei viaggi verso l'Europa

ACLI, Agenzia Scalabriniana Cooperazione allo Sviluppo, Caritas Italiana, Centro Astalli, Comunità Giovanni XXIII, Comunità Sant'Egidio, Fondazione Migrantes,

Federazione Chiese Evangeliche in Italia

-

Morire di speranza

Preghiera ecumenica in memoria di quanti

perdono la vita nei viaggi verso l'Europa

presieduta da

S.E. Mons. Marcello Semeraro

Segretario del Consiglio dei Cardinali

Basilica Santa Maria in Trastevere

Piazza Santa Maria in Trastevere – Roma

Giovedì 21 giugno 2018 • ore 18.00

-

In occasione della Giornata mondiale del rifugiato 2018 ACLI, Associazione Centro Astalli, Caritas Italiana, Comunità di Sant'Egidio, Federazione delle Chiese Evangeliche in Italia, Fondazione Migrantes, Agenzia Scalabriniana per la Cooperazione da oltre 13 anni, organizzano una veglia ecumenica in memoria delle vittime dei viaggi verso l'Europa a cui partecipano comunità e associazioni di immigrati, rifugiati e organizzazioni di volontariato.

Dal 1988 sono morte lungo le frontiere dell'Europa oltre **36.000** persone. Nel 2017 sono stati 3.139 i migranti morti nel Mediterraneo mentre tentavano di raggiungere l'Europa via mare, con una media di quasi 10 morti al giorno. E il 2018 purtroppo si mostra altrettanto agghiacciante: da gennaio ad oggi risultano morte 802 persone.

Il dato è aggiornato al 19 giugno 2018 e si basa sulle notizie censite negli archivi della stampa internazionale degli ultimi 27 anni. Ma i numeri reali potrebbero essere molto più grandi. Nessuno sa quanti siano i naufragi di cui non abbiamo mai avuto notizia.

Lo sanno soltanto le famiglie dei dispersi, che dal Marocco allo Sri Lanka, si chiedono da anni che fine abbiano fatto i loro figli partiti per l'Europa e mai più tornati. Ai naufragi nel **Mediterraneo** si vanno ad aggiungere i viaggi che finiscono tragicamente nel **Sahara**, i rimpatri forzati a cui corrisponde spesso la morte in carceri disumane, e non ultimi, episodi di violenza contro i migranti che si verificano nei paesi di transito e alle frontiere.

La preghiera "Morire di speranza" è promossa per non dimenticare la speranza di tante persone e la sofferenza di chi cerca protezione in Europa; per non rassegnarsi o assuefarsi alle tragedie ma impegnarsi per un mondo più umano e giusto. Desideriamo inoltre chiedere ai governi, ai legislatori e alla comunità europea di porre in essere ogni sforzo per proteggere i profughi e salvaguardare la vita e la dignità dei migranti. Aprire vie legali per chi ha diritto di chiedere asilo, attivare programmi adeguati di reinsediamento per i rifugiati e stabilire quote d'ingresso per i lavoratori stranieri sono misure non derogabili per governare il complesso fenomeno delle migrazioni e rendere le nostre società più inclusive e per questo sicure.

Roma, 19 Giugno 2018

Controguerra. PRESTIGIOSO PARTY PER L'APERTURA DEL NUOVO BOUTIQUE HOTEL IDEA 18

Parterre di autorità e tantissimi invitati

[Primo Video - la benedizione del Vescovo](#)

[Secondo Video - il Frate](#)

[Terzo Video - il circo](#)

[Quarto Video le stanze](#)

[Foto uno](#)

[Foto 2](#)



Anna Illuminati e Mauro Scaramucci

Un'inaugurazione davvero speciale quella che ha visto protagonista il nuovissimo boutique hotel Idea 18 che ha aperto i battenti a Controguerra, piccolo borgo in provincia di Teramo, e ha lasciato a bocca aperta il prestigioso parterre dei presenti.

