

L'Artigiano
di MELCHIORRE & C.

RISTRUTTURAZIONI EDILI
IMPIANTI E VENDITA MATERIALI
TECNICI-IDRAULICI-ELETRICI

Cell. 335.758.76.79

V.le Matrino - tel. 085.4454079
CITTA' S. ANGELO

L'Officina

www.officinagiornale.it

L'Artigiano
di MELCHIORRE & C.

RISTRUTTURAZIONI EDILI
IMPIANTI E VENDITA MATERIALI
TECNICI-IDRAULICI-ELETRICI

Cell. 335.758.76.79

V.le Matrino - tel. 085.4454079
CITTA' S. ANGELO

DISTRIBUZIONE GRATUITA

PERIODICO DI INFORMAZIONE
dei Comuni dell'Hinterland Pescara
Iscritto al Registro Nazionale della Stampa n° 1/54-38 del 19.11.96
Anno XIX - N° 90 - Dicembre 2006

Direttore Editoriale: Luigi Ferretti
Direttore Responsabile: Gianfranco Fumarola
Autorizzazione Tribunale di Pescara N° 15 del 22.12.1987
Spediz. in a.p. 45% - Art. 2 comma 20/b L. 662/96 - Filiale di Pescara
Tipografia F.lli Brandolini - Chieti Scalo

L' "ecomostro" di Cappelle Pianella, cento volte Natale

di Luigi Ferretti

Ogni uomo politico, ogni amministratore pubblico, nel corso del mandato che gli viene conferito dai cittadini dovrebbe essere guidato da una sola ambizione: essere al servizio del suo paese ed essere ricordato per quello che di buono è riuscito a fare. Una strada, una scuola, una piazza, un mercato, una biblioteca, manifestazioni culturali, turistiche... Insomma qualcosa che gli consenta di poter dire "Ecco cosa ho realizzato con la vostra fiducia e con i soldi delle vostre tasse..."

Anche per gli amministratori di Cappelle sul Tavo credo, e spero, che valga la stessa regola, ovvero che l'interesse pubblico sia l'obiettivo da perseguire. Io stesso che sono stato amministratore pubblico per Cappelle sul Tavo.

(continua a pag. 14)



La collina sventrata in Via Vestina a Monte di Cappelle sul Tavo

di Luigi Ferretti

"Mi ero stufato di mangiare riso in ospedale, avevo voglia di un bel piatto di gnocchi..." Chi parla con il piglio di un giovanotto che smania di tornare a casa dopo un periodo di ricovero per un acciacco passeggero è Alberto Di Zio, classe 1906 che lunedì 11 dicembre ha tagliato il fatidico compleanno del secolo di vita.

Quando vado a trovarlo è appena tornato dall'ospedale, il centenario Alberto, e siede vicino al caminetto in compagnia della figlia Teresa e della nipote Anna. La moglie, Sofia, è morta nel 1999.

Come va, giovanotto? - gli chiedo.

"Mi sento un po' debole, ma va bene".

Pensate quello che vi pare ma fare delle domande ad un uomo

che ha un secolo di vita non è proprio così facile, nemmeno ad uno come Alberto che è lucidissimo e con il quale devi usare l'unica accortezza di alzare un po' la voce per farti sentire. Vorresti chiedergli cose profonde, se e quanto è stato felice, cosa ha sbagliato e quanto ha visto giusto, e come ha risolto i suoi problemi più gravi, se mai ne ha avuti... Ma Alberto è come lo vedi, semplice e sereno come un cielo d'aprile. Che gli vado a chiedere di questioni esistenziali... Mi tengo sulle domande più tranquille, magari fra le righe sarà lui stesso a far capire di più.

Alberto che ti ricordi della tua gioventù?

"Sono il sesto di undici figli, quello di mezzo - puntualizza preciso - cinque fratelli prima e

(continua a pag. 8)

Cepagatti, fare le spese di Natale all'Agroalimentare

di Peppe De Micheli

Il centro Agroalimentare rinnova il suo look. Nel corso di quest'anno è cambiato il consiglio di amministrazione, il nuovo presidente Camillo Sborgia sembra avere le idee chiare per iniziare a traghettare il colosso ortofruttilicolo verso acque meno agitate...

"Per rilanciare l'Agroalimentare stiamo cercando soprattutto di sostenere un processo di integrazione, collaborazione e gestione tra i diversi soggetti legati al mercato agricolo, dai produttori ai consumatori.

(continua a pag. 6)

Una donna alla guida della Croce Rossa di Catignano

di Giuliano Colaiocco

Per la prima volta è una donna a guidare il gruppo dei volontari della Croce Rossa di Catignano. E' stato infatti il nome di

Annalisa Mariotti a riportare il maggior numero di preferenze alle ultime elezioni tenute nello

(continua a pag. 10)

Moscufo, i 400 anni della Chiesa di S. Cristoforo

di Luigi Ferretti

400 anni di vita per la chiesa parrocchiale di S. Cristoforo a Moscufo: il "compleanno" cadrà il 7 marzo del 2007 ma la parrocchia guidata da don Fulvio Di Fulvio, ed il paese intero si preparano a vivere l'evento con una serie di iniziative che hanno visto il loro incipit lo scorso 8 dicembre con una solenne celebrazione eucaristica per l'inizio dell'Anno Centenario ed il 10 dicembre con un concerto della Filarmonica al Teatro Flaiano di Pescara.

Diciamo subito come appaia (continua a pag. 11)

Terremoto a Nocciano. Si esercita la Protezione Civile

di Peppe De Micheli a pag. 14

EDILFIRA
MATERIALI PER L'EDILIZIA E IDROTERMOSANITARI

CENTRO STUFE - TERMOCAMINI
PORTE - FINESTRE - BLINDATI

C.DA FONTESCHIAVO
TEL. E FAX: 085/847106 **NOCCIANO**

Una sede di Alleanza Nazionale nella rossa Rosciano

di Peppe De Micheli a pag. 13

FRATELLI PROVINCIALI
LAVORI E INFISSI IN LEGNO

Vico 1° Via S. Lucia, 4 - Tel. 085/971518
PIANELLA

VISION OTTICA
di Stella e D'Alimonte
P.zza Garibaldi, 7 - Tel. 085/972474
PIANELLA

LO SPAZZACAMINO
DI COLLECORVINO

PULIZIA CANNE FUMARIE

www.lospazzacamino.net
info@lospazzacamino.net

SENZA POLVERE VIDEOISPEZIONE

NUMERO VERDE: 800-914 564

Maurizio ed Enzo De Dominicis
Via Torre, 6 - COLLECORVINO (Pe)
Tel. e fax 085/8208548 - Cell. 337.665992

RISTORANTE "LA SOSTA"

* SPECIALITA' SELVAGGINA
* MENU' TRADIZIONALE
* PIZZA E ARROSTICINI

Chiuso il Martedì

Via Prato S. Lorenzo, 92/1 - Tel. 085.847397 - NOCCIANO

AUTOSCUOLA MINETTI
STUDIO DI CONSULENZA AUTOMOBILISTICA

Patenti A-B-C-D-E-CAP - Pratiche automobilistiche
Convalide e duplicati patenti - Esami in sede

Via Aldo Moro, 11 - PIANELLA
Tel. e fax 085.972191 **Lorenzo Minetti**

Macelleria Saperi d'Abruzzo

Specialità insaccati di produzione propria
Porchetta - Arrostiticini

Via A. Moro, 49/1 - Pianella (Pe) - Tel. 085.973491

orlando del biondo

orlando del biondo

TENDAGGI: REALIZZAZIONE E POSA IN OPERA
BIANCHERIA PER LA CASA - RICAMI A MANO
Telerie in lino, misto lino e cotone
TAPPETI - COPERTE - COPRILETTI

Via S. Lucia, 29/4 - Tel. 085/972362 - PIANELLA

Marzavolo
TRATTORIA PIZZERIA

CHIUSO IL LUNEDI'

...da Marco e Peppe

Pizze da asporto Arrostiticini

Via D. Alighieri, 108 - Tel. 085.974144 - 348.0457079 - CEPAGATTI

L'Associazione S. Cecilia: "Pianella c'è, le istituzioni no"

di Luigi Ferretti

L'Associazione Culturale Musicale "S. Cecilia" - Banda Città di Pianella può presentare un bilancio sicuramente positivo per le attività svolte nel 2006. Fra tutte l'attenzione va appuntata prima di tutto sulla scuola di musica che i responsabili dell'associazione gestiscono per 33 ragazzi che gratuitamente imparano a suonare uno strumento musicale. Le lezioni sono tenute dal maestro Donato Di Martile, da Stefano Mammarella per il flauto, da Pierpaolo Tollosio per il clarinetto ed il sassofono, da Francesco Di Tizio per la tromba e da Matteo Di Matteo per il trombone.

Questo è forse l'aspetto più importante che contraddistingue l'Associazione "S. Cecilia": grazie alla scuola permanente e gratuita i ragazzi possono usufruire di un servizio di elevata professionalità senza doversi sobbarcare faticose trasferte e spese onerose. Il maestro Di Martile sottolinea con una certa soddisfazione come gli allievi facciano in poco tempo passi da gigante nell'apprendimento. Ne è prova evidente il fatto che già ben 10 ragazzi, con la preparazione ricevuta nella scuola hanno affrontato e superato l'esame per essere ammessi al Conservatorio "Luigia D'Annunzio" di Pescara. In particolare sono stati ammessi quattro clarinetti, tre flauti, due trombe, un sax e un trombone.

Nel corso dell'anno che sta finendo è aumentato notevolmente il numero di manifestazioni, soprattutto feste patronali e paesane della provincia di Pescara, alle quali la Banda Città di Pianella è stata chiamata per svolgere il servizio musicale. Fuori provincia vanno segnalati

due appuntamenti di notevole rilevanza come gli scambi culturali-musicali con Città Ducale, in provincia di Rieti, e con Donnas in Val d'Aosta, paese gemellato con Pianella. È stato infatti in occasione delle manifestazioni del gemellaggio dello scorso giugno che la Banda di Donnas è stata ospite a Pianella. L'anno prossimo sarà la Banda Città di Pianella a rendere la visita nella cittadina valdostana.

Fra le iniziative ricreative va ricordata la vacanza di 6 giorni organizzata a Matera e Scalea per i componenti dell'Associazione che ha visto la partecipazione di ben 60 iscritti.

Anche la qualità del repertorio è in rapida e solida crescita. Nel gergo tecnico i livelli qualitativi sono distinti in una scala di difficoltà che va da 1 a 5. Dopo le iniziali marce didattiche gran parte degli allievi si è collocata su un terzo livello di capacità tecnica che consente loro già di esibirsi in concerti pubblici e alla banda di partecipare a concorsi nazionali.

Alle note positive, e per qualche verso entusiasmanti, che vengono dalla dimensione artistica dell'associazione, fanno purtroppo da contraltare, anzi meglio dire da contrappunto, le note dolenti che riguardano l'aspetto finanziario: "Da almeno due anni - dice il direttore Donato Di Martile - non vediamo un euro da alcuna istituzione, a partire dal Ministero, per passare a Regione e Provincia, e chiudere con il Comune". Tutte le spese per nuovi strumenti, partiture, divise, lezioni e organizzazione in generale devono essere reperite con i proventi dei servizi prestatati alle feste.

Anche per la nostra banda, dunque, vale la iattura del "nessun profeta in patria". L'Associazione "S. Cecilia" fa sicuramente onore a Pianella e dà lustro anche alla Provincia di Pescara per il prestigio artistico che possono vantare i suoi maestri, ma né il Comune né la Provincia, che sono gli enti più vicini, si ricordano di concedere qualche contributo che ne agevolerebbe le attività.

Basti pensare all'esempio del maestro Donato Di Martile che alterna le lezioni agli allievi dell'associazione pianellese alla direzione della Banda dei Vigili del Fuoco, di livello nazionale, con sede a Roma. Una compagnia musicale prestigiosa che si esibisce in tutti maggiori teatri d'Italia e della quale sono stati chiamati a far parte altri musicisti pianellesi come Lorenzo Minetti, Francesco Pietrangelo, Gianni Faricelli e Mario Cerritelli.

Oltre al dirigere la Banda dei Vigili del Fuoco, Donato Di Martile suona in importanti istituzioni musicali come l'Orchestra Sinfonica del Marrucino di Chieti, l'Orchestra Sinfonica Abruzzese, i Fiati Italiani, l'Orchestra "Benedetto Marcello" e l'Orchestra Sinfonica di Pescara.

Insomma, un'esperienza, quella di Donato Di Martile, dei suoi collaboratori artistici e dei componenti della banda, semplicemente da incorniciare per la sua validità, sostenuta dai genitori dei ragazzi e dalla cittadinanza, ma ignorata dalle istituzioni locali al punto che fa chiosare lo stesso Donato con una battuta: "Pianella c'è, le istituzioni no".

Pianella, cosa si potrebbe fare con i soldi delle inaugurazioni?

di Francesco Baldassarre

Subito una premessa: io sono un po' "tardo", nel senso che non capisco molto e quel poco che capisco spesso impiego parecchio a capirlo. Questo per sottolineare come questo articolo non voglia avere assolutamente un tono polemico, ma essere invece una vera e propria richiesta di aiuto, aiuto a capire.

Ho infatti bisogno di aiuto per capire a cosa servono le "inaugurazioni".

Per capirci ho in mente, ad esempio, l'ultimo numero di Pianella Informa, tutto dedicato, foto e articoli, alle ultime inaugurazioni dell'amministrazione comunale di Pianella, ma il discorso vale ovviamente per tutte le "inaugurazioni", qualsiasi amministrazione pubblica le faccia (per non parlare di tutto quello che viene inaugurato e poi mai completato-utilizzato).

Se si parla infatti di inaugurazioni di attività private il discorso è diverso, quelle servono a farsi conoscere e a richiamare i clienti. Ma nel caso del pubblico così non può essere, a meno che non si tratti di servizi totalmente inutili, della cui presenza-mancanza il cittadino nemmeno si accorgerebbe senza l'inaugurazione, ma questi sono casi estremi, in cui l'inaugurazione è il male minore, visto che lo spreco più grande è proprio l'attivazione stessa del servizio.

Considerando invece i casi in cui la struttura o il servizio siano di pubblica utilità (esempio l'asilo nido o gli uffici del giudice di pace), a che serve spendere e spendere per inaugurarli?

Probabilmente a far sapere che sono in funzione, mi sono detto, ma la cosa non ha senso, perché in tal caso invece di pubblicizzare l'inaugurazione basterebbe semplicemente pubblicizzare l'inizio delle attività, con gli stessi mezzi utilizzati per far sapere che il tale giorno c'è l'inaugura-



Pianella. L'asilo nido.

zione. Sarebbe più economico ed efficace.

L'unica risposta che sono riuscito a darmi è che l'inaugurazione serve a fare un po' di pubblicità ai politici che inaugurano (che non sempre sono quelli grazie ai quali le strutture sono state costruite e/o i servizi attivati, ma questo è un dettaglio).

Inaugurare è come dire: "guardate come sono bravo, votatemi!". Insomma un modo efficace ed economico per farsi campagna elettorale, anche quando le elezioni non sono proprio vicine. Peccato che le inaugurazioni non siano altrettanto economiche per le casse dell'amministrazione pubblica, che con i soldi spesi e le risorse impiegate avrebbe potuto fare ben altre cose molto più utili alla collettività.

Se la conclusione però è questa, e cioè che le inaugurazioni non sono altro che un modo per qualche politico di farsi propaganda a spese della comunità, mi sorge un altro dilemma: ma i cittadini alle inaugurazioni che ci vanno a fare?

Anche qui le alternative possibili sono poche: 1) sono masochisti: godono nel vedere sperperati i propri soldi; 2) sono pura e

semplice "claque", sono lì per far vedere la loro vicinanza al potere, per poter dire "tu sei bravo, io ti voto, tu poi ricordati di me quando verrò a chiederti un favore!"; 3) sono lì semplicemente per passare un po' di tempo e scroccare un buffet (in genere nelle inaugurazioni che si rispettano non mancano mai).

Probabilmente delle tre l'ultima sarebbe la più auspicabile, ma credo purtroppo che la risposta più verosimile sia la seconda. Ed ecco allora che le inaugurazioni diventano un vero e proprio simbolo: "di una politica che è solo far carriera..." una carriera costruita su un clientelismo pervasivo, quasi totalitario, a spese della comunità di cui si dovrebbe essere al servizio.

Ma, lo ripeto, probabilmente sono io che non capisco, probabilmente le risposte sono altre. Le inaugurazioni sono qualcosa di indispensabile alla vita comunitaria, soldi ben spesi per eventi ai quali politici e pubblico si sottopongono con spirito di sacrificio, e sono io che non arrivo a capire bene come e perché sia così. Quindi lo ripeto, nessuna polemica, solo aiutatemi a capire.

Per il CAI di Pianella 80 iscritti. Ferrante: "Una nuova conduzione..."

di Luigi Ferretti

Il CAI a Pianella quest'anno entra nel suo quinto anno di attività. Numerose le iniziative intraprese nel corso del 2006: un corso sulle specie arboree e floreali presenti sulle nostre montagne, un corso di micologia organizzato in collaborazione con un gruppo di Cerratina; un'escursione con le scuole elementari di Pianella in località Valle d'Angri, escursioni sul Corno Grande, sul Monte Cappuccinata, Monte Meta, Lago della Duchessa, etc.

Durante queste escursioni sono state impartite lezioni di orientamento e cartografia.

Al termine di queste uscite 23 soci hanno conseguito l'attestato di frequentazione del primo corso base di escursionismo.

L'anno 2007 si presenta particolarmente ricco di appuntamenti ed iniziative. Tra queste segnaliamo: un corso di micologia per il conseguimento del patentino "Raccolta funghi" recentemente istituito dalla Legge n° 38/2006 della Regione Abruzzo; un incontro didattico-scientifico con un alpinista di fama mondiale,

corsi di sci da fondo, una gita sul Vesuvio, un programma di escursioni di varie difficoltà e caratteristiche, attività didattiche con le scuole di Pianella, arrampicate in falesia.

Il 13 gennaio 2007 è in programma la consueta festa annuale del CAI presso la sede della sottosezione. In quell'occasione si terrà l'assemblea dei soci che, oltre all'approvazione del rendiconto annuale, sarà chiamata ad eleggere il nuovo consiglio direttivo per il triennio 2007/2010.

Il presidente uscente, Lorenzo Ferrante, auspica che nuovi soggetti assumano la guida di questa realtà che ad oggi conta oltre 80 soci. Lo spirito delle associazioni, infatti, è quello di realizzare progetti e condividere interessi con gestioni che vedano l'avvicinamento nella conduzione.

Chiunque volesse dare il proprio contributo per portare avanti queste iniziative, oppure più semplicemente chiedere informazioni può farlo contattando il telefono del CAI 328.9235008, oppure scrivendo all'indirizzo caipianella@virgilio.it.



Il reggente del CAI di Pianella, Lorenzo Ferrante, alle prese con l'arrampicata



Una escursione organizzata dal CAI di Pianella.

UNIPOL ASSICURAZIONI
 Agente Generale: ANTONIO CHIULLI
 Piazza Garibaldi - Tel. 085/971249 - **PIANELLA**
 Via E. Casella - Tel. 085/9749343 - **CEPAGATTI**

Emmegi Market

 Via Verrotti, 4 **Pianella**
 Tel. 085/971878

OREFICERIA OROLOGERIA RIPARAZIONI CREAZIONI
Di Mascio Johnny
 P.zza Garibaldi, 28
 Tel. 085/972506
PIANELLA
 dal 1981

Casa Vinicola

Augura Buone Feste ai Soci e ai Clienti
 700 produttori
 1.000 ettari di vigneti
Vini di qualità
 C.DA TRATTURO, 1
 085/8505767 - 085/8505683
ROSCIANO

AUTOCARROZZERIA DI GIORGIO
 VERNICIATURA A FORNO
 BANCO DI RISCOntRO
 B.go Carmine - Tel. 085/972508
PIANELLA

L'Officina
 Redazione e amministrazione:
 Via S. Angelo, 70
 Tel. e fax 085/973260
 65019 PIANELLA (Pe)
 Autorizzazione Tribunale di Pescara N° 15 del 22.12.1987
 Iscritto al Registro Nazionale Stampa n° 1/54-38 del 19.11.96.
 Direttore Editoriale:
 Luigi Ferretti
 Direttore Responsabile:
 Gianfranco Fumarola
 Hanno collaborato: Peppe De Micheli, Francesco Baldassarre, Giuliano Colaiocco
 Questo numero del giornale è stato stampato in 3.200 copie e diffuso gratuitamente nei Comuni di Cappelle sul Tavo, Catignano, Cepagatti, Moscufo, Nocciano, Pianella, Rosciano.
 E-mail: luigiferretti@area58.it

Il Vis Pianella 90 orgoglio del paese ma il campo sportivo è un disastro

di Francesco Baldassarre

Il campionato di seconda categoria della Vis Pianella 90 quest'anno è cominciato come meglio non poteva: dopo 10 giornate il primo posto in classifica con 25 punti su trenta disponibili. Abbiamo così deciso di andare a trovare la società durante uno dei suoi allenamenti per farci raccontare come sta vivendo questo primo anno.

