

Osservatorio nutrizionale: il segreto della longevità degli italiani

LA DIETA MEDITERRANEA ALLUNGA LA VITA

A seguito di una importante ricerca pubblicata da "The Lancet", l'Osservatorio nutrizionale Grana Padano ha effettuato uno studio sull'alimentazione che conferma la longevità degli italiani

(Desenzano del Garda, 18 gennaio 2018) - Dopo i recenti studi pubblicati sulla prestigiosa rivista scientifica "The Lancet" nell'ambito del progetto Prospective Urban Rural Epidemiology (P.U.R.E.), gli esperti dell'Osservatorio Grana Padano hanno valutato le abitudini alimentari di 4500 italiani, adulti, 57% donne 43% maschi di età media 52 anni per identificare il rischio di mortalità correlata all'alimentazione in relazione ai dati emersi dallo studio P.U.R.E.. Lo studio dell'Osservatorio conferma che le abitudini alimentari del campione di italiani studiati forniscono la quantità di macronutrienti che lo studio associa ad una minore mortalità.

I due studi di Lancet, infatti, hanno cercato di comprendere a livello globale il rapporto tra alimentazione e mortalità. Secondo un primo studio, di Miller e colleghi, un'alimentazione con un apporto moderato di frutta, verdura e legumi, e un basso contenuto di carboidrati, è associata a un rischio inferiore di morte e un alto consumo di vegetali non è necessario perché non diminuisce ulteriormente il rischio. Invece, secondo l'altro studio di Dehghan e colleghi, un più alto contenuto di grassi nell'alimentazione, pari a circa il 35% dell'apporto energetico, è associato a un rischio inferiore di morte. Una dieta ricca di carboidrati, fino a rappresentare oltre il 60% dell'apporto energetico, è legata invece a una mortalità più alta.

Dallo studio fatto dall'Osservatorio Grana Padano, è emerso che il consumo calorico medio giornaliero è di 2000 Kcal per le donne e 2200 Kcal per gli uomini. Non vi è nessuna differenza significativa tra uomini e donne nella redistribuzione dei macronutrienti e mediamente gli intervistati introducono 16,2 % di energia proveniente da proteine, 1.15 g/kg di peso corporeo per le donne 1g/kg di peso corporeo per gli uomini, 49.3% dell'energia da carboidrati e il 34.5% da lipidi.

La **Dott.ssa Michela Barichella** del comitato scientifico OGP e Presidente di Brain and Malnutrition Association Onlus afferma:

"Lo studio dell'Osservatorio evidenzia che le abitudini degli Italiani intervistati si avvicinano molto alle percentuali di energia derivate da macronutrienti correlate a un più basso tasso di mortalità emerse dallo studio P.U.R.E. Questo potrebbe spiegare in parte il fatto che la nostra popolazione è tra le più longeve al mondo, ed anche che la dieta mediterranea in generale è la più salutare".

Dai dati Istat 2016 si evidenzia, infatti, che la vita media in Italia per le donne è di circa 85 anni mentre per gli uomini è di circa 80 anni. Le percentuali di macronutrienti associate a un minor rischio di mortalità dello studio P.U.R.E. sono molto simili alle percentuali consigliate secondo i LARN (livelli di assunzione di riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) che raccomandano di trarre dai carboidrati un rapporto medio tra i 50-55% di energia e dai lipidi tra 20-35% dell'energia totale introdotta. I LARN suddividono i vari tipi di lipidi e consigliano una quota di grassi saturi inferiori al 10% del totale e i PUFA (grassi polinsaturi tra i quali omega 3 e omega 6) compresi tra 5-10%. Dallo studio OGP emerge che gli intervistati introducono l'11% di energia proveniente da grassi saturi e il 4.9% dell'energia totale deriva dai PUFA.

I dati sul consumo di lipidi saturi e PUFA del campione dello studio OGP si discostano dai valori consigliati dai LARN, ma il totale dei lipidi consumato è praticamente identico (34,5 vs. 35%) ai dati emersi dallo studio americano che ha coinvolto, diciotto Paesi e più di 135.000 persone, il quale afferma che è l'apporto totale di grassi: saturi, monoinsaturi e polinsaturi, indipendentemente dal rapporto tra loro, a essere associato a un minore rischio di malattie come infarto, o morte per malattie cardiovascolari. I grassi, saturi, vengono in un certo senso "riabilitati" e cade quella "demonizzazione" tipica degli ultimi decenni che ci porta a ridurre i grassi nella nostra alimentazione, in particolare quelli di latte e derivati.