A fare gli onori di casa sono stati Anna Illuminati e Mauro Scaramucci che hanno accolto il Vescovo di Teramo Lorenzo Leuzzi, che ha benedetto la struttura, il Senatore Gaetano Quagliariello, l'Onorevole Giuseppe Bellachioma, il Prefetto di Teramo Graziella Patrizi, il Questore di Teramo Enrico De Simone, il Prefetto Alessandro Valeri, i sindaci del territorio, a partire da Franco Carletta, primo cittadino di Controguerra, molti esponenti del mondo delle istituzioni, della magistratura, delle associazioni di categoria. Un parterre di tutto rispetto insieme ad un'ampia presenza di giornalisti, imprenditori e selezionati ospiti che dal tramonto fino a tarda sera si sono intrattenuti a bordo piscina, nel giardino e all'interno della splendida struttura.



Da sx. Valeri-Quagliariello-Mazzarella-De Simone

L'organizzazione e la regia dell'evento, che si è protratto fino a tarda notte, è stata curata dall'agenzia MAP Communication, con la direzione creativa di Antonella Mazzarella.

A rendere magica la serata, oltre alla incomparabile location, sono stati gli artisti circensi che hanno dato vita a diversi spettacoli fra gli ospiti e le creazioni dello chef Francesco Germani. Un'inaugurazione in grande stile dunque per un questo boutique hotel 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. Archiviato il party d'inaugurazione, l'hotel è pronto ad accogliere i primi ospiti così come il ristorante, aperto dal lunedì al sabato anche a chi non alloggia della struttura.

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. L'interno fa da contraltare allo splendido outdoor: la piscina, 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.

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 -

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 riletto 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 creazione 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 Cucchiaino 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

Parcheggio; 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.

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!

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

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)

Teramo, Concorso Letterario Nazionale "Con il SENnO di poi" - scadenza prorogata al 30 Giugno

Teramo, Concorso Letterario Nazionale “Con il SENnO di poi” - scadenza prorogata al 30 Giugno



“Con il SENnO di poi” è l’audace, ma significativa, denominazione del contest letterario promosso dall’ASSOCIAZIONE CULTURALE BON TON DI BELLANTE (Teramo), da un’idea di Anna Di Paolantonio, per affrontare in maniera “differente” il difficile tema del tumore al seno, in collaborazione con l’ARTEMIA NOVA EDITRICE e la web agency L&L COMUNICAZIONE.

Le paure, le ansie e le difficoltà vissute, i sogni i desideri e le aspettative che si consolidano durante la malattia, costituiranno il filo conduttore di una selezione di racconti che ARTEMIA NOVA EDITRICE si pregerà di dare alle stampe in una inedita e prestigiosa raccolta antologica.

Gli uomini e le donne, che direttamente o indirettamente, hanno convissuto con questa patologia, potranno raccontare le loro esperienze, diventando così i genuini protagonisti di un viaggio introspettivo, imprevedibile e vero.

Esorcizzare il tumore al seno attraverso la scrittura, per raccogliere e divulgare in modo alternativo le informazioni, costituisce una più che valida motivazione per partecipare, con la sensibilità richiesta dall’argomento, al concorso “Con il SENnO di poi”.

Parte del ricavato ottenuto con la vendita dell’opera sarà devoluta in beneficenza ad associazioni che operano nel settore e che aderiscono al progetto.

REGOLAMENTO 2018

1. L’Associazione Bon Ton, Artemia Nova Editrice s.r.l. e L&L Comunicazione, indicano il concorso letterario “Con il SENnO di poi” finalizzato alla selezione di 20 racconti inediti.
2. Le 20 opere selezionate saranno raccolte in un pregiato volume antologico. L’editore ne curerà la grafica, la pubblicazione e la promozione.
3. La partecipazione al concorso, completamente gratuita, è aperta a tutti senza alcuna distinzione di età, sesso e cittadinanza.
4. Il concorso è rivolto a chiunque abbia il desiderio di esternare per iscritto le esperienze e le vicissitudini vissute a vario titolo per causa del tumore al seno.

