

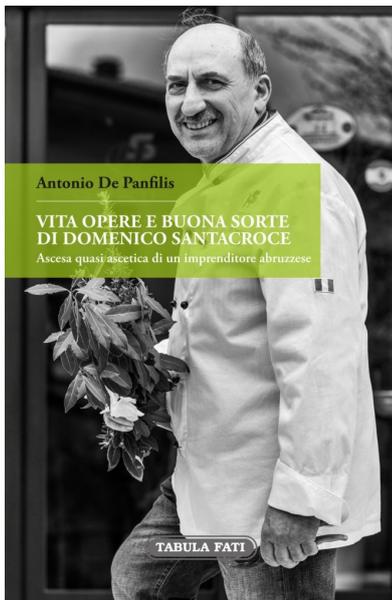
Ascesa quasi ascetica di uno chef abruzzese di talento In un bel libro di Antonio De Panfilis la vita, le opere e la buona sorte di Domenico Santacroce



Benedetto XVI a Sulmona

di **Goffredo Palmerini**

L'AQUILA - Ci sono persone che con apparente normalità riescono a realizzare la propria vicenda umana con significativi risultati senza subire le seduzioni dell'apparenza, mettendo a frutto il loro talento, la determinazione e la tenacia tipici di certa gente d'Abruzzo. Un caso emblematico è quello a **Domenico Santacroce**, giovane di **Pratola Peligna**, che una cinquantina d'anni fa dopo gli studi all'Istituto Alberghiero di **Roccaraso** scelse le vie dell'emigrazione per meglio conoscere, in eccellenti Resort di **Scozia** e **Londra**, tutti i segreti della cucina internazionale e delle buone maniere nei servizi dell'ospitalità e dell'accoglienza. Poi il ritorno nella sua terra, a **Sulmona**, a mettere in pratica la sapienza acquisita. E insieme a questo il coraggio di scelte imprenditoriali, osate calibrando la giusta dose di temerarietà e di buonsenso. Questa, in sintesi, la storia di Domenico che **Antonio De Panfilis** racconta con una narrazione avvincente nel volume "**Vita, opere e buona sorte di Domenico Santacroce**" (Edizioni Tabula Fati), uscito da un paio di settimane e che presto sarà presentato nella città di Ovidio. Un libro intrigante, che si legge tutto d'un fiato. Il volume, per di più, reca una bella Presentazione di **Vittorio Sgarbi**, una magnifica Postfazione dello scrittore **Giovanni D'Alessandro** ed in quarta di copertina una nota di **Nicola Gardini**, scrittore poeta pittore, docente ad Oxford. Tra tali insigni personalità chi scrive, per desiderio dello stesso Domenico Santacroce e dell'autore, ha vergato le pagine dell'Introduzione al volume.



cover Vita, opere e buonasorte di Domenico Santacroce

Prossimamente, come si diceva, il volume sarà presentato a **Sulmona**, con la partecipazione di **Vittorio Sgarbi**, **Giovanni D'Alessandro**, **Nicola Gardini**, **Goffredo Palmerini** e **Antonio De Panfilis**, non appena verranno assicurare tutte o gran parte delle loro presenze. Per il momento ecco qualche anticipazione sull'opera. Il libro ha avuto una lunga e laboriosa gestazione, come dichiara nei ringraziamenti l'autore - giornalista ed esperto di comunicazione -, citando la fruttuosa messe di consigli e pareri ricevuti nel corso della preparazione del testo da personalità quali l'antropologo **Franco Cercone**, l'esperto di erbe officinali **Enzo Presutti**, biologo e già docente alla Sorbona, l'umanista e storico **Mario Setta**, lo chef di Villa Santa Maria **Antonio Stanziani**, erede d'una genia di cuochi d'altissimo livello, il docente d'italianistica all'Università di Ottawa **Franco Ricci**, assiduo frequentatore con i suoi studenti degli hotel Santacroce, dal professore e poeta **Giancarlo Giuliani**, cui si deve l'editing ufficiale del volume, **Marco Solfanelli** per la casa editrice Tabula Fati, il grande scrittore **Giovanni D'Alessandro**, che al volume ha regalato una Postfazione ricca di richiami e con una singolare reinterpretazione dell'ovidiana "*Sulmo mihi Patria est*". E ancora il prof. **Nicola Gardini**, insigne latinista, che ha scolpito le sue impressioni sul libro nella quarta di copertina, l'imprenditore della famosa fabbrica dolciaria **Antonio Pelino**, docente universitario di economia e storia, recentemente scomparso. Infine chi scrive, chiamato a comporre l'Introduzione che apre il volume. Nel libro anche un inserto di 16 pagine d'immagini a colori e una preziosa Appendice culinaria, di 25 pagine, con alcune ricette e menu proposti da Domenico Santacroce, compreso il menu del pranzo preparato per **Benedetto XVI** - un grande privilegio per lo Chef -, in occasione della visita pastorale del pontefice a **Sulmona**, il 4 luglio 2010, nell'ottavo Centenario della nascita di **Celestino V**.

*"Mi fermo sempre all'Hotel Ovidius -scrive tra l'altro **Vittorio Sgarbi** nella pagina di Presentazione - quando passo per Sulmona. Sempre. Forse perché ciò che mi ha colpito di più è la collezione di opere d'arte su tela appese alle pareti. I quadri. Non poteva essere diversamente, direbbe qualcuno, dato il mestiere che faccio. Ricordo che capitai lì nella hall, non so come, una prenotazione casuale, anni fa. E scorgere prima un dipinto di Formichetti... e poi un bozzetto di Carrà, distribuiti anche per le scale di quell'hotel che affaccia sulla splendida cattedrale di San Panfilo, beh, un po' la percezione complessiva della giornata l'aveva cambiata. Migliorata. [...] Questo libro rappresenta la vita di un abruzzese come tanti che, nei fatti, come tanti non è. Anche perché Domenico Santacroce ha avuto l'accortezza di donare un luogo d'arte a un luogo di lavoro e di accoglienza. "Arte dell'accoglienza", non solo in senso lato. Ha reso un servizio in più al cliente, ma anche alla città stessa, già di per sé ricca di storia e convergenze culturali. Quando un imprenditore fa un po' di più rispettosa quanto il mercato gli richiede, oltre a muovere dei flussi di gente per mestiere, ebbene egli adempie ad un compito che è proprio dell'arte e della vita stessa, quello di alzare - conclude **Sgarbi** - la fantasia e i circuiti dell'animo, le declinazioni interiori che avvicinano l'uomo a qualcos'altro".*