Da quanto emerge dallo studio P.U.R.E. e dai risultati dell'indagine OGP si può evincere che si possa mangiare con più tranquillità i piatti della tradizione gastronomica italiana, come le prelibatezze mangiate durante le passate feste natalizie e di fine anno, senza ovviamente dimenticare il valore calorico dei grassi che quei piatti apportano e ricordare di limitare sempre gli zuccheri e gli alcolici.

Gli esperti dell'Osservatorio hanno stilato 5 utili consigli per introdurre la "giusta" quantità di grassi.

1. Utilizzare olio extravergine d'oliva, come condimento (20-30 grammi al

giorno, 4-6 cucchiaini), è un alimento ricchissimo di proprietà nutritive grassi monoinsaturi e vitamina E: dal gusto e dal sapore intenso, ha un'elevata digeribilità ed è stabile alle alte temperature.

2. Consumare latte e **latticini**, tutti i giorni. Due porzioni di latte (cad. 200 ml) o **yogurt** (cad.125 g) oltre alla **ricotta**, che non è un formaggio fresco come spesso si pensa, ma un latticino ottenuto lavorando il siero del latte. È ricca di lattoferrina una proteina importante per i suoi effetti antinfiammatori.
3. **Formaggio** fresco o stagionato è consigliato come secondo piatto 2-3 porzioni a settimana (cad.100 g fresco e 50 g stagionato). I formaggi stagionati come il **Grana Padano DOP** sono ricchi di vitamine, proteine ad alto valore biologico e soprattutto calcio; pertanto oltre a consumarlo come secondo, questo formaggio si può mangiare anche tutti i giorni, per esempio 2-3 cucchiaini di grattugiato (cad. 10 grammi) per insaporire i primi piatti al posto del sale.
4. Il **pesce**, in particolare quello **azzurro** e il **salmone**, è ricco di omega3; nella dieta mediterranea, il pesce andrebbe consumato almeno tre volte a settimana per un totale di almeno 600 grammi di parte edibile.
5. La **frutta secca**, noci, mandorle, ecc., è ricca di acidi grassi polinsaturi se ne può consumare 15-20 grammi ogni giorno. L'**avocado**, un frutto ricchissimo di diverse vitamine come la vitamina A, B, C, E, apporta tanta fibra, sali minerali come potassio e magnesio e alte quantità di omega3, se ne può tranquillamente mangiare 1-2 a settimana.

scheda informativa sull'Osservatorio Grana Padano:

SCHEDA INFORMATIVA

L'Osservatorio Grana Padano nasce nel 2004 grazie all'impegno del Consorzio Tutela Grana Padano in collaborazione con FIMP (Federazione Italiana Medici Pediatri) e SIMG (Società Italiana di Medicina Generale). Dall'inizio del 2005 sta fotografando gli stili alimentari della popolazione italiana con appositi questionari somministrati da Medici e Pediatri di libera scelta ai loro assistiti, ai quali nel 2007 si sono aggiunti Dietisti e altri Medici Specialisti. Dal 2015 un'equipe di Dietisti residenti in tutte le regioni d'Italia affiancano i medici del territorio offrendo nei loro ambulatori il servizio di anamnesi alimentare e sugli stili di vita, utilizzando il nuovo software online. I dati raccolti con le anamnesi, oltre che informare l'assistito, sono elaborati per dare informazioni di carattere osservazionale-epidemiologico che periodicamente sono diffusi alla società civile.

Stato dell'arte

Ha coinvolto 1.451 Medici di Medicina Generale, 673 Pediatri, 372 Dietisti che hanno somministrato 30.493 anamnesi alimentari (interviste) di cui 14.347 in età pediatrica e 16.146 adulti.

Obiettivi

Educare l'intervistato ad una corretta alimentazione e suggerire uno stile di vita quale prevenzione primaria, secondo quanto identificato dal programma "Guadagnare Salute" del Ministero della Salute.

Ottenere una stima qualitativa dell'assunzione di nutrienti e delle abitudini quali fumo e attività fisica.

Fornire al medico un pratico strumento operativo per somministrare l'anamnesi nutrizionale. Identificare i principali errori nutrizionali e di stile di vita degli italiani e diffondere la cultura della good practice.

