

PARLIAMOCI SETTEMBRE 2025





PARLIAMO DI ABRUZZO



Lo stemma italiano della regione Abruzzo presenta uno scudo sannitico diviso in tre sezioni da una linea diagonale.

Lo scudo riflette il legame storico della regione con il popolo sannitico, una potente tribù dell'antica Italia.

Il bianco rappresenta le vette innevate degli Appennini, che sono le più alte dell'Abruzzo.

Il verde rappresenta il terreno collinare della regione e i tre parchi nazionali all'interno dei suoi confini.

Il blu rappresenta il Mare Adriatico, che forma la costa orientale dell'Abruzzo.



È anche più conveniente rispetto a regioni come la Toscana o il Lazio, con un costo della vita e degli immobili più bassi. L'Abruzzo offre un'autentica esperienza italiana, dalle sue città storiche alla sua deliziosa cucina, senza spendere una fortuna.

L'Abruzzo si estende dal cuore degli Appennini fino al mare Adriatico. Il Corno Grande è il punto più alto degli Appennini, situato in Abruzzo. (sulla copertina)

Conosciuta come "la regione più verde d'Europa" per le sue estese aree protette, tra cui tre parchi nazionali e oltre 30 Riserve Naturali, un'Area Marina Protetta e un Parco Regionale: è l'area naturale più vasta d'Europa caratterizzata da vette incontaminate, un dolce sistema collinare e uno splendido mare.



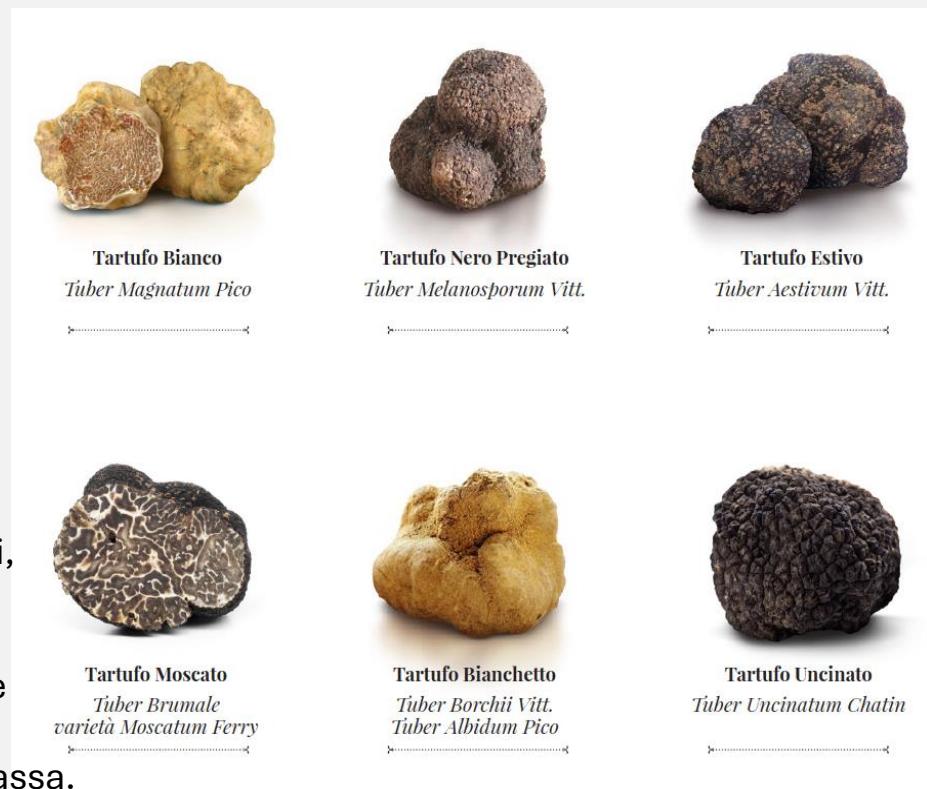
LO SAPEVI CHE?



Nonostante produca alcuni dei migliori vini, formaggi, salumi e frutti di mare del continente, l'Abruzzo incredibilmente passa inosservato: il suo entroterra montuoso da sogno, le città rinascimentali arroccate sulle colline e le enclave costiere sono ancora sorprendentemente incontaminate dal turismo di massa.

