

SETTIMANALE - Supplemento web alla testata giornalistica Wanted.
Periodico gratuito di Attualità, Cronaca, Cultura, Eventi, Sport

BUONE FESTE DI PASQUA da tutto lo staff del nostro gruppo



Roseto, “Passata la festa, gabbato lo santo”

Prendiamo in prestito un vecchio detto “Passata la festa, gabbato lo santo” per segnalare che, in questo caso, passate le elezioni ci si dimentica di rimettere le cose com'erano.

Ci riferiamo alle elezioni regionali del 10 marzo, quando l'amministrazione celermente (come previsto dalla legge) installò in una ventina di luoghi del territorio le famose bacheche per le affissioni dei candidati.

Oggi, trascorsi 3 settimane le bacheche con i “santini” delle facce e gli slogan elettorali fanno bella mostra lungo via Nazionale. Forse si attende l'estate per ricordare ai turisti che anche in Abruzzo si sono svolte le elezioni regionali.



7 Giorni Roseto

SETTIMANALE - Supplemento web alla testata giornalistica Wanted
iscritta al Registro Stampa del Tribunale di Teramo n. 384/96.
Periodico gratuito di Attualità, Cronaca, Cultura, Eventi, Sport

DIRETTORE RESPONSABILE

Luciano Di Giulio - digiulioluciano@gmail.com

Luciano di Giulio, rosetano di nascita, vive e lavora a Roseto degli Abruzzi. Nella sua carriera di giornalista si è interessato, oltre che di musica, collezionismo, cronaca e cultura, prevalentemente di ricerca storica, scrivendo pubblicazioni, articoli e interventi in manifestazioni e convegni culturali. Si è dedicato all'organizzazione di manifestazioni abruzzesi e nazionali per la valorizzazione dei personaggi e del territorio abruzzese. Sono oltre 60 le pubblicazioni a cui ha partecipato, come ricercatore, editore e scrittore.

REDAZIONE GIORNALISTICA

Mario D'Amario, Walter De Berardinis, Emidio Di Carlo, Stefania Di Carlo, Anastasia Di Giulio, Massimo Di Giacinto

STAFF

Mario De Bonis, Ezio Di Cristoforo, Giuseppe Pollice, Rossella Iezzi

COLLABORATORI ARTISTICI

Luciano Astolfi, Carlo Di Tecco

COLLABORATORI FILATELICI

Lanfranco Agostinelli, Emidio D'Ilario, Nicola Marziani, Fulvio Tesauro

COLLABORATORI MUSICALI

Enrico Borgatti, Rocco Della Loggia, Mimmo Di Giannatale, Remo Di Giannatale, Pino Di Sante, Antonio Esposito, Mauro Marinelli, Gabriella Parisciani, Valentina Pergallini, Vincenzo Pergallini, Francesco Pincelli

FOTO

Archivio giornale 7 Giorni Roseto, Archivio TgRoseto, Archivio Roseto News, Archivio Qui Roseto, Archivio Wanted, Archivio Italcator, Massimo Di Giacinto, Luciano Di Giulio, Francesco Esposito, Enzo Piscicella, Andrea Cusano, Mimmo Cusano, Michele Del Governatore, Piero Del Governatore

VIGNETTE - Roberto Cantoro

Foto, montaggi, foto di alcuni articoli rientrano nella letteratura della satira. Alcune immagini interamente o parzialmente riprodotte in questo sito sono a volte reperite in Internet. Qualora violino eventuali diritti d'autore, verranno rimosse su richiesta dell'autore o detentore dei diritti.

 **Radio Adriatico**

Il tempio della Musica

www.radioadriatico.altervista.org



Instagram

Pallacanestro ROSETO Basket

Notizie e Curiosità sul Basket di Roseto degli Abruzzi (Teramo)

www.pallacanestroroseto.altervista.org

twitter 

TG Roseto.it

www.tgroseto.it



Telegram



facebook



Pallacanestro Roseto Basket



Tg Roseto - Notizie di Roseto



Tg Roseto - Notizie Abruzzo e Italia





Gaetano Braga
Una vita per il Violoncello



QUANDO ROSETO
SUONAVA



Notizie e Curiosità sul Basket di Roseto degli Abruzzi (Teramo)



Roseto, attivo il numero unico europeo 112 (Uno Uno Due) per tutte le emergenze

Il Numero Unico Europeo di Emergenza (N.U.E.) 112, il numero di telefono attivo in tutti gli Stati dell'Unione Europea, che assicura l'accesso ai diversi servizi di soccorso, da oggi è operativo anche per la provincia di Teramo, e quindi, da oggi, anche nella città di Roseto degli Abruzzi..

Entrato in servizio il numero unico europeo per le emergenze 112 nel distretto telefonico in provincia di Teramo.

In pratica in provincia di Teramo tutte le chiamate ai numeri di emergenza e soccorso vengono indirizzate sulla Centrale Unica di Risposta (C.U.R.) il cui operatore, dopo aver identificato il chiamante, localizzata la sua esatta posizione, e dopo aver valutato la natura dell'intervento da effettuare, girerà la richiesta alla Centrale di secondo livello (soccorso sanitario, forze dell'ordine, vigili del fuoco, guardia costiera) che provvederà all'in-

vio dei soccorsi, filtrando tutte le chiamate non emergenziali.

Il servizio era già partito in altre parti d'Abruzzo, con l'entrata nei restanti distretti telefonici di Teramo si completa il servizio NUE in Abruzzo.

