

LA RASSEGNA

Musica nei chiostrì Stasera flamenco con le chitarre di Bernelli e Rossi



TERAMO - Stasera alle 21.15 nuovo appuntamento con "Musica nei Chiostrì", la rassegna itinerante di musica da camera organizzata dall'Associazione Orchestrale da Camera "Benedetto Marcello" di Teramo. Nella piazza Porta Penta di Basciano, le più belle pagine di musica flamenca con il duo Massimo Bernelli e Giovanni Rossi, giovani interpreti della chitarra flamenca.

ARTE

La femminilità secondo D'Andrea in mostra a Villa Filiani



PINETO - Da domenica all'8 agosto Patrizia D'Andrea espone le sue opere presso Villa Filiani. La mostra "Essenze della Femminilità", a cura di Marialuisa De Santis, vedrà intervenire domenica il consigliere regionale Luciano Monticelli, il sindaco di Pineto, Robert Verrocchio, ed Ernesto Iezzi, presidente del Consiglio comunale e delegato alla Cultura. Patrizia D'Andrea opera dai primi anni '80: la ricerca artistica la accompagna durante l'adolescenza e la giovinezza con studi relativi ai modelli classici della storia dell'arte. Nel 1993 entra a far parte del gruppo di lavoro di Gianni Mascacesi, che dà un importante contributo alla sua ricerca. Vincitrice di numerosi premi, tra cui il premio Gabriele D'Annunzio a Pescara e il Premio della critica alla Mostra d'Arte Ligures (Spezia), la sua attività espositiva in Italia e all'estero si è rivelata intensa. «Essere artista per me non è un impegno, o uno stile di vita, ma è un bisogno essenziale ed inevitabile» dice la D'Andrea. Nel 2014 è invitata alla Biennale d'Arte a Montecosaro, ha tenuto una Mostra a Mosca (galleria Selenograd) e nel 2015 ha tenuto una personale a Napoli. E' presente, fra l'altro, nel catalogo "Percorsi d'Arte in Italia" (Rubbettino Editore, 2015). Oltre che in pubblicazioni, le sue opere figurano in collezioni private, musei, luoghi di culto, tra cui la Chiesa Maria Santissima di Pineto e il Museo Vittoria Colonna di Pescara. «Le tecniche espressive stilistiche per me non sono particolarmente importanti - sottolinea D'Andrea -, tuttavia ritengo di inserirli tra le connotazioni linguistiche della contemporaneità: quali quelle informali o dell'espressionismo».



Un momento della conferenza stampa di ieri nella sede del Bim

A tavola con briganti e assediati

Un weekend di gusto e cultura enogastronomica a Civitella del Tronto

CIVITELLA DEL TRONTO - A Civitella questo fine settimana doppio appuntamento con storia, cultura e gastronomia del territorio. Il 1° agosto Convegno "L'Oro del Made in Italy", una riflessione su come tutelare l'agroalimentare italiano dalla contraffazione con la partecipazione del vicepresidente del Csm, Giovanni Legnini. Il 2 agosto Laboratorio di cucina d'autore su "Cereali, legumi, pane, avanzati & C. e l'arte del riuso", con degustazioni in piazza Filippi Pepe. Il 4 agosto presentazione della Guida Ristoranti d'Abruzzo 2015-2016 di Repubblica, ospitata per la prima volta in provincia di Teramo, nel suggestivo scenario della Fortezza Borbonica. L'evento "A tavola con Briganti e Assediati", promosso dalla Pro loco in collaborazione con il Gal e il Comune di

Civitella, rievoca due momenti cruciali nella storia di Civitella del Tronto: il brigantaggio e l'assedio delle truppe piemontesi alla Fortezza. Filo conduttore dell'evento, in sintonia con il tema di Expo 2015, naturalmente il cibo, ai tempi dell'autosufficienza e dell'ottimizzazione delle risorse, che diventa occasione di riscoperta di una cucina tesa a valorizzare al meglio e senza sprechi identità e tipicità del territorio. Ad illustrare l'iniziativa sono intervenuti ieri mattina in conferenza stampa al Consorzio Bim il presidente del Gal, Carlo Matone, l'assessore alla Fortezza del Comune di Civitella del Tronto, Riccardo De Dominicis, Gaetano Conocchioni della Pro loco di Civitella, il docente universitario ed esperto di comunicazione, Stefano Cianciotta, e lo chef del Ristorante Zu-

nica 1880, Sabatino Lattanzi.