I ragazzi stanno già correndo per riscaldarsi, presidente, allenatore ed alcuni consiglieri invece parlottano in una delle aree di rigore, nuovi acquisti in vista.

Non appena mi vede il presidente mi avverte: "trovati un posto comodo, perché le cose da dire sono tante".

Detto fatto, ci sistemiamo nello spogliatoio degli arbitri e non finisco di tirar fuori un blocco per gli appunti che il presidente, Silvestro Ferrone, mi investe con un elenco delle cose che non vanno lì al campo sportivo.

"Le condizioni del campo sono pietose - esordisce - lo avrai potuto constatare anche tu. E se fossi venuto di giorno avresti visto anche meglio lo stato di degrado in cui si trova. La manutenzione del campo dovrebbe essere fatta dalla Pianella Calcio, ma in realtà l'unica cosa che viene fatta è la segnatura del campo prima delle partite".

"Ogni domenica - aggiunge il consigliere Del Grammastro - dobbiamo sistemarcelo noi il campo prima delle partite".

"Le erbacce hanno invaso tutto - riprende Ferrone - le panchine sono divelte, i termosifoni dentro gli spogliatoi non funzionano da tre anni e chiunque li utilizza, soprattutto in inverno, lo fa al freddo ed al gelo. L'impianto di illuminazione è carente".

"Per farti capire meglio la situazione - interviene il consigliere D'Amico - ti posso raccontare cosa succede da un po' di domeniche: la copertura della panchina della squadra ospite è volata via ed io personalmente mi devo preoccupare di portare un telone e stenderlo sopra se c'è minaccia di pioggia, altrimenti allenatore e giocatori avversari rischierrebbero freddo e pioggia".

"Questo è un campo che viene uti-

lizzato da più squadre - continua il presidente - una di seconda categoria, visto che il Cerratina quest'anno gioca al campo nuovo, due di terza categoria, una che fa il campionato amatoriale, più le giovanili del Pianella.

E poi c'è un'altra squadra che viene da fuori. Così come da fuori, oltre che da Pianella, viene del pubblico ad assistere alle partite. E questo è lo spettacolo che si trova di fronte, in alcuni momenti sembra più una discarica che un impianto sportivo. A, dimenticavo, i bagni esterni non funzionano".

È la colpa, secondo voi, è della Pianella Calcio?

"Della Pianella Calcio che non fa il suo dovere e del Comune che non fa la supervisione. Sono anni che la situazione è sempre la stessa, ma che la gestione viene puntualmente prorogata, senza osservazioni di sorta e senza indire un nuovo appalto".

"Quello che ci dà fastidio - aggiunge D'Amico - è questa sorta di complicità fra Pianella Calcio e amministrazione comunale. Il problema è che alla Pianella calcio questo impianto non interessa, quindi non vi investe niente, prende solo i soldi per la gestione dal Comune. Anni fa, quando la gestione era affidata alla Pianella 90, la situazione era sicuramente diversa. Ecco, quello che vorremmo noi sarebbe poter gestire l'impianto. Lo faremmo sicuramente meglio".

Mi sembra però che la squadra non risenta troppo di tutte queste difficoltà logistiche, visti i risultati in campionato?

"La squadra sta andando bene - ci conferma il presidente - abbiamo vinto sette partite su dieci. Ci sono tutte le premesse per fare un campionato di vertice. Se poi dovesse arrivare anche la promozione, bene".

"L'obiettivo di inizio stagione era comunque quello - confessa D'Amico - ritornare in prima categoria. La squadra è stata allestita in vista di un salto di categoria. Speriamo di riuscirci".

Vista la forza con cui avete perorato la vostra causa mi viene spontaneo chiedervi: da dove

viene, chi ve lo fa fare?

"Questo lo devi chiedere soprattutto al presidente - precisa D'Amico - io sono cinque o sei anni che seguo la società, lui dalla nascita nel 1990".

"Sicuramente la forza viene solo dalla passione - ci dice Silvestro Ferrone - la Vis Pianella è nata solo per dare un'opportunità ai giovani locali che non avevano la possibilità di giocare nelle categorie superiori. Senza nessuna intenzione di mettersi in competizione con le altre società del territorio, anzi semmai l'obiettivo è quello di supportarle".

Si tratta comunque di un impegno gravoso, non ne senti mai il peso?

"Sì, si tratta di un impegno gravoso, ma lo si sopporta perché lo si fa insieme ad amici. Il nostro gruppo è sempre lo stesso da anni. Io sono il presidente, ma potrebbe esserlo chiunque fra noi. Il segreto è il gruppo, l'essere amici fuori dal campo, prima che dirigenti di una società. Solo così si riesce a tirare avanti senza litigi ed a trovare la forza per ricominciare ogni anno. Per mettersi in moto, ad esempio, per trovare gli sponsor. Anzi, vorrei concludere proprio ringraziando gli sponsor, di Pianella e non. Non posso nominarli tutti perché sono veramente tanti, ma li ringrazio tutti di cuore perché senza di loro sarebbe impossibile fare quello che facciamo".

Giocatori Vis Pianella 90:

Andolfi Mariano, Baldassarre Carmine, Petrongolo Luca, D'Amico Marco, D'Intino Maurizio, Del Grammastro Fabrizio, Di Pasquale Nunzio, Di Silvestro Alfonso, Ferrone Davide, Galasso Ferruccio, Gemelli Giordano, Leporini Marco, Maiorani Vincenzo, Minetti Marco, Panaccio Cristian, Pretara Emiliano, Russi Eddy, Troiano Adriano, Verdi Massimiliano

Allenatore: D'Agostino Adriano
Dirigenti: Presidente: Ferrone Silvestro, Vice-presidenti: Luciani Dino, Pace Dino, Segretario: Ferrone Davide, Cassiere: Di Bernardino Dino, Consiglieri: D'Amico Antonio, Del Grammastro Sergio, Dell'Osa Tiziano, Faieta Adriano, Ferrara Pasquale.

L'Istituto Comprensivo di Pianella/Moscufo... all'opera

di Luigi Ferretti

Parliamo delle attività del Consiglio dell'Istituto Comprensivo scuola materna elementare e media di Pianella e Moscufo. Presidente è Giuseppe Di Bernardino, vice Basile Lucio, dirigente scolastico Rapattoni, consiglieri Ciarcelluto Antonella, D'Aloisio Maria Sandra, D'Aloisio Fernando, Gigante Marina Ferrati Antonella, Lama Giuseppe, Consorte Naida, Di Pasquale Maria Teodora, Faranda Tindara, Ferri Tiziana, Fragassi Erminio, Rasetta Annarita, Spina Anna, Taraborrelli Silvia, Di Federico Dora, Norscia Erminia.

La prima considerazione del presidente, si appunta sulla scarsità sempre crescente di risorse economiche di cui hanno potuto avvantaggiarsi le scuole in conseguenza delle restrizioni previste dalle leggi finanziarie dei governi precedenti e di quello in carica.

La prima annualità ha visto una riduzione del 20% ca. una ulteriore riduzione di spese amministrative di gestione già si preannuncia con l'attuale finanziaria.

Ci siamo attivati nell'esercizio 2006 per reperire fondi presso attività commerciali di Pianella che ringraziamo per la sensibilità dimostrata. Il loro contributo ci ha permesso di acquistare 4 mute di divise ufficiali per le squadre di pallavolo e pallacanestro, di Pianella, Moscufo e Cerratina, acquisti di materiale igienico-sanitario, fornitura di 400 divise più i cappellini per la partecipazione all'mini olimpiadi organizzate presso lo stadio "Angelini" di Chieti.

In merito a questa partecipazio-

ne va sottolineata la prestazione dei nostri ragazzi che hanno ottenuto un risultato eccellente con un ricco medagliere.

Inoltre abbiamo organizzato la manifestazione "Sul filo dei ricordi: i nonni raccontano" nella quale nonni e nipoti hanno allestito una esposizione di utensili e giochi che i nonni usavano nella loro gioventù che ha visto la partecipazione di tanti nonni in rappresentanza dei quali citiamo Alberto Di Zio che in questi giorni taglia il favoloso traguardo dei 100 anni. Auguri.

Tra le attività del 2006-2007 stiamo lavorando, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Pianella, all'organizzazione di una gita sul tema "Per non dimenticare" che porterà i ragazzi delle terze classi ad Auschwitz-Birkenau. Auschwitz oggi è patrimonio dell'umanità, esempio eterno di cosa è capace di fare l'odio dell'uomo e come il sonno della ragione può generare mostri. La memoria è il miglior antidoto contro tutti i tipi di pregiudizi.

Ed ancora stiamo costruendo per i prossimi anni le basi per scambi culturali con paesi europei, probabilmente la Gran Bretagna, possibilmente con scambi alla pari presso famiglie.

L'esigenza di una gestione manageriale che oggi contraddistingue la guida delle istituzioni scolastiche trova nella dirigente scolastica, prof.ssa Sirena Rapattoni, un straordinario supporto di professionalità. Con l'occasione vogliamo darle merito dalle pagine del giornale.

È sintomatico che il nostro Istituto Comprensivo, solo nell'anno scolastico 2005/2006 abbia vinto i seguenti premi: Giornalismo - Speciale Shoah di "Insieme", selezionato per rappresentare l'Abruzzo al concorso ministeriale sulla Shoah;

Poesia - Segnalazioni varie a concorsi nazionali di poesia; Cinema - Primo premio al Concorso "Nanni Loy" curato dalla Provincia di Pescara;

Teatro - Premio speciale rassegna teatrale di Lanciano, classe 3.a A con lo spettacolo "Lettere e sangue".

Colgo l'occasione per invitare i genitori ad essere maggiormente vicini alle attività che vengono promosse soprattutto ai colloqui con gli insegnanti, "ponte" indispensabile per migliorare la crescita formativa dei nostri ragazzi.

Ringrazio il personale docente e non docente.

Un ringraziamento particolare al sindaco del Comune di Pianella On. Giorgio D'Ambrosio e al Sindaco del Comune di Moscufo Sig.ra Dilva Ferri per i contributi economici elargiti, aggiungo "i finanziamenti dati alla scuola non sono a "fondo perduto" ma ben investiti per dare valore aggiunto alla crescita dei nostri figli, ogni tanto non date troppo occhio al bilancio (sappiamo che è difficile farlo quadrare, ma tutto sommato sono poche migliaia di euro) investiamo di più sul futuro. Se la Scuola chiede è perché "progetta e costruisce il futuro".

Auguri di un sereno Natale e felice anno nuovo a tutti.



La squadra del Vis Pianella 90.



Una manifestazione della scuola media di Pianella.



El Bocado Locanda

VEGLIONE DI CAPODANNO

Menù (prenotazione entro il 27 dicembre)

Cocktail di carni bianche
Crêpes in brodo
Gnocchetto promodorini e salvia
Agnello al forno con patate
SORBETTO
Cocktail di pompelmo e gamberi
Scampi alla griglia con
Risotto rucola e gorgonzola

ALLE 00,30
Zampone e lenticchie
Panettone e pandoro
Bevande varie - Spumante
VINI: Pecorino di Tollo - Trebbiano
Cataldi Madonna - Montepulciano
Masciarelli

Euro 65

PIANELLA - Centro Storico

328.0533568 - 320.2320628

Blu Voice

Computer

- * Vendita ed assistenza Personal Computer
- * Installazione e cablaggio reti LAN
- * Servizio ricariche cartucce inkjet
- * Sviluppo e realizzazione siti WEB e servizio HOSTING
- * Vendita ed installazione centralini telefonici

Via Marche
CEPAGATTI
Tel. 085.9749781

Sito Internet:
www.bluvoice.net
E-mail:
info@bluvvoice.net



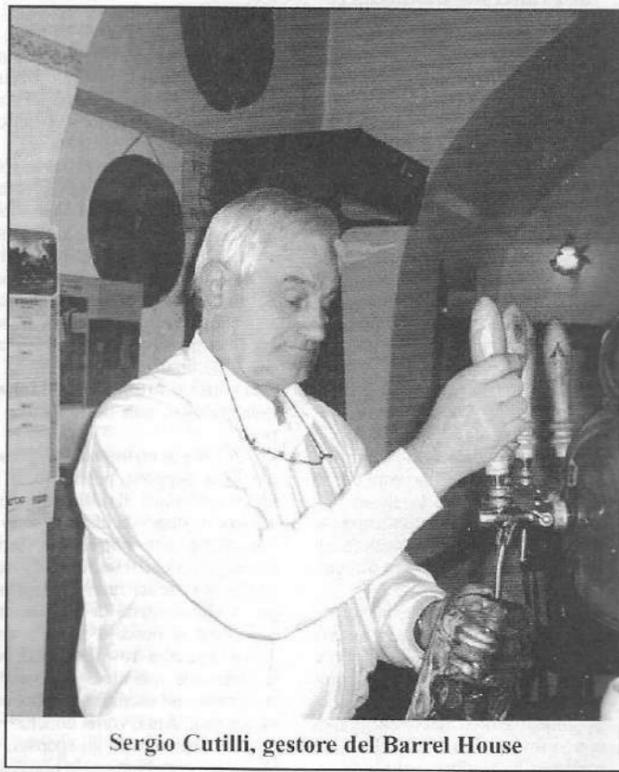
Pianella, Silvestro e Sergio: "La nostra vita da pub..."

Interviste a tutto campo di Francesco Bakdassarre ai gestori del King's Pub e del Barrel House di Pianella

SILVESTRO - King's Pub
 Nome: Sebastiani Silvestro
 Età: 48 anni
 Lavoro: proprietario King's Pub (più che un lavoro un "passatempo")
 Dal: 13 novembre 1983
Quante ore al giorno lavori?
 In media 8 ore al giorno
Il tuo locale ideale è...
 Quello che ho
Bionde, Rosse o Scure?
 Bionde (anche perché mi ubriaco facilmente).
Qual è la tua birra preferita?
 Campbell (solo che purtroppo non viene importata più)
Hamburger o Hot Dog?
 Hamburger (ne faccio sicuramente di più)
Una specialità del tuo pub...
 Bruschette (ne preparo di tutti i tipi)
Quali sono i clienti migliori?
 Quelli che non rompono le scatole
Quali quelli peggiori?
 Quelli che rompono (in senso buono naturalmente)
Un motivo per venire nel tuo locale...
 I prezzi (credo siano molto competitivi se confrontati con quelli dei pub della stessa fascia, qui in zona)
Ed un motivo per non venire?
 L'unico potrebbe essere perché sono un po' fuori mano e quindi difficile da raggiungere
Ci insegni un trucco del mestiere?
 Non ci sono trucchi, in questo lavoro paga solo l'onestà.
Bene, dopo lo scherzo adesso possiamo affrontare un po' più seriamente il tuo lavoro...
 "La prima cosa che voglio precisare è che si tratta di un lavoro vero, ed anche impegnativo. Io ti ho detto che per me è un passatempo perché lo faccio con passione e mi ritengo fortunato a fare un lavoro che mi piace".
Quindi sei contento di come va il tuo locale...
 "Sì, mi trovo contento. Rispetto al vecchio locale il lavoro è raddoppiato e quindi è aumentata anche la fatica. Ma ripeto sono contento, anche perché cambiare era un rischio e non era per niente scontato che sarebbe andata bene.
 Un grosso problema di questo lavoro è trovare gente che abbia voglia di fare. Fortunatamente adesso mi da una mano mio figlio. Non credo sia la sua passione, ma per adesso è un grande aiuto, poi si vedrà".
Ormai sono più di 20 anni che fai questo lavoro, sono cambiate molte cose in questi anni?
 "Sicuramente sì. Un grosso cambiamento ovviamente è stato provocato anche dal nuovo locale, che ha caratteristiche molto diverse da quello di prima.



Silvestro Sebastiani, gestore del King's Pub



Sergio Cutilli, gestore del Barrel House

Prima capitava spesso di fare tardi insieme agli stessi clienti, che erano diventati un gruppo di amici. Adesso il lavoro è cambiato completamente, si lavora soprattutto nel fine settimana e la clientela varia a seconda degli orari e dei giorni. La domenica, ad esempio, vengono molte famiglie. Spesso si tratta degli stessi clienti di anni fa, che ora sono sposati ed hanno figli e vengono con la famiglia. Al sabato invece cominciano i ragazzi tra i 10 ed i 18 anni. Poi arrivano i giovani, magari al seguito di qualche gruppo musicale che si esibisce qui".
Organizzi spesso serate con gruppi musicali?
 "Quando posso sì. Io però non aumento i prezzi quando c'è qualcuno che suona, né impongo consumazioni obbligatorie. Quindi chiamo qualcuno solo se me lo posso permettere, altrimenti no. Ad ogni modo qui sono venuti gruppi un po' da tutto l'Abruzzo, anzi mi hanno mandato dei CD anche gruppi di Campobasso, Ancona, Foggia".
In genere lavori fino a tardi?
 "Il sabato sì, in genere non si chiude prima delle cinque, soprattutto quando è aperta la discoteca. Gli altri giorni invece no. Come ti ho detto nei giorni feriali forse si lavorava più prima".
La vita notturna a Pianella è cambiata negli ultimi anni?
 "Non so, forse sì. Anche se i nottambuli sono più o meno sem-

pre gli stessi: ragazzi giovani o qualche quarantenne single. Soprattutto fra i ragazzi c'è anche chi tira a farsi male. Però tutto sommato Pianella rimane un paese tranquillo, forse il più tranquillo del circondario, un posto ideale per fare questo lavoro.
 Ovviamente rispetto a qualche anno fa i clienti pianellesi si vedono meno, ma credo che questo sia fisiologico, come da me vengono clienti di altri paesi, così i pianellesi escono e vanno altrove".

SERGIO - Barrel House
 Nome: Cutilli Sergio
 Età: 64 anni
 Lavoro: proprietario Barrel House Pub (più che altro faccio "l'intrattenitore")
 Dal: sono 19 anni che gestisco

questo locale, ma faccio questo lavoro da quando avevo 17 anni.
Quante ore al giorno lavori?
 In media dalle 18.30 alle 3:30
Il tuo locale ideale è...
 Sarebbe un locale dove poter cenare, ma anche ballare con musica dal vivo (purtroppo però i costi sarebbero troppo elevati)
Bionde, Rosse o Scure?
 Bionde.
Qual è la tua birra preferita?
 Bionde tedesche, anzi facciamo anche un po' di pubblicità: Paulaner
Hamburger o Hot Dog?
 Hamburger Texano (hamburger, sottiletta, cipolla, insalata e pomodoro. Una mia invenzione)
Una specialità del tuo pub...
 Sono tante, se proprio devo indicarne una, la pizza Barrel House

Quali sono i clienti migliori?
 Quelli che vengono da fuori (hanno meno pretese)
Quali quelli peggiori?
 Quelli che hanno più confidenza (senza offesa per nessuno)
Un motivo per venire nel tuo locale...
 Perché si è sicuri di mangiare bene e di stare tranquilli
Ed un motivo per non venire?
 Se non si hanno i soldi per pagare
Ci insegni un trucco del mestiere?
 Niente trucchi, solo serietà nel lavoro.
Fin qui abbiamo soprattutto scherzato, adesso vogliamo fare qualche riflessione più seria sul tuo lavoro...
 "Una prima riflessione riguarda il cambiamento legislativo.

Prima i bar chiudevano a mezzanotte o massimo all'una ed avevano un giorno di chiusura obbligatorio. Adesso, dopo le liberalizzazioni di Berlusconi, non c'è più orario di chiusura dei bar, quindi chi ha un pub, e lavora solo la sera, è stato penalizzato. E normale che il numero dei clienti è sceso".
Questa è l'unica causa o ci sono anche altri motivi che spiegano la diminuzione dei clienti?
 "Sicuramente ci sono anche altri motivi. Uno riguarda nello specifico il mio locale: questo è un pub che sta sul mercato da moltissimi anni, quindi i clienti storici sono invecchiati ed acquisire clienti nuovi è difficile. I locali si sono moltiplicati, la concorrenza è forte. Questo significa anche che i miei prezzi sono fermi da anni. Diciamo che posso andare avanti solo perché la mia è una gestione familiare".
E per quello che riguarda la situazione specifica di Pianella, hai notato cambiamenti?
 "Certamente. Soprattutto negli ultimi anni la crisi delle attività produttive si è fatta sentire ed il lavoro con clienti di Pianella ne ha sicuramente risentito. Anche il cambiamento di orario della discoteca ha influito. Prima si cominciava a ballare prima, già verso le 18:00 e poi era normale venire al pub, magari a mangiare qualcosa. Adesso non è più così".
Mi sembra di capire, quindi, che il grosso del tuo lavoro riguarda clienti fissi...
 "Sì, ho una clientela fissa e selezionata che viene da me da molto tempo. Questa è l'altra faccia della medaglia, quella bella: questo è un locale che ha visto crescere una generazione. Ragazzi che venivano qui si sono fidanzati, sposati, hanno avuto figli ed adesso tornano con moglie e figli. Tornano anche con nostalgia, perché questo pub ha rappresentato una parte della loro vita, della loro storia".

Pianella, i sessantenni e la carta vetrata...