Una vera e propria rivoluzione nel campo delle emergenze e del soccorso sanitario.

In Abruzzo sono nquaranta gli ope-

ratori assunti da Abruzzo Progetti s.p.a. che si alterneranno alle postazioni telefoniche della centrale di risposta, suddivisi in tre turni quotidiani, assicurando una copertura per tutto l'arco delle 24 ore, 7 giorni su 7.

La Centrale di Risposta del NUE è collocata nella sede della protezione civile regionale, in Via Salaria Antica Est 27, a L'Aquila

Ricapitolando tutte le chiamate ai



**UNO
UNO
DUE**

**NUMERO DI EMERGENZA
UNICO EUROPEO**



Roseto, attivo il numero unico europeo 112 (Uno Uno Due) per tutte le emergenze

numeri di emergenza e di soccorso (112, 113, 115, 118, 1530) effettuate dai distretti telefonici dell'Abruzzo, saranno indirizzate sulla Centrale Unica di Risposta (CUR)

il cui operatore, identificato il chiamante e localizzata la sua posizione, dopo aver indagato la natura dell'intervento da effettuare, girerà la richiesta alla Centrale di secon-

do livello (soccorso sanitario, forze dell'ordine, 115 vigili del fuoco, guardia costiera) che provvederà all'invio dei soccorsi, filtrando tutte le chiamate non emergenziali.

Ricordiamo che si può chiamare il numero di emergenza Unico Europeo, 112, (Uno - Uno - Due) gratuitamente da rete fissa o mobile anche quando il telefono non ha SIM, è bloccato o non si ha credito telefonico.

Perché chiamare il numero unico europeo 112

Perché chiamare il 112 (Uno - Uno - Due) ?

Si può chiamare il Numero di emergenza Unico Europeo per richiedere urgentemente un intervento: delle Forze di Polizia (Carabinieri, Polizia, Guardia di Finanza)

dei Vigili del Fuoco

dell'assistenza sanitaria

dell'assistenza in mare.



Roseto, attivo il numero unico europeo 112 (Uno Uno Due) per tutte le emergenze

Elenchiamo, di seguito, quali erano i principali numeri telefonici dedicati alle varie emergenze.

112 - Carabinieri

113 - Polizia

114 - Emergenza infanzia

115 - Vigili del fuoco

117 - Guardia di Finanza

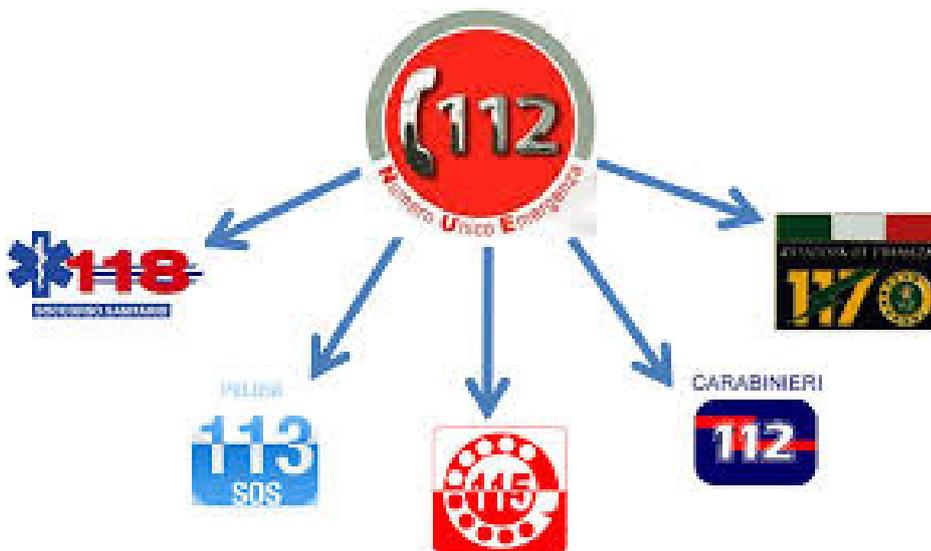
118 - Emergenza sanitaria

1515 - Incendi boschivi

1525 - Emergenza ambientale

1530 - Guardia costiera (emergenza in mare)

Vogliamo segnalare infine che ogni abuso di questo servizio (per esempio in caso di falsa emergenza), verrà punito a norma di legge per procurato allarme.



Roseto, “Passata la festa, gabbato lo santo”



Prendiamo in prestito un vecchio detto “Passata la festa, gabbato lo santo” per segnalare che, in questo caso, passate le elezioni ci si dimentica di rimettere le cose com’erano.

Ci riferiamo alle elezioni regionali del 10 marzo, quando l’amministrazione celermente (come previsto dalla legge) installò in una ventina di luoghi del territorio le famose bacheche per le affissioni dei candidati.

Oggi, trascorsi 3 settimane le bacheche con i “santini” delle facce e gli slogan elettorali fanno bella mostra lungo via Nazionale. Forse si attende l’estate per ricordare ai turisti che anche in Abruzzo si sono svolte le elezioni regionali.

Roseto, transennato tratto passeggiata pedonale del lungomare nord

Due transenne poste sulla pista ciclabile nel lungomare nord, delimitano il passaggio.

La decisione è stata presa visto che nel tratto interessato ci sono delle spaccature nella robusta e indistruttibile pavimentazione che risulta vandalizzata, rovinata e pericolosa.



