

06 **Zoom**
Un potentiel infini de résilience
Un infinito potenziale di resilienza

10 **Grand Tour**
L'économie de la réputation
L'economia della reputazione

LE MAGAZINE QUI UNIT LE LUXEMBOURG ET LES ABRUZZES • LA RIVISTA CHE UNISCE LUSSEMBURGO E ABRUZZO

LUX / ABRUZZO

BIENVENUE À BORD





ECCELLENZE DI UN TERRITORIO RICCO DI SAPERI

La famiglia Parete produce oli extra vergine di oliva da più di **cento anni** in Abruzzo, nel caratteristico borgo di **Abbateggio** (Pescara). Tradizione, esperienza e passione sono gli elementi perfetti per continuare a creare prodotti eccellenti, espressione bilanciata delle varietà tipiche di un territorio autentico che sorge alle pendici della Maiella.

Excedo e Dulcedo. Oli extra vergine d'oliva di categoria superiore, **100% made in Italy**, ottenuti direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche.

Éditorial

APPRENONS À NOUS CONNAÎTRE

ANDREA BEATO - Directeur LuxAbruzzo | Direttore LuxAbruzzo



Le 27 mars dernier, j'étais sur la piste d'atterrissage pour accueillir la première arrivée du turbopropulseur De Havilland Q400 de la compagnie aérienne Luxair. Forte émotion de voir l'accueil traditionnel réservé à l'aéronef sous l'arc d'eau, ce que l'on appelle en langage technique "water cannon", pour sanctionner la nouvelle liaison entre le Luxembourg et Abruzzo Airport. Le vol a été inauguré par Vittorio Catone, le président de Saga (la société qui gère l'aéroport des Abruzzes), Marco Marsilio (président de la région des Abruzzes), Daniele D'Amario (conseiller régional au tourisme), Carlo Masci et Giorgio Di Clemente, respectivement, les maires de Pescara et San Giovanni Teatino (province de Chieti), Thomas Fischer (directeur commercial de Luxair), Michèle Tomassini (ambassadrice en Italie du Luxembourg) et Diego Brasioli (ambassadeur italien au Luxembourg), ainsi que par de nombreux représentants des institutions et des entreprises des Abruzzes et du Luxembourg. «La compagnie Luxair - a affirmé Vittorio Catone - a choisi de miser sur Abruzzo Airport pour sa géographie stratégique et cela ne peut que produire des effets positifs pour l'ensemble de nos territoires». «Luxair - a poursuivi Thomas Fischer - est fière de lancer officiellement des vols directs entre le Luxembourg et Pescara. Nous sommes heureux d'ajouter une quinzième destination en Italie qui favorisera encore plus la communauté italienne au Luxembourg, pays cosmopolite ayant une importante communauté originaire de la région des Abruzzes. En tant qu'opérateur de niche de haute qualité, nous croyons au potentiel de cette nouvelle route». Route qui fait déjà enregistrer des chiffres intéressants. Il ne reste donc plus qu'à approfondir les rapports sur tous les fronts communs possibles. •

IMPARIAMO A CONOSCERCI Lo scorso 27 marzo ero presente a bordo pista, per il primo atterraggio del turboelica De Havilland Q400 della compagnia di bandiera Luxair. Forte l'emozione nel vedere la tradizionale accoglienza riservata all'aeromobile sotto l'arco d'acqua, quello che in linguaggio tecnico viene definito "water cannon", per sancire il nuovo collegamento tra Lussemburgo e Abruzzo Airport. Il volo è stato inaugurato dal presidente Saga (la società che gestisce lo scalo abruzzese) Vittorio Catone, da Marco Marsilio (presidente della Regione Abruzzo), da Daniele D'Amario (assessore Regionale al Turismo), dai sindaci di Pescara e San Giovanni Teatino (Chieti), rispettivamente Carlo Masci e Giorgio Di Clemente, da Thomas Fischer (direttore commerciale di Luxair), da Michèle Tomassini (ambasciatrice in Italia del Lussemburgo) e Diego Brasioli (ambasciatore italiano in Lussemburgo), nonché da moltissimi rappresentanti del mondo delle istituzioni e imprenditoriale sia abruzzese sia lussemburghese. «La compagnia Luxair - ha affermato Vittorio Catone - ha scelto di scommettere su Abruzzo Airport per la sua strategicità geografica e questo non può che produrre risvolti positivi per tutto il nostro territorio». «Luxair - ha proseguito Thomas Fischer - è orgogliosa di lanciare ufficialmente i suoi voli diretti tra Lussemburgo e Pescara. Siamo lieti di aggiungere una quindicesima destinazione in Italia, servendo così, ancora meglio, la comunità italiana in Lussemburgo, che è un Paese cosmopolita, con una grande comunità della regione Abruzzo. In qualità di player di nicchia di alta qualità, crediamo nel potenziale di questa nuova rotta». Rotta che sta facendo già registrare numeri interessanti. Non resta, quindi, che approfondire le relazioni, su tutti i possibili fronti comuni.