Singolare la Postfazione di **Giovanni D'Alessandro**, scrittore che non finisce mai di stupire. Confidenziali e colloquiali le sue annotazioni rivolte all'amico **Domenico Santacroce**, che definisce "*mahatma*", specie per quel tratto quasi spirituale con il quale Domenico affronta le ascese del monte Morrone alla ricerca di erbe ed essenze che impreziosiscono di sapori i suoi

migliori piatti. “[...] *Volendo farti una lode indiana*, – annota tra l’altro **D’Alessandro** – *vorrei scrivere che sei un mahatma, o almeno un piccolo mahatma, cioè una piccola grande anima, operante non sulla riva del Gange, ma del Gizio. Il racconto di tutta la tua vita contenuto in questo libro lo conferma. E comunque, religione o non religione, sei uno dei grandi peligni. Lo sei nella concretezza dell’attività quotidiana dell’imprenditore come nell’hobby dei fornelli. Le virides malvae di Ovidio, le carni dell’agnello, del capretto, del manzo da lui celebrate, nelle luculliane mense del tempo di Augusto, uno come te di certo lo aspettavano da un paio di millenni. Adesso voglio chiudere con un’altra cosa che forse ti diventerà e non so se sia mai stata scritta, della nostra città. [...]*”. E qui **Giovanni D’Alessandro** dà una sua versione ulteriore del motto ovidiano *Sulmo mihi Patria est*, che il brillante scrittore reinterpreta in senso culinario. Lasciemo la cosa in sospeso, per la curiosità dei lettori.

“[...] *Un momento fondamentale di questo libro* – scrive in quarta di copertina **Nicola Gardini** –, *che è molti libri insieme, sta nel racconto della guarigione da un male mortifero che Domenico ha saputo darsi attraverso l’esercizio appunto della conoscenza di sé, quasi da filosofo antico. Come ancora oggi sale per le balze del Morrone a raccogliere erbe, così questo perenne migrante della volontà scende per i valloni del cuore e delle viscere e si cerca, salvandosi. La sua maestria culinaria non è disgiungibile dalla sua eccellenza umana: il rispetto e la cura degli altri che la buona cucina rappresenta sono anzitutto vocazione e impegno alla dignità personale. Con queste briose pagine, piene di humour, di esperienze e di saggezza, Domenico Santacroce ci consegna un meraviglioso esempio di amore della vita e di serietà morale. La sua vicenda fortunata di picaro abruzzese ci comunica tante bellezze, tanti momenti di storia italiana (e non solo), ma soprattutto una verità fondamentale: che il male non si supera senza sofferenza*”. Perché della storia di **Domenico Santacroce**, raccontata nel libro, s’abbia qualche indicazione in più, qui di seguito si riporta il testo dell’**Introduzione** al volume.

«Ho letto con grande piacere ed interesse questa biografia di **Domenico Santacroce**. Davvero con piacere, perché **Antonio De Panfilis** l’ha scritta “in punta di penna”, come si dice quando la scrittura è bella, viva, intrigante, e il linguaggio raffinato, colto e coinvolgente. Frequenti richiami ad altre discipline, arti e culture arricchiscono di sfaccettature una storia di vita, quella di Domenico Santacroce, che si rivela di pagina in pagina avvincente. Un’avventura densa d’antica sapienza contadina innestata ad una curiosità intellettuale cospicua, ad una tenacia solerte e consapevole, in costante ricerca di novità e d’innovazione. Una bella storia di riscatto, di coraggio, di talento e determinazione, la vita di Domenico. Similmente alla migliore cifra della gente d’Abruzzo che, partita dalla propria terra difficile e grama, ha scritto straordinarie pagine di successo in ogni angolo del mondo. Una storia connotata anche dall’emigrazione, sebbene diversa e singolare rispetto alle storie che oltre un milione e trecentomila abruzzesi hanno vissuto in ogni latitudine.

Dell’emigrazione italiana, ed abruzzese in particolare, abbiamo recentemente parlato alla presentazione d’un libro tenutasi proprio al Meeting Santacroce Hotel, una delle “opere” che si devono alla lungimiranza e al talento imprenditoriale di Domenico. Dell’epopea migratoria italiana abbiamo in quell’evento fatto cenno, quando a cavallo di due secoli quasi 30 milioni di nostri connazionali lasciarono l’Italia per cercare lavoro all’estero. Ora gli oriundi italiani nel mondo sono diventati 80 milioni, un’altra Italia più numerosa dell’Italia dentro i confini. Hanno dovuto superare prove durissime, umiliazioni e pregiudizi, prima di potersi conquistare il rispetto e la considerazione. Il rispetto l’hanno conquistato sul campo, grazie alla laboriosità, all’ingegno e all’intraprendenza creativa, come pure alla correttezza dei loro comportamenti, guadagnandosi la stima e l’ammirazione con testimonianze di vita esemplari.

