



**la mia Banca**  
PERIODICO DELLA BCC SANGROTEATINA

**11**

2016



SangroTeatina

Poste Italiane SpA - Speciazione in abbonamento postale - 70% - C/CH/20/2013 del 10.06.2013

LA NOSTRA BANCA  
È COME UN ALBERO:  
HA LE RADICI NEL  
TERRITORIO E I SUOI  
FRUTTI RESTANO  
ALLA COMUNITÀ.



**AUGURI**



SangroTeatina

LA NOSTRA BANCA È DIFFERENTE

**COOPERATIVE DI COMUNITÀ**  
PERSONE E TERRITORI INSIEME

**SANITÀ D'ECCELLENZA**  
CENTRO DIABETOLOGICO DI ATESSA

**CIBO E PRODOTTI TIPICI**  
LE TANTE "IMPRESE" DEL TERRITORIO

# CartaBcc

Esclusiva • Affidabile • Innovativa



## MYCARTABCC

Tutto il mondo CartaBCC  
in un'unica app!



PERIODICO DELLA BCC SANGRO TEATINA  
REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI LANCIANO N. 180 - 3 OTTOBRE 2007

**Direttore Responsabile** Piergiorgio Greco



**Editore** Banca di Credito Cooperativo Sangro Teatina  
Sede Centrale: Via Brigata Alpina Julia n. 6  
66041 Atessa (Ch) - Tel. 0872 85931 - Fax 0872 850333  
www.bccsangro.it - e-mail: info@bccsangro.it

**Presidente** Pier Giorgio Di Giacomo

**Direttore Generale** Fabrizio Di Marco

**Progetto editoriale  
e contenuti** Piergiorgio Greco  
Tel. 335 1709639  
email: info@piergiorgiogreco.it  
www.piergiorgiogreco.it

**Coordinamento  
grafico** Fabrizio Di Marco

**Foto** Ufficio Stampa Federcasse, Loris Falasca, Andrea Di Riso, Piergiorgio Greco, Archivio fotografico Cantine Spinelli, Giuseppe Marino, Archivio Confartigianato Chieti, Carlo D'Angelo

**Grafica  
e impaginazione** Riccardo Busico  
www.studiocomunika.com  
info@studiocomunika.com

**Stampa** Studio Comunika  
Via A. Gramsci, 27/1  
66041 Atessa (Ch)



Cari Soci,  
in un periodo storico così difficile per la nostra economia, sia nazionale sia locale, la nostra "funzione" di banca del territorio si è particolarmente accentuata, rendendo sempre più concreto ciò che è sancito nel nostro statuto, ovvero che la nostra mission è quella di contribuire al raggiungimento del benessere economico, sociale e culturale dei territori di operatività e delle nostre comunità.

Siamo particolarmente attenti nel nostro operare quotidiano a compiere questo importante dovere che si traduce nell'impegnativo compito di sostenere le nostre imprese, le nostre famiglie e i nostri giovani.

Anche e soprattutto in un contesto economico ancora così difficile vogliamo cercare di fare sempre di più e meglio proprio per essere banca del territorio, per essere banca differente, per essere banca vicino alle persone. Certo, dimostrare vicinanza e disponibilità non significa comunque concedere credito e appoggio a chiunque ma vuol dire in ogni caso comprendere chi merita la nostra fiducia anche al di là dei meri conteggi, cercando di cogliere le prospettive personali, riservando attenzione alle esigenze del singolo e dei suoi progetti.

La nostra Bcc è vicina al territorio anche incoraggiando molte iniziative a sfondo sociale e benefico. Ci teniamo che i soldi della comunità dove operiamo vengano riversati sul territorio anche come sostegno agli enti di volontariato, alla cultura, alle parrocchie, alle attività sportive etc. Altri Istituti di credito invece prendono i soldi dal nostro territorio e li destinano in altre zone d'Italia. La nostra peculiarità, che ci contraddistingue dalle altre banche è quella di essere sempre presenti sul territorio in cui operiamo, a sostegno delle comunità.

Sono tempi importanti per il futuro delle Bcc, compresa la nostra. Il mondo del credito cooperativo probabilmente resterà l'unica componente cooperativa mutualistica nel sistema bancario italiano e dovrà confrontarsi al meglio con in mercato sempre più complesso senza però perdere la sua identità, forgiata in un cammino lungo oltre cento anni.

In vista delle prossime festività traggio occasione per augurare un sereno Natale a tutti i nostri soci e alle loro famiglie, a tutti i nostri clienti, a tutti i lettori de "La mia banca". Un grande augurio infine a tutti coloro che compongono questa grande famiglia della nostra Bcc per un 2017 ricco di positività.

**Pier Giorgio Di Giacomo**  
Presidente BCC Sangro Teatina

SOMMARIO

|  |    |
|--|----|
| LE COOPERATIVE DI COMUNITÀ   | 04 |
| <i>Un nuovo modo di intendere le persone e il territorio</i>                   |    |
| IDEE NUOVE PER IL CAMBIAMENTO  | 06 |
| <i>A Firenze il Forum nazionale dei Giovani Soci Bcc</i>                       |    |
| IN FESTA DA SANTA MARIA GORETTI  | 08 |
| <i>A Nettuno la tradizionale Giornata del Ringraziamento</i>                   |    |
| UNA NUOVA ECOLOGIA DELLO SVILUPPO  | 10 |
| <i>Anche la nostra Bcc è stata presente alle Giornate di Bertinoro</i>         |    |
| FIORI, AMORE E FANTASIA  | 12 |
| <i>A San Martino in Pensilis la "giovane impresa" di Pierluigi e Jessica</i>   |    |
| CARNE E SALUMI COME UN'ARTE  | 13 |
| <i>Alla scoperta della Bottega della Carne di Castiglione Messer Marino</i>    |    |
| VINI CHE PARLANO DI UN TERRITORIO  | 14 |
| <i>Cantine Spinelli di Atessa: una storia di famiglia</i>                      |    |
| UN'EPIDEMIA CHIAMATA DIABETE   | 16 |
| <i>Intervista alla dottoressa Maria D'Aurizio</i>                              |    |
| SALVIAMO LA SCHIENA DEI NOSTRI PICCOLI   | 17 |
| <i>I preziosi suggerimenti della dottoressa Francesca Di Felice</i>            |    |
| ACADEMY FORME PER FORMARSI   | 18 |
| <i>A Chieti la struttura d'eccellenza per chi vuole imparare e crescere</i>    |    |
| BONTÀ DALLA VAL DI SANGRO AL MARE  | 20 |
| <i>Ultimo appuntamento con i prodotti tipici raccontati da Mimmo D'Alessio</i> |    |
| IL CIBO NELLA PITTURA  | 22 |
| <i>Un appassionante excursus storico</i>                                       |    |
| IL VIOLINO DI LUIGI SORGINI  | 25 |
| <i>Alla scoperta di un illustre atessano</i>                                   |    |
| LOTTA ALL'USURA: LA FONDAZIONE JUBILAEUM                                       | 26 |
| <i>Il nostro direttore Di Marco racconta questa esperienza di solidarietà</i>  |    |



18

ACADEMY FORME  
Formazione professionale



08

RINGRAZIAMENTO  
Tutti a Nettuno



06

GIOVANI SOCI  
Nuove esperienze

# Le cooperative di comunità INTRAPRENDENTI

NASCONO DAL BASSO, CREANO BENESSERE E COINVOLGONO PERSONE IN UN PROGETTO COMUNE. ALLA SCOPERTA DI UN MODO NUOVO DI INTENDERE IL TERRITORIO E LE PERSONE

## FARE CON FARE PER

C'era anche una rappresentanza dei giovani soci della Banca di Credito Cooperativo Sangro Teatina alla Scuola delle cooperative di comunità, promossa da Confcooperative e Legacoop e tenutasi a Succiso e Cerreto Alpi, in provincia di Reggio Emilia, nel mese di novembre scorso: incontri, laboratori, approfondimenti, dibattiti e racconti di esperienze in corso o in fase di progettazione sono stati i momenti centrali del percorso formativo e informativo, per raccontare come le cooperative possono fare comunità.

Ma cosa sono le cooperative di comunità? Si tratta di una forma di impresa che nasce con la finalità di operare localmente, per valorizzare la comunità territoriale di riferimento, sviluppando nel suo ambito occupazione e coesione sociale, per contrastare lo spopolamento, specie nei piccoli centri e favorire il consolidamento e la crescita qualitativa dei servizi per coloro che hanno deciso di vivere in quei luoghi. In sostanza, producono beni e servizi che incidono in modo stabile e duraturo sulla qualità della vita sociale ed economica della comunità. Dunque, con questo quadro prospettico, la loro presenza non è marginale, bensì attiva e foriera di importanti ricadute.

Tra gli ambiti di intervento delle coop di comunità, troviamo il turismo, la salvaguardia, la valorizzazione e la manutenzione del patrimonio culturale (artistico, architettonico e archeologico) e naturale (floro-faunistico, ambientale, territoriale), la produzione di energia (anche alternativa) e la sua utilizzazione razionale e equilibrata alle reali esigenze, i servizi (sociali, di mobilità, di istruzione, di sostegno, ecc.), la valorizzazione delle



In queste pagine, momenti della Scuola delle Cooperative di Comunità

## CHI HA OSPITATO LA SCUOLA

I Briganti di Cerreto (nella foto parte della squadra) sono una cooperativa di comunità che ha sede e opera in Cerreto Alpi, nel neo comune di Ventasso. Istituita nel 2003 è attiva dallo stesso anno. Garantisce occupazione a 10 delle 60 persone che vivono nella comunità locale. Eroga servizi sociali di varia natura (cura del verde e del territorio, turismo, commercializzazione di prodotti, corsi didattici naturalistici, storici e culturali, servizi ambientali, gestione di strutture ricettive, gestione di servizi vari anche per conto di enti locali) e rappresenta un valore inestimabile per Cerreto. Attiva dal 1991, oggi la cooperativa di comunità Valle dei Cavalieri (nella foto il centro polivalente) è una realtà e una certezza per Succiso e l'intercomprensorio. Gestisce una bottega di alimentari, un bar, una sala convegni, un agriturismo con 20 posti letto, un ristorante, un centro benessere, un campo polivalente, organizza attività turistiche, produce il pecorino e la ricotta dell'Appennino reggiano e gestisce il servizio scolastico, trasportando anche provviste e medicine. La cooperativa è formata da 33 soci volontari, 7 dipendenti fissi (oltre il 10% della popolazione) e altri stagionali. Attualmente il fatturato della Valle dei Cavalieri si aggira intorno ai 700mila euro l'anno.





produzioni locali (specialmente agro-alimentari e artigianali), la salvaguardia della memoria storica (tradizioni, usanze e patrimonio linguistico vernacolare). Sono state tante e interessanti le storie raccontate e gli spunti non sono di certo mancati. In Italia oggi ci sono cooperative di comunità, come quelle della Valle dei Cavalieri di Succiso e dei Briganti di Cerreto Alpi (che hanno ospitato la scuola) che danno lavoro a decine persone, in luoghi che hanno condizioni avverse: la cooperazione, come è stato affermato, diventa lo strumento per organizzare le risorse, per trasformare asset latenti e dargli valore aggiunto, rivitalizzando le comunità stesse.

A Cerreto Alpi, comunità dove opera la Cooperativa dei Briganti, vivono sessanta persone, dieci delle

quali lavorano a tempo pieno per la cooperativa, erogando servizi di varia natura. Le cooperative di comunità sono una testimonianza che anche in questi luoghi sono possibili condizioni di sostenibilità economica: esse sono lo strumento e le comunità sono il valore, come ci ha ricordato anche Giovanni Lindo Ferretti (ex CCCP e CSI), che ha conversato con i partecipanti dopo la cena di venerdì 25 novembre con un racconto-dialogo-evento sui temi collegati alla scuola. Nel corso della serata di venerdì 11 novembre a trascorrere la serata con i partecipanti c'era Andrea Cresti, del Teatro Povero di Monticchiello.

Hanno animato le discussioni e le sessioni della quattro giorni Francesca Battistoni (Social Seed), Elena Casolari (Fondazione ACRA), Massimo

Castelli (ANCI), Tony Della Vecchia (Confcooperative), Giovanni Devastato (Università La Sapienza), Marco Dotti (Vita Magazine), Emanuele Ferrari (insegnante e scrittore), Giovanni Fosti (Università Bocconi), Mauro Iengo (Legacoop), Vincenzo Marino (ICN Confcooperative), Gino Mazzoli (Studio Proxis), Giorgio Osti (sociologo ambiente territorio), Lodovico Patelli (Coop. L'innesto). Alessandro Pirani (Consulente manageriale), Andrea Rapisardi (Agenzia Lama), Daniele Rossi (Fondazione Accenture), Ricardo Stocco (archeologo), Andrea Vecchia (esperto di politiche per lo sviluppo), Paolo Venturi (Aiccon), Flaviano Zandonai (Euricse). Con loro, Giovanni Teneggi (Confcooperative Reggio Emilia) e Carlo Possa (Legacoop Emilia Romagna Ovest).