L'ACCUEIL SIGNÉ ABRUZZO AIRPORT

Le vol inaugural Luxembourg-Pescara du 27 mars dernier, accueilli par le président de Saga et les dirigeants de la région des Abruzzes. Ici présents les hauts dirigeants de Luxair et les représentants des ambassades, des institutions et du monde des affaires. Tous les voyageurs ont été récompensés avec des produits typiques de la région de l'Adriatique, tels que des bouteilles de vin de la Cantina sociale Sannitica, de la ventricine du terroir de Vasto, des friandises sucrées et salées, de l'huile d'olive extra vierge La Valle dei Parete et également une copie du premier numéro de notre magazine LuxAbruzzo.

L'ACCOGLIENZA FIRMATA ABRUZZO AIRPORT Il volo inaugurale Lussemburgo-Pescara dello scorso 27 marzo, accolto dal presidente di Saga e dai vertici della Regione Abruzzo. Presenti i top manager di Luxair, i rappresentanti delle ambasciate, delle istituzioni e del mondo imprenditoriale. Tutti i viaggiatori sono stati omaggiati con alcuni prodotti tipici della regione adriatica, come i vini della Cantina sociale Sannitica, la ventricina del vastese, prelibatezze dolci e salate, l'olio evo La Valle dei Parete e anche una copia del primo numero della nostra rivista LuxAbruzzo.



SUPPLÉMENT
Abruzzo Magazine

Tribunal d'enregistrement de Pescara
n. 3 du 09/09/2020

Inscription au Registre des opérateurs de
communication n. 34938

LUX / ABRUZZO

BIENVENUE À BORD

N. 2 - Année I

PROJET ÉDITORIAL
Cube3 Srl

Piazza della Rinascita 5
65122 Pescara (Italie)

Tél. +39 085 7998189

RESPONSABLE ÉDITORIAL
Donato Parete

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Andrea Beato

DIRECTEUR ARTISTIQUE
Daniele Marsili

AVEC LA COLLABORATION DE
Annamaria Ranieri, Mattia Raffaelli,
Gennaro Baccile, Adriana Martino, Enrico
Fanaro, Luigi Di Lello, Silvio Diodato,
Andrea Cotumaccio, Anna Giulia D'Oronzo,
Lorenzo D'Alessio, Federica Talanga

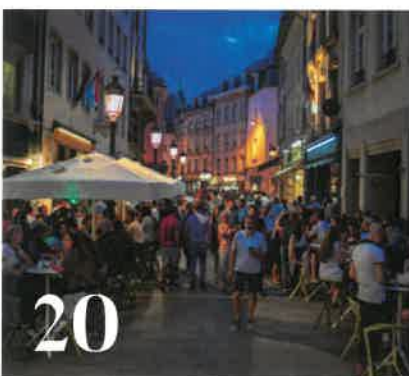
TRADUCTIONS
College & American Academy Aps