Uno degli esempi commendevoli, quantunque si tratti d’una storia d’emigrazione durata solo alcuni anni, riguarda proprio **Domenico Santacroce**. La sua emigrazione inizia nel 1969, in **Scozia**. Si completa poi a **Londra**, dove resta due anni fino al 1975. Preceduta nel 1967 da puntate interne, diciassettene e ancora studente, a **Lido di Camaiore**, **Punta Ala** e **Porto Santo Stefano**. Un’emigrazione sempre alla conquista della conoscenza, del migliore livello di professionalità nel campo della ricettività e della ristorazione. Un po’ si assimila alla più recente emigrazione, che da una ventina di anni sta interessando la nostra Nazione, con un flusso in uscita di quasi centomila persone l’anno. Sono per la gran parte giovani con

laurea o diploma, in cerca di lavoro ma anche di esperienze nuove. Sono giovani che vanno in università prestigiose a specializzarsi dopo la laurea, giovani che trovano occupazione in importanti centri di ricerca. Vanno talvolta per qualche anno, almeno questo ritengono. Pensano di rientrare appena possibile. Trovano alle volte opportunità interessanti, perché i nostri laureati – come recentemente affermava il prof. **Eugenio Coccia**, Rettore del **Gran Sasso Science Institute** – dimostrano nella loro preparazione doti di maggior equilibrio e una cultura umanistica non riscontrabile altrove. Alcuni rientrano, altri contano di rientrare, altri ancora restano. E si realizzano. L'Italia avrebbe tutto da guadagnare se queste intelligenze potessero rientrare trovando in patria adeguate opportunità.

Questa, *in nuce*, è stata anche la ventura di **Domenico Santacroce**. Diplomato alla Scuola Alberghiera di Roccaraso: una scelta di studi già tutt'un programma nella testa del giovane di Pratola Peligna. Quegli studi, a quel tempo molto basati sulla formazione pratica, gli avrebbero consentito un posto di lavoro in alberghi e ristoranti nell'Altopiano delle Cinquemiglia, nella Valle Peligna o nel resto d'Abruzzo. Ma Domenico aveva ben chiaro il suo disegno, il sogno nel cassetto: quello di conoscere il meglio, di puntare all'eccellenza, di scoprire ogni dettaglio sulla qualità della buona cucina, sull'arte della sua presentazione, sull'inappuntabilità dello stile del servizio. Partì così in un giorno d'aprile del '69, in treno. Un lungo viaggio verso le alte terre di **Scozia**. Un lavoro presso un Resort di gran classe. Forte quindi il desiderio di conoscenza, di mettersi in gioco pienamente, contando su una determinazione senz'ombra di cedimento. E sulla "buona sorte". D'altronde, la fortuna aiuta gli audaci. Nel percorso di Domenico grandi Maestri del mestiere, di sala e di cucina. Davvero eccezionali. Per lui poi l'esperienza a **Londra**, in un grande albergo, uno dei migliori della City, con le sfide sempre affrontate e vinte. Avrebbe potuto fermarsi a Londra, con un futuro promettente. Ma Domenico voleva vincere nella propria terra, mettendo là a frutto il suo sapere, la sua voglia d'innovare. Coniugando l'alta cucina internazionale con gli antichi sapori e il ricco patrimonio della cucina tradizionale abruzzese e della cultura contadina.

Dunque una storia ricca d'iniziative, quella di Domenico, rafforzata dall'incontro con Antonella, straordinaria compagna di vita e di impegnative imprese condivise. Scelte coraggiose, insieme, nelle decisioni degli investimenti. In Domenico un grande talento, anche imprenditoriale. Sorprendente, come nel caso della repentina "conquista" dell'immobile che sarebbe diventato l'Hotel Ovidius. I sogni che diventano realtà. Poi una dura realtà, l'arrivo d'una grave malattia. Il mondo che sembra crollarti addosso. La sfida più importante, per la vita. Affrontata e vinta, quando la battaglia era già stata data per persa. Quindi il ritorno sulla scena, più deciso che mai. Sono capitoli d'una storia così ben narrata che è giusto gustare dalle pagine che l'Autore ha così magnificamente confezionato per i lettori. De Panfilis ci fa vivere con intensità pensieri, sogni ed emozioni di Domenico. Ci accompagna nei luoghi con descrizioni dettagliate e richiami puntuali. Ci contorna la narrazione, scorrevole e sovente letteraria nella forma, con i personaggi che significativamente incrociano la vita di Domenico. Li conosciamo quasi da vicino, nella loro mentalità, indole e sapienza.

Ne vien fuori non una biografia, che per quanto curata conserverebbe tuttavia una sua "distanza", ma un vero "romanzo di vita" che coinvolge emotivamente il lettore e lo immerge in un *continuum* di fatti, sensazioni, riflessioni e curiosità rivelate, come appunto nelle migliori narrazioni. **Domenico Santacroce**, da questa operazione biografica, non riceve solo il dono di veder raccontata la propria vita, con il pregio degli eventi salienti così nitidamente evidenziati. Ha in più il privilegio di poter mettere a disposizione del pubblico – fatto che gli sarebbe stato precluso, se non altro per ragioni di stile e opportunità, se fosse stato egli stesso a raccontarla – una testimonianza palpabile e compiuta di quanto determinazione e volontà di realizzarsi possano incontrare il successo, nel contempo esaltando il valore antico del patrimonio culturale della propria terra. Nella gastronomia questo concetto vale come in ogni altra "arte", nell'accoglienza alberghiera altrettanto. In questi campi, forse più di altri, se declinati sinergicamente alla cultura e alle tradizioni dei luoghi, l'anima vera della nostra terra può mostrare il volto più bello e suggestivo.

In fondo a questa storia c'è anche un modo esemplare di come il talento, coniugato alle riscoperte radici culturali d'un luogo, possa dare esiti di notevole respiro. Domenico è uno Chef che il desiderio di conoscenza e di perfezionamento ha portato in giro per l'Europa a confrontarsi con i grandi Maestri dell'*haute cuisine* – Belloni detto "Zeffirino", Gérard Boyer, Ferran Adrià, ma anche Stanziani detto "Pacitto" – con la voglia di migliorarsi sempre, in una formazione continua. Con la semplicità del tratto e la sua bonomia, con tutti egli è riuscito ad aprire le porte della confidenza. Da tutti ha attinto saperi e segreti. Ma il vero salto di qualità si rinviene nella sua capacità d'inventare ricette nuove, con i sapori e gli odori più autentici della sua

terra. Come sta pure nella propensione ad accogliere ogni ospite e ogni cliente, nelle sue strutture ricettive, con lo spirito di far sentire ognuno a casa propria, quasi in famiglia. Con un livello di professionalità e di servizio, però, elevati all'eccellenza. Una qualità professionale ed un'attitudine che gli hanno consentito l'onore di preparare il pranzo a papa Benedetto XVI, nella storica visita pastorale a Sulmona, il 4 luglio 2010.