Conosciuto e apprezzato da secoli, il Tartufo d'Abruzzo fa parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) italiani perché tipico della regione. La varietà ambientale del territorio, che si estende tra mare, collina e montagna, rende gran parte del territorio ideale per la formazione spontanea di numerose tipologie di tartufo. L'Abruzzo è la prima regione d'Italia per produzione di tartufi. Ogni area della regione è adatta alla ricerca e alla raccolta di questi tuberi. E ogni località presenta caratteristiche specifiche che favoriscono la crescita di alcune specie particolari.

In Abruzzo si trovano almeno 28 diverse varietà di tartufo. Ne esistono diverse tipologie: *Tuber Melanosporum* (Tartufo nero pregiato e vera e propria punta di diamante della cucina abruzzese), *Tuber Magnatum* (Tartufo bianco pregiato), *Tuber Brumale* (Tartufo nero invernale), *Tuber Aestivum* (Tartufo nero estivo o Scorzone). In Abruzzo si produce il 40% del tartufo italiano e nella regione si svolge la migliore raccolta di tuberi provenienti da tutto il mondo.





Il Santuario di San Gabriele è uno dei luoghi di culto più frequentati d'Italia. La sua origine primitiva risale al XIII secolo, quando San Francesco d'Assisi, di passaggio nella zona dopo aver partecipato al IV Concilio Lateranense (1215), fondò una comunità di suoi frati. Accanto al monastero fu costruita una chiesa, che ancora oggi è dedicata all'Immacolata Concezione della Vergine Maria.

Il santuario è ora composto da due basiliche. Una nuova grande struttura è stata costruita per accogliere il numero sempre crescente di pellegrini. I lavori essenziali sono stati recentemente completati, mentre gli affinamenti e i miglioramenti potranno continuare per anni. La nuova chiesa è in stile moderno, capace di accogliere seimila persone. Nei sotterranei si trova l'urna con le reliquie di San Gabriele. Sono fissati in una statua metallica del Santo adagiato in posizione di riposo. La visita alla moderna e preziosa cripta lascia l'impressione di un incontro personale con un amico sorridente. È un dato di fatto, uno dei soprannomi di San Gabriele è il Santo sorridente.

Il santuario è un punto d'incontro preferito per i giovani. Cento giorni prima degli esami scolastici (entro il mese di marzo), migliaia di studenti arrivano per chiedere protezione al loro giovane santo collega. Altrettanto notevole è il raduno annuale del movimento giovanile Tendopoli (città delle tende), a fine agosto. Folle di giovani vivono per una settimana in tende nei locali del Santuario per iniziative di preghiera e culturali riguardanti la loro educazione cristiana.

NUOVA RUBRICA: COME FUNZIONA?



La realtà virtuale (VR) è una tecnologia che ti immerge in un ambiente generato dal computer.

Quando indossi un visore VR, blocchi il mondo reale ed entri in uno spazio digitale creato dal software.

Questo spazio può essere qualsiasi cosa, da una spiaggia tranquilla a una città vivace o anche qualcosa di completamente fantastico. Il visore è dotato di schermi che mostrano queste immagini e sensori tracciano i movimenti della testa e del corpo, permettendoti di guardarti intorno e interagire con questo mondo virtuale.

L'esperienza è arricchita dal suono, spesso trasmesso tramite le cuffie, che la rende ancora più reale. Alcuni sistemi includono anche controller manuali che ti consentono di afferrare, spingere o manipolare oggetti nell'ambiente virtuale.

Per dirla semplicemente, pensa alla realtà virtuale come a un film altamente interattivo. Invece di limitarti a guardare uno schermo, entri nel film e diventi parte dell'azione, dove ogni giro della testa rivela una nuova visione e ogni gesto può cambiare la scena. Come funziona la realtà virtuale?

PROVINCIA DI L'AQUILA

L'Aquila è situata su una collina al centro di una stretta valle; le alte montagne innevate del massiccio del Gran Sasso fiancheggiano il paese. Un dedalo di stradine, fiancheggiate da edifici e chiese barocche e rinascimentali, si aprono su eleganti piazze. Nel 2024, ha una popolazione di 69.902 abitanti.

Sede dell'Università dell'Aquila, è una vivace città universitaria e, come tale, è dotata di numerose istituzioni culturali: un teatro di repertorio, un'orchestra sinfonica, un'accademia di belle arti, un conservatorio statale e un istituto cinematografico.

Numerose sono le stazioni sciistiche nella provincia circostante (Campo Imperatore, Ovindoli, Pescasseroli, Roccaraso, Scanno).