PHOTOS
Daniele Marsili, Adobe Stock,
LuXembourg - Let's make it happen

IMPRESSIONS ET CONFIGURATIONS
Grafiche Odorisio

info@luxabruzzo.eu
www.luxabruzzo.eu

Sur la photo de couverture, un paysage
luxembourgeois typique



6 ZOOM
Un potentiel infini de résilience

10 GRAND TOUR
L'économie de la réputation

14 LE MOT AUX MAIRES
Chemin des Abruzzes

16 ART
Un territoire artistique

20 DOSSIER
Village d'Europe

22 BON APPÉTIT
Ventricina et quetschentaart



L'économie luxembourgeoise, fondée dans le passé sur l'agriculture et l'artisanat, a appris à évoluer vers l'industrie qui l'a amenée à être une puissance industrielle. Au milieu du XXe siècle, le pays est devenu le plus grand producteur d'acier au monde. La région méridionale du Luxembourg, appelée Minett, abritait les industries sidérurgiques. Le site industriel, entièrement reconverti grâce à une intervention architecturale conservatrice, a permis de fusionner le passé avec le moderne, en créant un véritable musée à ciel ouvert. L'industrie sidérurgique a longtemps été le moteur du développement économique du pays. La première crise sidérurgique des années 1970 a incité le gouvernement à entreprendre une importante diversification économique. La création d'un environnement fiscal favorable a fait du Luxembourg l'un des centres financiers les plus importants au monde. La réponse toujours positive aux changements drastiques que l'économie a subis au cours de l'histoire affirme que l'économie luxembourgeoise est l'une des plus stables et résilientes au monde. La diversification économique poursuit son cours et dévoile aujourd'hui l'une des économies les plus dynamiques d'Europe, avec un sens marqué de l'internationalité. Bien que le secteur financier reste sans aucun doute la pierre angulaire de l'économie, le Luxembourg est devenu un hub logistique fondamental au niveau mondial et a su conquérir la position de leader dans le domaine des technologies satellitaires, de la numérisation et de l'innovation (www.logistics.pulic.lu). Le Luxembourg a su exploiter sa position au cœur de l'Europe, en créant un pôle logistique qui offre des avantages considérables aux acteurs du secteur. 60% du Pib de l'Ue se trouve dans un rayon de 700 kilomètres du Luxembourg et le hub est la porte d'entrée idéale pour les 447 millions de consommateurs de l'Ue. Les marchandises en provenance du monde entier ont accès au territoire douanier et fiscal de l'Ue. Le hub est relié au centre de fret de l'aéroport, au terminal ferroviaire/routier de Bettembourg et au port fluvial de Mertert, ce qui permet au Luxembourg de jouer un rôle important dans le transport multimodal de marchandises. Le Luxembourg a

UNA PICCOLA NAZIONE DALL'INFINITO POTENZIALE DI RESILIENZA

L'economia lussemburghese, basata nel passato sull'agricoltura e sull'artigianato, ha saputo evolvere verso l'industria, che l'ha portata a essere una potenza industriale. A metà del XX secolo, infatti, il Paese è diventato il più grande produttore di acciaio al mondo. La regione meridionale del Lussemburgo, chiamata Minett, ospitava le industrie siderurgiche. Il sito industriale, completamente riconvertito con un intervento architettonico conservativo, ha permesso di fondere il passato con il moderno, creando un vero museo a cielo aperto. L'impresa siderurgica è stata il volano dello sviluppo economico del Paese per un lungo periodo. La prima crisi siderurgica degli anni '70 ha motivato il governo ad avviare una importante diversificazione economica. La creazione di un ambiente fiscale favorevole ha reso il Lussemburgo uno dei centri finanziari più importanti al mondo. La risposta sempre positiva ai drastici cambiamenti che l'economia ha subito nel corso della storia afferma l'economia lussemburghese come una delle più stabili e resilienti al mondo. La diversificazione economica continua il suo corso e consegna ai nostri giorni una delle economie più dinamiche d'Europa, con un marcato senso di internazionalità. Sebbene il settore finanziario resti senza dubbio la pietra angolare dell'economia, il Lussemburgo è divenuto un hub logistico fondamentale a livello globale e ha saputo conquistare la posizione di leader nel settore delle tecnologie satellitari, nella digitalizzazione e nell'innovazione (www.logistics.pulic.lu). Il Lussemburgo ha saputo sfruttare la sua posizione nel cuore dell'Europa, creando un polo logistico che offre notevoli vantaggi ai player del settore. Il 60% del Pil dell'Ue si trova nel raggio di 700 chilometri dal Lussemburgo e l'hub è la porta d'accesso ideale ai 447 milioni di consumatori dell'Ue. Le merci provenienti da tutto il mondo hanno accesso al territorio doganale e fiscale dell'Ue. L'hub è collegato con il cargo center dell'aeroporto, il terminal ferroviario/stradale di Bettembourg e il porto fluviale di Mertert consentendo al Lussemburgo di svolgere