Interessante e degna di nota il pensiero finale di Paolo Venturi, direttore Aiccon: «Le coop di comunità sono nuove economie di scopo, profondamente diverse da quelle economie di scala che spesso guidano le scelte della crescita, sono dispositivi del cambiamento ancora fragili ma potenti per la valenza segnaletica che incorporano: la produzione è un fatto sociale e la qualità della vita, conta».

**Carlo D'Angelo**

## LE COOP DI COMUNITÀ: LA DISCIPLINA IN ABRUZZO

L'Abruzzo è una delle poche regioni d'Italia che, ad oggi, ha disciplinato con apposita norma, le cooperative di comunità. Lo ha fatto con la legge regionale 8 ottobre 2015, n.25, per oggetto: "Disciplina delle cooperative di comunità". "Valorizzando le competenze della popolazione residente, delle tradizioni culturali e delle risorse territoriali", si legge del dispositivo, esse perseguono "lo scopo di soddisfare i bisogni della comunità locale, migliorandone la qualità, sociale ed economica, della vita, attraverso lo sviluppo di attività economiche eco-sostenibili finalizzate alla produzione di beni e servizi, al recupero di beni ambientali e monumentali, alla creazione di offerta di lavoro". Presso l'Assessorato alle politiche sociali, alle politiche attive del lavoro e all'associazionismo/terzo settore, è istituito l'albo regionale delle cooperative di comunità, a cui questi soggetti possono iscriversi qualora in possesso dei requisiti previsti dalla presente legge per ottenere il riconoscimento di cooperativa di comunità.





# Eccellenze dal volto giovane

## FORUM FIRENZE

NEL CAPOLUOGO TOSCANO LA SESTA EDIZIONE DEL WORKSHOP DEI GIOVANI SOCI. PRESENTI ANCHE QUATTRO RAGAZZI DI BCC SANGRO TEATINA CHE RACCONTANO LA LORO ESPERIENZA

### BANCHE E FUTURO

C'erano anche giovani soci della Bcc Sangro Teatina al sesto Forum, che si è svolto a Firenze dal 16 al 18 settembre scorsi. Da protagonisti, hanno partecipato ad un evento con quasi duecentocinquanta persone, espressione di ben sessantadue banche, intervenute sul tema "Bcc Lab. Eccellenze in rete" sviluppato in una modalità completamente nuova: un proficuo lavoro introdotto dalle scintille di quattro esperti per altrettante aree (arte, tecnologia, ambiente e cooperazione) coordinate da ragazzi formati da Domenico Taormina di Accademia BCC nel corso dei mesi precedenti e da lui coordinati nelle tre giornate.

Gli autori delle scintille sono stati Francesco Gentili del Comitato scientifico Legambiente, il design thinking Felice Limosani, la Cooperativa Rondine per la promozione della cultura del dialogo e della pace, e l'Astrofisico Amedeo Balbi.

Non ha voluto far mancare il suo saluto il sindaco di Firenze Dario Nardella e non sono mancati momenti culturali come le visite guidate a Palazzo Vecchio e al Museo del Novecento oltre a una festa musicale-cena dall'alto del bellissimo Forte Belvedere.

Al termine del workshop di sabato 17 settembre sono stati tre i progetti finalisti per le quattro aree tematiche individuate. Durante la supervotazione di domenica 18, avvenuta tramite una app in tempo reale i ragazzi hanno potuto votare un vincitore per ogni area. Tra questi, in un'ulteriore votazione, è stato decretato un supervincitore. A cui si è aggiunto il premio attribuito dalla giuria tecnica composta da presidenti e direttori di federazioni locali e consiglieri nazionali di Federcasse.

I due premi hanno coinciso nella valutazione della migliore idea: "Territorio



Il salone del Forum a Firenze



Il saluto del sindaco Nardella

in rete" per l'area ambiente, che prevedeva gruppi di acquisto tramite i quali i piccoli produttori locali sono messi in contatto con i potenziali clienti per la vendita di prodotti a km 0.

Sul palco, nelle giornate fiorentine, si sono alternati, oltre agli esperti, esponenti di primo piano del movimento, quali il presidente di Federcasse Alessandro Azzi, mentre il direttore generale del Gruppo Bancario Iccrea, Leonardo Rubattu, ha inviato un contributo video sul tema "futuro". Giulio Magagni, Presidente del GBI, ha aperto la giornata conclusiva con un saluto e un'intervista del bravissimo conduttore dell'intero Forum, Leonardo Canestrelli di Radio Toscana.

I saluti del direttore generale di Federcasse Sergio Gatti – che ha passato in rassegna le fasi della riforma del credito cooperativo – e quelli del presidente della Federazione Toscana delle Bcc-Cr e della Bcc di Pontassieve Matteo Spanò hanno dato appuntamento al settimo forum.

Racconta Tiziana Monaco: «L'esperienza è stata diversa dagli altri forum in quanto ci hanno fatto lavorare attivamente in gruppi di lavoro dove ognuno di noi ha espresso sia perplessità e problematiche sia ha dato spunti su eventi da attuare. Ho avuto modo di conoscere realtà di gruppi Bcc giovani che vivono realtà molto diverse dalla nostra, alcuni dei quali sono inseriti in realtà "indietro" rispetto alla nostra dove il problema è far incontrare domanda e offerta di lavoro, mentre altri hanno dato spunti davvero interessanti che si possono riproporre facilmente anche nel nostro territorio».

Da parte sua, Valeria Tinaro racconta che ha «trovato molto interessanti due interventi. Francesco Gentili, del comitato scientifico di Legambiente, ha detto con molta chiarezza che con testa fredda, cuore caldo e mani forti si può costruire il futuro dei giovani. In secondo luogo, mi ha colpito l'intervento di una ragazza palestinese della Cooperativa Rondine: lei in questo ambito vive con ragazzi di Israele, popolo storicamente nemico, con i quali invece ha stretto una forte amicizia. In generale, molto interessante si è rivelato il format del forum che prevedeva i quattro gruppi di lavoro per individuare progetti fattibili e innovativi, che poi noi stessi abbiamo votato tramite la app. Infine, ho molto apprezzato, nel materiale che ci è stato consegnato, l'atlante delle iniziative dei gruppi giovani soci dove noi veniamo menzionati per "Il mio addobbo è differente"».

Presente a Firenze anche Rocco Junior Flacco: «La particolarità di questa edizione toscana del Forum Giovani Soci è stata l'organizzazione dei lavori nella forma partecipativa e creativa del workshop: le attività, infatti, si sono incentrate sull'elaborazione e la selezione di una proposta operativa, da sottoporre agli organi ufficiali del Credito Cooperativo, Federcasse ed Iccrea Banca. Si è trattato di un percorso particolarmente interessante e decisamente impegnativo, organizzato in due sessioni consecutive di tavoli di lavoro, articolati in quattro aree tematiche. Nelle vesti di coordinatore di ben due tavoli di workshop sulle tematiche ambientali, ho rappresentato anche la nostra Federazione Abruzzo-Molise nell'ambito del Comitato di Coordinamento della Rete Nazionale dei Giovani Soci, salendo sul palco del Forum per un interessante dibattito-intervista con Azzi. In particolare, sottolineando come in passato il modello del nostro credito cooperativo abbia rappresentato uno strumento formidabile per superare le disparità personali, geografiche e culturali nell'accesso al mondo della banca e dei



La delegazione di Bcc Sangro Teatina



L'intervento del presidente di Federcasse Alessandro Azzi

suoi servizi, ho interrogato il presidente su come egli ritiene dovrà funzionare in futuro il sistema della banca cooperativa per continuare ad assolvere a questa preziosa funzione».

Infine, ecco il racconto di Carlo D'Angelo: «Quest'anno il forum giovani soci è stata una piacevole esperienza. Gli amici della Toscana ci hanno riservato un'accoglienza coi fiocchi, e il format laboratoriale ci ha dato la possibilità di metterci subito all'opera. Nei numerosi tavoli di lavoro sono nate idee interessanti e progetti innovativi, alcuni dei quali sono stati selezionati quelli da presentare alle Bcc, affinché possano trasformarsi in realtà. Da sottolineare la presenza e la vicinanza

costanti dell'intero sistema del credito cooperativo, a partire da Federcasse, con il presidente Alessandro Azzi e il direttore generale Sergio Gatti, fino al presidente di Iccrea Holding, Giulio Magagni. È emersa ancora una volta forte e chiara l'esigenza di fare rete, quella rete che dà forza e vita al sistema del credito cooperativo e che, di questi tempi, deve dare spazio all'innovazione e alla creatività dei giovani che sono il futuro di un movimento dalla storia esemplare. Non sono mancati simpatici momenti di socializzazione, dato che la rete dei giovani soci cresce sempre di più, e di piacevole intrattenimento, grazie al programma messo a punto dagli amici toscani».

# Tra preghiera e cooperazione

## NETTUNO

LA TRADIZIONALE GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO SI È SVOLTA NEL SANTUARIO DI SANTA MARIA GORETTI, RAGGIUNTO DA MILLE SOCI PROVENIENTI DA ABRUZZO E MOLISE

### LA NOSTRA IDENTITÀ

È da tempo uno degli appuntamenti più sentiti della grande famiglia Bcc Sangro Teatina. E, puntuale, si è ripetuto anche quest'anno: grande festa domenica 9 novembre al santuario di Santa Maria Goretti di Nettuno dove in mille da Abruzzo e Molise hanno partecipato alla tradizionale Giornata del Ringraziamento dei Soci Bcc Sangro Teatina, la giornata di gratitudine, condivisione e divertimento all'insegna dei valori del credito

cooperativo. I numerosi pullman sono giunti nella cittadina laziale dai comuni dove è presente la nostra banca, all'insegna della cooperazione e della solidarietà.

Una giornata molto intensa e coinvolgente, che si è aperta con la visita alla casa natale di Santa Maria Goretti, la santa undicenne uccisa da un suo spasimante al quale aveva opposto rifiuto, e che perdonò qualche istante prima di morire: la giovane fu elevata agli onori degli altari nel 1950 da Pio XII, ed oggi il santuario di Nettuno è meta di numerosi pellegrinaggi dall'Italia e dal mondo. A seguire, una piacevole passeggiata nel borgo medievale e, infine, l'arrivo nel santuario dove i presenti





sono stati calorosamente accolti dal rettore, padre Antonio Coppola, e hanno partecipato alla Santa Messa celebrata da don Fernando Manna, parroco di Ururi. Il diacono Dario Faiulli, dipendente di Bcc Sangro Teatina, ha tenuto l'omelia della celebrazione, animata dal coro del personale della Bcc insieme ai musicisti dell'accademia Ars Antiqua di Atesa, diretta dal maestro Elio Gargarella, che al termine ha eseguito anche tre magnifici canti gospel.

Prima di ripartire, foto di gruppo ed estrazione della lotteria con il ricavato che è stato devoluto ai paesi terremotati del centro Italia. Alla giornata hanno portato il loro saluto e il loro ringraziamento anche gli organizzatori del Torneo Nazionale di Calcio a 5 del Credito Cooperativo, che si è svolto a fine maggio proprio ad Atesa e Lanciano promosso da Iccrea Banca: Vittoria Ialongo, Maurizio Moretti e Luigi Traino.



«Come sempre – hanno commentato Pier Giorgio Di Giacomo e Fabrizio Di Marco, presidente e direttore generale di Bcc Sangro Teatina – è stata una giornata di gioia e di grande partecipazione, che dimostra l'attaccamento ai valori fondanti della nostra banca. Siamo molto contenti per la scelta del borgo di Nettuno e del santuario di Santa Maria Goretti: posti incantevoli, che hanno favorito il clima di partecipazione e preghiera, che sono gli obiettivi di questa giornata. Grazie di cuore alla comunità del santuario che ci ha ricevuto con grande affetto, e quanti hanno contribuito alla riuscita di questo bel gesto, sia per l'organizzazione sia per i contenuti».



