

Pescara. CNA: alta velocità, credito alle micro-imprese, viabilità e Mezzogiorno: ecco le nostre proposte a De Vincenti

PESCARA - «Ho rappresentato al ministro per il Mezzogiorno, Claudio De Vincenti, nel mio intervento a Fonderia Abruzzo, l'idea consolidata di un Abruzzo del mondo delle imprese che marcia a due velocità: con una, la grande, che grazie all'export, corre veloce; con un'altra, la micro-impresa, che segna il passo da anni a causa della contrazione del mercato, della caduta del credito, della pressione fiscale e della inefficienza della pubblica amministrazione». Lo afferma il direttore regionale della Cna Abruzzo, Graziano Di Costanzo, che alla kermesse politica di Sulmona, tenuta nei giorni scorsi e promossa dalla Regione Abruzzo, è intervenuto a nome del mondo delle piccole imprese. «Tra gli obiettivi per un rilancio della micro impresa e dell'economia regionale - prosegue - ho chiesto al ministro di potenziare il sistema di infrastrutture in grado di rendere più competitivo ed efficiente il nostro territorio all'interno del sistema Adriatico, inserendo l'Abruzzo nel sistema dell'Alta velocità ferroviaria attraverso l'estensione del sistema "Ten-T" così come prevede la risoluzione approvata dal parlamento europeo nell'ottobre 2015».

Ancora, dice il direttore della Cna Abruzzo, «a De Vincenti ho chiesto di varare, così come ha fatto il governo con "casa Italia" e "casa sicura", anche un progetto "strade sicure" che consenta al nostro territorio di ripristinare un sistema dignitoso ed efficiente di viabilità ordinaria e di percorribilità; e che dunque non ci condanni a proporre l'offerta turistica regionale in condizioni impresentabili, senza voler considerare i disagi patiti dalle popolazioni residenti». Infine, conclude, «ho proposto di mettere in campo un poderoso sistema di aiuti per l'accesso al credito delle micro e piccole imprese, attraverso i confidi, visto che in Abruzzo il sistema bancario ha diminuito il credito concesso alle imprese negli anni della crisi di 1,7 miliardi di euro, e in Abruzzo e nel Mezzogiorno non ci sono più banche locali in grado di sostenere lo sviluppo. Sul decreto Mezzogiorno, che il nostro mondo apprezza, con la proposta di aiuto alle nuove imprese, già contenuta, va però considerato il sostegno a quelle esistenti».

3/7/2017

Sant'Atto. Il parco giochi della Scuola dell'Infanzia di S.Atto rimarrà aperto durante tutto il periodo della chiusura estiva delle lezioni

A partire dal 3 luglio 2017, per il secondo anno consecutivo, il parco giochi della Scuola dell'Infanzia di S.Atto rimarrà aperto durante tutto il periodo della chiusura estiva delle lezioni, consentendo l'accesso ad uno spazio idoneo per far giocare i bambini, attraverso un accordo tra il Comitato di frazione di S.Atto e l'Istituto comprensivo "Teramo 4".

Il comitato, a fronte di questa concessione, garantisce la manutenzione ordinaria del parco, oltre la custodia degli stessi spazi.

Inoltre, la novità per quest'anno è che durante il mese di luglio il parco ospiterà anche i bambini del campus estivo "E-state insieme" organizzato dall'associazione "A piccoli passi" di Sant'Atto.

La collaborazione, ormai stabile, tra Comitato di Frazione di Sant'Atto e l'ass.ne "A piccoli passi" ha portato alla realizzazione di numerosi eventi, per grandi e piccoli durante tutto l'anno.

Il presidente del Comitato, Valerio Pelusi e la presidentessa di "A piccoli passi", Giulia Di Donato, ringraziano l'amministrazione del comune di Teramo e dell'Istituto comprensivo "Teramo 4" per la disponibilità e la professionalità dimostrata.

Infatti, grazie all'accoglimento delle richieste avanzate i cittadini potranno usufruire di 2 nuovi servizi.