CONCORSO LETTERARIO NAZIONALE

5. I componenti della commissione esaminatrice, gli organizzatori, e i loro familiari non possono partecipare al concorso.
6. La partecipazione al concorso da parte di un gruppo di persone (es: una classe scolastica, etc.) richiede, oltre ai dati relativi al gruppo (indicazione scuola di appartenenza, classe, etc.) anche la designazione di un referente maggiorenne il

nominativo del quale andrà riportato nella scheda di iscrizione.

7. L'iscrizione al concorso di un autore minorenni implica l'autorizzazione alla partecipazione espressa da chi esercita la patria potestà; il nominativo di quest'ultimo andrà riportato nella scheda di iscrizione (è richiesto l'invio di una fotocopia di un valido documento di riconoscimento della persona che esercita la patria potestà).

8. Oggetto del concorso letterario "Con il SENNO di poi", è la redazione di un testo breve, scritto in lingua italiana, di n. 6/8 cartelle di 30 righe ciascuna, redatto con carattere tipografico (Times New Roman, corpo 12).

9. I partecipanti sono liberi di utilizzare nella scrittura del testo (elaborato), qualunque tipologia di tecnica narrativa e genere letterario, purché le tematiche proposte siano, a qualunque titolo, oggettivamente riferibili alla patologia del tumore al seno.

10. Ciascun partecipante può presentare al concorso un solo elaborato. Non saranno prese in considerazione versioni successive di elaborati già inviati.

11. Non verranno accettati elaborati redatti con formati stilistici differenti da quelli indicati o eccedenti le dimensioni richieste.

12. Saranno esclusi dal concorso elaborati che contengono, ad insindacabile giudizio della commissione esaminatrice, argomenti o forme di linguaggio contrari alla morale pubblica.

13. Verranno esclusi gli elaborati i contenuti dei quali possono, a discrezione dell'organizzazione e della commissione esaminatrice, esporre in qualunque modo, gli organizzatori stessi e i terzi a contenziosi legali o che possono risultare lesivi della loro immagine.

14. I racconti proposti dovranno essere inediti, non devono essere stati quindi pubblicati in precedenza su carta (libri, giornali, quotidiani, magazine...) o web (Q.O.L. siti, blog, piattaforme letterarie...)

15. I partecipanti si rendono garanti della proprietà del materiale presentato. Di eventuali plaghi risponderanno personalmente gli autori stessi.

16. I partecipanti dovranno inviare gli elaborati nel formato digitale pdf. o docx, all'indirizzo e-mail info@artemianovaeditrice.it entro e non oltre mercoledì **30 giugno 2018** (farà fede la data di invio della e-mail).

17. Unitamente al file elaborato i partecipanti invieranno, pena l'esclusione dal concorso, la scheda di iscrizione (Allegato A) debitamente compilata in tutte le sue parti.

18. Il mancato invio di tutti i dati richiesti (file elaborato, scheda d'iscrizione compilata in ogni sua parte) o l'invio oltre il termine sopra indicato, comporterà l'automatica esclusione al concorso.

19. Le opere in concorso saranno valutate da una commissione esaminatrice (Giuria del concorso) composta da esperti, docenti e personalità del settore.

20. Il numero e i componenti della commissione esaminatrice, (presidente di Giuria e giurati) nominati dall'organizzazione, verranno resi noti alla scadenza del bando (20 giugno 2018) sul sito web della casa editrice Artemia Nova Editrice (www.artemianovaeditrice.it) e sulla pagina del suo profilo facebook (www.facebook.com/artemianovaeditrice).

21. I giudizi della commissione esaminatrice sono inappellabili e insindacabili.

22. La commissione esaminatrice, potrà, a sua propria discrezione, rendere pubbliche, le motivazioni che hanno portato alla selezione degli elaborati.