IL MENU' TERAMANO DI PASQUA**COLAZIONE**

Il pranzo di Pasqua inizia dalla colazione, con un impasto rustico a base di formaggio che i teramani accompagnano a uova sode che non possono assolutamente mancare e, per chi gradisce, salsicce di carne o di fegato.

**ANTIPASTI****Fiadone**

La tradizione pasquale abruzzese inizia dagli antipasti, ma non da un antipasto qualsiasi, bensì dal tradizionale fiadone.

Si tratta di gustosi ravioloni solitamente ripieni di formaggio e uova, anche se esistono altre varianti con salame o salsiccia



L'origine di questo dolce rustico affonda le sue radici nel Rinascimento, dove il cuoco Cristoforo di Messimburgo lavorava alla corte d'Este, a Ferrara.

Messimburgo usava nella sua ricetta originaria, reperibile, a quel tempo, solo in Abruzzo: lo zafferano. È così che la ricetta ha viaggiato e si è definitivamente stabilita e rafforzata, con diverse varianti, in Abruzzo, scomparendo dalla sua terra d'origine.



IL MENU' TERAMANO DI PASQUA**PRIMI PIATTI**

In provincia di Teramo i primi piatti pasquali più rappresentativi sono:

Brodo con il cardone

Il brodo con il cardone, chiamato in questo modo perché per realizzarlo viene usato il cardo, una pianta appartenente alla famiglia dei carciofi e polpettine, Un piatto che richiede diverse ore di preparazione che include uova, carne e verdura.

Le fasi da seguire per la sua preparazione sono: pulizia del cardone in acqua e limone per qualche ora e bollitura in acqua salata, preparazione delle minuscole polpettine da lessare, preparazione del brodo di carne, sbattitura dell'uovo con parmigiano e sale, da versare sul cardone bollito, ed unione del composto con il brodo caldo e le polpettine e pezzi di pizza rustica.

**Brodo con il maiale****Il doppio brodo**

Brodo di maiale

Il primo brodo era ottenuto da parti di recupero, come le orecchie e i piedi di maiale, tenute da parte sotto sale dall'uccisione dell'animale avvenuta nei precedenti mesi invernali.

Dissalati, lavati bene e portati in brodo con le spezie, se ne otteneva così una prima minestra.

Sul fondo di un recipiente di terracotta si adagiavano pezzi di pane raffermo abbrustoliti, passati nell'uovo e fritti intervallati a pecorino grattugiato. Questa base veniva irrorata di brodo caldo.

Brodo di gallina

Il secondo brodo era usualmente di gallina e veniva condito solo con dell'indivia sbollentata, sminuzzata e ripassata con le uova sbattute.

**Scrippelle m'busse**

Le scrippelle m'busse, originarie di Teramo, presenti in tutta la regione.

Si tratta di crepes preparate sottilmente che vengono immerse in abbondante brodo di gallina e servite con parmigiano o pecorino.



IL MENU' TERAMANO DI PASQUA**PRIMI PIATTI****Timballo**

Il timballo è la versione abruzzese della lasagna. Troviamo un timballo fatto di scrippelle (frittatine sottilissime di acqua, farina e uova preparate in padella) e pallottine di carne a Teramo, oppure composto da sfoglie, o da pasta secca al forno ricoperta da un guscio di pasta frolla o sfoglia.

**Chitarrina e pallottine**

La chitarrina con le “pallottine”, cioè piccole polpette di carne.

Si tratta di spaghetti di pasta all'uovo, realizzati con un telaio di legno sul quale sono fissati dei fili metallici che ricorda proprio una chitarra. Il condimento di questi spaghetti è un sugo di carni miste molto saporito che richiede una lunga cottura ed è arricchito con piccolissime polpettine di manzo, le pallottine appunto.

**SECONDI PIATTI**

I secondi piatti pasquali includono generalmente la presenza di agnello al forno con le patate, cucinato sotto il coppo, sulla brace o seguendo la ricetta dell'“agnello cace e ove”: Piatto che arriva dall'antica tradizione pastorale abruzzese ed è il perfetto connubio di agnello, formaggio pecorino abruzzese, e uova.

Agnello

Si prepara con pezzi di carne di agnello marinati nel vino bianco con erbe e spezie, quindi cotti in forno con patate a spicchi.

L'abbinamento con quest'ultime attenua il gusto selvatico dell'agnello, rendendo il piatto più delicato, mentre gli aromi conferiranno un profumo unico e irresistibile.

Un buon agnello al forno è la qualità degli ingredienti: utilizza tagli pregiati di carne, come il carré o il cosciotto, che non si seccano in cottura, ma conservano una grande tenerezza.

**Cace e ove**

La preparazione tradizionale dell'agnello cace e ove non è complicata: basta mettere i pezzi di cosciotto d'agnello da latte disossati a rosolare con olio, aglio e rosmarino, per poi sfumarlo con vino bianco secco e salarlo, continuando a cuocere finché l'agnello non diventa tenero.

IL MENU' TERAMANO DI PASQUA

A parte bisogna preparare un composto di uova sbattute e pecorino, che verrà poi versato sull'agnello finché non si rapprende.

Mazzarelle teramane

Si tratta di interiora di agnellino, cuore, fegato e polmone legati con delle erbe aromatiche di campo.

Vengono aggiunti pezzetti di uova o pancetta, avvolte da una foglia di bietola o scarola, legate con le budelline e lessate in acqua calda bollente per qualche minuto.

Poi cotte con un sughetto bianco con alloro e aglio fresco o con il pomodoro.