Il presidente del comitato di frazione,

Valerio Pelusi

La presidentessa di "A piccoli passi", Giulia Di Donato

Isola del Gran Sasso. Torna l'Ospite d'Onore di Genius Loci - Terza edizione 8 luglio 2017

Dopo il successo delle edizioni di febbraio e luglio scorsi, torna la manifestazione **"Aggiungi un posto a tavola, c'è un Ospite d'Onore"**, organizzata dall'Associazione Onlus Genius Loci. L'appuntamento è fissato per sabato 8 luglio 2017 alle ore 20 al ristorante Pina di San Gabriele, a Isola del Gran Sasso.

L'Associazione Genius Loci vuole condividere un momento di festa, attraverso una cena aperta a tutti, conferendo a una persona del territorio, l'onorificenza di Genius Loci d'Onore con tradizionale fascia, pergamena e torta.

Un momento di valenza sociale: l'Ospite d'Onore è stato infatti scelto in rappresentanza di un gruppo di persone che ha enormi qualità, che ha da insegnare sulla vita e sul suo valore, che ha una visione profonda della stessa e che sa cosa vuol dire vivere il dolore, l'angoscia e la difficoltà ma che è capace di sorridere, andare avanti, progettare, sperimentare. Il tema della serata sarà **"Le dipendenze patologiche"** e l'Ospite d'Onore in questa occasione è un ragazzo scelto per le sue virtù mirabili di saper riprendere il controllo della propria vita.

Il costo della cena è di 15 € a persona. Si può prenotare direttamente al ristorante Pina

tel 0861 976125 o chiamare Bruno Pagliarani dell'associazione Onlus Genius Loci

al 338 7797407

Isola del Gran Sasso 3 luglio 2017

Il Comune di Villa Sant'Angelo (L'Aquila), quale evento finale del progetto "Growing up", organizza il giorno 07 luglio 2017 il

convegno “I sentieri, il turista e la valorizzazione del territorio. La carta dei sentieri nelle Terre di Barile”.

Nel corso di “**Growing up**”, in collaborazione con l’associazione **Abruzzo Mountains Wild** e il **Centro di Servizio per il Volontariato della provincia dell’Aquila**, è stata realizzata la “**Carta dei sentieri nelle terre di Barile**”, una **carta turistica** contenente itinerari storici e naturalistici **del Comune di Villa Sant’Angelo**. L’iniziativa ha presupposto il **ripristino di tutti i sentieri escursionistici del territorio**, attraverso la loro ripulitura, tracciatura e marcatura, **con l’obiettivo di fornire una più interessante e ricca offerta turistica**.

Il **Convegno ha l’intento**, prima di tutto, **di presentare la Carta e i suoi sentieri**, in secondo luogo, **di porre le basi per la creazione di una rete con gli Enti e le associazioni** che hanno già realizzato iniziative culturali simili sui territori limitrofi.

L’incontro, moderato da **Stefano Ardito**, si aprirà con il saluto del Sindaco di Villa Sant’Angelo **Domenico Nardis**. Seguiranno gli interventi sul progetto Growing up di **Maura Viscogliosi** (Comunità Montana Montagna dell’Aquila) e di **Concetta Trecco** (Centro di Servizio per il Volontariato della provincia dell’Aquila). **Domenico Cerasoli** di Abruzzo Mountains Wild esporrà poi la Carta dei sentieri nelle Terre di Barile mentre **Pierpaolo Pietrucci**, consigliere Regione Abruzzo, parlerà della legge REASTA e le prospettive per la Regione Abruzzo. Interverranno, di seguito, **Giovanni Lolli** - Vicepresidente Regione Abruzzo e **Alberto Liberati** - Compagnia dei Cammini - Il cammino dei Briganti. Seguiranno le **testimonianze di iniziative nella Media Valle dell’Aterno** a cura di **Innocenzo Chiacchio** - Casuentum ONLUS, **Alessio Di Giulio** - Ilex, **Alessia De Iure** - Associazione L’ArQueologia, **Mario Rosa** - Proloco di Fonteavignone, **Igor Antonelli** - Live your mountain, **Francesca Liberatore** - Associazione Le Proposte del Borgo, **Luigi Amadesi** - Associazione Terre d’Ocre.

