

www.ladolcevita.tv

LA ^{since 1998} 151 DOLCE VITA

**NASCE LA NUOVA CREAZIONE
DE "LA DOLCE VITA".
DA ORA PUOI VIVERE LA TUA CITTÀ
COME NON HAI MAI FATTO PRIMA.
TUTTE LE NOVITÀ
ALL'INTERNO DELLA RIVISTA**



**LUCIANO D'ALFONSO,
EXPLOIT IN REGIONE**



**STORIE DI VITA: IL GINECOLOGO
CARLO CATENA SI RACCONTA**

Premio Medicina Abruzzo
riconoscimento
alle eccellenze della sanità

Adricesta Onlus
grande serata per il decimo
anno, dedicata
a Valentina Lattanzio

Nella sagra delle ciliegie
è iniziata la stagione delle miss



CONVIENE ORA!

IMAGE

Centro estetico Image: via
Silvio Pellico, 26 Pescara
Tel. 085 4223080
www.centroesteticoimage.it

EPILAZIONE
Efficace • Veloce
• Sicura



Fatty Di Giulia



Cantucci d'Abruzzo

dolci sapori di Primavera



Novità
2013





22



25



28



32



33



42



43

3

Politica

Luciano D'Alfonso,
Gianni Chiodi
e Sara Marozzi

9

**Andiamo
al supermercato**

A cura di Enzo Marinelli

11

Parliamo di finanza

A cura di Walter Lucchi

13

Fiscaltà e lavoro

P. Martocchia

15

Forum

di Miriam Maturò

16

Il libro del mese

di Francesca Finelli

17

Visioni e parole

di Marco Sciamè

18

Scritto sul cuore

di Luisa Gasbarri

19

Parliamo di salute

di Luciano D'Angelo

20

Giovani sveglia!

di Arcadio Damiani



40



44



72



24

**Storie di vita:
Un ostetrico
ricorda e racconta...**

26

**Alessio Consorte:
da modello professio-
nista a fotografo
"Dannunziano"**

27

Urologia sul territorio

28

**L'Adricesta compie
10 anni e festeggia
in ricordo di Valentina**

30

**Premio Medicina
Abruzzo**

31

Special news
Approfondimenti
della nostra regione

37

La ricetta del mese
di Nicolò Di Garbo

38

La Dolce Vita Sposi
Reportage
dei matrimoni

44

Musicando

Intervista ai Jolly Blu

45

La pedana vibrante
A cura del Professor
Massimo De Luca

46

Auto, moto, bici
di Roberto D'Ilario

47

Un popolo che balla
'Scatti, immagini
ed emozioni
de "La Dolce vita"

SEGUI
LA DOLCE VITA
EDIZIONI
SU TWEET

CI TROVI SU FACEBOOK
CON LA PAGINA
"LA DOLCE VITA
MAGAZINE",
VIENI A TROVARCI
E CLICCA
"MI PIACE"

Luciano D'Alfonso FOR PRESIDENT



• di Sabina Serafini

Presidente, quali saranno i suoi progetti da realizzare nel suo mandato?

Ho in mente intanto per i primi cento giorni di governo regionale una specie di tridente. Una serie di provvedimenti ricognitivi per capire con precisione la consistenza reale del deficit, delle situazioni debitorie. Si tratta di un provvedimento di grande rilevanza esterna e di rilevanza economica territoriale per promuovere la rinascita delle imprese abruzzesi, per rendere semplice e veloce il sì a chi intenda investire e produrre ricchezza e lavoro. Aprire i cantieri ovunque questi sono in attesa, pensando alla ricostruzione dell'Aquila e dei comuni del cratere. Infine penso alla riqualificazione dei fiumi e del mare.

Che Abruzzo immagina con la sua azione di governo?

Io mi adopererò affinché d'ora in poi un cittadino che ha studiato possa, debba avere finalmente il diritto, dopo aver lungamente impegnato il proprio cervello per prepararsi al futuro di aver accesso al sistema economico, producendo reddito e svolgendo una cittadinanza attiva. Per realizzare tutto ciò è indispensabile che il potere e quindi il diritto, la norma, la politica ricostruiscano le condizioni ideali per riprodurre ricchezza nella nostra Regione e nel resto d'Italia. Favorendo la nascita di nuove imprese e fare in modo che fare impresa non sia più un'impresa. Non si può più tollerare che un imprenditore che decide scommettere il proprio denaro, il proprio progetto e il proprio tempo, debba attendere almeno trentanove mesi imposti dalla pubblica amministrazione. L'ho detto anche in campagna elettorale che la nostra deve diventare la Regione facile. Per le imprese, in

con la ricostruzione post sisma. Dobbiamo trovare lo strumento giuridico consentito per prediligere l'applicazione imprenditoriale degli abruzzesi anche nella ricostruzione e anche il rapporto con il Governo centrale diventerà privilegiato, alla pari di territori con grandi numeri demografici e con più ricchezza come quelli del nord, come nel Veneto, Piemonte, Lombardia, in cui si è ben compreso che l'unione fa la forza.

Il lavoro avrà una priorità immagina. Io sono allarmato dai numeri: siamo scesi sotto le cinquemila persone percepenti reddito da lavoro. Siamo in attesa di novantamila opportunità di lavoro. Per chi lo ha perso ma anche per chi non lo ha mai saggiato. Un popolo di duecentomila giovani che in Abruzzo studiano: all'università, alle scuole medie superiori d inferiori, alle primarie e che prima o poi dovranno lavorare. Per questo abbiamo l'obbligo di fare in fretta, di fare velocemente, ma senza ridurre la qualità. E' necessario impegnarsi tutti insieme affinché attraverso un menù Abruzzo già immaginato, l'economia regionale possa essere conosciuto in giro per il mondo. L'Aquila terremotata possa rinascere più bella di prima. Il sisma deve diventare un'opportunità come lo è stata per altre regioni come l'Umbria e le Marche, l'Emilia - Romagna. Con tutte quelle gru a L'Aquila e nei comuni del cratere non comprendo le ragioni per le quali falliscano tante imprese dell'edilizia in Abruzzo. Per questo dobbiamo riuscire a coniugare l'imprenditorialità con le opportunità che ci sono

con la ricostruzione post sisma. Dobbiamo trovare lo strumento giuridico consentito per prediligere l'applicazione imprenditoriale degli abruzzesi anche nella ricostruzione e anche il rapporto con il Governo centrale diventerà privilegiato, alla pari di territori con grandi numeri demografici e con più ricchezza come quelli del nord, come nel Veneto, Piemonte, Lombardia, in cui si è ben compreso che l'unione fa la forza.

Per questa ragione da tempo pensa alla Marca adriatica?

Certo e attraverso cui l'Abruzzo, insieme alle Marche e al Molise, abbandonerà la propria solitudine, determinata anche dalla sua incompiutezza infrastrutturale. Ripeto qui tutto diventerà facile, facile sarà dire sì e faremo in modo che da qui ricominci la velocità. Veloce deve essere lo spostamento delle persone e delle merci e lento deve essere inteso il rapporto tra la gente. Recupereremo la bellezza dei fiumi che sono diventati un tumore, con un contratto come quello concordato dall'Umbria attraverso un piano nazionale.

Infine che sanità ha in mente il neo governatore d'Abruzzo?

Penso ad una sanità che funzioni, che sia a misura del bisogno e del dolore della gente. Una sanità che ricostituirò con l'organizzazione e con le performance del personale medico e di supporto dei medici più qualificati. Voglio un rapporto del pubblico- privato assolutamente inserito in un quadro di prevalenza delle funzioni del pubblico e di completamento e complementarità del privato, ben intendendo che il privato dovrà accettare le regole del controllo e della programmazione.





CHIODI, UNA SCONFITTA che lascia l'amaro in bocca...

• di Paolo Minnucci

Una autentica disfatta, una sconfitta che è andata oltre ogni più pessimistica previsione della vigilia. Non ci avrebbe scommesso nessuno sul 29,8% di preferenze rimediato dalla coalizione di centrodestra guidata dal governatore uscente Gianni Chiodi. Grossolani errori di presunzione da parte di chi ha sempre sottovalutato l'avversario sia in pubblico che in privato definendolo un "fenomeno tutto pescarese". Con il 47% delle preferenze, invece, il nuovo Presidente della Regione Abruzzo Luciano D'Alfonso ha dimostrato che in politica nulla è scontato. In uno scenario politico in cui è accaduto tutto ed il contrario di tutto qualcuno è costretto così a leccarsi le ferite e a recitare il mea culpa. Escono dalla scena di Palazzo dell'Emiciclo volti noti come il Presidente del Consiglio e Segretario Regionale di Forza Italia Nazario Pagano ed il Vice Presidente della Regione Alfredo Castiglione ma anche l'ex Assessore al Bilancio Carlo Masci, anche se reggono bene il contraccolpo elettorale l'ex Assessore Paolo Gatti che supera le 10mila preferenze, il collega Giandonato Morra e Lorenzo Sospiri, il più gettonato di Forza Italia nella Provincia di Pescara con 4671 voti. "I termini della sconfitta sono inequivocabili-ha commentato a caldo Gianni Chiodi che ha seguito da casa l'esito del voto- un risultato pesante su cui ha pesato la recente inchiesta a orologeria che ha finito per condizionare molta gente. Dati sconceranti che testimoniano la nostra incapacità a

comunicare quanto di buono sia stato fatto in questi 5 anni e mezzo. E' stata una legislatura difficile contrassegnata dalla più forte congiuntura economica internazionale che si ricordi e dal tremendo terremoto del 2009 che ha colpito L'Aquila e i numerosi centri del cratere. Quando ci siamo insediati, poi, abbiamo trovato una situazione economica disastrosa con una sanità che faceva acqua da tutte le parti. Eravamo una Regione "Canaglia" ed il commissariamento della sanità lo testimoniò unitamente alle inchieste giudiziarie che portarono alla luce un sistema a dir poco corrotto e clientelare. In questi anni siamo stati costretti e rimboccarci le maniche iniziando con forti tagli ai costi della politica che hanno portato l'Abruzzo ad essere una regione-simbolo della spending-review. Il riordino del sistema sanitario ci ha permesso di annullare 2/3 dei debiti che avevamo ricevendo i complimenti e le



attestazioni di stima dal governo centrale che ci ha definito una "Regione virtuosa". Sono state liberate ingenti risorse che prima venivano impiegate per risanare il debito pubblico e che nel prossimo futuro dovranno essere impiegate per il rilancio delle attività produttive. Noi vigileremo quotidianamente affinché ciò avvenga per evitare che riaffiorino vecchie pratiche legate al passato. Tra mille difficoltà non abbiamo mai messo le mani nelle tasche dei nostri corregionali abbassando le tasse come non era mai successo prima". Momenti di riflessione sono già aperti nel centrodestra ma anche duri attacchi interni da parte di noti personaggi come l'ex Assessore Mauro Febbo che ha chiesto pubblicamente le dimissioni del Segretario Regionale di Forza Italia Nazario Pagano reo di aver sbagliato strategia politica senza liste d'appoggio, come ha fatto il centrosinistra con D'Alfonso, e lasciando così scoperte diverse zone dell'Abruzzo".



PER I GRILLINI CINQUE CONSIGLIERI REGIONALI

• di Paolo Minnucci



Decifrare lo stato d'animo dei grillini abruzzesi non è cosa da poco. Da un lato l'amaro per il "mezzo" flop a livello nazionale, dall'altro un 22% di preferenze ricevute a livello regionale che posizionano il Movimento 5 Stelle come terza forza dietro le due coalizioni di centrosinistra e di centrodestra. A poche ore dal voto contattare la candidata pentastellata teatina Sara Marcozzi non è stato facile al termine di una campagna elettorale intensa e stressante per tutti. "Certo è che mi sarei aspettato qualcosa in più dalle urne anche e soprattutto alla luce del grande lavoro portato avanti in questi mesi-ha spiegato al telefono con un tono di voce chiaramente provato Sara Marcozzi- abbiamo dovuto fare i conti innanzitutto con una legge elettorale indegna che metteva opposte realtà come la nostra con 29 candidati per un'unica lista ed altre come il centrosinistra con 8 liste d'appoggio a Luciano D'Alfonso. Incredibile ma vero! Abbiamo così pagato il prezzo della coerenza, dell'onestà e della buona fede che ha sempre contraddistinto il nostro modo di fare politica. Nonostante tutto siamo il secondo partito della regione dopo il PD che con il vento favorevole e l'effetto Renzi ha totalizzato il 25%. Da qualche giornalista è arrivata persino una critica a dir poco pretestuosa sulla mia investitura che poteva essere rimpiazzata da un personaggio di maggiore esperienza-ha puntualizzato ironicamente Sara Marcozzi- e proprio a costoro voglio far notare come nella Provincia di Chieti siamo risultati il primo partito. In Abruzzo abbiamo eletto ben 5 consiglieri ed oltre alla sottoscritta andranno a Palazzo dell'Emiciclo anche

Pietro Smargiassi (Chieti), Gianluca Ranieri (L'Aquila), Domenico Pettinari (Pescara) e Riccardo Mercante (Teramo) risultando così la seconda regione d'Italia dopo la Sardegna ad aver fatto bene assieme a realtà importanti e di maggiori tradizioni come il Piemonte. Certe critiche perciò fanno ridere anche se siamo già al lavoro per fare subito un'opposizione costruttiva per tutelare al meglio i nostri corregionali. D'altra parte il neopresidente Luciano D'Alfonso avrà grossi problemi per governare e per conciliare le esigenze dei cittadini che lo hanno votato con le aspettative di coloro che gli sono vicini e che rappresentano i poteri forti della nostra economia.

Il successo lo ha costruito a tavolino con una lista scientifica e scegliendo i candidati solo in base alla capacità di portare pacchetti di voti. Ecco perchè non ci sono donne e si stanno già creando i primi malumori. Per il centrodestra non mi ha stupito più di tanto il forte distacco dalla coalizione vincente perchè i risultati della giunta Chiodi sono stati insignificanti con un'azione amministrativa caratterizzata da un costante taglio ai servizi che non è andato di pari passo con il taglio agli sprechi. Entrambi gli schieramenti hanno ricopiato il nostro programma elettorale ad iniziare dalla proposta di riduzione degli stipendi per assessori e consiglieri e sono davvero curiosa di vedere come si comporterà la giunta D'Alfonso dopo il suo insediamento. Saremo una spina nel fianco di questa maggioranza perchè siamo ancora più motivati di prima. Il risultato del 25 maggio è solo un punto di partenza per chi crede in un progetto come il nostro che non tutti hanno ancora capito fino in fondo".

I GRANI DE CECCO

- dal 1886 -



È dal sapere che nascono le cose buone

Vi presentiamo la nuova linea di prodotti da forno firmata De Cecco



"A tavola" e "fuori pasto", questi i due segmenti del mercato bakery in cui De Cecco presenta la nuova linea di prodotti da forno. Una scelta che rappresenta una naturale evoluzione della storia del brand, rinomato per la sua vocazione a produrre pasta di alta qualità scegliendo i grani migliori.

TARALLINI
CON GRANO DURO

PAN SOFFICE
AL GRANO DURO, AL GRANO TENERO, AL GRANO KHORASAN KAMUT*

GRISSINI
AL GRANO DURO, CON GRANO SARACENO

GRISSINOTTI
AL GRANO KHORASAN KAMUT*

CRACKERS
AL GRANO KHORASAN KAMUT*, MULTICEREALI



trade.igranidececco.it

9 LDV

IL BORSINO DEL POTERE CHI SALE E CHI SCENDE

Mese per mese misureremo la "temperatura" di chi "incide" e chi è poco "incisivo"...in Abruzzo!



di Sabina Serafini

Domenico Pettinari



Il grillino dell'ultima ora arriva all'Emiciclo aquilano, tra il dispiacere dei suoi detrattori e la gioia dei suoi sostenitori. In fondo nella sua Pescara, ne ha conquistati a migliaia di voti, dopo aver portato impavidamente avanti le sue battaglie per difendere i più svantaggiati. Ed ora tra i banchi del consiglio regionale è atteso per combattere in nuove avventure!

Luciano D'Alfonso



Oltre ogni aspettativa la sua vittoria alle elezioni regionali del 25 maggio scorso. Dopo tanta attesa, gli ostacoli da parte della politica e della magistratura. Dopo tanto dolore patito e tante cattiverie subite, secondo le sue stesse ammissioni, la gioia e la soddisfazione per avercela fatta. Ma ora bisognerà davvero rendere l'Abruzzo una Regione facile!

Daniele Toto



L'ex onorevole, rampollo di una delle famiglie di imprenditori di maggior prestigio della regione, non ce l'ha fatta nemmeno alle elezioni europee, dopo la cocente delusione avuta alle politiche di un anno fa. Sarà che gli elettori mal digeriscono i voltagabbana, condannando l'incoerenza che anche in politica è un errore che difficilmente si perdona.

Filippo Piccone



Il deputato sindaco celanese del Nuovo Centro Destra candidatosi alle scorse elezioni europee, potrebbe ancora farcela. Primo dei non eletti, subito dietro l'onorevole Udc, Cesa che se in caso optasse per Roma, gli spianerebbe la strada tanto ambita per Bruxelles. Auguri!

Antonio Razzi



Il senatore abruzzese è tanto amato dagli italiani, quanto odiato dagli abruzzesi e non ancora se ne conosce il reale motivo.... Lui si dice amareggiato e si chiede se forse è colpa del suo italiano stentato o è invece solo invidia! E' un ex operaio emigrato in Svizzera e con pochi studi alle spalle, ma tra i banchi di Montecitorio prima e tra quelli di Palazzo Madama poi. Imitato da Crozza nei suoi show e immortalato come solo i più famosi in una statua del Presepe Napoletano. Quando si dice divina Provvidenza...!

Daniela Aiuto



Non c'è che dire, quando si dice la fortuna... Una grillina vastese, architetto, mamma di tre figli al Parlamento Europeo, unica in Abruzzo ad essere stata eletta. Ora però desidereremmo che l'europarlamentare ci desse delle soddisfazioni e che ben ci rappresentasse. Certo sarà dura, perchè si sa già che non avrà capacità decisionali di rilievo, suo malgrado, e ciò è davvero un peccato!

Stefania Pezzopane



Sarà forse perchè nemmeno i suoi compagni di partito aquilani, Cialente e Lolli, invece presenti alla festa del neo governatore in Piazza Salotto a Pescara, l'hanno voluta come candidata del centro sinistra alla presidenza della Regione, scegliendo Big Luciano e provocandone qualche risentimento, che ha preferito non partecipare alla serata in onore del vincitore. Ahi! Ahi! Ahi!

Gianni Chiodi



Non è un buon periodo per il suo partito, ne' a livello regionale e nemmeno in quello nazionale. Il risultato si è visto nell'election day, in cui l'ormai governatore emerito ha deluso le aspettative di chi, nonostante le sue grane giudiziarie e gli attacchi a volte strumentali dei partiti di opposizione, gli ha dato fiducia.

Carlo Masci



"Ci puoi contare" recitava uno slogan della sua campagna elettorale, ma in pochi in realtà hanno contato su di lui, almeno guardando i risultati riportati alle elezioni regionali, che per il leader della più vecchia lista civica d'Abruzzo e per molti altri politici storici in Regione hanno determinato una disfatta dura da smaltire e forse anche un po' annunciata.

Giovanni Legnini



Il sottosegretario di Stato teatino ha fortemente supportato e forse anche sopportato alla fine della campagna elettorale il candidato poi eletto Presidente del centro sinistra D'Alfonso, suo iniziale competitor per la poltrona di governatore. Per il bene comune, si spera, lavoreranno a stretto contatto per la Regione e soprattutto per la rinascita de L'Aquila.



...Sempre con te!



IN TV
IN EDICOLA
ONLINE

www.ladolcevita.tv

SEGUI
LA DOLCE VITA
EDIZIONI
SU TWEET



CI TROVI SU FACEBOOK
CON LA PAGINA
"LA DOLCE VITA
MAGAZINE".
VIENI A TROVARCI
E CLICCA
"MI PIACE"



Parliamo di sicurezza

A cura di Enzo Marinelli* - Capitano dei Carabinieri
Comandante Compagnia di Montesilvano



ANDIAMO AL SUPERMERCATO

Oggi la "domanda di sicurezza" dei cittadini riguarda tutto ciò che tutela la "qualità della vita" anche la "qualità della tavola". A ciò provvedono i Nuclei Antisofisticazione e Sanità e i Nuclei Antifrodi dei Carabinieri (NAC). Conoscere i loro consigli, pertanto, potrà esservi utile per l'acquisto e la conservazione di prodotti alimentari, nonché per non cadere vittima di frodi.

IN GENERALE

Negli ultimi anni è accresciuta l'attenzione e la consapevolezza degli italiani nei confronti della **sicurezza alimentare** connessa alla qualità dei prodotti. Tra le norme che garantiscono un rispetto della conformità dei prodotti, vi è la disciplina dell'**etichettatura**, finalizzata a fornire al consumatore uno strumento idoneo alla corretta scelta di un prodotto alimentare. Sull'etichetta e sulla confezione sono racchiuse tutte le indicazioni di legge che rappresentano e descrivono un prodotto, come le informazioni racchiuse nell'elenco degli ingredienti. Le norme concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari tendono ad essere analoghe in tutti i Paesi dell'Unione. Nel 2006 è stato approvato il **Nuovo Regolamento Europeo sulla trasparenza delle etichette** che disciplina come i prodotti alimentari dovranno essere conformi ai profili nutrizionali definiti dalla Commissione Europea.

L'Unione Europea, in campo agroalimentare tutela il consumatore, garantendogli sicurezza alimentare e sanità pubblica, attraverso l'elaborazione di importanti provvedimenti normativi di portata generale da applicare all'intera filiera alimentare (dal produttore al consumatore). Nel 2004 l'Unione Europea ha emanato due regolamenti (852 e 853) che armonizzano i livelli di sicurezza alimentare su tutto il territorio comunitario. La sicurezza alimentare è così garantita attraverso un aumento dei controlli di tutti gli alimenti e dei mangimi degli animali che si sostanzia nell'etichettatura e nella tracciabilità degli stessi.

Con la **tracciabilità** degli alimenti, tutti i produttori di prodotti agricoli, alimenti e anche mangimi destinati agli animali, devono essere in grado di individuare sia la provenienza delle materie utilizzate nel corso del processo produttivo, sia la destinazione del prodotto finito. La tracciabilità è dunque la capacità di ricostruire la storia di un prodotto alimentare. La nostra salute comincia dalla scelta consapevole degli alimenti giusti.

Quando andate a fare la spesa:

Un carabiniere dei N.A.S. controlla la data di scadenza di un prodotto.



• **leggete** con attenzione le **etichette** dei prodotti da acquistare perché contengono importanti informazioni: in particolare, la data di scadenza, le modalità di conservazione. La **scadenza** può essere indicata con la dicitura "da consumarsi

entro...", per i prodotti facilmente deperibili, o con la scritta "da consumarsi preferibilmente entro il...", che segnala il termine minimo di conservazione (T.M.C.), per ogni altro tipo di alimento.

Tutti gli **ingredienti** utilizzati devono essere indicati sull'etichetta ed elencati in ordine decrescente di quantità presente nel prodotto. Gli **additivi** indicati con il nome specifico o con la corrispondente sigla europea "E" seguita da un numero (es. E471) sono tutti autorizzati dall'Unione Europea e sono utilizzati dai produttori solo se necessario e secondo le dosi prescritte.

Gli **alimenti** prodotti all'estero devono riportare l'etichetta con tutte le indicazioni, anche in italiano;

• accertatevi che le **confezioni** e gli imballaggi siano **integri**. In particolare, verificate che lo scatolame non presenti parti gonfie, schiacciate o ammaccate e che al momento dell'apertura non fuoriescano bollicine o gas particolari. Comunque, sensi - olfatto, gusto, tatto - e buon senso non si devono sottovalutare mai! Un carabiniere dei N.A.S. dà un consiglio ad una signora.