# Verso un nuovo sviluppo BERTINORO

RICCHE E PARTECIPATE, LE FAMOSE "GIORNATE" DEL NON PROFIT HANNO VISTO LA PARTECIPAZIONE DI AUTOREVOLI OSPITI. PRESENTE ANCHE IL NOSTRO GIOVANE SOCIO ROCCO JUNIOR FLACCO: ECCO COME È ANDATA

## ECONOMIA CIVILE

Il 14 ed il 15 ottobre scorsi si è tenuta la XVI edizione dell'ormai tradizionale evento congressuale dal titolo "Le Giornate di Bertinoro per l'economia civile", occasione di incontro e confronto tra i principali attori nazionali del mondo della cooperazione e del non profit. Tema di questa edizione è stato "Da spazi a luoghi. Per una nuova ecologia dello sviluppo". Sin dalla prima edizione, tenutasi nel 2001, il Credito Cooperativo è main sponsor dell'evento organizzato dall'Università di Bologna e dall'Associazione Italiana per la promozione della cultura della cooperazione e del non profit (Aiccon).

Quest'anno, per la prima volta, la nostra struttura associativa nazionale Federcasse ha deciso di aprire la partecipazione al prestigioso evento, accanto ad un proprio rappresentante istituzionale, anche ad un esponente dei Giovani Soci, scegliendomi per l'occasione quale componente del direttivo dell'associazione Giovani Soci della Bcc Sangro Teatina e membro della Consulta nazionale dei Giovani Soci di Federcasse.

Ai lavori, coordinati dal direttore dell'Aiccon Paolo Venturi, dopo alcuni interventi di saluto (il presidente dell'Aiccon, Franco Marzocchi, il presidente Alleanza delle Cooperative italiane e presidente Agci, Rosario Altieri, ed il presidente della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, Roberto Pinza) hanno preso parte Stefano Zamagni (Università di Bologna) che ha fornito un quadro generale dell'economia civile, introducendo il concetto della sussidiarietà circolare (in cui enti pubblici, imprese e società civile collaborano e si sostengono reciprocamente fin dall'ideazione e programmazione a monte delle attività a contenuto sociale e territoriale, e non solo nella fase di realizzazione a valle dei relativi processi decisionali), Enrico Giovannini (Università di Roma Tor Vergata e Portavoce ASviS- Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile), che con una rappresentazione



Grande coinvolgimento alle Giornate di Bertinoro



di diciassette indicatori ha fornito una definizione del Benessere Eco Sostenibile (Bes) quale obiettivo per una società civilmente evoluta; Aldo Bonomi (Direttore Aaster) che ha richiamato la necessità del collegamento con i territori e l'importanza della prossimità e della relazione ed infine Matteo Ricci (vicepresidente Anci Associazione Nazionale dei Comuni Italiani e Sindaco di Pesaro), che ha posto l'accento sugli aspetti urbanistici a vantaggio dei singoli cittadini.

La sessione introduttiva, a carattere prettamente accademico, è stata completata da una successiva sessione dedicata a fornire un'immagine in presa diretta della situazione attuale del non profit (con interventi di Manlio Calzaroni e Sabrina Stoppiello Istat e di Marco Frey, presidente Comitato scientifico Fondazione Symbola e presidente Cittadinanzattiva) da cui è emersa una sostanziale differenza del livello di sviluppo e del valore percepito, in merito alle attività del terzo settore, tra i grandi ed i piccoli centri.

Al centro del dibattito, che è seguito alle precedenti sessioni, sono stati i temi della distribuzione dell'occupazione e del welfare occupazionale (Ketty Vaccaro, responsabile Area Welfare e Salute, Fondazione Censis e Emmanuele Massagli, Presidente Adapt), dello sviluppo delle nuove tecnologie digitali e gli effetti – o le conseguenze – sulle relazioni umane in termini di socievolezza (Ivana Pais, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano) ed, infine, della necessaria attenzione alle nuove generazioni (Stefano Granata, presidente Gruppo Cooperativo Cgm – Confcooperative), con particolare attenzione al valore che le nuove generazioni rappresentano per il Paese (Alessandro Rosina, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano).

È seguita una nutrita fase di condivisione di best-practices di settore, attraverso la condivisione di esperienze dirette in tema di relazione tra portatori di interessi e co-progettazione degli spazi, per attribuire agli stessi un valore diverso nell'ottica della trasformazione da spazi in senso meramente geografico a luoghi del vivere e de convivere civile. Di particolare interesse la realizzazione a Esino Lario (Lombardia) del Festival Wikimania (evento mondiale di reunion dei contributori del noto sito Wikipedia) come esempio di coinvolgimento del territorio e gestione delle competenze (Iolanda Pensa), l'esperienza del Gruppo Cooperativo Goel – Campus Goel – Calabria (Vincenzo Linarello), per la ricerca di modelli collaborativi locali per risolvere problemi del territorio, superando i vincoli strutturali legati allo stesso territorio ed, infine, l'attività della Casa del Volontariato di Gela – Sicilia



(Enzo Madonia), che si pone l'obiettivo di aiutare l'amministrazione comunale di Gela nel coinvolgere i cittadini, basandosi su educazione e valorizzazione degli spazi comuni.

La giornata conclusiva è stata dedicata principalmente a tirare del somme dell'evento, attraverso l'individuazione delle sfide e delle proposte per una nuova ecologia dello sviluppo locale (Leonardo Becchetti, Università di Roma Tor Vergata), anche con riferimento alle prospettive dell'assetto normativo prossimo venturo, relativo alla recente riforma del terzo settore (Luigi Bobba, sottosegretario al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali).

L'auspicio di massima, emerso nelle

conclusioni dei lavori, è stato quello di una maggiore integrazione tra le diverse forme di governance degli interessi socio-economici dei territori, in uno con l'esigenza di strutturare centri di comunicazione unitaria e più efficace degli stessi, anche attraverso un'implementazione del ruolo delle strutture istituzionali della cooperazione. Le giornate di Bertinoro, con circa duecento partecipanti provenienti da tutta Italia in rappresentanza di organizzazioni non profit, imprese cooperative e pubbliche amministrazioni ed università, si sono concluse con l'invito ad una maggiore responsabilizzazione dei territori per una nuova consapevolezza del ruolo del terzo settore.

**Rocco Junior Flacco**

**BUONA IMPRESA!**

IL CREDITO COOPERATIVO CON I GIOVANI CHE VOGLIONO FARE IMPRESA

# I fiori dal volto giovane

## LA PRIMULA

PIERLUIGI E JESSICA SONO I TITOLARI DI UNA FIORERIA A SAN MARTINO IN PENSILIS. DA UNA PASSIONE, UN LAVORO BELLO E SEMPRE NUOVO «ANCHE GRAZIE ALLA BCC CHE HA CREDUTO IN NOI»

**BUONA  
IMPRESA**

Una grande fantasia. Una significativa competenza. Un doveroso pizzico di passione e dedizione. Da questi pochi ma imprescindibili ingredienti nasce La Primula, giovane e dinamica fioreria a San Martino in Pensilis, fondata da una affiatata coppia di fidanzati: Pierluigi La Vecchia e Jessica Sorio, entrambi di 22 anni, che l'hanno inaugurata il 22 gennaio del 2015. Spiegano i due titolari: «Abbiamo scelto di rilevare la più antica fioreria di San Martino, che chiudeva dopo ben trentasei anni di attività. Abbiamo colto la palla al balzo e ci siamo buttati in questa entusiasmante attività». Pierluigi è un perito agrario, Jessica una ragazza molto creativa: «Mettendo insieme queste nostre capacità e attitudini abbiamo dato vita ad un'attività commerciale che ha una sua filosofia di fondo: creare sempre qualcosa di nuovo, per stupire con la meravigliosa bellezza dei fiori. Quanti vengono a La Primula, infatti, non lo fanno solo per la nostra scelta di fiori e piante, ma anche perché costantemente cerchiamo di interpretare al meglio le loro esigenze, creando e realizzando di volta in volta. A tutto ciò si aggiungono servizi ormai imprescindibili, come la consegna a domicilio su tutto il territorio, anche nei paesi limitrofi dove ci sono nostri affezionati clienti». Anche se giovane, La Primula si è già fatta notare, allestendo una splendida sfilata di moda, e partecipando ad eventi del territorio. «Abbiamo maturato questa passione anche grazie all'iniziale coinvolgimento della vecchia titolare, che ci ha affiancati nei primi tempi, e grazie al sostegno di Bcc Sangro Teatina, che ha creduto nel nostro progetto: inizialmente, infatti, eravamo in affitto nel locale della vecchia proprietaria,

**Crediamo nel futuro  
della giovane impresa.**

**Per questo la sosteniamo.**



Pierluigi e Jessica

**BUONA IMPRESA!**

ma poi abbiamo scelto di acquistarlo per dare ancora maggiore stabilità alla nostra impresa. Ora siamo solo noi a lavorare nella nostra attività». Se Pierluigi segue più da vicino la parte più tecnica, come



trapianti o la semina, Jessica si dedica volentieri a quella creativa: «Anche se – rimarkano – cerchiamo di fare entrambi tutto, per fare in modo che se manca uno supplisce l'altro senza problemi. Una particolare attenzione – aggiungono – la dedichiamo anche alla formazione, avendo partecipato a corsi sulle composizioni e, a breve, a workshop sul matrimonio». Cosa c'è nel futuro de La Primula? «Sicuramente vogliamo migliorare e crescere, inserendo nuovi servizi che sfruttino soprattutto le competenze agrarie, o entrare nel mondo delle bomboniere. Sicuramente – concludono – continueremo con la nostra grande passione, che nasce anche dal rinunciare ad uscire il sabato sera come fanno i nostri coetanei, visto che siamo aperti anche la domenica: ma non ci pesa. Anzi, siamo contenti e grati per un lavoro che ci piace moltissimo, che porteremo avanti con tutte le nostre energie».

### La Primula

Via Marina n. 56

86046 San Martino in Pensilis (Cb)

Tel.: 347 5366618 la.primula@outlook.it

# La Boutique della Carne

## GUSTO E TRADIZIONE

DAL 1990 BRUNO DONATELLI, CON LA SUA FAMIGLIA, È IL TITOLARE DELLA MACELLERIA CHE RACCONTA LA TRADIZIONE DI CASTIGLIONE MESSER MARINO: SALUMI E SPECIALITÀ “COME FATTI IN CASA”

### LA BUONA TAVOLA

La conoscenza della carne, a Castiglione Messer Marino, è nel dna delle persone. Di questa conoscenza, la Boutique della Carne di Bruno Donatelli ha fatto una vera e propria arte: la sua, infatti, non è una semplice macelleria quanto, piuttosto, il luogo che tramanda una tradizione millenaria. I pregiati salumi, gli insaccati, la stessa carne e le varie preparazioni gastronomiche che dal 1990 Bruno propone ad una clientela affezionata fanno di antico: di materie prime selezionate e, soprattutto, di una manualità e di una lavorazione di cui oggi si vanno perdendo le tracce. I prodotti della Boutique della Carne raccontano così un territorio speciale: l'Alto Vastese, di cui la ventricina rappresenta probabilmente il salume di punta, riassumendo in sé la tradizione legata al maiale, l'uso del peperoncino e il suo legame con la festa e l'amicizia. Un prodotto, la ventricina di Bruno Donatelli, che ora si fregia anche del Presidio Slow Food. «Prima di iniziare questa attività – racconta il titolare della Boutique della Carne, da lungo tempo cliente di Bcc Sangro Teatina – ho fatto il cuoco in tutta Italia. Nel 1990 ho deciso di fermarmi nel mio paese e, mettendo a frutto la mia conoscenza del settore con una tradizione locale da sempre dedita alla lavorazione delle carni, decisi di aprire questa macelleria che oggi vende carne al taglio e lavora salumi tipici, oltre ad una vasta gamma di gastronomia: dalla porchetta ai polpettoni, passando per involtini, cotolette, arrosticini, spiedini e tanto altro». Un'attività che della qualità totale ha fatto la sua filosofia: «Lavoriamo esclusivamente carne locale, e comunque italiana per nostra scelta. E cerchiamo di fare i salami così come li faceva mia madre e, prima di lei, i nostri nonni: lavorati artigianalmente, senza conservanti e senza trucchi. La tradizione per noi è tutto». Della ventricina abbiamo detto,



L'arte dei salumi nella Boutique della Carne

ma Bruno con sua moglie Pasqualina e suo figlio Mattia sono gli artefici di altre specialità come soppressate, salsicce dolci e piccanti, di carne e di fegato, culatello e fiocco di prosciutto. E nel ricco punto vendita, non mancano altre specialità del territorio come formaggi e altre prelibatezze: «Tutto, da noi, parla di una storia e di una conoscenza che da sempre scorre nel nostro sangue. Proponiamo il buono della carne e della salumeria dell'Alto Vastese a quella clientela alla costante ricerca del meglio»

#### Boutique della Carne

Viale Kennedy, Castiglione M. Marino (Ch)

Tel. 0873 978175

Email: [la\\_boutique\\_libero.it](mailto:la_boutique_libero.it)