 Sull’iniziativa il Sindaco di Villa Sant’Angelo Domenico Nardis si mostra entusiasta: *“L’evento è un’interessante occasione di confronto tra le numerose realtà che operano sul territorio della Media Valle dell’Aterno. La “**Carta dei sentieri nelle terre di Barile**”, nata da una consolidata collaborazione con **Abruzzo Mountains Wild**, potrà senz’altro agevolare i turisti nella nostra zona guidandoli alla scoperta di itinerari ancora poco conosciuti”*. L’evento si terrà il giorno 07 luglio 2017 alle ore 09,30 presso il Centro aggregativo A. Bafile a Villa Sant’Angelo (AQ). La cittadinanza è invitata a partecipare.

Per informazioni:

www.csvaq.it

Tel. 3406167675

e-mail growingup@csvaq.it

Si allega: locandina evento (.*pdf) e una foto dei sentieri.

PROGRAMMA COMPLETO

MODERATORE: Stefano Ardito

ore 9.30 *Saluto delle Autorità* - **Domenico Nardis** - Sindaco di Villa Sant’Angelo

ore 9.40 *Il progetto Growing up* - **Maura Viscogliosi** - Comunità Montana Montagna dell’Aquila e **Concetta Trecco** - Centro di Servizio per il Volontariato della provincia dell’Aquila

ore 9.50 *La carta dei sentieri nelle Terre di Barile* - **Domenico Cerasoli** - Abruzzo Mountains Wild

ore 10.15 *La legge REASTA e le prospettive per la Regione Abruzzo* - **Pierpaolo Pietrucci** - Consigliere Regione Abruzzo

ore 10.40 *Le politiche di sviluppo del turismo montano della Regione Abruzzo* - **Giovanni Lolli** - Vicepresidente Regione Abruzzo

ore 11.00 *Le buone pratiche* - **Alberto Liberati** - Compagnia dei Cammini - Il cammino dei Briganti

ore 11.30 **TESTIMONIANZE DI INIZIATIVE NELLA MEDIA VALLE DELL'ATERNO**

- *Sentieri, storia e archeologia* - **Innocenzo Chiacchio** - Casuentum ONLUS
- *A passo d'uomo, la guida tematica della media Valle dell'Aterno* - **Alessio Di Giulio** - Ilex
- *Le Terre dei Barile: archeologia e valorizzazione turistica* - **Alessia De Iure** - Associazione L'ArQueologia
- *Le pietre raccontano* - **Mario Rosa** - Proloco di Fonteavignone
- *La montagna, motore di sviluppo del turismo* - **Igor Antonelli** - Live your mountain
- *Le esperienze nei borghi* - **Francesca Liberatore** - Associazione Le Proposte del Borgo
- *L'agricoltura e i prodotti tipici* - **Luigi Amadesi** - Associazione Terre d'Ocre

ore 12.30 Dibattito e conclusioni del moderatore

ore 13.00 Aperitivo e buffet

ARRIVA A MILANO LA BORSA ENOGASTROTURISTICA ABRUZZESE

L'evento, organizzato dalla Camera di Commercio di Pescara, vede protagoniste 14 eccellenze agroalimentari con incontri B2B

Pescara 3-07-2017. La "**Borsa Enogastroturistica Abruzzese**", organizzata dalla **Camera di Commercio di Pescara**, spin off della ultra-trentennale Mediterranea, fa tappa a Milano. E lo fa per un solo giorno, il 5 luglio, presso il Palazzo Giureconsulti della Camera di Commercio di Milano in un evento che vuole promuovere le eccellenze regionali del mondo gastronomico e turistico.

A rappresentare l'Abruzzo a Milano ci saranno: il presidente della Camera di Commercio di Pescara **Daniele Becci**, il dirigente dell'Area Promozione **Tosca Chersich**, il responsabile della DMC Abruzzo **Claudio Ucci**.

La prima parte della giornata sarà dedicata alle 14 eccellenze agroalimentari del territorio impegnate in una fitta agenda di incontri B2B con ristoratori e catene distributive lombarde; poi un networking cocktail con operatori specializzati del settore turismo; e infine prima della cena, che naturalmente ha come protagoniste le grandi materie abruzzesi, prenderà il via

Farmer, “dalla terra alla padella”.