Dalla sua esperienza di Chef e di accorto imprenditore, così come dalla sua stessa storia d'emigrazione, si ricava il senso del valore d'una vita vissuta con coraggio, con fiducia nelle proprie risorse e con fede. E con una visione di futuro che sa truardare oltre l'orizzonte, utile non solo per sé e per la propria famiglia, ma per l'intera comunità peligna ed abruzzese. **Domenico Santacroce** dispone di quel coraggio, di quella fierezza, di quell'orgoglio positivo degli antichi **Peligni** che, un secolo prima della nascita di Cristo, nella **Lega Italica** osarono sfidare e combattere contro i Romani, diventando poi di **Roma** alleati e *cives* per il loro valore. A Domenico va dunque la gratitudine d'aver indicato una strada nuova in un settore importante dell'economia abruzzese: un Turismo di qualità che sappia mettere "in concerto" enogastronomia, arte, cultura, tradizioni, singolarità, sapori e meraviglie d'un **Abruzzo** ancora da scoprire nei suoi tesori più nascosti. La storia d'una parte importante della sua vita, come ben è raccontata in questo libro, attraverso queste pagine potrà essere più latamente conosciuta. Con l'augurio che nuove avventure, simili a questa, sappia intraprendere la tenace gente d'Abruzzo per costruire il suo futuro.»

Antonio De Panfilis *"Vita, opere e buona sorte di Domenico Santacroce"* (Edizioni Tabula Fati, Chieti 2018, pp.168, € 15)

BCC DELL'ADRIATICO TERAMANO PREMIO LETTERARIO NAZIONALE "LORENZO D'ORSOGNA", SABATO AD ATRI LA CERIMONIA

La giuria premierà i dieci finalisti con pergamene, soggiorno e premi

Chiude, con la cerimonia di premiazione, la prima edizione del premio letterario nazionale dedicato a "Lorenzo D'Orsogna", il collega e amico fraterno di tutti i dipendenti e i soci della BCC dell'Adriatico Teramano, scomparso **a ottobre**. "In un mondo ove i numeri la fanno da padrone, le parole celebrano la vita, che non muore, di un uomo che ha saputo amare", è l'espressione che ha accompagnato l'iniziativa culturale che avrà il suo epilogo sabato, alle ore 17,30, al teatro comunale di Atri. **L'ingresso è libero e aperto al pubblico**. La partecipazione al concorso **era** gratuita e aperta a tutti i soci, figli di soci, amministratori, sindaci e dipendenti del movimento del Credito Cooperativo in ogni sua accezione, con esclusione degli

amministratori, sindaci e dipendenti alla BCC dell'Adriatico Teramano. Il bando - scaduto il 25 febbraio scorso - è stato inviato a 160 banche di credito cooperativo e aziende del movimento e ha raccolto numerose adesioni. Partner ufficiale di questa iniziativa è "Chiaredizioni", marchio del Gruppo editoriale "IlViandante - Chiaredizioni" di Arturo Bernava. La giuria è composta da esponenti del mondo culturale quali Massimo Pasqualone (Presidente), Simone Gambacorta, Luca Salini, Ezio Sciarra e da sei dipendenti della BCC dell'Adriatico Teramano (Francesco Balducci, Andrea Bonaduce, Sara D'Ascenzo, Raffaella Di Bonaventura, Luisella Di Filippo, Angela Piccioni). Per i dieci autori finalisti è prevista l'ospitalità (vitto, alloggio e **giro turistico di Atri e della Torre di Cerrano**) per 2 persone per i 2 giorni della manifestazione. In palio premi e **pergamene** per i primi tre classificati di ogni sezione. **Pergamene al 4° e al 5° finalista per ogni sezione.**

LA CARBOTECH SPONSOR DELLA SQUADRA DI BASKET DELL'AZIENDA TEDESCA BROSE



Lorenzo Dattoli con il campione Daniel Hackett

L'azienda di Martinsicuro che produce spazzole per motori elettrici, ha partecipato alla partita di campionato della Brose Barberg di cui è sponsor oltre che cliente da 10 anni

Martinsicuro 3 aprile 2018. Non solo la consueta partnership aziendale ma anche la passione per lo sport unisce la Carbotech al colosso Brose. L'azienda di Martinsicuro infatti che produce spazzole per motori elettrici, ha stretto un importante accordo di marketing sportivo per la stagione in corso con la **Brose**, azienda tedesca leader nel campo dell'automotive, nome già decisamente noto agli appassionati di basket. Il marchio Brose infatti campeggia da anni sulle maglie del Bamberg, squadra allenata dal coach **Luca Banchi**. La **Brose**, è la quinta azienda al mondo nel settore della

fornitura automobilistica e sviluppa e produce sistemi meccatronici per le portiere e i sedili dei veicoli, motori elettrici, attuatori ed elettronica per sistemi sterzanti, freni, trasmissioni e raffreddamento motore. Con più di 25.000 dipendenti in 60 sedi di 23 paesi, Brose genera un fatturato di 6,1 miliardi di Euro.



La delegazione della Carbotech all'arena di Bamberg

Brose Bamberg, è il club di pallacanestro tedesco con sede a Bamberg, in nel Bundesland della Bavaria Ha vinto il suo primo titolo nel 2005 ed è stata la prima squadra tedesca ad entrare nelle top sixteen in Eurolega

Il rapporto tra Carbotech e Brose dura oramai da 10 anni come ci spiega l'ing. **Lorenzo Dattoli**, ad Carbotech: «La Brose è nostro cliente dal 1998, attualmente forniamo loro le nostre spazzole anche per i mercati extra Europei quali Messico, Cina e Nord America. Tra noi c'è un rapporto di stima e fiducia che va oltre il lavoro, ecco perché ho deciso con entusiasmo di diventare partner della loro squadra di basket che oltretutto è uno sport che seguo da sempre».