L'Università degli Studi dell'Aquila è un'università pubblica di ricerca. È stata fondata nel 1964 (la sua storia inizia nel 1596) ed è organizzata in nove dipartimenti.

L'Università presenta un carattere scientifico-tecnologico con numerosi gruppi di ricerca. È meglio conosciuta per le sue scuole di ingegneria, medicina, psicologia e scienze.





CHE CI CREDIATE, O NO



Un tribunale italiano ha condannato sette scienziati ed esperti per omicidio colposo per non aver adeguatamente allertato i cittadini prima del terremoto che ha colpito L'Aquila, nell'Italia centrale, nel 2009, uccidendo oltre 300 persone.

Il tribunale dell'Aquila ha condannato gli imputati a sei anni di carcere. Ognuno di loro è membro della Grande Commissione per gli Alti Rischi.

Gli scienziati di tutto il mondo avevano definito il processo ridicolo, sostenendo che la scienza non dispone di un metodo affidabile per prevedere i terremoti.

Tra i condannati figuravano alcuni dei sismologi e geologi italiani più importanti e stimati a livello internazionale, tra cui Enzo Boschi, ex direttore dell'Istituto di Geofisica e Vulcanologia.

Gli imputati sono stati accusati di aver fornito "informazioni inesatte, incomplete e contraddittorie" sulla possibilità che le piccole scosse avvertite dai residenti dell'Aquila nelle settimane e nei mesi precedenti il terremoto del 6 aprile 2009 avrebbero dovuto costituire motivo di allerta terremoto.

Il terremoto di magnitudo 6.3 uccise 308 persone nella città medievale e nei dintorni e costrinse i sopravvissuti a vivere in campi tendati per mesi.

Molte scosse di intensità molto inferiore avevano scosso la zona nei mesi precedenti il sisma, inducendo la gente, spaventata, a chiedersi se fosse il caso di evacuare.

In Italia, le condanne non sono definitive fino a dopo almeno un grado di appello, quindi è improbabile che gli imputati vengano condannati immediatamente al carcere.

LO ZAFFERANO ABRUZZESE DELL'AQUILA



Lo zafferano fu introdotto in Italia dalla Spagna nel XIII secolo da un frate domenicano appartenente alla famiglia Santucci di Navelli.

La regione Abruzzo è oggi popolarmente conosciuta come “la terra dell'oro giallo”.

In autunno i campi della provincia dell'Aquila si tingono di viola con la fioritura dei fiori di zafferano. Di notte, i fiori sprigionano il loro aroma, rendendolo il momento ideale per una raccolta meticolosa.

Lo zafferano dell'Aquila è un prodotto a base di zafferano della cucina abruzzese, Italia. Lo "Zafferano dell'Aquila" è registrato come Denominazione di Origine Protetta dal 4 febbraio 2005. La denominazione può essere utilizzata solo se prodotto secondo i disciplinari stabiliti nei comuni designati (Barisciano, Caporciano, Fagnano Alto, Fontecchio, L'Aquila, Molina Aterno, Navelli, Poggio Picenze, Prata d'Ansidia, San Demetrio nei Vestini, S. Pio delle Camere, Tione degli Abruzzi o Villa S. Angelo) ad un'altitudine di 350 -1000 metri sul livello del mare.

È inserito nel movimento Slow Food dell'Arca del Gusto, catalogo internazionale dei cibi a rischio di estinzione



IN SPIAGGIA



Cinque bambini hanno abbandonato le loro palle in un angolo della spiaggia. In base alle loro affermazioni sapreste restituire ciascuna palla al legittimo proprietario?



FATTI INTERESSANTI SULL'ABRUZZO



L'Abruzzo è una delle regioni meno popolate d'Italia. Con una popolazione di circa 1,3 milioni di persone, è la settima regione meno popolata del paese.

L'Abruzzo è abitato fin dal Neolitico. I primi resti di civiltà nella zona risalgono al 6.500 a.C. circa. Il nome sembra derivi da "Aprutium", titolo dato alla regione dalla tribù dei Praetutii dell'Italia centrale. Nel Medioevo la loro capitale era Interamnia, l'attuale città di Teramo.