UNE PETITE NATION AU POTENTIEL INFINI DE RÉSILIENCE



ANNAMARIA RANIERI

Avocate. Titulaire du cabinet d'avocats Ram law firm

Avvocato. Titolare dello studio legale Ram law firm

également su trouver des opportunités innovantes dans le domaine de la technologie satellitaire, en ouvrant ses portes à de nouvelles frontières. Le Luxembourg est aujourd'hui le premier pays européen à mettre en place un cadre juridique pour l'utilisation des ressources extraites des astéroïdes. Cela a permis de créer un écosystème important pour les startups désireuses de faire fortune dans ce secteur, en attirant de grandes entreprises internationales (www.spaceresources.lu). Le secteur financier évolue vers une économie durable, le Luxembourg Green Exchange (Lgx) est la seule bourse au monde à négocier des obligations durables. Fondée en 2016, la Bourse n'accepte que des émetteurs et des gestionnaires qui offrent une transparence totale et respectent leurs obligations de déclaration. L'importance des réseaux d'entreprises et la nécessité de partager le potentiel de la recherche scientifique ont poussé le Luxembourg vers la création de la Luxembourg Cluster Initiative. Le cluster lancé par Luxinnovation permet une coopération intense entre les entreprises, les clusters de recherche et développement et les parties prenantes publiques. Le Luxembourg ne cesse de regarder vers l'avenir et travaille depuis longtemps à un plan stratégique pour relever les défis de l'avenir. Le ministère de l'Économie s'est doté d'un département de prévision stratégique, le Luxembourg Stratégie. Créé fin 2020, le département poursuit le projet Eco2050. L'Eco2050 vise à projeter et à définir des scénarios de développement futurs et à élaborer une vision stratégique pour l'économie luxembourgeoise d'ici 2050. Le 5 juin 2023, le ministère de l'Économie a présenté au grand public les résultats du projet Eco2050, les scénarios futurs et la vision

un ruolo importante nel trasporto multimodale delle merci. Il Lussemburgo ha saputo trovare innovative opportunità anche nel settore della tecnologia satellitare, aprendo le porte a nuove frontiere. Il Lussemburgo è oggi il primo Paese europeo ad aver istituito un quadro giuridico per l'utilizzo delle risorse estratte dagli asteroidi. Ciò ha permesso di creare un importante ecosistema per le startup desiderose di fare fortuna in questo settore, attraendo importanti aziende internazionali (www.spaceresources.lu). Il settore finanziario evolve verso una economia sostenibile, il Luxembourg Green Exchange (Lgx) è l'unica Borsa al mondo a negoziare con obbligazioni sostenibili. Fondata nel 2016, la Borsa accetta solo emittenti e gestori patrimoniali che offrono piena trasparenza e adempiono ai loro obblighi di rendicontazione. L'importanza delle reti d'impresa e della necessità di condivisione del potenziale della ricerca scientifica ha spinto il Lussemburgo verso la creazione del Luxembourg Cluster Initiative. Il cluster varato da Luxinnovation permette una intensa cooperazione tra aziende, cluster di ricerca e sviluppo e stakeholder pubblici. Il Lussemburgo non cessa di guardare al domani e, da tempo, lavora a un piano strategico per fronteggiare le sfide del futuro. Il Ministero dell'Economia si è dotato di un dipartimento di previsione strategica, il Luxembourg Stratégie. Istituito alla fine del 2020, il dipartimento porta avanti il progetto Eco2050. Eco2050 è volto a ipotizzare e delineare scenari di sviluppo futuri ed elaborare una visione strategica per l'economia lussemburghese, da qui al 2050. Il 5 giugno 2023 il Ministero dell'Economia ha presentato al grande pubblico gli esiti del progetto Eco2050,

stratégique pour l'économie en 2050. Je suis convaincue que ce Luxembourg résilient ne cessera pas de trouver des solutions positives face aux défis à venir. Le Luxembourg entretient depuis longtemps de bons échanges avec l'Italie. En octobre dernier, le Premier ministre luxembourgeois Xavier Bettel était l'invité de la région Émilie-Romagne. Visite riche en rendez-vous visant à renforcer le dialogue dans certains domaines stratégiques tels que l'innovation et la recherche, l'échange économique, l'accueil et l'attractivité touristique. Il faut féliciter la Chambre de commerce italo-luxembourgeoise, qui entretient et promeut des relations institutionnelles stables et fructueuses. La Chambre italo-luxembourgeoise, toujours soucieuse de promouvoir les échanges entre les deux pays, participera à l'événement international consacré au monde de la technologie Ict Spring (www.ictspring.com), qui se tiendra du 29 au 30 juin 2023 à Luxembourg. Ict Spring offre aux investisseurs une vitrine internationale des dernières innovations dans les secteurs de la FinTech, de la DeepTech, de l'espace, de la cybersécurité, de l'analyse de données et de l'univers du jeu vidéo. La Chambre italo-luxembourgeoise a su saisir une opportunité importante auprès du secteur financier luxembourgeois en organisant un master en Private equity et fonds d'investissement (www.masterinfinance.eu). Le master, qui en est à sa dix-neuvième édition, a permis à de nombreux jeunes Italiens d'accéder au monde du travail dans le secteur moteur de l'économie luxembourgeoise. Le Luxembourg accueille une importante communauté italienne, qui s'accroît chaque année, et des startups italiennes prometteuses ont trouvé au Grand-Duché un terrain fertile et ouvert pour leurs idées. Les échanges seront de plus en plus intenses et les opportunités de croissance ne manqueront certainement pas. ●