Il management della Carbotech guidato dall'ing. Dattoli è stato invitato lo scorso 29 marzo a partecipare alla partita Brose Bamberg Basket vs. AX Armani Olimpia Milano durante la quale l'azienda abruzzese è stata per quella sera main sponsor. Prima della partita, lo staff della Brose Bamberg, ha accompagnato la Carbotech a visitare l'Arena. Al termine della partita, il campione cestista italo-americano **Daniel Hackett**, ha incontrato la rappresentanza dell'azienda di Martinsicuro per una chiacchierata e qualche scatto fotografico.

La Carbotech è leader in Italia nella progettazione, produzione e commercializzazione di spazzole per motori elettrici con oltre 45 anni di esperienza nei settori automotive, home, automazione e ricambio. Dal 2009 è guidata da Lorenzo Dattoli, e annovera tra i suoi clienti aziende provenienti da tutto il mondo quali: Brose, Bosch, Prestolite, Bühler, Johnson Electric e molte altre. In 9 anni la Carbotech, con una sede anche in Serbia, è cresciuta in termini di fatturato, risorse umane, ricerca e innovazione e oggi vanta 90 dipendenti per un fatturato che nel 2017 ha superato i 12,5 milioni di euro.

«E' stata una bellissima -conclude l'ing. Dattoli- esperienza umana e professionale per me e per il mio team vivere in prima linea, accanto alla Brose una partita così importante. Sono sicuro che questa partnership consoliderà anche il nostro rapporto con la Brose».

ALBATOUR, COSTA DEI PARCHE E OBA: LA POLITICA ASCOLTI LE

NOSTRE ISTANZE

A breve, le tre sigle del comparto turistico di Alba Adriatica consegneranno un documento ai candidati sindaci in cui sono tracciate richieste e priorità

Albatour, Costa dei parchi e Oba insieme per chiedere alla politica albense certezze, interventi ed interessamento verso le questioni aperte da risolvere della principale risorsa economica del territorio: il turismo. Il mondo degli albergatori e dei balneari ha deciso di seguire un percorso condiviso, senza frammentazioni, per tracciare le priorità del territorio chiedendo ai candidati delle liste che tra qui a breve si comporranno, di farsi indistintamente portatori d'interesse. "La nostra compattezza ci porta ad unire le nostre forze e le nostre voci perchè, mai come adesso, si comprendano le necessità del nostro comparto - spiegano le tre sigle del settore turistico-alberghiero. Chiediamo a tutte le forze politiche e movimenti che intendono proporsi alla guida del Comune di Alba Adriatica di fare proprie le esigenze del turismo che noi operatori conosciamo bene e che, spesso, sfuggono all'attenzione di chi governa. Riteniamo di essere promotori delle istanze che arrivano dalla base dell'economia cittadina prevalente. Le priorità che tracciamo partono dalla salvaguardia della nostra spiaggia dall'erosione, alla sicurezza del territorio, passando per la riqualificazione del tessuto urbano e del lungomare. Noi, come operatori, abbiamo dato il nostro contributo cercando di rendere vivido e vivace il turismo; la politica a qualsiasi livello e di qualsiasi appartenenza faccia, ora, il suo corso. Senza la nostra categoria non si fa turismo, non si fa promozione non si genera economia sul territorio di cui beneficia anche l'indotto, il commercio per citarne uno che vive perchè c'è l'offerta turistica, perchè esistono le strutture da noi rappresentate. A breve, stileremo un documento programmatico da consegnare a tutti i candidati che si proporranno alla guida della città, affinché lo facciano proprio impegnandosi concretamente, con diretta assunzione d'impegno, alla risoluzione delle esigenze di un turismo che non può più attendere i tempi morti e biblici della politica".

VINI&SORRISI La Confraternita del Grappolo organizza una degustazione storica di oltre duecento vini

dal 1992 a oggi per raccogliere fondi a favore della UILDM (Unione italiana lotta alla distrofia muscolare). Costo ingresso €.10,00

Si svolgerà domenica 8 aprile dalle ore 18.00 negli spazi dell'Hotel Miramare a Marina di Città Sant'Angelo la degustazione storica di oltre duecento vini abruzzesi provenienti dalle cantine private dei confratelli Massimo Di Cintio e Massimiliano D'Addario ai quali si aggiungono i vini più recenti di una ventina di aziende di piccoli o giovani produttori. Un evento che ripercorre la crescita compiuta dai vini abruzzesi e che rende omaggio all'anniversario 50 anni della Doc Montepulciano d'Abruzzo.

Le Aziende partecipanti

VINO

Anfra, Caprera, Centorame, Cingilia, Col del Mondo, Eutopia, Falon, Fontefico, Fuschi, Gentile, Lepore, Maligni, Masciantonio, Massetti, Olivastri, Palusci, Pietrantonj, Podere della Torre, Rabottini, Wilma, Zappacosta

OLIO

Garra, Masciantonio, Palusci, Rabottini

Le Aziende dei vini storici

Agriverde, Bosco, Buccicattino, Centorame, Chiarieri, Citra, Colle Moro, Dora Sarchese, Duchi di Castelluccio, Fattoria Licia, Il Feuduccio, Filomusi Guelfi, Cantina Frentana, Illuminati, La Quercia, Lepore, Madonna dei Miracoli, Marramiero, Cantina Miglianico, Monti, Montori, Orlandi Contucci Ponno, Pasetti, Pietrantonj, Roxan, San Lorenzo, Scialletti, Strappelli, Terra d'Aligi, Tiberio, Torre Raone, Torre Zambra, Valle Reale, Villa Medoro, Vini di Ferruccio, Zaccagnini

Sarà altresì presente, all'esterno del salone, lo stand del Club Amici del TOSC

IL MIPAAF IN CAMPO PER PROMUOVERE L'OLIO EXTRA VERGINE

Due appuntamenti nei consorzi DOP per valorizzare questo prodotto di eccellenza

Un mese dedicato all'olio extra vergine e alla sua promozione. Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali lancia la campagna di comunicazione "Olio Extra Vergine. La Sua Ricchezza. La Nostra Fortuna", per incontrare i ristoratori e sensibilizzare i consumatori sulla lettura dell'etichetta, per conoscere le caratteristiche nutrizionali, la varietà, l'origine e la tracciabilità del prodotto. Proprio in questi giorni la **Rai** sta mandando in onda gli spot che vedono protagonista lo chef **Antonino Cannavacciuolo**.