Preparazione di questo piatto storico.

Si parte dalla pulizia e dalla marinatura della carne.

Vengono aperte le budella nel senso della loro lunghezza, (lavate accuratamente strizzandole più volte) quando saranno diventate di color chiaro e ben pulite, risciacquiamo con acqua ed aceto.

Tagliamo a listelli la coratella, laviamo e mettiamo a scolare, dopo aver salato, insieme con le budella.

A questo punto si può iniziare la realizzazione prendendo una foglia di lattuga o indivia e disponendo su quest'ultima 3-4 listelli di coratella, (aggiungere un po' di cipolla, di prezzemolo e di aglio).

Leghiamo quindi con le budella e via via che gli invol-

tini saranno pronti li mettiamo nuovamente a scolare.

Ammorbidiamo quindi le mazzarelle in acqua salata con alloro e chiodi di garofano, portando poi a ebollizione per una cottura lunga e lenta di circa due ore.

In una padella nel frattempo mettiamo a soffriggere gli odori, e aggiungiamo le mazzarelle e qualche mestolo dell'acqua di cottura.

Quando cominceranno a friggere ed olio e acqua saranno stati assorbiti, aggiungiamo il Trebbiano d'Abruzzo e lasciamo sfumare.

DOLCI

Pasta mandorla

Il dolce più tradizionale è quello della Pasta Mandorla, la torta dolce di Pasqua, una spianata di pizza dolce infarcita di canditi, seguito dal cavallo e la pupa.



Pupa e Cavallo

Si fa risalire la nascita di pupa e cavallo al 1800, in occasione delle feste ufficiali di fidanzamento dei futuri sposi.

Il fidanzamento veniva celebrato con la presentazione pubblica della coppia alle rispettive famiglie, ed in questa occasione, in segno di consenso all'unione, ci si

scambiavano rispettivamente dolci a forma di cavallo per la famiglia della futura sposa, a forma di pupa per quella del futuro sposo.



Soffioncini

I soffioncini di Pasqua, sono composte da una sfoglia sottile che racchiude un ripieno a base di ricotta.

Dolce tipico abruzzese, che viene preparato soprattutto nel periodo pasquale.

Si tratta di una ciambella in cui uno scrigno di pasta dolce racchiude un ripieno di preziosa ricotta di capra che cuocendo assume una consistenza areata, spugnosa e leggera.

Il ripieno in cottura uscendo dal suo scrigno proprio come un soffio, si scioglie in bocca, rilasciando un intenso profumo di arancia e vaniglia.



Pizza dogge

La pizza doce (dolce) teramana, torta multistrato delle feste abruzzesi. Pizza dolce, in dialetto teramano chiamata "pizza dogge", una torta antica dal sapore d'altri tempi.

La pizza dolce altro non è che una torta a base di pan di spagna che viene sapientemente bagnata con 2 o addirittura 4 tipi di bagne alcoliche.

Farcita con crema pasticcera e crema al cioccolato, ricoperta con glassa di albumi e decorata con granella di mandorle, oppure codette o confettini colorati, o con mandorle a scaglie.

Questa è la versione classica.



Ci sono altre versioni della pizza dolce che prevedono una terza farcia.

C'è chi usa la pasta di mandorle, chi la crema moka e chi, in particolare nel montoriese, uno strato di confettura d'uva Montepulciano, chiamata scrucchiata.



Pizza di Pasqua

Originariamente la ricetta era molto semplice, si usavano le uova, la farina, l'olio, il latte e lo zucchero; si iniziava con la creazione del lievito, sciogliendo il lievito di birra nell'acqua calda per poi amalgamarlo con la farina in una ciotola, e lasciandolo riposare per mezz'ora.

Oggi esistono 2 diverse ricette per la preparazione della Pizza di Pasqua che includono canditi, anice, liquore di limoncello, da aggiungere a piacimento.



I seguenti ingredienti e quantità per 3 Pizze di Pasqua: ogni 12 uova: 300 g di zucchero, 300 g di lievito madre, 900 g di farina, 3 tazzine di olio di oliva, 20 g di semi di anice, cedro candito, uvetta, limone e cannella, sale q.b.

Il procedimento consigliato è quello di "montare a neve gli albumi (aggiungendo un pizzico di sale, in modo che si montino più facilmente).

Sbattere i tuorli con lo zucchero e mescolarli, con gli albumi montati a neve.

Aggiungere l'olio, la farina, il lievito, i semi di anice e mescolare bene il tutto.

Far lievitare una prima volta per circa 24 ore.

Aggiungere il cedro a pezzi, l'uvetta, la buccia di limone grattugiato, la cannella tritata finemente rimescolando con cura.

Preparare le pentole ungendole con burro oppure olio e rivestirle con carta oleata.

Dividere la massa e riempire le pentole per circa 1/3

della loro capienza (ad evitare che, lievitando, ne fuoriesca).

Aspettare che la massa lieviti una seconda volta (circa 24 ore).

Cuocere a forno abbastanza caldo per 60 minuti."



Un secondo modo di preparare la Pizza di Pasqua è questo:

Primo impasto: 600 gr di Farina tipo 0, 100 gr di lievito madre, 360 gr di latte, 20 gr di lievito di birra

Secondo impasto (dopo 2 ore di lievitazione del primo impasto): aggiungere al primo impasto 600 gr di farina tipo 0, 360 gr di latte

Terzo impasto (dopo 2 ore di lievitazione del secondo impasto) alla massa ottenuta vanno aggiunti: 10 gr di lievito di birra, 600 gr di farina tipo 0, 600 gr di zucchero, 200 gr di olio di oliva, circa 20 uova, aromi a scelta (buccia di limone, anice, vaniglia, uva passa, canditi e cedro)

A questo punto infornare in forno già caldo ad una temperatura di 160° per 40-45 minuti.