# Una qualità dal sapore familiare

## CANTINE SPINELLI

GLI ULTIMI RICONOSCIMENTI CONFERMANO L'INTUIZIONE DI VINCENZO: REALIZZARE UN'AZIENDA VINICOLA CHE SAPPIA PORTARE IL VINO ABRUZZESE NEL MONDO. UNA SFIDA VINTA

### LE NOSTRE IMPRESE

Una famiglia, la sua terra, il suo vino. È la sintesi di una delle aziende vinicole più importanti d'Abruzzo: Cantine Spinelli di Atesa. In oltre quarant'anni di storia, ha scalato le vette dell'enologia regionale in virtù di una qualità premiata ormai in tutto il mondo. Solo per citare gli ultimi riconoscimenti: la medaglia d'oro al pluripremiato Tolos Montepulciano d'Abruzzo e al "neonato" Zurle all'International Wine Challenge AWC di Vienna lo scorso mese di ottobre, mentre il Tatone Montepulciano d'Abruzzo – altro vino pluripremiato – si è aggiudicato la medaglia d'oro all'International Wine Guide Awards, concorso spagnolo che ha visto in gara 2723 vini provenienti da trenta Paesi. Qualità ma anche quantità: oggi l'azienda di Carlo e Adriano Spinelli produce 5,5 milioni di bottiglie, per il 70 per cento destinate al mercato estero. Un numero significativo, grazie a tre linee di prodotto capaci di attirare l'attenzione di più tipologie di consumatori. Raccontano Carlo e Adriano Spinelli: «Sono tanto profonde, le nostre radici, che è difficile dire da quanto tempo produciamo vino. Secoli, di sicuro. Nostro padre Vincenzo è stato il fondatore dell'impresa commerciale: Il terreno e le viti li abbiamo: se facciamo il vino buono per noi, perché non possiamo farlo anche per gli altri?» si chiedeva. «Siamo sul nascere degli anni '70 e il consumo è ancora di tipo popolare. Si vende all'ingrosso, ma la qualità, per nostro padre, è già un chiodo fisso». Dovrà aspettare una decina d'anni, quando i figli Carlo e Adriano entrano a tempo pieno in azienda, per dare un impulso decisivo al suo progetto: «Aumenta allora la capacità produttiva e si iniziano a curare con la massima attenzione tutte le fasi della produzione, dalla selezione dell'uva, alla vinificazione, all'imbottigliamento. La qualità è ormai la parola d'ordine, e in suo nome cambiano e si affinano anche le strategie commerciali e lo sviluppo della rete di vendita». Nel 1992,

un significativo ampliamento aziendale contribuisce al consolidamento della struttura imprenditoriale. Oggi l'azienda è all'avanguardia in tutte le tecniche di coltivazione, lavorazione e affinamento e, grazie alla prestigiosa collaborazione con l'enologo Riccardo Brighigna, produce vini dai vitigni Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Cococciola, Passerina, Sangiovese e Chardonnay. «La zona di produzione delle uve – spiegano i due fratelli – è un'area geografica compresa tra le colline Frentane e del medio Sangro, in provincia di Chieti: una zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite, fra le più importanti d'Italia. La vinificazione avviene secondo tutte le regole che guidano la produzione dei vini di qualità. L'azienda dispone di locali sotterranei per lo stoccaggio e l'affinamento dei vini, dove la temperatura naturale oscilla tra i 18 e 22 °C. A partire dal 1999 è entrato in funzione un nuovo locale dedicato all'affinamento e all'invecchiamento dei vini (principalmente rossi) in botti di rovere di Slavonia e barrique. Il crescente apprezzamento da parte dei clienti rappresenta senz'altro, per noi, la migliore conferma della qualità del nostro lavoro. Però la puntigliosità è nel nostro



carattere: vogliamo migliorare ancora e anche per questo abbiamo fortemente voluto la nuova cantina, che verrà inaugurata a breve e che rappresenta uno degli investimenti più importanti del settore nella Regione Abruzzo». Vincenzo Spinelli vede così realizzato il progetto per cui ha speso una vita: un'azienda capace di coniugare l'alta qualità con gli elevati volumi produttivi, in un'ottica di continua evoluzione.

**Spinelli**

*Una famiglia, la sua terra, il suo vino.*



Carlo e Adriano Spinelli ricevono uno dei numerosi premi conseguiti

# PROTEGGI i tuoi VALORI



  
SERVIZIO  
CASSETTE  
DI SICUREZZA

## PERCHÉ RICHIEDERE UNA CASSETTA DI SICUREZZA

### CONVENIENZA

Tale servizio consente ai titolari della cassetta di sicurezza di custodirvi valori, documenti o oggetti preziosi con un'elevata privacy. Inoltre i costi addebitati al cliente sono molto contenuti, soprattutto in rapporto alla sicurezza garantita ed ai vantaggi offerti.

### RISERVATEZZA

Il contenuto della cassetta è noto solo agli intestatari, la banca non può esserne a conoscenza.

### FLESSIBILITÀ

I beni custoditi sono accessibili tutti i giorni lavorativi, durante i normali orari di sportello.

### SICUREZZA

La banca utilizza il caveau ed ha in dotazione sofisticati impianti di allarme in caso di intrusione, allagamenti ed incendi.

### DOVE SI UTILIZZA

Presso il caveau della sede Centrale della BCC Sangro Teatina ad Atessa in via Brigata Aplina Julia n. 6.

### INTESTAZIONE

Nominativa.

### REGIME FISCALE

Successione - La cassetta viene aperta alla presenza di un funzionario dell'ufficio del registro o di un notaio e degli eredi e viene redatto un inventario. Quindi la cassetta viene richiusa.

La banca consegna agli eredi il contenuto della cassetta dietro presentazione della documentazione prevista dalla legge.

### RINNOVO

La locazione della cassetta viene rinnovata automaticamente per un periodo di tempo uguale a quello originariamente stabilito, e così ad ogni successiva scadenza.

### ASSICURAZIONI

Ogni cassetta è assicurata per un valore standard di € 5.000 (il cui costo è compreso nel canone). L'intestatario può richiedere la stipula di una specifica polizza per importi superiori (fino ad un massimo di € 50.000 previo pagamento del premio previsto).

### FIRME PER L'ACCESSO ALLA CASSETTA:

- disgiunte: quando ogni firmatario può operare autonomamente;
- congiunte: quando i firmatari devono operare solo congiuntamente.

### TERMINE DEL SERVIZIO

Recesso da parte del cliente o della BCC.

### SMARRIMENTO, SOTTRAZIONE O FURTO DELLA CHIAVE

Denuncia all'autorità competente e comunicazione alla BCC, la quale provvede, mediante persona di propria fiducia, al cambio della serratura alla presenza dell'intestatario, e alla consegna della nuova chiave con costi a carico del cliente.

### PAGAMENTI

Il cliente è tenuto a corrispondere anticipatamente il canone di locazione stabilito. Canone ridotto per i Soci della BCC Sangro Teatina.



# Il diabete, una vera e propria EPIDEMIA

INTERVISTA ALLA DOTTORESSA MARIA D'AUORIZIO, RESPONSABILE DEL CENTRO DIABETOLOGICO DELL'OSPEDALE DI ATESSA: ITALIA LEADER NELLA RICERCA, MA SERVONO PIÙ FINANZIAMENTI

## LA BUONA SANITÀ

Un centro diabetologico di tutto rispetto, divenuto nel tempo punto di riferimento di un intero territorio: è quello dell'ospedale "San Camillo De Lellis" di Atesa. La dottoressa Maria D'Aurizio è la responsabile: lavora insieme ad un team composto da una dietista e due infermieri, che esegue visite ambulatoriali. «Il diabete – spiega la dottoressa D'Aurizio – è una malattia cronica che colpisce larghi strati della popolazione. In Italia, per dare un dato, su 59 milioni di abitanti ne sono affetti 3,5 milioni. In questi ultimi anni ha destato notevole attenzione in quanto è risultata quarta causa di morte nel mondo». Cosa vuol dire essere diabetici? «Significa avere nel sangue un valore di glicemia sopra 126 milligrammi. La glicemia indica la presenza di glucosio nel nostro organismo, vale a dire la "benzina" quotidiana da assumere per far funzionare al meglio la nostra macchina. Il suo funzionamento è regolato da un ormone che produce insulina. Se stimolato il necessario, questo meccanismo non funziona più. L'insorgere del diabete può provocare vari danni: agli occhi, con la retinopatia, ai reni, con l'insufficienza renale, e alle grosse arterie, come le coronarie, con il rischio di infarto, le arterie cerebrali, con l'ictus». Dottorressa, come si previene il diabete? «È indispensabile correggere lo stile di vita: mangiare meno e meglio, e fare la giusta attività fisica. Se non basta, sarà il medico a indicare la terapia idonea. In questi ultimi anni sono stati ottenuti notevoli miglioramenti proprio in questo campo. Purtroppo – aggiunge – sono sempre di più i giovani ad essere colpiti, e il diabete giovanile si rivela sempre più aggressivo, con un'aggravante: l'insulina non viene prodotta per nulla, e l'unica cura risulta l'assunzione di insulina dall'esterno». Il nostro Paese è attivo sul fronte della lotta al diabete? «L'Italia è un paese leader nella ricerca: i nostri ricercatori stanno



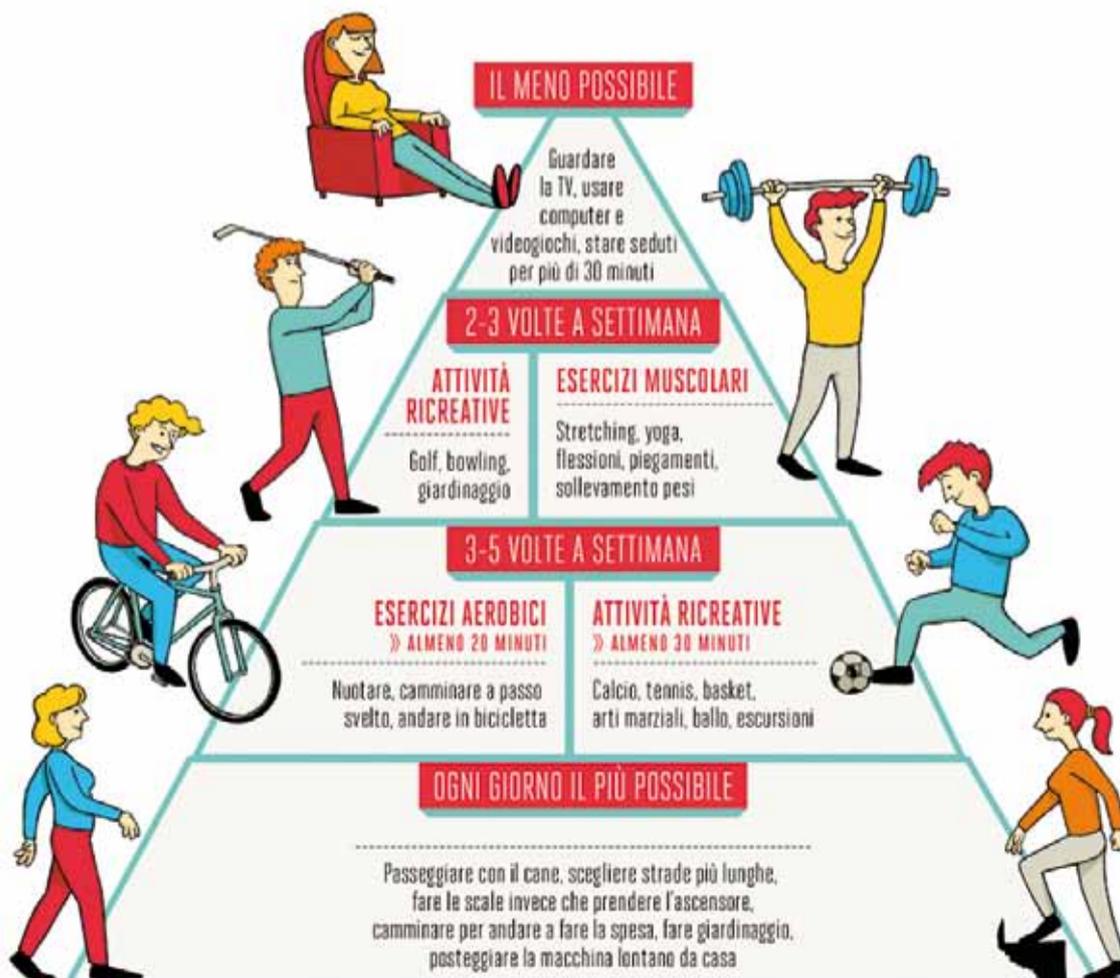
Maria D'Aurizio

dando tante energie, e stanno aprendo fronti importanti soprattutto nel settore delle cellule staminali che possono essere stimolate a diventare multidisciplinari, fino

a trasformarsi in cellule beta che producono insulina. Finora si tratta di sperimentazioni di successo solo in vitro, ma comunque molto importanti».