scenari futuri e visione strategica per l'economia nel 2050. Sono certa che la resiliente Lussemburgo non mancherà di trarre dalle difficili sfide future un cambiamento positivo. Il Lussemburgo, già da tempo, intrattiene validi scambi con l'Italia. Lo scorso ottobre, il premier lussemburghese Xavier Bettel è stato ospite della Regione Emilia-Romagna. Visita ricca di appuntamenti finalizzati a rafforzare il dialogo in alcuni settori strategici, quali l'innovazione e la ricerca, l'interscambio economico, l'accoglienza e l'attrattività turistica. Grande plauso deve riconoscersi alla Camera di commercio italo-lussemburghese, che intrattiene e promuove stabili e fruttuosi rapporti istituzionali. La Camera italo-lussemburghese, sempre attenta a promuovere gli scambi tra le due nazioni, è pronta a partecipare all'evento internazionale dedicato al mondo della tecnologia Ict Spring (www.ictspring.com), in programma dal 29 al 30 giugno 2023 a Lussemburgo. Ict Spring offre agli investitori una vetrina internazionale delle ultime innovazioni nei settori FinTech, DeepTech, Spazio, Cybersecurity, Data Analytics, Gaming e Ar/Vr. La Camera italo-lussemburghese ha saputo cogliere dal settore finanziario lussemburghese una importante opportunità, organizzando un master in Private equity e fondi d'Investimento (www.masterinfinance.eu). Il master, giunto all'edizione numero diciannove, ha consentito a molti giovani italiani l'accesso al mondo lavorativo nel settore trainante dell'economia lussemburghese. Il Lussemburgo ospita una importante comunità italiana, che si accresce ogni anno e promettenti startup italiane hanno trovato nel Granducato un terreno fertile e aperto per le loro idee. L'interscambio sarà sempre più intenso e le opportunità di crescita, di sicuro, non mancheranno.



Mattia Raffaelli Témoignage d'une startup réussie

Mattia Raffaelli La testimonianza di uno startupper di successo

Je suis arrivé au Luxembourg par hasard, en mars 2019, comme hôte de la finale de Fit4Start, programme d'accélération de LuxInnovation. En 2019, il n'y avait pas encore de vols au départ de Pescara, j'ai dû donc prendre un vol pour Bergamo Orio al Serio et passer la nuit à l'aéroport avec mes co-fondateurs: le vol était à 7h40 du matin ! Après l'expérience de Fit4Start, où nous avons été sélectionnés, nous avons passé cet été-là entre Belval et Esch-sur-Alzette. L'écosystème luxembourgeois nous a accueillis à bras ouverts, nous offrant des possibilités de croissance personnelle et professionnelle. En ce qui concerne la partie affaires, j'ai eu l'occasion de boucler la première augmentation de capital de RoomMate, la startup que j'ai cofondée en Italie avec trois autres brillants garçons. RoomMate a ainsi pu non seulement s'installer au Luxembourg mais surtout se développer dans une véritable entreprise, à partir d'une idée de quatre garçons. Le soutien du ministère de l'Economie a été essentiel. Nous avons pu accéder à des appels d'offres et à des aides à fonds perdus qui nous ont permis d'accélérer notre développement dans toute l'Europe. Je dois admettre que le soutien de l'État luxembourgeois aux startups est unique dans le panorama européen. En tant que petit État, il peut se permettre d'être non seulement efficace, mais aussi de suivre avec précision les projets des startups. Je n'aurais jamais imaginé pouvoir serrer la main du ministre luxembourgeois de l'Économie, et pourtant c'est arrivé plus d'une fois ! Bien sûr, la décision de transférer l'équipe et la startup n'a pas été facile au début: lorsque vous déménagez dans un autre pays, il y a toujours des incertitudes. Le Luxembourg nous a très bien accueillis et nous a soutenus dans la croissance de notre entreprise. Au cours de ces trois années, RoomMate est passée de quatre à dix employés, développant son produit - un logiciel de gestion immobilière résidentielle - dans toute l'Europe continentale. Comme on dit ici: dans le petit tonneau il y a du bon vin!