23. L'esito della selezione sarà pubblicato sul sito web della casa editrice Artemia Nova Editrice e sulla pagina del suo profilo facebook entro venerdì 7 Settembre 2018. Gli autori selezionati saranno avvisati anticipatamente tramite e-mail.

24. L'opera finale contenente i racconti selezionati sarà presentata alla stampa e al pubblico durante il mese di ottobre 2018 (mese della prevenzione del tumore al seno).

25. Le date e i luoghi delle cerimonie di presentazione dell'opera e degli autori finalisti saranno comunicati attraverso le pagine del sito web/profilo facebook dell'editore Artemia Nova Editrice. I finalisti saranno avvisati per tempo tramite e-mail.

26. Tutte gli elaborati pervenuti rimarranno di proprietà dell'editore Artemia Nova Editrice srl.

27. I partecipanti riconoscono all'organizzazione il diritto di riprodurre in toto o in parte le loro opere su cataloghi, manifesti, pieghevoli, giornali o altri stampati nonché su qualsiasi altro supporto (cartaceo e/o elettronico) utile alla realizzazione e alla promozione di future iniziative editoriali o socio-culturali.

28. Gli autori partecipando al concorso rinunciano a qualsiasi pretesa economica o di natura giuridica in ordine ai diritti d'autore.

29. Ciascun autore conserverà la paternità della propria opera e, laddove questa sarà riprodotta sarà sempre citato il nominativo.

30. A tutti i 20 autori finalisti l'editore Artemia Nova Editrice farà dono di n. 3 copie dell'opera finale pubblicata.

31. Ai 20 finalisti sarà donato un bracciale "Porte Bonheur" in argento e pietre dure, ispirato alla cristalloterapia, omaggio della Gioielleria "Scigno dei Desideri" di Corropoli (Te).

32. La partecipazione al concorso implica l'automatica accettazione integrale di tutte le norme contenute nel presente regolamento e l'accettazione del D.Lgs. n. 196/03 sulla privacy.

33. L'organizzazione non sarà tenuta a fornire spiegazioni sulla corrente gestione del concorso e sui criteri di valutazione delle opere.

34. L'organizzazione si riserva, il diritto di apportare le variazioni al regolamento che dovessero essere introdotte per causa di forza maggiore. Tali variazioni saranno prontamente pubblicate sulla pagina del profilo facebook della casa editrice.

35. All'organizzazione spetta la determinazione finale su quanto non espressamente previsto nel presente regolamento. Tutte le fasi del concorso possono essere seguite sulla pagina facebook della casa editrice.

ASSOCIAZIONE BON TON ARTEMIA NOVA EDITRICE L&L COMUNICAZIONE

Anna Di Paolantonio Maria Teresa Orsini Luisa Ferretti

[SCHEDA DA COMPILARE PER PARTECIPARE AL CONCORSO](#)

L'Ass.ne culturale Nuove Sintesi, presenta il libro "Il Segreto della Moneta" edizioni Solfanelli

L'Ass.ne culturale Nuove Sintesi, in collaborazione con la "SCUOLA DI STUDI GIURIDICI E MONETARI GIACINTO AURITI", invita alla prima presentazione ufficiale del libro "IL SEGRETO DELLA MONETA. Verso la Rivoluzione Auritiana", Edizioni Solfanelli.

The poster is blue with white and yellow text. At the top, it says 'BELLANTE 2018' in large white letters, with '8 maggio' and '10 giugno' on either side. Below this, there are logos for the 'SCUOLA DI STUDI GIURIDICI E MONETARI GIACINTO AURITI' and a red square logo. The main text reads 'Sabato 16 Giugno' in large white letters. Below that, it says 'Presentazione de:' followed by 'IL SEGRETO DELLA MONETA' in large white letters, and 'Verso la Rivoluzione Auritiana (Ed. Solfanelli)' in smaller white letters. Then, 'Relatori:' followed by 'Francesco Filini - Autore' and 'Ugo di Nicola - Coord. C.S. Scuola Auritiana'. Below that, 'Introduce:' followed by 'On. Serafino Pulcini'. At the bottom, it says 'ore 17.30' and 'ex asilo - Piazza Arengo' in large white letters.