Un pezzetto di carta vetrata per scrostare la ruggine degli anni è stata la simpatica idea fatta recapitare a tutti i sessantenni di Pianella per festeggiare insieme il loro compleanno.
 All'organizzazione hanno pensato Giustina, Mariella, Enzo e Antonio, al cui "richiamo" hanno risposto circa 50 coetanei accompagnati dai loro familiari.
 Il 3 dicembre scorso si sono ritrovati presso la Chiesa di S. Antonio per partecipare ad una Messa celebrata da Don Cleto Panaccio, anch'egli sessantenne, per poi recarsi a pranzo presso il ristorante Poggio del Sole.
 Un pensiero-ricordo e dolcetti tradizionali sono stati distribuiti a tutti i festeggiati: li ha inviati l'indimenticato Padre Matteo Palumbo, sessantenne anche lui, che è stato vicino con la preghiera al gruppo di festeggiati.



La festa dei sessantenni di Pianella.

IMMOBILIARE PIEMME
Via Roma, 50 - CEPAGATTI
 Tel. e fax 085/9769164 - E-mail: immobiliarepiemme@virgilio.it

VENDITE
 ALCUNI ESEMPLI DELLE INNUMERABILI OFFERTE DISPONIBILI IN SEDE:
CEPAGATTI app.to al 3° piano di piccola palazzina, ottimamente ristrutturato, con 3 camere ed accessori (Rif. 2/1);
CEPAGATTI centro: appartamenti in quadrifamiliare fase di realizzazione, varie metrature, ingresso indipendente, eccellenti finiture personalizzabili;
CEPAGATTI C/da Cantò, appartamento al piano terra di elegante villa, sapientemente ristrutturato, composto da 5 vani ed accessori, garage, ripostiglio, ampio giardino esclusivo.
VILLANOVA: appartamenti e ville a schiera in fase di realizzazione, varie metrature, ottime finiture personalizzabili;
CHIETI SCALO centro ampio appartamento al 2° piano composto da 5 vani ed accessori, ripostiglio al sottotetto, garage e cantina al piano terra (Rif. 2/N)

CHIETI SCALO ampio appartamento composto da 4 vani ed accessori, ripostiglio, 2 posti auto di cui uno coperto (Rif. 2/Q)
SAMBUCETO: In piccola e signorile palazzina, appartamento composto da 4 vani ed accessori, garage, posto auto, giardino esclusivo di mq. 100 (Rif. 29)
CUGNOLI porzione di fabbricato su due livelli di mq. 230 con terreno circostante di mq. 40.000.
TERRENI edificabili, artigianali ed agricoli in CEPAGATTI, VILLANOVA, NOCCIANO e ROSCIANO;
AFFITTI:
CEPAGATTI: affittasi appartamenti di vario taglio, anche ammobiliati;
CEPAGATTI: centro affittasi locale commerciale di mq. 50 (Rif. 18/F)
CEPAGATTI: centro locale commerciale di mq. 195 anche frazionabile (Rif. 8)

VENDITA ATTIVITA':
CEPAGATTI: avviata attività con licenza di BAR ed abilitazione alla vendita di prodotti alimentari e non.

VITTORIA ASSICURAZIONI
Vittoria Assicurazioni
Angelo Riccitelli
 Agente Assicurativo

AGENZIA GENERALE
Via A. Forlani, 27/A - CEPAGATTI (PE)
 Tel. 085.974706 - Fax 085.9762521 - Cell. 348.5732421

LA NUOVA 3T GLOBAL SERVICE

§ FORNITURE PER IMPIANTI DI PUBBLICA ILLUMINAZIONE E CENTRI SPORTIVI
 § CORPI ILLUMINANTI
 § INSTALLAZIONI
 § STRUTTURE OMBREGGIANTI

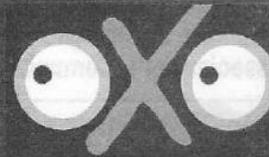
Via Madonna della Pace, 118 - Tel. 085.969111
 Fax 085.9699622 - Cell. 0348.7014205
CITTA' S. ANGELO

Ottica D'Alimonte



È Natale. Regali mai visti.

**Costruiamo insieme
un mondo migliore**



100% OTTICI
OPTOMETRISTI

Perché da noi troverete sempre qualcosa in più...

Ottica D'Alimonte

Qualità e professionalità

Garanzia 

Pagamento rateizzato a tasso 0%



Ottica D'Alimonte - Via Duca degli Abruzzi, 2 - CEPAGATTI (PE)

Tel. 085.974595 - E-mail: info@otticadalimonte.com

Cepagatti, fare le spese di Natale all'Agroalimentare

(continua dalla prima pagina)
Il centro Agroalimentare è di tutti e opera negli interessi della collettività. E per rinsaldare questo rapporto che stiamo proponendo alcune iniziative promozionali allo scopo di rendere più accessibile e gradito al pubblico questo grande mercato. Si chiama Porte aperte. L'operazione per la conoscenza e trasparenza che avviene ogni sabato dalle 6.30 alle 9.30 quando La Valle della Pescara apre le sue porte e i produttori sono a disposizione di tutti i cittadini. L'accesso gratuito al mercato permette di scoprire la vasta varietà di prodotti freschi e di prima qualità, garantiti dalla conoscenza della tracciabilità (il processo che permette l'identificazione del prodotto e la registrazione di tutte le informazioni principali lungo i vari passaggi prima di arrivare sul banco). Con Porte Aperte il consumatore potrà soddisfare le sue esigenze di qualità, convenienza, sicurezza e stabilire così un legame ed una sintonia di intenti con la filiera agricola abruzzese. D'altra parte la Comunità europea si è pronunciata chiaramente a riguardo incoraggiando gli agricoltori a puntare sulla qualità e ad una migliore promozione al pubblico del loro lavoro. Nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, in uno stato di conservazione e freschezza sempre ottimale, è possibile trovare tutto il meglio dell'ortofrutta abruzzese, famosa e ricercata non solo dal consumatore ma anche dall'industria di trasformazione. Prodotti altamente competitivi (pomodoro, cavolfiore, radicchio rosso, carota, finocchio,

kiwi giusto per accennare alla produzione nostrana), buoni e genuini, apprezzati in tutti il mondo e difesi nella loro autenticità. Sono sempre presenti circa 250 aziende agricole con l'incidenza percentuale della produzione locale/regionale sul totale commercializzato nell'anno tra il 20% di ortaggi e il 15% di frutta fresca. Porte Aperte permette di sapere come si lavora, come funziona questa realtà economica strategica per il mondo agricolo, ed è per questo che è dedicata anche alle scuole del circondario, per far sì che i bambini osservino e apprendano subito una giusta cultura del mondo produttivo agricolo. Porte aperte vi aspetta anche dal 22 al 24 dicembre per le vostre spese natalizie... Ma questa operazione promozionale prevede altre iniziative. Prossimamente riserveremo all'interno degli stabilimenti La galleria del gusto, uno spazio itinerante riservato alla produzione vinicola ed olearia, quelle maggiormente diffuse e caratterizzanti il nostro territorio, una nuova vetrina per farle apprezzare e per valorizzarle, una nuova idea per completare la varietà delle nostre buone proposte abruzzesi e per qualificare ancora meglio il Centro Agroalimentare...

Centro Agroalimentare "La Valle della Pescara": Presidente Camillo Sborgia; Vice-Presidente Riccardo Padovano; Consiglieri: Walter Raponati, Tiziano Santavenero, Michele Cantò, Luciano D'Alfonso, Donatangelo De Falcis, Giuseppe Spinelli, Domenico Falcone.

Peppe De Micheli



Dal 22 al 24 dicembre si potrà fare la spesa all'Agroalimentare

Cepagatti-Firenze, in viaggio col Coro Sottolatorre

di Massimo Arcieri

Viaggio a Firenze attraverso le vie della memoria. Un racconto "romanzato", ironico e gradevole da parte di un cronista d'eccezione, una delle anime storiche del Coro "Sottolatorre" di Cepagatti, Massimo Arcieri, detto Nino. Partito insieme ai compagni del Coro per un prestigioso concerto nella città del Giglio, il "poeta" Arcieri, un passato da ragioniere, diventato da poco cavaliere, appunta sapientemente tanti particolari, narra alcuni siparietti simpatici e tipici della committiva viaggiante, offre uno spassoso spaccato di questa loro esperienza canora, curando soprattutto a registrare tutti i passaggi emotivi, in un memorabile scenario fiorentino...

"Le vie della memoria sono tante e diverse, congeniali al singolo individuo così come ad un gruppo di persone. Dice la cronaca: Firenze, 18 novembre 2006 ore 17.30, manifestazione abruzzese a cura del Gruppo Corale Folk "Sottolatorre" di Cepagatti (Pe), presso il Teatro della Parrocchia della Chiesa del Sacro Cuore del Romito, in Via del Romito 10, Piazza Filippo Baldinucci. Questa è l'informazione e anche l'epilogo di una azione che ha avuto preparazione ed esecuzione! Siamo partiti da Cepagatti sabato mattina alle ore 2.00 per essere a Firenze in tempo per l'apertura del "Checkpoint". Con il Presidente del Coro, Camillo Sborgia, ed il Maestro Leontino Iezzi in testa si parte con il pullman, ovvero, secondo le intenzioni del suo inventore, l'americano George Mortimer Pullman (1831-1897) carrozza-letto di lusso con lettini superiori pieghevoli, divani che potevano essere trasformati in comodi lettini, lavandino, gabinetto e acqua potabile. Oggi invece con il termine pullman indichiamo un autobus di lusso. Galoppata notturna tutta autostrada abruzzese prima, fino a

Roma, e poi "Autostrada del Sole" fino a Firenze. Il tempo ci è propizio, vaghe nuvole mitigano il calore solare. Conosciamo Vincenzo, un abruzzese originario di Canosa Sannita (Ch) trapiantato a Firenze. Questi sarà la nostra guida, il nostro punto di riferimento. E' da poco uscito il sole e ammiriamo la città dalle alture. Ci contaminiamo in modo palpabile una generale ammirazione per gli edifici scintillanti d'arte e di storia. Dopo aver preso possesso delle camere d'albergo presso un Istituto di Salesiani, ci sguinzagliamo per Firenze avidi di sapere, vedere e conoscere, ma in balia, come fucelli, di una moltitudine pluriennica di facce, molte con gli occhi a mandorla. Indifferenti al disagio del lungo camminare, insensibili dell'instabile equilibrio per l'andare sullo sconnesso selciato delle antiche strade che videro nei secoli l'Alighieri, il Petrarca, il Boccaccio ed il Machiavelli, nonché il Leonardo, il Michelangelo e quel Lorenzo De' Medici detto il Magnifico, davanti agli "Uffizi" le lunghe code che si formano agli ingressi creano in alcuni di noi uno stato di evidente delusione per la forzosa rinuncia. E' mezzogiorno, il concerto di campane di decine di chiese grandi e piccole ci coglie fra quelle antiche mura, sovrastati da enormi austeri palazzi ed il nostro pranzo libero per Firenze ci sparpaglia in giro come pecore averse di brucare su coste erbose, ciascuna alla ricerca del pascolo migliore... Corriamo ora all'appuntamento, piove, l'aria perde la sua luminosità, tutto si fa grigio, la nostra carica di entusiasmo per l'imminente concerto è però a mille. La pioggia scoraggia le presenze, ma sono abbastanza numerosi i correghionali che accorrono all'invito della loro associazione fiorentina per ascoltare un Coro abruzzese. Il concerto ha inizio alle ore 17.45

e dopo l'esecuzione della prima parte, i due Presidenti, quello dell'Associazione e quello del Coro si scambiano i doni di rappresentanza e ciascuno di loro si rivolge agli intervenuti con sentimenti di gradimento e di saluto. Un intermezzo di poesia e musica strumentale: Massimo Arcieri declama due liriche dialettali di Alessandro Dommarco, Loris alla fisarmonica propone un tema di autore russo, quindi Giancarlo e Loris, in due con le rispettive fisarmoniche eseguono un brano allegro dal titolo "Tutto pepe", ed infine Giancarlo con una piccola fisarmonica etnica a due bassi denominata "ddù bbotte" conclude con un esaltante "saltarello". La seconda parte del concerto raccoglie ed effonde tra i presenti l'acme sentimentale profondo, esaltante, di decine e decine di cuori che vivono simultaneamente una emozione ancestrale che non si può descrivere: la patria, il proprio paese, gli affetti familiari più cari, la memoria della propria giovinezza e fors'anche della propria fanciullezza, si affollano alla mente le immagini più fragili, quelle che si conservano gelosamente in un angolo nascosto dello scrigno del proprio cuore. Non ci sono più parole per dire dell'abbraccio caloroso che ci circonda. Fuori, per le strade di Firenze, abbiamo notato alcuni giovani che, con cartelli e scritte anche in inglese invitavano ad abbracciarsi liberamente (free hugs); noi abruzzesi lo facciamo spesso con tutti, con tutto il cuore! E' scesa la sera umida di una pioggia che è cessata da poco, si va a cena ospiti degli abruzzesi di Firenze, in una azienda agricola. Ricerca laboriosa, cammino tortuoso, saliscendi a piedi faticoso per un posto scomodissimo ma, in compenso... CENA FAVOLOSA! Col vin Chianti a man dritta e il Vin Santo a mano manca, la ribollita e la peposa che tranquil-

le nello stomaco non chiedevano altro che di essere portate a letto, intorno alla mezzanotte abbiamo toccato le sponde dell'alloggio. Approdo riuscito senza danni, un triplice HURRA' per i nostri amici di Firenze. Il mattino della Domenica sorge plumbeo dalle sponde dell'Arno, la combriccola cepagattese è di nuovo a caccia di emozioni per Firenze. C'è chi compra cartoline, c'è chi compra ricordini, c'è chi acquista al mercatino (mercatone) di San Lorenzo e chi fa shopping alla grande; qualcuno prende il caffè, qualche altro una brioches, ma usi e costumi di un popolo non vanno mortificati e quindi c'è anche chi si rinfracon con un tipico del posto... succulento panino con la trippa!

Man mano che il giorno incalza verso quella pausa di mezzogiorno che qualcuno un po' snob chiama "lunch o brunch", un decoroso Dopolavoro Ferroviario sfama la combriccola che, camminando camminando ha smaltito la cena precedente, e di gusto e buona lena fa piazza pulita di sostanziose pietanze della cucina toscana. Riappoggiare le terga sulla comoda poltrona del pullman e sprofondare nel sonno della siesta è per molti una incombente da definirsi sacra. Il merito di ciò è da ascrivere al cibo abbondante oppure ad un tracollo di quella tensione che, nata per sostenere ed energizzare il progetto "Concerto a Firenze", a cosa fatta, con un sospiro di sollievo, annulla la resistenza psichica e si concede, anima e corpo, al dolce "Morfeo"? Alla partenza per l'avventura "Firenze" il paese: Cepagatti era lì che dormiva sonnuoso nel placido riposo notturno, al ritorno ci accoglie una cittadina ancor più addormentata di quando l'abbiamo lasciata. E' azzardata la conclusione oppure siamo molto vicini alla verità? Questo paese non dorme forse troppo!? (m.a.)

Buon Natale e Felice Anno Nuovo da...

Bontà e tradizione... dalla natura

LUCIANI CARNI



Lavorazione Carni
Produzione Arrostiticini
e Salumi

Forniture per: Ristoranti
Centri Commerciali
Rivendite al dettaglio
Associazioni e Comunità

Via Taddei, 22 - VILLA BADESSA (PE)
Tel. 085.8509111 - Fax 085.8509066

www.luciani-carni.it E-mail: lucianimario@libero.it

La Bottega del Sorriso



PER OGNI OCCASIONE

PUNTO CAFFE' FOSCHI
DOLCIARIA CAFFAREL
GRAPPA BOTTO
CESTI NATALIZI
PIANTE FIORI E ADDOBBI
BOMBONIERE
OGGETTISTICA

A VILLA BADESSA

LUNGO LA NAZIONALE S.S. 602
Tel. 085/8509180 - 085/8509060 - 085/8505955



Alfredo Ranieri

FRANTOIO OLEARIO

Via S. Antonio, 1 - ROSCIANO (PE)
Tel. 085.8505419 - Fax 085.8509846
Cell. 347.1177322 - www.frantoioranieri.it



Via San Lorenzo, 12 - 65010 Nocciano (PE)
Tel. 085.847311 - 338.1610121
panificio.nocciano@libero.it

Buon Natale e
Felice Anno Nuovo

Vini Bosco

Le Cantine Bosco Nestore augurano a tutti
Buone Feste e vi ricordano che presso le
la loro azienda in Nocciano potrete trovare
il vostro regalo di prestigio tra tutta la vasta
gamma dei loro prodotti.



Contrada Casali, 7 - Tel. 085/847345 Fax 085/847585
NOCCIANO (PE)

Panificio Luciano Di Tommaso

Dolci - Pasticceria Secca
Forniture Complete per Cerimonie

Via S. Antonio, 98 - Tel. 085.8505487
ROSCIANO

Copagri anche a Cepagatti

di Peppe De Micheli

Una nuova associazione per i coltivatori e gli operatori del mondo agricolo nel nostro territorio.

La Copagri (Confederazione produttori agricoli) nel 2006 ha affiancato altre associazioni di categoria ben più conosciute con la prospettiva di curare al meglio gli interessi e alcuni servizi per i travagliati operatori del comparto agricolo.

"Abbiamo progressivamente aperto un ufficio a Pianella dalla scorsa primavera e sarà presto operativo un altro sportello a Villanova, proprio di fronte l'Agroalimentare. Cerchiamo semplicemente di garantire alcuni servizi ad aziende piccole, e non solo, di assistenza tecnica, di contabilità e di patronato.

Proponiamo una guida ragionata e completa per favorire i migliori investimenti e le soluzioni più adatte agli agricoltori. Sappiamo benissimo che il settore ha vecchi e nuovi mali che

pur troppo tendono a mortificarlo, noi proveremo a consigliare le strade più indicate nell'interesse di chi si avvarrà delle nostre professionalità. Per questo stiamo mettendo su un gruppo di collaboratori preparato per avviare alle consulenze nella maniera ottimale.

La situazione in cui versa l'agricoltura non è delle migliori, aspettiamo il piano rurale 2007-2013 per conoscere le nuove politiche agricole con le quali la Regione intende rilanciare il settore.

Le prime impressioni su di noi sono buone, crescono le adesioni: alcune importanti aziende vitivinicole, zootecniche e olearie già si avvalgono delle nostre consulenze. Con le altre associazioni di categoria c'è logica concorrenza ma profondo rispetto: d'altronde lavoriamo tutte per rendere migliore la vita degli agricoltori...".

Migliorare la vivibilità a Cepagatti è possibile

di Costantino Di Giandomenico

per collegare il centro urbano con la periferia.

Per meglio comprendere le difficoltà esistenti, sono stati ascoltati molti giovani. Definiscono la loro vita "OPACA" e dal futuro incerto. Fanno presente che alla precarietà del lavoro si somma la mancanza di iniziative formative e culturali atte a migliorare le loro conoscenze. Chiedono che anche a livello locale si intervenga per evitare che trovino le risposte ai loro bisogni solo fuori dei nostri territori.

Quando si ha sete, si sa, è umano cercare l'acqua dove c'è e chiederla a chiunque possa offrirla. Il disagio dell'adolescenza non esplose da un giorno all'altro, piuttosto cova muto dentro i cuori e si alimenta di silenzi.

Raccogliere ed accogliere le loro esigenze e correre ai ripari è sicuramente atto di merito. "I giovani sono come le rondini: portano la primavera".

Nelle zone periferiche del Comune, ci sono problemi importanti da affrontare. Bambini, ragazzi che non hanno spazi in comune dove stare insieme, giocare, sviluppare la loro personalità e vivere serenamente la loro età.

Non sono poche le donne che in diverse zone del Comune fanno presente l'esigenza di provvedere a dare loro un locale dove potersi incontrare, ragionare insieme dei problemi della vita, essere cittadine attive e consapevoli, far apprezzare le loro capacità.

Come già detto, ci sono problemi che attengono al trasporto pubblico locale, per molti cittadini che non risiedono nel centro urbano. Con lo sviluppo abitativo, conseguente al nuovo P.R.G., il

Sig. Sindaco, ancora una volta Le scriviamo ritenendo che a Lei ed a tutti gli altri amministratori sono a cuore le vicende di questo paese e che nutrite per esse un giusto orgoglio.

La nostra Associazione guarda con attenzione il livello di qualità della vita a disposizione dei cittadini del ns. Comune. Rileva la mancanza di servizi importanti nel centro urbano così come nelle frazioni, dove le difficoltà di vita sono maggiori.

Sig. Sindaco, c'è un'opinione diffusa a Cepagatti: si ritiene che allo sviluppo economico, (che pure si può avvertire), non corrisponda un progresso sociale che migliori la qualità della vita.

Bisogni che aspettano di essere soddisfatti ne sono parecchi. Ne elenchiamo alcuni (non per ordine di valore):

- Riattivazione di alcuni "percorsi storici" (strade comunali e sentieri per realizzare: passeggi pedonali, piste ciclabili, con annessi spazi per attività ricreative e culturali).

- Realizzazione di un centro polivalente in un luogo idoneo nel centro urbano.

- Istituzione di un premio annuale per poesie dialettali abruzzesi.

- Favorire l'istituzione di corsi musicali con una visione non episodica, dando sostegno alle associazioni culturali musicali già presenti affinché i relativi saggi e concerti possano vivacizzare le serate nel centro storico e nelle frazioni nel corso dell'anno.