TAVOLA ROTONDA. Domani, alle 18, in piazza d'Armi della Fortezza, il Gal apre la riflessione sulle azioni a difesa dell'agroalimentare e delle produzioni di qualità italiane con il Convegno. La tavola rotonda, moderata dal giornalista economico del Corriere della Sera, Roberto Perrone, autore di diverse monografie sulla gastronomia di qualità, aprirà con i saluti istituzionali del presidente del Gal, del sindaco di Civitella, Cristina Di Pietro, del presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso, e proseguirà con i contributi tecnici del vicepresidente del Csm, Giovanni Legnini, di Christian Corsi, docente di Comunicazione d'Impresa dell'Università di Teramo, di Pietro Paganini, docente della John Cabot University e autore di una

pubblicazione sulla tutela del diritto di proprietà e di Domenico Raimondo, presidente del Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana Dop. Al termine dei lavori, è previsto un aperitivo-degustazione.

IL LABORATORIO. Domenica alle 19, nel Laboratorio di cucina sul tema "Cereali, legumi, pane, avanzati & C. e l'arte del riuso" allestito nel cuore del centro storico, saranno preparati, presentati e offerti in degustazione piatti della cultura gastronomica del recupero, preparati con poche, essenziali ed eccellenti materie prime dell'Appennino teramano interpretate dall'abilità e fantasia degli chef Sabatino Lattanzi del Ristorante "Zunica 1880" di Civitella e Massimiliano e Dalila Capretta del Ristorante "L'Arca" di Alba Adriatica.

MILANO

A CASA ABRUZZO PROSEGUONO LE INIZIATIVE SU AMBIENTE ED ENOGASTRONOMIA

Il Polo Agire porta la difesa dell'agrifood all'Expo

MILANO - A Casa Abruzzo, per il Polo Agire, due appuntamenti con l'ambiente e le nuove tecnologie nel settore dell'agroalimentare. Oggi, alle 18, tavola rotonda sulla "carbonfootprint" (la misura che esprime in CO2 equivalente il totale delle emissioni di gas ad effetto serra associate ad un prodotto, un'organizzazione o un servizio) e alle iniziative che in tal senso sta mettendo in campo l'Abruzzo in difesa dell'ambiente e dell'agrifood.

L'incontro, preceduto alle ore 17 da una tavola rotonda sulla sostenibilità (con la partecipazione di oltre cento studenti provenienti da tredici diversi dipartimenti dell'Università degli Studi "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara), è a cura dell'azienda Valagro SpA, associata ad Agire, e di Confindustria Abruzzo. Dopo i saluti di



Donato De Falcis, ad di Agire, e di Rodolfo Di Angelantonio, consigliere incaricato per l'internazionalizzazione di Confindustria Abruzzo, intervengono Angelo Cichelli ed Enrico Perticone, docenti dell'Università degli Studi "G. d'Annunzio", e Claudio Patara, assegnista di ricerca dell'ateneo. Saranno inoltre illustrati case history abruzzesi

legati all'implementazione della carbonfootprint con numerosi esperti. Dopodomani, alle 18, è in programma il seminario sul tema "Alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva: sapori e qualità dell'Abruzzo". Daniel Pizzoni, della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'Università degli Studi di Teramo, parlerà del progetto del naso elettronico per migliorare la qualità degli alimenti e in particolare dell'olio extravergine di oliva. Marino Giorgetti, agronomo esperto del settore olivicolo, spiegherà come riconoscere un buon olio. La rassegna del Polo Agire, che prevede a Milano oltre cinquanta eventi (tra seminari, tavole rotonde, show cooking, aperitivi, esposizioni, degustazioni e mini corsi alla scoperta delle eccellenze abruzzesi), proseguirà fino al 7 agosto.