Il format, che nasce dalla necessità di creare relazioni tra i produttori e gli chef, ha l’obiettivo di puntare i riflettori sul territorio abruzzese e i suoi grandi prodotti rielaborati dalle sapienti mani dei cuochi. A dialogare con i produttori abruzzesi sarà la chef **Cinzia Mancini** del ristorante **Bottega Culinaria** di San Vito Chietino (Ch).

«Dopo 32 di esperienza fatta con Mediterranea, -ha detto il presidente CCAA di Pescara **Daniele Becci**- abbiamo voluto portare a Milano questo nuovo brand, la Borsa Enogastroturistica che coniuga le nostre eccellenze alimentari e quelle turistiche. Con l’Expo abbiamo iniziato una collaborazione con Promos, l’azienda speciale della Camera di Commercio di Milano, che diventerà la capofila della nuova agenzia per l’internazionalizzazione delle imprese: grazie a loro ben 14 aziende incontreranno ristoratori lombardi, buyers e stampa specializzata in un giorno interamente dedicato al business. Abbiamo il dovere di reagire agli strascichi degli accadimenti di questo gennaio e questa iniziativa va verso la giusta direzione».

A Pescara la terza edizione di “Street Food Time”



Dal 6 al 9 luglio al Porto Turistico “Marina di Pescara” l’evento nazionale dedicato al cibo di strada di qualità

Pescara, 3 luglio 2017 - E' stata presentata stamane alla Camera di Commercio di Pescara la terza edizione di **"Street Food Time"**. Alla presenza di Daniele Becci, presidente CCIA, Luca Di Tecco, presidente Marina di Pescara, Giancarlo Di Blasio, presidente Confartigianato Pescara, Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel, è stato presentato l'appuntamento più goloso dell'anno che tornerà **dal 6 al 9 luglio al Porto Turistico "Marina di Pescara"**. La città adriatica ospiterà, per il terzo anno consecutivo e dopo i successi delle scorse edizioni, l'evento a carattere nazionale dedicato al cibo di strada di qualità. Mezzi di tutte le forme e le stazze, provenienti da ogni regione d'Italia, capaci di soddisfare le esigenze culinarie più disparate, dall'aperitivo al dessert passando per i primi piatti, secondi, contorni e formaggi coloreranno il porto turistico per quattro giornate davvero gourmet durante le quali l'Italia culinaria si incontrerà per deliziare tutti i palati, anche i più esigenti.

I fornelli della kermesse gastronomica, organizzata da **Blunel srls** e patrocinata da **Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Pescara, Confartigianato Imprese Pescara, Marina di Pescara** e inserita nel calendario **"Estatica" 2017**, si accenderanno alle ore 18,00 fino a tarda notte.

25 food truck provenienti da tutta Italia, 5 birrifici rigorosamente artigianali, oltre 140 proposte culinarie diverse, intrattenimento, animazione e artisti di strada: questo è "Street Food Time".

L'area del festival, a ingresso assolutamente gratuito, sarà la patria del cibo di qualità in cui la tradizione e la varietà degli alimenti di strada italiani incontrano la creatività e la personalità di giovani appassionati che alle cucine superaccessoriate dei ristoranti hanno preferito camioncini e spazi all'aperto come regno dove dare sfogo alla loro arte culinaria. Lo street food è una realtà gastronomica viva e creativa fatta di gente accomunata dall'orgoglio di conservare una tradizione dal sapore familiare.

"Street Food Time" è un mondo tutto da scoprire e da preservare, in cui viaggiare per conoscere. I produttori di cibo di strada sono artigiani che esprimono appieno i valori dell'Italia più vera e autentica. I concetti di fast, cheap, gourmet, design e spirito on the road si incontrano nelle vere e proprie cucine itineranti, offrendo al pubblico un'esperienza gastronomica unica, assolutamente innovativa e in linea con uno stile di vita giovanile e al passo coi tempi. Ricerca della qualità, piacere di avere un contatto umano e schietto con i clienti, voglia di mantenere vivi i rapporti con il proprio territorio e la sua storia, utilizzo di prodotti agricoli genuini, uso di ricette tramandate di generazione in generazione, questi gli elementi che caratterizzano i cultori del cibo di strada, consapevoli che in Italia esistono "paesaggi culturali" da difendere e conoscere.