- Patrocinare corsi scolastici per il recupero della scuola dell'obbligo e contrastare l'analfabetismo di ritorno. Un paese più colto è anche un paese più ricco.

- Attivare un mezzo di trasporto

problema assumerà proporzioni di rilievo.

Le sollecitazioni vengono dai tanti cittadini che, per varie ragioni, sono impossibilitati a recarsi in paese per disbrigo di bisogni essenziali, limitati anche nella possibilità di mantenere relazioni amicali ed affettive con parenti ed amici. Un bisogno da non sottovalutare.

Nel nostro Comune è stato chiuso un servizio importante come la Biblioteca comunale. Si ritiene che la Biblioteca sia garante della memoria storica. Essa raccoglie, conserva, divulga e facilita la ricerca del sapere. Il libro non è volatile come la parola.

Il giornale "Il Centro" del 6 febbraio c.a. ha pubblicato un articolo dal titolo: "Il Comune proprietario del Parco Santucciono". L'area è stata dichiarata "pubblica". Dichiarazione del Sindaco: "Abbiamo già pronto il progetto definitivo sulle opere da realizzare. Ci sarà anche un edificio per la biblioteca". Notizia non smentita. I progetti, come è noto, per essere "cantierabili", hanno bisogno di copertura finanziaria; se questa non c'è, rimangono solo buone intenzioni.

È tempo che l'area del parco sia riqualificata e resa fruibile se si vuole incentivare la sua frequentazione. Se attrezzato e curato arricchirebbe l'immagine del paese. La nostra Associazione è sempre disponibile per un impegno, volontario e gratuito, se richiesto.

Come è noto, il turismo rappresenta una voce importante per l'economia di molti enti locali.

L'Amministrazione di Cepagatti può fare di più per valorizzare le caratteristiche del paese, pro-

grammare una buona offerta turistica. Un raccordo con: camera di commercio, assessorato al turismo di provincia e regione, favorirebbe questo obiettivo.

Sig. Sindaco, non sarebbe delicato ricordare a Lei ciò che il nostro paese può offrire al turista. L'ospitalità non manca. Ci consenta solo di ricordarle che valorizzare il centro storico, per quello che è e quello che potrebbe diventare, significherebbe anche risvegliare l'interesse per la nostra storia locale. Ci piace affermare che la TORRE rappresenta un simbolo per Cepagatti.

L'esercizio della politica, se ben esercitato, può far approdare a soluzioni positive.

Un "dialogo" con la proprietà va ricercato. Un'intesa per un uso diverso e più proficuo per tutti, di questo bene prezioso (la TORRE), va sostenuta e raggiunta.

Sig. Sindaco, si sa, "il Re, per regnare" deve ascoltare. Lei lo farà. Lo speriamo.

Siamo in autunno, la stagione giusta per organizzare le cose da fare nel prossimo futuro, che è già oggi. I contadini lo sanno: "per mietera a giugno si semina a novembre".

Le risorse per migliorare la vivibilità a Cepagatti si possono trovare.

"L'albero dà i frutti a chi lo coltiva".

Per i problemi posti alla Sua attenzione, c'è un interesse crescente. Non solo della nostra Associazione. Ciò che si farà, non passerà inosservato. Torneremo a sentirLa al più presto.

La salutiamo con uno slogan: per un paese più bello e una vita migliore, cercasi oppositori.

Cepagatti, nasce l'Arcobaleno

di Peppe De Micheli

Una nuova idea prende forma da alcuni giovani di Cepagatti. Un nuovo modo per stare insieme, condividere ideali e portare avanti qualche iniziativa sul territorio e per il territorio. Stiamo parlando dell'associazione Arcobaleno, che ha la sua sede in via Marconi, al centro del paese.

Alessandro Di Sano, uno dei componenti del direttivo la presenta:

"L'Arcobaleno nasce in un momento storico tormentato che vede il futuro nel cemento, nel bullismo, nella droga e nell'indifferenza. Purtroppo viviamo in un'epoca di diffusa illegalità, anche nello sport, gestita dal malaffare e da una politica ignorante quanto immorale. Questo gruppo di persone, che io ora

rappresento, allora ha deciso che non bisogna arrendersi e che è arrivato il momento di iniziare a muovere qualcosa, unendo subito la vitalità dei più giovani con l'esperienza e la saggezza dei più anziani. L'Arcobaleno è per un impegno sul territorio con iniziative sociali, ambientali, culturali e sportive che portino una ventata di novità ed ottimismo. Allora siamo già pronti a partire, in 40 giovani e meno giovani che riscoprono il passato, non tanto per migliorare il futuro ma per vivere bene il nostro presente..."

Questa la struttura organizzativa dell'Associazione Arcobaleno: Presidente Tiziano Santavenero, Tesoriere Alessandro Di Sano, Segretario Leo Di Stilio, Vice-presidente Mario Tortora.

Buon Natale e Felice Anno Nuovo da...

BAR TABACCHI
SAMBENEDETTO

Auguri

Via S. Maria a Lungo, 6 - PIANELLA
Tel. 085.971619

F.lli
D'AMICO

di Gabriele D'Amico & C.

**PALI PER VIGNETI
SERBATOI IN FERRO**

Tel. 085/8505712
VILLA BADESSA DI ROSCIANO

Enoteca Peccato Divino



SI CONFEZIONANO CESTI NATALIZI

Via Verrotti, 5 - MONTESILVANO
Tel. 085. 4454785

peccato.divino@virgilio.it

IMPRESA
F.lli
CAMPILII

di Sandro e Sergio Campilii

**Escavazione Inerti
e Movimento Terra**

C.da Bosco, 3 - Tel. e fax 085.8509099
Cell. 329.4312814 - 329.4312817

VILLA BADESSA - ROSCIANO

MIDA
POLISPORTIVA



Via Dante Alighieri, 98
CEPAGATTI (PE)
Tel. 349.2405211

Via Dante Alighieri, 98 - CEPAGATTI (PE)
Tel. 349.2405211

Energia per la tua macchina...

Agip

PASCAL
Cafè

Bar Tabacchi

Energia per te!

C.da Casali
NOCCIANO

Pianella, cento volte Natale per Alberto Di Zio



Pianella. Alberto Di Zio.

(continua dalla prima pagina)
 cinque dopo. A 18 anni sono emigrato in Francia e poi in Lussemburgo e in Belgio".
E che lavoro facevi?
 "Ho lavorato in fonderia".
Fino a quando sei stato all'estero?
 "Nel 1932 sono tornato in Italia perché anche in quei paesi c'era la crisi, e il lavoro cominciava a scarseggiare. Anzi, la situazione era talmente grave che io pensavo che sarebbe scoppiata una guerra...".
 Aveva visto giusto il nostro Alberto perché nel '39 sarebbe scoppiata la II Guerra Mondiale.
Una volta tornato in Italia che lavoro hai fatto?
 "Il contadino. Era la terra mia e quindi la lavoravo con piacere".
 Non so se te la senti di par-

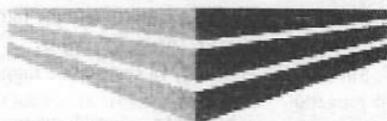
larne ma una domanda te la devo fare: come hai conosciuto tua moglie Sofia?
 "Me la fece conoscere un'amica. Ci siamo sposati mentre c'era ancora la guerra e nel 1945 abbiamo avuto nostra figlia Teresa".
Che ricordi della guerra?
 "Durante la guerra sono stato ferito ad un braccio. Eravamo sul trenino Pescara-Penne e all'im-bocco di una galleria fummo attaccati dagli inglesi che ci mitragliarono. Ero insieme a mia moglie con la quale ero ancora fidanzato. Ci furono 30 morti. Il fumo nero delle bombe aveva riempito la galleria e tutto intorno sembrava fosse diventato notte. Fuggimmo come potemmo e ci separammo. Io strisciai sulle rotaie facendomi strada fra i

morti per uscire dalla galleria".
Con tua moglie Sofia com'è stato? Siete andati d'accordo?
 "Sì, siamo andati sempre d'accordo e mi è sempre stata fedele".
Ma tu sei proprio di Pianella?
 "No, sono originario di Loreto Aprutino, sono nato in contrada S. Pellegrino".
Hai avuto la macchina?
 "No, non ho mai preso la patente. Per muovermi usavo la bicicletta".
Oltre al lavoro hai avuto altri interessi? Che so, hai mai seguito la politica?
 "Non mi sono mai interessato di politica, mi sono sempre fatto i fatti miei e sono soddisfatto della mia vita".
Per arrivare a 100 hai seguito un'alimentazione particolare?

re? Che mangiavi?
 "Ho sempre mangiato di tutto. Solo all'ospedale mi volevano dare sempre il riso ma a me è venuta la voglia di mangiare gli gnocchi".
Amici ne hai avuti? Come passavi il tuo tempo libero?
 "La domenica il mio passatempo era la partita a carte. Tressette, briscola, con Dunate Le Coste, Pacchiarelle, Tumasse La Priore...".
Qual è il segreto per arrivare a 100 anni come te, Alberto?
 "Ci vuole fortuna per arrivare alla mia età. E l'aiuto del padreterno...".
Che pensi dei giovani di oggi?
 "Penso che stanno troppo bene e sono diversi da quando eravamo giovani noi... Noi eravamo più bravi".



Alberto Di Zio con la figlia Teresa

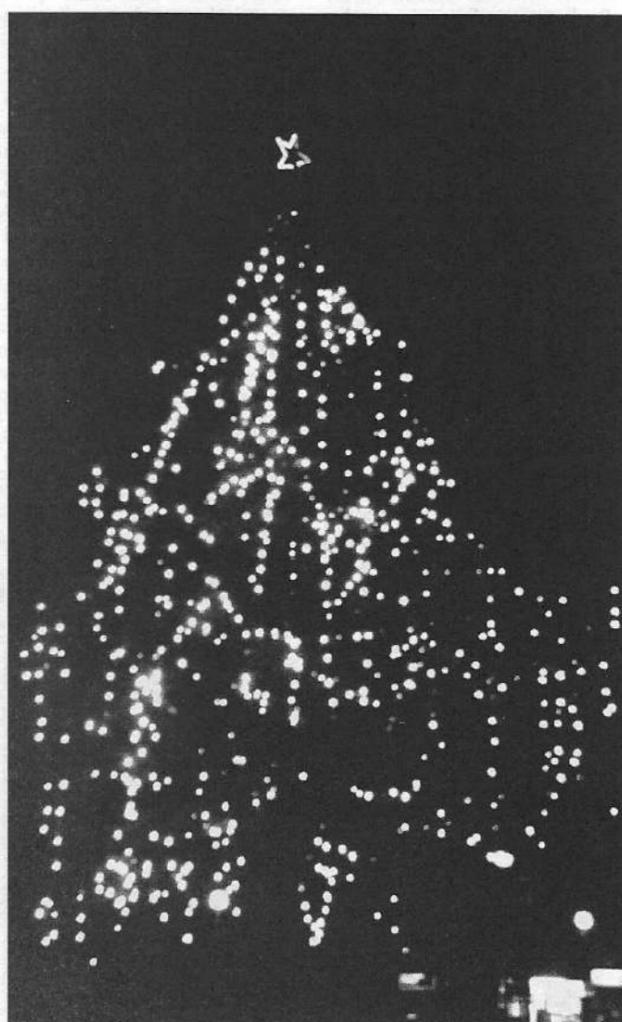
LINEA MARMI

MARMI GRANITI
 PER L'EDILIZIA
 E
 L'ARREDAMENTO
 DI RAPATTONI C. & G. - PIANELLA (PE)
 C.DA FONTANOLI, 15 - TEL. 085.973252

GASTRONOMIA - PASTICCERIA
Giovanna e Rossana
Tel. 085.971676
Via Villa de Felici, 5 - PIANELLA (PE)

Il Fornaio

 di Antonio Di Tonto
 Via Regina Margherita, 71
 Pianella (Pe)
Tel. 085.971488
*Specialità
 Pizze da Asporto*

Caffè degli Artisti
 wine bar
 liquori
 sala the
 cioccolateria
 Caffè degli Artisti di Elio e Bernardo Toro
 V.le R. Margherita, 48 - PIANELLA
 Tel. 085.972588



LIS SANITARIA
 di Sablone Lina
ABBIGLIAMENTO UOMO - DONNA - BAMBINO INTIMO
 V.le R. Margherita, 89 - 65019 Pianella (Pe)
 Tel. 085.972310 - Tel. Ab. 085.971272

DI PENTIMA MOBILI srl
CASA - UFFICIO - CONTRACT
 www.dipentima.it e-mail: pierdipent@tin.it
Via Firenze, 11- 65019 PIANELLA (PE)
Tel. 085.971366 - Fax 085.9720685

PASTA ALL'UOVO
ANTICHI SAPORI
 di MARIA SANELLI
 Via Villa de Felici, 10 - Pianella (Pe) - Tel. 085.973208

Salumi e bovini di produzione propria
Silvio Cerasa
 Macelleria
 Via R. Margherita, 50 - Pianella (Pe) - Tel. 085/972553

CICCHE E CERINI
 EDICOLA
 TABACCHI - RICARICHE
 TIM - OMNITEL - WIND - 3TRE
Via S. Lucia, 6 - PIANELLA (PE)

Area Ufficio
 di Tania Sammassimo
 Centro copie - Cartoleria - Articoli per ufficio
 Via Martini Ungheresi, 27 - Pianella (PE)
 Tel. 085/971199 - Fax 085/9720783

Buon Natale
 e Felice Anno Nuovo
 dai vostri commercianti di fiducia
 di Pianella

Scatola Magica Shoes
 calzature
 di ENRICO DE LELLIS
 Via Roma, 6 - Tel. 085/9720146 - PIANELLA (PE)

CENTRO RICAMBI S.R.L.
 ELETTRICI E MECCANICI AUTO

CENTRO RICAMBI
 DI ENZO
 E ANDREA
 DI MUZIO
 Borgo Carmine, 106 B - Pianella (Pe) - Tel. 085.9720043 - Fax 085.9720601

LOTTO
Tabacchi Edicola Cartoleria
 di Mariella Chiavaroli
 Via Vittorio Emanuele, 2 - Pianella (Pe) - Tel. 085.971407

FORNITURE TECNICHE INDUSTRIALI
 di Alessandro Di Martile
 Via Borgo Carmine, 78 - Pianella (Pe) - Tel. e fax 085.972686

LAVANDERIA CENTER SEC
 di ADRIANA LUCIANI
 Lavaggio a secco e ad acqua di capi di vestiario in genere
 Montoni, Renne, Pellicce, Tappeti, Tende
 BIANCHERIA DA CORREDO
 Via Roma, 12 - Pianella (Pe) - Tel. 085/971586

Il look dalla testa
Tiziano
 Tel. e fax 085.972660 (si riceve per appuntamento)

BAR - PASTICCERIA - GELATERIA
Michela
 Forniture complete per ricevimenti in genere
 Pasticceria fresca e secca
 Piazza dei Vestini - PIANELLA (PE) - Tel. 085.971430

1.100 kg di cibo raccolti dal Banco Alimentare a Pianella

Come ormai da tradizione l'ultimo sabato (25) di novembre, quest'anno per la decima volta consecutiva, la Fondazione Banco Alimentare Onlus ha organizzato la Giornata Nazionale della colletta alimentare "condividere i bisogni per condividere il senso della vita".

La Sede del Banco Alimentare dell'Abruzzo - Onlus mi ha incaricato come "Capo Equipe" (come l'anno scorso) di organizzare la colletta alimentare anche a Pianella.

Con la preziosa collaborazione di: Cavallone Antonella nel Supermercato COAL di Di Santo Alessandro, Lama Giuseppe nel supermercato CONAD, Di Pentina Maria Giustina nel supermercato EMEGI, con la straordinaria partecipazione dei ragazzi delle Scuole Medie di Pianella coordinati dalla Prof.ssa Caroselli Lucia che per tutto

il pomeriggio hanno fatto un'opera di sensibilizzazione verso gli adulti veramente encomiabile.

Non di meno la collaborazione di: Agresta Morena, Di Nicolantonio AnnaMaria, Lauducci Marisa, Giampietro Lorella, degli studenti di Pianella delle Scuole superiori: Faieta Federica, Di Berardino Jessica, Del Biondo Francesca e Scorrano Paola e degli studenti delle Scuole superiori venuti anche dai comuni limitrofi: Cepagatti, Catignano e Rosciano.

Un vivo ringraziamento alla Croce Rossa di Pianella che ha messo a disposizione la camionetta per il trasporto degli alimenti raccolti presso la sede del Banco Alimentare d'Abruzzo a Pescara.

Grazie ai TANTISSIMI cittadini "PIANELLESI" abbiamo ottenuto un risultato importantissimo: ben oltre 1.100 KG di cibo (legumi, pelati,

omogeneizzati e prodotti per l'infanzia, olio, pasta, latte e biscotti ad altro ancora).

Dove va la tua spesa?

A livello nazionale con la tua spesa aiuterai: 4051 associazioni che sostengono periodicamente i bisognosi; 1012 associazioni che assistono continuamente famiglie e anziani; 434 comunità per minori e ragazze madri; 290 centri d'accoglienza e mense per poveri; 434 comunità per anziani; 652 comunità per tossicodipendenti e malati di aids; 361 comunità per persone portatrici di handicap.

Totale prodotti raccolti nella sola regione Abruzzo: 245 tonnellate!

Totale prodotti raccolti in tutta Italia: 8310 tonnellate! (fonte Banco Alimentare Abruzzo)

Giuseppe Di Berardino



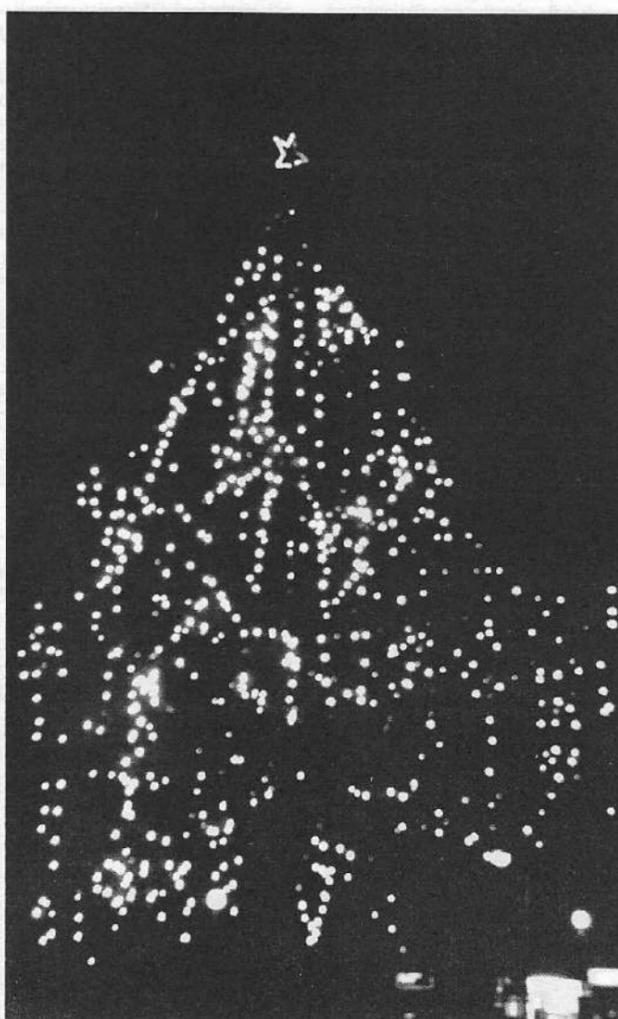
Pianella, uno dei gruppi che hanno aderito alla raccolta di cibo del Banco Alimentare.