Oltre alla cura farmacologica, quali altre vie contro il diabete? «Il trapianto del pancreas, anche se possibile solo per pazienti di diabete di tipo 1. Questa soluzione, se da un lato migliora la qualità della vita, in quanto si potrà fare a meno dell'insulina, dall'altro impone ai trapiantati di sottoporsi a terapie antirigetto».

In definitiva, cosa possiamo dire su questa malattia? «Purtroppo ad oggi manca una percezione dell'urgenza di questa vera e propria epidemia, per cui pubblico e privato dovrebbero iniziare a muoversi investendo più fondi, anche mediante azioni di crowdfunding. Altrimenti, non si potrà mai intervenire in maniera efficace. Il nostro ringraziamento caloroso e sincero va alla Bcc Sangro Teatina, che sostiene il nostro centro diabetologico concretamente, dimostrando un'attenzione preziosa al problema e al nostro lavoro».



# Per salvare la schiena dei piccoli IN MOVIMENTO

TROPPO SPESSO SI PUNTA IL DITO CONTRO LO ZAINETTO: LA DOTT.SSA DI FELICE SPIEGA QUALI ATTIVITÀ DIFENDONO LA SALUTE FISICA DEI NOSTRI FIGLI, CON UN UTILE DECALOGO

## ESSERE E BENESSERE

La prima regola per proteggere la schiena dei nostri figli è metterla in movimento. Qualunque postura, anche la più corretta, se mantenuta per un tempo prolungato, diviene dannosa, perché la colonna soffre il mantenimento del carico. I nostri bimbi, attraverso gioco e sport, dovrebbero muoversi il più possibile e durante le numerose ore scolastiche tutte le occasioni, dall'intervallo all'ora di educazione fisica, andrebbero sfruttate in tal senso. La cultura del movimento è fondamentale per una corretta crescita. Secondo i dati di Isico (Istituto Scientifico Italiano Colonna Vertebrale) sono oltre il 95 per cento i genitori che si preoccupano per posture scorrette o atteggiamenti sbagliati della colonna assunti dai loro ragazzi. In molti casi l'imputato principale è lo zainetto, seguito dal banco sbagliato o dalla postura poco corretta. In realtà al di là del carico comunque eccessivo trasportato (dal 22 al 27 per cento del proprio peso corporeo contro il 15 per cento massimo consentito) il primo aspetto da non sottovalutare riguarda le ore da dedicare al movimento. Una schiena in crescita è una schiena che deve muoversi. E l'attività fisica, fatta con costanza e con moderazione, è un'ottima prevenzione al mal di schiena (ne soffrono 5-6 adolescenti su 10) così come cambiare spesso posizione davanti al computer o al tablet. «Secondo le linee guida internazionali – spiega la dott.ssa Francesca Di Felice, fisiatra specialista del Centro Isico di Pescara, che negli anni scorsi ha ricevuto anche il Premio allo Studio Bcc Sangro Teatina – l'ideale sarebbe fare attività fisica almeno un'ora al giorno, più varia è meglio è». Molti genitori osservano i loro figli convinti che una postura scorretta, una schiena troppo curva, magari sotto il peso di uno zaino indossato nella maggior parte dei casi per un breve tragitto, possono provocare ipercifosi o scoliosi. «Deformazioni quali



Francesca Di Felice

scoliosi o dorso curvo non hanno nulla a che vedere con lo zainetto o la postura – continua Di Felice –, uno zaino portato troppo a lungo o portato male tutt'al più può provocare un mal di schiena, ma non danni strutturali. Inoltre, se i ragazzi hanno un buon tono muscolare dettato da una regolare attività fisica, il rischio di incorrere nel dolore si abbassa notevolmente, questo perché un fisico allenato sopporta meglio il peso. Da un punto di vista ergonomico, inoltre, ricordiamo che a scuola, così come a casa, il piano di lavoro ideale è quello inclinato, perché permette di mantenere collo e testa allineati con la colonna, mentre schiena e glutei vanno appoggiati allo schienale della sedia».

Gli esperti di Isico hanno elaborato il vademecum "Schiena sana a scuola", qualche semplice consiglio per prevenire la lombalgia:

1. Il peso dello zainetto non dovrebbe superare il 10-15% di quello corporeo – al di là delle esigenze scolastiche non portare nulla di superfluo.
2. Lo zaino non deve essere né troppo grande né troppo pesante rispetto alla corporatura del bambino.
3. Riempire lo zaino in altezza e non in larghezza, quindi se dotato di cerniere per ampliarlo non usarle mai.
4. Lo zaino ideale: uno schienale imbottito ma rigido, spallacci morbidi, una maniglia e se possibile cinture addominali.
5. Evitare di tenere la stessa posizione al banco per tempi troppo prolungati: rilassare le spalle, fare piccoli movimenti e alzarsi
6. Leggere e studiare in posti e posizioni diverse: alla scrivania, sul letto, sul divano o camminando per casa. Utilizzare un leggio.
7. Fare un'ora di attività fisica ogni giorno, meglio se diversificata
8. Una colonna in movimento è la prima prevenzione al mal di schiena. L'intervallo è un diritto, ma anche un dovere: muoversi e sgranchire le gambe fa bene anche alla schiena, mentre restare seduti al banco anche in quei minuti fa male.
9. Se si usa un tablet, poggiarlo su un supporto che lo tenga inclinato.
10. Se si è appassionati di videogiochi non rimanere troppo a lungo in posizioni faticose per la schiena.





# La formazione di qualità ACADEMY FORME

A CHIETI UN CENTRO DI RIFERIMENTO PROFESSIONALE IDEATO DA CONFARTIGIANATO CHIETI CON AULE, LABORATORI E TANTI CORSI. DANIELE GIANGIULLI: «UN LUOGO PER RISPOSTE CONCRETE»

## BUONE INIZIATIVE

**D**a un'esperienza decennale, un sogno che si avvera: il più importante centro di formazione professionale in Abruzzo. Si chiama Academy ForMe, ed è la scuola ideata da Confartigianato Chieti, già impegnata nella formazione sin dal 2006.

Una scuola con una sede prestigiosa e all'avanguardia: sono ben quattro le aule formative e altrettanti i laboratori attrezzati su una superficie di 1300 metri quadri, a disposizione di quanti vorranno approfondire le proprie conoscenze in settori come il beauty, la cucina e il digitale. Una struttura



L'inaugurazione di Academy ForMe



Il direttore Confartigianato Imprese Chieti Danieleangiulli

elegante e d'avanguardia, che sorge nel piano superiore del centro commerciale Il Centauro di Chieti, pronta ad accogliere giovani interessati a formarsi, ma anche artigiani ed imprenditori che necessitano di crescere e consolidare le loro conoscenze. Un servizio, quest'ultimo, da sempre al centro dell'attenzione di Confartigianato.

L'inaugurazione della struttura c'è stata sabato 1 ottobre con un open day dedicato a scuole e studenti, un convegno su "Valore artigiano con la manifattura 4.0", cui hanno partecipato, tra gli altri, il sottosegretario di Stato Federica Chiavaroli, il presidente della Regione Abruzzo, Luciano D'Alfonso, e Luciano Massone di FCA. La sera, infine, è stata dedicata alla cena di beneficenza "Un'amatriciana per Amatrice", con lo chef Nicola Rapino, per offrire sostegno concreto alle popolazioni colpite dal sisma.

Spiega Daniele Giangiulli, direttore generale Confartigianato Chieti e Academy ForMe: «Academy ForMe è un modello di scuola-impresa che sviluppa un metodo di apprendimento induttivo centrato sull'esperienza. L'offerta formativa sarà variegata e punterà su tre settori: Food&Beverage, Beauty e Digital, senza tralasciare i settori più avanzati dell'era digitale caratterizzati dalle nuove tecnologie abilitanti.

L'obiettivo - aggiunge Giangiulli - è quello di riscoprire i mestieri, tradizionali ed innovativi, per dare una risposta concreta sia ai ragazzi in cerca di occupazione che agli imprenditori desiderosi di riqualificarsi e specializzarsi, alla luce dei nuovi modelli di business».

Aggiunge Umberto Di Primio, sindaco di Chieti: «Un sogno che si realizza. Confartigianato riesce a far ripartire un settore, quello della formazione professionale, che per troppi anni è stato fermo. Le conoscenze e le esperienze di chi ha già acquisito capacità pratiche saranno messe a disposizione per organizzare corsi che serviranno davvero a trovare un posto di lavoro; l'attività formativa che la scuola creata da Confartigianato offrirà, infatti, ha valenza molto importante e dimensione regionale».

In qualità di organismo di formazione accreditato, ForME eroga corsi di formazione riconosciuti dalla Regione Abruzzo ai sensi della legge regionale 111 del 1995. La gamma dei corsi disponibili è ampia e spazia dalla formazione alla

riqualificazione professionale.

In generale, il servizio di formazione viene erogato attraverso il ricorso a risorse economiche esterne attivate attraverso specifici canali di finanziamento. I canali di finanziamento di cui si avvale ForME sono i Fondi Interprofessionali per la Formazione Continua e il Fondo sociale europeo (Fse).

Ma non solo. ForMe mette a disposizione un'articolata offerta formativa online capace di offrire una formazione flessibile ed efficace. I corsi online sono stati pensati in modo tale da raggiungere otto diverse aree formative: pedagogia, competenze, sanità, lingue, informatica, sicurezza, business skill, professionisti. Infine, ForME, in qualità di E-Learning Center Point (ECP) dell'Università Telematica Pegaso, rappresenta il collante tra studenti, mondo del lavoro e vita sociale.

Accanto alla ricca offerta formativa, ForMe svolge anche preziosi servizi di consulenza. Tra questi, quelli relativi all'apprendistato: per aiutare le imprese e i consulenti ad orientarsi negli adempimenti ed assolverli al meglio, lo Sportello Apprendistato offre un servizio completo di accompagnamento su misura in base alle specifiche esigenze delle imprese. Infine, da segnalare i corsi di sicurezza sul lavoro, progettati in risposta alle richieste delle aziende per perseguire il proprio obiettivo tenendo conto di tutte le norme di legge per un ambiente sicuro.

Tutte le info sono sul sito [www.academyforme.it](http://www.academyforme.it) e sulla pagina **Facebook Academy ForMe**.



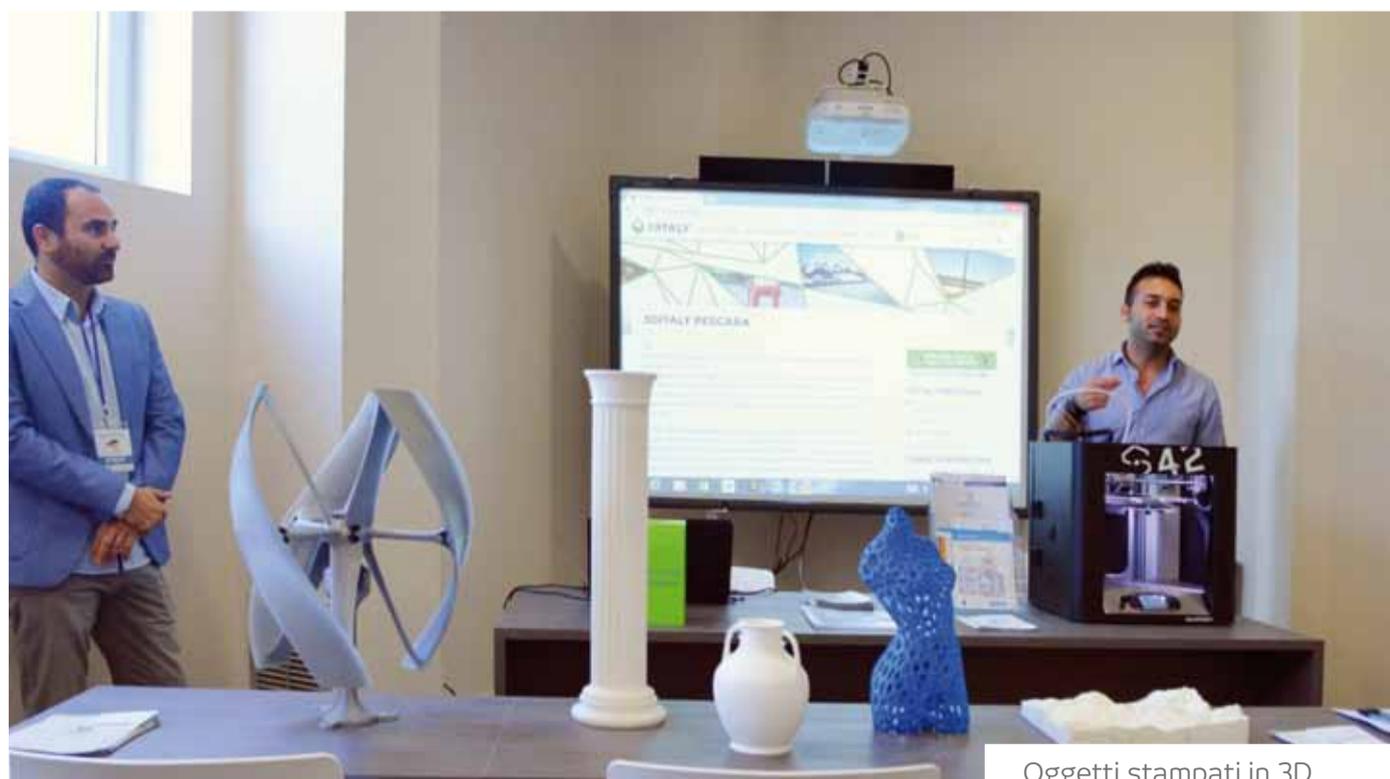
Sala estetica



Sala acconciatore



Una lezione



Oggetti stampati in 3D



# Dalla Val di Sangro all'Adriatico

## MILLE BONTÀ

ULTIMA TAPPA ALLA SCOPERTA DEI PRODOTTI DEI TERRITORI DOVE È PRESENTE BCC SANGRO TEATINA: LANCIANO, CASALBORDINO, SCERNI, GIULIANO TEATINO, MIGLIANICO, CANOSA SANNITA E CHIETI