"Street Food Time" è un festival interessante, stuzzicante, appetitoso, succulento, in cui il "savoir faire" italiano si innesca sulla cultura del prodotto, della terra, della storia. Il tour di "Street Food Time" toccherà nel 2017 le maggiori città della Liguria, della Toscana, delle Marche, dell'Abruzzo, della Puglia e della Campania ed è felicissimo di essere di nuovo a Pescara per la terza edizione.

"E' il terzo anno consecutivo che Pescara ci ospita e ne siamo molto felici - dicono Barbara Lunelli e Manolo Demenego della Blunel - questa sarà la terza edizione ma avrà una veste completamente differente in quanto a proposte gastronomiche: i food truck non saranno quelli delle edizioni precedenti ma saranno tutti nuovi con nuovi piatti da degustare. Vi aspettiamo tutti al Porto Turistico il prossimo fine settimana".

Di seguito un piccolo assaggio delle pietanze:

Emilia Romagna: "Il Gnocco Fritto" farcito con culatello di Zibello, mortadella di Bologna Igp, prosciutto di Parma e cipolle caramellate, "Tigelle" farcite con salumi emiliani, polpette parmigiane, tortelli alle erbe, focacce emiliane. Toscana: hamburger di chianina e cinta senese, polpette di chianina, punta di petto di chianina, "Panzerotti" bio farciti con salumi toscani, cipolle al rum, bomboloni artigianali.

Umbria: tiramisù espresso, millefoglie espresso, gelato alla piastra.

Lazio: prodotti dell'Agro Pontino, carni di bufalo e cinghiale, "Pizza fritta" e "Focacciotto" farcito

Marche: cartocci di pesce fritto, olive all'ascolana classiche, al tartufo e vegetariane, crema fritta, panini con il "Ciauscolo", pecorino e crema di zucchine, tonno affumicato marinato con yogurt alla menta, pomodori arrostiti e rucola, coniglio al cartoccio con salsa tzatziki marchigiana.

Abruzzo: "Arrosticini" artigianali di fegato e di carne, hamburger di pecora, "bruschettoni" con pomodorini e salumi dei parchi, "Anellini alla pecorara", pasta alla "Mugnaia".

Campania: Vitantonio Lombardo, chef stellato titolare del celebre ristorante "Locanda Severino" di Caggiano (SA) proporrà rielaborazioni creative ed innovative del tradizionale "Panuozzo", pizza cotta al forno a legna.

Puglia: striscette di carne di cavallo con stracciatella di Andria e pomodori secchi pugliesi, "Bombette di Cisternino", panino col polpo e vincotto di fichi, cartoccio di polpettine di pane di Altamura con canestrato pugliese e salamella artigianale, panino con salsiccia pugliese a punta di coltello con crema di olive celline e caciocavallo, orecchiette con le cime di rape.

Salento: "Pittule" dolci e salate, "Puccia" salentina, "Pasticciotto" Leccese e "Rustico" leccese, patate novelle di Galatina con vin cotto balsamico e churry, salsiccia artigianale e cipolle caramellate al "Mostocotto".

Calabria: cartoccio di fritto misto di paranza, panini con il pesce, baccalà in pastella.

Cucina dal mondo:

Spagna: "Tapas" e "Paella".

Stati Uniti: BBQ americano con 12 ore di affumicatura, "Pulled Pork", "Ribs", "Beef".

Messico: "Tacos", "Nachos" e "Burritos".

Argentina: grigliata di angus Aberdeen e carni argentine.

Sud America: "Churros" farciti con crema alla nocciola e "dulce de leche".

Il tutto sarà accompagnato dalle birre rigorosamente artigianali dei birrifici Terre D'Acquaviva di Atri, Anbra dell'Aquila, La Fortezza di Civitella Del Tronto, Mad Hopper di Montebello Di Bertona e Carnival di Offida.