• acquistate i **prodotti refrigerati e surgelati e congelati** per ultimi e, per interrompere il meno possibile la catena del freddo, poneteli nelle apposite borse termiche. Per i surgelati e congelati accertatevi che la merce, all'atto dell'acquisto, sia esposta negli appositi banchi frigo a temperature non superiori a -18°C;

• ricordate che gli alimenti "**geneticamente modificati**" (detti comunemente transgenici oppure "OGM") sono riconoscibili per l'indicazione in etichetta o nell'elenco degli ingredienti;

• verificate che gli **alimenti deperibili cotti** da consumarsi caldi (pasti pronti, snacks, polli, ecc.) siano conservati ad una temperatura compresa tra i +60°C e +65°C, mentre gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi (arrosti, roast-beef, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno siano conservate a temperature non superiori a +10°C;

• controllate che i **gelati artigianali** siano serviti con palette distinte per ogni gusto, nel massimo rispetto dell'igiene delle attrezzature e del personale;

• osservate e fate osservare l'obbligo di utilizzare **guanti** a perdere nella manipolazione di alimenti non preconfezionati, aperti in banchi per la vendita allo stato sfuso, al fine di evitare possibili contaminazioni batteriche (prodotti orto-frutticoli, paste alimentari, ecc.);

• mostrate cautela di fronte a prodotti che vengono da molto lontano;

• considerate il **rapporto qualità-prezzo**. Un prezzo troppo basso potrebbe essere un indice di contraffazione.

Tutti gli **esercizi pubblici** che si occupano della produzione e distribuzione di prodotti di pasticceria e da forno in genere devono tenere chiaramente esposto al pubblico il cartello degli ingredienti utilizzati (compresi additivi e coloranti).

A fronte di queste regole, è importante fare la spesa in **punti di distribuzione** (supermercati, spacci alimentari, etc.) che forniscano **garanzie** in termini di **sicurezza** con riguardo alla conservazione e vendita dei prodotti. Un carabiniere dei N.A.S. mostra come vanno conservati i prodotti in frigorifero.



Tenete presente che le denominazioni d'origine riconosciute dall'Unione europea, come **DOP** (denominazione di Origine Protetta) e **IGT** (Indicazione Geografica Tipica), sono una garanzia di qualità sia perché i prodotti con tali qualifiche devono provenire da una determinata zona, sia perché devono essere fatti rispettando un preciso disciplinare di produzione. Tra le denominazioni tutelate rientrano pure i prodotti di agricoltura biologica, soggetti al controllo di organismi di certificazione privati.

A CASA È BUONA NORMA:

• conservare alcuni alimenti in **frigorifero**, a temperature non superiori a +4°C, quali ad esempio la carne fresca, il pollame, la selvaggina, il pesce, il latte, la panna pastorizzata, i formaggi freschi, etc.). [d]

• seguire metodi di cottura idonei al mantenimento delle qualità bio-chimiche del prodotto;

• tenere le **uova** in luoghi freschi, anche se non necessariamente in frigorifero. Non buttate via la confezione se la data di scadenza è impressa solo su questa;

• lavare accuratamente la **frutta** e la **verdura**, soprattutto se vengono consumate fresche;

• osservare la massima cura nella **custodia domestica** degli alimenti privilegiando luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di calore. Una donna anziana mostra un fungo ad un carabiniere dei N.A.S..

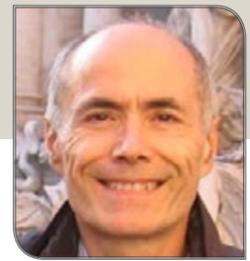


INOLTRE:

• non improvvisatevi preparatori di **conservas**. La sola bollitura domestica non garantisce la sterilizzazione e gli alimenti "sott'olio" oppure "sotto vuoto" possono dar luogo a gravi tossinfezioni o intossicazioni alimentari dovute allo sviluppo di tossine botuliniche;

• quando andate a raccogliere i **funghi**, soprattutto se non avete esperienza, prima di consumarli fateli controllare dal personale esperto micologo della vostra A.S.L.;

• collaborate con gli organismi deputati al controllo per la segnalazione di anomalie e inconvenienti dei prodotti alimentari che possono nuocere alla salute.



Per i lettori de "La Dolce Vita" il Dott. Walter Lucchi è disponibile a chiarimenti o risposte a quesiti al seguente indirizzo: walterlucchi@libero.it

SE POTESSI AVERE 1.000 EURO AL MESE...



flusso di denaro che mi arriva sul conto come frutto di un accumulo - stock - già esistente.

In questo caso, il capitale è già formato, e devo "solo" ottimizzarne i frutti.

Altra cosa è se il capitale deve ancora essere creato. In questo caso occorrerà iniziare un piano di accumulo che, nel tempo - anni - diventerà il montante (capitale + interessi) dal quale a tempo debito deriverà la mia rendita. Se un certo capitale è già formato occorre chiedersi, a seconda dell'impiego e della rischiosità dell'investimento, quanto è possibile mediamente ricavarne. In una fase di bassa crescita economica come l'attuale, i tassi di interesse sono ai minimi e quindi anche i rendimenti ottenibili sono assai contenuti. Per es. un BTP a 10 anni rende il 3% lordo l'anno. Quindi, un capitale di 100.000 Euro frutterà, tolte le tasse 2.600 Euro l'anno, 225 euro nette al mese. Per ottenere i mitici 1.000 Euro al mese occorrono così più di 450.000 Euro. Una somma non alla portata di tutti! Per di più l'investimento non è esente da rischi... come dimostra l'altalena del valore capitale del BTP decennale nel 2011, con l'Italia in balia dei mercati. L'alternativa consiste dunque nel ricercare investimenti più lucrativi e, per forza di cose, più rischiosi. Si possono agevolmente trovare in titoli emessi da governi di paesi emergenti; o in obbligazioni corporate (emesse cioè da società) in tutto il mondo. Questi titoli possono rendere il 5%, il 7% fin anche il 10% e più di interessi l'anno. Al 5% basterebbero così "solo" 300.000 Euro per ottenerne 1.000 netti al mese. Al 7%, 200.000 e così via...

Come però dimostrano i tristi casi Argentina, Parmalat, Cirio, Lehman Brothers, Grecia



etc. occorre cautelarsi dai possibili rischi di fallimento. E' paradossale perdere interessi e capitale perché si era cercata una maggiore remunerazione! L'unico modo per tutelarsi consiste nella diversificazione decorrelata degli investimenti.

Obiettivo raggiungibile affidandosi a investitori specializzati che conoscono i mercati e a volte, ne determinano gli andamenti.

Un singolo fondo di investimento può essere composto anche da 300 titoli e capitalizzare miliardi di Euro! Una massa di manovra imponente e più rassicurante degli investimenti fai da te. Non dimentichiamo che, oltre alle obbligazioni, anche le azioni possono essere usate per costruire flussi di rendita. Le azioni possono offrire dividendi elevati anche se non certi (le obbligazioni invece pagano sempre). A maggior ragione, vista la loro elevata volatilità occorre affidarsi a gestori professionali. Le più importanti case di gestione offrono ormai pacchetti di investimento - fondi - con cedola fissa mensile. Quando la nostra rendita sarà stata strutturata in base agli obiettivi, al grado di rischio atteso/concordato, all'ottimizzazione fiscale, potrà, se lo vorremo, seguirci anche all'estero. Nel mondo finanziario legale dove tutto dovrebbe essere "tracciato", potremo così ricevere la nostra rendita per mezzo di un semplice bonifico, sorseggiando una caipirinha in un paese estero low cost a nostra scelta.



Giulio Gennari



UNA PASSIONE CHE CRESCE...

giulio GENNARI

fotografo

VIA GIUSEPPE MISTICONI, 14 - 65127 PESCARA - TEL 085 4211443 - 338 6349122

WWW.GIULIOGENNARI.IT

ACQUA & SAPONE
Oltre la
Convenienza

dal 9 al 15 Giugno 2014



Per portare l'Olio Straordinario e i tuoi accessori di bellezza in spiaggia

L'ORÉAL PARIS

ACQUISTA 1 OLIO STRAORDINARIO O 1 MASCHERA ELVIVE

PREZZI SPECIALI

IN REGALO* L'ESCLUSIVA Trousse mare

*Operazione a premi valida dal 25/05/2014 al 31/07/2014. Regolamento integrale disponibile gratuitamente presso L'Oréal Italia S.p.A. - Dir. Focato - Via Primaticci, 165 - 20147 Milano.

LINES

PREZZI SPECIALI

LINES SETA

intervallo

LINES

Seta Ultra Assorbenti
Pacco Base assortiti o Intervallo 60 pz.

glade

LIMITED EDITION*

TROPICAL TWIST™

PREZZI SPECIALI

*L'offerta è valida solo per i prodotti Glade Tropical Twist

Offerte valide dal 9 al 22 Giugno

Lo scadenziario...

FISCALITA' & LAVORO - A cura di Paolo Martocchia



La nuova IUC, introdotta dal Governo Letta e confermata dall'attuale Governo Renzi, si compone di 3 distinte imposte: l'IMU relativa alla componente patrimoniale; la TASI sui servizi indivisibili; la TARI sui rifiuti. La componente IMU continuerà ad essere pagata dal proprietario o dal detentore di un diritto reale sull'immobile (usufruttuario, ecc.) e non dall'inquilino. Solo la prima imposta (IMU) non graverà sull'abitazione principale, fatta eccezione per gli immobili di lusso, che sconteranno tutte e tre le componenti. Su tutti gli immobili diversi dall'abitazione principale si continuerà a versare anche l'IMU. È stato fissato comunque un tetto complessivo del prelievo, che non può superare l'aliquota massima IMU del 2013 aumentata di 0,8 punti percentuali (10,6 per mille + 0,8 per mille = 11,4 per mille). La TASI, di spettanza del proprietario e dell'occupante l'immobile (ad es. locatario) varierà dall'1 per mille al 2,5 per mille per il 2014 (abitazione principale) e avrà la stessa base imponibile dell'IMU. Verrà introdotta una detrazione a favore dell'abitazione principale e delle pertinenze della stessa, ai fini TASI,

come funzionava per l'IMU, se i Comuni lo prevedranno nei loro regolamenti e delibere. Nessuna novità per la TARI (componente rifiuti), tributo che graverà anche sugli inquilini, che resta commisurato ai metri quadri e al numero degli abitanti, secondo le regole già previste per la Tares, con la possibile istituzione di una tariffa puntuale come facoltà dell'ente comunale. La base imponibile utilizzata ai fini IMU è quella che verrà utilizzata anche ai fini del calcolo della TASI: si tratta cioè di considerare la rendita catastale rivalutata, incrementata del coefficiente moltiplicatore, a cui va applicata l'aliquota dell'1 per mille (aliquota base). Va comunque verificata la delibera comunale, in quanto l'ente può ridurre o azzerare l'aliquota o aumentarla (con il tetto massimo del 2,5+0,8 per mille per il 2014). Le scadenze vengono mutate da quelle già vigenti ai fini IMU (art.9 D.Lgs. n.23/2011). Le scadenze sono quelle del 16.06.2014 e del 16.12.2014. È possibile versare in un'unica soluzione la TASI e la TARI entro il 16.06.2014. Se l'ente locale non provvedesse entro il 31 maggio 2014 alla pubblicazione

della delibera, il contribuente può versare entro il 16 dicembre 2014 in un'unica soluzione la TASI e la TARI relativa all'abitazione principale e relative pertinenze. Qualora le delibere non risultassero pubblicate sul sito www.finanze.it entro il 31 maggio 2014, il versamento del 16 giugno 2014, dovrà comunque essere effettuato dai proprietari di immobili diversi dalle abitazioni principali, calcolato con l'aliquota di base dell'1 per mille. Sono tenuti al versamento con l'1 per mille anche coloro che occupano fabbricati locati, con il rischio di dover anticipare delle somme da chiedere a rimborso, qualora venissero esentati dal versamento TASI in base alla delibera comunale. Questo è il panorama che si delinea

grazie alla conversione in L. n. 68/2014 del D.L. 16/2014, c.d. "Decreto Salva Roma ter", entrato in vigore lo scorso 6 maggio 2014, dopo la pubblicazione in G.U. n. 102 del 05 maggio 2014. Il comma 688 dell'articolo 1 della Legge n.68/2014, prevedendo per il pagamento della Tasi le medesime scadenze dell'Imu (16 giugno per la prima rata e 16 dicembre per la seconda),

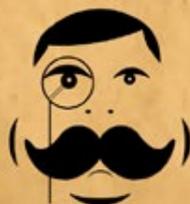
mentre a regime dal 2015, il calcolo della prima rata dovrà essere eseguito sulla base delle aliquote e delle detrazioni dell'anno precedente. Per il 2014 vige una deroga quindi, alla regola generale e sono due le casistiche che si possono riscontrare: se le delibere sono state inserite sul sito ministeriale entro il 31 maggio 2014 (a tal fine i comuni dovranno inviarle al Mef entro il 23 maggio 2014), tutti i contribuenti saranno tenuti ad eseguire il versamento del 16 giugno sulla base delle delibere; se invece la delibera non dovesse risultare pubblicata entro il 31 maggio 2014, occorre operare un'ulteriore distinzione: le abitazioni principali godono di un differimento dei termini di versamento al 16 dicembre 2014, mentre tutti gli altri immobili (secondo case, i capannoni, i negozi, gli uffici e aree edificabili) i contribuenti saranno tenuti ad eseguire il pagamento dell'acconto di giugno applicando l'aliquota dell'1 per mille, per poi versare il conguaglio (sempre se dovuto - o chiedere il rimborso se esentati dal versamento) a dicembre, sulla base delle aliquote adottate dai comuni.



I'M GOOD
I'M FAST
FOOD



COLAZIONE PRANZO PASTA APERITIVO CENA Dopo cena



MOVIELINK
I'M GOOD

Presso Galleria L'ARCA Spoltore (Pescara)



Per tutti i lettori de "La Dolce Vita", l'Avv. Miriam Maturo è disponibile a chiarimenti sull'argomento o rispondere a nuovi quesiti al seguente recapito: miriam.maturo@gmail.com

L'obbligo di mantenimento dei figli da parte dei nonni

Il nostro ordinamento appresta una notevole tutela alla prole, sia essa legittima che naturale, sancendo l'obbligo per entrambi i genitori di mantenere, istruire ed educare i figli in proporzione alle rispettive sostanze e secondo la loro capacità di lavoro professionale o casalingo.

In particolare, la disposizione dell'art. 148 del Codice civile nel testo modificato dalla riforma del diritto di famiglia (L. 151/1975), amplia la tutela in favore dei minori, sancendo anche l'obbligo di mantenimento da parte dei nonni, in via sussidiaria, nelle ipotesi in cui i genitori non dispongono di mezzi sufficienti per mantenere la prole.

In tali ipotesi, infatti, secondo il dettato normativo l'obbligo di mantenimento riverserà sugli ascendenti legittimi o naturali, in ordine di prossimità, chiamati a fornire ai genitori i mezzi necessari affinché possano adempiere i loro doveri nei confronti dei figli. Il Tribunale di Genova con sentenza del 28 ottobre 2009 si è occupato del caso di una madre naturale che, non disponendo di mezzi necessari per mantenere la figlia minore, aveva richiesto al giudice una ingiunzione di pagamento nei confronti sia nei confronti dell'altro genitore che dei nonni paterni, i quali erano percettori di pensione.

Nonostante la ferma opposizione di questi ultimi, il giudice accoglieva le richieste della donna emettendo l'ingiunzione di pagamento sia nei confronti del padre che dei nonni paterni, stabilendo che parte dell'assegno fosse a carico del padre e parte a carico dei nonni paterni.

Attraverso l'esame del caso, il Tribunale di Genova chiariva il contenuto dell'art. 148 c.c. nella parte in cui dispone la "sussidiarietà dell'obbligazione degli ascendenti".

Segnatamente, il Tribunale osservava in diritto che l'obbligazione sussidiaria degli ascendenti interviene in via sussidiaria quando i genitori



"non hanno" mezzi sufficienti al mantenimento della prole; precisava, tuttavia, che la sussidiarietà non è da intendere in maniera assoluta, perché l'insufficienza dei mezzi ammette anche un'integrazione parziale e non la sostituzione di una categoria all'altra. Detta obbligazione non dipende dall'oggettiva insufficienza dei redditi effettivi dei genitori, ma dalla loro "capacità" di provvedere al mantenimento della minore; come è stato rilevato da giurisprudenza di merito (Trib. Napoli 15.2.1977) non vale ad esonerare gli ascendenti da tale obbligo il comportamento dei genitori che di fatto non provvedano in maniera adeguata al mantenimento dei figli, essendo appunto la norma in concreto

finalizzata a garantire l'adeguato mantenimento della prole.

In sintesi, la sentenza in esame spiega come l'obbligazione degli ascendenti sancita dal nostro codice civile può essere sussidiaria nelle ipotesi in cui gli ascendenti forniscano ai genitori i mezzi necessari a mantenere la prole, ovvero complementare nelle ipotesi in cui gli ascendenti concorrano con i genitori ad offrire loro parte dei mezzi necessari al mantenimento dei figli nel rispetto ed in considerazione delle proprie sostanze.

Pertanto, per l'applicazione dell'art. 148 c.c., non è necessaria una totale mancanza di contribuzione da parte dei genitori obbligati, ma basta che il loro apporto sia insufficiente al mantenimento dei figli. Inoltre, l'obbligazione ex art. 148 c.c. può estendersi a tutti gli ascendenti del minore, cioè sia materni che paterni.

L'interesse primario del nostro ordinamento è di tutelare il minore in presenza di oggettiva inadeguatezza dell'apporto da parte dei genitori indipendentemente dall'accertamento di eventuali

responsabilità dei genitori che possono essere fatte valere in altri sedi giudiziarie, essendo primario assicurare al minore il suo diritto al mantenimento, in modo rapido, tangibile ed efficace.





PANTERA

Stefano Benni



Due figure femminili, straordinariamente simili nella loro diversità, prendono vita nel libro, appena pubblicato, di Stefano Benni.

Una, snella, flessuosa, pallida, sui venti o trenta anni, il cui nome, Maria, è trasmutato in Pantera, ma non senza essere passato per Mariapantera.

L'altra, una ragazzina di dodici anni, con i capelli arruffati color corallo: Maria Alina, detta Aixi, che, non si capisce bene perché, si pronuncia Aiji, con la J di Juliette (come precisa l'aragosta sua amica, con la quale parla, che si chiama appunto Juliette).

In loro compagnia, Benni ci introduce in mondi completamente diversi tra di loro, ma pericolosamente simili, e, soprattutto, inaccessibili (per definizione) alle donne.

Ma non per quelle dei suoi racconti.

Il primo. Una famosa, e fumosa, sotterranea sala da biliardo, in cui, sotto gli occhi sensibilissimi di Borges, il vecchio giocatore che non vede più, si sfidano accaniti giocatori di professione (ma anche presunti tali). Tutti rigorosamente di sesso maschile (ovviamente), e tutti animati dalla stessa convinzione: essere imbattibili a biliardo (da un uomo, figuriamoci da una donna). Ma un giorno, all'improvviso, ecco che fa la sua apparizione la sensuale Pantera, con il suo rossetto rosso e l'immane sigaretta, sempre accesa. Sconvolge le regole del gioco del biliardo e della vita. Una donna che batte tutti i giocatori più forti, senza alcuna esitazione, ma che di fronte all'amore, che le si presenta con l'eleganza di un giovane sfidante inglese (naturalmente una leggenda nel mondo del biliardo), gioca la sua ultima, e forse unica, vera partita. La vince e poi... scompare per sempre, da sola, così come era arrivata. Senza amore.

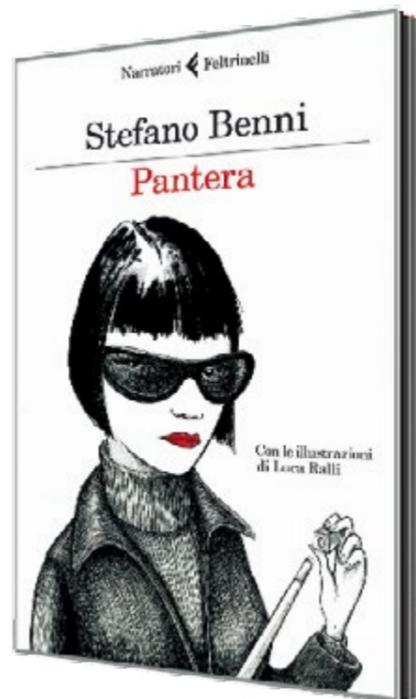
Il secondo ha per cornice il mare. Ed è proprio con il mare, signora incontrastata della Terra, che gioca la sua (ultima?) partita Aixi. E la vince.

Lei, con i suoi capelli arruffati e la sua forza di futura donna, riesce strappare al mare un Dentediferro, uno favoloso dentice di otto chili. Da sola, su di una barca di sei metri che le hanno prestata, per dare da mangiare al padre, corroso ogni giorno di più, da un terribile male. E dopo la sua vittoria, dopo

la morte del padre, Aixi sogna... invita anche noi al sogno, nel mare, o dovunque preferiamo.

Così ci racconta Benni di queste due donne. Di età diverse: dodici, venti o trenta anni, "non importa, si è regine a qualsiasi età". Quello che le accomuna, oltre al nome Maria, è il dolore, la sofferenza che infligge la povertà, che le due Pantere (una di terra, l'altra di mare), riescono a domare con una dignità che ha dello straordinario.

Pantera - Stefano Benni
Feltrinelli 2014 - € 12,00



PAROLE D'ARTE E MISTERO

Intervista a Lea da Vinci

Lea da Vinci, 34 anni, curatrice d'arte con un originale modo di presentarsi, anzi di non presentarsi. Lea difatti è un mistero, non appare mai nelle mostre che presenta, al limite lascia registrazioni audio, ma fondamentalmente il suo lavoro lo si vede nelle sue note critiche delle mostre. I suoi scritti vengono redatti senza mai avere contatti personali con gli artisti ma nella sola visione delle opere dal vivo e da sola, oppure online. Con Lea ho avuto modo di collaborare nell'evento di Human's end dove è presente il suo testo critico e mi sento fortunato ad avere con lei un incontro privilegiato, poiché nella sua evanescenza Lea ha accettato, tempo fa, di farmi da modella di alcuni disegni ed opere pittoriche.

Lea, benvenuta, come nasce la tua idea di tener così all'oscuro, al mistero la tua figura?

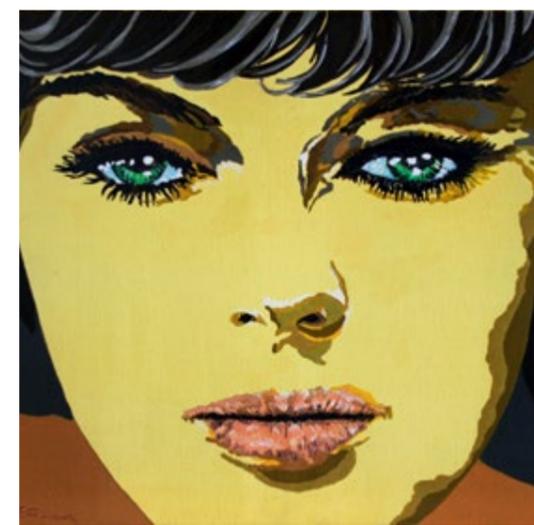
Le esposizioni hanno nelle opere il loro significato, il loro mostrarsi, a volte anche gli artisti in questo dovrebbero eclissarsi. Accompagno con scritti e divulgo il mio lavoro con la letteratura, dunque la mia immagine non ha senso se esibita.

Un concetto rivoluzionario in un mondo come quello di oggi del protagonismo e dell'esserci sempre.

Non si deve rendere normalità ciò che è tendenza vacua o semplice vizio moderno.

Eppure per le mie opere hai fatto uno strappo alla regola...

Sai quanto stimi il tuo lavoro Marco, a parte questo per te mi sono concessa nel profilo di modella o di musa, e non di curatrice. Se ti ricordi, ti dissi che avrei posato per il tuo dipingere, ma ti chiesi anche di non titolare alcuna



opera in riferimento a me e alla mia professione.