Comune di NERETO
Controlli AUTOVELOX mese di APRILE 2024

Si comunicano i servizi di controllo mediante apparecchiatura autovelox che verranno effettuati sul territorio comunale di Nereto nel corso del mese di aprile 2024:

- 06 aprile 2024, SS 259;
- 10 aprile 2024, via Vespucci;
- 13 aprile 2024, SS 259;
- 19 aprile 2024, viale Europa;
- 24 aprile 2024, SS 259.

Si raccomanda la massima prudenza e il rispetto delle norme del Codice della Strada.

Il responsabile della polizia locale
Dott.ssa Manuela Di Giacomo

**Tg Roseto - Notizie di Roseto**

Teramo, abbattimento barriere architettoniche in 7 scuole

Nell'ambito del percorso di attuazione del PEBA la Giunta della città di Teramo ha approvato il progetto esecutivo degli interventi di abbattimento delle barriere architettoniche all'interno della Pinacoteca Civica e di cinque istituti scolastici, che ospitano un totale di sette scuole.

Si tratta, nello specifico:

della secondaria di I grado "C.D'Alessandro",

della secondaria di I grado "Giovanni XXIII",

della primaria "San Berardo",

dell'asilo nido "La coccinella,

della scuola dell'infanzia "La mon-golfiera",

dell'asilo nido "Il gatto con gli sti-vali",

della scuola dell'infanzia "via Bri-giotti".

L'importo dei lavori è di oltre 800 mila euro, per un investimento che compresa la progettazione supera 1 milione di euro.



Teramo, 52 anni, infarto sul Gran Sasso. Salvato e dimesso dal Mazzini



Un esempio di buona sanità in cui tutta la catena del soccorso ha funzionato alla perfezione, consentendo di salvare la vita ad A.F. 53 anni di Viterbo. Il paziente è stato dimesso dal Mazzini in ottime condizioni. Determinante anche tutta la fase che si è svolta dall'arrivo in eliambulanza all'ospedale di Teramo.

L'uomo, senza alcuna storia cardiologica di rilievo, nella mattinata dell'8 marzo ha avuto un infarto miocardico fulminante all'arrivo della funivia di Campo Imperatore, esordito con arresto cardiaco. Soccorso prontamente dai presenti ed in particolare da due dottoresse anche loro lì per sciare, che hanno iniziato il massaggio cardiaco e utilizzato il defibrillatore semi-automatico presente in stazione per gestire i ripetuti arresti cardiaci, è stato poi trasportato in elicottero al Mazzini. A bordo è proseguita la rianimazione con il dispositivo di massaggio cardiaco esterno automatico Lucas che esercita con elevata efficienza 100 compressioni toraciche al minuto.

Al Pronto soccorso di Teramo è stato intubato e fatta la diagnosi di infarto anterolaterale esteso. In ospedale ha avuto un altro arresto cardiaco, ma il circolo del sangue è stato mantenuto grazie al massaggiatore Lucas in attività durante il trasporto nell'Emodinamica al secondo lotto. Nella Uoc, diretta da Franco De Remigis, il dottor Francesco Paparoni con l'equipe dell'E-

modinamica e l'assistenza della Rianimazione cardiocirurgica ha eseguito con successo l'angioplastica primaria con disostruzione dell'arteria discendente anteriore, tromboaspirazione e impianto di uno stent medicato. E' stato inoltre posizionato un contropulsatore aortico per facilitare il recupero dallo shock cardiogeno. In questa fase è avvenuto il risveglio spontaneo del paziente dopo oltre un'ora e mezza di manovre rianimatorie. A.F. è stato quindi assistito per alcuni giorni nella Rianimazione cardiocirurgica diretta da Marco Cargoni e poi nell'Utic. Martedì scorso ha potuto ritorno a casa con recupero pressochè completo della funzionalità cardiaca, respiratoria e neurologica. Ora può raccontare la storia del suo salvataggio dovuto al funzionamento perfetto della catena del soccorso dal Gran Sasso al Mazzini.

“La missione di ogni operatore della sanità è cercare di salvaguardare la vita e la salute del prossimo ed è ciò che avviene quotidianamente in silenzio nei nostri ospedali così come sul territorio”, commenta il direttore generale Maurizio Di Giosia, “storie del genere ricordano a tutti noi che la felice sequenza di eventi che ha portato alla salvezza di una vita non ha niente di casuale. Senza la preparazione, la rapidità, la sinergia automatica tra i tanti attori coinvolti, casi come questi sarebbero senza speranza”.

Teramo, calcio a 5 Lisciani vince con Silvi e approda in serie B

Lisciani Teramo calcio a 5 approda in Serie B, grazie alla vittoria 12-1 con la Faras Silvi,

I biancorossi volano nella cadetteria del Calcio a 5 nazionale per la prima volta nella loro storia, e Teramo città riassume il clima del Futsal interregionale 15 anni dopo. Il coronamento di un percorso partito nella stagione 2015/2016 per la Lisciani, che è arrivata al traguardo step by step, con programmazione ed un lavoro meticoloso.