Metodologia

Ogni medico, pediatra, dietista e operatore sanitario, effettua l'anamnesi in un'area riservata online dove risiede il software. L'anamnesi è somministrata solo a soggetti che non soffrono d'importanti patologie ed è effettuata come una ricerca osservazionale (il medico intervista il suo assistito, o il genitore nel caso di minori) l'intervista è guidata da un questionario elettronico che raccoglie: età, sesso, peso e altezza per calcolare il BMI, la circonferenza addominale, lo svolgimento di attività fisica, il tempo trascorso in attività sedentarie (guardare la TV, utilizzare il PC, fare giochi elettronici) e l'abitudine al fumo.

La parte alimentare valuta la frequenza di assunzione settimanale o mensile dei più importanti e diffusi alimenti consumati in Italia, i dati dichiarati vengono elaborati dal software che calcola il contenuto in macronutrienti e micronutrienti e di conseguenza quanti se ne sono assunti con la dieta abituale. Il software elabora e somma i nutrienti assunti e li paragona al fabbisogno giornaliero di ogni individuo, distinto per età e sesso, per valutarne lo scostamento rispetto ai valori standard. Le eccedenze e deficienze di nutrienti significative vengono evidenziate per correggere l'errore nutrizionale emerso dall'anamnesi. Gli scostamenti dei nutrienti vengono poi riclassificati in cibi da assumere più o meno frequentemente. Oltre a ciò il software permette, solo al medico, di suggerire comportamenti personalizzati in base al quadro clinico del soggetto e produce un documento che può essere consegnato agli intervistati.

Comitato scientifico OGP

Proff.ssa Michela Barichella: Medico specializzato in scienza dell'alimentazione, Presidente di Brain and Malnutrition Association, Prof.ssa ac. Università degli Studi di Milano.

Prof. Claudio Maffei: Medico Pediatra, Direttore Unità Operativa Complessa di Pediatria ad Indirizzo Diabetologico e Malattie del Metabolismo, Azienda Ospedaliera Universitaria Integrale di Verona, Direttore Centro Regionale Diabetologia Pediatrica - Professore Ordinario di Pediatria, Università di Verona.

Prof. Sergio Coccheri: Medico specializzato in cardiologia e angiologia Ordinario di Malattie cardiovascolari dell'Università di Bologna.

Prof. Davide Festi: Medico specializzato in gastroenterologia, Ordinario di Gastroenterologia, Direttore della Scuola di specializzazione e Preside del corso di laurea in dietetica dell'Università di Bologna.

Prof. Alessandro Lubisco: statistico, Docente di scienze statistiche dell'Università di Bologna.

Il pianoforte di Michele Di Toro incontra il sassofono di Piero Delle Monache a Pescara: il concerto delle emozioni

Nasce dall'incontro di due grandi protagonisti del jazz italiano il primo concerto del 2018 della rassegna "sabato in concerto jazz", cartellone della Fondazione Pescarabruzzo, organizzato dall'associazione Archivi Sonori, con la direzione artistica di Maurizio Rolli.

Dopo una serie di concerti nella Provincia, si torna nel capoluogo adriatico. Sabato 20 gennaio a Pescara, alle ore 18 (Corso Umberto 83, Maison Des Arts, ingresso libero consentito dalle 17.30 fino ad esaurimento posti), ci sarà il live del duo Michele Di Toro (pianoforte) e Piero Delle Monache (sassofono).

Uno spazio fatto di emozioni, un concerto in anteprima per il pubblico pescarese. Alcuni punti fermi, tra questi, il brano scritto da Michele Di Toro "La favola continua" e quello composto da Piero Delle Monache "La risacca", per il resto alcune canzoni indimenticabili della musica italiana e tanta improvvisazione fatta di ritmi incalzanti ed eleganti, che si alternano a momenti dove dominano melodia e dolcezza.

“E’ un piacere suonare con Piero – dice il pianista Michele Di Toro – siamo molto amici nella vita, mi piace il suo modo di trattare il suono, non si perde in virtuosismi fini a se stessi, esce dal cliché del classico sassofonista jazz. Sarà il concerto delle emozioni, quelle che cercheremo di regalare al pubblico e che siamo certi ci restituiranno”.

“Collaboriamo dalla fine del 2014 – aggiunge il sassofonista Piero Delle Monache – si tratta di un progetto musicale davvero valido, che vogliamo condividere con il pubblico, per questo diventerà anche un disco. L’intenzione è quella di registrare. Ogni concerto è diverso dagli altri, unico, anche questa volta sarà così”.

L’appuntamento è dunque fissato per sabato 20 gennaio a Pescara. Il duo Michele Di Toro – Piero Delle Monache è pronto a stupire.