E sai che sono coerente e mantengo la promessa. Parliamo di arte e della nostra città.

Pescara ha un sogno che per ora respira solo in alcuni creativi che vivono i musei e gli spazi espositivi, ma anche le strade e le avventure di chi di arte vuole nutrirsi. La loro volontà è di tornare a vivere in un luogo fortemente impregnato di fantasia e speranza, a loro credo e darò forza.

Dunque leve interessanti ci sono...

Ci sono idee e dove esse fermentano qualcosa esce sempre. Sai anche tu che ho accettato di scrivere e seguire un nuovo gruppo di conoscenza di tutte le discipline, in loro penso di potermi affidare.

Hai nomi da indicarci o artisti emergenti da consigliare?

Non amo fare segnalazioni, potrei indicare opere interessanti, ma credo che dare titoli così, non avrebbe molto senso.

Parliamo di cosa stai preparando...

Progetti. A parte quello con te che ha dell'innovativo assoluto e tu però sai quanto sarà lungo e difficoltoso portarlo avanti, ho trovato modo di lavorare su percorsi nuovi, non ti dico eventi o esposizioni, ma proprio aperture di frontiere inesplorate per l'arte. Per ora sono sulla fase dello studio, vedremo cosa ne uscirà.

Insomma, come sempre parlare con te sembra di avere a che fare con un artista anziché con una curatrice, scrittrice...

Non mi piacciono le etichette e come spesso abbiamo concordato, un po' di

sana follia artistica può esserci in tutti e in tutto quel che facciamo. Scrivere è per me raccontare emozioni come per chi lavora nelle arti figurative ed un messaggio, un concetto deve essere la finalità di una espressione.

Ha senso ancora il ruolo del critico d'arte dopo tutte le evoluzioni degli anni passati?

La figura del critico viene spesso sopravvalutata o svalutata. In realtà quando legge e trascrive una ricerca di un professionista dell'arte, il critico dovrebbe concentrarsi per una sintesi ed un incontro, al fine di avvicinare fruitore e creativo. La sua bravura è nell'essere un buon padrone di casa che invita le persone giuste e coinvolge tutti

in conversazioni brillanti.

Anche se in sua assenza, mi verrebbe da dire...

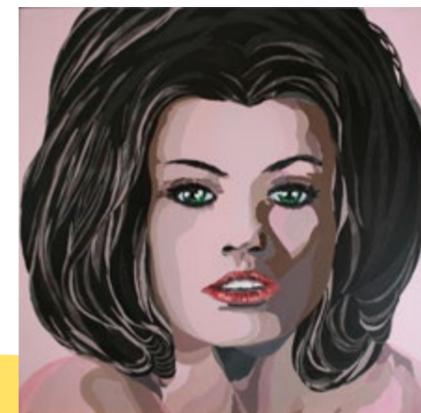
Caro Marco, il mio non apparire sai che non vuole essere un modo per apparire, ma una scelta. Fa parte del mio modo di presentarmi, ma non è una priorità.

Di recente sei nata anche su facebook.

In una pagina, e non in un profilo, e tu lo sai benissimo perché ci sono le tue opere ad identificarmi visivamente. Ringrazio chi mi ha voluto presente anche in questo modo, non sono contro i social network, sono segni del tempo..

Dunque esprimi pure liberamente un tuo pensiero a conclusione di questa nostra chiacchierata che rigorosamente si è svolta online e non di persona...

Se non posso da modella... non ho da inoltrare illusioni da trasmutare in realtà o in concretezze, attendo magari chi mi vorrà parlare delle proprie. Sono disponibile per connubi artistici se li sento in linea con le mie sensibilità e chi vuole può scrivermi o sulla pagina facebook o su leadavinci79@gmail.com



LADOLCEVITA TV
Su www.ladolcevita.tv Dove andiamo questa sera?
Tutti gli appuntamenti per l'estate, musica, divertimento e ...

Scritto
sul Cuore



A cura di Luisa Gasbarri • fantasy.gl@libero.it

Luisa Gasbarri insegna discipline umanistiche in un liceo di Pescara. Conduce da anni corsi di scrittura creativa e collabora alla realizzazione di eventi culturali. Ha curato tra l'altro raccolte di racconti, tra cui *Quattordici giorni a domani*, panoramica di autori, stili e tendenze letterarie postmoderne; oltre a diversi racconti in volumi antologici, ha pubblicato saggi di linguistica e il romanzo noir *L'istinto innaturale*. Il suo ultimo successo editoriale *"101 cose da fare in Abruzzo almeno una volta nella vita"* per i tipi della Newton Compton.

IL CORPO DI CHI



ca, prepotente depilazione onnipervasiva ed eterna messa al bando di qualsiasi versione di cellulite, dall'ascella al faticoso interno coscia, obbligando nel frattempo gli uomini a ostracizzare la pantofolaia 'panzetta' a favore di tartarughe telegeniche e pettorali capaci di mostrarsi sodissimi anche durante una partita a racchettoni sulla battigia. Sappiamo che, con le sue pazzie temperature, l'estate c'incalzerà spietata; di anno in anno meno addomesticabile, ci costringe a mostrare con protratta costanza porzioni sempre più ampie del nostro corpo: spalle, caviglie, décolleté, piedi affioranti da sandali filiformi...

Tuttavia tale consapevolezza non ci preserva abbastanza, come il rischio della bocciatura non tutela lo studente cronicamente lavativo. Dovevamo andare in palestra tre volte a settimana, non ci siamo iscritti neppure: a gennaio ci siamo detti: "Meglio iniziare a febbraio", a febbraio abbiamo optato per marzo, a marzo ci siamo trovati d'accordo con noi stessi su "aprile"... Dovevamo fare jogging, ma senza parchi nelle vicinanze l'impresa appare improbabile: che senso ha correre in mezzo allo smog cittadino rischiando di farsi falciare da un tir? Dovevamo iniziare la dieta Dukan, poi abbiamo letto su un sito che le sue controindicazioni superano alla grande i benefici; allora siamo passati a considerare la dieta Plank, benché tra bistecche e prosciutto a volontà ci rimordesse la coscienza animalista, per cui abbiamo abbracciato l'idea della dieta vegana, ma la preparazione dei pasti avrebbe fatalmente incluso ingredienti esclusivi quanto uova di Fabergé, e la rimozione integrale delle provviste abitualmente in dispensa, per cui abbiamo ripiegato in corner sulla dieta Scarsdale, imperniata ahimè su carne e cibi proteici in quantità, forse quasi peggiore della dieta Plank... intanto era arrivata la fine di maggio e dunque c'è sembrato più onorevole arrenderci senza

combattere.

Se oggi il piacere d'aver continuato a essere noi stessi è superiore al senso di colpa per non sentirsi in tiro, nessun problema. Basterà evitare quegli stabilimenti balneari dove guardandosi intorno l'età media è cristallizzata sui vent'anni, la taglia sulla 40, l'abbronzatura non serve a nessuno, visto che ci hanno già pensato con congrui mesi d'anticipo le lampade dei centri estetici, e cicatrici, nei e smagliature paiono più introvabili dei cactus ai Poli. A trionfare sotto il sole in simili spiagge è semmai la parata invadente dei tatuaggi, sontuosi e impattanti o infinitesimali, celati tra le pieghe dell'epidermide più intima o esibiti a tutto campo con vistosa teatralità, criptici o tradizionalissimi, vedi romantiche farfalline in volo, aforismi in corsivo o ghirigori maori. Ma la fenomenologia del tatuaggio scoperchia un intero mondo: da un tatuaggio si svela una personalità più che dalle linee della vita un destino. Ed è di questo destino che torneremo a parlare.

In questo periodo dell'anno si fa strada da una preoccupazione esclusiva, assillante quanto le scadenze fiscali: l'estate è già qui... e io non sono pronto/a! Sì, perché la primavera è il momento del bilancio sommario e delle conseguenti risoluzioni drastiche, dalle pulizie di Pasqua ai matrimoni, ma, se si arriva impreparati al mese di giugno, è decisamente una catastrofe senza via d'uscita, tipo trovarsi in giardino Godzilla che fa strage di petunie o incontrare Brad Pitt mentre in tuta da casa si sta buttando la spazzatura... Ma quand'è che s'arriva impreparati alla prova del fuoco peggio di pupazzi di neve a ferragosto? Naturalmente la prova del fuoco è mettere in mostra il proprio fisico, il che, da estetica imperante, implica per le donne poter vantare tonica magrezza similanoressi-



Parliamo di salute

A cura di Luciano D'Angelo Medico-Chirurgo



LDV 21

TRA FLAMMIFERI E CANDELABRI

Tra eiaculazione precoce e ipertrofia prostatica ...



L'apparato uro-genitale maschile è composto di una serie di condotti e vasi sanguigni che regolano il buon funzionamento del "distretto"; si potrebbe anche chiamarlo "sistema idraulico maschile" in quanto, proprio grazie a differenze pressorie, di calibro dei condotti e possibili ostruzioni che, quest'apparato, può funzionare bene o male. Per mettere in pressione il sangue, che alla fine, "deve" portare all'erezione, è deputata la pompa cardiaca ma anche tutta una serie di regolazioni intermedie, coordinate da ormoni e recettori, che influenzano in maniera determinante la vita sessuale del (povero!) maschio. C'è da premettere che l'ipertrofia benigna (IPB), o più correttamente iperplasia prostatica, non provoca disfunzione erettile, come invece comunemente ed erroneamente si pensa ... e viene pubblicizzato! Si deve parlare d'iperplasia e non d'ipertrofia perché in realtà non c'è un aumento di volume delle singole cellule componenti l'organo (ipertrofia), ma un aumento numerico delle cellule (iperplasia). Il risultato è lo stesso perché l'aumento volumetrico della prostata "schiaccia" l'uretere, che passa all'interno della ghiandola, e provoca sintomi di tipo ostruttivo e irritativo con difficoltà alla minzione, intermittenza di emissione del flusso di urina, incompleto svuotamento della vescica (e lo sforzo che ne deriva), nicturia (aumentato bisogno durante la notte)

e pollachiuria (frequenza nell'urinare). La sua incidenza aumenta con l'età: colpisce il 5-10% degli uomini intorno ai 40 anni di età, fino all'80% degli uomini tra 70 e 80 anni e, secondo gli ultimi dati, ne soffre il 90% degli uomini sopra gli 85 anni. La causa di questo disturbo è di natura ormonale ed è da imputare sia agli ormoni sessuali maschili (indispensabili per l'instaurarsi dell'ipertrofia prostatica) sia agli estrogeni (ormoni femminili), che possono essere presenti in elevate quantità anche negli uomini; la prostata ne è particolarmente colpita essendo, la sua parte muscolare, dotata di un gran numero di recettori di quest'ormone. Le manifestazioni della malattia non sono sempre correlate alle dimensioni della ghiandola, a volte, infatti, una prostata anche di poco ingrossata dà sintomi più gravi di una di grandi dimensioni. Tra le complicazioni più comuni dell'IPB c'è un rischio maggiore d'infezioni delle vie urinarie, dovute alla ritenzione dell'urina nella vescica ma non c'è nessuna correlazione con il tumore prostatico: le due patologie si sviluppano in sedi diverse della ghiandola (anche se la loro coesistenza è possibile), il carcinoma prostatico origina nella porzione periferica della ghiandola mentre l'iperplasia si sviluppa a carico della prostata centrale. Per la diagnosi la palpazione della prostata attraverso il retto, per rivelare un ingrossamento della ghiandola, è un esame non più molto utilizzato e molto

dipende dall'abilità dell'urologo; maggiore precisione è data dall'ecografia sia sovrapubica che trans-rettale; questo esame inoltre evidenzia il residuo post-minzionale, cioè se rimane urina stagnante in vescica dopo aver urinato, sintomo importante per l'IPB che si sta aggravando. Altro segno da valutare è lo spessore delle pareti vescicali, un suo incremento è un altro segno di ostruzione al deflusso urinario. L'ecografia inoltre consente di diagnosticare complicanze frequenti di un'IPB trascurata, come diverticoli vescicali, calcoli, o sedimento nel lume dell'organo emuntore. La uroflussimetria è forse l'esame più utile in IPB perché evidenzia se tale patologia causa un'ostruzione oppure no; alcuni parametri come Qmax (velocità di flusso massima) sono usati anche per verificare la risposta alle terapie nel tempo. La scelta della terapia è oggi il "dilemma" che attanaglia chi è affetto da questa problematica poiché se da una parte la cura farmacologica è sicuramente la meno invasiva, ha però una controindicazione ... di carattere sessuale. L'utilizzo di farmaci che agiscono direttamente sul testosterone (in particolare la finasteride e dutasteride) e quelli in grado di rilassare i muscoli del collo vescicale, dell'uretra prostatica e della stessa prostata (gli alfa-litici), hanno come effetto collaterale la riduzione della capacità erettiva del pene agendo gli uni direttamente sull'ormone maschile e gli altri abbassando la pressione arteriosa che "spinge" quindi meno sangue nel terminale del "distretto idraulico maschile". Siccome, come avevamo già menzionato, questi disturbi, sono causati dal farmaco e non dalla malattia terminato il trattamento farmacologico, tutto torna come prima e ... meglio di prima. L'iperplasia prostatica non ha nessuna corrispondenza con l'eiaculazione precoce e quindi rimette le cose a posto, via flammiferi che si auto-incendiano e candelabri dal tavolo a sbarramento della coppia (vedi pubblicità)!



Giovani sveglia!

A cura di Arcadio Damiani • arcadio.damiani@tin.it



Il punto su... Sulla scuola

Il disordine educativo spesso è causa e conseguenza grave della disoccupazione giovanile e crea una profonda frattura fra mondo giovanile e quello adulto. Quando la prospettiva del lavoro si allontana oltre i 30 anni, i genitori e la scuola non sono più tanto sicuri del loro insegnamento e rappresentano attualmente le vittime sacrificali di uno stravolgimento sociale di costume che non ha precedenti. Una rivisitazione meno bacchettona e più relativista, anche auspicabile, è degenerata in progettualità amorphe e senza futuro col risultato che i genitori si lamentano della riuscita dei loro figli e la scuola che pur di stare al passo coi tempi ha del tutto dimenticato la sua funzione educativa (da educare: portare fuori le proprietà innate dell'individuo). Scuola purtroppo divenuta incapace di educare e incapace di punire con docenti, per fortuna pochi, che per farsi accettare dai ragazzi sono disposti anche a farsi insultare e a mettere le mani addosso e sappiamo bene come da sempre è gestito il carrozzone della Pubblica Istruzione nel nostro paese: stipendi da fame in cambio di un occhio chiuso sulla scarsa propensione a lavorare da parte di una minoranza che siede in cattedra: nessun controllo e nessun aumento meritocratico. I soldi del recente Istituto del "Fondo per il merito" che doveva premiare ed aiutare economicamente gli studenti meritevoli sono stati dirottati per gli scatti salariali dei docenti e per gli universitari fuori sede. Prevalde oggi una forma di pensiero fatta di scritti brevi, di connessioni intuitive e di conclusioni frettolose: il pensiero frammentato come lo definisce il sociologo Alberoni. Lo usano i ragazzi col computer, gli adulti con i social network, con Twitter e SMS ma oramai domina anche in televisione specie nelle discussioni politiche dove i partecipanti, volenti o nolenti, non espongono mai un pensiero completo con un'argomentazione logica. Anche l'università spesso i ragazzi per giudicare un pensiero o un autore dicono "mi piace o non mi piace" come fanno su Facebook e spesso non riescono a seguire un ragionamento per un'interruzione perché si distraggono e perdono il filo dando origine ad errori che invadono ogni campo dalla politica all'e-



conomia. Non solo, c'è anche la novità del "selfie" da quando si sono incorporate le macchine fotografiche negli smartphone e la possibilità di pubblicare foto nei social network. Segue il "self publishing" e anche in tal caso da quando c'è Internet tutti si pubblicano "da soli": prima il "blog" alla fine il "self book" che non medita il giudizio degli altri ma solo di se stesso. Ma sono sempre più numerosi "rewind" di saggi e filosofi che, dopo aver "distrutto" l'importanza dei tradizionali percorsi storico letterari nei salotti "radical chic" intravedono finalmente un necessario quanto improcrastinabile ritorno allo studio dei classici della cultura affrancandosi dai "moderni" tutta "spizzichi e bocconi" e dall'accertata superiorità (ricerche neuroscientifiche sull'apprendimento) del libro stampato verso l'"e-book". La supremazia del supporto cartaceo sul cyberspazio, la prevalenza di Gutenberg sull'hashtag: infatti la religione del twitter (twittare dicono i guru è come affilare la lama o scongelare in pensieri) non esisterebbe se non ci fosse la carta stampata dei giornali a riportare tutte quelle arguzie e lame affilate che se ne resterebbero nell'aere cyberspaziale nella migliore delle ipotesi a beneficio dei follower, versione digitale degli amici del bar. Alcuni giorni fa il ministro dell'istruzione Stefania Giannini ha sospeso sine die la distribuzione in scuole pubbliche a figli ed elementari dei tre opuscoli "educare alla diversità" molto discussi e contestati che con la scusa della lotta al bullismo e alla

discriminazione sessuale facevano passare sottotraccia la "ideologia gender". Erano stati progettati e realizzati dall'Unar (ufficio nazionale antirazzismo) e a tal indottrinamento si sono ribellate molte famiglie ed è intervenuto anche il cardinale Bagnasco "... In realtà mirano ad instillare nei bambini preconcetti contro la famiglia..." Questa a mio parere è vera dittatura imposta da una scuola presunta laicista che nella sua strategia pianificata rientra nel progetto più ampio volto a fare diventare normalità ciò che non lo è e a far considerare anormalità ciò che non è mai stato tale come ad esempio la famiglia tradizionale composta da padre e madre. È un virus che si sta diffondendo come dimostra il Comune di Livorno che ha escluso da classifiche e contributi per il progetto "Scuola Città" un'associazione che difende la famiglia tradizionale la cui colpa è discriminare in tal modo le famiglie eterodosse quelle composte da due padri e due madri "... offesa la sensibilità dei figli di famiglie diverse..." Si consigliano così le fiabe gay alle materne, problemini di aritmetica con personaggi omosessuali alle elementari, narrative e film transgender alle superiori per non parlare delle religioni che vengono considerate omofobe. Addirittura in una scuola media di Reggio Emilia è stato disposto il sequestro di piccole copie del Vangelo regalate da volontari al di fuori della scuola all'ingresso per disposizione della preside ed in un'altra scuola è stato proibito il segno della croce perché non più "legale" in quanto gesto che potrebbe offendere ragazzi che credono in altre religioni. La stessa Europa e l'OMS ci hanno messo lo zampino, oseremmo dire in modo maldestro. Si chiama "Standard di educazione sessuale in Europa" documento shock ispirato da esperti tedeschi con schemi dove si illustra come l'educazione sessuale vada insegnata ai bambini nelle diverse fasce di età dai zero ai 15 anni e oltre. Dai 0 ai 4 anni si suggerisce di mettere bambini in grado di esprimere i loro bisogni con il "gioco del dottore" e di informare i pupi sulla gioia e il piacere di toccare il proprio corpo, spiegando la masturbazione infantile precoce e non credo siano queste le urgenti priorità dell'educazione scolastica.

In una scuola media nel Veneziano si è intravisto qualche segnale di ripresa di buon senso educativo. Invece di sospendere l'alunno lo hanno impegnato in lavori socialmente utili impiegandolo nel pulire e raccattare rifiuti e, novità assoluta, con la preghiera accondiscendente dei genitori che, memori di una loro presunta inadempienza, "delegano" alla scuola la "punizione edificante" certamente più utile della "sospensione" con settimana di vacanza gratis e delle arringhe difensive (anche legali) verso le malefatte del figlio e contro una scuola che non sa fare il suo mestiere. Piccolo indice di quel "rinsavimento collettivo" utile ad un Paese normale con una scuola ancora ingessata da burocrazie anacronistiche e popolata ancora da insegnanti, per fortuna una minoranza, che meglio si sarebbero espressi in altri mestieri ma con una maggioranza di docenti che oltre ad avere armi spuntate sono spesso vittime di processi "familiari" a dir poco ridicoli e devianti con loro naturale "defilarsi" per non incorrere in guai peggiori. Lo Stato allora interviene, come sempre in maniera più o meno eccessiva, caotica, spesso imprevedibile, ricordando, in una recente sentenza della Cassazione, che il professore è un "pubblico ufficiale" ridando autorità ad un ruolo che nel tempo ha

perso (per legge) la sua autorevolezza per cui la critica denigratoria da parte del genitore dell'alunno verso il docente può essere condannata in quanto "oltraggio" e nel contempo impone in una recente nota ministeriale che le ore di Geografia economica eccedenti vengano assegnate anziché agli abilitati della materia ai docenti di scienze e di italiano che con la materia non c'entrano nulla. Ancora, siccome bisogna mettere mano al sistema scolastico perché è troppo rigido, troppo legato meccanismi statalisti burocratici si dia luogo ai prepen-



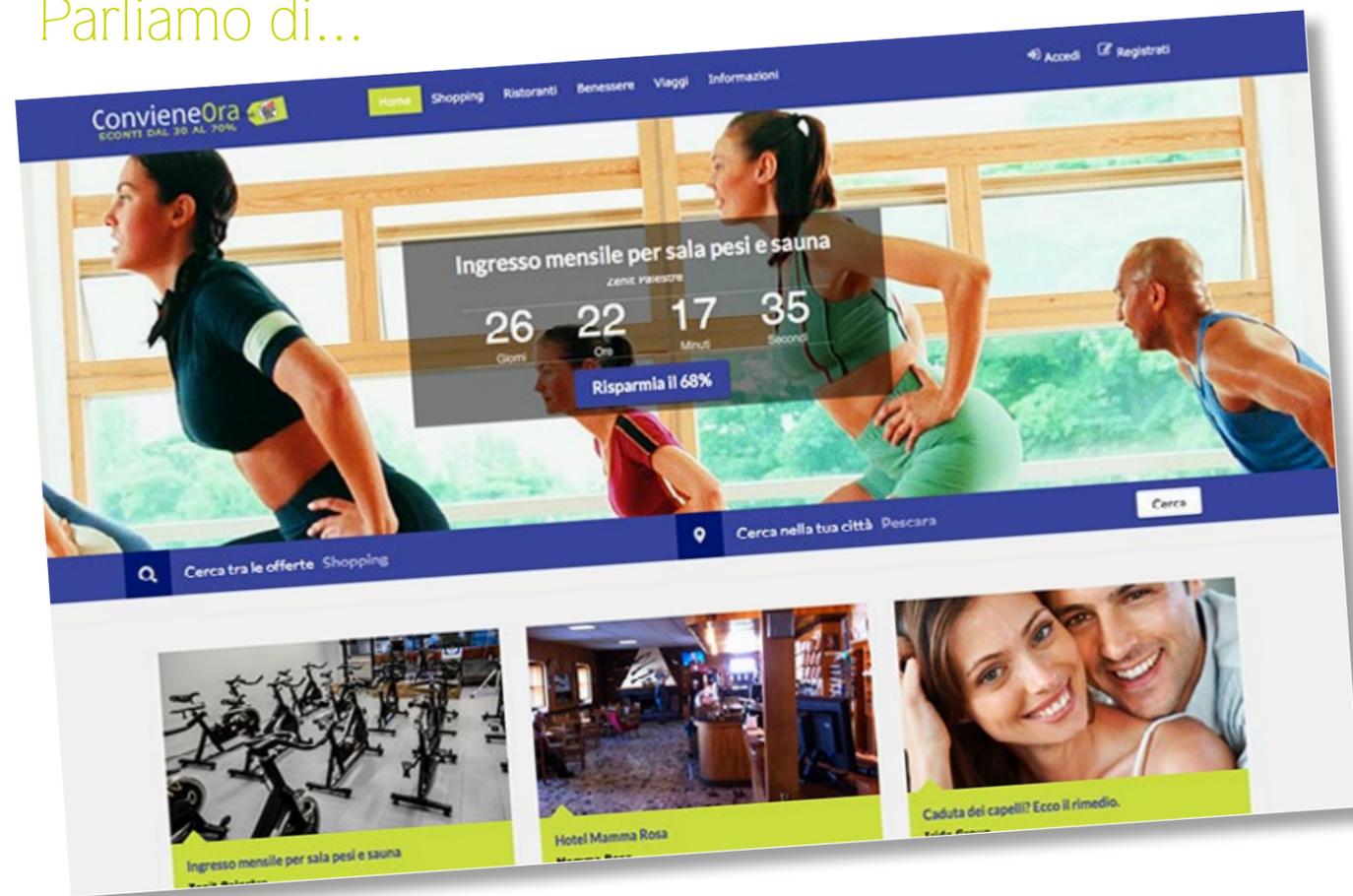
sionamenti; ma anziani o giovani non può essere questo il criterio di discriminazione: un giovane non è meglio di un anziano per la sua età come non è detto che un insegnante anziano sia da rimuovere perché anziano, prova evidente che lo Stato usa sempre criteri di "categoria" e non di "meritocrazia" in quanto la prima e non la seconda porta consenso politico! Una scuola elementare-media del leccese in preda alla psicosi della pedofilia ha emanato una circolare in cui si vieta ai maestri persino di dare la mano ai bimbi oltre che abbracciarli o baciarli sulla guancia; i docenti protestano in quanto è diseducativo criminalizzare il corpo. Con tutti i problemi anche strutturali in senso di edilizia scolastica non poteva mancare la chicca in un liceo torinese di sottoporre i professori al test dell'etilometro, operazione estremamente costosa come se non bastasse il sistema di autocontrollo gestionale della scuola nell'individuare il docente "sproporzionato". Si arriva così alle testimonianze nei reality show di ragazzi che definiscono Leopardi un poeta "straniero" che si voleva "suicidare perché guardava l'infinito e stava su una siepe" ed un "capo indiano" alla vista di una foto di Dante o convinti che in Turchia si parli il turco e che Filadelfia sia la capitale della sottiletta.