Il primo appuntamento è il **9 Aprile alle 10.30 a Pescara, Consorzio olio DOP Aprutino Pescara in collaborazione coi produttori olio DOP Colline Teatine in via Trento, nel ristorante Bollicine, con ristoratori, produttori, sommelier dell'olio, giornalisti e food blogger**. Seconda tappa sempre il **9 Aprile a Villa Filiani, a Pineto, nella sala Cortino, in via Gabriele d'Annunzio, 175 dalle 15.30 col Consorzio Olio DOP Pretuziano delle Colline Teramane**.

Il programma prevede, dopo la presentazione del progetto, e il saluto dei padroni di casa dei due Consorzi, l'intervento dell'esperto che parlerà di abbinamenti, proprietà organolettiche, e utilizzo. Momento centrale sarà quello della presentazione di piatti e ricette con l'olio extra vergine.

Ruolo fondamentale è quello dei Consorzi DOP che illustreranno le caratteristiche dei territori e le caratteristiche della produzione locale. Saranno quindi coinvolti i ristoratori locali che riceveranno un taste Kit: un cofanetto contenente, una bottiglia di olio extravergine d'oliva personalizzata con il logo della campagna, un bicchiere da degustazione, la cartolina di promozione del concorso e una vetrofania indicante l'adesione al "Circuito Extra vergine" da esporre nel proprio locale.

La promozione del circuito. La partecipazione al circuito permetterà a tutti i ristoratori di vedere il logo della loro attività all'interno del sito www.extraverginidoliva.it.

L'adesione **gratuita** al circuito offrirà ai ristoratori la possibilità di usufruire della visibilità del piano di comunicazione previsti durante il mese dell'olio e la possibilità di partecipare al concorso "La migliore carta degli extra vergini".

Momento finale del concorso sarà quello che si vivrà in occasione del **Vinitaly di Verona** che l'anno passato ha ospitato il lancio della campagna dedicata ai consumatori che sono stati coinvolti in un tour svoltosi nei centri commerciali di tutta Italia, durante il quale, oltre ai momenti di degustazione, è stato somministrato un test per valutare la conoscenza della proprietà dell'extra vergine, un comparto che vale 3 miliardi di euro e rappresenta il 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare italiana.

Dal 15 al 18 aprile 2018 si chiuderà quindi con la premiazione dei vincitori del concorso questa parte della campagna di comunicazione.

LE PREVISIONI DELLA GRANDE DISTRIBUZIONE PER LE VENDITE DI VINO NEL 2018

Aumenteranno i vini a denominazione, i vini a marchio del distributore ed i vini tipici delle regioni - Preoccupazione per un aumento dei prezzi dovuto alla cattiva vendemmia del 2017

(Verona, 5 aprile 2018) - Nonostante un avvio moderato dei consumi nella grande distribuzione, il 2018 dovrebbe vedere un'ulteriore crescita delle vendite di vino, specie nei settori dei vini a denominazione d'origine, delle bollicine e dei vini tipici delle regioni. Potranno, inoltre, verificarsi rialzi dei prezzi, a causa della cattiva vendemmia nel 2017. Buone le prospettive di crescita dei vini offerti col marchio delle insegne della grande distribuzione. Dovrebbero aumentare anche le vendite di vino biologico, ancora un settore di nicchia sugli scaffali dei supermercati. Questo il sentiment diffuso tra i buyer vino della grande distribuzione che parteciperanno all'evento "Gdo Buyers' Club" organizzato da Veronafiere per Vinitaly2018 (Verona, 15/18 aprile).

Da qualche anno le catene distributive stanno operando un doveroso recupero di valore dei vini venduti, con un prezzo medio che aumenta anno dopo anno. La ricerca IRI per Vinitaly evidenzia che le bottiglie da 0,75 si sono vendute nel 2017 con un prezzo medio di 4,32 euro al litro (quindi vicino ai 5 euro nella bottiglia da 0,75cl) con un aumento del 2,3% sull'anno precedente. Un processo di stabilizzazione del prezzo quasi fisiologico che però potrebbe essere disturbato da aumenti di prezzo sensibili dovuti alla cattiva vendemmia del 2017.

*"L'aumento dei prezzi di vendita potrebbe portare ad una riduzione degli acquisti - dichiara **Francesco Scarcelli di Coop Italia** - Si rischia anche che l'aumento concesso all'acquisto si traduca in spinta promozionale andando ulteriormente a svalorizzare il prodotto: l'invito che facciamo alle cantine è quello di essere flessibili, cercando di proporre listini sempre più in linea con il valore reale del prodotto".*

Aumenti che dovrebbero colpire più i vini da tavola, di uso quotidiano, che i vini a denominazione d'origine, secondo l'analisi di **Valerio Frascaroli di Conad**: *"L'aumento dei prezzi è già in atto e proseguirà sui prodotti "tavola". Sarà meno evidente sui prodotti di fascia medio/medio-alta dove una buona parte degli incrementi saranno probabilmente assorbiti dai distributori per non rallentare la crescita di questo segmento".*

La questione della definizione del prezzo più appropriato è ovviamente semplificata nei vini offerti col marchio dell'insegna distributrice, un settore che nel 2017 ha pesato per il 13,7% sulle vendite del vino e del 6% sulle bottiglie da 0,75cl (dati IRI, supermercati, iper, libero servizio piccolo) e sul quale diverse insegne puntano per il futuro.