Solfanelli editore

Relatori:

- Dott. Francesco Filini (autore del libro)
- Dott. Ugo Di Nicola (Coord. C.S. Scuola Auritiana)

Introduce:

On. Serafino Pulcini

SABATO 16 GIUGNO 2018, ORE 17.30, Ex asilo delle suore in PIAZZA ARENGO, BELLANTE paese (TE)

"Il segreto della moneta è una rapida ma fruttuosa rivisitazione dei precetti religiosi e delle riflessioni filosofiche sulla moneta e l'usura che hanno segnato, nel bene o nel male, la storia della nostra civiltà. L'itinerario ripropone in particolare il pensiero di Aristotele, il filosofo della Classicità, di San Tommaso d'Aquino, il filosofo della Scolastica, di Adam Smith e Carl Marx, padri, rispettivamente, del capitalismo e del socialismo.

Il viaggio si conclude nel punto da cui si dipartono due strade emblematiche: l'una rappresentata dall'euro, dalla BCE e da Mario Draghi, a indicare il sistema monetario-bancario che consente ad alcuni privati di impadronirsi del bene pubblico

moneta; l'altra rappresentata, nell'occasione, da Giacinto Auriti, a indicare un sistema che renda a tutti i cittadini la proprietà della moneta e i benefici che ne derivano. L'autore prende responsabilmente posizione contro i maghi della finanza e contro quella parte — numericamente preponderante, ma moralmente o intellettualmente inadeguata — dell'attuale ceto politico che fa loro da supporto; ma sta all'intera comunità, posta dinanzi a questo bivio, decidere quale delle due direzioni prendere.”

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 ABBIA 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”.

Coppa Italia: Vallelunga ospita il giro di boa della stagione

Un fine settimana ricco di gare e di piloti iscritti per un terzo round che sancisce il giro di boa della stagione 2018. La Coppa Italia Velocità della Federazione Motociclistica Italiana fa tappa all'Autodromo “Piero Taruffi” di Vallelunga .



Matteo Ciprietti - FOTO ARCHIVIO

Pirelli Cup

Novità 2018 nel contesto della Coppa Italia, la Pirelli Cup promossa da Ideal Gomme Racing con il pieno supporto di Pirelli ha proposto gare e verdetti interessanti tra il Mugello e Misano, con la ripromessa di continuare su questo trend anche a Vallelunga. Nella Pirelli Cup 600 complici i risultati registratisi a Misano: Matteo Ciprietti conduce a quota 305 punti . Matteo cercherà in questo week-end di confermare l'ultimo risultato positivo , continuando con il suo Team RM di Padova a lavorare perfezionando la sua Kawasaki .Da segnalare, sempre per quanto concerne la Pirelli Cup 600, nel weekend di Vallelunga il gradito ritorno della Superpole "vecchio stile", già sperimentata con successo a Misano per la 1000: un turno, in programma domenica mattina, ore 9.15 con l'accesso riservato ai primi 15 classificati nei due turni ufficiali del sabato con un giro secco per ciascun pilota che determinerà lo schieramento di partenza.

IL PROGRAMMA

Sabato, si disputano le qualifiche ufficiali, Domenica gara ore 15.30

BIGLIETTI

Ingresso gratuito per la giornata di venerdì 8 giugno, sabato 9 previsto a 10,00 € il biglietto intero, 8,00 € il ridotto. Domenica 15,00 € il biglietto intero, 10 € il ridotto per donne, ragazzi da 14 a 18 anni e Tesserati FMI, ingresso gratuito riservato per gli under 14 e per i Tesserati del Gentlemen's Motor Club.