IN EDICOLA ONLINE
www.ladolcevita.tv
redazione.ladolcevita@gmail.com
redazione@ladolcevita.tv
 info: 085 4454734

Cerca la TUA
OCCASIONE
last minute...



Parliamo di...



Convieneora.it è una nuova idea nata dal brand La dolce Vita, presente dal 1998 su tutta l'Abruzzo nel settore dell'editoria, comunicazione ed internet.

Il portale Convieneora.it, offre la possibilità di acquistare prodotti e servizi a prezzi vantaggiosi, un nuovo modo di godere della tua città grazie a fantastici sconti fino al 70%.

Convieneora.it dispone di tantissime offerte: occasioni per la tua bellezza e benessere, fantastici viaggi, cene in gustosi ristoranti,

utili servizi, shopping, salute, e offerte per il tempo libero.

È un modo di individuare ottimi affari a prezzi imbattibili.

Una vetrina per le aziende che vogliono attirare più clienti e gestire le loro attività in modo più efficace.

Con Convieneora.it il consumatore attraverso l'utilizzo dei coupon ha la possibilità di acquistare prodotti con offerte irripetibili.

Da non perdere le offerte di giugno! Alcuni esempi sono di seguito riportati.

Offerte di giugno

Viso-Corpo con radio frequenza Velvet Skin Farmacia del Cuore

27 giorni 18 h rimanenti
Risparmia 67% ~~99€~~ **29,70€**

Ingresso mensile per sala pesi Zenit Palestre

27 giorni 18 h rimanenti
Risparmia 55% ~~60€~~ **25€**

Sbiancamento Dentale Studio MB Odontoiatrico

27 giorni 18 h rimanenti
Risparmia +60% ~~320€~~ **120€**

NASCE convieneora.it



Un ostetrico ricorda e racconta...

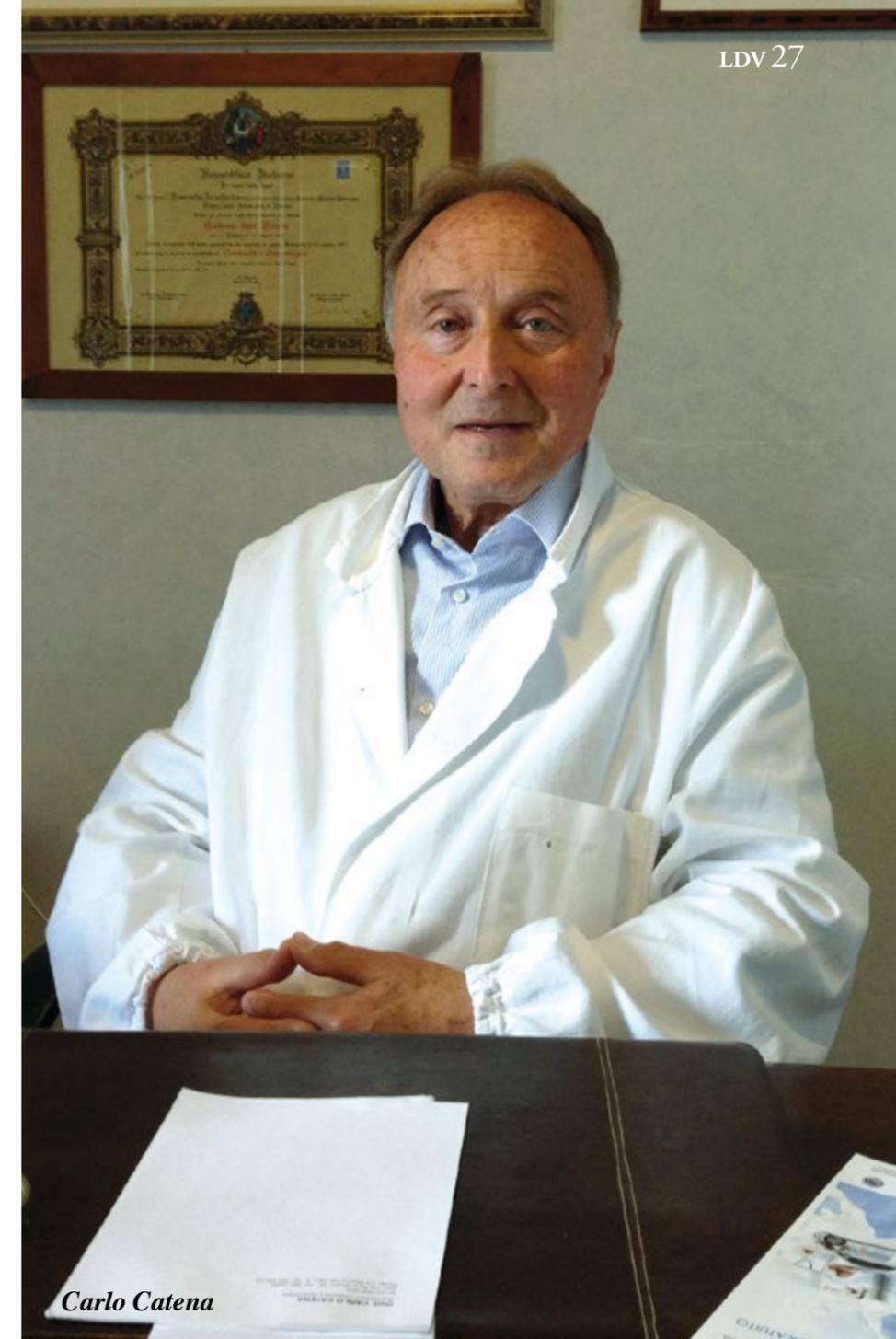
Non molto tempo fa sono stato gentilmente invitato dall'editrice di questa rivista a scrivere un articolo che riguardasse la gravidanza. Con grande piacere ho accettato questo invito poiché oggi se ne parla poco, anche quando ho l'occasione di confrontarmi con alcuni colleghi, anch'essi in pensione sul nostro lavoro presente e passato, mi rendo conto che si parla volentieri di ginecologia e poco di ostetricia quasi si volesse dimenticare un'esperienza gravosa. Questo mi appare incomprensibile poiché nell'ultimo trentennio l'ostetricia ha compiuto più progressi di quanti non ne abbia ottenuti nei due secoli precedenti e la nostra generazione di medici vi ha in qualche modo contribuito. L'intuito, la passione e l'impegno di alcuni ostetrici del passato come il Prof. Carena, il Prof. Polvani ed il mio maestro, il Prof. Bruno Salvadori, hanno reso possibili tali enormi risultati ed è per questo che li reputo padri della medicina fetale e dell'attuale ostetricia. Il sogno del Prof. Salvadori era di riscrivere con la medicina fetale una pediatria più precoce, poiché convinto che quest'ultima non fosse concettualmente diversa dalla sua sorella maggiore. Vorrei in queste righe raccontarvi come sono avvenuti questi cambiamenti che noi tutti auspicavamo ed il modo in cui li abbiamo raggiunti. L'oste-

trico ospedaliero negli anni '70 aveva nella tasca del suo camice solo lo stetoscopio, una specie di "trombetta di legno", che poggiata sulla pancia della gestante permetteva di ascoltare il battito cardiaco del feto ed era possibile solo dal 5° mese di gravidanza. Non avevamo nessun altro strumento per conoscere le sue condizioni e attraverso l'aumento delle dimensioni dell'addome della donna potevamo dire che il feto stava crescendo. A quel tempo "il feto era un perfetto sconosciuto". Non avevamo strumenti tecnologici, né protocolli sofisticati come accade oggi, eppure sapevamo far bene una cosa, sapevamo far nascere i bambini! Lo sapevamo fare poiché noi giovani ostetrici "vivevamo" in sala travaglio e sala parto. Una sorta d'incantesimo ci teneva legati alle donne, a loro vicini fino al momento in cui si compiva il miracolo della vita, non badando mai alla fine del turno di lavoro. Condividendo empaticamente con loro ogni momento, giorno dopo giorno, imparavamo a conoscere il feto, a capire cosa fare quando ci sembrava troppo grande e se potesse nascere spontaneamente o no. Imparavamo ad assistere il parto del bambino in posizione podalica e quando si verificava un arresto della progressione della testa già impegnata nel canale del parto ad usare il forcipe, poichè di fronte a persistente decelerazione

del battito cardiaco, non era più possibile effettuare il taglio cesareo, che per noi costituiva l'ultima ratio. Imparavamo nei casi di presentazione podalica di parti gemellari a fare il rivolgimento del 2° gemello che nel frattempo si era posizionato in situazione trasversale. Erano questi tutti eventi eccezionali, all'inizio tanto temuti, ma che con l'esperienza, abbiamo imparato ad affrontare e risolvere con sempre maggiore tranquillità. Verso la fine degli anni '70 inizio anni '80, con l'acquisizione dei primi ecografi e soprattutto dei cardiocografi abbiamo potuto monitorare il travaglio ed il parto facendole prime diagnosi di sofferenza fetale nel corso di quel grosso trauma che è la nascita. Prima di queste apparecchiature ci orientavamo solo con l'osservazione del liquido amniotico che quando si tingeva di verde ci lasciava intuire un principio di sofferenza del feto. E' durante gli anni '80 che la medicina fetale, non più avveniristica come prima sembrava, inizia a compiere i suoi primi passi e con essa si poteva finalmente spostare indietro nel tempo la sorveglianza del feto a quel delicato periodo che è "lo sviluppo". Il Prof. Salvadori aveva capito che il metodo più sicuro di benessere fetale è "la crescita" e che occorreva valutarla periodicamente con sufficiente frequenza. Sulla base di questa intuizione aveva redatto un

Storie di Vita

protocollo che, con la misurazione periodica del feto, attraverso il calcolo della distanza tra il fondo dell'utero e la sinfisi pubica, consentiva un'efficace sorveglianza della gravidanza. Gli anni '90 sono caratterizzati da notevoli progressi tanto dell'osservazione del feto durante la pratica quotidiana quanto della tecnologia che fornisce macchinari sempre più sofisticati. Si arriva finalmente alle prime diagnosi di "iposviluppo" del feto. Gli studi sui neonati consentono di comprendere inoltre che il ritardo mentale, nella maggior parte dei casi, non era da attribuirsi all'utilizzo del forcipe, come spesso si credeva in passato, ma ad un fattore ricorrente in questi neonati, un basso peso alla nascita. Gli approfondimenti su questo tema evidenziavano la stretta correlazione esistente tra madre e bambino e la conseguente deduzione che la placenta ne è l'organo responsabile. Si comprendeva cioè che feto e placenta sono unità funzionali inscindibili arrivando per questo alla diagnosi d'iposviluppo per insufficienti scambi feto-placentari. Solo però facendo ricorso ai macchinari sofisticati d'indagine sul feto era possibile comprendere a pieno il problema e soprattutto era possibile poterlo fare in utero, dato che dallo studio della placenta dopo il parto non si ottenevano sufficienti informazioni. Grazie agli ecografi con ecodoppler, alle velocimetrie-doppler ed alle biometrie eravamo in grado di studiare il battito cardiaco del feto, le sue dimensioni ed il suo stato di salute in base alla velocimetria doppler dell'arteria ombelicale. L'utilizzo di tali apparecchiature quindi insieme con le grandi intuizioni derivanti dalla pratica quotidiana rendevano finalmente possibile un traguardo importantissimo poter "programmare la nascita" quando il feto, prima dello scadere del termine fisiologico della 40° settimana di gestazione, non era più in condizioni di salute dentro l'utero ed occorreva farlo uscire. Anche la Genetica ha supportato in tutti questi anni il cammino dell'ostetricia elaborando importanti test probabilistici sulle anomalie cromosomiche del feto rilevabili già in epoca gestazionale molto precoce, il BI-TEST, il TRI-TEST, la villocentesi e l'amniocentesi, tutti esami che davano e danno tutt'oggi maggiore tranquillità alle donne, soprattutto nei casi di gravidanza in età avanzata dopo 35-40 anni. Gli anni 2000 sono stati caratterizzati da una notevole diffusione delle informazioni. I congressi di Ostetricia sono frequenti in tutti i paesi del mondo consentendone una diffusione capillare. Vengono redatte le cosiddette Linee Guida, ossia raccomandazioni di comportamento clinico elaborate mediante una revisione sistematica della letteratura con lo scopo di aiutare i medici e le pazienti a decidere le modalità assistenziali più ap-



Carlo Catena

proprie in specifiche situazioni cliniche. L'uso dei Protocolli, schemi di comportamento risultanti dall'adattamento delle Linee Guida alle situazioni locali, prende piede consentendo ulteriori notevoli risultati. Primo fra tutti, l'abbattimento della mortalità neonatale, una consistente diminuzione della morte per gravidanza e la quasi scomparsa in Europa della Gestosi, traguardi questi importanti e del tutto inaspettati. Ecco ho finito questo racconto di un sogno di alcuni ostetrici del passato che si è avverato e che io ho avuto la fortuna di condividere. E' vero tanti successi, tante conquiste, ma in questo cammino abbastanza lungo ho la sensazione che abbiamo perduto qualcosa. Ho l'impressione che questa maggiore sicu-

rezza diagnostica ottenuta grazie all'utilizzo di macchinari sofisticati ed attendibili abbia "rubato" però quell'incantesimo che esisteva tra noi ostetrici e le donne. Loro si affidavano a noi quanto noi a loro nella scoperta di quel percorso fisiologico e meraviglioso che è la nascita. Il messaggio importante che occorre trasmettere alle donne è di non aver paura di affrontare con naturalezza l'evento della gravidanza, di sentirsi sicure perché grazie alla tecnologia ed ai risultati della ricerca medica, possono essere accompagnate nel loro cammino, ma di fidarsi soprattutto di loro stesse poiché è la natura che le ha dotate degli strumenti più importanti per affrontarla con serenità e successo!



ALESSIO CONSORTE

da modello professionista a fotografo "Dannunziano"



Incontriamo Alessio Consorte, 34 anni già modello professionista ed ora apprezzato fotografo grazie alle tre edizioni di "d'Annunzio & Friends" ampiamente ignorate dal mondo politico locale; anche Italia 1 gli ha dedicato in occasione del 150° anniversario della nascita del Vate un servizio televisivo elogiando la sua iniziativa.

Come hai cominciato a fare il modello?

Una storia bizzarra. Chiamai Vogue uomo nel '96 e mi feci dare la lista delle migliori agenzie di moda. L'anno dopo conobbi una top model a Pescara e ci fidanzammo. Quando andai a trovare lei a Milano mi introdusse ad un paio di agenzie. Successivamente scelsi la prima che mi aveva dato la famosa telefonata, ovvero la Riccardo Gay. Devo dire anche grazie alla mia ex agenzia Beatrice Models ed al fotografo Sam Scott Schiavo che mi ha fatto innamorare del cinema dei vari Visconti, Pasolini, Fellini ecc.

Gli stilisti ed altri fotografi che ricordi di più?

Ricordo ancora il primo shooting. Mi presero subito ed era il mio primo casting. Il famoso (ai tempi) catalogo "Cherie"... Fui bello dalla strada, in mezzo a delle modelle bellissime nude a cambiarmi per il set. Che esperienza! Successivamente incontrai il grande fotografo statunitense Bruce Weber e mi propose per la campagna di Abercrombie and Fitch, poi Vogue America ed altri lavori. A N.Y. ero conosciuto, pienamente soddisfatto. Le sfilate più belle, per Versace ed Armani. Giorgio e Donatella persone adorabili. Io stimo, chi mi ha valorizzato e fatto star bene, quindi ho già citato, con l'aggiunta della famiglia Zegna. Persone di una eleganza pazzesca. Ho lavorato molto con loro, sfilato anche in Cina e Russia.

Quali sono state le tappe della tua carriera?

Da italiano, ho sofferto molto. In Italia si favorisce lo straniero, e quello che ho fatto io è stato un miracolo. Sono partito da Pescara per lavorare con Armani, Versace, Bruce Weber e ci sono riuscito. Bella esperienza anche con gli altri stilisti e fotografi, dove ho appreso di nascosto, tanti segreti del glamour e della moda. Ad esempio quando ero il modello di Pignatelli

dove tutti gli abiti da cerimonia si facevano su di me, imparai la costruzione del capo dalla a alla zeta. Esperienza incredibile. Non si può parlare di made in Italy, quando ci sono di mezzo la politica e sindacati. Un'azienda tende al soffocamento. Si potrebbe parlare di made in Italy e del rilancio se lo Stato imponesse che tutti i negozi italiani debbano vendere merce totalmente fatta in Italia, almeno per il 50% dei prodotti gestiti in negozio.

Hai mai avuto proposte, avances particolari nel tuo lavoro di modello?

Ma sì, qualche avance sicuramente, poi sta a te decidere. Io posso andare a testa alta, perché nella mia carriera non ho mai perseguito altre strade pur di arrivare. Certo, non mi sono fatto i famosi soldi, ma oggi chiamo qualcuno e mi rispondono perché sanno chi sono e cosa ho fatto.

E' vero che ora si sceglie la tipologia anoressica anche per l'uomo?

Oggi un modello deve avere un bacino strettissimo. Le taglie sono da fuori di testa. 46 scarso. Con la 50 già ti ridono dietro. La moda detta i suoi canoni, o sei quello che può andare altrimenti meglio non insistere. La moda funziona così, non ci sono sconti per nessuno.

Il luogo comune di modelle e modelli, con tutto il rispetto solo gay e lesbiche, con gli etero visti con sospetto, è vero?

Modelli e modelle, sono delle gran persone. Vivono il mondo, e sono ragazzi del mondo. Una vita sacrificata, solo per arrivare al massimo godimento: le foto o la sfilata. Sono delle gran persone, piene di rispetto e spirito di comitiva. Quelli che si riducono a markette (e ne ho conosciuti veramente pochi, ma pochi) per la moda, non sono più dei modelli... ma carne da macello. A Milano si sa tutto e di tutti, chi sbaglia, paga....

Cosa hai provato a passare dall'altra parte dell'obiettivo?

Ci sono nato con la macchina fotografica. Mi affascina, mi eccita: l'emozione per me è racchiusa all'interno del diaframma, il tempo di scatto è come una pennellata, decidi tu, l'intensità.

Avere il controllo, dà una situazione di



dominio oppure bisogna lasciarsi andare alla creatività e all'empatia?

Dipende con chi lavori. Bisogna avere di fronte all'obiettivo gente motivata, che ti da una mano. Bisogna farci l'amore con la macchina fotografica.

Modelle e modelli dei tuoi lavori sono spesso persone che non avevano mai fatto niente del genere, per quale ragione?

Spesso sono ragazze o ragazzi che incontro casualmente e destano il mio interesse. Spesso qualcuno mi dice: voglio essere fotografata, (o fotografato), e se mi trasmettono un sentimento, a prescindere dal bello o dal brutto li fotografo.

Che cosa pensi delle modelle abruzzesi con le quali hai sviluppato il progetto "d'Annunzio & Friends"?

Sono delle ragazze molto gentili. Sognano delle realtà al di fuori della nostra regione che purtroppo sono molto lontane. Io cerco di fare le cose al massimo e credo ci siano grandi testimonianze a riguardo. Se questa classe politica fosse più vicina ai giovani, bussasse ogni tanto anche alla loro porta, potremmo creare un Abruzzo migliore, ricco e bello.

Definisci che cosa è per te il bello?

Il bello è l'insieme di quante più cose ci sono all'interno di un essere umano, non solo come forma. Storia, diavolo, santo, tragedia, vita difficile, cultura, passione, amore, sentimento, fuoco, aria, terra, mare, acqua, l'immensità. Ecco io calcolo così il bello. Il resto è fascinazione: dura poco ed in foto poi si vede che era solo quello: vale poco.

Le tre donne più affascinanti del mondo. Magari una l'hai anche conosciuta?

Monica Bellucci, Charlize Theron e potrei totalmente perdermi per Scarlett Johansson. Non ne ho conosciuta nessuna direttamente, si sarebbe venuto a sapere, prima o poi...

Sei fidanzato?

Ho appena finito una storia di 6 anni, con una donna meravigliosa che mi è stata molto vicino. Chiudere il rapporto è stato qualcosa di terribile. Adesso sono single, ma c'è una persona molto speciale vicino a me.

Progetti futuri?

Vorrei portare un certo cinema in Abruzzo.

Tre cose che cambieresti nella nostra regione?

Se avessi potere, cambierei il corso del fiume Pescara. All'altezza di Bussi per poi attraversare la montagna ed offrire un nuovo corso, per iniziare a dare acqua pulita e nuova vegetazione senza più veleni e scorie tossiche. Cambierei la mentalità: più amore verso la nostra terra, non si può solo prendere e mai dare. Terzo, cambierei gli addetti politici alla cultura e allo spettacolo. Ad esempio: dov'è finita l'Abruzzo Film Commission?

Qual è la tua massima preferita?

Frequentate e riverite, solo chi vi porta in alto. Conta solo l'Amore.



La sanità che funziona e l'interazione medico - paziente e ospedale - territorio al centro del XII Annual Meeting di Urologia III Memorial "Franco Di Silverio"

Le frontiere della medicina e l'evoluzione tecnologica e scientifica hanno dal 1998 un punto di riferimento nell'Azienda sanitaria di Pescara, da quando cioè venne varato il Progetto pilota del "Day Service" di Urologia territoriale presso il Distretto Sanitario di Scafa. Un nuovo modello sanitario basato su procedure diagnostiche anche mini-invasive. Una struttura in grado di assicurare un servizio completo, alternativo al ricovero ordinario, con un complesso sistema di prestazioni ambulatoriali attraverso l'esecuzione di procedure che non richiedano assistenza infermieristica superiore alle tre ore. Tra gli obiettivi centrati dal Day Service troviamo la riduzione dei tempi di attesa; l'appropriatezza delle cure; la qualità del servizio; il taglio dei costi. Il tutto a riprova che un impegno sinergico con competenza e professionalità, medica e gestionale, riesce a creare un circolo virtuoso tra il medico di medicina generale, l'urologo territoriale e quello ospedaliero. Una sfida che passa attraverso un modello assistenziale basato non più sulla singola prestazione ma sulla presa in carico del paziente.