### LA BUONA TAVOLA

Quanto è buono l'Abruzzo? Quanto è sorprendente il Molise? Quanta cultura, sapere, arte e gusto vive tra le nostre case? Ce ne siamo accorti in tutti questi mesi, grazie a questo interessante itinerario del gusto nei territori dove è presente Bcc Sangro Teatina, grazie alla guida d'eccezione come Mimmo D'Alessio. I segreti più ghiotti e le curiosità più affascinanti ci hanno accompagnato in un percorso che con questo numero giunge al termine.

In quest'ultima tappa conosceremo da vicino la provincia di Chieti che dalla Val di Sangro arriva al mare. «Un territorio interessantissimo – dice subito Mimmo D'Alessio – perché particolarmente ricco di prodotti eccezionali. Se partiamo da Lanciano, ad esempio, ci imbattiamo subito in due icone della nostra tavola: il bocconotto frentano e “lu rintrocele”. Se il primo è un dolce di una delicatezza e bontà senza pari, il secondo è un particolarissimo tipo di pasta interessante sotto molti punti di vista. Un tempo, infatti, si produceva con un torchio dove ci si sedeva, si girava una manopola e ne usciva questa pasta trafilata al bronzo. Si tratta di un piatto della transumanza: i pastori che dall'Abruzzo si recavano nel tavoliere hanno inventato il mattarello scannellato per produrre lu rintrocele, di cui c'è traccia tuttora sul Gargano».

Scendendo verso la costa, ci imbattiamo in altre icone, ma questa volta davvero religiose: è il caso di Casalbordino e il suo straordinario santuario della Madonna del Miracoli. Luogo di grande devozione, e punto di arrivo di pellegrinaggi, è nel cuore di una terra fertile che si affaccia fino al mare: «In questa zona – prosegue Mimmo D'Alessio – la cucina marinara ha un sapore davvero particolare, grazie



Casalbordino, Santuario Madonna dei Miracoli

### Una cucina da Accademia

Bcc Sangro Teatina e le sue diciassette filiali a cavallo tra Abruzzo e Molise: un territorio ricchissimo, che dà il meglio di sé non solo per borghi antichi, natura incontaminata, mare e montagna, ma anche e soprattutto a tavola, in virtù di prodotti di assoluta eccellenza che nascono da una sapienza antica. Inizia con questo numero un viaggio alla scoperta di queste delizie, che andrà a tracciare una sorta di atlante dei prodotti tipici nei territori dove è presente la nostra banca. Ci ha accompagnato in questo percorso una guida d'eccezione: Mimmo D'Alessio, del consiglio di presidenza nazionale dell'Accademia della Cucina, grande divulgatore nonché esperto conoscitore di prodotti, gastronomia e storia culinaria del nostro territorio. «Abruzzo e Molise – spiega D'Alessio – sono due regioni che offrono tutto ciò che si può desiderare: mare, montagna, collina. Questo speciale patrimonio morfologico e geografico ha modellato la cucina, che parla di una ricchezza unica, fatta di materie prime pregiate e di derivati che nascono da un'abilità invidiabile, frutto di secoli di conoscenze, tradizioni e sapienze antiche che ai giorni nostri trionfano ancora nel piatto». E allora, buon viaggio!



Mimmo D'Alessio



alla conoscenza di una grande varietà di pesci, anche poveri ma non meno ricchi di sapore. Ma Casalbordino insieme a Scerni hanno un comune denominatore: il vino. Un vino davvero speciale perché i vitigni, in virtù di una posizione eccellente, riescono a rapire gli aromi della brezza del mare. Così, l'uva che si coltiva da queste parti ha un sapore particolare. E non è un caso, del resto, se si tratta di una terra, la provincia di Chieti, ricca di cantine sociali che, insieme a quelle private, producono eccellenti Montepulciano e Trebbiano». Rosso non è solo il colore del vino: «È anche quello della ventricina del vastese: a Scerni se ne produce una succulenta, in grado di raccontare un territorio, i suoi usi, le sue tradizioni».

E sempre in tema di rosso, eccoci a Giuliano Teatino: «La patria della ciliegia. Un frutto dolcissimo, da sempre coltivato in grande abbondanza in un comune dove a maggio si svolge una delle sagre più partecipate di tutto l'Abruzzo. Grazie ad una frutta buonissima, questo territorio si è sempre distinto anche per una produzione di gustose marmellate e conserve». Rosso e ancora rosso: «Pochi chilometri e siamo a Miglianico. Territorio di grandi vini, noto anche per un ortaggio meraviglioso: il pomodoro a pera, della famiglia dell'occhio di bue. Se lo tagliamo a fette e lo mettiamo sul pane è più gustoso di una bistecca per via del suo grado di acidità!». Una vera e propria leccornia d'Abruzzo, insomma. Pochi chilometri ancora, ed eccoci a Canosa Sannita: «Questo grazioso centro della Marrucina ha una grandissima esperienza per quanto riguarda gli animali da cortile: il pollo, il coniglio, il tacchino... Cucinati sotto il coppo sono davvero ottimi, ma in generale la fantasia delle massaie in questo territorio raggiunge il massimo!». Chieti, infine: «È un capoluogo con una lunga storia. Fino a non molti anni fa, l'economia era fondata sull'amministrazione e i servizi legati agli enti pubblici e alle caserme. In città c'è una lunga tradizione enogastronomica, con una serie di manicaretti particolari e molto interessanti: penso al timballo ma anche cibi semplici come i torcinelli di agnello, diversi da quelli che si cucinano all'interno della provincia. Una sosta a Chieti, dunque, non deluderà quanti sono alla ricerca di cose buone, genuine e capaci di raccontare un Abruzzo sorprendente».

## La pittura e il cibo: una lunga storia d'amore

La Tavola apparecchiata (1924) come la dipinge Antonio Donghi è retaggio di una tradizione relativamente recente che ha radici nell'Ottocento, con la progressiva carenza del personale di servizio nelle famiglie, fatta eccezione per quelle altolocate. Infatti i secoli precedenti usavano un diverso modo per presentare il desco all'ora dei pasti. Il romano Donghi (1897-1963), oltre che per contemporaneità, è per spessore non meno importante di Giorgio Morandi e Felice Casorati, pittori che se pure per vie diverse non hanno assecondato l'astrattismo che in quegli anni del secolo ventesimo ha influenzato larga parte degli artisti coevi.

Le opere di Donghi attingono soprattutto ad una quotidianità semplice e rituale, unico valore stabile, fermo nel tempo che passa e storicamente coinvolge i grandi cambiamenti politici e sociali. Ciò non vuol dire che gli usi e costumi familiari non siano stati soggetti a continue mutazioni; si guardi attentamente *Il mangiafagioli* (c.ca 1584) di Annibale Carracci: sulla tavola rusticamente apparecchiata, oltre al piatto di fagioli, al pane, al ciuffo di cipolline fresche, compare una pietanza forse identificabile con dei funghi dal largo cappello. Grande assente dal piano imbandito è la forchetta.

Il bolognese Annibale (1560-1609) che spicca maggiormente rispetto al fratello Agostino ed al cugino Ludovico, insieme ai quali fondò l'Accademia degli Incamminati, si dedicò anche alla rappresentazione naturalistica di soggetti a sfondo popolare, come la notissima quanto cruenta *Bottega della carne*. Eppure la forchetta, ultima delle tre posate ad entrare nella consuetudine, è già presente in area bizantina, in dotazione alla mensa allestita per le nozze del figlio del doge di Venezia con la principessa greca Argillo, festeggiate nel 955.

Novantanove anni dopo, con lo scisma d'Oriente conseguente alla rottura con il papato di Roma ed alla nascita del patriarcato di Costantinopoli, l'usare tale posata sarà bollato dai cattolici come demoniaco e conseguentemente peccaminoso. Tanto a lungo si protrarrà tale convinzione che ancora nel XVII sec. L'illustre musicista barocco Claudio Monteverdi, maestro di cappella in san Marco a Venezia, dovendosi adeguare ai costumi delle tavole aristocratiche, dopo averne fatto uso commissiona tre messe a fin di... espiazione. Quindi nessuno stupore che la forchetta manchi dal quadro già descritto del Carracci.

La fiorentina Caterina de' Medici, dal 1533 regina di Francia, e suo figlio Enrico III ne favoriranno in termini perentori la presenza sui tavoli occidentali. Così Lorenzo Gennari ritenne opportuno nobilitare la mensa di Gesù nella *Cena in Emmaus*, datata tra il 1626 e il 1629, dotandola di... anacronistiche forchette. Pure in assenza di testimonianze dirette o storicamente convalidate piace presumere che fu servita una fragrante torta Arissa, a base di burro, latte, miele, semola di grano e acqua di fiori di gelsomino, infine guarnita con mandorle, per festeggiare gli sposi di Cana in Galilea. L'episodio evangelico descritto da Giovanni (2,1) viene nel 1563 c.ca immortalato da Paolo Caliari meglio noto come il Veronese (1528-1588), dalla sua città d'origine. Nella parte bassa della tela la tavola è presentata a forma di ferro di cavallo: una bionda dama seduta all'estremità sinistra di chi guarda, elegantemente abbigliata di azzurro ed ornata con un giro di perle al collo, languidamente si deterge la bocca mediante uno stuzzicadenti. Ed è sempre uno stuzzicadenti quello finemente cesellato e portato al collo come ciondolo da Lucina Brembati, ritratta nel 1518 dal veneziano Lorenzo Lotto negli anni della sua permanenza a Bergamo.

L'usanza di indossare lo stuzzicadenti come pregiato monile aveva attecchito nel '500, sebbene stigmatizzata da un trattatello (cap. 29°), dal titolo tutt'oggi citatissimo, dedicato a Galeazzo Florimonte e pertanto noto come *Galateo*, stilato da

monsignor Giovanni della Casa e pubblicato postumo nel 1558. Altro banchetto è quello dipinto da Giorgio Vasari (1548 c.ca) ispirato dal Libro di Ester tratto dall'Antico Testamento. Da quel banchetto ebbe inizio la festa ebraica primaverile detta di 'Purim' che si onora il 14 del mese di adar (febbraio-marzo del nostro calendario). Il re Assuero – noto nel mondo greco come Serse I (485-465 a. C.) – il cui regno si estendeva dall'India all'Etiopia, dopo aver ripudiato la regina Vasti scelse, tra un gruppo selezionato di vergini, l'ebrea Ester come moglie e nuova regnante, ignorandone la stirpe di appartenenza. Il re le disse: «Che cosa hai regina Ester? Qual è la tua richiesta? Io ti darò anche la metà del regno». Ester rispose: «Se sembrerà bene al re, venga il re e Aman oggi al banchetto che ho preparato per lui». (*Ester* 5,3-4). Durante il pasto, con la denuncia di Ester e la condanna dell'alto dignitario di corte Aman persecutore degli ebrei, il popolo eletto acquisì la libertà. Rispettosa delle tradizioni e prescrizioni culinarie vigenti tra i suoi consanguinei supponiamo che Ester, "dulcis in fundo", abbia fatto servire una composta di uva passa, cotta con il miele, arricchita di pistacchi e servita fredda, sempre profumandola con acqua di fiori di gelsomino. Ma l'aretino Vasari (1511-1574) è passato alla storia, più che per la sua attività di pittore, come l'autore de *Le vite* dei più eccellenti pittori, scultori e architetti che ebbe la sua stesura definitiva con l'edizione del 1568.