L'Abruzzo ha tre parchi nazionali, il più famoso è il Parco Nazionale d'Abruzzo. Fondato nel 1922, il parco ospita una varietà di piante e animali. Il Parco Nazionale d'Abruzzo è il parco nazionale più importante dell'intero Paese. Qui vivono più di 60 specie di mammiferi, 300 uccelli e 40 specie di rettili, per non parlare della grande varietà di insetti e invertebrati. Alcuni animali autoctoni ed endemici come l'Orso bruno e il Camoscio d'Abruzzo rappresentano le specie di maggior pregio naturalistico. Il parco è stato sviluppato anche per essere ideale per il campeggio e le attività ricreative, rendendo l'Abruzzo la destinazione perfetta per gli amanti della natura.

L'Abruzzo è prevalentemente montuoso. I tre fiumi principali, l'Aterno-Pescara, il Sangro e il Vomano, scendono dalle montagne, scavando profonde gole nel terreno, e sfociano direttamente nel mare Adriatico. Poiché le montagne sono vicine al Mar Tirreno, il clima sopporta forti piogge e nevicate, nonché basse temperature, rendendo l'esperienza sciistica fantastica.



L'Abruzzo è ricco di storia, con pittoreschi castelli e piccole cappelle sparse per la campagna. Alcuni di questi luoghi risalgono al Medioevo. Tuttavia, la regione è stata plasmata anche dalle civiltà romana e bizantina, ed è stata anche una parte fondamentale del Regno delle Due Sicilie, l'ultimo regno regnante prima dell'unificazione italiana nel XIX secolo.

L'Abruzzo ospita una serie di festival e attività di spettacolo durante tutto l'anno. Questi festival sono radicati nella cultura e nelle tradizioni e rappresentano un'esperienza italiana indimenticabile. I festival includono il festival medievale e la corsa di cavalli a Lanciano a settembre, così come la più insolita processione dei gestori di serpenti, dove i serpenti vivi vengono trasportati attraverso la città di Cocullo, insieme a una statua di San Domenico a maggio.

In Abruzzo sono presenti numerosi dialetti regionali. Alcune zone dell'Abruzzo parlano in modo leggermente diverso, grazie alla storia della regione. Questo è grosso modo diviso nel dialetto napoletano dell'Italia meridionale e nel dialetto romanesco dell'Italia centrale. Le varianti abruzzesi includono il dialetto sabino utilizzato in alcune parti dell'Aquila, il dialetto abruzzese adriatico nella provincia di Pescara, Chieti e Teramo, nonché il dialetto occidentale nella provincia dell'Aquila.

L'Abruzzo è una delle regioni italiane di maggior successo. L'Abruzzo un tempo era una regione povera. Tuttavia, negli ultimi anni è stata una delle regioni economiche italiane in più rapida crescita ed è ampiamente considerata come la regione più prospera del Sud Italia! Ciò è dovuto a una serie di fattori, tra cui un fiorente settore dell'istruzione con tre università e un'industria del turismo in crescita grazie alle sue abbondanti terre naturali.



L'ANGOLO DELLO PSICOLOGO



La fine dell'estate può evocare una varietà di risposte psicologiche estati emotivi, influenzati dalle esperienze individuali, dai contesti culturali e dalle fasi di sviluppo. Ecco alcune prospettive psicologiche chiave su questa transizione:

- 1. Nostalgia e Riflessione:** con la fine dell'estate, molte persone riflettono sulle esperienze vissute durante la stagione, il che può portare a sentimenti di nostalgia. Questa può essere un'emozione agrodolce, poiché gli individui ricordano sia le esperienze positive (ad esempio, le vacanze, il tempo trascorso con la famiglia) sia la natura fugace dell'estate.
- 2. Attesa e ansia:** il passaggio dall'estate all'autunno spesso porta con sé l'attesa per i nuovi inizi, come l'inizio di un nuovo anno scolastico o il ritorno alla routine. Sebbene questo possa essere emozionante, può anche indurre ansia per i cambiamenti, le responsabilità e le aspettative di rendimento, in particolare per studenti e genitori. Per i più anziani, l'affrontare un altro inverno, lungo e freddo e il non sapere come le cose andranno con la salute.
- 3. Attenzione ai SADs!! I Disturbi Affettivi Stagionali:** per alcuni la fine dell'estate può segnalare l'insorgenza del disturbo affettivo stagionale. Con il diminuire della luce diurna e il calo delle temperature, alcune persone potrebbero sperimentare sbalzi d'umore, letargia e sintomi depressivi.
- 4. Cambiamento e Adattamento:** la fine dell'estate segna un significativo cambiamento stagionale, che può avere un impatto sulle routine, sugli stili di vita e sullo stato mentale delle persone. Alcune persone prosperano con il cambiamento e lo trovano rinvigorente, mentre altre potrebbero avere difficoltà ad adattarsi, provando sentimenti di perdita o tristezza.