Il Meeting, di rilevanza nazionale svoltosi a Montesilvano dal 9 al 10 Maggio, ha allargato gli orizzonti sulla partnership tra l'Accademia italiana multidisciplinare per l'urologia territoriale (AIMUT) e la Società italiana di urologia territoriale (SIUT) che hanno promosso la XII edizione, che per il terzo anno ha reso omaggio alla figura del professor Franco Di Silverio, l'insigne urologo di fama internazionale, nato a Picciano.

La nutrita scaletta di interventi ha visto alternarsi Giornalisti di fama nazionale, un nome per tutti Margherita De Bac del Corriere della Sera, Relatori di riconosciuta competenza, tra i quali i Professori Tullio Lotti, Paolo Giannotti, Carlo De Dominicis, Vincenzo Gentile, nonché i Presidenti delle più autorevoli Società ed Associazioni scientifiche nazionali, come il Prof. Pierpaolo Graziotti (Presidente AURO Associazione Urologi Italiani), il Giorgio Franco (Presidente SIA Società Italiana di

Andrologia), la Dott.ssa Irene Lauri (Presidente SIUT Società Italiana di Urologia Territoriale), il Prof. Domenico Prezioso (Presidente CLU Club Litiassi Urinaria).

La prospettiva multidisciplinare ha avuto il merito di riportare le esperienze a confronto di urologi, oncologi, radiologi, radioterapisti, andrologi, sessuologi, psicologi, e di ogni figura medica e di ricerca che possa contribuire alla formazione, informazione, aggiornamento scientifico-professionale delle discipline urologiche. Sono state illustrate linee-guida condivise nella definizione diagnostica del carcinoma prostatico, le nuove tecnologie, le indicazioni ed i risultati terapeutici. Attenzione particolare è stata rivolta alle moderne tecniche di chirurgia mini-invasiva. Per il paziente i risultati sono importanti; a parità di esiti, ha: minori perdite di sangue; minori dolori; minore necessità di analgesici, antibiotici, medicazioni; migliori risultati estetici; ridotta convalescenza; rapido ritorno alle attività lavorative.

Una sessione è stata dedicata alle problematiche uro-ginecologiche, in particolare all'incontinenza femminile. In campo andrologico sono stati presentati gli ultimi farmaci utilizzati per contrastare la disfunzione erettile e l'eiaculazione precoce.

Il rapporto tra paziente e territorio è stato esteso anche all'ambiente: siamo quello che mangiamo, ma anche quello che beviamo e respiriamo; per questo motivo è stato presentato uno studio sulla diffusione di agenti inquinanti nell'ambiente costiero abruzzese. Ma una particolare attenzione è stata riservata al rapporto tra paziente, territorio e un nuovo modello di sanità, con un progetto di integrazione attraverso la realizzazione di un network di telecomunicazione che vede coinvolti paziente, medico di medicina generale, territorio e ospedale.

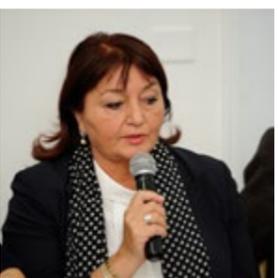
Presidenti Onorari:

P. Giannotti - T. Lotti - L. Luciani - P. Pompa

Presidente: G. Di Giovacchino

Comitato Scientifico:

G. Di Giovacchino - M. Travaglini





"BUON COMPLEANNO ADRICESTA PER I TUOI 10 ANNI"

Serata magica quella di venerdì 9 maggio, al PalaElettra di Pescara, per la manifestazione ADRICESTA Onlus "Tutti Insieme con il cuorededicato a Valentina", in occasione dei 10 anni della Associazione: circa 1300 persone hanno seguito con entusiasmo la serata, tra momenti di commozione e di allegria, ripercorrendo i 10 anni dell'ADRICESTA e con interventi di tutti gli ospiti e sketch dei comici intervenuti. Alessandro Preziosi, accompagnato dagli artisti Abruzzesi Piero Mazzocchetti, Michele Di Toro e Antonello Angiolillo, hanno fatto gli onori di casa ai 260 bambini del Coro ed Orchestra dell'Istituto comprensivo Pescara 8 e ai Comici di ZELIG "Nuzzo & Di Biase" e Michela Andreozzi da Colorado.

Sicurezza totale nel Palazzetto, grazie al sostegno delle Associazioni di Protezione Civile "Volontari senza Frontiere" e Arma Nazionale Carabinieri, unitamente al Corpo dei Vigili del Fuoco e della Croce Rossa di Montesilvano.

La dott.ssa Annarita BINI, Dirigente dell'Istituto Comprensivo Pescara 8 e il Prof. Pierluigi LelliChiesa Primario di Chirurgia Pediatrica, si sono detti entusiasti della manifestazione a favore del Progetto "Un Lettino per la Chirurgia Pediatrica D'Abruzzo", unica in Abruzzo e Molise, che è punto di riferimento anche per le altre regioni limitrofe, indirizzato a fornire arredi completi, con lettini di nuova

generazione e poltrone letto per il genitore che assiste.

La serata è stata l'occasione per la 5° Edizione Premi solidarietà ADRICESTA, assegnati al Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Pescara che, sulle note musicali del film "Il Gladiatore", suonata dall'Orchestra scolastica, sono saliti commossi in uniforme sul Palco con il Com. Pietro Di Risio. Hanno altresì ricevuto il Premio Solidarietà, l'Associazione "LIBERO IN MOTO" con il Presidente Davide SOMMA e Francesca Verrigni per il Pastificio "VERRIGNI", che da anni sostengono i progetti dell'Associazione.

Igea Lattanzio, mamma di Valentina, ringrazia tutti gli amici che da anni seguono gli eventi dedicati a sua figlia e l'ADRICESTA che, in occasione del decennale della sua fondazione, ha voluto dedicarle la serata, mantendendo vivo il ricordo della sua bimba. Tanti i contributi e donazioni, che hanno permesso di raccogliere 38.000 Euro ne mancano circa 4.000,00 per realizzare il Progetto che ha un costo totale di circa 104.000,00 Euro ma, come hanno dichiarato la Presidente Carla Panzino ed il testimonial Alessandro Preziosi, unitamente ai volontari tutti dell'Associazione: "... Speriamo di ottenere un ulteriore sconto dalla Azienda o a trovare qualche altro benefattore che ci aiuterà a realizzare questo importante progetto..."

ADRICESTA Onlus
Carla Panzino

Alessandro Preziosi & Friends salutano il pubblico cantando in coro "VOLARE" di Domenico Modugno



1. Premio Solidarietà ADRICESTA al Com.do VVFF
2. Oltre le 1300 persone
3. Preziosi alle prove dirige i bimbi
4. Proff. Lellichiesa espone necessità reparto chirurgia Pediatrica
5. Antonello Angiolillo riceve attestato solidarietà
6. Attestato di solidarietà alla Protezione Civile Carabinieri
7. Attestato di solidarietà A. Ferri per VOLONTARI SENZA FRONTIERE
8. Attestato di solidarietà Com.te P.Piccinelli carabinieri Pescara e ass. donazione
9. Attestato di solidarietà al Coro ed Orchestra Ist. comprensivo Pescara 8
10. Attestato di solidarietà alla dott.ssa BINI Ist. Comprensivo Pescara 8
11. D'Amario premia D. SOMMA dell'ass.ne LIBEROIN MOTO
12. Attestato di solidarietà al proff. N. Mattoscio Presid. Fond. PescarAbruzzo
- 13.-14. Duo comico NUZZO & DI BIASE da ZELIG
15. L'artista Michele Di Toro
16. Dott.ssa BINI e Presid. PANZINO
17. Gruppo comici con Presid. Carla Panzino e Igea, mamma di Valentina
18. Preziosi, Michela Andreozzi, Piero Mazzocchetti e Angiolillo cantano col coro
19. L'orchestra di 60 ragazzi dell'Istituto Comprensivo Pescara 8



Premio Medicina Abruzzo



Si è parlato di eccellenze della sanità abruzzese con i primari di alcuni tra i migliori reparti esistenti negli ospedali regionali. E' stata salutata così con particolare interesse dal pubblico presente nella Sala Tinozzi della Provincia di Pescara la 6° edizione del "Premio Medicina Abruzzo" che quest'anno ha riconosciuto i meriti di ben 7 equipe mediche delle 4 Province della nostra Regione. La manifestazione, promossa dall'Associazione Culturale Ulisse 2000, è stata presentata dal giornalista di Rete 8 Paolo Castignani, conduttore del programma televisivo

"Medicina facile", coadiuvato dalla valletta di Miss Adriatico Shasa Cappellari ed è stata riproposta in diretta online sul sito internet cronacheabruzzesi.it. In rapida passerella i preziosi riconoscimenti hanno fatto luce sulla Gastroenterologia e endoscopia digestiva del prof. Antonio Astolfi e sulla Chirurgia oncologica del prof. Berardo De Barardis dell'Ospedale Civile "G.Mazzini" di Teramo, l'Urologia del prof. Luigi Schips dell'Ospedale "San Pio" di Vasto e la Neurotraumatologia del prof. Vincenzo Magliani dell'Ospedale Civile di Lanciano, l'Unità operativa "Banca degli Occhi" del prof. Germano Genitti dell'Ospedale San Salvatore dell'Aquila, la Radiologia Interventistica e Stroke Unit dei prof. Vincenzo D'Egidio e Armando Mancini e l'Otorinolaringoiatria del prof. Claudio Caporale dell'Ospedale Civile "Spirito Santo" di Pescara. A consegnare i riconoscimenti sono intervenuti, tra gli altri, i docenti universitari della "G.D'Annunzio" Achille Renzetti e Antonio Cilli, professionisti della sanità e giornalisti. "La sanità abruzzese è composta di professionisti serie e preparati che rappresentano delle eccellenze in campo nazionale-hanno detto gli organizzatori dell'Associazione Culturale "Ulisse 2000" di Montesilvano- in molti settori i viaggi della speranza sono finiti da un pezzo ed in tanti arrivano da fuori regione per curarsi in Abruzzo". L'evento è stato curato in collaborazione con la Marifarma e la Deco di San Giovanni Teatino.



Sviluppo economico in Marocco



Collocazione geografica strategica nell'area del Mediterraneo, importante sviluppo economico, favorevole agevolazione fiscale e forte stabilità politica, rappresentano le prerogative che fanno del Marocco una terra dalle grandi potenzialità e che offre opportunità da cogliere ed investimenti da realizzare. Ed è proprio questo l'obiettivo dell'incontro organizzato dal Centro Estero delle 4 Camere di Commercio d'Abruzzo e da Confindustria Chieti - Pescara, in collaborazione con Confindustria Abruzzo e Banca Popolare di Vicenza, alla presenza di oltre 50 imprese abruzzesi interessate a conoscere vantaggi e modalità per conquistare il mercato marocchino. "Il Marocco è in piena espansione, che abbraccia un po' tutti gli ambiti produttivi - ha spiegato Yasmina Sbihi, direttrice in Italia Agenzia Marocchina per lo Sviluppo degli Investimenti - dall'industriale all'elettronica, dall'automotive ai servizi, ma anche l'agricoltura ed il turismo, settori storici, - sono coinvolti da questo rilancio a livello mondiale. E in un'ottica tutta africana: la strategia principale del Marocco è quella di diventare una porta sull'intera Africa, garantendo grandi opportunità per l'Europa, per l'Italia e per l'Abruzzo". " Confindustria, dal canto suo - ha dichiarato il presidente Paolo Primavera - ha tradotto le esigenze manifestate dalle aziende associate ed ha fortemente voluto questo incontro allo scopo di fornire loro strumenti ed informazioni mirate". "La vicinanza e la forte stabilità politica, rendono questo Paese - ha dichiarato Daniele Becci, presidente del Centro Estero - di grande attrazione per le nostre aziende. La bilancia commerciale tra il Marocco (con un PIL in continua crescita) e l'Abruzzo è già interessante: esportiamo per circa 35 milioni di euro ed importiamo per 42 milioni. Siamo convinti che l'iniziativa odierna, a favore dell'internazionalizzazione delle aziende abruzzesi, funga da grande stimolo per coloro che intendono approcciare il mercato marocchino. E d'altronde la massiccia presenza, oggi, di imprese dei più svariati settori attesta il concreto interesse del territorio ad uscire dai confini nazionali".

Europa: le opportunità del programma Leonardo

Bordeaux, Berlino, Dublino, Malta, Madrid e Portsmouth: denominatore comune Europa. Sono le sei destinazioni di altrettanti paesi europei che hanno permesso di contestualizzare l'esperienza formativa di 126 studenti abruzzesi, assegnatari del progetto Qu.A.Li.T._Tour. 2, finanziato dalla commissione europea attraverso il programma Leonardo da Vinci, con l'obiettivo di agevolare esperienze di formazione professionale in una dimensione europea, attraverso lo svolgimento di tirocini all'estero. Destinatari di quest'opportunità professionale e culturale sono stati gli studenti delle classi IV e V degli istituti di istruzione secondaria "Acerbo", "Aterno-Manthoné" e "De Cecco" di Pescara, l'istituto "Di Poppa" di Teramo, il "Crocetti" di Giulianova e il "Moretti" di Roseto degli Abruzzi. Partner del progetto sono state la Provincia di Pescara e la cooperativa sociale "Lo spazio delle idee" di Roseto degli Abruzzi che ha coordinato il Qu.A.Li.T._Tour. 2, inserito nell'ambito dei programmi di mobilità transazionale europea. Nelle quattro settimane di permanenza all'estero, gli studenti beneficiari hanno svolto corsi di formazione linguistica e tirocini professionali presso aziende del settore turistico amministrativo ed alberghiero. A chiusura del progetto, all'interno del cinema teatro Massimo di Pescara, sono state consegnate le certificazioni Europass alla presenza delle autorità competenti.

Forum Russia: opportunità per imprenditori



E' a firma dell'Agenzia di Sviluppo della Camera di Commercio di Chieti, la giornata di lavori incentrata sulle opportunità per il rilancio del sistema produttivo locale, legate all'internazionalizzazione con un occhio di riguardo alla Russia, identificata come un trampolino di lancio ideale per avviare o intensificare l'export in mercati ad elevato tasso di crescita. "Forum Russia" è il nuovo appuntamento dell'ente camerale teatino, realizzato con le competenze degli esperti dei mercati esteri di UniCredit, che insieme hanno incontrato oltre 40 imprenditori locali presso la sede della Camera di Commercio a Chieti Scalo. La Russia è una delle dieci maggiori economie al mondo in termini dimensionali; in termini di PIL è oggi il terzo mercato emergente dopo Cina e Brasile. Costituisce oggi il crocevia di importanti processi di integrazione e una forte concentrazione di risorse finanziarie internazionali, volte anche a favorire e supportare una nuova stagione industriale per gli attori locali, attraverso il trasferimento di know-how imprenditoriale italiano che da sempre ha caratterizzato l'evoluzione dei distretti industriali nella nostra regione. Quello russo si configura come un mercato con interessanti prospettive di crescita e una piattaforma strategica per l'area dell'est europeo. L'export verso i mercati emergenti è diventata l'ancora di salvezza per molte aziende italiane, specie per quelle più dinamiche ed innovative. Già da qualche anno le note positive per l'economia italiana vengono proprio dalla performance delle nostre imprese sui mercati esteri. L'export italiano in Russia ha ormai superato i 10 miliardi di euro e rappresenta circa il 4-4.5% del totale importato dalla Russia e circa il 3% dell'export italiano totale. Il segnale che ci giunge dai primi dati del 2013 è positivo trainato dai settori della meccanica strumentale (24% dell'export italiano) e dalla Moda (20%).

Sedici anni di
successi
15 mila lettori
ogni mese

Editore
Marzia Falcone
Direttore Responsabile
Paolo Minnucci
Redattore Capo
Paolo Martocchia
Progetto Grafico
Marzia Falcone

Hanno collaborato:
Luisa Gasbarri, Miriam Maturo,
Luciano D'Angelo, Francesca Finelli,
Nicolò Di Garbo,
Roberto D'Ilario, Arcadio Damiani,
Marco Sciamè,

Fotografi:
Giulio Gennari,
Cassandra Maderna,
Giampiero Lattanzio,
Mario Marrone (Top DeeJay),

Diffusione, Manifesti
e Pubblicità
La Dolce Vita S.a.s.
Agenzia Tervast
Fabio Falcone
I dati della gerenza sono in copertina

La Dolce Vita sas:
Via Agostinone, 3
65015 Montesilvano
Tel. e fax 085.4454734
335.5796659
redazione@ladolcevita.it
redazione.ladolcevita@gmail.com
www.ladolcevita.it

Silvi, borse di studio ai ragazzi dell'Istituto "Pascoli"

Lo studio e la formazione dei cittadini del futuro come percorso di crescita sociale e culturale di un paese. Grazie alla famiglia Valentini, originaria di Silvi, lo scorso 2 maggio sono state consegnate le borse di studio agli allievi dell'Istituto comprensivo "G. Pascoli" che nell'anno scolastico 2012/2013 hanno conseguito la votazione



10/10 e lode e 10/10 agli esami di licenza Media. La cerimonia si è tenuta presso l'aula magna del plesso "Leonardo da Vinci", alla presenza del Dirigente scolastico Prof.ssa Maristella Fortunato, dei docenti, della preside uscente Prof.ssa Ada Di Blasio e degli alunni - con i genitori - delle classi seconde della scuola secondaria di primo grado. L'iniziativa si è resa possibile grazie al contributo della famiglia Valentini, che ha donato alla scuola un fondo in memoria dei propri cari: l'intento, meritevole e nobile, è valorizzare il merito degli alunni più bravi e supportare lo studio dei ragazzi nello studio attraverso una donazione composta da libri ed apparati tecnologici. Alla cerimonia ha presenziato la dottoressa Alessandra Valentini, in rappresentanza della famiglia, ed è stata lei stessa a premiare gli allievi non mancando di ricordare a tutti i ragazzi quanto sia importante per il nostro paese il ruolo e l'impegno dei giovani attraverso un preciso percorso di studi. Per l'intero Istituto, si tratta di un riconoscimento che trova applicazione nel dettame degli articoli 3 e 34 della Costituzione, i cui contenuti si esplicitano nel diritto all'istruzione e nella formazione scolastica dei cittadini del domani: «Lo studio, l'impegno, la volontà, il senso di responsabilità e del dovere portano ad una crescita intellettuale ma anche ad una maturazione personale degli studenti» è stato il principio ispiratore di questa importante iniziativa. Un monito, in definitiva, affinché i giovani possano diventare adulti nel miglior modo possibile e attraverso la strada maestra dell'istruzione. Per Silvi, inoltre, l'evento dimostra quanto sia necessario, se non fondamentale, la sinergia tra la cittadinanza e le istituzioni che operano sul territorio. Questi i nominativi degli allievi premiati: Gavoci Fiona e Venanzi Sveva (classe 3[^] B); Di Lorenzo Domenico (classe 3[^] D); Annunziata Lidia e Rapagnetta Roberta (classe 3[^] E); Lannutti Angelo (classe 3[^] G).

festival della melodia alla mostra del fiore di cepagatti



Scrive per la prima volta il suo nome nell'albo d'oro dei vincitori del Festival della Melodia la giovanissima cantante pescarese Piera Luisi che nella 6^a edizione della Mostra del Fiore a Villareia di Cepagatti, Trofeo Terna Rete Italia, si aggiudica il lasciapassare per la finale nazionale del concorso prevista a Sanremo con il brano "Sei nell'anima" di Gianna Nannini. La vincitrice è stata premiata dal responsabile del gruppo Guido La Torre e dal Presidente del coro "Sotto la torre" Camillo Sborgia al termine di una serata molto interessante sotto tutti i punti di vista. Molto bene sono andati anche Tiziano Miraglia con il brano di Mango "Come Monna Lisa" e Nicole Di Virgilio con "Selly" di Vasco Rossi. I premi della giuria e della critica hanno visto i meriti di Anna Rosini con "Io domani" di Mina e della giovane esordiente Benedetta Pedicone con "On my own" di Nikka Costa. Si sono fatti apprezzare anche altri protagonisti della serata come Angelica Buccoliero, Raffaele Rubino, Maria Luigia Tacconelli e Shasa Cappellari. Ospiti d'onore della rassegna sono stati la detentrica

del titolo nazionale Danira Micozzi che ha riproposto con successo il brano suo inedito "Vera" e l'inossidabile Franco Midiri che la prossima settimana tornerà in Moldavia per l'ennesima tournée internazionale. "Non mi aspettavo di vincere ma devo dire che mi ha fatto immensamente piacere - ha detto alla fine Piera Luisi - la musica è la mia passione e spero di tramutarla a breve in una vera professione di vita".

santostefano
le cravatte

Gli unici al mondo a ...

SHOOW ROOM:
VIA NAZIONALE ADRIATICA SUD, 177
64029 SILVI MARINA (TE)
TEL. 085 935 2700 - FAX 085 935 1905
www.italoferretti.it - info@italoferretti.it

Cravatte d'autore
MADE IN ITALY

Inaugurato il reparto di rianimazione a Pescara

È stato inaugurato nei giorni scorsi il nuovo reparto di rianimazione dell'ospedale civile "Spirito Santo" di Pescara. Una struttura all'avanguardia, tra le più grandi d'Italia, che si estende su una superficie di 1100 mq., localizzata nella stessa posizione della precedente andata distrutta per un corto circuito il 21 novembre 2002. Il reparto avrà una capienza di 17 posti letto di cui 13 di rianimazione, 2 di terapia intensiva post-operatoria e 2 di terapia intensiva pediatrica. Ogni postazione paziente è dotata di monitoraggi di punta e di accessoristica tutta sospesa a soffitto rendendo così più agevole il movimento degli operatori all'interno del perimetro del posto letto. Inoltre un particolare sistema renderà possibile con una telecamera il controllo costante e diretto del paziente. Saranno impegnati in un primo momento 3 medici e 15 infermieri per un reparto che conta una sala con 50 posti a sedere per i visitatori interessati. "Si tratta della ciliegina sulla torta del nostro programma - ha affermato durante l'inaugurazione il direttore della Asl di Pescara Claudio D'Amario - dal momento che Pescara diventa così un importante punto di riferimento per tutte le emergenze".



A Chieti la Scuola di Chirurgia Robotica in Oftalmologia

Presso il Centro Nazionale di Eccellenza in Oftalmologia dell'Università "G. d'Annunzio" di Chieti-Pescara è stata istituita e certificata la Scuola Italiana di Chirurgia Robotica in Oftalmologia, unica struttura pubblica italiana all'avanguardia per tecnologie e competenza nella chirurgia robotica in Oftalmologia. Un riconoscimento di alto prestigio che la Società Oftalmologica Italiana ha certificato in Abruzzo dopo aver riconosciuto già nel dicembre 2012 il Centro di Eccellenza diretto dal professor Leonardo Mastropasqua come Centro Nazionale di Alta Tecnologia. La Scuola è stata inaugurata in collegamento in diretta via satellite dalle sale operatorie del Centro Nazionale di Alta Tecnologia dell'Ospedale Clinicizzato di Chieti. Quattromila oculisti, riuniti al Centro Congressi Fiera di Milano per il Congresso Internazionale della Società Oftalmologica Italiana, assisteranno agli interventi eseguiti dal professor Mastropasqua. La chirurgia Robotica è ormai il vero avanzamento in oculistica. La precisione del femtolaser, un bisturi luce indirizzato da un Robot computerizzato e gestito dal chirurgo, consente tagli e disegni chirurgici di una precisione impossibile da ottenere con la sola mano umana e con il comune bisturi. Nella chirurgia refrattiva (miopia, ipermetropia, astigmatismo, presbiopia) i risultati appaiono strabilianti anche su difetti molto elevati perché effettuati con tecniche personalizzate. La Robotica consente di poter utilizzare con estrema precisione nei pazienti operati di cataratta lenti multifocali toriche che consentono di tornare a vedere per lontano e per vicino senza l'uso di occhiali. Nel cheratocono l'uso degli anelli intracorneali montati con il femtolaser, appiattendolo la cornea migliorano la qualità della visione nei pazienti che non riescono più a portare lenti a contatto. Il laser navigato (gestito da un computer e non più manuale) ha aperto una nuova era nella cura delle malattie retiniche. Nelle patologie della retina ed in particolare nella retinopatia diabetica e nelle maculopatie si ottengono risultati di precisione assoluta perché viene trattata soltanto la retina malata risparmiando i tessuti sani.