E i numeri della stagione attuale, in cui era già arrivata la vittoria della Coppa Italia a gennaio, sono da urlo: 63 punti in 25 giornate giocate, con 153 gol segnati, 51 subiti.

Fanno la differenza, statisticamente, i 54 gol del capocannoniere del campionato Giammarco Di Blasio e i 23 gol più i tanti assist di Matteo



Galanti, oltre alle provvidenziali parate di capitano Quinto Di Baldassarre. I tre punti decisivi arrivano in un Pala Acquaviva sold out in ogni ordine e grado, alla presenza di un pubblicocaldissimo e di fronte anche ad alcune delle istituzioni, civili e sportive, del territorio.

Gara in archivio già nel primo tempo, a segno al 5' Compagnoni, al 7'

e al 19' Di Blasio, al 10' e al 14' Cotturone, al 16' Martelli. Nella ripresa segna subito D'Andrea, poi arriva il poker di Di Blasio, la seconda rete personale di Compagnoni e Martelli e il centro di Marco Passamonti. Nel finale gol della bandiera di Maione. Al triplice fischio, incontenibile la gioia di una realtà che aspettava di vivere da tanto tempo le emozioni di una promozione che proietta Teramo nel panorama nazionale dello sport. Passerella finale prevista tra una settimana, a Celano, contro lo Sport Center nell'ultima giornata di campionato.

Ma ora è tempo di festeggiamenti per la squadra di mister Walter Di Domenico. Teramo è da oggi in Serie B in una disciplina che tanto lustro ha dato in passato alla città



Notaresco, Giro d'Abruzzo definite le 3 tappe

Il Giro d'Abruzzo juniores dà ufficialmente inizio alla sua fase organizzativa curata dalla Vomano Bike, in sinergia con la Parmegiani Management, nelle date di venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 aprile.

A parte l'interesse agonistico che la gara a tappe riserva, c'è da dire che il Giro d'Abruzzo juniores offre l'occasione di ammirare i futuri protagonisti di cui sentiremo parlare nelle categorie superiori.

Di recente sono stati messi a punto i tre percorsi che coinvolgono le tre sedi di tappa di Cepagatti, Trasacco e Notaresco.

Il giorno della vigilia, giovedì 11 aprile, è dedicato al ritrovo delle squadre partecipanti per la verifica licenze (14:30 - 16:30) e la riunione tecnica (17:00) con l'organizzazione, la direzione di corsa e i giudici di gara a Notaresco presso la sala consiliare del Comune. A seguire la presentazione delle squadre partecipanti in piazza San Pietro dalle 18:30.

La prima tappa, abbinata all'ottava edizione de La Corsa del Dottor Carlo, si svolgerà a Cepagatti venerdì 12 aprile sul classico circuito di 11,6 chilometri da ripetere 9

Cepagatti (PE) - Trasacco (AQ) - Notaresco (TE)

Giro d'Abruzzo
12 - 14 aprile 2024
Juniores

volte. Il tracciato interessa via dei Pini, la strada statale 602, via Bonifica, Vallemare e via Profeta con la strada a salire in maniera leggera e costante fino al traguardo posto in via Roma (dove è fissata anche la partenza prevista alle 12:00) dopo 104,4 chilometri.

La carovana si sposterà sabato 13 a Trasacco in territorio marsicano per disputare la seconda tappa in abbinamento al Trofeo Comune di Trasacco. Da percorrere sei volte un anello di poco superiore ai 15 chilometri: da piazza Matteotti (start alle 12:00), le strade interessate al passaggio della corsa saranno via Pecorale, via Roma, via Fossa di Villa, le strade provinciali 37, 36 e 46, via Monte Velino, via Carducci, Largo della Caserma e via Bovio per tornare al punto di partenza in piazza Matteotti per l'arrivo dopo

circa 93,6 chilometri di corsa.

Domenica 14, il Giro d'Abruzzo juniores ritornerà a Notaresco per disputare la terza ed ultima frazione valevole per il 15° Trofeo Ferrometal. Da piazza Civitello (il via alla tappa alle 9:30), si lascerà il centro cittadino di Notaresco per scendere verso la strada statale 150 dove il gruppo affronterà per tre volte un circuito pianeggiante lungo la vallata del Vomano attraversando Castelnuovo Vomano, la zona industriale Faiete Nord e la località di Stampalone. Terminati i tre giri iniziali, la corsa entrerà nella fase conclusiva percorrendo un altro circuito con tre passaggi a Guardia Vomano, Capracchia (Montarone) e nel centro abitato di Notaresco in via Pontecavalcavia (sede di arrivo) dopo aver messo nelle gambe 101,3 chilometri.

Teramo, TaSp perde con Ferentino 83 a 59

Torna a casa a mani vuote la Mediterranea Teramo dalla trasferta laziale sul campo del Basket Ferentino. I biancorossi non sono infatti riusciti a bissare la splendida prova dell'andata, valse una larga vittoria contro la formazione di coach Lulli e sono stati sconfitti 83-59 nel quinto turno della fase play-in del campionato di Serie B Interregionale. Ci hanno provato i teramani ad impensierire gli avversari ma in questo caso il match si è subito indirizzato nei binari più congeniali agli avversari.