Sono arrivato a Lussemburgo per caso, nel marzo 2019, ospite della finale di Fit4Start, programma di accelerazione di LuxInnovation. Nel 2019 non c'erano ancora i voli da Pescara, sono quindi dovuto volare da Bergamo Orio al Serio, passando la notte in aeroporto con i miei co-fondatori: il volo era alle 7.40 di mattina! Dall'esperienza di Fit4Start, dove siamo stati selezionati, abbiamo passato quell'estate tra Belval ed Esch-sur-Alzette. L'ecosistema del Lussemburgo ci ha accolto a braccia aperte, fornendoci possibilità di crescita personale e professionale. Parlando della parte business, ha consentito di far trovare a RoomMate, startup che ho co-fondato in Italia assieme ad altri tre brillanti ragazzi, l'occasione di chiudere il suo primo aumento di capitale. RoomMate ha così potuto non solo stabilirsi in Lussemburgo ma, soprattutto, svilupparsi in una vera e propria azienda, partendo da un'idea di quattro ragazzi. Il supporto del Ministero dell'Economia è stato fondamentale. Abbiamo potuto accedere a bandi e aiuti a fondo perduto, che ci hanno permesso di accelerare il nostro sviluppo in tutta Europa. Devo ammettere che il supporto dello stato del Lussemburgo per le startup è unico nel panorama europeo. Essendo uno Stato piccolo, può permettersi di essere non solo efficiente ma anche di seguire i progetti delle startup in maniera accurata. Non mi sarei mai sognato di poter stringere la mano del Ministro dell'Economia del Lussemburgo; tuttavia, è successo più di una volta! Sicuramente, la decisione di trasferire team e startup non è stata facile all'inizio: quando ci si trasferisce in un altro Paese ci sono sempre incertezze. Il Lussemburgo ci ha accolto in maniera ottima, supportandoci nella crescita aziendale a tutto tondo. In questi tre anni RoomMate è passata da quattro a dieci dipendenti, espandendo il suo prodotto, un software per la gestione immobiliare residenziale, in tutta l'Europa continentale. Come si dice: nella botte piccola c'è il vino buono!