Pasticceria 2000
di Fabrizia e Patrizia Pietrolungo
SERVIZI PER CERIMONIE
Chiuso il lunedì
Via Villa De Felici, 67 - Pianella (Pe) - Tel. 085.9720074

L'Angelo del Fiore
di Savini Cristina
65019 PIANELLA (PE)
Viale Regina Margherita, 39 - Tel. 085.973446

Scatola Magica
abbigliamento
DI ANGELINA DE LELLIS
Via Roma, 20 - Tel. 085.972156 - PIANELLA (PE)

LAVANDERIA FLORENSEC
CENTRO SPECIALIZZATO PER LAVAGGIO A SECCO E AD ACQUA
PIANELLA (PE) - Via Borgo Carmine, 74
Tel. 338.8753422



MAX
Parrucchiere
Uomo Donna
Tel. 085.973279 - 328.3037998
Via De Felici - PIANELLA (PE)

COMPAGNIA della BELLEZZA PARRUCCHIERI
PARRUCCHIERA mariquita
Piazza dei Vestini, 12
Pianella (Pe)
Tel. 085.972422
www.compagniadellabellezza.it

REGALO - LISTA NOZZE DELL'OSO
VIA MARTIRI UNGHERESI, 33 - PIANELLA (PE)
TEL. E FAX 085.971132

Bar Gelateria Sula Che
BAR D'AMICO E PROVINCIALI
Via Regina Margherita, 24
Pianella (Pe)
Tel. 085.971444

ABBIGLIAMENTO
PAGANNONE
Via R. Margherita, 47 - Pianella (Pe) - Tel. 085/971351

L'EDICOLA & Co.
di Franca D'Amico
Via Regina Margherita, 5 - Pianella (Pe)

Buon Natale e Felice Anno Nuovo dai vostri commercianti di fiducia di Pianella

AGENZIA IMMOBILIARE
Interland
PIANELLA - Via Roma, 4 - Tel. 085.973332
MOSCUFO - Via Roma, 13 - Tel. 085.979563
LORETO APRUTINO - Via V. Veneto, 127 - Tel. 085.8290393
COLLECORVINO STAZ. - S.S. 151, 5 - Tel. 085.8208408
E-mail: interland@supereva.it
Sito web: www.interlandimmobiliare.it

ORTOFRUTTA
Teresa Di Mascio
Via R. Margherita, 46 - Pianella (Pe)

KING'S PUB
Via Fiume, 3
Pianella (Pe)
Tel. 085.971639

Pub Pizzeria
Barrel House
V.le R. Margherita, 42 - PIANELLA (PE)
Tel. 085.973216

SUPERMERCATO DI SANTO
COAL
il sorriso della qualità
Via Quercia dell'Orupio - Pianella (Pe) - Tel. 085/973243

ACQUA & SAPONE
PROFUMERIA COSMETICA DETERSIVI
Oltre la Convenienza
Via S. Angelo, 100 - PIANELLA (PE)

PRODOTTI PER ANIMALI
MANGIMI SEMI PESCA GIARDINAGGIO PIANTINE
POPET
di Morena Troiano
Borgo Carmine, 100 - Pianella (Pe) - Tel. 085.972672

Cepagatti, il cammino vincente della Torre Alex Calcio

di Luigi Ferretti

La Torre Alex di Cepagatti può vantare un curriculum di tutto rispetto: vince il campionato di Terza Categoria nel 2001, vince il Premio Disciplina di Seconda Categoria su 112 squadre nel 2002, è finalista nei play-off di Seconda Categoria nel 2004, vince il Campionato di Seconda Categoria nel 2006.

Attualmente milita nel Campionato Regionale di Prima Categoria, girone C, nel quale figura a metà classifica.

L'organigramma societario è così composto: Gianni Tiziano Cantò, presidente, Enrico Zampieri, vice presidente, Roberto Orsini, direttore sportivo, Piero Chiavaroli, Simone Zampieri, Daniele Di Cecco, Gianni Gazzellini, Domenico Santarelli, Antonio Fedele, Vincenzo Nepa, consiglieri.

L'allenatore della prima squadra è Daniele Di Pasquale, l'allenatore in seconda è Gianni Gazzellini, l'allenatore della squadra Juniores è Sandro Di Vicoli.

Questa la rosa calciatori: Francesco Ninni, Mirko Di Loreto e Francesco Ortolano, portieri; Andrea Capitanio, Claudio D'Inciullo, Francesco Giancrisoforo, Andrea Leuzzi, Paolo Papponetti, Marco Tacconelli, Gianfranco Spinozzi, Enrico Zampieri, difensori; Ugo Ciancaglini (capitano), Matteo Buccella, Vincenzo D'Alanno, Yuri D'Antonio, Daniele Di Girolamo, Alessio Di Gabriele, Emanuele Scipione, Guido Sebastiani, Federico Bronzetti, centrocampisti; Ivan Palozzo, Gianluca Lauri, Mirko D'Alessio, Elia Ferrara, Andrea Capitanio, Luca Morelli, attaccanti.

La società è stata fondata nel 1999, i colori sociali sono il blu e l'arancio.

Il presidente Cantò coglie l'occasione per un suo intervento: "Quale presidente della Torre

Alex - dice - mi preme sottolineare alcune caratteristiche che contraddistinguono la nostra società sportiva calcio. Siamo sicuri di essere tra le società che spendono meno per affrontare il campionato di Prima Categoria: non più di 15.000 euro, comprensivi delle spese per il campionato Juniores.

Non paghiamo nessun calciatore, tranne qualche rimborso spese, come contenuto nell'ordine dei 200 euro.

Ogni domenica schieriamo in campo 6/7 ragazzi fuori quota. Addirittura 9 in occasione del confronto avuto con la prima in classifica, la S. Nicola di Sulmona.

Finalmente quest'anno è stata avviata l'operazione di fusione con l'altra società sportiva "Cepagatti Vi.Va". Tale operazione dovrebbe completarsi il prossimo anno dando vita ad unica società che permetterà di non disperdere le forze per concentrarsi sui futuri progetti.

A tal proposito voglio ringraziare i dirigenti del "Cepagatti Vi.Va" che ci hanno permesso di utilizzare anticipatamente ragazzi del loro settore giovanile per poter partecipare ai relativi campionati senza sostenere costi onerosi.

Un elogio particolare voglio rivolgerlo al nostro allenatore Di Pasquale (Mister Pupetto) che grazie al lavoro svolto con tutti i ragazzi sta proponendo un calcio fresco e scintillante, raccogliendo applausi ovunque.

Infine colgo l'occasione, a nome della Società, di formulare i più sinceri auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo a tutti gli sportivi, a tutti i nostri sponsor e a tutti coloro che negli anni passati hanno contribuito alla creazione e alla crescita della nostra società, soprattutto a coloro che non hanno creduto nei nostri programmi e nella nostra coerenza fino in fondo.

Catignano, una donna guida la Croce Rossa

di Giuliano Colaiocco

(continua dalla prima pagina) scorso mese di marzo, ed appena contattata ha subito dato grande disponibilità nel dialogare con il nostro giornale.

"Negli ultimi anni" queste sono le prime dichiarazioni dell'ispettrice Mariotti, "la cronaca ci ha abituati a sentir parlare sempre più spesso della Croce Rossa o della Mezzaluna Rossa: basta accendere la televisione per ascoltare il notiziario ed ecco spuntare qua e là, nelle situazioni più disparate, l'emblema che contraddistingue queste associazioni e l'opera di coloro che quotidianamente si impegnano nel diffondere quelli che sono stati i principi ispiratori di questo movimento internazionale nato nel 1864 dall'idea di un uomo qualunque: Henry Dunant.

Dal 1864 sono cambiate tante cose, la tecnologia ha fatto passi da giganti, le generazioni si sono avvicinate, eppure i sette principi ispirati da quell'idea sono rimasti immutati nel tempo ed ancora resistono: uomini e donne che in nome dell'Universalità, Imparzialità, Indipendenza, Unità, Neutralità, Umanità e Volontariato, portano ovunque il vessillo della Croce Rossa con grande orgoglio, dignità, entusia-

simo e crescente professionalità".

"E' con queste premesse" continua la signorina Mariotti "che la Croce Rossa opera in tutto il mondo ed anche nella nostra piccola realtà locale, dove da 15 anni è presente un gruppo di volontari del soccorso. I volontari del soccorso sono presenti: dalle maxiesperienze di protezione civile, all'accoglienza profughi, oltre alla tradizionale attività di primo soccorso e trasporto infermi, ed alle attività socio-assistenziali in favore delle fasce più deboli, fino ad arrivare alle attività più recenti di soccorso in acqua, su pista e, per ultimo, alla costituzione di un'unità cinofila per la ricerca dei dispersi. La nostra attività, quindi va ben oltre l'assistenza sanitaria, nonostante le risorse umane e materiali attualmente a nostra disposizione siano troppo poche rispetto alle richieste che ci pervengono e che cerchiamo per quanto possibile di soddisfare".

"Nel gruppo della Croce Rossa di Catignano siamo poco più di 50 unità" ci dice ancora la responsabile Mariotti "e stiamo facendo del nostro meglio per far crescere il gruppo, organizzando nuovi corsi per aspiranti. L'ultimo, infatti, è iniziato appena due mesi fa con 18 iscritti per concludersi nella prossima primavera. In 15 anni tanto si è fatto, non solo grazie all'intraprendenza e all'efficienza di noi volontari ma anche grazie alla generosità e alla collaborazione di tutti i cittadini di Catignano e dei paesi limitrofi, pertanto approfittando dell'occasione per invitare tutti ad intervenire allo spettacolo teatrale, da noi organizzato, a scopo benefico, che si terrà il 17 dicembre alle ore 17,30 presso il Convento dei Cappuccini. Inoltre anche quest'anno, in occasione delle festività Natalizie, abbiamo organizzato un pomeriggio di intrattenimento per i bambini, presso l'o-

torio di Catignano per il pomeriggio del 28 dicembre.

Molto è stato fatto e molto possiamo ancora fare insieme perché noi per essere presenti in ogni situazione continuiamo ad avere bisogno del contributo di tutti".

"Voglio concludere ricordando che il padre ideologico di questa grande macchina della solidarietà" conclude l'ispettrice Annalisa Mariotti, "morì il 30 ottobre del 1910 ma non si può certo parlare di fine perché ancora oggi sembra di vederlo libero di agire in tutto il mondo, continuando a suscitare vocazioni e a servire da esempio per tutti coloro che hanno già abbracciato questa causa o vogliono farlo. Il gesto di Dunant si ripete tutti i giorni in infiniti luoghi dove uomini e donne comuni si chinano sull'uomo che soffre senza chiedergli da dove viene e cosa fa, ma solamente qual'è il suo male, uomini e donne comuni che hanno scelto di dedicare un po' del loro tempo a chi è meno fortunato di noi sentendosi parte integrante di una grande famiglia dove ogni unità con il suo contributo, piccolo o grande che sia, si rende utile alla collettività ed alla società senza chiedere nulla in cambio se non un sorriso o una semplice stretta di mano.

Il gruppo dei volontari della Croce Rossa di Catignano, guidata da Annalisa Mariotti, coadiuvata nella sua attività dai 2 viceispettori, Antonio Cappucci e Christian Cirone, attualmente ha sede alla periferia del paese, nel palazzo dell'ex Pretura, ma fra qualche mese si trasferirà nell'edificio dell'ex scuola elementare, messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale, visto che il palazzo dove a suo tempo aveva dimora il pretore è stato venduto alla A.S.L. di Pescara la quale sembrerebbe intenzionata a ristrutturarlo e spostarvi il presidio sanitario.

"Vini e cultura" a Cepagatti con l'Associazione "Nuovi Orizzonti"

di Peppe De Micheli

L'Associazione culturale "Nuovi Orizzonti" ha proposto l'8 e il 9 dicembre un appuntamento prenatalizio dal chiaro sapore invernale e dalle forti connotazioni agresti, la prima edizione di "Vini e Cultura", una festa variopinta che ha coinvolto tutto il centro storico.

Questa prima edizione è uno degli esempi pratici degli obiettivi perseguiti dalla giovane associazione così come ci spiega Walter Rapattoni...

"L'idea di Nuovi Orizzonti nasce proprio per una ponderata promozione culturale, del divertimento e di un turismo sostenibile. Questa festa ha risposto a tutti questi progetti: ha inteso infatti rendere protagoniste le nostre risorse e le nostre offerte naturali, completandole con i contributi "nutrizionali" culturali dati dalla presenza di un'esposizione di libri, dalla mostra fotografica su arti e mestieri del territorio, in un contesto spaziale come il centro storico che così è stato conosciuto ed apprezzato. Abbiamo accolto i visitatori guidandoli in un percorso itinerante, che partendo da Piazza S.Rocco aveva il suo primo contatto con i gestori della libreria

Moroni di Pescara e la consecutiva visita alla rassegna di immagini dedicate alla creatività e tipicità manuali e lavorative. Durante il percorso una fitta presenza di stand enogastronomici e mercatini erano lì ad allietare il pieno centro storico tra gli splendidi murales che descrivono la storia di Cepagatti. Ultima tappa del circuito Largo Portonello dove sono avvenute le proiezioni di filmati di intrattenimento e dove la musica del dance hall ha fatto scatenare il ballo.

Sabato 9 dicembre sono tornati ad esibirsi i Sandandunijre, lo storico gruppo teramano di musica etnicofolk, musica, strumenti e canti che hanno coinvolto tutta la piazza... La festa è andata molto bene, il centro storico di Cepagatti così piacevolmente movimentato non si era mai visto!

Pensiamo con queste iniziative di rispettare i canoni dello sviluppo di un turismo sostenibile, di un turismo appunto che utilizza le nostre risorse senza impoverirle, anzi rigenerandole per ridare loro una giusta importanza e percepibilità che le conservi e tramandi intatte alle nuove generazioni.



Osteria della Musica

Veghione 2007
con Mirko, Stefano e Diego

Menù

- * Cocktail di benvenuto
- * Carpaccio di Bresaola croccante con Olio di Frantoio
- * Conchiglioni Ricotta e Spinaci con Ragù Abruzzese
- * Fagottini di Asparagi e Sbriciolata di Vitello
- * Cosciotto di Maialina al Forno Aromatizzato al Pistacchio con contorno di Patate "Borwy"
- * Cafanetta di Natale alla Gianduia e Nocciolo

Lenticchie e zampone

..Caccia al TESORO..

**LIVE MUSIC CABARET
CENA E DOPOCENA**

Osteria della Musica

CEPAGATTI (PE) - C.da Rapattoni Superiore

Info e prenotazione: 085.9749217 - 334.6537300 - 334.6537301

www.osteriadellamusica.com - info@osteriadellamusica.com

Studio di Terapia Fisica

Sofia Mucci

Per prenotazioni:
334.9346731
085.841406

Via S. Irene, 5
65011 Catignano (Pe)

I misteri della Madonna di S. Maria del Lago di Moscufo

di Maria Cristina Ferri

La Pala raffigurante la Vergine con il Bambino, restaurata nel 1999, ci mette di fronte ad una immagine notevolmente diversa da quella alla quale eravamo abituati. Da ciò nasce l'esigenza di capire e di ripercorrere le fasi di un percorso, che ha modificato e poi riportato all'antico splendore un'opera di notevole valore artistico. Così decido di rintracciare la restauratrice, la dott.ssa Dittmar, la quale con grande disponibilità mi informa sul restauro e mi mette a disposizione la relazione tecnica. Da questo documento leggo che l'incarico le è stato affidato nel maggio del 1999 su commissione della Parrocchia di S. Cristoforo, sotto la direzione scientifica del dott. Sergio Caranza della Soprintendenza dei beni culturali A.A.S. L'Aquila e con un finanziamento della Fondazione Cassa di Risparmio di Pescara e di Loreto Aprutino.

La restauratrice afferma nella sua relazione che la pittura ad olio, visibile prima del restauro, non poteva essere quella originale, in quanto appartiene con molta probabilità al primo '800, epoca nella quale non era più in uso dipingere su tavole di legno. Dice: "anche ad occhio nudo si potevano intravedere alcuni particolari di uno strato pittorico sottostante."

Per meglio chiarire le sovrapposizioni presenti nel dipinto, questo è stato sottoposto a radiografia, trasportandolo a Roma nei laboratori dell'ENEA.

Purtroppo le radiografie non davano risultati soddisfacenti, quindi si decise di far ispezionare l'opera con la videocamera ad infrarossi e finalmente si sono potuti distinguere i diversi particolari nei due strati.

L'opera, a questo punto, è stata trasportata nel laboratorio della dott.ssa Dittmar, che dopo averle fatto un primo consolidamento ha eseguito una rimozione meccanica della ridipintura. Fortunatamente la pellicola pittorica a tempera originale aderiva bene al supporto ligneo e quindi la pittura ad olio poteva essere rimossa sotto la lente di ingrandimento, gratando molto cautamente con il bisturi. "E' stata un'operazione molto impegnativa" dice la dott.ssa "sia per la delicatezza del materiale sottostante che per la durezza dello strato dipinto ad olio."

La Pala, dunque, aveva subito due



La pala raffigurante la Vergine con il Bambino della Chiesa di S. Maria del Lago a Moscufo prima e dopo il restauro

ridipinture: una parziale antica con colori a tempera e una totale con colori ad olio che aveva cambiato di particolari del dipinto. La dott.ssa Dittmar nella sua relazione dice che il pigmento blu del manto della Vergine è stato volutamente asportato tagliandolo con un coltellino lungo il suo perimetro, con lo scopo di riciclare questo prezioso pigmento. Infatti, anticamente, il colore blu veniva ottenuto dalla polverizzazione dei lapislazzuli: la quantità di questo pigmento da utilizzare veniva fissata all'atto della committenza insieme a quella dell'oro.

L'asportazione del pigmento blu ha motivato la prima antica ridipintura dell'opera con colori a tempera. Nel tempo il dipinto si è ulteriormente deteriorato, così, probabilmente nei primi anni del 1800 si decise per un intervento di restauro con colori ad olio apportando modifiche al disegno originario.

Questi sono stati i cambiamenti:

- lo sfondo rosso cinabro con arabeschi blu è stato coperto da un colore grigio uniforme
- l'uccellino in mano al bambino è diventato un libro
- l'aureola d'oro del bambino ha fatto spazio a raggi celesti
- la collanina di coralli del bambino

è stata coperta

- i decori con perle e rubini del vestito rosso della Madonna sono stati coperti
- la cinta della Madonna, originariamente decorata con piccole sfere lumeggiate di oro, è diventata verde con fiorellini gialli
- la veste verde del bambino è stata coperta con un colore rosa.

Sul retro della tavola ci sono delle sponde tagliate presumibilmente col precedente restauro; la restauratrice pensa che la Pala sia o la parte centrale di un polittico oppure un altare mobile.

La documentazione messima a disposizione della dott.ssa Dittmar ha consentito di chiarire ogni perplessità dovuta al confronto fra le due immagini e di farci gustare appieno la bellezza di quest'opera, rimasta per troppo tempo nascosta.

Il dipinto è stato attribuito al maestro del Rinascimento abruzzese ANDREA DELITTO; si tratta di uno dei pochi lavori eseguiti su tavola e l'unico che si trova nella provincia di Pescara. Sulla corona metallica, posta sul capo della Madonna appare la data 1495. Alcuni studiosi tra cui il prof. Benati, pensano, però che la realizzazione della Pala risalga al 1465 circa.

Moscufo, i 400 anni della Chiesa di S. Cristoforo

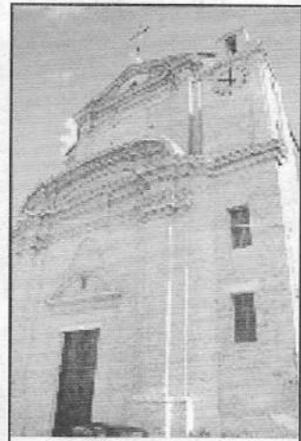
di Luigi Ferretti

(continua dalla prima pagina) evidente l'intento della Parrocchia e del Comune di unire la dimensione religiosa con quella civica in un evento che per certi versi è una novità alle nostre latitudini. Feste e una chiesa che compie gli anni diventa "un'occasione per ravvivare la fede della comunità credente e per dare un nuovo impulso alla vita culturale e sociale del paese". Così dichiara Don Fulvio nella presentazione della ricorrenza.

Moscufo ormai si è caratterizzata nel corso degli ultimi anni per la capacità di trasformare le sue risorse ambientali, agricole, culturali, artistiche, ed adesso anche religiose in momenti di promozione della vita collettiva. Del resto non potrebbe essere diversamente per i paesi dell'entroterra che vogliono mantenere aggregato il tessuto sociale e proporsi nel contempo all'attenzione di contesti più ampi.

Ben si iscrivono in questa ratio le due iniziative di apertura dell'Anno Centenario: l'8 dicembre la comunità si ritrova "intra moenia" per raccogliersi e ritrovarsi nei significati che la chiesa rappresenta per la vita e la storia del paese, il 10 dicembre si apre alla realtà esterna con il concerto della sua istituzione più prestigiosa, la Filarmonica a Pletro, per partecipare ad altri i valori della propria cultura ed i frutti che nei secoli sono maturati attorno alla sua chiesa, alla sua spiritualità.

Lo esprime bene Don Fulvio nella sua riflessione quando pensando ai giovani dice: "...Riteniamo importante aiutare le nuove generazioni a conoscere il patrimonio artistico e spiritua-



La chiesa parrocchiale di S. Cristoforo a Moscufo.

le del nostro paese, ad amarlo e conservarlo al meglio per quanti verranno dopo di noi. A tal fine, durante l'anno centenario si susseguiranno iniziative religiose, culturali".

La costruzione della Chiesa Parrocchiale di S. Cristoforo risale presumibilmente all'anno 1607. Il ritrovamento, durante i lavori di restauro, di una mattonella in cotto con impressa la data "7 marzo 1607" farebbe pensare al giorno della sua inaugurazione.

Vogliamo riportare una scheda descrittiva delle peculiarità della chiesa in modo che anche il nostro giornale possa veicolare l'invito alle comunità del circondario a visitarla nel corso dell'Anno Centenario, sapendo con più dettaglio cosa potranno ammirare.

L'esterno, sobrio nella costruzione in laterizio, raggiunge una notevole valenza estetica nella facciata. Impostata su un doppio

ordine di paraste binate, si erge poderosa e solenne a dominare la piccola piazza antistante in una misurata alternanza di linee curve e rette.

L'interno, a pianta centrale, è di rara eleganza: armonico nei rapporti dimensionali, raffinato nella decorazione, sapientemente articolato nella luce. Un quadrato inscritto in un ovale che apre su quattro vani angolari condensatori di luce, costituisce la matrice geometrica di una meravigliosa scenografia. La luce, filtrata da questi vani attraverso un doppio ordine di bucatore nell'aula liturgica, realizza la magia tipica dell'illusione barocca: alleggerisce le robuste concavità delle murature angolari smaterializzandole e dilata le profondità dello spazio amplificandone la misura reale.