5. **Connessioni Sociali:** l'estate spesso comporta attività e incontri sociali. Con l'arrivo dell'autunno, queste diminuiscono, le persone possono provare un senso di perdita o solitudine, ma, dal lato positivo, la fine dell'estate può servire a ricordare l'importanza delle relazioni sociali e la necessità di mantenere le relazioni durante tutto l'anno.

6. **Fissazione di Obiettivi e Motivazione:** la fine dell'estate può anche motivare le persone a fissare nuovi obiettivi, siano essi legati all'istruzione, al lavoro o allo sviluppo personale o semplicemente come abbiamo detto, mantenere o aumentare relazioni sociali. Questo può avere un effetto psicologico positivo, poiché favorisce un senso di scopo e di direzione.

In sintesi, l'impatto psicologico della fine dell'estate può variare notevolmente da individuo a individuo. È spesso caratterizzato da un mix di nostalgia, attesa, ansia e riflessioni sul cambiamento, influenzato da esperienze personali o, a volte, da contesti culturali.

Comprendere questi sentimenti può aiutare gli individui ad affrontare la transizione in modo più efficace.

Quindi, diamo un **Goodbye** alla nostra calda estate e prepariamoci per un bellissimo Autunno!

UNA STORIA DI SERPENTI, UNA DEA, UN DIO ROMANO E UN SANTO

La festa del serpente di Cocullo, che si tiene il 1° maggio in occasione della celebrazione di San Domenico, deve vincere premi non solo per essere una delle feste più strane d'Italia, ma anche per essere la più multiculturale.

Ci sono tre presunte origini per la Festa del Serpente di Cocullo...

Pare che nell'XI secolo San Domenico ripulì i campi locali che erano invasi dai serpenti, e in segno di ringraziamento dal 1392 la gente del posto fa sfilare la sua statua e i serpenti per le strade.

La seconda versione risale al 700 a.C..... la gente del posto aveva gli stessi problemi nel prendersi cura dei propri campi e Apollo ordinò al villaggio di intrecciare i serpenti attorno alla sua statua in modo che diventassero docili e potessero nuovamente coltivare.

La prima origine risale a circa 3000 anni fa, ai Marsi, originari abitanti della zona, che adoravano la Dea Angitia. Il simbolo ufficiale di questa dea era un serpente, e quindi le venivano presentate offerte di serpenti per respingere gli attacchi di lupi, orsi e malaria locali e curare i morsi di serpente!



COSA MANGEREMO?

L'Abruzzo è rinomato per il cibo e i prodotti locali freschi. A causa della diversità del territorio e del clima abruzzese, la varietà e la ricchezza del cibo abruzzese è una delle migliori offerte in Italia. L'organizzazione di Confescercenti ha riscontrato in un sondaggio condotto tra turisti stranieri che l'Abruzzo è la migliore regione italiana in cui mangiare. La regione vanta anche enormi quantità di coltivazioni di olivo e uva da tavola; tuttavia l'Abruzzo produce meno vini rispetto ad altre regioni.



Gli arrosticini sono una classe di piatti tradizionali a base di spiedini di carne alla griglia caratteristici della cucina abruzzese. Sono tipicamente fatti con carne di montone o di agnello tagliata a pezzi e trafitta da uno spiedino. Arrosticini cotti su un braciere dalla tipica forma allungata, detta fornalla, che ricorda una grondaia.



Gli spaghetti alla chitarra sono un piatto di pasta tipico che si trova solo in Abruzzo. Gli spaghetti alla chitarra sono una pasta fatta a mano, sottile e lunga, di forma quadrata, a base di semola di grano duro e uova. Il suo nome deriva dallo strumento "chitarra", un telaio di legno con fili paralleli che corrono dall'alto verso il basso, che viene utilizzato per modellare questa pasta. Viene poi condito con una salsa a base di pomodoro.