Da Cimabue, pittore fiorentino fino a Michelagnolo Buonarruoti, pittore scultore e architetto, lo scrittore fornisce preziose informazioni che man mano sfociano nell'aneddotica meno attendibile quanto più recede dal proprio tempo. Di Piero di Cosimo (1461-1521), il cui nome si deve all'apprendistato presso la bottega di Cosimo Rosselli e che in seguito maggiormente eccelse come mitografo, scrive il Vasari: "...non curava de' suoi comodi e si riduceva a mangiar continuamente ovva sode che per risparmiare il fuoco, le coceva quando faceva bollir la colla; e non sei, o otto per volta, ma una cinquantina, e tenendole in una sporta, le consumava a poco a poco."

Qualche anno dopo Jacopo Carrucci detto il Pontormo (1494-1556), che pure era passato per le botteghe di Piero di Cosimo e di Leonardo, formandosi e poi collaborando con Agnolo di Cosimo (1503-1572) meglio noto come il Bronzino, probabilmente meno dediti alle sole uova e meno avari e nevrotici del pittore appena menzionato, da buoni amici usavano consumare i pasti nelle osterie fiorentine, ed il secondo non si tratteneva



Annibale Carracci, *Mangiafagioli*, 1584-1585, olio su tela cm 57x68, Roma Galleria Colonna

dal verseggiare in lode di ricotte e ravioli, oltre a dedicare alla padella un vero e proprio inno.

Anche Andrea del Sarto (1486-1530) aveva svolto parte del suo apprendistato presso Piero di Cosimo; definito dal Vasari pittore "senza errori" e caratterizzato da un profondo e delicato equilibrio compositivo rivolto soprattutto a temi religiosi, stupì i suoi confratelli appartenenti alla goliardica Compagnia del Paiolo servendoli con un tempio dalle colonne formate da salsicciotti ed il basamento in parmigiano; il marzapane si prestava per un cornicione scolpito e gelatine multicolori disegnavano a mosaico la pavimentazione.

Canonici e cantori erano sostituiti rispettivamente da tordi e piccioni ben arrostiti. Il genio di Leonardo da Vinci (1452-1519) non trascurò nella memoria testamentaria di menzionare la fedele cuoca Maturina la quale soddisfaceva i gusti dell'artista con anguille ed uova; per il vino massima ricercatezza.

Michelangelo (1475-1564) più o meno in quegli stessi anni, intento a dipingere la Cappella Sistina, forse malfidandosi dei gusti e del linguaggio popolare romanesco, affidava alla cuoca una lista per commissionarle tre pasti, a fianco di ogni ordine scritto disegnando accuratamente quanto richiesto ("...una aringa e tortegli, dua minestra di finocchio, un bochal de tondo e un quartuccio de bruscho," ecc.).

Lo scrittore francese Henry Murger (1822-1861) raggiunse una strepitosa notorietà con il romanzo edito nel 1851, ma già apparso a puntate sulla rivista "Le corsaire" tra il '45 e il '48, intitolato "Scene della vita di bohème" ed ambientato nel vivace Quartiere Latino di Parigi. In seguito musicata da Giacomo Puccini fu freddamente accolta nella sua prima torinese del 1896. Il gruppo degli impressionisti amavano intrattenersi e confrontarsi inizialmente nella zona di Montmartre ma, dopo il 1870, predilessero place Pigalle affollata di personaggi consunti dal consumo smodato di assenzio; è qui per inciso che Degas trova ispirazione per la tela del 1876, ambientata nel locale Nouvelle Athènes, ed appunto intitolata "L'assenzio".

Il pasticciere Eugène Murer, che aveva bottega nella cittadina di Auvers, sita nel dipartimento della Loira, nel 1887 risultava in possesso di otto Cézanne, dieci Monet, quindici Renoir, due Van Gogh e venticinque Pissarro; tutti ottenuti in cambio di dolci necessari a sfamare quei malmessi artisti.

Di un quadro dell'ultimo il pasticciere ne fece il premio per una tombola: la vincitrice, una cameriera, lo scambiò tranquillamente con una torta Saint-Honoré, non apprezzando il dipinto quanto il dolce.

L'ex gallerista e promotore degli impressionisti Maurice Joyant amava cucinare insieme al suo amico d'infanzia Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901), annotandone scrupolosamente le ricette, trecento delle quali confluirono in un volume a tiratura limitata, pubblicato postumo e intitolato "L'arte della cucina". Joyant, che venne designato esecutore testamentario

del pittore morto trentasettenne in manicomio, tre anni prima che venisse rinchiuso lo aveva fotografato sulla spiaggia di Le Crotoy mentre 'en plein air' ...defecava. L'aristocratico ma deforme artista che nel 1887 aveva ubicato il proprio studio a Montmartre, era amico di Degas, Monet, Boldini, Bonnard, Van Gogh: usava litografare e colorare con acquarello i menù dei convivi che offriva agli ospiti della sua mensa. Una sera, al termine di una cena da lui cucinata, sorprese i commensali offrendo come dessert... la visione di un quadro di Degas.

Probabilmente Diego Rodriguez de Silva y Velazquez (1599-1660) cresciuto e intrapresa l'attività di pittore a Siviglia ambiva fortemente ad aprirsi la strada per Madrid; la perseveranza lo premiò con la nomina a pittore reale, e successivamente il re lo inviò in Italia per reperire opere d'arte per la propria collezione. In questo frangente non gli mancò l'occasione di eseguire un ritratto dell'allora papa, Innocenzo X. Tanti successi lo portarono a trascurare i soggetti prediletti all'inizio dell'attività, ovvero le scene a sfondo popolare: infatti è del 1618 la *Vecchia che frigge le uova*.

Pubblicato da Neri Pozza Editore, nel 2000, il romanzo di Tracy Chevalier intitolato "La ragazza con l'orecchino di perla" è subito divenuto un best seller della narrativa: offriva al lettore uno spaccato della vita provinciale del pittore olandese Jan Vermeer (1632-1675). Nonostante un matrimonio economicamente favorevole, da cui nacquero undici figli, le sue condizioni di vita non furono certamente agiate. La sua pennellata accuratissima scandisce i tempi lenti e silenziosi dei rituali domestici: La lattaia ne è un esempio.

Mentre Jean-Baptiste Simeon Chardin (1699-1779) porta in scena come protagonista una Donna che sbuccia le rape. Pure olandese, e contemporaneo di Vermeer, Harmenszoon van Rijn Rembrandt (1606-1669) dipinse il *Bue macellato* soggetto di genere tipico della pittura fiamminga dell'epoca; forse è a lui che si ispirò Claude Monet (1840-1926) per il suo *Quarto di carne* dipinto nel 1884. Ma da chi ha tratto ispirazione l'allora giovane scrittrice francese Alina Reyes (n. 1956) per il suo primo romanzo "Il macellaio"? Forse dal già esplorato Annibale Carracci?

Però nel libro della Reyes le immagini dominanti sono a sfondo erotico: ed eros e cibo hanno da sempre flirtato tra loro. Non si contano le nature morte che sempre hanno trovato spazio nelle produzioni artistiche, moltissime delle quali legate al cibo: Edouard Manet (1832-1883) dipinge carpe ed ostriche, prosciutto; il tormentato Francisco Goya (1746-1828) esibisce una testa d'agnello con le relative costate. Per una libera associazione di idee, svincolata da ogni nesso logico, ancora Chardin mette su tela pesce essiccato e salmone fresco con un vivace gatto che tenta di arraffare la sua parte; molti anni dopo un Paul Klee (1879-1940) convalescente ed in vestaglia è ritratto in una foto familiare con in braccio il suo adorato micio, Bimbo.

Chardin dipinge i cibi della convalescenza, dove una massaia è interamente dedita a sgusciare un paio di uova sode, accostata ad un tavolo sul quale campeggia una brocca, sicuramente d'acqua; ma, stando a Klee, agli artisti è maggiormente gradita ben altra bevanda: "niente come il vino è in grado di creare quello stato di euforia, di controllata follia, di evasione che è necessario alla creazione" (Diari 1898-1918).

**Mario Falcucci**

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Silvia Malaguzzi – *Il cibo e la tavola*, Dizionari dell'Arte Electa (2006)  
 Stefano Zuffi – *Grande Atlante della Pittura dal Mille al Duemila*, Electa (2001)  
 C. Stukenbrock e B. Topper – *Mille capolavori della pittura europea*, ed. Konemann (1999)  
 Giorgio Vasari – *Le vite*, Newton Compton editori (1991)  
 Vittorio Sgarbi – *Il sogno della pittura*, Marsilio editori (1985)  
 Raffaella Sarti – *Vita di casa*, ed. Laterza (1999)  
 Maria Luisa Minarelli – *A tavola con la storia*, ed. Sansoni (1993)  
 Clara Spada – *Il cibo dei patriarchi*, ed. Golosia & C. (1998)  
 Willy Pasini – *Il cibo e l'amore*, Arnoldo Mondadori Editore (1994)  
 Marina Alberghini – *Il gatto cosmico di Paul Klee*, ed. Felinamente (1993)  
 La Bibbia – *Antico e Nuovo Testamento*



Paolo Veronese, *Nozze di Cana* (particolare), 1563, olio su tela, cm 666x990, Parigi Museo del Louvre



**Voglio dormire sonni tranquilli.  
Per questo mi assicuro  
con BCC Sangro Teatina.**



**Sangro Teatina**



## **EASY 4 ASSIMOCO**

### **Quattro soluzioni assicurative per proteggersi dagli infortuni sul lavoro e nel tempo libero**

Una copertura assicurativa che garantisce di poter disporre, per sè o per i componenti della propria famiglia, se assicurati, di un capitale per far fronte agli impegni economici derivanti da infortunio che abbia conseguenze particolarmente gravi.

#### **RIVOLTO A**

- Coloro che vogliono garantire la tranquillità economica a se stessi e ai loro cari in caso di infortuni gravi o fatali.
- Le casalinghe che hanno una bassa copertura assicurativa.
- I giovani che hanno una bassa copertura pubblica e che non hanno ancora pensato ad una copertura infortuni personale.
- Meno giovani che non pensano più a fare degli sport pericolosi, ma che possono inciampare sul marciapiede.

#### **VANTAGGI**

- Puoi assicurare **sino a € 100.000,00**.
- Il **premio è fisso** qualunque sia l'attività professionale svolta (con le esclusioni previste all'Art. 16.1 del Fascicolo Informativo).
- Franchigia relativa al 25% che **si azzerà con 26 punti di invalidità** accertata.
- Pagamento tramite **RID** se il cliente è titolare di conto corrente.
- Può essere sottoscritta sia da persona fisica sia dalle Imprese.

**Assicuriamo Valori**



# Un grande musicista atessano

## LUIGI SORGINI

FINE VIOLINISTA, DOPO ANNI TRASCORSI A NEW YORK TORNÒ NELLA SUA TERRA NATIA DOVE ORA RIPOSA. IL MAESTRO RIVIVE NELL'INTENSO RICORDO DEL NIPOTE LUIGI PROFENNA

### ORGOGGIO D'ABRUZZO

Luigi Sorgini è nato in Atesa nel 1869 ed i suoi genitori si chiamavano Gennaro, di Orsogna, uomo di alta statura, il più alto del paese, e Filomena, di Atesa, di piccola statura ma di forte carattere; la famiglia era composta anche da altri due figli Domenico, fratello maggiore, e Giacinta. Abitavano al termine di via Roma, sulla destra, scendendo da San Leucio verso la piazza centrale. Già da piccolo Luigi era attratto dalla musica tanto che nei primi anni delle elementari si allontanò dal paese percorrendo un tratto di strada fangoso perché seppa che vendevano un pianino; tornò a casa senza una scarpa che perse nel fango e per questo severamente rimproverato dalla mamma. Luigi rimase orfano di padre in giovanissima età ma la energica madre seguì con impegno impeccabile i suoi tre figli, non aveva paura di nulla, se necessario si allontanava da sola con il calesse portando con sé un ombrellino che all'interno del manico conteneva un pugnale: erano tempi di briganti.