Confartigianato Imprese Teramo - Unione Provinciale Artigiani di Teramo. L’ITALIA DEFERITA ALLA CORTE DI GIUSTIZIA DELL’UNIONE EUROPEA PR I RITARDI DEI PAGAMENTI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE.



Sono passati cinque anni dall’approvazione della Direttiva 2011/7/UE recepita in Italia con il D.lgs. 192/2012 che fissa tempi certi per i pagamenti della pubblica amministrazione, la Commissione Europea ha deferito l’Italia alla Corte di Giustizia europea. In base alla Direttiva le fatture devono essere pagate dalla PA entro 30 giorni, o 60 in casi particolari.

Più volte il ns. Presidente prof. Luciano Di Marzio su vari comunicati stampa ha lamentato questo grande problema che assilla, specialmente, il settore edile in particolar modo le micro e piccole imprese che confidano nella puntualità dei pagamenti necessari a generare un flusso di cassa positivo e per assicurare la propria gestione finanziaria oltre alla competitività e, in molti casi, alla propria sopravvivenza. Addirittura è accaduto che molte imprese, pur avendo crediti di diverse centinaia di migliaia euro nei confronti della pubblica amministrazione vengono dichiarate fallite per poche decine di migliaia di euro a causa di Enti pubblici come Equitalia. Un assurdo che deve immediatamente finire! Una soluzione sicuramente potrebbe essere quella di permettere la compensazione tra crediti e debiti con la Pubblica Amministrazione.

E’ dal 2013, anno di entrata in vigore in Italia della norma recepita della direttiva Europea, che ANAEP CONFARTIGIANATO sottolinea la necessità di introdurre la compensazione diretta e universale tra i debiti ed i crediti delle imprese verso la Pubblica Amministrazione.

In base ad un’analisi di CONFARTIGIANATO Imprese sui pagamenti nel 2016 di 6.547 amministrazioni pubbliche per una somma di 115,4 MILIARDI riferiti a 23,7 MILIONI DI FATTURE EMESSE DAI FORNITORI, il 62% degli Enti Pubblici non rispetta i termini fissati dalla legge sui tempi di pagamento. A farsi attendere oltre i 30 giorni è il 64,8% dei Comuni e il 54,5% degli altri Enti Pubblici. Per quanto riguarda il servizio sanitario nazionale, il 46,9% degli enti non pagano le fatture entro il termine di 60 giorni stabiliti dalla legge.

Sfuggono ai termini di legge anche gli Enti pubblici che gestiscono imposte e contributi: Agenzia delle Entrate, Agenzia del Demanio, Agenzie delle Dogane e dei Monopoli, Equitalia, Guardia di Finanza, INPS e INAIL pagano in media i loro fornitori in 50 giorni, con picchi di 91 giorni di alcuni di questi. A livello regionale i maggiori ritardi si registrano nella regione Molise la quale paga i propri fornitori in 107 giorni, seguono la Calabria con 98 giorni, la Campania con 83, la Toscana con 81 e il Piemonte con 80 giorni. Per quanto riguarda le province gli imprenditori subiscono i peggiori ritardi a Catanzaro con 111 giorni e seguono, superiori a 105 giorni, Vibo Valentia, Campobasso, Benevento e Reggio Calabria.

I ritardi nei pagamenti da parte degli Enti pubblici sommati a quelli dei privati, che spesso non pagano neanche in ritardo, sono le cause principali della mancata ripartenza dell'economia Italiana e della chiusura delle imprese che, sempre più spesso, porta gli imprenditori al gesto estremo del suicidio.

Confartigianato Imprese Teramo - Unione Provinciale Artigiani di Teramo

VOLLEY LA GAGLIOTI RICAMBI INDUSTRIALI GIULIANOVA TORNA AL PALACASTRUM CONTRO IL TERAMO

La Gaglioti Ricambi Industriali Giulianova, per anticipo ed inversione di campo, torna domani Venerdì 19 Gennaio 2018 ore 21,15 lo storico derby con il Teramo, si gioca al Palacastrum l'ultima partita del girone di andata, poi la prossima settimana il Campionato è fermo per dare spazio alla COPPA ABRUZZO dove le giuliesi incontreranno le ragazze del CUS AQUILA sempre al Palacastrum.

Tante sono le motivazioni che spingono le giuliesi a non abbassare la guardia, un derby è sempre una partita difficile e le giuliesi hanno bisogno di fare punti per tenere la pressione alta nei confronti dell'Arabona Volley prima in classifica a tre punti dalla Pallavolo Giulianova.