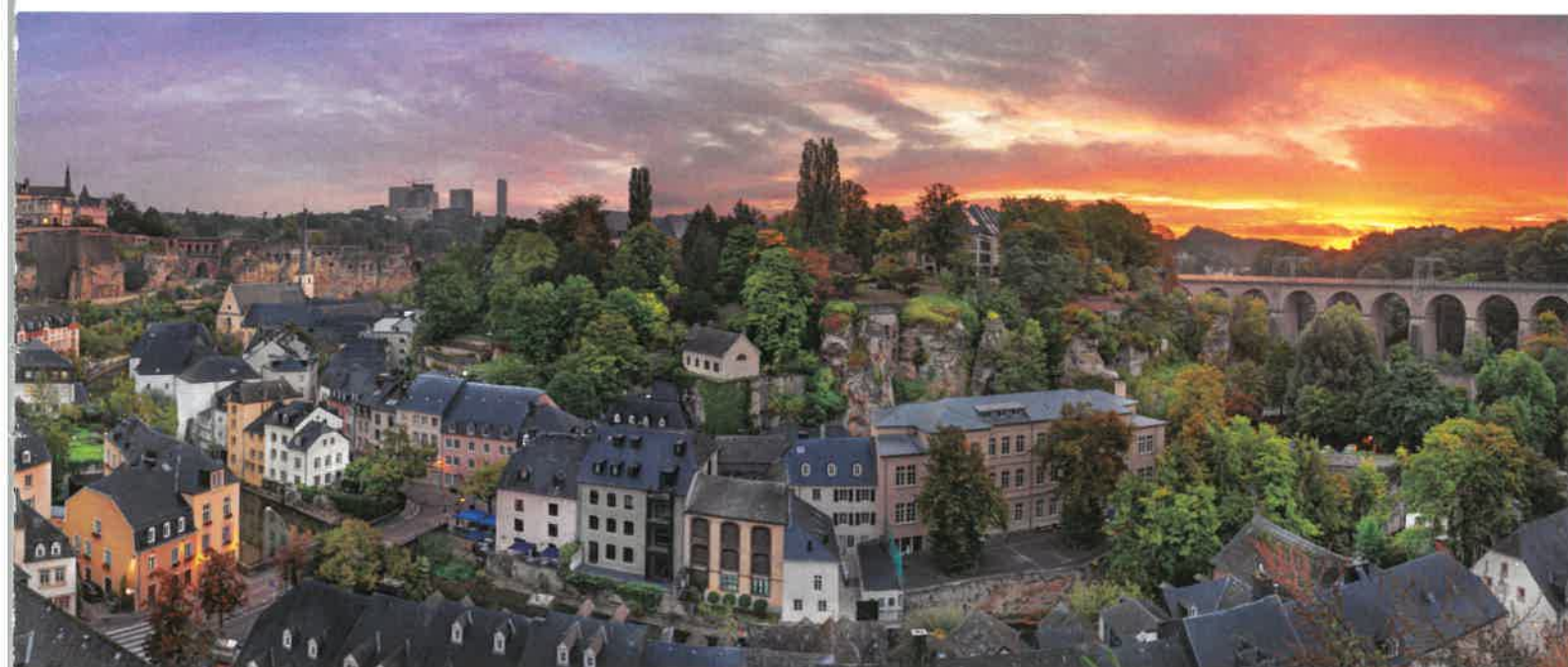
**ART, CULTURE,
TERRITOIRE
ET BONNE
GOUVERNANCE.
LES PILIERS DE
L'ÉCONOMIE DE
LA RÉPUTATION**



GENNARO BACCILE
Économiste jurimétrique
Economista giurimetrico

Le processus de fragmentation polaire des blocs économiques mondiaux, qui représente de moins en moins les États-Unis et de plus en plus la Chine/l'Europe/l'Inde, recommande constamment une solidification croissante des échanges, des intégrations et des connexions entre les cultures, les zones et les microéconomies qui identifient les territoires des différents blocs. Le bloc européen exprime la plus haute notation de réputation à travers l'État et la collectivité luxembourgeoise, qui en constitue le cœur battant et l'identité démocratique stable. Le microcosme du Grand-Duché, à travers son identité organique et structurée unique, décrit toutes les composantes du bloc du Vieux Continent, qui, quotidiennement, cohabitent et fermentent des enzymes économique-culturelles bien préordonnées et harmonisées pour fluidifier les échanges et les transactions financières le long de sentiers réglementaires et de surveillance à l'abri de tout choc. Le Luxembourg est la véritable et authentique capitale de l'Europe, bien qu'elle soit partagée avec Bruxelles et Strasbourg. Certes, l'État membre de l'Ue qui jouit de la plus haute réputation, digne d'être élu comme étude comparative à la fois pour son spread et pour sa longue stabilité socio-économique et politique, symbolise une solide rigueur diplomatique, bien qu'avec une élégante modestie. C'est précisément cette modestie qui facilite la greffe de relations bilatérales, même avec des réalités territoriales discrètes comme la région des Abruzzes, qui, tout en disposant d'un territoire quatre fois plus vaste que celui du Luxembourg et deux fois plus d'habitants, génère pour chaque habitant une richesse inférieure à un cinquième de celle

I PILASTRI DELL'ECONOMIA DELLA REPUTAZIONE, ARTE, CULTURA, TERRITORIO E BUON GOVERNO Il processo di frammentazione polaristica dei blocchi economici mondiali, che raffigura sempre meno Usa e sempre più Cina/Europa/India, consiglia costantemente crescenti e solidificazioni di interscambi, integrazioni e connessioni tra culture, aree e microeconomie che identificano i territori dei singoli blocchi. Il blocco europeo esprime il massimo rating reputazionale con lo Stato e la collettività lussemburghese, che ne costituisce il cuore pulsante e la stabile identità democratica. Il microcosmo del Gran Ducato descrive, in unica organica e organizzata identità, tutte le componenti del blocco del Vecchio continente che, quotidianamente, convivono e fermentano enzimi economico-culturali ben preordinati e armonizzati a fluidificare interscambi e transazioni finanziarie lungo sentieri regolamentari e di vigilanza immuni da qualsiasi shock. Lussemburgo è la vera e autentica capitale dell'Europa, benché condivisa con Bruxelles e Strasburgo. Sicuramente lo Stato membro Ue a più elevata reputazione, degno di essere eletto a benchmark sia per lo spread sia per la più longeva stabilità socio-economico-politica, simboleggia un solido rigore diplomatico, anche se con elegante modestia. Proprio tale modestia facilita l'innesto di relazioni bilaterali, anche con realtà territoriali discrete come l'Abruzzo, che, pur disponendo di un territorio quattro volte quello lussemburghese e il doppio degli abitanti, sviluppa per ogni abitante una ricchezza meno di un quinto del lussemburghese: 24.400 euro il