Mollica di pane raffermo 300 g

Uova 3

Pecorino Romano 200 g

Parmigiano Reggiano 100 Latte 150 ml

Prezzemolo 1 mazzetto

Aglio 1 spicchio

Sale qb

Pepe nero qb

Olio di semi di arachide qb

PALLOTTE CACIO E UOVA

Origine: Italia , Abruzzo

Pomodori pelati 800 g

Aglio 1 spicchio

Basilico 1 ciuffo

Sale qb

Olio EVO-2 cucchiai



Quando volete realizzare la ricetta delle pallotte cacio e Uova, mettete il pane raffermo tagliato a pezzetti in una ciotola capiente, unite il latte, mescolate e lasciate ammorbidente. La quantità di latte può variare in base all'umidità presente nel pane, noi abbiamo utilizzato un pane non troppo raffermo.

Sbriciolate quindi il pane con le mani in modo da ottenere delle molliche ben ammollate. Aggiungete il pecorino e il parmigiano grattugiati, uno spicchio di aglio spremuto, le foglie di prezzemolo tritate finemente, una presa di sale e una grattata di pepe nero, infine unite 3 uova grandi sbattute, o come in questo caso 4 uova piccole. Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, coprite con la pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.

Intanto scaldate un filo d'olio in un tegame, unite uno spicchio d'aglio intero e fate prendere calore quindi aggiungete i pomodori pelati frullati. Insaporite con qualche foglia di basilico e regolate di sale, proseguite la cottura della salsa per circa 15 minuti a fuoco basso.

Trascorso il tempo di riposo tirate fuori il composto dal frigo e cominciate a formare delle polpette del peso di circa 70 g, quindi friggetele a immersione in olio caldo a 170°-180°C per circa 5 minuti o fino a doratura.

Una volta pronte scolate l'olio in eccesso su carta assorbente.

Rimettete il sugo sul fuoco, lasciate prendere calore quindi unite le pallotte, lasciate cuocere per una decina di minuti scarsi smuovendo di tanto in tanto il tegame in modo da farle insaporire.

Le pallotte cacio e uova sono pronte per essere servite.

Un eremo è un luogo dove risiede un eremita, qualcuno che vive in isolamento dalla società, tipicamente per motivi religiosi. Può anche riferirsi a un edificio o insediamento in cui una persona o un gruppo di persone vive religiosamente in isolamento.

Essenzialmente è un luogo di solitudine e ritiro, spesso associato a pratiche religiose di contemplazione e preghiera.

Gli eremi sono caratterizzati principalmente dalla loro posizione appartata, lontano dal trambusto della vita quotidiana.

Storicamente e comunemente, gli eremi sono associati a figure religiose, in particolare a coloro che cercano una vita di contemplazione, preghiera e crescita spirituale.

Gli eremi possono variare da semplici abitazioni come grotte o piccole capanne a strutture più elaborate come edifici all'interno di un monastero o anche una parte dedicata di una tenuta più grande.

Gli eremi in Abruzzo sono circa un centinaio, concentrati per lo più sulla Majella. Alcuni sono detti 'celestiniani' perché riconducibili a Pietro Morrone, il futuro papa Celestino V.