Arbitri della partita : I Altobelli Erika - II Somansino Alessandro

Teramo. Il Presidente del Consiglio degli Studenti, i rappresentanti e l'intera comunità studentesca esprimono incondizionato affetto al Magnifico Rettore



UNITE - FOTO ARCHIVIO

Magnifico Rettore,

a nome di tutta la comunità studentesca dell'Università degli Studi Teramo, desideriamo esprimere incondizionato affetto alla Sua persona e, soprattutto, il nostro pieno e convinto supporto al Suo mandato che è da sempre caratterizzato da un significativo rinnovamento. Siamo da sempre al centro di tutta l'attività da Lei condotta fin dal primo giorno della Sua elezione a Magnifico Rettore.

Abbiamo con il Suo costante lavoro e presenza in Ateneo recuperato con orgoglio il forte senso di appartenenza alla grande comunità dell'Università degli Studi di Teramo, poiché coinvolti in prima persona in numerosi progetti da Lei ideati e realizzati non solo per l'Università, ma anche per l'intero territorio.

È piacevole ritrovarLa ogni giorno in Ateneo a lezione, a mensa con noi studenti, nel Suo ufficio con la porta sempre aperta e pronto a riceverci con grande disponibilità, nonostante i numerosi impegni che la Sua alta carica comporta.

Il suo mandato ha acquisito e continua a rappresentare un'eccellenza che nella storia di Unite e nella città di Teramo non presenta precedenti.

Ribadiamo come studenti dell'Università degli Studi di Teramo il dovere di non fermare i grandi processi di cambiamento e rinnovamento da Lei condotti, rappresentando una vera opportunità di crescita per tutti noi.

E con fermezza, noi insieme a Lei, dobbiamo con determinazione continuare a fornire all'intero Ateneo e alla città di Teramo ancora numerosi progetti, sempre caratterizzati da grande fermezza e coerenza etica cui Lei ci ha abituato ad operare.

Grazie per averci considerato sin da subito non dei semplici numeri, ma la più importante risorsa del Suo processo di cambiamento. "Orgogliosi di essere sempre al Suo fianco".

Il Presidente del Consiglio degli Studenti,

I Rappresentanti,

L'intera comunità studentesca.

LUIGI DI MAIO IN ABRUZZO IL 21 GENNAIO PER LA TAPPA DEL RALLY PER L'ITALIA



Luigi Di Maio a Penne nella scorsa visita in Abruzzo

Arriva in Abruzzo **il 21 gennaio la tappa del Rally per l'Italia**, il tour di eventi e convegni che vede impegnato il candidato Premier del M5S **Luigi Di Maio** in tutte le regioni Italiane. Un'agenda fitta di impegni per Di Maio che vuole condividere con tutti gli abruzzesi il programma di Governo che è stato votato dai cittadini iscritti sulla piattaforma Rousseau. In programma visite a **L'Aquila, Chieti, Pescara e Vasto**. Ad accompagnare il candidato Premier ci sarà **Sara Marcozzi**, consigliere regionale designata dallo stesso Di Maio quale responsabile della campagna elettorale M5S in Abruzzo. Seguiranno il tour di Luigi Di Maio anche i consiglieri regionali **Pietro Smargiassi, Domenico Pettinari, Gianluca Ranieri e Riccardo Mercante**.

"L'Arrivo di Luigi Di Maio in Abruzzo è un momento molto importante" spiega Sara Marcozzi "illustreremo a tutti gli abruzzesi il programma di Governo del Movimento 5 stelle. Un programma costruito sulle scelte che i cittadini hanno espresso attraverso la Piattaforma Rousseau e che quindi è stato redatto sulla base delle reali necessità degli italiani e degli abruzzesi. Nelle numerose tappe della giornata incontreremo associazioni di categoria e tanti cittadini, questi ultimi l'uniche lobbisti che interessano al M5S. Siamo certi, e lo sono sempre più italiani, che il M5S sia l'unica alternativa credibile ai vecchi partiti e alle improbabili coalizioni che litigano sui temi ancor prima di essere eletti. Quello del M5S è un percorso che va dritto verso il governo di questo Paese. Una lista, un programma, un premier. Siamo una realtà solida, che punta alla competenza e all'onestà, un binomio finora sconosciuto agli italiani. In Abruzzo, inoltre, il M5S è particolarmente radicato e credibile e, stando ai sondaggi, le intenzioni di voto degli abruzzesi lo vedono, da tempo, al primo posto con un deciso 35%. È certamente il frutto dell'instancabile lavoro svolto ogni giorno da tutti noi" conclude Marcozzi.