A corona sul perimetro dell'ovale si aprono, attraverso quattro arconi a tutto sesto, sei concavità di dimensioni differenziate, simmetricamente disposte, che realizzano altrettante dilatazioni dello spazio centrale principale raccolto sotto un'unica grande volta a botte ribassata: le due cavità maggiori disposte sull'asse della facciata principale realizzano l'atrio d'ingresso e il presbiterio con l'altare maggiore; le quattro cavità disposte lateralmente di dimensioni più piccole accolgono gli altari minori.

Costituiscono parte integrante della concezione architettonica dello spazio le decorazioni a stucco eseguite dal lombardo Ambrogio Piazza nella seconda metà del '700, che raggiungono i livelli di grande raffinatezza nel fregio a festoni di coronamento che corre per l'intero perimetro e nei medaglioni ovali che sormontano i quattro pulpiti angolari.

Nella volta, attorniate dagli stucchi, campeggiano due grandi affreschi raffiguranti due episodi tratti dal Libro di Ester (Antico Testamento). Le tele degli altari laterali, tutte di tardo Settecento, sono di fattura locale; pregevole è la grande tela dell'altare maggiore raffigurante il patrono S. Cristoforo (Scuola napoletana).

Il coro ligneo ed i confessionali incassati nelle pareti laterali, sullo scorcio degli anni settanta del XVIII secolo, furono realizzati da Fabrizio De Fabritiis di Orsogna.

L'organo, datato 1784, opera dei fratelli Emidio e Damaso Federi, è stato restaurato nel 2004 dal noto maestro Michel Formentelli di Camerino.

Nell'anno 2006 la chiesa è stata arricchita di due straordinarie opere moderne: l'ambone e il tabernacolo, entrambi dello scultore Pietro Cascella.

Santa Maria del Lago

Sulla pala, l'ammiro, Madre!
Seduta in trono come vera Regina,
mentre presenti al mondo
il Figlio tuo, Principe di Pace.

Serenità traspare dal tuo sguardo,
mentre, al fedele orante,
la tua mano addita, il Salvatore.

T'ammiro, o Madre Santa,
che donasti al mondo il Redentore!
T'ammiro, o Madre Sempre Vergine,
fortezza e baluardo contro il male!
T'ammiro, o Madre, porta del cielo,
dispensatrice di grazie
e faro sicuro per il Paradiso!

T'ammiro, o Madre,
ed umile t'imploro:
deh, esaudisci la prece del mio cuore!

Erminio Fragassi

Formula Moscufo: "Fidelizzare il turista"

di Luigi Ferretti

Se c'è un merito che va dato al presidente della Pro Loco di Moscufo, Silvano Ferri, oltre alla incredibile "capacità di fuoco", ovvero di lavoro, è quello di aver dato un ordine logico, una sistematizzazione, alle iniziative intraprese dalla sua associazione.

Ci sono due modi di organizzare iniziative: uno è quello che potremmo definire, senza irriverenza alcuna, alla "viva il parroco", ovvero episodica, frammentaria, magari anche costante ma limitata alla sola partecipazione dei paesani; il secondo è quello del "fare sistema", ovvero collocare le iniziative nel tempo e nello spazio in modo tale che diventino punto di riferimento per il paese, ma soprattutto, per una cittadina come Moscufo che ha scelto di portare gente per promuovere e vendere i suoi prodotti, per i contesti più ampi, provinciale, regionale, nazionale. E oltre, se possibile.

Dunque l'intuizione di Silvano Ferri e dei suoi collaboratori è proprio questa: ogni iniziativa diventa "vetrina" per il paese, raccoglie ed esprime le sue risorse ambientali, economiche, culturali, per offrire "pacchetti" turisticamente fruibili, in sinergia con i comuni vicini, quando interessati dalla medesima offerta, con l'obiettivo primario di "fidelizzare" il turista dopo che per la prima volta, raggiunto dal messaggio pubblicitario, ha deciso di recarsi a Moscufo.

In questa ottica vanno viste le iniziative di questo 2006 che va a finire. La "Notte Bianca", organizzata l'8 luglio, può essere l'esempio più calzante di questa "filosofia della promozione":



Il presidente della Pro Loco di Moscufo, Silvano Ferri.

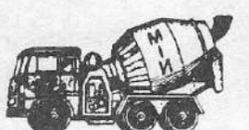
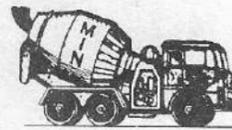
tutto il paese "aperto" per l'accoglienza dei turisti ed i produttori e le aziende schierate ad offrire la vasta ed appetibile gamma di prodotti tipici locali e regionali.

Stesso discorso per la XI Mostra dell'Olio Extravergine di oliva e dell'Artigianato che quest'anno ha realizzato il salto di qualità che potrà distinguerla in futuro fra le manifestazioni del settore per la sua proposta originale: proviamo ad immaginare se la felice idea di presentare e gustare le varie tipologie del pane e quella di presentare dolci realizzati con l'olio d'oliva diventasse nel tempo un appuntamento di studio e di incontro di livello nazionale. Certo, si tratterebbe di prodotti di nicchia, ma poi nemmeno tanto, e portereb-

bero sicuramente, vista la specificità, appassionati, studiosi, turisti e operatori commerciali da ogni dove.

La "fidelizzazione" del turista-acquirente di prodotti locali avverrebbe proprio con la sistematizzazione degli eventi in un panorama di riferimento nazionale nel quale si distinguono e si specializzano per originalità e qualità della proposta.

Forse sarebbe il caso, durante i mesi invernali, di approfondire questi temi, per trovarsi meglio preparati ad affrontare gli impegni delle edizioni del 2007 delle iniziative, e magari per mettere a punto, oserci dire "scientificamente" il modello organizzativo nato all'insegna del lavoro della Pro Loco di Moscufo.



min

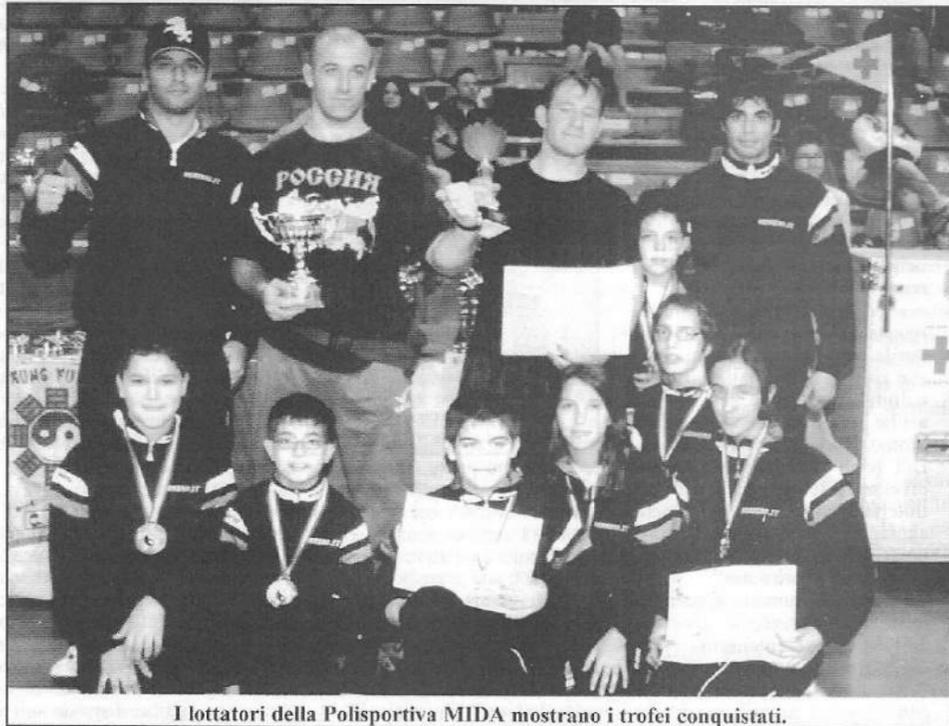
CALCESTRUZZI

PRODUZIONE E VENDITA MATERIALI INERTI E CALCESTRUZZI

VALLEMARE DI CEPAGATTI
TEL. 085/9700116

Cepagatti miete medaglie d'oro nella lotta greco-romana

di Peppe De Micheli



I lottatori della Polisportiva MIDA mostrano i trofei conquistati.

Continua l'operazione "simpatia" verso le discipline lottatorie della polisportiva Mida e del suo gestore Daniele Mirabilio. Di pari passo con gli eccellenti risultati che le rispettive squadre agonistiche vanno a conseguire, portando lustro al paese e ribadendo l'importanza dei cosiddetti sport minori, ormai tali solo per investimenti economici e promozionali.

Dopo il sanda e il pugilato ecco irrompere anche una nuova ma antichissima arte di combattimento fisico, la lotta greco-romana... "E' l'ultima arrivata- la presenta Daniele Mirabilio- spero dia le stesse soddisfazioni di interesse e di risultati delle altre discipline già presenti. Abbiamo messo su la seconda squadra d'Abruzzo di quello che è il secondo sport più antico della storia delle olimpiadi, la lotta greco-romana. Abbiamo già 10 tesserati che sperimentano negli allenamenti quanto sia impegnativo ma gratificante a livello fisico cimentarsi in questo tipo di lotta. Uno sport basato molto sul contatto fisico, tre round da tre minuti

ciascuno, uno sforzo atletico notevole dove si bruciano in media 900 calorie, l'equivalente di 3 ore di corsa veloce. Ci si affronta in un corpo a corpo, vince che riesce a schienare prima l'avversario, cioè a costringerlo a terra facendogli appoggiare entrambe le spalle e la schiena. Uno scontro abbastanza concitato dove non si possono dare schiaffi e pugni, fatto di prese e posizioni con il colpo principale chiamato suplexe, che si applica prendendo l'avversario alla cintura, sollevarlo e facendo un ponte su se stesso atterrarlo con lo schienamento senza appoggiare la propria di schiena.

Lo scorso 25 novembre abbiamo disputato i primi campionati italiani assoluti, ottenendo già lusinghieri risultati con i primi lottatori sfornati: Giovanni Di Martile, Davide Romano, Francesco La Sorda, Graziano Barboni e Carmine Lamarca".

Note sempre liete quelle che si sentono dal sanda, leggete un po' cosa sono stati capaci di vincere i più piccolini: "Questo novembre lo ricorderemo a lungo -riprende

Daniele Mirabilio - Ai 21.esimi campionati italiani di kung-fu svoltisi a Perugia il 25 e 26 del mese, specialità sanda abbiamo vinto 5 ori (Omar Babore, Denise Troiano, Alessandra Perinetti, Lorenzo Berardinucci nella prima juniores e Pino Della Volpe nella juniores 16-18 anni) e 4 argenti (Alessandro Del Pozzo, Lorenzo Saraceni, Steve Troiano tra i juniores, e, nei seniores, Pierluigi Crisante) e conseguendo il primo posto come squadra nella categoria juniores dai 10 ai 13 anni.

Questo conferma l'efficacia del nostro lavoro e dello staff che si avvale della collaborazione di Alessandro Del Sordo, presidente regionale del settore lotte, e di Mario Campagna del Gruppo forestale dello Stato. Ma è anche il frutto dell'entusiasmo e della dedizione dei ragazzi, che si preparano con cura. Bene anche la boxe, con Francesco Camarra, secondo nei campionati italiani dei pesi mosca lo scorso maggio e Matteo Di Donato, che è prossimo a passare professionista nei pesi medi...".

Il Paradiso dei Golosi
di Masciulli Miriam

CAFFE' - CIOCCOLATO FINISSIMO
CONFEZIONI NATALIZIE

Via Duca degli Abruzzi, 42 - CEPAGATTI - Tel. 348.9118800

Nuova Napoleone

OREFICERIA - ARGENTERIA
GIOIELLERIA - OROLOGERIA

Via Roma, 39/41 CEPAGATTI
Tel. 085.9749196

PIAZZA AFFARI

Via Duca Abruzzi, 16 - Tel. 085.9769154 - CEPAGATTI

COMPAGNIA DELLE ASTE

Via Tiepolo, 9 (P.zza Duca) - Tel. 085.73174 - PESCARA

ABBIGLIAMENTO UOMO.DONNA.BAMBINO - BIANCHERIA E CORREDO
ARTICOLI FIRMATI DA STOCK - PELLETERIA E CALZATURE
TENDAGGI E CASALINGHI - DIVANI IN PELLE E MOBILI ARTE POVERA

Un mare di frutta

Via Duca degli Abruzzi, 42 - CEPAGATTI - Tel. 348.9118800

ANTICA PIZZERIA

La Filippina
di LISA ed UMBERTO

Via Dante Alighieri (di fronte Caserma Carabinieri) CEPAGATTI
Cell. 393.3040212 - 393.0702096 - 085.9769011

PROFUMI

Angela

Via Roma, 23 - CEPAGATTI - Tel. 338.1410717

OTTICA MEDORI
ANDREA

Via A. Forlani, 5 - Cepagatti - Tel. 085 974641 - 334 3778979
otticamedori@tiscali.it

Buon Natale e Felice Anno Nuovo dai vostri commercianti di fiducia di Cepagatti.

LA NUOVA PANETTERIA
di Micheleantonio Russo

*** Pane e Dolci ***

Via Roma, 60 - CEPAGATTI

AZIENDA AGRICOLA Pierluigi Di Giovanni

Vendita carni
Produzione Propria

Via A. Forlani, 57 - Tel. 085/9749561
CEPAGATTI

La Bottega del Fotografo

Tel. 085/9749641 - Via Roma, 17 - CEPAGATTI

PIZZERIA BAR EL MATADOR
di Grande Daniele

Via M. Serao, 28 - VILLAREIA
Tel. 085.9700536

PAPILJ D'ANNIBALE TERESA

Rame - Regali

Via Roma, 67 - CEPAGATTI

MACELLERIA
Gianvittorio Luigi

Via Marche, 5
Tel. 085.974426
CEPAGATTI

Bovini - Ovini - Suini - Pollame - Lonze - Filetti
Salsicce stagionate e Arrostiti di produzione propria

Pasticceria Pizzeria Gino

Produzione Propria - Servizio per cerimonie

Via Roma, 80 - CEPAGATTI - Tel. 085 974270

Gran Bar Sport

RICEVITORIA COMPUTERIZZATA

Via Roma, 4 - CEPAGATTI - Tel. 085.974117

PRODUZIONE ARTIGIANA

FRANCO NACCI

CORNICI E QUADRI AD OLIO

Via Roma, 5 - CEPAGATTI

Una sede di AN nella rossa Rosciano

di **Pepe De Micheli**

Il 9 dicembre a Rosciano il gruppo locale di AN ha inaugurato la nuova sede. A "benedire" il nuovo punto di partito sono stati il coordinatore regionale, l'on Teodoro Buontempo e del senatore Altero Matteoli, ex ministro dell'Ambiente.

Per il leader roscianese di AN, Antonio Baldassarre, membro del comitato provinciale del suo partito, ormai storico attivista nel territorio, una buona occasione per promuovere e rilanciare le proprie campagne politiche: "La nuova sede sarà a disposizione dei 50 iscritti al nostro gruppo, nonché dei simpatizzanti e di qualsiasi cittadino abbia bisogno di un nostro suggerimento o interessamento.

Siamo l'unico partito del centro destra ad avere una sede ed un'organizzazione più definita nel comune di Rosciano. Sosteniamo una politica di popolo, conducendo battaglie sociali a difesa di tutti i cittadini. Buon riscontro di consensi locali abbiamo avuto recentemente promuovendo la raccolta

di firme contro gli sconsiderati aumenti delle tariffe dell'acqua, che tanto hanno fatto clamore e creato malumori anche nel centro sinistra.

Ma stiamo portando avanti anche un'altra battaglia: quella contro la cittadinanza italiana facile. Stiamo qui a ripetere il nostro assoluto al razzismo, ma un perentorio sì al rispetto della legge, al trionfo della legalità.

Adotteremo anche qui strumenti democratici per far affermare l'effettiva volontà dei cittadini. La nostra azione proseguirà sempre a difesa della famiglia, dei nostri valori, delle tematiche care alla destra...".

La conclusione di Baldassarre è tutta dedicata alla politica locale... "Alleanza nazionale osserva a livello locale una maggioranza che non fa niente ed un'opposizione che dorme. Noi non ne facciamo parte anche se la nostra posizione può sempre essere rivista e tornare magari in futuro a costruire insieme un'alternativa credibile al governo della sinistra".

Rosciano per Natale

Si rinnova anche per le prossime festività natalizie il programma di eventi organizzati o patrocinati dall'Amministrazione Comunale. Si comincia con il concerto del "Coro delle 9" guidato dal maestro Andrea Zappone, organizzato come di consueto dall'Associazione culturale "L'Albatros". Una lodevole iniziativa, giunta alla terza edizione e che può essere annoverata come un appuntamento irrinunciabile del Natale roscianese. L'esibizione avverrà presso la chiesa parrocchiale di Rosciano domenica 17 dicembre alle ore 17.30 e per l'occasione è stata allestita una vendita di biglietti di beneficenza il cui ricavato sarà devoluto al Gruppo Volontari del Soccorso di Cepagatti per l'acquisto di attrezzature e materiale.

La bella chiesa di Rosciano sarà ancora suggestiva cornice per un altro evento, organizzato dalla Provincia di Pescara nel solco dei tradizionali "Concerti di Natale" programmati dal Comune per il terzo anno consecutivo. Nella serata di giovedì 21 dicembre alle ore 19.30 si esibiranno singolarmente e, poi, insieme per i tradizionali canti natalizi il coro polifonico S. Francesco di Popoli, il coro di Santa Cecilia ed il coro "Sotto la Torre" di Cepagatti: una serata ricca di suggestioni per il riproporsi di melodie tradizionali abruzzesi, di canti liturgici e celebri motivi d'opera. Nel pomeriggio di Santo Stefano, 26 dicembre, alle ore 18.30 presso la chiesa di Villa San Giovanni, l'Associazione culturale "La Panarda" propone un concerto per violino e fisarmonica del "Duo Impromptu".

Venerdì 5 gennaio 2007, invece, si rinnova l'altro, consueto appuntamento con la Festa della Cioccolata, giunta alla XX edizione, presso i locali della Scuola dell'Infanzia a Rosciano. A partire dalle ore 16.30 ci sarà un intrattenimento per grandi e piccoli con i giochi e le fantasie del Mago Ares, per poi continuare con le degustazioni e gli assaggi delle tante varietà di cioccolata offerte dall'Amministrazione comunale per la gioia dei bambini (ed anche degli adulti).

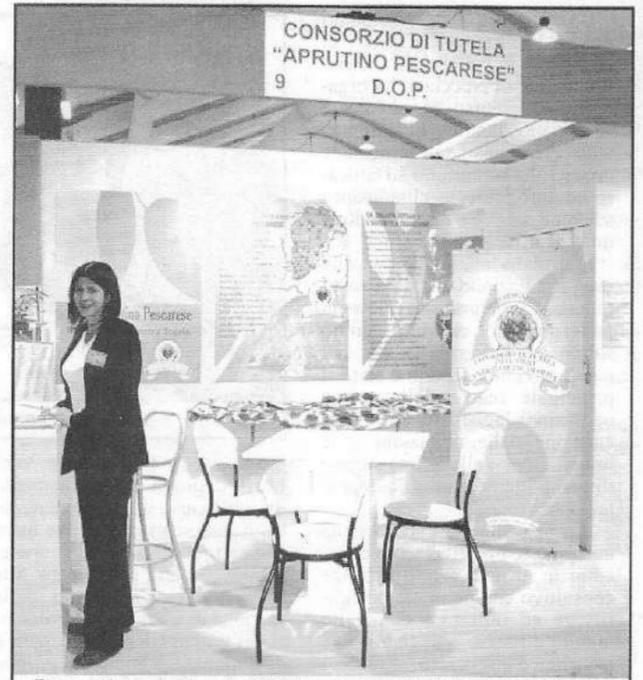
A Rosciano per progettare il futuro del vitivinicolo

di **Pepe De Micheli**

Conoscenza delle proprie risorse, coscienza delle loro qualità, esigenza di una valorizzazione effettiva e veloce al passo con i tempi e figlia dei propri tempi. Questa la sintesi di un importante convegno svoltosi venerdì 1 dicembre presso il ristorante La Paesana, a Rosciano dedicato all'analisi e alle prospettive del comparto vitivinicolo.

Un contesto territoriale quello di Rosciano che si propone con credibilità per la crescita e l'affermazione di un'economia locale basata sull'estremo e ponderato utilizzo delle proprie risorse naturali, ad iniziare dalle produzioni vinicole. Vie nuove da percorrere con criterio e preparazione senza esitazione: introduzione ed evoluzione rapide nel marketing dei prodotti locali, dotazione di sistemi e strumenti all'avanguardia per migliorare il proprio lavoro, continuo miglioramento dei canali comunicativi e commerciali per una migliore conoscenza e diffusione dei nostri vini. Lo sostengono a gran voce gli esperti e gli addetti ai lavori del settore vinicolo presenti al convegno: l'enologo Rocco Pasetti che ribadisce la necessità che le produzioni devono privilegiare la qualità ed essere supportate per questo anche dagli aiuti tecnologici; il titolare delle omonime cantine, Enrico Marramiero, che elogia le scelte fatte già da alcuni produttori privati, invita gli operatori ad investire nei nuovi mercati e a credere convinti alla competitività dei nostri vini; il presidente della Roxan e neo-sindaco di Manoppello, Gennaro Matarazzo che ricorda l'esperienza positiva della "sua" cantina, l'unica sociale della provincia di Pescara e come essa abbia da sempre creduto nei prodotti dell'ottima terra roscianese.