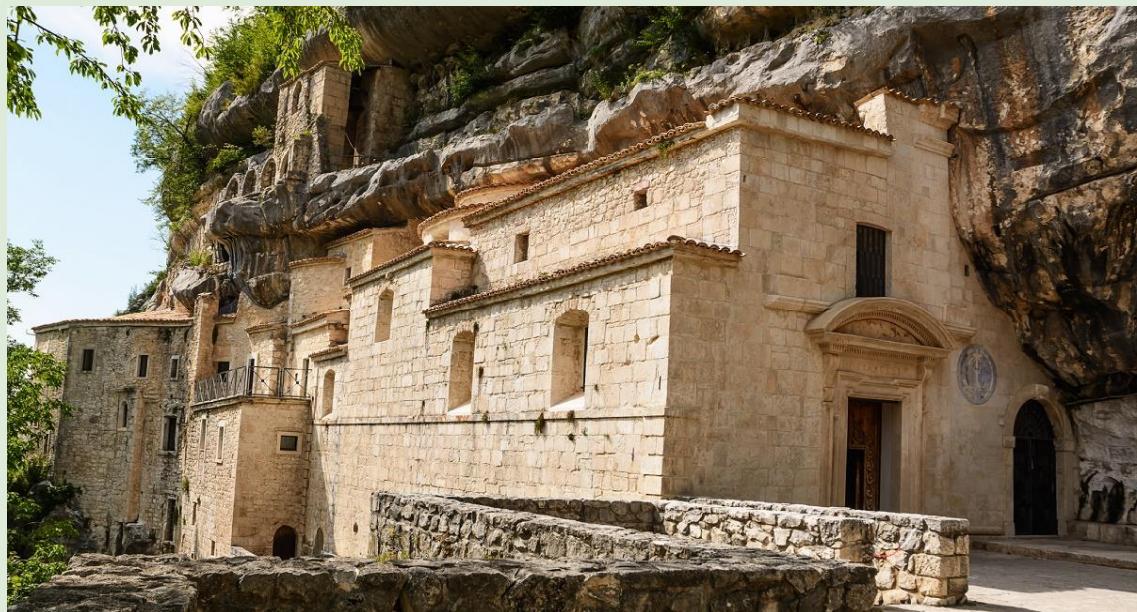
Eremo di San Bartolomeo in Legio





Ho incluso solo alcuni degli Eremi presenti in Abruzzo.

Eremi Santo Spirito è il più grande e famoso eremo della Maiella e nonostante sia stato rinnovato e trasformato nel corso dei secoli mantiene il suo fascino per la sua splendida posizione nella valle.



L'eremo di Sant'Antonio da Padova annesso al Bosco di Sant'Antonio è una piccola chiesa rurale, di origine medioevale, anche in considerazione del fatto che la statua lignea del Santo che si trovava all'interno, custodita attualmente presso la Basilica di Santa Maria del Colle di Pescocostanzo, è riconducibile alla fine del '300, come le caratteristiche architettoniche delle finestre, che sono tipiche del '300-'400. L'iconografia del Santo con la barba, comunque indica inequivocabilmente che la chiesa e il bosco circostante, in passato erano dedicate a Sant'Antonio Abate, una fra le più grandi figure spirituali del Cristianesimo del medioevo, fra i primi eremiti, "Padri del Deserto", a vivere nelle grotte e fondatore del monachesimo cristiano, nonché protettore degli animali. Non a caso il Bosco di Sant'Antonio era un "Bosco Difesa", ovvero il luogo pubblico dove venivano custoditi gli animali domestici della comunità Pescolana.

Le prime notizie storiche ci dicono che l'eremo esisteva già nel 1536, come attesta una Bolla di quell'anno, mentre nel 1577 la "Società dei Contadini" di Pescocostanzo restaurò il portale, sul cui architrave è incisa l'iscrizione che testimonia l'intervento. ("HOC OPUS FIERI FECIT SOCIETAS BUBULCORUM P.C. PRO SUA DEVOZIONE A.D. 1577").

La struttura si compone di una piccola chiesa e di alcuni locali usati dagli eremiti come abitazione, tra i quali una camera, una minuscola cucina, una stalla e un magazzino. Dopo l'abbandono definitivo da parte degli eremiti laici che vi abitavano fino a agli anni trenta del secolo scorso, la struttura è stata utilizzata periodicamente in occasione della festività del santo e per le funzioni domenicali.

Eremo di Sant'Angelo di Palombaro



Non si hanno notizie certe sulla data di costruzione dell'eremo, che risalirebbe all'XI secolo e che secondo la tradizione fu costruita sui resti di un santuario dedicato a Bona, dea della fertilità.

MADONNA DI COCCIA

L'unica notizia certa su questa chiesetta è la data del suo restauro incisa sull'architrave: 1748. Non si hanno altre notizie, eppure essa è ben visibile sulla via che porta a Coccia, frequentata da sempre sia dalla gente di montagna sia da coloro che per commercio o altra necessità superavano il valico. Tale traffico, che giustificò la nascita del convento di San Nicola sull'opposto versante, fu forse determinante anche per la nascita di questo luogo di culto certamente più modesto ma sicuro rifugio per il viandante. Sopra l'altare si trovava un bel bassorilievo della Madonna che è stato rubato alcuni anni fa. L'ambiente attiguo alla chiesa, composta da un piano terra e uno superiore, costituiva la parte abitativa.