All'età di diciotto anni Luigi decise di andare in America, in Florida, per frequentare una scuola di violino; questa sua inamovibile decisione addolorò sua madre che lasciò il letto con le coperte ribaltate così come il figlio le aveva lasciate nell'alzarsi promettendo a se stessa che le avrebbe rimesse in ordine solo al suo ritorno. In America, il giovane Luigi frequentò con impegno la scuola, e si pagò gli studi lavorando da barbiere presso un grosso locale. Prese il diploma con successo, suonò il violino con abilità in vari locali fino ad entrare come violinista al Metropolitan di New York. Passarono diciotto anni, era ormai un uomo benestante, quando la nostalgia per l'Italia e per Atesa gli fece prendere la decisione di rientrare definitivamente. Cercò subito una nuova casa che acquistò al cinquanta per cento con il fratello Domenico nell'antichissimo centro di Atesa, da un marchese napoletano, buon conoscente del padre e di lui stesso quando era giovinetto. La costruzione, poi ristrutturata, era in via Luigi Cinalli n. 3 tra l'antico convento delle



Luigi Sorgini

clarisse, poi scuola elementare, e il palazzo dei baroni Ferri. La casa, bellissima e soleggiata, consisteva di quattro piani con quattordici camere e tre terrazzi; si entrava non lontano dal palazzo del municipio e si riusciva sulla strada di Sant'Antonio. Acquistò alcune terre nella contrada Pili che affidò ai coloni e si appassionò all'allevamento delle api, coltivò la passione per la fotografia eseguendone l'esecuzione e lo sviluppo in una camera oscura adibita all'uso. Il violino che suonava tutti i giorni e immancabilmente la sera prima di andare a dormire, era un autentico Stradivari che riponeva gelosamente nella custodia dove era conservato anche il diploma: non ha mai permesso ad altre mani di toccare questo suo prezioso strumento.

Luigi Sorgini aveva trentacinque anni quando, rientrato in Italia, ha organizzato la sua nuova vita ed ha deciso di sposarsi. In un suo viaggio a Monteferrante conobbe una ragazza di diciotto anni, Anna Di Lollo, figlia di due insegnanti elementari, Rosina e Francesco. La giovane ragazza, mentre in un primo momento rimase assai dubbiosa per la differenza di età, fu poi attratta dal fisico slanciato, dall'eleganza del vestirsi, dalla fodera del cappotto, dal modo di accendere la sigaretta. Presto si sposarono e la

giovane entrò a vivere nell'ampia e bella casa di Atesa, dove già si erano trasferiti oltre lo sposo la madre di lui, Filomena, e suo fratello Domenico con la moglie Angiolina. La loro vita trascorreva con nonna Filomena, vera direttrice della casa, zio Domenico, uomo di grande bontà, che svolgeva l'attività di barbiere nel suo locale sito in piazza Municipio nell'angolo compreso tra il portone del palazzo Falcucci e la farmacia Falcucci. Sua moglie Angiolina, anche lei buonissima, era una fedele aiutante della suocera.

Il violinista Luigi partecipava a concerti anche fuori di Atesa pur restando il suo paese il favorito, sua moglie lo seguiva ovunque con abiti da sera, ed avevano un palco riservato al teatro comunale. Tanti furono i concerti ai quali collaborarono tre grandi musicisti: il maestro Di Iorio, la baronessa Teresa Ferri (chiamata anche Sisina) al pianoforte e Luigi Sorgini al violino. Luigi Sorgini e sua moglie Anna ebbero tre figli: Filomena, Erminia ed Eugenio. Filomena diplomata insegnante ed ottima scrittrice sposò un giovane di nome Vittorio Profenna conosciuto a Chieti durante gli studi e insieme restarono in casa esercitando in Atesa la loro professione; Erminia sposò un giovane veneto e si sistemarono a Roma; Eugenio, laureatosi in Economia e Commercio sposò la sorella del marito di Erminia ed esercitò a Roma. Quando nacque Luciana, la prima figlia di Vittorio Profenna e di Filomena Sorgini (i miei genitori) il nonno Luigi aveva cinquantotto anni e continuava a coltivare la sua grande passione musicale, il suo amore per la fotografia, le api e il suo piccolo cane, un volpino bianco di nome Lilli. Un anno dopo, a 59 anni, per un accidente vascolare cerebrale, il 7 dicembre del 1931, nonno Luigi morì. Restò in casa due giorni perché l'8 dicembre, festa dell'Immacolata non veniva svolta cerimonia funebre; nei due giorni di esposizione della salma Lilli restò appollaiato sul torace del suo grande amico e quando questi fu portato in chiesa si mise nella sua cuccia da dove non si mosse più e morì rifiutando per sempre il cibo.

Così si concluse la vita di Luigi Sorgini, uomo schivo, di poche parole, di poche cerimonie e di tanta sensibilità. Le sue spoglie mortali riposano per sempre nel cimitero di Atesa e la sua tomba è stata recentemente restaurata.

**Luigi Profenna**

# Una solidarietà concreta e fattiva

## JUBILAEUM

IL DIRETTORE GENERALE FABRIZIO DI MARCO: LA FONDAZIONE ANTIUSURA PUÒ CONTARE SUL NOSTRO SUPPORTO. NEI GIORNI DI FESTA IL PENSIERO VA A CHI VIVE IN UNA SITUAZIONE DI DIFFICOLTÀ

*Cari soci, gentili clienti,*

la Bcc è una banca del territorio: la nostra mission è servire e sostenere chi vive, lavora e opera nei comuni dove siamo presenti. E servire implica lo stare accanto, camminare con lo stesso passo anche di chi vive nel bisogno, come più volte ci ha ricordato Papa Francesco: ecco perché con orgoglio voglio parlarvi di un'iniziativa che ci coinvolge da tempo, e di cui andiamo particolarmente fieri. Un'esperienza che vedeva la luce proprio nei giorni precedenti il Natale.

Correva l'anno 1995 quando la Marsica salì alla ribalta della cronaca nazionale per una notizia sconvolgente: mentre il Paese si preparava per festeggiare il 25 dicembre, una famiglia "strangolata" dagli usurai si lanciò dal viadotto di Pietrasecca. Quel terribile volo "mano nella mano" di Anna Maria, una madre disperata, insieme ai figli Roberto, Silvio e Mario, fece scalpore e spinse don Antonio Salone, allora parroco di Paterno, a sondare il terreno con i vescovi di Avezzano, L'Aquila e Sulmona, con l'obiettivo di dar vita ad una realtà con una missione ben precisa racchiusa in uno slogan: "Se ti trovi in difficoltà finanziarie non ricorrere agli usurai: consultaci!". Nacque così la Fondazione Jubilaeum, presieduta da don Antonio Salone. Due anni dopo, sul finire del 1997, dopo la concessione del primo fondo ministeriale – ai sensi dell'articolo 15 della legge 108 del 1996 – la Fondazione, con sede centrale ad Avezzano, iniziò a tendere la mano a famiglie, piccoli artigiani e piccoli imprenditori vicini alla "capitolazione" o comunque a fortissimo rischio di finire nelle braccia degli strozzini.

Oggi, ben venti anni dopo quel tragico volo di un intero nucleo familiare, la Fondazione Jubilaeum - Diocesi Abruzzo ha allargato il proprio raggio d'azione alle Diocesi di Chieti, Pescara, Lanciano



Fabrizio Di Marco - Direttore Generale  
Bcc Sangro Teatina

e Teramo dove operano a titolo gratuito una trentina di volontari provenienti soprattutto dal mondo bancario. Nei punti di ascolto, tantissimi abruzzesi senza possibilità di accedere al credito bancario, che però rientravano nella legge 108/96, sono stati accolti ed aiutati a ottenere prestiti "personalizzati" dalla BCC Sangro Teatina, finalizzati a superare le difficoltà economiche senza finire nella "soffocante" rete degli strozzini.

La Bcc Sangro Teatina ad oggi ha erogato euro 3.000.000 di prestiti a circa 100 famiglie. Si tratta di piccoli finanziamenti o dilazioni di pagamento utili per rimettersi in carreggiata senza traumi con restituzione morbida.

La Fondazione non dà sussidi né contributi a fondo perduto: i prestiti vanno restituiti. Lo scopo di questo organismo, del resto, è prevenire il

ricorso agli usurai, mediante garanzie rilasciate dalla stessa Fondazione. I prestiti, così, vengono erogati a favore di famiglie o singoli individui che versano in difficoltà economiche e che tuttavia, per motivi di protesti cambiari o di altro genere, non possono accedere ai canali normali per la ristrutturazione dei loro debiti. Mano tesa, quindi, alle famiglie a rischio usura: ma il prestito, seppur con modalità soft, va restituito.

Per la sua natura, il servizio della Fondazione Jubilaeum viene prestato con riservatezza e cortesia da volontari di collaudata professionalità, in quanto bancari, avvocati e commercialisti. Un team che ascolta le richieste di persone e famiglie vittime o a rischio usura, approfondisce le loro reali condizioni, richiede la documentazione necessaria, rilascia le garanzie necessarie per accedere ai crediti, e promuove infine la cultura della legalità e la conoscenza delle leggi sull'usura, sul racket, e di tutti i possibili aiuti per garantire i diritti e la dignità di quanti sono vittime degli usurai.

Ho voluto riproporre questo nostro coinvolgimento con la Fondazione Jubilaeum perché, in questi giorni di festa, possa giungervi il nostro messaggio di solidarietà concreta e di operoso contributo al bene di tutti, rimarcando la nostra vicinanza a quanti vivono una difficoltà. Anche questo è il nostro modo di fare banca: diversa, perché davvero accanto al territorio.

Auguri di Buon Natale e prospero 2017!

**Fabrizio Di Marco**

# INSTALLA SUBITO

## **SATISPAY!**

Scambia denaro tra amici  
e paga nei **negozi convenzionati**

Iscriviti con il codice promo

**BCC4U**

**riceverai 5€!**



### **SCARICA L'APP**

Funziona con **qualsiasi smartphone**  
e con i conti correnti di **qualunque banca!**

DISPONIBILE SU  
 **Google play**

Scarica su  
 **App Store**

Installa dal  
 **Windows Phone Store**

Visita il sito: [www.satispay.com](http://www.satispay.com)

 **BCC**  
CREDITO COOPERATIVO

**Sangro Teatina**



LA MIA BANCA  
È DIFFERENTE  
PERCHÉ MI AIUTA  
A RISPARMIARE  
ANCHE QUANDO  
RISTRUTTURO  
CASA

## IL PRESTITO "TETTO FATTO"

- Aiuta la famiglia a ristrutturare casa abbattendo il costo degli interventi.
- Aiuta la ripresa dell'edilizia e dà una mano all'economia locale.

Tasso  
variabile  
**4,75%**

TAE  
**4,99%**

Agevolazioni  
fiscali fino al  
**65%**



"Abbiamo appena ristrutturato casa chiedendo alla nostra banca un finanziamento di 20.000 euro in 7 anni per eseguire i seguenti interventi:

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| Sostituzione serramenti          | € 5.000         |
| Sostituzione porta blindata      | € 1.500         |
| Installazione condizionatore     | € 2.500         |
| Opere di muratura                | € 1.000         |
| Installazione impianto d'allarme | € 2.000         |
| Rinnovato la cucina              | € 5.000         |
| Sostituito il divano             | € 1.800         |
| Comprato una nuova libreria      | € 1.200         |
| <b>TOTALE</b>                    | <b>€ 20.000</b> |

Grazie al Bonus Fiscale e al sostegno della BCC SangroTeatina abbiamo investito € 20.000 ma ne pagheremo solo € 14.046"

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Intervento di ristrutturazione | € 20.000        |
| Interessi BCC                  | + € 4.046       |
| Bonus Fiscale 50% / 20.000     | - € 10.000      |
| <b>COSTO TOTALE</b>            | <b>€ 14.046</b> |
| Intervento ristrutturazione    |                 |

↓  
Ulteriori e più informazioni sono disponibili sui siti [www.agenziaentrate.gov.it](http://www.agenziaentrate.gov.it) e [www.enea.it](http://www.enea.it).

### Esempio di finanziamento di € 20.000

|   |                |
|---|----------------|
| Durata del finanziamento rata annuale         | 7 anni         |
| Tasso applicato variabile                     | 4,75%          |
| euribor 3/m attualmente -0,20% + spread 4,95% |                |
| TAE   | 4,99%          |
| Spese Istruttoria                             | € 120          |
| Spese incasso Rata                            | € 10           |
| Imposta Sostitutiva                           | 0,25%          |
| Rata annuale 31/07 di ogni anno               | € 3.435        |
| Rimborso fiscale annuale                      | € 1.000        |
| Penale estinzione anticipata                  | zero           |
| <b>QUESTA LA RATA ANNUALE</b>                 | <b>€ 2.435</b> |