Uno storico produttore di vini come Filomusi Guelfi di Tocco da Casauria ha messo il dito sulla piaga della commercializzazione dei nostri vini presso la grande distribuzione, rilevando che le sue deficienze vanno a favorire nei supermercati la presenza e l'acquisto di vini mediocri ma più convenienti e meglio diffusi mentre Concezio Marulli delle cantine Zaccagnini di Bolognano ha consigliato di



Promozione dei prodotti tipici pescarese al Vinitaly di Verona

puntare su un vero e proprio turismo del vino, impostando una campagna promozionale articolata sul territorio che accolga degnamente i turisti-clienti. Il presidente dell'Associazione abruzzese "Città del Vino" ha invitato le cantine a difendere le originalità e le tipicità dei vini locali contro l'omologazione tentata dal mercato mondiale e da alcune indicazioni legislative.

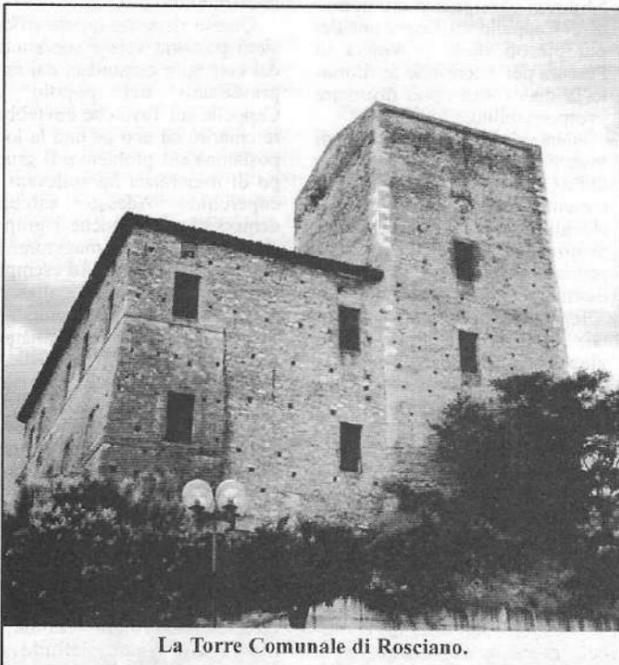
Gli interventi politici hanno avuto come comune denominatore la conferma del forte interesse degli enti locali per il perfezionamento del settore vitivinicolo in quanto credibile risorsa per il nostro futuro economico: il consigliere regionale Donato Di Matteo e il consigliere provinciale nonché presidente dell'Agro-alimentare Camillo Sborgia hanno confermato che l'agricoltura è tornata protagonista nelle discussioni dei vertici regionali e che tutti i settori compresi il vitivinicolo saranno seguiti con la massima attenzione in quanto nella loro efficienza e nella loro valorizzazione sta molto del futuro economico dell'intero Abruzzo...

Le associazioni di categoria rappresentate da Domenico Falcone della CIA, dal vicedirettore della Coldiretti provinciale, Bruno Palozzo e da Lino Galante della Copagri hanno in sintesi tirato in ballo le annose questioni tra il mondo agricolo e quello politico, confidando che quanto prima gli agricoltori avvertano la vicinanza delle istituzioni, con programmi seri e mirati al rilancio del settore.

"L'amministrazione comunale di Rosciano, organizzatrice dell'incontro è riuscita ancora una volta a promuovere un buono e gradito dibattito sulle tematiche economiche del proprio territorio - chiosa l'assessore Antonio Mezzanotte.

Il progetto "Rosciano terra del gusto e di cultura" continua, ed è proprio grazie a questi incontri-confronti che progredisce sempre più questa nostra ponderata politica di valorizzazione del territorio e delle sue perle enogastronomiche e culturali."

A far da moderatore c'era Pasquale Tritapepe, il giornalista da anni volto noto di alcune trasmissioni televisive regionali sull'agricoltura.



La Torre Comunale di Rosciano.

Per il tuo Natale.....

Blu Voice

Computer

Vendita ed assistenza PC e Apple;
realizzazione e cablaggio reti Lan e Wireless;
vendita ed installazioni centralini telefonici;
sviluppo e progettazione siti Web;
rigenerazione cartucce, toner per stampanti;
vendita accessori per l'informatica.

Business Partners



Sede in via Marche - CEPAGATTI (PE) - Tel. 085-9749781 - Cellulare 335/6940940

P.Iva 01636920686 sito-web: www.bluvoice.net e-mail: info@bluvoice.net

Prova di terremoto a Nocciano si esercita la Protezione Civile

di Peppe De Micheli

Il Gruppo Comunale Volontari della Protezione Civile di Nocciano, in collaborazione con il Comune di Nocciano ha organizzato lo scorso 25 novembre "Nocciano sicura", una importante esercitazione di protezione civile volta soprattutto ad educare ed informare la cittadinanza su come reagire e cosa fare dopo una calamità sismica.

Fin dalla mattinata è partita una simulazione di un evento tellurico, un clima surreale e un forte impatto emotivo hanno subito condizionato la vita nel paese: il centro storico è stato il principale teatro delle prime operazioni logistiche, con l'evacuazione dalle abitazioni e le impartizioni delle prime norme di comportamento e di autoprotezione.

La macchina dei soccorsi ha mostrato tempestivamente come entra in azione: subito il triage consultivo che permette di indirizzare ed utilizzare al meglio uomini e risorse e di stabilire le priorità d'intervento quindi i primi soccorsi e l'allestimento un campo di accoglienza e a seguire tutte le fasi caratterizzate dalla gestione di una situazione emergenziale.

Durante la giornata non è mancata l'erudizione teorica grazie ad una campagna informativa alla popolazione per meglio far comprendere come districarsi in momenti particolarmente difficili.

A Nocciano dunque si è svolto uno dei primi test operativi nella



Il castello medioevale di Nocciano

provincia di Pescara, un vero banco di prova che ha permesso di verificare il coordinamento degli interventi tra le varie forze con compiti di protezione civile: hanno infatti partecipato alle operazioni i Carabinieri della stazione di Catignano, i volontari dei gruppi CRI di Cepagatti e di Catignano e quelli del gruppo Misericordia di Alanno, un equipaggio del 118 di Catignano, una squadra dei Vigili del Fuoco e alcuni componenti del gruppo dell'Associazione Nazionale Alpini.

I volontari di Nocciano della Protezione Civile sono arrivati all'appuntamento operativo dopo un ciclo di attività formative ed addestrative, utili alla formazione del gruppo nella gestione di tutte le emergenze territoriali possibili ed essere quindi un

appoggio affidabile per la sicurezza della cittadinanza.

L'esercitazione è servita anche per testare il piano di evacuazione dagli edifici scolastici e far divulgare ed eventualmente far modificare il piano comunale di protezione civile, con l'individuazione delle aree sicure ed attrezzate.

Al termine il rendiconto consultivo tra le forze impegnate è servito ad analizzare le operazioni, pronunciandosi positivamente sul loro esito.

L'amministrazione comunale di Nocciano si è complimentata con tutti i partecipanti annunciando che promuoverà altre iniziative educative-operative di protezione civile ed ha ringraziato i residenti e le attività commerciali del centro per la loro cortese collaborazione.

L' "ecomostro" di Cappelle

di Luigi Ferretti

(continua dalla prima pagina) spero di essere ricordato per le due rotatorie di Terrarossa e Staffieri, e per quest'ultima in particolare, realizzate dalla Provincia durante il mio mandato.

Fatta la premessa andiamo al dunque: nei giorni scorsi il gruppo di minoranza "Per Cappelle" in consiglio comunale, ha fatto affiggere un manifesto il cui testo vale la pena di riportare integralmente per consentire anche ai lettori degli altri Comuni dell'Officina di entrare nell'argomento. "Nel territorio di Cappelle sul Tavo - dice il manifesto - precisamente in Via Vestina a Monte ed in adiacenza della strada statale 1517/bis, alcuni mesi fa è stato effettuato un enorme sbancamento con rimozione di centinaia di metri cubi di terreno naturale a ridosso della collina urbanizzata (quasi di fronte al campo sportivo).

L'adozione del Piano Regolatore Generale, con delibera consigliare n° 14 del 29.6.2003 qualificava questo terreno "ad uso agricolo"; successivamente, dopo la pubblicazione del P.R.G. adottato, sono state presentate numerose osservazioni tra cui la n° 42 del 16.10.2003 riguardante il terreno in oggetto, con cui veniva chiesta l'edificabilità dell'intero lotto di mq 3.700.

I tecnici progettisti del nuovo P.R.G. esprimevano parere favorevole all'accoglimento di tale osservazione per una superficie di soli mq 700.

Nella seduta del Consiglio Comunale n° 4 del 31.1.2004, indetta per l'approvazione del nuovo P.R.G. veniva formulata una proposta da parte dell'allora ed attuale Sindaco (relativa all'osservazione n° 42) riguardante il terreno in oggetto. In sintesi veniva chiesta dal Sindaco l'edificabilità di ulteriori 1.500 metri quadrati, circa, di terreno (oltre a quello già accolto dai tecnici). La proposta del Sindaco veniva accolta dal Consiglio Comunale che trasformava così un terreno agricolo in terreno edificabile per un'area di circa mq 2.200.

Lo stesso sindaco partecipava alla votazione - sottolinea con



L'incrocio di Staffieri prima della rotatoria

evidenza la minoranza.

I lavori di sbancamento e di costruzione procedono pur trattandosi di un terreno in forte declivio situato nelle immediate vicinanze di un nucleo abitativo.

L'impatto ambientale - evidenza con grande risalto la minoranza - è disastroso, così come quello idrogeologico e territoriale.

Così si chiude il manifesto e di per sé potrebbe già bastare a rendersi conto della disinvoltura con cui può venire usato il territorio. Se poi si considera che il comune di Cappelle sul Tavo è uno dei più piccoli della provincia di Pescara per estensione territoriale la disinvoltura può diventare irresponsabilità.

Niente di illegale, dal punto di vista procedurale, l'osservazione al PRG ha seguito un iter assolutamente regolare. Tant'è vero che gli stessi tecnici non avevano avuto nulla da obiettare per la prima richiesta di 700 mq da destinare ad area edificabile.

Il problema politico e ambientale nasce con la proposta che viene avanzata in consiglio comunale di portare l'area da 700 a 2200 mq. Perché questo ampliamento? Cos'è successo nel frattempo dopo la prima osservazione accolta dai tecnici per giustificare la triplicazione dell'area edificabile? E perché a fare la proposta è stato proprio il sindaco Pierino Redolfi, cioè uno dei più anziani amministratori di Cappelle che dovrebbe conoscere il già piccolo territorio comunale come le sue tasche? Si è reso conto che la sua proposta

avrebbe portato allo sventramento vero e proprio di una collina e alla realizzazione di una sorta di "ecomostro" oppure a peccato di estrema superficialità?

Adesso si dice in giro che ci sia aria di pentimento per la bruttura che sta nascendo. Scappati i buoi è inutile chiudere le stalle. Forse sarebbe bene risalire al periodo in cui quell'ampliamento è stato approvato per capire se c'era aria di elezioni in arrivo, per capire se la "svista" di cui oggi ci si pente non fosse invece un preciso calcolo elettorale.

Queste risposte, queste riflessioni possono venire soprattutto dal consiglio comunale, dai rappresentanti del popolo di Cappelle sul Tavo che dovrebbero chiarire ad uno ad uno la loro posizione sul problema. Il gruppo di minoranza ha sollevato il coperchio. Adesso sarebbe democratico che anche i gruppi che compongono la maggioranza dessero spiegazioni. Ad esempio sarebbe interessante ascoltare il punto di vista dei Democratici di Sinistra che sicuramente hanno storia e titoli per le battaglie a difesa dell'ambiente e del territorio.

Al sindaco Pierino Redolfi, che la sua posizione l'ha ben espressa facendo la proposta e poi votandola, come afferma lo stesso manifesto della minoranza, toccherà invece un altro tipo di attenzione: sarà ricordato, fra le altre cose, per aver regalato al suo paese questo intervento urbanistico in Via Vestina a Monte che viene definito di "impatto ambientale disastroso".

Fedeli al lavoro e "ricicloni" pioggia di premi su Nocciano

di Peppe De Micheli

Due appuntamenti importanti hanno posto alla ribalta le duttilità comportamentali dei cittadini noccianesi, premiati sia per la loro fedele e operosa dedizione al proprio lavoro sia per l'alto senso civico-ambientalista maturato.

Venerdì 1 Dicembre, presso l'Auditorium "De Cecco" è avvenuta la XXVI edizione del Concorso della Fedeltà al Lavoro e al Progresso Economico. L'Ente camerale ha consegnato l'ambito riconoscimento a 60 imprenditori e dipendenti del pescarese che in 25 anni di attività si sono distinti nei settori dell'agricoltura, artigianato, commercio, servizi e industria. Dopo l'exploit dell'anno precedente, Nocciano si conferma prodiga di fedeli e ligi

al proprio lavoro, vedendosi premiare 7 suoi cittadini, classificandosi così seconda dopo Pescara per numero di attestati conseguiti.

Maurizio Chiulli, Lucio Di Federico, Franco Di Meo, Italo Giampaolo, Giacomo Pierconte Tommaso Restaneo più Giancaterino Donata che lavora a Rosciano ma è noccianese purosangue: questo l'elenco di coloro hanno ricevuto il diploma di benemerita dalla Camera di Commercio.

Sabato 18 novembre presso la sala consiliare del Comune di Spoltore si è svolta la seconda edizione "Comuni Ricicloni-Regione Abruzzo", un importante appuntamento per premiare i comuni che si sono mostrati più virtuosi e attenti nella

buona conduzione della raccolta differenziata.

Il comune di Nocciano, a seguito del risultato del 49,7 % di raccolta differenziata, senza ancora differenziare le sostanze organiche, ha occupato la terza posizione tra i comuni del pescarese e l'ottavo tra i tutti i comuni della regione, confermando il buon risultato dell'anno precedente e soprattutto il buon esito della campagna di sensibilizzazione curata dall'Amministrazione comunale.

Così i cittadini noccianesi potranno beneficiare di contributi e sgravi da parte degli enti locali ed essere gratificati dal buon livello di educazione raggiunto per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente.

Cappelle, nuova sede per la BCC

La Banca di Credito Cooperativo di Cappelle sul Tavo ha acquistato un edificio nella piazza principale di Cappelle per spostarvi la propria sede attualmente sita in Via Umberto I.

Il prestigioso istituto di credito ha presentato al Comune un pro-

getto per la ristrutturazione e l'ammodernamento dello stabile che prevede anche un piccolo aumento di cubatura.

Il consiglio comunale ha deciso di istituire una Commissione Tecnica per l'Istruttoria dell'Accordo Procedimentale

che avrà il compito di esaminare il progetto.

Ne fanno parte gli architetti Piero Ferretti e Rolando Canale, nominati dalla maggioranza, e l'ingegner Silvio Iervese, indicato dalla minoranza.

giordano immobiliare

CEPAGATTI
Via Roma, 59 - Tel. 085.9769009
info@giordanoimmobiliare.com

187 C7 Cepagatti
Residenza Collo del Sole, in fase di completamento, app.to su due livelli. P. primo: ampio soggiorno, cucina, bagno, P.2° - mansarda: 3 camere. Euro 160.000.

181 Nocciano
Villetta singola in costruzione su 2 livelli di mq. 200. Rifiniture di qualità. Giardino di mq. 1.000 circa. Euro 247.000.

270 Cerratina
Villetta singola disposta su 2 livelli con giardino circostante di circa 1.800 mq. P.1: cucina, soggiorno, bagno, garage. P.1: 2 camere, cameretta, bagno, balcone. Aria condizionata, parquet, sistema di allarme. Euro 235.000

247a Cepagatti
In fase di realizzazione, app.to al p. rialzato con ingresso indipendente composto da soggiorno, cucina, 3 camere, 2 bagni, balcone, terrazzo. Giardino esclusivo di mq 150. Possibilità di garage. Euro 160.000

261 Cepagatti
Villetta singola disposta su due livelli. P. terra: garage di mq 55; appartamento di mq 70 composto da soggiorno / pranzo; angolo cottura; cameretta; camera; bagno. P. primo di mq 138 composto da: ingresso; cucina; soggiorno; 3 camere; bagno; balcone. Giardino circostante. Euro 305.000.

240 Santa Teresa di Spoltore
In realizzazione residence Airone, complesso esclusivo composto da 4 palazzine. Appartamenti di varie tipologie con rifiniture di qualità e giardini privati. Info e prenotazioni in agenzia.

185 Nocciano
In realizzazione villette a schiera disposte su 3 livelli e locali commerciali. Euro 135.000.

275 Cepagatti
Bellissimo app.to al piano primo composto da: cucina; soggiorno; 3 camere; 2 bagni; ripostiglio; balconi e terrazzini perimetrali. Garage al p.sem di mq 19. Euro 173.000.

Le migliori scarpe le trovi da

ORTENZIO

CALZATURE

a CEPAGATTI

Via Roma, 64 - Tel. 085.9749441

Il sindaco Lattanzio: "La mia Catignano a due anni dal voto"

Intervista di **Peppe De Micheli**

Francesco Lattanzio e la sua Catignano: cronache di un amore viscerale, con un legame forte, tipico della gente di questo paese verso il proprio paese. Da due anni sindaco, Lattanzio prova ad esaminare il suo operato e quanto nella pratica questo suo affetto abbia prodotto o no dei risultati. Ha fretta di parlare, di raccontare, di premettere anche a chi non è dalla sua parte che prima di tutto lui vuole bene a Catignano e che l'azione amministrativa portata avanti è fortemente condizionata da questo trasporto emotivo...

Signor sindaco: due anni al timone, due anni buoni già per confrontare quanto realizzato con quanto promesso nel programma elettorale...

"Sì, possiamo a ragion veduta ritenere di essere al passo con quella tabella di marcia preventivata all'inizio del mandato. Questo nonostante oggettive difficoltà: abbiamo rallentato un'andatura che altrimenti sarebbe ancor più spedita: nel 2006 ad esempio per un pensionamento e purtroppo un decesso abbiamo subito una riduzione dell'organico negli uffici comunali. Considerando che le politiche finanziarie nazionali penalizzano le nostre casse, per il momento non possiamo fare nuove assunzioni. In questa situazione di effettivo disagio, fondamentale è divenuto l'apporto dei dipendenti rimasti, in particolare dei precari che mostrano quotidianamente grande senso di responsabilità e di operosità.

La macchina amministrativa quindi può andare avanti grazie anche al sostegno che tramite alcuni amici politici ci fanno arrivare dagli enti locali maggiori...".

Scendendo nel dettaglio che cosa è fatto o avviato in concreto per Catignano?

"Il progresso di Catignano parte dalla condivisione delle problematiche comuni e dalle successive collaborazioni in servizi con alcuni paesi vicini. Crediamo che in questo frangente ci sia il bisogno di organismi di aggregazione che permettano non solo a Catignano di servire meglio la cittadinanza e far fronte agli oneri finanziari...

Stiamo parlando allora dell'Unione di comuni più volte annunciata tra alcuni paesi vicini...

Sì e non solo. L'Unione tra amministrazioni nella gestione di alcuni servizi è stata avanzata da Lanfranco Chiola sindaco di Cugnoli e ci farebbero parte oltre a questo paese, Rosciano, Alanno, Pietranico e appunto Catignano. L'adesione a questa iniziativa rappresenta comunque uno dei passi che stiamo facendo per uscire da un isolamento che ha procurato diverse contrarietà negli anni, frutto di logiche e di un campanilismo ormai anacronistico. Esamineremo volta per volta con attente valutazioni tutte quelle forme consortili e collaborative che dovessero essere proposte nel territorio..."

Si stava per accennare alle vostre iniziative ed opere per il paese...

Stiamo cercando di dare un volto nuovo a Catignano: a giorni si concluderà il rifacimento stradale nel centro del paese e il completamento dei marciapiedi. Sarà a breve sistemato il tratto della provinciale 602 che attraversa Catignano (Via Belvedere). La Provincia viene costantemente sollecitata per definire ulteriori interventi sui tratti peggiori della suddetta strada nel nostro territorio. Le strade comunali hanno beneficiato di migliorie che

ammontano a circa 95.000 euro. E' stata potenziata l'illuminazione con la collocazione di 40 nuovi punti luce e il rinnovamento generale di quelli al centro del paese. Lavori di adeguamento hanno migliorato il nostro cimitero mentre è quasi completata l'opera di metanizzazione del territorio: manca solo c.da Micherone, sarà servita appena possibile ma non dipende dalla nostra volontà. Con la prossima adozione del nuovo Prg metteremo le basi per far crescere economicamente la nostra zona favorendo nuovi insediamenti artigianali ed industriali. Appena proposto, ci muoveremo subito per sondare il terreno e iniziare a condurre trattative con gli enti di categoria e i soggetti imprenditoriali interessati. Provvederemo a breve a cambiare in meglio anche le nostre contrade: stiamo iniziando a concepire una seria campagna di promozione turistica. E per il futuro tante le nostre idee sono già abbastanza chiare: favoriremo l'insediamento di un asilo nido, sono stati presentati già due progetti all'Atto per la sistemazione della rete fognaria e del depuratore in c.da Sterpara, uno da 150.000 euro, l'altro da 361.000; promossi due appalti per tamponare nelle zone interessate i processi di dissesto idrogeologico, uno da 300.000 euro, l'altro da 150.000..."