Si potranno inoltre degustare frizzanti aperitivi, freschissimi cocktail alcolici e analcolici, dolci espressi al cucchiaino, pietanze per vegetariani, vegani e gluten free.

Teramo. Studenti del 4° anno dell' Istituto Tecnico Tecnologico "E.Alessandrini" parteciperanno ad un programma di formazione in apprendistato presso l'ENEL

L'integrazione tra la formazione scolastica ed il mondo del lavoro attraverso le sperimentazioni di alternanza scuola-lavoro dopo le prime esperienze pionieristiche si avvia a seguire dei percorsi più consolidati e produttivi, grazie ad aziende che stanno sfruttando l'opportunità di far anticipare agli studenti l'acquisizione di conoscenze tecniche e capacità operative allineate alle loro attuali esigenze, in vista di un loro rapido ingresso nella carriera lavorativa. Così, a partire dal 2014, ENEL e MIUR hanno sperimentato con successo in 14 istituti tecnici tecnologici di altrettante regioni italiane un modello formativo

per l'ingresso degli studenti in azienda mediante un contratto di apprendistato durante il percorso didattico finalizzato ad anticipare la formazione necessaria per conseguire le competenze professionali per lavorare in azienda. La prima sperimentazione ha coinvolto nell'anno scolastico 2014/2015 145 studenti di 7 istituti tecnici tecnologici e nell'anno scolastico 2016/2017 140 studenti 7 istituti tecnici tecnologici. Per l'anno scolastico 2017/2018 l'ENEL ha individuato per questo percorso di formazione l'area territoriale dell'Abruzzo, in relazione ai prevedibili fabbisogni occupazionali dell'azienda e precisamente sono stati individuati gli istituti tecnici tecnologici "Alessandrini" di Teramo e "Di Savoia" di Chieti. Così il 19 giugno scorso si è svolto presso l'I.I.S. "Alessandrini-Marino" di Teramo un incontro di presentazione del percorso di formazione rivolto agli studenti della terza classe dell'indirizzo Elettronica ed Elettrotecnica, articolazione Elettrotecnica ed alle loro famiglie, al quale hanno partecipato rappresentanti dell'ENEL, dell'USR Abruzzo ed il Dirigente Scolastico, prof.ssa Stefania Nardini. Al percorso di formazione in apprendistato potranno partecipare anche studenti dell'Istituto Tecnico Tecnologico "Cerulli" di Giulianova, che insieme agli studenti di Teramo formeranno un gruppo classe speciale, che porterà avanti un programma di integrazione tra l'apprendimento in aula e l'esperienza lavorativa, con la presenza in azienda prevista per almeno un giorno alla settimana durante il periodo delle lezioni e nel periodo estivo dal lunedì al venerdì, per complessive 38 ore settimanali. Gli studenti - apprendisti verranno assunti al primo livello di inquadramento del Contratto Collettivo dei dipendenti del settore elettrico e sarà loro corrisposto un trattamento mensile in proporzione alle ore svolte in azienda. Al termine di questo percorso formativo gli studenti saranno assunti da ENEL con contratto a tempo indeterminato. L'esperienza si spera possa contribuire a creare sempre più un circolo virtuoso tra il mondo della scuola ed il mondo del lavoro, che richiede sempre più tecnici, con lo sviluppo di un percorso di professionalizzazione e di inserimento che potrebbe essere estensibile territorialmente ad altre aziende.

Teramo Calcio: Emilio Capaldi è il nuovo Direttore generale L'ex dirigente del Celano verrà presentato domani allo stadio "Bonolis"

S.s. Teramo Calcio rende nota la nomina di Emilio Capaldi quale nuovo Direttore generale.

Nato a Celano (AQ) il 15 ottobre 1957, ha intrapreso la sua lunga esperienza dirigenziale nella sua città d'origine, in maniera quasi ininterrotta dalla stagione 1983/84 fino al 2015, dalla Promozione fino alla Serie C, con l'unica parentesi del 1990/91 targata Francavilla Calcio.

Capaldi verrà presentato ufficialmente alla stampa nella giornata di domani, martedì 4 luglio, alle ore 16, presso la sala stampa dello stadio "Bonolis".