REALIZZAZIONE ARCHEOCLUB - PESCARA
COOP. MAJAMBIENTE - Tel. 085/922343



Eremo della
Madonna di Coccia



EREMO DI

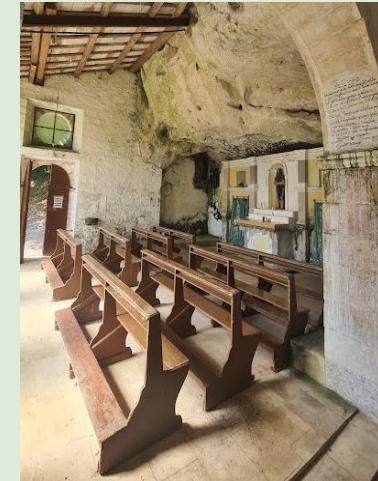


L'eremo di Sant'Onofrio si trova ad una quota di 750 metri s.l.m. La costruzione consta di una chiesa, la cui facciata esterna è stata completamente ricostruita dai fedeli nel 1948 e di alcuni locali che costituiscono il nucleo originario dell'eremo. In parte costruiti in matura, in parte scavati nella roccia. La costruzione sfrutta alcune cavità naturali che man mano vengono allargate, adattate e chiuse sul davanti. All'interno, al di sopra dell'altare, impnente è la statua del Santo realizzata in pietra.

Due aperture poste ai lati dell'alare conducono alla 'Grotto di Sant'Onofrio' che va progressivamente restringendosi in un cunicolo e sul cul fondo sono stati. In passato trovati resti ossei umani pertinenti ad un ambito sepolcrale. Nella grotta, addossato alla parete sinistra, è un incavo della roccia detto 'Culla di Sant'Onofrio'. Ad essa i devoti, che vi praticano una sorta di litoforia attribuiscono il ptere di guarine dal mal di pancia e dolore dell'osso.



SANT'ONOFRIO



STRANO E INTERESSANTE



Il Guerriero di Capestrano: una delle sculture più importanti d'Italia

Anche se la data esatta della fondazione è dibattuta, la storia di Chieti risale a prima dell'Impero Romano, con alcune tradizioni che collegano le sue origini a figure come Achille o addirittura Ercole.

La leggenda della sua fondazione da parte dei compagni di Achille e del suo nome in onore di sua madre, Teti, aggiunge uno strato di intrighi mitologici alla storia della città.

Durante la seconda guerra mondiale, Chieti fu designata "città aperta", uno status che garantiva un certo grado di protezione dai bombardamenti aerei. Ciò contrasta con molte altre città italiane che subirono danni significativi durante il conflitto.

Chieti fu anche sede di un famigerato campo di prigione per ufficiali britannici e del Commonwealth, noto come PG 21, dove il comandante Barela fu successivamente condannato per crimini di guerra.

La città è nota anche per il suo Museo Archeologico Nazionale, che ospita il famoso "Guerriero di Capestrano", statua preromana di grande importanza storico-artistica.

COSA SUCCIDE QUESTO AUTUNNO A PARLIAMO ITALIANO?

- **Settembre:** - Cerchio Aperto: serata di conversazione in Italiano su temi a scelta (segue mail con dettagli)
- **Ottobre:** - Tutti al Cinema presso Hudson Creative Hub con un film in italiano (con sottotitoli per aiutare nella comprensione) e una buona cena autunnale italiana.
- **Novembre:** - il nostro Mercato di Natale Italiano, come sempre!



Vi aspettiamo!!

ARTIGIANI E SOCI CHE SOSTENGONO IL CLUB PARLIAMO ITALIANO



clara luna

CRYSTALS | REIKI | MEDITATION

422 RUE MAIN - (SECOND FLOOR), HUDSON QC
STORE HOURS: WEDNESDAY - SATURDAY 11AM-5PM

Crystals by Christine

ITALIAN LESSONS BY
Dr GIOVANNA VELTRI

LESSONS WILL
RECOMMENCE IN
SEPTEMBER

More details to come.



Italian cooking classes
with Maria Loggia.
www.tavolamia.com



Everyday Elegance
Handmaid linen blend tea towels \$12.00
Susanbutler825@outlook.com



SELL IT | BUY IT | With
PASQUALE TESTA

Trusted, Honest, and
Knowledgeable Real Estate
Broker

Pasqualetesta.com
5146212840



Artisanal chocolates, jams,
nuts, honey and more.
THE CHOCOLATE LAB
3187 rte Harwood unit G



Welcome to
Salina
Come and discover the best
Italian Groceries in Vaudreuil-
Soulanges
Quality at great prices

LES ALIMENTS SALINA
3100 Route Harwood,
#64
Vaudreuil-Dorion
450-424-1448

Questa newsletter è
stata creata e curata da

Lina Simone e
Giovanna Veltri.

Se avete commenti o
suggerimenti, inviateli a
linasimone@sympatico.ca

If you have a service you would like to add, please let us know.