Coach Massimo Gramenzi è stato chiaro al termine della partita: "Stavolta - questo il commento dell'allenatore della Teramo a Spicchi - Ferentino ha mostrato tutta la sua forza. Quella forza che avevo già avuto modo di evidenziare in fase di presentazione del match. Gli abbiamo concesso troppo, dando loro vita agevole sotto diversi punti di vista. Siamo stati carenti sotto l'aspetto difensivo, subendo soprattutto nei primi due quarti troppe situazioni che all'andata eravamo stati molto bravi e decisi a contrastare. Già nel primo tempo Ferentino ha tirato con il 50% da tre punti, realizzando un perentorio 8/16. Ma molti di questi tiri non li abbiamo resi difficili da prendere. Abbiamo concesso canestri in contropiede,



cosa che all'andata non era successa. Anche per quanto riguarda i rimbalzi d'attacco degli avversari e i secondi tiri che hanno potuto gestire c'è da recriminare. Bisconti in area ha fatto la differenza, bissando l'ottima prestazione avuta nel turno precedente contro Pescara. Bravi loro quindi ad aver tenuto fede alle aspettative della vigilia". La prova opaca della TaSp è però giustificata in parte dal tecnico teramano: "Per quanto ci riguarda, a parziale attenuante, sottolineo l'assenza del nostro capitano, Stefano Moretti. Assenza ancora più pesante se pensiamo alle rotazioni accorciate con le quali abbiamo a che fare da un po'. Anche il viaggio è stato un po' travagliato perché a causa di lunghe

code e di un incidente stradale siamo arrivati al palasport di Ferentino circa 40 minuti prima della palla a due del match. Questo non ci ha aiutato a calarci subito nella partita. Pazienza. Ora si guarda avanti perché aldilà dello scarto finale per diversi tratti della partita i ragazzi ci hanno provato per cui non recrimino sull'impegno".

Coach Gramenzi pone l'attenzione anche su altri aspetti importanti: "Voglio infine sottolineare la prestazione di Alessandro Di Gregorio che è stato coinvolto in maniera importante stasera. Si è fatto trovare pronto a testimonianza che procede bene il percorso di crescita del ragazzo. E si rafforza di conseguenza la connessione fra settore giovanile TaSp Young e prima squadra. Sono molto contento per Alessandro e sono sicuro che da questa prestazione potrà trarre beneficio e ulteriore motivazione per lavorare in maniera forte. Ora ci riposiamo qualche giorno per festeggiare la Pasqua e riprendiamo la prossima settimana con l'attenzione che si sposta alla gara casalinga contro Viterbo. Vista la prestazione dell'andata ci teniamo a vendicare quella sconfitta, perdipiù perché giochiamo in casa dove il nostro pubblico potrà aiutarci a disputare la miglior prestazione possibile".



FRANCESCO DE GREGORI
Buonanotte fiorellino

radioadriatico.altervista.org propone un brano selezionato da Remo WJ che con lo slogan: "Lasciate ogni speranza o voi che leggete. Un tuffo nel passato".

Nel suo spazio del Disco Ricordo ci porta nell'anno 1975 con il brano "Buonanotte fiorellino", eseguito da Francesco De Gregori

Scritta da Francesco De Gregori, si ispirò alla canzone Winterlude, dal disco New Morning di Bob Dylan, è stata cantata anche da Elisa, dai Ricchi e Poveri: Il fascino di questa canzone è una delicata ninna nanna, tenera leggera triste e nostalgica, verso ciò che avrebbe dovuto essere ma non è stato, la buonanotte a un amore finito, perduto per sempre.

CHARLES BUKOWSKI – Tutto si riduce all'ultima persona a cui pensi la notte: è lì che si trova il cuore.

JIM MORRISON - Non dire mai che i sogni sono inutili, perché inutile è la vita di chi non sa sognare.

WILLIAM SHAKESPEARE –

Siamo fatti anche noi della stessa sostanza di cui son fatti i sogni; e nello spazio e nel tempo di un sogno è racchiusa la nostra breve vita.
GIOVANNA FERRI - Coprimi di attenzioni, vestimi di sorrisi, spogliami con carezze, parlami con i baci dissipa i dubbi con le certezze, e mentre sul petto poggiata ascolto il tuo cuore saprò che questo è amore

REMOZIONI: Nella notte, spesso aspetto che vengano a trovarmi le mie amiche ombre notturne per tenerci compagnia e chiacchierare un po', discorsi notturni in silenzio fra amici veri, storie di vita, per poi darci la buonanotte.



SELEZIONATO DA
REMO WJ



In collaborazione con
RADIO
RISVEGLIO
vi invita all'ascolto di:
REMOZIONI
DISCO RICORDO