La società, nel contempo, nel ringraziare **Gianluca Scacchioli** per il contributo offerto alla causa biancorossa nelle ultime quattro stagioni, gli augura le migliori fortune professionali e umane.

Moscufo. Concorso letterario "G. Fragassi": il Premio della Critica alla giornalista abruzzese Francesca Di Giuseppe



Premio della Critica Fragassi 2017 alla giornalista Francesca Di Giuseppe

Si è svolta a Moscufo la IX edizione del "Premio Fragassi", concorso nazionale di poesia, omaggio alla memoria di Giuseppe Fragassi, insegnante elementare e poeta di Moscufo scomparso prematuramente il 28 giugno 2007 a soli 52 anni.

La kermesse culturale, organizzata dal Comune di Moscufo e partecipata da una folta platea, conferisce ogni anno il tributo ai miglior componimenti poetici selezionati accuratamente da una qualificata giuria presieduta dal professor Massimo Pasqualone.

Nel contesto letterario si è distinta fra i numerosi candidati la giornalista abruzzese Francesca Di Giuseppe, che si è aggiudicata il prestigioso riconoscimento della critica per il componimento "La calciatrice", focalizzato sul fervore e sull'impeto passionale infusi nello sport.

La giuria ha, inoltre, decretato i seguenti vincitori: nella categoria "Poesie in erba" Simona Di Stefano di Moscufo con "L'odore dell'aria" (prima classificata), Sofia Di Bartolomeo di Chieti con "Tutto scorre" (seconda classificata) e Giada Buccieri di Moscufo "La mia infanzia in un disegno" (terza classificata); nella categoria "La magia della parola" si sono distinti Davide Colacrai di Terranova con "La rivoluzione di mio padre" (primo premio), Riggio Nicasio di Palermo con "La ruota" (secondo premio), Floredana De Felicibus di Atri con "Margherita aveva un viso d'angelo" (terzo premio); infine, nella categoria "Vernacolo" primo classificato Pietro Assetta Proietto di Silvi Marina con "Le rateche de sta vite", secondo sul podio Nicola Primante di Pianella con "La rote de la vita" e terzo classificato Concezio Del Principio di Atri con "La libbertà me".

Una menzione particolare per il giornalista Remo Croci, volto noto di Canale5, per il pittore Carmine Galiè e per l'associazione culturale Martinbook, ai quali è stato conferito il Premio Cultura 2017.

La serata, allietata dalla performance dell'attore Mario Massari e dalle melodie musicali del Maestro Marco Giacintucci, è stata contornata dalle opere della pittrice Maria Basile a corollario dell'atmosfera artistica del galà.

Pineto. PD: la nostra città potrà vantare investimenti importanti e numerose azioni

“Pineto potrà vantare investimenti importanti e numerose azioni affinché sia resa sempre più bella”. Queste le parole del segretario del Partito Democratico di Pineto Antonio Vignola, riguardo le recenti misure approvate in consiglio comunale dall’Amministrazione per l’utilizzo dei fondi derivanti dalla transazione con l’ENI Spa. “Dispiace che le minoranze, per pura



PD

contrapposizione politica, non sappiano vedere ciò che di importante potrà essere fatto per la nostra città - ha proseguito Vignola - Pineto è una città turistica, e ovviamente qualsiasi impegno finanziario per migliorarne il decoro è da considerarsi un importante investimento dal punto di vista turistico. Bene ha fatto quindi l’Amministrazione a destinare quasi un milione e mezzo di euro per viabilità, mobilità sostenibile, decoro urbano e parchi giochi, perché un territorio più bello e più vivibile è un biglietto da visita importantissimo”.

“Oltre a questo - ha proseguito Vignola - con la variazione di bilancio varata dall’Amministrazione si dà il via al progetto per il nuovo polo scolastico, insieme ad una serie di interventi assolutamente necessari. Credo che queste misure vadano tutte nella direzione di uno sviluppo strategico della nostra città, puntando con decisione sulla crescita, perché il compito di una Amministrazione è quello di investire a favore del territorio, e non quello di mero ragioniere dell’esistente”.