Di seguito l'agenda del Candidato Premier per il M5S:

Ore 11 - L'AQUILA. passeggiata nel centro storico, incontro con cittadini e commercianti locali;

Ore 14 - CHIETI Incontro con associazioni di categoria, Camera di Commercio;

Ore 16 - PESCARA Intervento Villaggio Rousseau, Aurum Pescara;

Ore 19 - VASTO Incontro con i cittadini, Politeana Ruzzi.

INIZIA DOMANI, VENERDÌ 19 GENNAIO, LA RASSEGNA DI TEATRO DIALETTALE “PREMIO MARRUCINO 2018”

Sul palco del Teatro Marrucino di Chieti la Compagnia “Theatre Ensemble” di Torino di Sangro

Domani, venerdì 19 gennaio, alle ore 21 la **Compagnia “Theatre Ensemble” di Torino di Sangro** apre la Rassegna di Teatro Dialettale “Premio Marrucino”, organizzata dalla **Deputazione Teatrale Teatro Marrucino** in collaborazione con la **Sezione Abruzzo della F.I.T.A. - Federazione Italiana Teatro Amatori**.

Vincitrice del concorso “Aspettando il Premio Marrucino” (ad ex aequo con la Compagnia teatina “Da grande voglio crescere”), “Theatre Ensemble” rappresenterà, con la **regia di Rocco Silvestri**, lo spettacolo “Lu lette gna te le fiè” di **Antonio Fantini**, interpretato da **Luciano Martelli, Amelia Lusi, Federica Mammarella, Luciano Ranalli, Mario Fontana, Marianna Ranieri, Beniamino Staffiero, Sara Pacella, Mariastella Di Ilio** e **Nicola Polidoro**.

“Lu lette gna te le fiè” è un racconto ironico e divertente sulla vita matrimoniale. La vicenda si svolge in casa dei coniugi Giustino e Maria, che tentano di convincere la loro unica figlia Angelina, che si è sposata da poco e si è già separata, a tornare con suo marito Ricky. Tra risate e colpi di scena, lo spettacolo svela il segreto per un matrimonio perfettamente riuscito: apprezzare le qualità dell’altro e, soprattutto, imparare a sopportarne i difetti.

La rassegna proseguirà fino al 5 maggio 2018 con altri nove appuntamenti da non perdere. La Giuria tecnica, presieduta dal **Prof. Massimo Pasqualone** e composta da **Alberto Cremonese, Giovanna Di Felice, Maria Laura Di Petta** e **Ugo Iezzi**, assegnerà il Premio Marrucino 2018 allo spettacolo migliore sul piano drammaturgico, registico ed interpretativo; sulla base del giudizio espresso dal pubblico sarà invece conferito il Premio della Giuria Popolare.

I biglietti (intero € 10.00, ridotto € 8.00) e gli abbonamenti (intero € 70.00, ridotto € 58.50) sono disponibili presso il Botteghino del Teatro Marrucino (tel. 0871.330470, aperto dal martedì alla domenica dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 17.00 alle 20.00), sul sito www.teatromarrucino.eu e sul circuito e nei punti vendita autorizzati di Ciaotickets (www.ciaotickets.com).

Lotta agli incendi boschivi. Mazzocca all’opera con le associazioni

Il Sottosegretario Mazzocca ha incontrato, nel pomeriggio di ieri, i rappresentanti delle associazioni firmatarie della “Carta per la lotta agli incendi boschivi” passando in rassegna gli elementi fondamentali relativi alla varie fasi contemplate nelle sei pagine del documento: prevenzione, gestione dell’emergenza, restauro e manutenzione.