*"La nostra linea di vini a denominazione di origine a marchio Grandi Vigne - riferisce **Marco Peduzzi di Iper, la Grande I** - presenta una fascia di prezzo molto ampia, tra i 4 e i 40 euro. Nel 2017 abbiamo venduto 1 milione di bottiglie, in un'offerta completa che comprende anche vino biologico, senza solfiti ed anche mezze bottiglie".*

Anche il **Gruppo Selex** (insegne Famila, A&O ed altre insegne regionali) ha investito sul marchio "Le Vie dell'Uva", come spiega **Dario Triarico**: *"Sugli scaffali presentiamo 59 etichette con quel marchio con una fascia di prezzo per i vini più comuni che va dai 3 ai 5 euro e quella per le eccellenze enologiche regionali che va dai 6 euro in su. Nel 2017 abbiamo avuto una crescita delle vendite del 12% a volume".*

Nel 2018 potrebbero aumentare anche le vendite di vino e spumante biologico nella grande distribuzione, oggi limitate a poco più di 4 milioni di litri per un valore di circa 24 milioni di euro, come testimoniato anche dal successo di un'insegna specializzata nel biologico come **EcorNaturaSi**: *"Nel 2017 abbiamo registrato un incremento a volume del 9%, meglio i rossi dei bianchi, con gli spumanti oltre il 15% - spiega **Michele Bonato** - Ma questo è un settore ancora 'giovane' che crescerà in*

tutta la grande distribuzione”.

Il 2017 ha fatto registrare un boom dei vini tipici delle regioni, che dovrebbe ripetersi nel 2018. Ecco i vini preferiti nelle diverse insegne: Capetta del Piemonte, Montecchio dalla Toscana, Terre de Trinci dall’Umbria (Gruppo Pam); Vermentino dalla Sardegna, Gewurztraminer dal Trentino Alto Adige, Pignoletto da Emilia Romagna (Conad); Primitivo dalla Puglia, Pecorino e Passerina da Marche e Abruzzo e Prosecco (Italy Discount); Chianti, Vermentino e Prosecco (Coop Italia).

Di vino e grande distribuzione si parlerà a Vinitaly2018 nei due tradizionali eventi organizzati da Veronafiere: la tavola rotonda del 16 aprile e il GDO Buyers’ Club del 16 e 17 aprile cui partecipano le seguenti catene: Coop, Conad, Gruppo Selex, Carrefour, Iper la Grande I, Gruppo Vègè, Gruppo Pam, EcorNaturaSi, Italy Discount, S&C-Consortio Distribuzione Italia.

“INCONTRO DI PRIMAVERA” 2° RADUNO DI AUTO D’EPOCA E DI INTERESSE STORICO PARCHEGGIO PALASCAPRIANO DOMENICA 22 APRILE 2018 ORE 09:00

Teramo, 22 Aprile 2° Raduno Di Auto D’Epoca E Di Interesse Storico

INCONTRO DI PRIMAVERA
2° RADUNO DI AUTO D'EPOCA E INTERESSE STORICO
DOMENICA 22 APRILE 2018
PIAZZALE PALASCAPRIANO (TE)

PROGRAMMA:
09:00 Iscrizioni ed esposizione delle auto
10:30 Passeggiata e sosta con aperitivo offerto presso **Riva**
13:00 Ritrovo presso il Country House "3Quatri" (80 posti)

QUOTA ISCRIZIONE AUTO €10 (SOCl CLUB €5)
PRANZO A MENU FISSO* €20 (BAMBINI €10)

*prenotazioni entro il 18 Aprile

ITINERARIO:
- Scapriano
- Campli
- S. Onofrio
- Floriano
- Garrufo
- Corropoli

Info: **ROBERTA 348 8835496 - FRANCESCO 338 9434044**

Domenica 22 Aprile, dalle ore 09:00 presso il Parcheggio del Palascapriano di Teramo, avrà luogo il 2° Raduno di Auto d’epoca e di interesse storico denominato “INCONTRO DI PRIMAVERA”, una fresca novità organizzata dal CLUB AUTO STORY.

La giornata del 22 Aprile inizierà con l’esposizione delle auto nel grande parcheggio del Palascapriano (TE), dove sarà allestito un gazebo per le iscrizioni. Da qui si partirà per una passeggiata che da Teramo porterà le auto verso la Val Vibrata, attraversando Campli e Sant’Onofrio. Una sosta a Floriano per un aperitivo offerto dal Club ai partecipanti iscritti al raduno presso il Caffè Riva e poi di nuovo in strada alla volta di Garrufo. Si giungerà, infine, a Corropoli dove si pranzerà tutti insieme presso il Country House “3Quatri”.

L'iscrizione della propria auto al raduno ha un costo di 10€ per i Non Soci, di 5€ per i Soci del Club. Sarà possibile tesserarsi anche il giorno stesso.

Il Pranzo a menù fisso (Antipasti, due primi, secondo, contorno, dolce, acqua e vino) ha un costo di 20€ a persona. Per i bambini sarà presente un menù ridotto al costo di 10€. Il pranzo sarà allietato da musica e animazione e non mancheranno sorprese per i partecipanti.

“Siamo tutti innamorati delle nostre auto d'epoca” dice il Presidente Francesco Valleriani, “Credo che condividere la propria passione con gli altri sia per tutti motivo di partecipazione e dialogo. Ogni auto d'epoca o storica porta con sé una lunga storia racchiusa tra la sua carrozzeria e tra i suoi pezzi unici e quasi introvabili, facciamo sì che questa storia continui a vivere nel presente e nel futuro e di generazione in generazione”.

Lo scopo di questo evento non è solo quello di far conoscere la nuova associazione, ma di proporre alla gente una giornata all'insegna dell'amicizia e della condivisione in un clima Vintage. Media partner [L & L Comunicazione](#).

Il 22 Gennaio nasce, a Torricella Sicura, Il Club Auto Story da un'idea di dieci amici uniti dalla stessa passione. Dopo il primo raduno del 22 Ottobre 2017 denominato “INCONTRO D'AUTUNNO”, si torna con un nuovo e UFFICIALE raduno targato CLUB AUTO STORY.