Importante accordo raggiunto tra la Questura di Pescara e la Croce Rossa Italiana, Comitato Locale di Spoltore



Nella Questura di Pescara è stato sottoscritto dal Questore, dott. Paolo Passamonti, e dal Commissario della Croce Rossa Italiana Comitato Locale di Spoltore, dott. Pierluigi Parisi, un protocollo di intesa tra la Questura e la Croce Rossa Italiana, Comitato Locale di Spoltore. Come noto, il Comitato Locale di Spoltore della Croce Rossa Italiana interviene in occasione di calamità naturali, grandi eventi e, nel tempo ordinario, promuove sviluppa e realizza autonomamente progetti coerenti con la propria missione quali l'assistenza della popolazione afferente al territorio di competenza con particolare riferimento alle persone che necessitano di aiuto.

Il protocollo sottoscritto impegna il Comitato Locale di Spoltore della Croce Rossa Italiana a fornire assistenza ed ausilio alle attività della Questura di Pescara sia tramite personale specialistico in forza al Comitato che tramite mezzi in dotazione. Fornirà, quando richiesto, una propria squadra specializzata per il sostegno psicologico e psicosociale. Curerà inoltre, supporto logistico ed assistenziale a persone in difficoltà. In particolare il Comitato Locale CRI di Spoltore attiverà specifici programmi formativi di carattere socio-sanitario e diffusione Diritto Internazionale Umanitario (D.I.U.) in favore degli operatori della Polizia di Stato mentre la Questura di Pescara attiverà programmi formativi sulle norme di sicurezza da osservare in caso di emergenza sulle strade, sugli interventi di soccorso in scenari interessati da possibili atti criminosi e su altri argomenti di comune interesse.



41 anni di cultura
e spettacoli

Premi internazionali

ENNIO FLAIANO

letteratura cinema teatro radio televisione

Pescara 27 giugno - 20 luglio 2014

Arca Multiplex 27 giugno - 6 luglio 2014



La Ricetta dello Chef



Calamari ripieni con coda di pescatrice

Maestro Nicolò Di Garbo
Insegnante dell'Istituto
Alberghiero di Pescara
dal 1968 al 1996



Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di calamari, media grandezza
- 400 gr di pescatrice
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- 4 pomodori maturi
- 30 gr di pane grattugiato
- olio di oliva, sale e pepe q.b

Preparazione

Mettere a bollire un po di acqua e aggiungere per qualche secondo i pomodori, spellare e togliere i semi. Tritare e mettere da parte.

Pulire i calamari accuratamente, senza aprirli. Togliere la lisca, gli occhi e la bocca. Spellare e lavare bene. Spellare la pescatrice, togliere la spina centrale, sciaquare accuratamente e tagliare a pezzettini. Condire con sale, pepe, uno spicchio d'aglio tritato, prezzemolo, un pò di olio di oliva e del pane grattugiato. Mescolare bene il tutto, riempire i calamari e chiuderli con uno stuzzicadente.

Prendere una teglia che sia sufficiente per contenere i calamari e che sia munita di coperchio. Aggiungere un pò di olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e far rosolare. Una volta insaporiti, togliere l'aglio e unire i pomodori con il giusto sale e aggiungere un mestolino di acqua.

Condire i calamari con del prezzemolo tritato, coprire e cuocere

lentamente per 45-50 minuti. Durante la cottura controllare i calamari e girarli.

NOTE

Passare i pomodori sotto l'acqua bollente in maniera tale che possano spellarsi più facilmente.

I due tipi di pesce devono cuocersi insieme. Per chi preferisce, il piatto, può essere affiancato da un contorno di patate tagliate a piacere, sbollentate e completare la cottura insieme al pesce.





Vuoi che IL TUO MATRIMONIO sia PROTAGONISTA su LA DOLCE VITA Sposi?

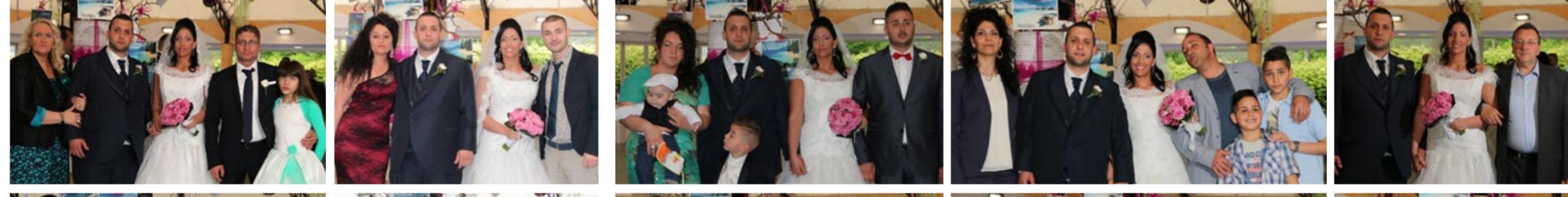
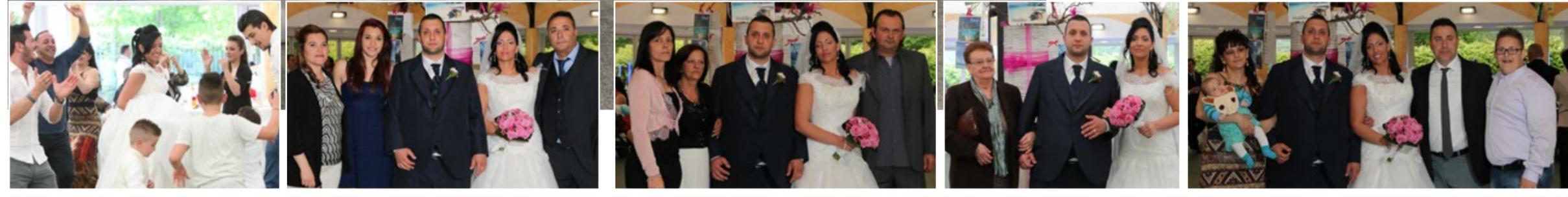
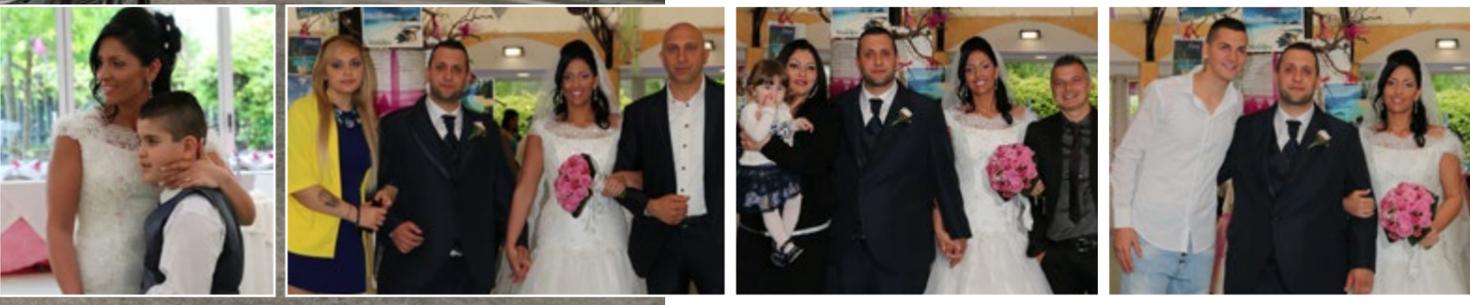
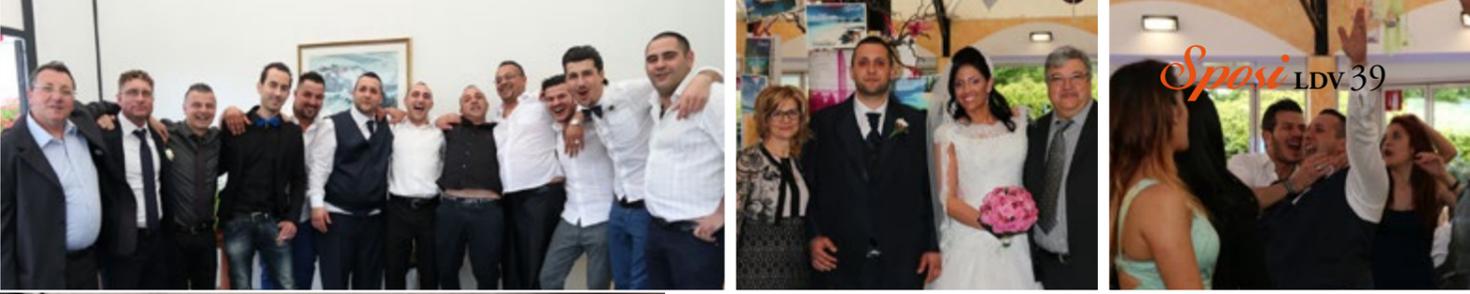
INVIA UNA MAIL: redazione.ladolcevita@gmail.com oppure chiama allo 085 4454734 e sarai ricontattato

Sposami! è nata la nuova rivista "La Dolce Vita Sposi" è GRATUITA Una guida pratica su tutto quello che devi sapere, per fare il grande passo! abiti, location, catering, addobbi, bomboniere e tanto altro...



Alessandro e Noemi

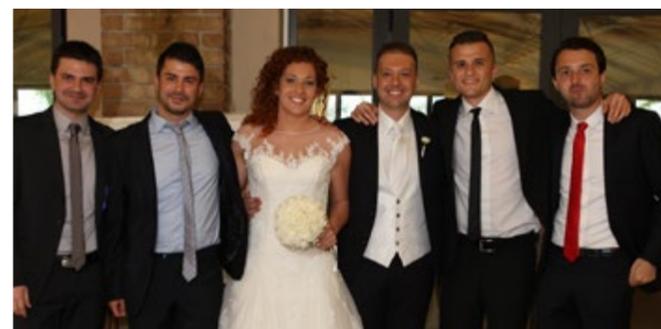
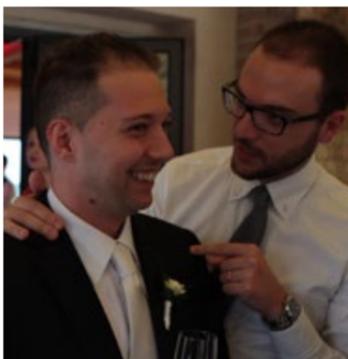
4 maggio 2014 Chiesa: San Gabriele Foto Giulio Gennari



Simone e Fabrizia



27 aprile 2014
Chiesa: Spirito Santo
Foto Giulio Gennari



Via G. D'ANNUNZIO, 15 - ALANNO (PE)
INFO@VILLAALESSANDRA.IT
WWW.VILLAALESSANDRA.INFO
TEL. 085 8573108
VILLA ALESSANDRA SUI PORTALI 360°
E NOZZE CLICK

La Favola

Carlo Poggiali fe cinquanta!

Grande serata di festeggiamenti per Carlo Poggiali, che nei giorni scorsi ha compiuto cinquant'anni. Una serata piena di emozioni vissuta con la sua famiglia e suoi amici di sempre. Cena a base di pesce in un noto ristorante di Pescara e per finire la torta con l'immagine della sua squadra del cuore, la Roma. Musica, battute e tanto divertimento fino a tarda notte. Sicuramente, questi cinquant'anni rimarranno nel cuore di Carlo. Auguri!



Buon compleanno Nazario Pagano

Ha festeggiato nei giorni scorsi all'ex Aurum di Pescara il suo compleanno il segretario regionale di Forza Italia Nazario Pagano. L'avvocato pescarese ha spento la sua 57° candelina in compagnia di tanti amici accorsi per trascorrere con lui una giornata diversa dal solito. Sarà riuscito a mettere da parte la politica per qualche istante? Chissà... certo è che il divertimento non è mancato con un bagno di folla che ha fatto immensamente piacere al festeggiato che aveva proprio bisogno di rilassarsi dopo un lungo ed impegnativo lavoro da Presidente del Consiglio Regionale.



FRANCESCO PALMERINI



CLAUDIO LENAZ



DAVIDE BORRELLI



JOLLY BLU

Qualcuno ha detto che non esiste la macchina del tempo. A questi signori diciamo di venire a sentire un concerto dei Jolly Blu, che ripercorrendo tutti gli anni '90 fino ad arrivare ai giorni nostri, fanno di questa utopia una realtà. Non serve una DeLorean per fare un viaggio nel tempo...basta la musica.

Chi sono i Jolly Blu?

I Jolly Blu sono: Claudio Lenaz (voce), Davide Borrelli (chitarra), Francesco Palmerini (tastiere), Alessandro Volino (basso), Davide Cerasa (batteria)

Perché questo nome?

Il mitico Jolly Blu, del quale si parla nella canzone, è un ritrovo di amici. I Jolly Blu sono proprio questo, un ritrovo tra amici appassionati di musica che portano in giro la musica di Max Pezzali e gli 883.

Com'è nata la band?

La band è nata per caso. Claudio, grande appassionato degli 883, scopre ad una serata karaoke di avere la voce simile a quella di Pezzali e grazie ad alcune conoscenze nell'ambito della musica, mette su il gruppk insieme agli altri componenti.

La formazione è variata nel tempo?

La band, dopo tre anni di concerti e più di 120 date all'attivo, decide di cambiare un elemento per problemi interni. Alla batteria entra Davide Cerasa al posto di Simone Di Tommaso. I resto del gruppo invece continua ancora a essere quello originale.

Perché avete deciso di divenire una cover band? E perché avete deciso di farla in onore dei mitici 883?

La decisione di coverizzare gli 883 è stata soprattutto un'idea del cantante, grazie alla sua passione per questo gruppo. Ma soprattutto perchè ci siamo accorti che nell'ambiente musicale abruzzese mancava una cover del genere. E' stata una scommessa che fortunatamente, dopo tre anni possiamo dire di aver vinto.

Quando è avvenuto il vostro debutto?

Il debutto è avvenuto il 23 Febbraio 2011 a Montegranaro

(mc). Abbiamo deciso di testare il prodotto, lontano da casa in modo tale che se fosse risultato scadente, saremo tornati a casa chiudendo definitivamente il progetto. Invece il locale si trasformò in una bolgia pazzesca così come le 130 date che lo seguirono.

Oggi, a distanza di anni, avete intenzione di presentare dei pezzi inediti?

La storia dei pezzi inediti è un argomento delicato da affrontare. Il cantante scrive canzoni e si può dire che la maggior parte di queste potrebbero essere valide e da inserire in scaletta. Ma il progetto Jolly Blu è nato per portare in giro la musica di Max, e la gente durante le serate è lì per ascoltare quel tipo di musica. Se un giorno affronteremo la sfida degli inediti, sarà con un altro nome. Ma per il momento vogliamo dedicarci al progetto 883.

Com'è cambiato il vostro rapporto con gli amici, i parenti e tutti quelli che vi sono più cari?

I rapporti personali si può dire che sono sempre rimasti uguali. Durante le nostre serate è facile trovare fra il pubblico gli amici di sempre e i parenti, ed è bello vedere il loro entusiasmo durante il concerto. Possiamo affermare con certezza che questo gruppo ha creato una grande, unica famiglia.

Al di fuori del palco, siete amici?

Come abbiamo già detto prima, questo gruppo è fondato sull'amicizia.

Nelle serate dove non suoniamo capita spesso di uscire in comitiva, formata anche dalle rispettive ragazze e amici degli amici. Quello che si è creato, è proprio quello che viene raccontato nella canzone che da il nome al gruppo.

Un saluto per La Dolce Vita?

Un abbraccio forte dai Jolly Blu a tutti lettori e lo staff de La Dolce Vita. E ricordate che se abbiamo fatto questa bella intervista, il merito è tutto del pubblico che ogni sera riempie di emozioni ogni nostro live e sta permettendo a noi di vivere un sogno.

P.S. Secondo noi lo staff de La Dolce Vita è così preparato che sanno chi ha ucciso l'uomo ragno!



LA PEDANA VIBRANTE (WHOLE BODY VIBRATION)

Da oltre venti anni ricercatori di tutto il mondo hanno studiato gli effetti delle vibrazioni sul corpo umano, evidenziando che quando le suddette vibrazioni sono somministrate in maniera controllata, degli effetti molto positivi sul corpo umano, inizialmente questa metodica definita WBV (whole body vibration) fu utilizzata dall'ente spaziale russo e dalla nasa per contrastare in maniera gli effetti della mancanza di forza di gravità sul corpo umano, i primi astronauti che rimanevano per lunghi periodi nelle stazioni orbitanti, denunciavano dei problemi sia all'apparato osseo che a quello muscolare, grazie a dei cicli di allenamento con la pedana vibrante questi effetti venivano minimizzati e comunque si assisteva ad un rapido recupero dei soggetti interessati, un grande contributo allo sdoganamento della metodica WBV dal campo medico-scientifico, al campo sportivo e riabilitativo è stato dato dal noto fisiologo dello sport Carmelo Bosco che perfezionò sia la macchina che il metodo suscitando un forte interesse da parte di allenatori, fisioterapisti, esperti di wellness ecc..

Ma vediamo appunto quali sono i risultati che si ottengono allenandosi con la pedana vibrante:

aumento della flessibilità, aumento della densità ossea, notevole e immediato miglioramento della circolazione periferica, aumento della forza esplosiva, aumento della produzione di ormoni essenziali per i processi di rigenerazione testosterone e GH , nonché di serotonina il così detto ormone del buonumore, è stato inoltre dimostrato che le sollecitazioni sulle articolazioni, legamenti e tendini risulta discretamente ridotta rispetto a quelle che si verificano con un allenamento tradizionale, rendendo possibile l'utilizzo anche a persone anziane, in sovrappeso o in situazioni riabilitative Personalmente utilizzo una pedana vibrante da diversi anni, applicando la metodica WBV con ottimi risultati sia con atleti di alta specializzazione che con persone "normali" il cui scopo è di rimanere in forma e in buona salute, la mia personale esperienza conferma quanto suddetto a riguardo dei effetti indotti dalla pedana vibrante, ma tengo ad evidenziare che è soprattutto lo stimolo che induce l'organismo a produrre maggiormente ed in forma naturale testosterone e GH sia la caratteristica principale che contraddistingue l'utilizzazione della pedana vibrante rispetto ad altre metodiche, ad esempio la sempre valida elettrostimolazione che però agisce principalmente in maniera localizzata e solo a livello muscolare, infatti la maggiore disponibilità da parte dell'organismo di testosterone e GH induce un miglioramento su tutta la performance atletica: forza, resistenza, potenza, ipertrofia e tono muscolare, diminuzione della massa grassa, se consideriamo inoltre che la produzione di questi importantissimi ormoni diminuisce con la mancanza di allenamento oltre che con l'avanzare dell'età è facile rendersi conto delle potenzialità della pedana vibrante, chiaramente gli allenamenti sulla pedana devono essere seguiti da personale preparato, e la stessa macchina deve avere determinate caratteristiche: stabilità della pedana, potenti motori, ed una accurata elettronica di controllo sono i requisiti minimi che distinguono un attrezzo costruito seriamente il cui costo arriva fino a 10000 euro, rispetto a inutili giocattoli che di pedana vibrante hanno solo il nome.

MILLE MIGLIA, VIP E MOTORI

Come trasformare il ricordo di una corsa storica in una manifestazione di caratura mondiale: un'impresa riuscita ad un gruppo di irriducibili e che richiama ogni anno appassionati e VIP da tutto il mondo. Una magia tutta italiana.

LA STORIA ANTICA

La Mille Miglia nasce nel 1927 e si svolge fino al 1957 per 24 edizioni; si correva su strade aperte al traffico sul percorso Brescia-Roma-Brescia per un totale di 1600 Km, circa mille miglia appunto.



Fu ideata e organizzata dal conte Aymo Maggi con l'aiuto di Renzo Castagneto e Giovanni Canestrini, giornalista della "Gazzetta dello Sport", finanziata dal conte Franco Mazzotti per una ripicca alla mancata assegnazione a Brescia, loro città natale, del Gran Premio d'Italia. Era l'epoca pionieristica dell'automobile, non c'erano gli autodromi e le corse su strada rappresentavano l'unico modo per le Case Automobilistiche e per gli appassionati di sfidarsi a bordo di mostri meccanici che hanno rappresentato una svolta sociale così importante. Mille Miglia al Nord, Targa Florio in Sicilia, Coppa Acerbo in Abruzzo e una miriade di altre corse minori, un'epopea irripetibile che ha visto battersi tutti i costruttori e i grandi piloti del momento: auto come Mercedes, Auto Union, Bugatti, Fiat, Alfa Romeo, Ferrari, Lancia, Maserati fino alle piccole case ormai scomparse e piloti del calibro di Nuvolari, Varzi, Campari, Farina, Fagioli, Stirling Moss, Fangio, Von Trips, Gendebien. Tempi eroici, leggende in bianco e nero, miti che venivano vissuti in diretta dagli italiani che si assieparono a migliaia ai bordi delle strade.

Quando i piloti rombavano tra le case o in aperta campagna la gente esultava, incitava, incoraggiava tutti allo stesso modo, c'era ammirazione incondizionata per uomini che dominavano con maestria quelle macchine da sogno su strade malconce, quando il mezzo di locomozione più diffuso erano i piedi o al più il cavallo e la bicicletta per chi poteva permetterseli. Queste gare hanno davvero acceso la passione nell'animo del popolo, fino a quando ne è stata decretata la fine per problemi di sicurezza. L'annus horribilis è stato il 1957, quando proprio durante la Mille Miglia si verificò il più grave dei tanti incidenti occorsi negli anni: all'altezza



di Guidizzolo, in provincia di Mantova, la Ferrari di Alfonso De Portago uscì di strada per lo scoppio di un pneumatico, uccidendo lo stesso pilota, il navigatore e nove spettatori, tra cui cinque bambini. Le eroiche ma pericolose corse su strada terminarono così.

LA STORIA MODERNA

Nel 1977, per celebrare il cinquantenario della Coppa delle 1000 Miglia, l'Automobile Club di Brescia organizzò il Rally 1000 Miglia, con la formula della regolarità. Nella stessa occasione, sull'onda del crescente fenomeno del collezionismo di auto d'epoca, fu organizzata anche una rievocazione della corsa da Brescia a Roma e ritorno, riservata alle vetture storiche. Ma è nel 1982 che rinasce la prima vera rievocazione storica della Mille Miglia e da quel momento il suo eco ha conquistato fan in tutto il mondo.



E' una manifestazione esclusiva, roba da ricchi perché le auto ammesse sono selezionate esclusivamente tra i modelli che corsero la gara storica e vengono condotte da equipaggi provenienti da tutto il mondo, quindi riservata a collezionisti che possono permettersi auto di valore inestimabile e una trasferta non da poco. L'evento non ha eguali perché coniuga tradizione, innovazione, creatività, eleganza, bellezze paesaggistiche e stile di vita del nostro Paese ed è proprio questo mix che la rende glamour, affascinante e appetibile anche ai VIP. Si può dire che i concorrenti sono di due specie: da una parte ci sono quelli agguerriti con il cronometro in mano che pensano solo a vincere la gara; dall'altra, ed è la maggior parte, che partecipa solo per il gusto di essere lì, per godersi la festa e per sfoggiare i loro costosi pezzi d'epoca.

