

## Giulianova. Lutto Toni/Di Mizio: è scomparsa la mamma del collega Paolo Di Mizio.

### Lutto Toni/Di Mizio

Giulianova. Si è spenta sabato scorso, 11 Gennaio, all'ospedale Maria Santissima dello Splendore di Giulianova, la Signora **Lora Toni**, di 91 anni, vedova del Dottor **Vincenzo Di Mizio**, noto medico che per quasi trent'anni ha operato con il suo studio radiologico nella nostra città. "Mia madre" racconta il figlio **Paolo Di Mizio**, giornalista televisivo e uno dei volti storici del Tg5 "è morta serenamente, con molto coraggio e con molta dignità, così come è sempre vissuta". Il marito della Signora era venuto a mancare il 18 Marzo scorso, alla stessa età di 91 anni. "Mia madre non si era più ripresa dal dolore di quella perdita" dice ancora **Paolo Di Mizio**. Bolognese di nascita, la Signora Di Mizio si era trasferita a Giulianova nel lontano 1980, al seguito del marito che in precedenza era stato primario radiologo negli ospedali di San Benedetto del Tronto e di Sant'Elpidio a Mare. Il dottore aveva scelto di lasciare anticipatamente la brillante carriera ospedaliera allo scopo di esercitare la libera professione e, soprattutto, allo scopo di tornare - da buon abruzzese - nella sua amata regione. Il Dott. Di Mizio e la Signora Toni si erano conosciuti ai tempi in cui lui era uno studente di Medicina presso l'ateneo bolognese e lei una giovane donna impegnata nel ramo della moda, biondissima e di una bellezza fuori dall'ordinario. Il loro è stato un amore esclusivo e profondo, durato tutta la vita. Per seguire il marito e assecondare la sua carriera, la Signora Lora non aveva esitato ad abbandonare il suo affermato atelier di moda, che dirigeva a Bologna in via Fondazza. A Giulianova la Signora Lora si era fatta conoscere, oltre che per la sua eleganza, anche per i suoi modi sempre distinti e per la sua grande umiltà e umanità. La piangono il figlio **Paolo**, la nuora **Enrica** e i nipoti **Jacopo e Ludovica**, ai quali vanno le sentite condoglianze della nostra redazione e di tanti giuliesi. La cerimonia funebre si tiene oggi, lunedì 13 Gennaio, nella Chiesa di San Pietro Apostolo a Giulianova lido alle ore 15,00. La salma sarà tumulata nella cappella di famiglia di Giulianova.



Il dott. Vincenzo Ivo Di Mizio e la Sig.ra Lora Toni.

---

## **San Benedetto del Tronto (AP). Confronto tra il brodetto di pesce di San Benedetto del Tronto e quello di Roseto degli Abruzzi**



Ancora un confronto sensoriale fra tradizioni gastronomiche marinare targate Slow Food. Il nuovo appuntamento di Brodetti dell'Adriatico a confronto vede protagoniste due culture territoriali di pescatori di là e di qua dal Tronto, il brodetto di pesce di San Benedetto del Tronto e quello di Roseto degli Abruzzi, giovedì 29 aprile 2010 al ristorante Cibo in San Benedetto (piazza Nardone 1) con inizio alle 20.30.

La serata è organizzata in collaborazione con produttori locali dai fiduciari Alessia Consorti ( Condotta di San Benedetto del Tronto e Val d'Aso) e Raffaele Grilli (Condotta di Val Vibrata e Giulianova), i quali ricorderanno ai partecipanti che il Brodetto sia nato tradizionalmente come *piatto creato dalla necessità dei pescatori di utilizzare il pescato del giorno rimasto invenduto spesso a causa delle taglie ridotte dei pesci* Oggi tra i piatti più ricercati delle locali tradizioni marinaare, il brodetto è caratterizzato dall'impiego di molte qualità di pesce, almeno nove-dieci, tra cui seppie, triglie, sogliole, palombo, rospo, pannocchie, scorfano, merluzzo, frutti di mare

Il menù della serata di giovedì 29 aprile si apre, come di consueto, con un Antipastino di pescato del giorno, a seguire i due piatti forti, Brodetto alla Rosetana e Brodetto alla Sambenedettese; chiusura in dolcezza.

Vini in degustazione : Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Dann 2009 e Montepulciano d' Abruzzo Forty 2008 della cantina Lidia e Amato, di Controguerra (0861 817041)

Info: ristorante CIBO tel. 0735595430

Appuntamento di "ritorno" il 13 Maggio 2010 a Roseto degli Abruzzi nel ristorante VECCHIA MARINA ( tel. 0858931170)