Ora è ancora più forte la voglia di crescere e fare qualcosa di concreto per il nostro territorio.

Chi vuole sostenere le iniziative del Club o essere informati su tutti gli eventi può diventare Socio sottoscrivendo la Tessera con un costo annuale di 10€ potendo avere così anche riduzioni ai raduni.

E-mail: clubautostory@libero.it

Pagina Facebook : [Club Auto Story](#)

Contatti telefonici e Whatsapp :

1. 338-9434044 Francesco Valleriani (Presidente)

2. 340-6099583 Daniel Marinelli (Vice Presidente)

3. 348-8835496 Roberta Pomanti (Segretaria)



LA COMUNITA' DEL PARCO SVOLGE APPIENO IL SUO RUOLO.

La Comunità del Parco è stata parte attiva, sin dall'inizio della vicenda che riguarda il Parco ed il Comune di Villavallelonga così come in tutte quelle circostanze che riguardano direttamente i territori. Al contrario di quanto afferma il segretario di Rifondazione Comunista, Di Pirro, che nel suo speculare attacco alla Comunità del Parco, definisce la stessa come incapace di mediare e di portare gli interessi dei territori sul tavolo della governance dell'Ente. Stranamente, però, lo stesso Di Pirro in passato reclamava il fatto che il Parco fosse alla mercé dei Comuni e quindi incapace di dettare una linea autonoma rispetto al territorio. Pertanto, delle due, l'una, o la Comunità è incapace di proteggere e riportare le istanze dei territori, oppure agisce in maniera così efficiente da influenzare le scelte dell'Ente.

Il Presidente della Comunità del Parco, Antonio Di Santo ha seguito tutta la vicenda relativa al rapporto tra Parco e Comune di Villavallelonga, tanto è vero che ha partecipato a quasi tutti gli incontri e sostenuto il Comune in tutte le sue esigenze portando anche la questione in Comunità del Parco, dove nella seduta dello scorso Dicembre, è stato affrontato il tema e dove, peraltro, sono stati evidenziati anche i finanziamenti e le azioni destinate a Villavallelonga ed agli altri Comuni con le stesse "necessità", legate principalmente alla gestione degli orsi confidenti. Nella stessa seduta il Presidente della Comunità Di Santo ha dichiarato pieno appoggio al Comune di Villavallelonga per tutte le esigenze che lo stesso riteneva opportuno segnalare al management dell'Ente, nel rispetto, però di quel delicato equilibrio tra uomo e natura che il territorio del Parco ha saputo mantenere sin dagli albori. Dunque appare assolutamente fuori luogo l'attacco di Di Pirro che pur non essendo un amministratore locale da anni, e non partecipando mai alle sedute delle varie Comunità del Parco, che sono assolutamente aperte a tutti i cittadini, riesce a dare giudizi sull'operato della stessa.

Nel merito della questione l'oggetto principale del contendere tra il Parco ed il Comune di Villavallelonga è l'accesso alla strada dei Prati D'Angro, dove la Comunità del Parco si è espressa a favore di una regolamentazione dell'accesso al fine di rendere quel luogo esclusivo, senza ledere i diritti dei cittadini di Villavallelonga, ma al contrario aumentando le possibilità di sviluppo come già avvenuto nel caso della Camosciara, della Val Fondillo e di altri luoghi meravigliosi del nostro Parco. Dichiara il Presidente Di Santo: *"Ecco, questo è entrare nel merito!, questo è mediare fra esigenze diverse e trovare punti di equilibrio, che mettano insieme tutela dell'ambiente e sviluppo delle comunità locali. "Cosa ne pensa Di Pirro? Perché è semplice essere generalisti e non entrare mai nel merito. È facile cavalcare l'onda populista, a volte a favore dei territori ed a volte a favore della Conservazione, ma la politica, quella vera, è fatta di dialogo e di confronto costruttivo, cosa che da tempo avviene tra il sottoscritto, le Comunità locali ed il Parco, e non di polemiche sterili, che a nulla portano. Mi auguro che la crisi tra il Comune di Villavallelonga ed il Parco possa essere risolta al più presto in maniera tale da poter permettere al territorio di Villavallelonga di cogliere quelle opportunità che la sua appartenenza ad un'Area Protetta di così alto pregio può dare e che in altri territori del Parco è già sotto gli occhi di tutti. Lo meritano i cittadini di Villavallelonga e lo merita il territorio del Parco"*.

Pescasseroli, 5 aprile 2018

Teramo, La Delegazione FAI Teramo invita al concerto di musica classica



CONCERTO DI PRIMAVERA

Venerdì 6 aprile 2018 | ore 20.30
Aula Magna del Convitto Nazionale "M. Delfico"
Piazza Dante | Teramo

Violino | Andrea Piccone Stella
Pianoforte | Sergio Piccone Stella

Musiche di

W.A. Mozart | Sonata n° 32 K454
allegro - andante - rondò allegretto grazioso

J. Brahms | Scherzo in Do minore

G. Braga | Meditazione

K. Kreisler | Preludio e allegro nello stile di Pugnani

Evento a contributo libero a partire da
€ 8,00 (iscritti FAI) e € 10,00 (non iscritti).
Al termine del concerto, brindisi di saluto.

Info e prenotazioni: 338.8277147 | teramo@delegazionefai.fondoambiente.it

La Delegazione FAI Teramo invita al concerto di musica classica per sostenere le attività della Delegazione, a cura di Andrea e Sergio Piccone Stella (violino e pianoforte).

Musiche di:

- W.A. Mozart | Sonata n° 32 K454 (allegro, andante, rondò allegretto grazioso)
- J. Brahms | Scherzo in Do minore
- G. Braga | Meditazione
- K. Kreisler | Preludio e allegro nello stile di Pugnani

Evento a contributo libero a partire da 8€ (iscritti FAI) e 10€ (non iscritti).
Al termine del concerto, brindisi di saluto.

Info e prenotazioni: 338.8277147 - teramo@delegazionefai.fondoambiente.it
<https://www.facebook.com/faiteramo/>