L'edizione del 2014, la n. 32, si è svolta dal 15 al 18 Maggio, ha portato in gara 435 splendide vetture con 1600 persone tra partecipanti e

seguiti, provenienti da tutta Europa e da Giappone, Hong Kong, Singapore, Thailandia, Cina, Emirati Arabi, Nuova Zelanda, Stati Uniti. Porsche, Aston Martin, Ferrari, BMW, Jaguar, Mercedes e altre rarità, un'apoteosi di colori, meccaniche, luci, entusiasmo, fashion, eleganza e belle donne, il tutto a ribadire come l'Italia sia ancora la patria dell'automobilismo prestigioso e della capacità organizzativa. Tra i personaggi noti gli attori Jeremy Irons e Adrien Brody, l'autore tv americano Jay Leno, il cantante degli Ac/Dc Brian Johnson, Bruno Senna, nipote del grande campione di Formula 1, Wolfgang Porsche, nipote del fondatore dell'omonima casa automobilistica e l'ex pilota di Formula 1, Jacky Ickx. Tra il gentil sesso erano da segnalare la modella australiana Erin McNaught, Amy McDonald, bellissima cantante scozzese e Pamela

Picasso, figlia del grande pittore spagnolo Pablo. Il percorso seguito dalla carovana, partita come sempre da Modena, ha fatto tappa a Teramo toccando anche L'Aquila, un gesto simbolico per non dimenticare una terra così duramente colpita e tuttora, purtroppo, agnizzante.

Per la cronaca, la gara è stata vinta dall'equipaggio Mozzi Giordano e Biacca Stefania a bordo di una Lancia Lambda tipo 221 spider Ca.Sa.Ro del 1928, una spettacolare biposto da corsa rossa. Al secondo posto si è classificato l'equipaggio Gamberini-Magni su Alfa Romeo 6C 1750 GS Zagato del 1930, mentre il terzo gradino del podio è stato appannaggio di Moceri-Cavallieri su Aston Martin Le Mans del 1933.

I puristi e gli appassionati storcono il naso davanti a questo circo di colori, denaro e moda. Enzo Ferrari dichiarò che la Mille Miglia era la corsa più bella del mondo. All'epoca era sicuramente così, oggi diremmo piuttosto che è la corsa "del più bello nel mondo".

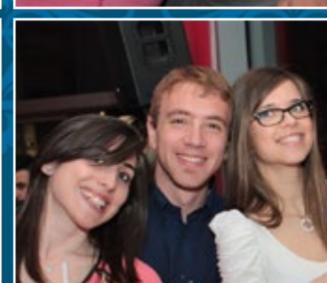
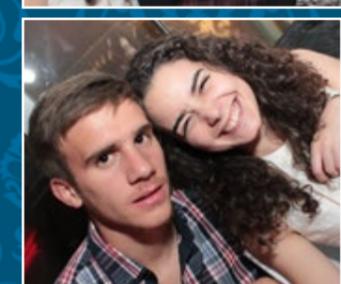
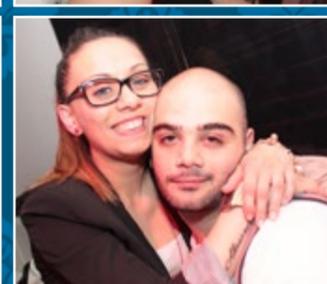
LA CORSA PIU' BELLA DEL MONDO

oggi la rievocazione storica della Mille Miglia è un evento che non ha eguali. La capacità di coniugare tradizione, innovazione, creatività, eleganza, bellezze paesaggistiche e stile di vita del nostro Paese ha fatto della Mille Miglia un simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo.



Un popolo che balla

DIVERTEMENTO IN CITTÀ





Produzioni audio-visuali
www.giulioGennari.it

Programmazione televisiva di
GStyle :

TELEMARE canale 113:
DOMENICA 02.30, LUNEDÌ 03.00,
MARTEDÌ 00.45,
MERCOLEDÌ 05.00,
GIOVEDÌ 23.30, 01.00,
VENERDÌ 02.30, 20.20,
SABATO 01.00

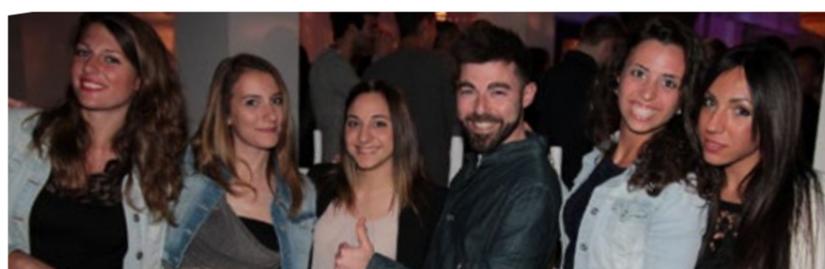
LA.TV canale 274:
MERCOLEDÌ 20.00, GIOVEDÌ 01.00,
VENERDÌ 20.20,
SABATO 18.30, DOMENICA 21:05

CANALE YOUTUBE: GstyleTV
www.facebook.com/gstyleTV
www.nelmondostreaming.tv



65127 PESCARA
VIA GIUSEPPE MISTICONI, 14
TEL. 085 4211443 - 338 6349122
info@giulioGennari.it

JAMBO-PESCARA



Un popolo che balla



RISTORANTE TIPICO LU SCARICARELLE
Viale Bovio, 116/118 Pescara • Tel. 085 27876
www.ristoranteluscaricarelle.it
Locale con aria condizionata • Chiuso il mercoledì

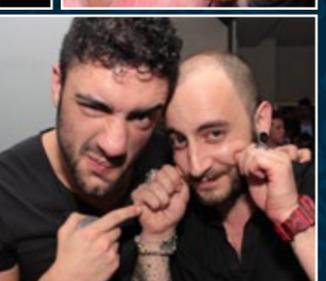
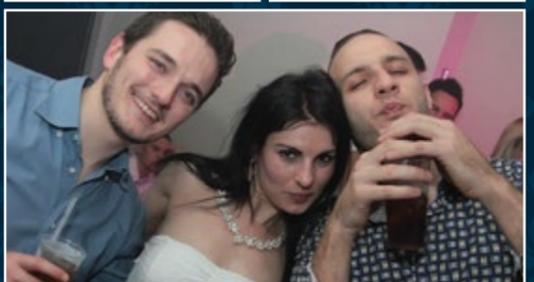
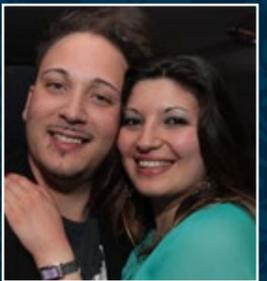
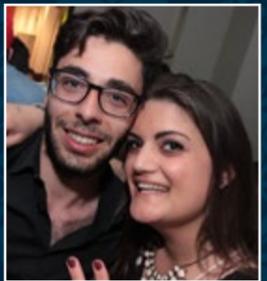
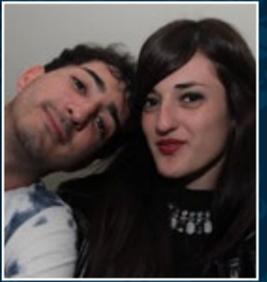
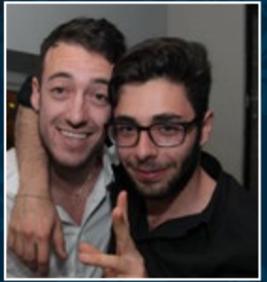
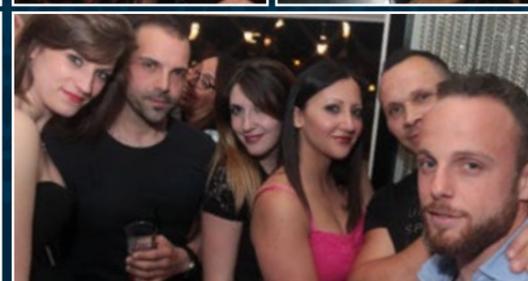


Situato in pieno centro a pochi passi dalla modernissima stazione di Pescara Centrale.

Al ristorante "Lu Scaricarelle" (piccola trappola) conserviamo intatta l'atmosfera calda ed accogliente dei ristoranti di un tempo, quando ancora si poteva andare al ristorante certi di trovare quel rassicurante e tranquillo ambiente familiare.

Fondata nel 1965 e gestito direttamente dalla famiglia Tarquinio da ben 30 anni, ai nostri ospiti proponiamo la più tradizionale cucina abruzzese con un pizzico di originalità negli antipasti rustici, e tanta buona pasta fatta a mano personalmente dalla signora Rosanna, necessaria per la preparazione di gustosi primi conditi con sughi preparati giornalmente.

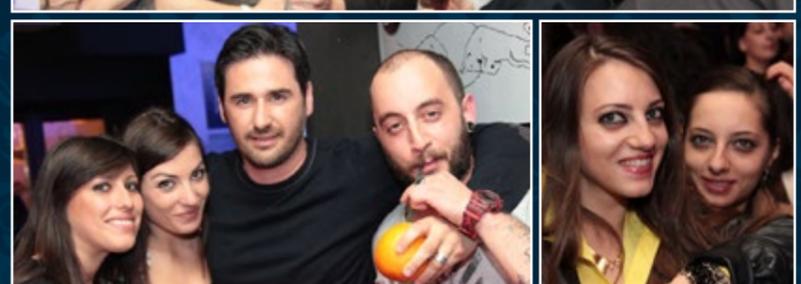
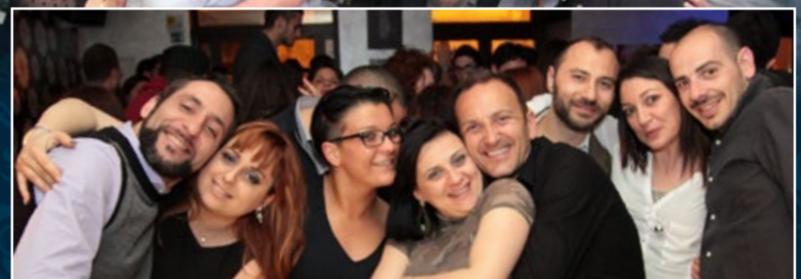
Gli arrostiti di carne, rigorosamente alla brace, sono accompagnati da verdure saporitissime e sempre fresche. Ed è con queste premesse ed un sorriso che vi auguriamo Buon Appetito. Ringraziandovi sentitamente per averci scelto, Walter e Luca Tarquinio.



CUTTY SARK-PESCARA



THE DARK SHOWS-PESCARA



GATE 51

GATE 51

Via Firenze 17B - PESCARA
Tel 085.9436941
PIVA - QUD1UBB06HD

Misslittlecake
milleundolce

Via Cavour, 26-PESCARA
mobile 329 0935523
www.facebook.misslittlecake

VADINI
MOTO CICLI

NOLEGGIOBICI
SERVICE & RENTAL • BIKE

NOLEGGIO RISHO

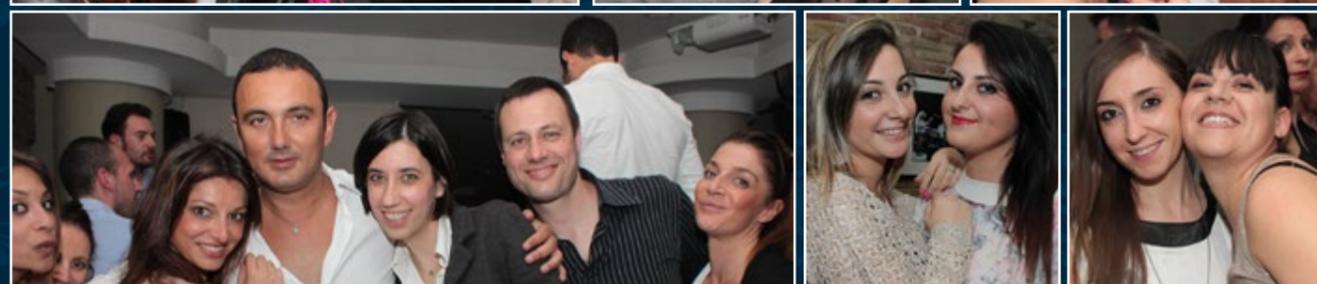
• Riparazioni • Revisioni • Soccorso

085 4453619 • 338 3039201 vadinimotocicli@alice.it

Christian
Calzoleria

Pescara - Via Naz.le Adriatica Nord, 184

RIPARAZIONI RAPIDE
SERVIZIO CHIAVI



La tua estate nei migliori locali



La Prora. Ristorante da Valentina. Locale con ampio spazio sul mare. Cornice ideale per pranzi con famiglie, cene eleganti, feste private, banchetti e cerimonie. Una cucina gustosa e genuina con proposte del giorno e menù a partire da €15,00, curata direttamente da Valentina, chef di origine pugliese che, alla cucina abruzzese affianca le specialità della sua terra. Ottima idea anche il self service per pranzi veloci estivi, oltre alla Pizzeria che spazia dalle pizze classiche, speciali, focacce ecc., e ancora Aperitivo cenato a soli € 6,00 con ottima stuzzicheria. Vieni a trovarci, goditi una giornata spensierata o una serata indimenticabile!



Pescara • Lungomare Matteotti, 46 - Tel. 085 2121042



Plinius. Momenti di relax fra il mare e la città. Questo storico stabilimento balneare sul lungomare di Pescara, è stato ristrutturato con gusto e innovazione. L'offerta del Plinius è molteplice, con una grande cura nella scelta del prodotto. Propone degustazioni di antipasti crudi caldi e freddi oltre ai primi piatti tipici della cucina locale rivisitati con estro e sapienza. A cena c'è anche la scelta della pizza. Da bere vini regionali e non. Ampio spazio all'esterno.



Pescara • Viale Della Riviera, 36 - Tel. 085 4211880



Hai bin. Il locale rinnovato ed accogliente offre ampi spazi con vista mare. La cucina, aperta, permette di vedere tutte le pietanze da voi scelte fino alla cottura, e così i cibi più vari e ricercati riescono ad accontentare tutti i gusti e i palati. Hai Bin offre una cucina internazionale, che varia da quella cinese a quella giapponese, famoso è il Sushi piatto "forte", ma senza farsi mancare quella italiana, con la famosa e richiestissima pizza. Pranzo e cena con buffet a prezzo fisso. Aperto tutto l'anno.



www.haibinpescara.it
Pescara • Viale Riviera Nord, 44 Tel. 085 4222828



La Nave. Ristorante internazionale dal 1950, La Nave è uno splendido locale nel quale potrete assaggiare le tipiche specialità marinare. Nel menù troverete anche un ricco assortimento di pietanze a base di carne. Situato sul mare, allietta il vostro pasto offrendovi un paesaggio di grande suggestione. All'interno dispone di un'area riservata ai fumatori. Per chi desidera coniugare il piacere della cucina con un soggiorno tranquillo ad un passo dal mare, a disposizione il servizio bed&breakfast, per un momento incantato e magico in ogni suo aspetto.



Francavilla al mare • V.Kennedy, 2 - Tel. 085 817115



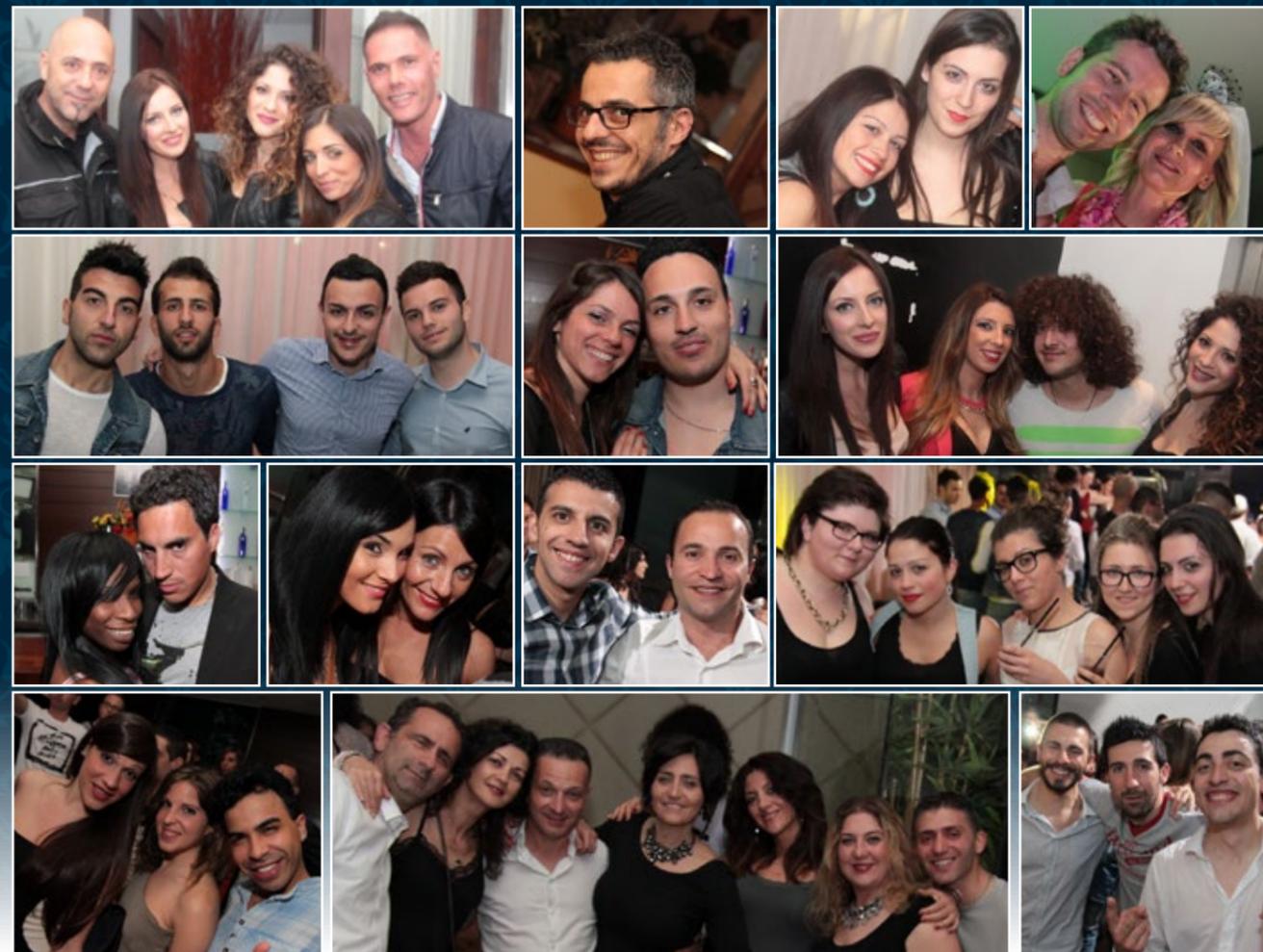
Il ristorante Carbonera è un locale di nuova gestione, situato a Pescara, presso lo stabilimento balneare Miramare. Rappresenta un mix fra tradizione ed innovazione grazie anche alla presenza di uno staff giovane e cordiale. Vanta un'ampia scelta di antipasti freddi e caldi, piatti tradizionali rivisitati con creatività dagli chef ed una vasta scelta di pizze per una piacevole serata tra amici. Il locale, elegante ed accogliente, dispone di un terrazzo e un giardino con eccezionale vista mare. Lo staff Carbonera organizza, inoltre, serate a tema per allietare i propri ospiti; già rinomate sono: la serata degustazioni antipasti, paella e sangria, aperitivi cenati di pesce e tanto altro ancora. Si tratta di una nuova perla del litorale pescarese, tutta da scoprire!

Pescara • Viale della Riviera, 20 Tel. 085 9432518



www.carbonerarestaurant.it
info@carbonerarestaurant.it

CANTINADENIA-PESCARA



CAFFÈ LETTERARIO-PESCARA



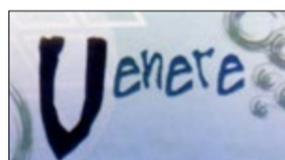
La Pizzeria Ciferni di Davide Ciferni non ha bisogno di descrizioni, dev'essere provata. Dal 1958, grazie al padre, sfornano pizzette, pane, calzoni, dolci e non solo per tutta la zona di Pescara e provincia. Il servizio offerto è da sempre preciso e puntuale. La pizzetta puoi gustarla durante una sera con gli amici, alla tua festa di compleanno, a pranzo, a cena ma anche per organizzare un'occasione speciale o un appuntamento di lavoro. La pizzeria Ciferni diventa "beach"! Ha sempre idee fresche e vi aspetta anche al mare presso lo stabilimento balneare "La Sirena". Cosa aspetti, allora? Vieni a trovarci e a deliziarti con le nostre squisite pizzette e le nostre fantastiche offerte...anche al mare!

 Pescara • Via G. Bovio, 176 • Viale della riviera, 8/12
www.pizzeriaciferni.com • Tel 085 291119



Il ristorante Carpe Diem, rappresenta un vero e proprio incontro con le tradizioni culinarie di Napoli. La specialità è la pizza. Ammassata con lievitazione naturale di 48 ore a temperatura ferma a 24 gradi. Ma la peculiarità è la crosta, ossia il "cornicione ripieno", riempito di ricotta di bufala di Battipaglia, mousse di prosciutto cotto e crema ai 5 formaggi. Locale dove le fantasie degli chef e la loro maestria si nota anche sul versante del pesce, dei primi e delle carni. E' possibile sperimentare la nuova cottura alla brace, attraverso una griglia verticale che rispetta la genuinità. Insomma, il ristorante offre un insieme di sapori, odori, profumi in un contesto bello ed accattivante.

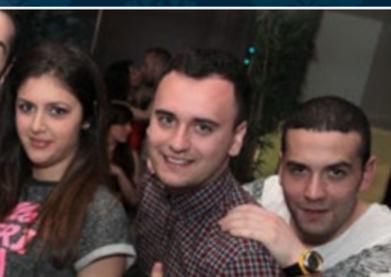
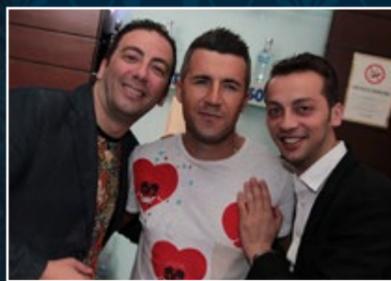
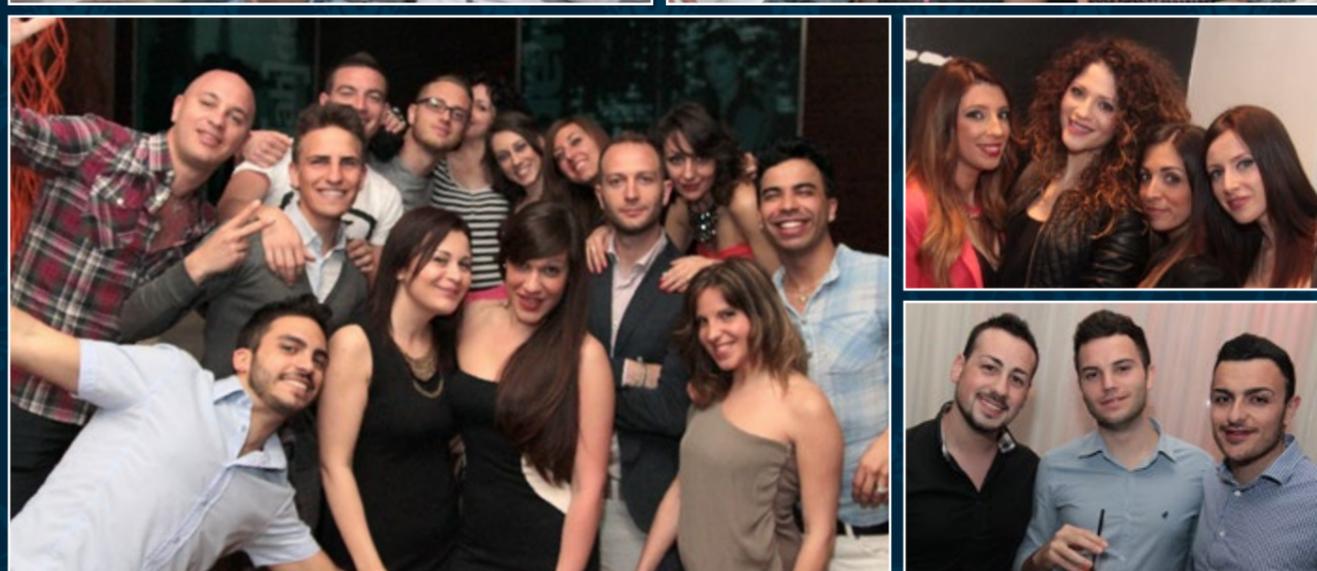
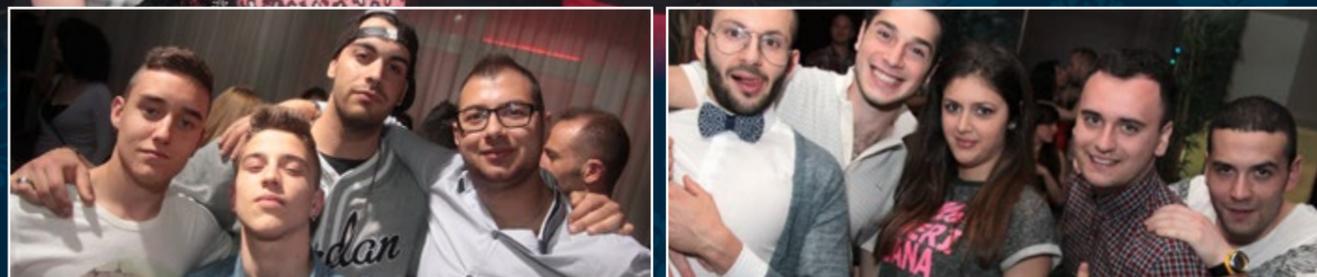
 Montesilvano • Via A. Moro, 22/12 - Tel. 380 6471368 / 085 2190917



Il lido, ristorante Venere, già richiama all'estate. La nuova gestione è del SanMarco's Caffè, che utilizza la propria esperienza per offrire un nuovo modo di vivere l'estate. Il locale è elegante e nello stesso tempo informale. Il ristorante propone un menù di carne e di pesce ed è anche self service a pranzo. Curata è la scelta delle materie prime, per servire il cliente al meglio. E' anche caffetteria, gustosa cornetteria e pizzeria. Il tutto da gustare nell'ampio spazio sul mare. La spiaggia è attrezzata con parco giochi per bambini. Perfetto per feste private.