Ma il famoso ed annunciato miglioramento della viabilità che interessa soprattutto il Ponte Rosso che fine ha fatto?

"L'iter è stato da sempre travagliato: ha subito rallentamenti, è stato più volte rivisto, modificato, anche migliorato. Il preavviso di gara è già su Internet. Io personalmente passo in Provincia almeno una volta alla settimana per seguire il procedimento..."

Sei la massima espressione di una coalizione formata da diverse anime politiche, stai incontrando problemi a far collimare tutte le idee messe sul tavolo?

"La nostra maggioranza tiene abbastanza bene. Abbiamo un patto con gli elettori da rispettare. La nostra alleanza è fondata sul rispetto e sulla serietà ed è riuscita a smentire lo scetticismo di chi ne metteva in dubbio la sua solidità. C'è un rapporto vero, tiriamo spesso fuori le nostre diversità e i rispettivi temperamenti in qualsiasi riunione ma alla fine prevale l'armonia di un'azione amministrativa responsabile..."

Si parla tanto di partito democratico nel centro sinistra. In una delle ultime pubbliche riunioni del suo partito, la Margherita, è uscito fuori uno dei più ricorrenti motivi di intralcio all'unione con i democratici di sinistra: in tante amministrazioni comunali, come a Catignano, l'assenza di feeling tra i due partiti e il lavorare in opposti schieramenti. Lei che opinione ha in merito?

"Penso che in questo preciso momento è meglio che io faccia prima il sindaco e poi mi interessi al partito democratico. Gli eventuali dissapori non raggiungono ed investono i due partiti nelle sfere più alte, restano comunque emarginati e poco rilevanti in ambiti ristretti. Spesso si riconducono a equivoci o attriti che hanno più del personale o poco a che fare con gli schieramenti. Comunque rimando il problema ad analisi future e a momenti diversi, adesso preferisco aspettare ed occuparmi del mio paese..."

Con le accuse mosse a Cantagallo, torna in primo

piano il binomio politica-corruzione. Si può ipotizzare una nuova crisi di malcostume politico o si tratta solo di un caso isolato?

"Non appena viene avviato un processo giudiziario a carico di un politico lo si dichiara subito colpevole: ogni volta tornano i sospetti, le indiscriminate campagne diffamatorie, il giustizialismo cieco tipiche dell'era Tangentopoli. Le vicende giudiziarie di Cantagallo sono ancora tutte da vedere. Non è poi che se un sindaco ed esponente di parte commette eventualmente degli errori, alla pubblica gogna ci vanno tutti quelli del suo partito. I sindaci sono come canne al vento, sottoposte a qualsiasi tipo di intemperie. Dal canto mio, non ho niente da temere: qui le cose sono gestite alla luce del sole, nella massima trasparenza. Per un sindaco di un piccolo paese c'è solo da sgobbare: per espletare al meglio la mansione. Io devo sottrarre tempo al mio lavoro da libero professionista, alla famiglia, agli hobby e rimetterci a volte anche del denaro..."

Una delle passioni più importanti nella storia e nella cultura di Catignano, il calcio, è in crisi. Come credi debba essere risolta?

"Questa crisi era evitabile e può terminare presto.

L'Amministrazione ha cercato di far iscriverne una squadra al campionato di categoria relativo. Si è adoperata infatti costruttivamente affinché la vecchia società e il nuovo gruppo intenzionato ad entrare si accordassero nella maniera migliore per la sopravvivenza del calcio e di una sola società.

Alla fine siamo rimasti tutti al palo, con l'amara constatazione di

una mancata intesa e degli atteggiamenti da parte del vecchio presidente, che non è riuscito a mantenere le promesse dopo il fallimento dell'accordo con chi voleva rilevare la società. Abbiamo comunque ristrutturato gli spogliatoi e ci impegneremo a favorire la rinascita del calcio in qualche modo..."

Catignano e l'attivismo culturale e ricreativo: in che modo l'Amministrazione lo sostiene e lo promuove?

"Anche nella promozione culturale-ricreativa penso ci si stia muovendo bene: all'appuntamento fisso estivo di "Luci d'estate" si vanno affiancando altre iniziative, proposte anche in altri periodi dell'anno come l'ultima "Novello al Castello", una serata dedicata agli assaggi del buon vino nostrano, un modo divertente di riscoprire il nostro centro storico. A promuoverla è stata la Pro-Loco, nata recentemente, con tanti ragazzi volenterosi che vanno incoraggiati e sostenuti e che daranno un fondamentale impulso all'organizzazione di manifestazioni ed appuntamenti nel nostro paese. Per noi poi è importante sempre ricordare e celebrare personaggi catignanesi, magari emigrati altrove e che si sono affermati nell'arte e nella cultura. E' il caso ad esempio di Giovanni Pittoni, un poliedrico artista che abbiamo più volte omaggiato organizzando sue esposizioni e diffondendo le sue pregevoli opere."

Natale tempo di auguri: concludiamo con i suoi alla cittadinanza...

"Sì, un augurio a tutti i miei concittadini di buon Natale e buon Anno. Mi congedo con un ringraziamento e pensiero speciale, dedicato a tutti i dipendenti comunali e all'intera giunta".



Paolo Di Domizio

CEPAGATTI (PE)

Via G. Di Tommaso, 3
Via Duca degli Abruzzi, 181

PESCARA

Viale Bovio, 109

Tel. 085 97 49 800

24h su 24h



DURANTE COSTRUZIONI
immobiliare

Via Piave, 4 - CEPAGATTI

Tel. 085.9769629

Via Bologna, 26 - PESCARA

Tel. 085.974135 - Fax 085.974617

Per i dolci di Natale le ricette del cuore

LE RICETTE DEL CUORE

Il dono di Natale è simbolo di affetto. Perché diventi più significativo occorre aggiungere qualcosa che non si compra... E allora cosa c'è di meglio di un dolce preparato personalmente, con tanto cuore? Vi proponiamo alcune ricette, risultato di esperienze a volte durate una vita, di dolci tradizionali, dal gusto un po' antico che ci riportano i dolci sapori ed i profumi dell'infanzia e le emozioni di affetti lontani, ma non dimenticati. (M.S.)

CAUCIONETTI

Ingredienti: Uova: 3 - Zucchero: 300 g - Vino bianco: 1 bicchiere - Acqua: 1 bicchiere - Olio di oliva: 1 bicchiere - Lievito angelo: 1 bustina - Cacao - Cioccolato fondente - Farina: quanto basta per un impasto morbido, ma da lavorare a sfoglia.

Disporre la farina a fontana, aggiungere le uova, lo zucchero, l'olio, l'acqua, il vino bianco e infine il lievito. Impastare il tutto. Procedere lavorando la pasta e formando delle sfoglie sottili.

Preparare intanto la marmellata d'uva, con l'aggiunta di mandorle precedentemente spellate, tostate e tritate, un po' di cacao, un po' di cioccolato fondente tagliato a pezzetti, un po' di buccia d'arancia fatta a pezzetti piccolissimi, un pizzico di cannella. Per variare e per i bambini si può usare anche la nutella con l'aggiunta di mandorle tritate. Friggere in abbondante olio bollente, cospargere di zucchero immediatamente dopo la cottura.

PESCHE DOLCI

Ingredienti: Uova: 3 - Zucchero: 250 g - Burro: 100 g (in alternativa 1 bicchiere d'olio d'oliva) - Farina: 600 g - Lievito Angelo: 1 bustina - Limone: 1/2, grattugiato.

Disporre la farina a fontana, aggiungere le uova, lo zucchero, il limone, il burro morbido (tolto in precedenza dal frigorifero) o, in alternativa, un bicchiere d'olio, e infine il lievito. Impastare il tutto. Dopo aver formato una palla, prendere delle parti della pasta e allungarla come per fare degli gnocchi, tagliare in parti uguali e formare delle palline da disporre sulla pirofila foderata con carta da forno. Cuocere a circa 180° fino a quando la parte superiore non sarà appena dorata. Sformare, tagliare i biscottini sotto la calotta, si da formare un buco, con un coltello affilato e a punta quando i dolcetti sono ancora ben caldi.

Preparare a parte la crema, metà bianca e metà al cioccolato. Preparare in un piatto il liquore alchermes, bagnare con un cucchiaino i biscottini con il liquore e riempire di crema (una parte con la crema chiara e una con la crema al cioccolato) unire e passare velocemente sullo zucchero disposto su un altro piatto. Sistemare nei cestini di carta di misura adeguata.

IL PANETTONE FATTO IN CASA

Ingredienti: Farina bianca: 350 g - Lievito di birra: 10 g - Burro: 120 g - Uova: 3 - Zucchero: 120 g - Uvetta sultanina: 150 g - Cedro candito: 15 g - Arancia candita: una - Sale: un pizzico.

Sciogliere il lievito in un po' d'acqua tiepida, mescolata con 70 g. di

farina, formare una palletta, con il coltello, fare una croce sulla parte superiore e lasciarla riposare per circa 30 minuti avvolta in un panno di lana.

Disporre la farina a fontana, unire uova, zucchero, burro, sale, scorza di limone e il composto del lievito. Aggiungere un paio di cucchiaini di acqua affinché la pasta diventi omogenea; lavorarla per 7 o 8 minuti.

Quando si stacca dal piano di lavoro, aggiungere l'uvetta, l'arancia candita e il cedro (tagliati a piccoli cubetti). Imburrare un pezzo di carta da forno; rivestire con la carta una forma dai bordi alti e porvi l'impasto. Fare una croce sulla parte superiore, mettere al centro del burro e infornare il dolce nel forno precedentemente riscaldato. Dopo 15 minuti, toglierlo dal forno, aprire ulteriormente l'incisione a croce e infornare di nuovo per 40 minuti.

Quando il dolce si è raffreddato si può cospargere con zucchero vanigliato, se gradito.

IL PARROZZO

Ingredienti: Uova: 6 - Zucchero: 250 g - Semolino: 150 g - Mandorle dolci tritate: 200 g - Buccia limone grattug.: 1 - Buccia arancia grattug.: 1 - Cioccolato fondente

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero, montare gli albumi a neve fermissima, unire poi molto lentamente, sbattendo dall'alto verso il basso, aggiungere il semolino, il limone e l'arancia grattugiati e le mandorle. Cuocere in forno ventilato a 180° per un'ora e mezza.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato e con un pennello ricoprire di cioccolato il dolce dopo averlo fatto raffreddare.

TRONCHETTO NATALIZIO

Ingredienti: Per la pasta: Uova: 5 - Zucchero: 100g - Zucchero vanigliato: 1 bustina. Per la crema: Burro: 225g - Zucchero a velo: 75g - Cacao amaro: 2 cucchiaini - Caffè - 2 cucchiaini - Panna liquida - 200g - Zucchero a velo - 60g. Per la decorazione noci e pistacchi q.b.

Foderare un piatto da forno lungo 45 cm e largo 30 cm con carta oleata unta. Montare a spuma chiarissima i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi unire la farina poco alla volta, lo zucchero vanigliato e i bianchi d'uovo montati a neve. Spalmare il composto in modo uniforme sul foglio di carta oleata e far cuocere in forno a 180 gradi per dodici minuti o finché uno stecchino immerso al centro ne uscirà asciutto. Sformare la torta e posarla su un telo fine spolverizzato di zucchero, ritagliare gli eventuali angoli secchi, arrotolare la torta con il telo e lasciarla raffreddare.

Preparare la crema; montare a spuma il burro con lo zucchero a velo, poi unirvi il cacao ed il caffè. Prendere la torta, srotolarla e spalmarla prima con uno strato leggero di crema moka, poi con uno strato di panna montata zuccherata. Arrotolare nuovamente la torta, questa volta senza il telo, e tagliate le due estremità in sbieco (serviranno per la decorazione). Spalmare la rimanente crema sul tronco appoggiando i due pezzi tolti come fossero dei nodi del legno. Con una forchetta tirare delle righe sulla crema imitando il legno e cospargere le due estremità con noci e pistacchi tritati. Tenere il tronco in frigorifero prima di servirlo. Per ottenere un sapore più vivace unire del rum alla crema.

L'Officina

la puoi ritirare gratuitamente presso:

CEPAGATTI

* TABACCHERIA Quisillo Augusto - Via Roma, 20 * OTTICA Medori - Via A. Forlani, 5 * NIRO MARKET - Via Roma e Via Dante Alighieri * BAR GELATERIA Fortuna - Via Roma, 82 * GRAN BAR SPORT - Via Roma, 45 * TABACCHERIA D'Amico Pasqualino - Via Duca Abruzzi, 72 * BAR AMATO - Via Duca Abruzzi, 65 * EDICOLA D'Agostino Pietro - Via A. Forlani * PIZZERIA "La Sfoglia d'Oro" - Via A. Forlani, 26 * LITTLE BAR - Via A. Forlani, 32 * BAR ROMA - Via Roma, 38 * BAR MISS TRIS - Via R. D'Ortenzio, 38 * CIRCOLO "Il Ritrovo" - Via Dante Alighieri, 32 * SUPERMARKET FILPA CRAI - Via Nazionale, 174 * MARKET "La Bottega di Guido" - Via Santuocione, 25 * EDICOLA BAR "Marzarolo" - Via D. Alighieri, 106 * La Bottega Del Fotografo - P.zza Roma * OTTICA D'Alimonte - Via Roma, 7 * FARMACIA COLA - Via D. degli Abruzzi

VILLANOVA - BUCCIERI

* FARMACIA Via D'Annunzio * EDICOLA "IL LEONCINO" - Via D'Annunzio, 32 * BAR D'ANNUNZIO - Via D'Annunzio * TABACCHERIA DI PAOLO Emanuela - Via D'Annunzio, 67 * PANIFICIO D'ARCANGELO - Via D'Annunzio * PANIFICIO CAPPUCCI - Via D'Annunzio * BAR BARRERIA - Via D'Annunzio, 76 * RISTORANTE LA ROTONDA - Via Nazionale * BAR TRATTORIA MILU' - Via Nazionale, 220 - BAR RISTORANTE PALLADIUM - Via Nazionale, 47 * SWELL TRICOT - Centro Commerciale MALL

VILLERIA - VALLEMARE

* BAR PIZZERIA "ONDA BLU" - Via M. Serao * BAR MILLY - Via M. Serao, 16 * D'AMARIO GENERALSTORE - Via M. Serao * BAR EUROPA - Via della Libertà, 5 - BAR L'ANGOLINO

PIANELLA

* VISION OTTICA - P.zza Garibaldi, 7 * DEL BIONDO ORLANDO - Via S. Lucia, 29/a * CRAI SUPERMARKET - Via R. Margherita, 83 * MG MARKET - Via Verrotti, 4 * MACELLERIA CERASA - Via R. Margherita, 50 * Di Mascio Johnny GIOIELLERIA - P.zza Garibaldi, 28 * DI LEONARDO DARIO Elettrodomestici - V.le R. Margherita * FOTO EGIZII - Via R. Margherita * FIORI GIOIA - Via S. Nicola * SOCIETA' OPERAIA - P.zza Garibaldi * TABACCHI PINO - Via Roma * BAR MICHELA - P.zza Vestini * GRAN BAR D'ABRUZZO - P.zza Vestini * BAR GARDEN - Via R. Margherita * TABACCHINI Di Marco - V. R. Margherita * BAR DAP - V. R. Margherita * Circolo di Conversazione - V. R. Margherita * PANIFICIO DE IULIIS - Via M. Ungheresi * PANIFICIO DI TONTO - Via R. Margherita * PUB BARREL HOUSE - Via R. Margherita * EDICOLA - Via R. Margherita * EDICOLA - Via S. Lucia * ALIMENTARI DI SANTO - Via S. Martino * SPACCIO SAMBENEDETTO FABIO - Via S. M. a Lungo * LU SPACCE DI Fulvio Chiavaroli - Via Collocchiero * DI PENTIMA Arredamenti - Via S. Lucia - Bar Tabacchi Luolo Pagliarici - Bivio Cerratina

CERRATINA - CASTELLANA

* DISTRIBUTORE CARBURANTI * SUPERMARKET 2000 - Via Trieste * BAR LUCIANI - P.zza del Sole * CIRCOLO DI CONVERSAZIONE - Via Trieste * MARKET RADUCCI - Via Provinciale * BAR VERNA - Via Provinciale

MOSCUFO

* BAR DIODATI - * SUPERMERCATO PINA * PARRUCCHIERE GIORDANO - DA GIULIO TRATTORIA - Bivio Casone * BAR GARDEN * FARMACIA DOTT. VALLOREO - * EDICOLA FERRI ANTONIO - * ALIMENTARI FERRI/DE COLLIBUS * - CIRCOLO ANZIANI * BAR L'EQUILIBRISTA - Bivio Casone TRATTORIA DA GIULIO - Bivio Casone - CASEIFICIO DI MEMMO - MARKET SENARICA

ROSCIANO

* ALIMENTARI "IL MERCATINO" * BAR "LA TORRE" * PANIFICIO DI TOMMASO * BAR SANT'ANTONIO * MACELLERIA D'ANTONIO * AGRI CASA SHOP * MINIMARKET TROVARELLI KATIA * MARKET D'ORAZIO MARTA - Villa S. Giovanni * BAR DAYLIGHT Villa S. Giovanni

NOCCIANO

* BAR COLLINA * EDICOLA E MARKET CIPRESSI ANNAMARIA * MACELLERIA RASSETTA RITA * BAR CENTRO STORICO * FARMACIA ANTINUCCI MARA * COUNTRY PUB * AGRICHIMICA TM * BAR Distributore AGIP CERASA

CATIGNANO

* BAR COCO - C.so Umberto * FARMACIA "ROSSANO" - C.so Umberto * RISTORANTE "L'Hostaria di Catignano" - Via Belvedere * BAR PIZZERIA "SPECIALE" - C.so Umberto * BAR "L'ABRUZZESE" - P.zza Marconi - PANIFICIO ALIMENTARI F.LLI D'AMICO - Via Roma, 26 * SEZIONE COLDIRETTI - Via M. Delle Grazie * CROCE ROSSA - Via A. De Gasperi - RISTORANTE "PAOR" - C.da Cappuccini * RISTORANTE "VILLA CLAUDIA" - C.da Paludi, 19 * MACELLERIA DI GIANVITTORIO - Via Roma

CAPPELLE SUL TAVO

CENTRO - Panificio Di Marzio - Di Michele Market - Di Giampaolo Frutta - Bar Tavo - Bar Universal - Edicola - Bar Café de la Paix - Minimarket - Cartoleria L'Angolo - La Bottega del Caffè - Emporio Vallata del Tavo - Elettrodomestici Antonio Ricci TERRAROSSA: Bar Sprint/Alimentari/Tabacchi - Edicola Charlie Brown - Panificio Foglietta - Market 3R - Bar Trattoria Terrarossa - P.zza al taglio Stella - Ristorante Bar Il Tratturo - Bar Futura

Di Domizio snc
Cepagatti

Caminetti, Piazziotti
Pavimenti, Rivestimenti Bagno
Cucine in muratura

Viale dei Pini 65012 Cepagatti (pe) tel 085974203 fax 0859749472 e mail info@eumorfe.it www.eumorfe.it

L'Officina
REDAZIONE: Via S. Angelo, 62
65019 PIANELLA (PE)
Tel. e fax 085/973260 - Cell. 338/6117876

L'Officina è su Internet
www.officinagiornale.it

C.da Fonteschiavo, 17 - Tel. e fax 085/847121
NOCCIANO

AGRICHIMICA TM

* Tutto per l'agricoltura la casa e il giardino. * Duplicazione chiavi.
* Riparazione e vendita di motoseghe e piccoli utensili per il tempo libero.
* Fiori e piante. * Bomboniere. * Piccoli casalinghi. * Addobbi per matrimoni, feste, ricorrenze. Servizio accurato a domicilio.

RICCI
ELETTRODOMESTICI

Via R. Margherita, 40 - Tel. 085/4470007
CAPPELLE SUL TAVO

L'Officina
ogni due mesi distribuisce gratuitamente 3.200 copie. Nei suoi Comuni è il miglior veicolo di pubblicità. Informazioni e contratti: telefonare 338.6117876

I COMUNI DE L'Officina

CAPPELLE sul TAVO
N° abitanti: 3.757
CATIGNANO
N° Abitanti: 1.525
CEPAGATTI
N° Abitanti: 9.356
MOSCUFO
N° Abitanti: 3.178
NOCCIANO
N° Abitanti: 1.701
PIANELLA
N° Abitanti: 7.599
ROSCIANO
N° Abitanti: 3.106
TOTALE ABITANTI
N° 30.222