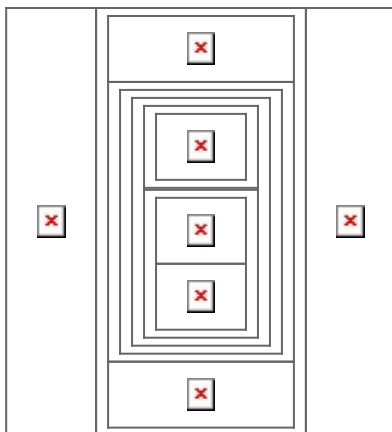


Lotta agli incendi boschivi. Riunione Mazzocca e associazioni1

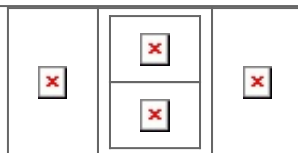
Così Mazzocca nel corso della riunione di ieri alle associazioni presenti: “La mia idea è quella di trasporre la Carta in una specifica proposta da portare all’esame della Giunta Regionale. Il mio impegno sarà finalizzato a coinvolgere tutti i soggetti competenti, sia dal punto di vista politico che tecnico-amministrativo e scientifico, a coordinare questa attività perchè diventi un segno indelebile, una linea direttiva da poter lasciare in dotazione a chi dovrà effettivamente operare scendendo di dettaglio, creando le condizioni concrete affinchè ciò possa avvenire. Per cui, nell’immediato, invierò preliminarmente la Carta al tavolo tecnico istituito dal Presidente D’Alfonso proprio sul tema della manutenzione delle aree percorse dal fuoco e che si dovrebbe riunire a L’Aquila la prossima settimana chiedendo al contempo di svolgere un’audizione ad hoc con le associazioni”.

Fondazione Umberto Veronesi. Il 10 e 11 marzo, diventa volontario!

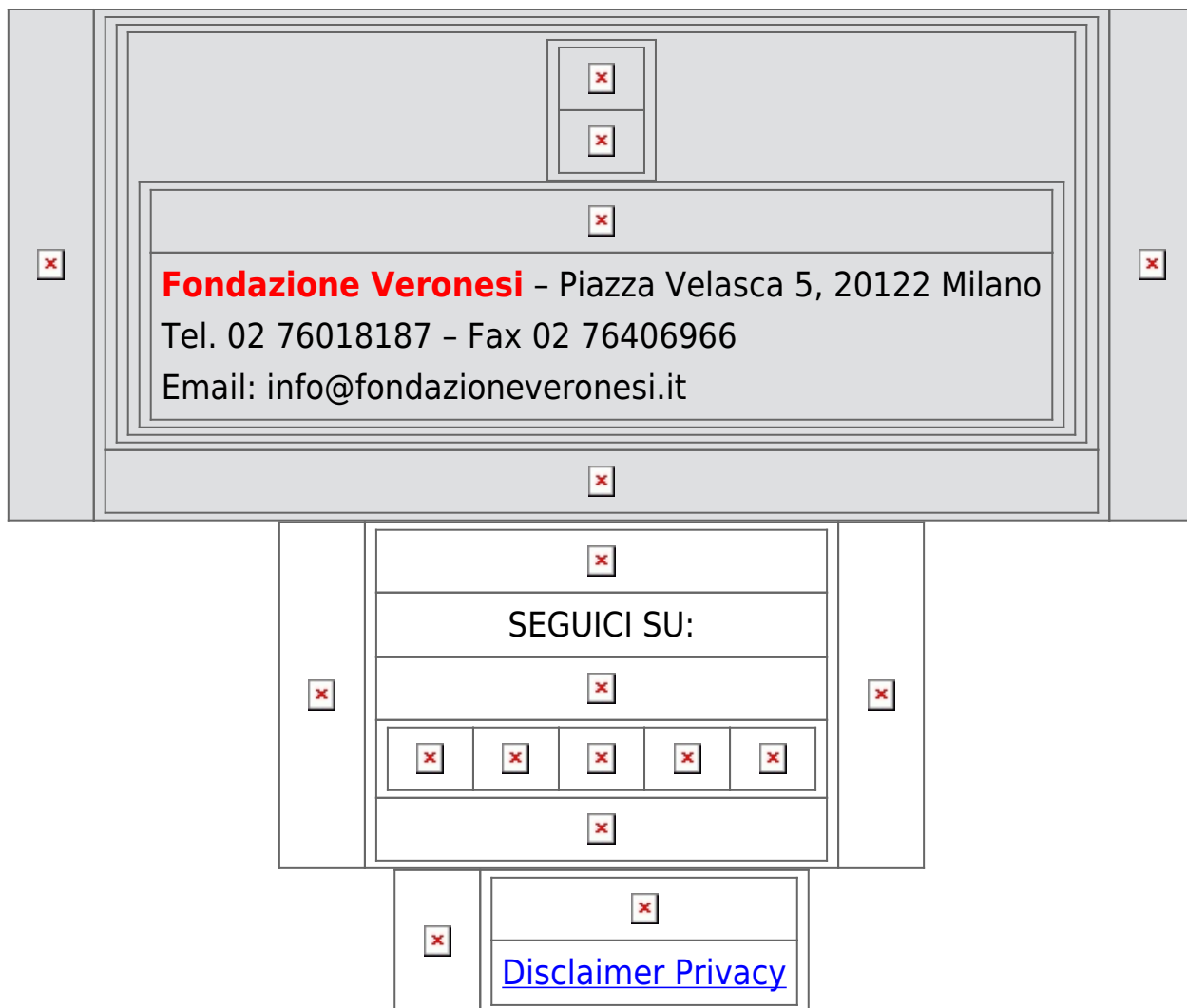
<p>Vieni in piazza con noi per aiutare i bambini malati di tumore</p>		
	<p>Web version Unsubscribe</p>	
<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p><input type="checkbox"/></p>