Pescara • V.le Riviera, 12 - Tel. 393 6587645/ 085 4215268





DOVE ANDIAMO QUESTA SERA?



L'Enoteca di Gaudium propone vendita e degustazioni di specialità abruzzesi: pasta e intingoli, salumi e formaggi, dolci e liquori. Il cliente se desidera, può scegliere direttamente i prodotti dalla dispensa, e consumarli nel ristorante attiguo, pagando solo il prezzo allo scaffale, o lasciarsi conquistare dalle proposte del menù del giorno. Ampia scelta di oltre 40 proposte di birre artigianali Italiane ed estere. Vini al calice per gustosi aperitivi cenati e bottiglie selezionate. Ideale per eventi. Si confezionano idee regalo originali, personalizzate per ogni esigenza, anche per regali aziendali.



Pescara • Via B. Croce, 125 - Tel. 085 63710



Il ristorante Regina Elena, è situato nel cuore della città a due passi dal mare, il Direttore Gianni Olivieri è lieto di accogliervi in un ambiente sobrio ed elegante, con un servizio curato e professionale, ed una cucina che fa leva sugli accostamenti di pesci pregiati e ingredienti insoliti con risultati più che soddisfacenti, conservando le qualità sovraffine della tradizione marinara, dando vita a piatti leggeri. La cucina è eccelsa, e il menù è ampio, tra le specialità i crostacei e il pesce d'altura. La cantina è specializzata nella selezione di viticoltori abruzzesi ma offre una selezione di etichette delle più rinomate case vinicole nazionali ed estere.



Pescara • Viale Regina Elena, 38 - Tel. 085 4429838



L'Altro Cafe'. Ambiente colorato e accogliente, con personale simpatico e giovane, ma con grande esperienza nel settore. Il locale e' aperto tutti i giorni fin dal mattino con ottime e ricercate colazioni, per continuare con ricchi e sfiziosi aperitivi e taglieri accompagnati da cocktail e lounge drink. All'interno e anche nel piccolo spazio esterno e' possibile ascoltare ottima musica che rende il momento di relax, ancora piu' piacevole. Ideale per compleanni e feste private. Su prenotazione buffet per qualsiasi evento. Insomma, un piccolo angolo di paradiso dove Mauro, Tania e il loro staff, Vi aspettano!



Pescara • Via Naz.le Adriatica Nord, 405 - Tel. 085 7932645



Rosy's Cafe'. Il locale di recente apertura è gestito a conduzione familiare. Atmosfera giovane, si respira anima di loungebar, con una passione per la notte, dalle 22 in poi il mercoledì, venerdì e il sabato cicchetti a 1 euro e cocktail a 3 euro! Ma non solo, tutto l'arco della giornata è a disposizione della clientela. La mattina, si comincia con la caffetteria, cornetteria fino ad arrivare ad aperitivi sfiziosi, pranzi veloci e ancora panini e gustose pizze. Il locale e' disponibile per feste di compleanno e di laurea su prenotazione a piccoli costi.



Pescara • Via Benedetto Croce, 170 Tel. 085 4510374



Touring. Ogni giorno presenta menù con una gran varietà di primi, secondi di carne o di pesce tra cui scegliere, qualsiasi contorno desiderate e una vasta scelta di dessert. Potete gustare la freschezza dei nostri piatti a base di carne scegliendo tra le tante specialità gastronomiche e i prodotti tipici locali, preparati da mani esperte direttamente sotto i vostri occhi. Ogni mattina i nostri cuochi scelgono al mercato solo il pesce più fresco per garantirvi secondi piatti semplici e gustosi. Self Service, Rosticceria, Pasti da asporto. In 40 anni abbiamo imparato una sola cosa. Facciamo ciò che vi piace!



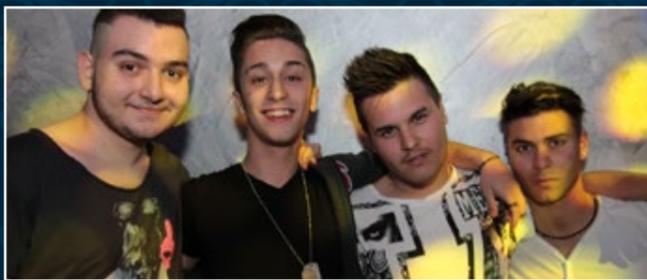
Pescara • P. Duca degli Abruzzi, 61 - Tel. 085 4712750



Il locale, caldo e accogliente, è gestito dalla graziosa Alessandra Di Meco. Il menù propone un'ampia scelta di arrostiti: classici, di fegato e di pollo. La specialità della casa è il pecorino alla griglia, accompagnato da stuzzicherie e bruschetteria. Tutto è cotto alla brace, nel rispetto dei sapori e della tradizione. Anche i dolci sono fatti in casa per i palati più esigenti. Da bere: birre tradizionali e vini del territorio. Adatto per accogliere comitive, famiglie e per feste di ogni genere. Gli arrostiti sono anche d'asporto.

Montesilvano • Via Verrotti, 110 - Tel. 345 92 52 848





Il locale sorge nel complesso sportivo denominato Pescara Due. Luogo gradevole, legno un po' ovunque, ideale per accogliere comitive, feste di compleanno o semplicemente per trascorrere una serata tra amici. Specializzato nella preparazione di carni alla brace, cotte al momento. Per gli arrosticini, di produzione propria vengono selezionati i pezzi migliori della pecora per rendere l'arrosticino tenero e saporito. La specialità della casa è la "scottona", carne di una tenerezza eccellente. Viene servita in bella vista, in un piatto bollente con olio extravergine di oliva e spezie particolari, su ricetta dello chef. Un'altra delizia è il bruschettono, un classico della cucina italiana, rielaborato e farcito secondo il gusto del cliente. Vi aspettiamo per gustare i nostri particolari piatti.



Pescara • Strada del palazzo, 39
Tel. 085 74762 • 339 7071611 • 393 5656629



Il ristorante Margazzil è un locale dall'ambiente elegante e raffinato, che ospita anche banchetti e piccole cerimonie. E' gestito dalla famiglia D'Arcangelo. Situato presso l'uscita della A14 e specializzato in cucina marinara. Si può degustare un'ampia scelta di antipasti e piatti a base di pesce, accompagnati da vini locali, nazionali e internazionali offerti dalla selezionata cantina. Il tutto completato da un'ottima scelta di vini da fine pasto e distillati da sorseggiare con le creazioni artigianali.



Città S. Angelo • Strada Lungofino, 141
Tel 085 959880 • 328 9594286



www.bontagelaticom
bontagelati@libero.it

Gelateria Bontà, produttrice di gelato artigianale di altissima qualità, è nata per dare vita ad una vera e propria passione, "addolcire il mondo". La scelta e la selezione della materia prima, rende ogni gusto riconoscibile e senza confusione di sapore. Oltre ai classici, la ricerca è continua, e sempre nuove e particolari le scelte proposte come il gelato al pane, al gorgonzola, agli asparagi, al pecorino, alla rosa ecc. Rimane fiore all'occhiello, la crema pescarese, al sapore di Parozzo, realizzato con tutti gli ingredienti di questo dolce e il gusto Biscotto della Nonna. Ottimi i gelati alla frutta e importantissimo da ricordare è che il gelato è sempre fresco di giornata. Insomma Bontà...Missione Dolcezza.

Via Tronto, 10 Pescara • Tel. 085 4312121



Il Ristorante "Carmine" dal 1989 è il punto d'incontro tra l'arte culinaria tipica della marineria abruzzese e l'olio extravergine di Loreto Aprutino, vanto della mediterranea gastronomia.

La famiglia Ferretti ringrazia la clientela per i venticinque anni di attività.

Giorno di chiusura: lunedì
Loreto Aprutino (Pescara) • C.da Remartello, 52
tel. 085 8208553 • www.ristorantecarmine.it



kristian Ferretti da Carmine



Pasticceria-Caffetteria Michetti a Montesilvano, è ormai da tempo una pasticceria artigianale di grande qualità. L'eccellenza dei prodotti usati e la professionalità costante del pasticcere Paolo Michetti, mostrano l'enorme passione verso quest'arte antica e prelibata. L'obiettivo da sempre è la continua ricerca della massima soddisfazione del cliente. Tante le golosità che si possono trovare, inoltre per accontentare tutti i palati proponiamo ottimi aperitivi cenati e tante leccornie salate per tutti i gusti.

Montesilvano: C.so Umberto, 17 - tel. 085 835697



La Bottega del Gelato nasce e si sviluppa intorno al progetto finalizzato a rendere fruibile a tutti un prodotto artigianale di eccellente qualità, anche a chi per scelta o necessità non assume il latte e i suoi derivati, ovvero vegani e intolleranti. Tutti i prodotti per il gelato sono senza glutine e viene utilizzata frutta fresca di stagione. Non mancano le creme classiche, valorizzate dall'utilizzo di mantecatori espressi, che producono il gelato all'istante. Un'ampia scelta di torta gelato e semifreddo, monoporzioni, stecchi e biscotti sono a disposizione della clientela, anche su ordinazione. Inoltre centrifugati di frutta e verdura completano il quadro delle proposte.



Pescara • Via Piave 108 Tel 085 9047427

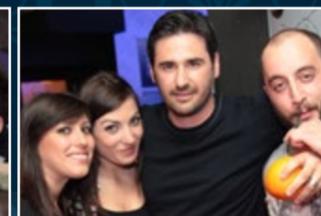
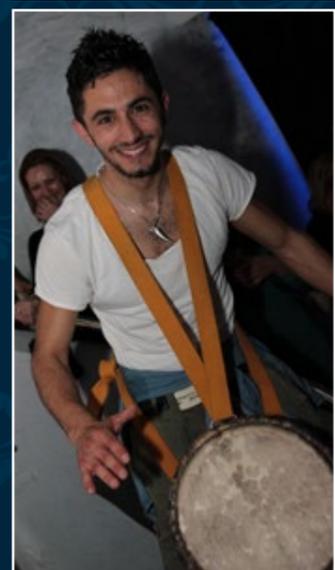
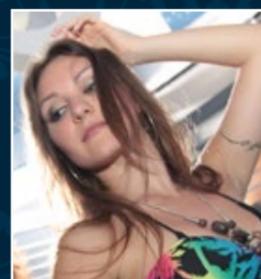


Il Ristorante "Lo Spagnolo" ha aperto i suoi battenti a Pescara, per offrire alla città un nuovo e ricercato luogo di incontro, degustazione e intrattenimento. Potrete gustare specialità spagnole in un'atmosfera elegante e suggestiva e assistere a spettacoli di flamenco dal vivo. Colori, profumi, sapori, suoni...un nuovo incanto in cui immergersi per qualche ora. Ideale per pranzi, cene aziendali e feste private. Aperto dalle 19,30 chiuso il lunedì. È consigliabile la prenotazione.



www.lospagnolopescara.net
Pescara • Viale Marconi, 146 - Tel. 085 694870





PASTICCERIA



DANTE

A Montesilvano, quando si parla di pasticceria artigianale di grande qualità, non si può non citare la pasticceria Dante. È gestita dal signor Dante Pierdomenico, da quarant'anni nel settore, che si occupa personalmente della preparazione di dolci, paste, pasticcini, e di magnifiche torte a soggetto. La pasticceria Dante propone anche un servizio di catering per organizzare rinfreschi per le occasioni più importanti. E' anche caffetteria, ed è un punto di ritrovo a qualsiasi ora per un buon caffè o per mangiare un pasto veloce. A pranzo infatti è tavola calda, pronta a soddisfare i palati più esigenti e tradizionali. L'atmosfera dell'ambiente e la cordialità dello staff regala momenti di relax e familiarità.

Montesilvano • C.so Umberto,571 • Via Verrotti, Espansione 2



Naiko
gelateria&co.

Siamo legati da sempre alla ricerca delle cose semplici e buone, delle tradizioni, a coltivare la passione per la natura i suoi colori e i sapori. Proponiamo caffetteria, gelati, yogurt e dolci realizzati artigianalmente con prodotti di prima qualità, freschi e genuini, fin dove possibile a km 0 o comunque nazionali ad esclusione dei prodotti tropicali. Dei nostri 5 sensi almeno 4 vogliamo che siano ben presenti nei nostri gelati. Forte di queste convinzioni la gelateria Naiko Vi dà il benvenuto e Vi augura una lieta permanenza. Vi aspettiamo numerosi e, per questa estate, ci potete trovare anche al mare presso "SATURNO BEACH CLUB", sulla riviera nord di Pescara.

www.naiko.it

Pescara • C.so Vittorio Emanuele, 408 Tel. 085 27194



R
BAR
PASTICCERIA **Roberto**

Bar pasticceria Roberto, famoso a Pescara per le favolose pizzette da spuntino, accompagnate da aperitivi ma anche per la gustosa pasticceria e caffetteria. Il locale rinnovato risulta spazioso e moderno ed è la location ideale per feste di laurea, essendo posizionato a pochi passi dall'università. Ideale anche per feste di compleanno e pranzi veloci. E' anche laboratorio di pasticceria e quindi in grado di realizzare torte personalizzate e soddisfare la clientela per ogni richiesta. Il personale è giovane e gentile e vi aspetta per accogliervi e regalarvi dolcezze, profumi, tradizione e passione.

Pescara • Viale della Pineta, 9 Tel. 085 64466



da SILVANO

cui è possibile assaporare ancora i piatti della tradizione abruzzese con una attenta selezione delle materie prime offerte dal territorio. I sapori di una volta in un ambiente accogliente, rappresentano il giusto mix di questo locale, solo per i commensali che riescono a contemplare le meraviglie di un piatto, che sia esso di carne o di pesce che non è solo una gioia per il palato, ma anche un trionfo di colori e sfumature, da gustare con gli occhi. Ottima e fantasiosa la Pizzeria col forno a legna, attenta e ricercata la selezione di birre. L'esperienza e la maestria dello Chef Silvano sono a disposizione per banchetti, ricevimenti, comunioni e feste per bambini con animazione. Aperto pranzo e cena.

Pescara • Viale Alcione, 43 Francavilla al Mare Tel. 346 2366753



Cafè
"Cafè"

Cafè Cafè è il luogo ideale per concedersi momenti di ristoro e approfittare della simpatia e familiarità di questo locale. Ambiente, quindi, accogliente e nello stesso tempo moderno e giovanile. Ideale per eventi musicali e gastronomici. Il locale offre un ampio spazio all'esterno, dove intrattenersi nei periodi più caldi dell'anno, per gustare aperitivi a pranzo e a cena, accompagnati da cocktail e bevande di ogni genere. La mattina è calda caffetteria con ottime colazioni, fragranti torte, pasticceria assortita, cornetteria, sprumute di frutta fresca e... tanto altro! A pranzo si possono gustare anche veloci piatti, preparati al momento! Qualità, servizio e cortesia.

Montesilvano • Via Verrotti, 186 Tel. 389 1768082



LE FOTO PIU COOL
DELLA RIVIERA



TOP DEEJAY.com

Nuovi orizzonti...
ITALIA - SPAGNA

Il nostro obiettivo e
la tua immagine!

scarica la tua app



mmarrone@topdeejay.com



segui su



Un popolo che balla

LDV 67



www.citroen.it
citroen profumata TOTAL

**CHI PENSA DI AVERNE
VISTE DI TUTTI I COLORI
SI SBAGLIA.**



**NUOVA CITROËN DS3 BLU ZAFFIRO.
UN NUOVO CONCETTO DI BLU.**

Stile, carattere, spirito anticonformista. Sono queste le parole che hanno ispirato il genio creativo di Citroën. Scegli di far parte del cambiamento e lasciati sedurre dal Blu Zaffiro di Citroën DS3, l'auto dalla personalità unica come te.

TI ASPETTIAMO

Citroën DS3 1.4 VTI 95 GPL Airstream. Consumo su percorso misto: 5,9 l/100 Km (solo benzina) - 8,2 l/100 Km (solo GPL). Emissioni di CO2 su percorso misto: 136 g/Km (solo benzina) - 129 g/Km (solo GPL). Le foto sono inserite a titolo informativo.

CREATIVE TECHNOLOGIE



AUTOEPI

VIA TORRETTA, 12 - VIA TIBURTINA, 326 PESCARA
TEL: 085/4312345 FAX: 085/4967237 www.autoepi.citroen.it - email: autoepi@citroen.it



JAM-PINETO



NETTUNO-PESCARA



FRANCESCO DI CARLO

PARRUCCHIERI



Via Regina Elena 24/3 Pescara info: 327 1661874



Un popolo che balla

Un popolo che balla

LINK-PESCARA



Un popolo che balla

Un popolo che balla

PARIMPAMPU' - PESCARA

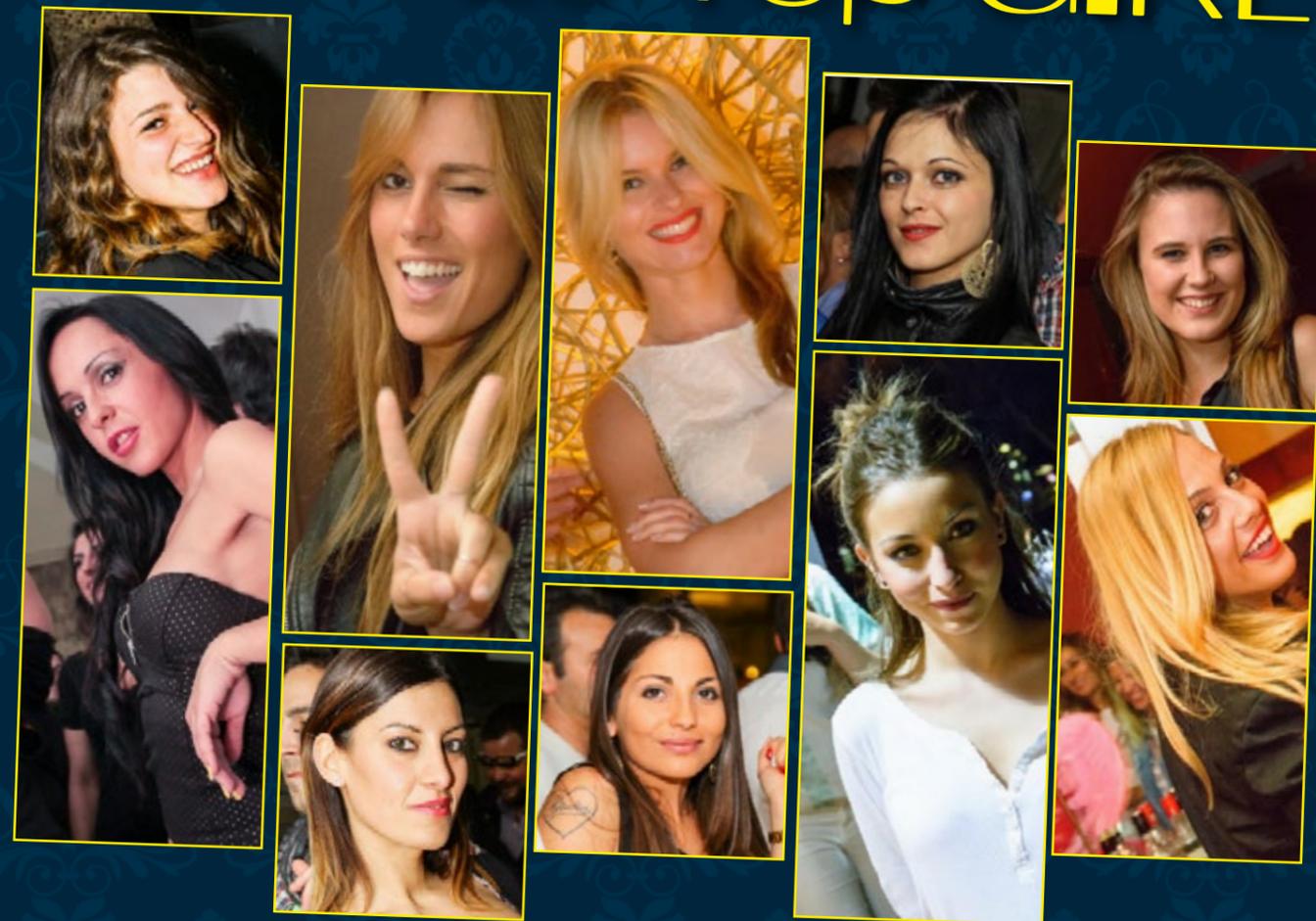


Un popolo che balla

LA NOCHE CALIENTE



Le Top GIRL



ARCA MULTIPLEX

Il più grande Multiplex d'Abruzzo... a 5 minuti da casa tua



5
Giugno



19
Giugno



19
Giugno

16
Luglio



Scarica gratis l'Applicazione



www.multicinema.it

ACQUA & SAPONE[®]

Oltre la Convenienza



in onda dal 9 al 15 Giugno 2014

Iscriviti su www.mentadent.it
ed entra a far parte
del Club della Prevenzione!

€ **3,99**

Club
Prevenzione
mentadent

Subito fino al
50%
DI SCONTO
sulle cure dentali.*

*scopri le condizioni su www.mentadent.it

PREZZO SPECIALE

DEBORAH
MILANO

Smalto Prêt à Porter colori assortiti

PREZZO SHOCK

100% A PROVA DI FORFORA*. OGNI GIORNO

Acquista **2** prodotti CLEAR

OMAGGIO

subito in **OMAGGIO**** un
PALLONE DA CALCIO

PREZZO SPECIALE

NUOVO CLEAR

* Forfora visibile, uso regolare.

IL NUOVO **sunsilk**
MORBIDI & LUMINOSI

Nutre i capelli secchi e li rende luminosi, senza appesantirli

€ **1,49**

sunsilk
CO-CREATIONS

Offerte valide dal 9 al 22 Giugno