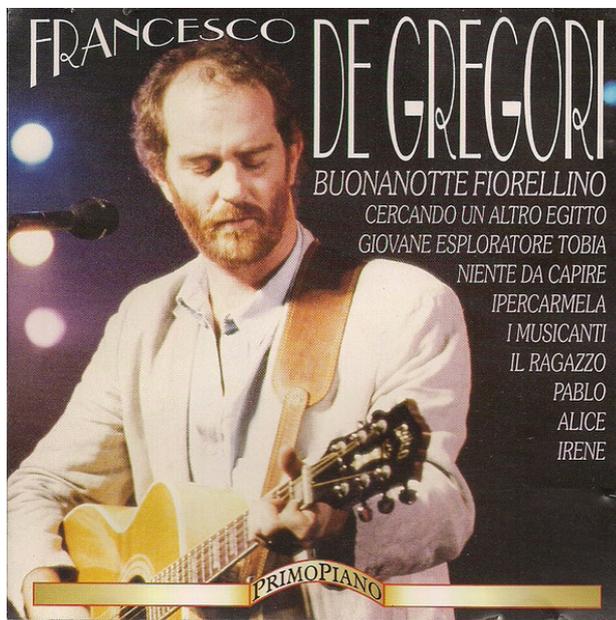


FRANCESCO DE GREGORI
Buonanotte fiorellino

FRANCESCO DE GREGORI
BUONANOTTE FIORELLINO

Buonanotte buonanotte amore mio
buonanotte tra il telefono e il cielo
ti ringrazio per avermi stupito
per avermi giurato che e' vero
il granturco nei campi e' maturo
ed ho tanto bisogno di te
la coperta e' gelata e l'estate e' finita
buonanotte questa notte e' per te.
Buonanotte buonanotte fiorellino
buonanotte tra le stelle e la stanza
per sognarti devo averti vicino
e vicino non e' ancora abbastanza

ora un raggio di sole si e' fermato
proprio sopra il mio biglietto scaduto
tra i tuoi fiocchi di neve e le tue foglie di te
buonanotte questa notte e' per te.
Buonanotte buonanotte monetina
buonanotte tra il mare e la pioggia
la tristezza passerà domattina
e l'anello resterà sulla spiaggia
gli uccellini nel vento non si fanno mai male
hanno ali più grandi di me
e dall'alba al tramonto sono soli nel sole
buonanotte questa notte è per te.



Calendario **MARZO 2024** postazioni Autovelox, date e luoghi nei Comuni della provincia di Teramo

Corpi di Polizia Municipale	Strade	Giorni (Marzo 2023)
ANCARANO	S.P. NR. 57 C. DA CASETTE – VILLA ROZZI VIA GIOVANNI XXIII° S.P. NR. 1 BONIFICA DEL TRONTO S.C. MASSONI (INNESTO S.P.1 Bonifica del Tronto)	01-08-11-15- 18- 24-28-31 02-07-09-16-21-23-25-30 04-10-13-17-20-22-29 03- 06-14-27
BELLANTE	S.S. NR. 80 TRA LE PROGRESSIVE CHILOMETRICHE 87+000 E 90+200 ED S.P. NR. 16 / S.P. NR. 262	07- 14- 21-28
CAMPLI	S.P. 17 FLORIANO DAL KM. 9+400 S.P. 17 FLORIANO DAL KM. 10+200 AL KM.10+400	01-02-03-04-06-07-08-09-11-14-16- 17-18- 21-22-23-25-27-28-30-31 13-15-20-24-29
CASTELLALTO	S.S. NR. 150 CASTELNUOVO VIA NAZIONALE 315 S.P. NR. 25/A PETRICCIONE VIA TRIESTE S.P. N.R. 23 CASTELNUOVO VIA VOMANO 86 S.P. N.R. 24/A VILLA ZACCHEO VIA TRENTO 12 S.P.N. 25/A KM. 2+700 (incrocio S.P. 24/C CASEMOLINO)	01-03 -07 -09-10-17- 21- 24-28- 30-31 06-13-20-27 22 08-15-27 02
CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO	S.S. 81 LOCALITA' PIANI	03- 22
NERETO	S.S. 259 VIA IACHINI	08-25- 31 16
MONTORIO AL VOMANO	S.S. 80 KM 62+200	14-18-20- 24- 28-30
MOSCIANO SANT'ANGELO	VIALE DELLA PACE S.S. 80 VIA NAZIONALE PER TERAMO CONTRADA RIPOLI SP 262 DIR/ VIA BALIFIERI STRADE COMUNALI IN RELAZIONE A ESIGENZE DI SERVIZIO	07 13 21 TUTTI I GIORNI DEL MESE
NOTARESCO	S.S. 150 KM. 12+020 S.S. 150 KM. 12+440 S.S. 150 KM. 13+360 S.S. 553 KM. 11+700	15-28 01-09-20 06-14 07- 27
SILVI	S.S. 16 (VIA ROMA/ VIA STATALE SUD/ VIA STATALE NORD) VIA L. DA VINCI/ S.S. 553 E S.P. 30	01- 06- 08- 13 -22-27
TOSSICIA	S.S. 150 KM. 33+800 BIVIO PETRIGNANO	02- 07- 08-09- 15-16-17- 21-22- 24- 29-30-31
POLIZIA STRADALE TERAMO (telelaser)	S.S. NR. 16 (MARTINSICURO) S.S. NR. 80 RACC (TERAMO-MARE) S.S. NR. 81 (TRATTO COMUNE DI TERAMO) S.P. NR. 28 S.P. NR. 1 S.P. NR. 8	Tutti i giorni di iniziativa: per ogni chilometrica due servizi di rilevamento a settimana alternativamente negli orari antimeridiani e pomeridiani.
COMUNE DI TERAMO	S.S. NR. 80 TRA LE PROGRESSIVE CHILOMETRICHE 79+500 E 82+500	TUTTI I GIORNI, FATTA ECCEZIONE PER I GIORNI FESTIVI E PREFESTIVI



Il tempio della Musica

WWW.radioadriatico.altervista.com

Roseto... di una volta **piazza della libertà**

---- **particolare di una cartolina fine anni '50** ----



Pallacanestro Roseto **Basket**



Emidio D'Ilario
Luciano Di Giulio

Roseta degli Abruzzi

La cartolina racconta la storia della città'

1860 - 2010

volume con oltre 350 pagine
carta patinata
copertina cartonata
con titoli in oro zecchino
formato A4
info
digiulioluciano@gmail.com