	IL 10 E 11 MARZO, DIVENTA VOLONTARIO!	
	<p>Ciao,</p> <p>sabato 10 e domenica 11 marzo saremo in piazza con i banchetti dedicati all'iniziativa "Il pomodoro. Buono per te, buono per la ricerca", per raccogliere fondi da destinare a uno dei progetti più importanti, la ricerca sui tumori dei bambini.</p> <p>A chi farà una donazione minima di 10€, regaleremo un tris di pomodoro in lattina, perché la prevenzione inizia a tavola e il pomodoro rappresenta uno degli alimenti fondamentali per una sana e corretta alimentazione.</p> <p>Per riuscire ad ottenere un grande risultato, abbiamo bisogno anche del tuo aiuto, vieni in piazza con noi!</p> <p>Diventare volontario per questa iniziativa vuol dire dedicare qualche ora del tuo tempo al banchetto della piazza più vicina a te e sostenere la ricerca per i più piccoli, ammalati di tumore. <u>Se non l'hai ancora fatto</u>, registrati cliccando qui oppure chiamaci al numero 373 7513121 e ti daremo tutte le informazioni sull'iniziativa.</p>	



	CONDIVIDI SU:	



Laura Morante in “Locandiera B&B” a Teramo per la Stagione di Prosa della Riccitelli

Laura Morante, donna e attrice tra le più affascinanti dello spettacolo italiano, sarà a Teramo con “**Locandiera B&B**” per la Stagione di Prosa 2017/2018 della Società della Musica e del Teatro “Primo Riccitelli” venerdì 19 e sabato 20 gennaio alle ore 21 per gli spettacoli serali e domenica 21 gennaio alle ore 17 per la pomeridiana, al **Palazzetto dello Sport di San Nicolò a Tordino**.

Produzione Nuovo Teatro in coproduzione con Fondazione Teatro della Toscana, “Locandiera B&B”, per la regia di Roberto Andò, vede in scena accanto alla Morante un cast numeroso: Giulia Andò, Bruno Armando, Eugenia Costantini, Vincenzo Ferrera, Danilo Nigrelli, Roberto Salemi. Intrigante e inconsueta la storia: in un’antica villa che sta per essere trasformata in albergo, la protagonista si ritrova coinvolta in una strana cena organizzata dal marito con ambigui uomini d’affari. Il marito non si è presentato e tocca a lei gestire una serata di cui non capisce clima e finalità. Il suo unico punto di riferimento, il contabile della società, a metà della cena se ne va senza spiegazioni lasciandola in balia degli ospiti. Finché arriva uno sconosciuto che le chiede una stanza per riposare. I due sembrano irresistibilmente attratti e Mira si appoggia a lui per affrontare una situazione al limite del lecito, mentre si aprono squarci inquietanti sulle attività del marito assente. Col procedere della notte, il gioco si fa sempre più pericoloso e ineluttabile. Ma che parte ha Mira? Davvero è così ingenua e sprovveduta come ci ha lasciato credere? Insomma, un mix di ingredienti davvero interessanti, humor nero, intrighi, crimini,

infatuazioni nella commedia di Edoardo Erba che, disegnando il sorprendente profilo di Mira, traccia con surreale leggerezza un inedito ritratto dell'Italia di oggi, un Paese amorale, spinto dal desiderio di liberarsi, una volta per tutte, del proprio passato, ingombrante e ambiguo, per ricominciare da capo

Servizio gratuito di bus navetta a disposizione del pubblico con partenza alle 20.15 da piazza Garibaldi, 20.30 piazza San Francesco, 20.40 via Pò per gli spettacoli serali. Per la pomeridiana, 16.15 piazza Garibaldi, 16.30 piazza San Francesco, 16.40 via Po'.

Per informazioni e biglietteria: Società della Musica e del Teatro "Primo Riccitelli 0861/243777 - www.primoriccitelli.it - info@primoriccitelli.it

Teramo, 18 gennaio 2018