luxembourgeoise: 24 400 euros c'est le Pib par habitant des Abruzzes en 2021 contre 133 590 euros au Luxembourg, avec un Pib total de 85.631.000.000 euros, contre 31.720.000.000 euros pour le Pib total des Abruzzes. C'est presque le triple. Aussi, le Luxembourg, depuis 2023, représente aussi le Pib par habitant le plus élevé du monde. Alors que le Pib des Abruzzes représente le plus élevé du sud de l'Italie et reste, de très peu, au-dessus de celui de l'Ombrie. C'est le cas donc de comprendre les raisons et de suggérer des fortifications. L'analyse des raisons qui ont conduit le Luxembourg à faire croître la richesse de ses citoyens au sommet mondial serait complexe en utilisant une approche historico-économico-systémique, mais la tâche devient simple à travers une approche pragmatique, intellectuelle et réputationnelle. Il faut simplement supposer et déduire que ceux qui ont toujours dirigé le Luxembourg, après l'indépendance de 1839, ont mis en pratique tous les bénéfices possibles de l'économie de la concorde, sans jamais négliger et en fortifiant toujours l'économie de la réputation. Le Grand-Duché a également refusé la guerre comme instrument de défense lorsqu'il a été attaqué et, bien qu'il ait dû céder les trois quarts de son territoire à ses voisins, depuis son indépendance, il a confirmé l'axiome logique selon lequel celui qui adopte la stratégie économique de la concorde, à long terme, tire des avantages, du bien-être et des primats économique-sociaux plus constants et plus stables que celui qui gagne. En effet, avec un quart de son territoire d'origine, le Luxembourg a surclassé, au fil du temps, tous ses agresseurs-vainqueurs. Comment cela a-t-il été possible? L'analyse et la spécification nécessiteraient un véritable traité, mais ici on distingue la synthèse stratégique des Luxembourgeois: se concentrer à attirer et à respecter les capitaux et les investisseurs de grande envergure, en leur donnant la certitude, la sécurité et la simplicité bureaucratique, de sorte que les oligarchies économiques et financières des pays agresseurs et vainqueurs déplacent leurs richesses pour être gérées par le pays perdant mais pacifique,

Pil pro capite di ogni abruzzese nel 2021 e 133.590 euro quello lussemburghese, con Pil complessivo prodotto pari a 85.631.000.000 di euro, a fronte del Pil abruzzese pari a euro 31.720.000.000. Quindi, quasi il triplo. Ma Lussemburgo, dal 2023, rappresenta anche il Pil pro-capite più alto del mondo. Mentre l'Abruzzo testimonia solo il Pil più alto del sud Italia e, di pochissimo, sopra quello dell'Umbria. Merita, quindi, comprenderne le ragioni e suggerirne le fortificazioni. L'esame dei motivi che hanno portato Lussemburgo a far crescere la ricchezza dei suoi cittadini al top globale sarebbe complesso se con approccio storico-economico-sistemico, ma diventa semplice se con approccio pragmatico-intelligente-reputazionale. Semplicemente, è da assumere e desumere che chi guida da sempre Lussemburgo, dopo l'indipendenza del 1839, ha messo in pratica tutti i possibili benefici dell'economia della concordia, senza mai trascurare e sempre fortificando l'economia della reputazione. Il Gran Ducato ha rifiutato la guerra anche quale strumento di difesa quando aggredito e, pur avendo dovuto cedere tre quarti del suo territorio ai vicini, dalla sua indipendenza in poi ha confermato l'assioma logico che chi adotta la strategia economica della concordia, nel lungo periodo, trae benefici, benessere e primati economico-sociali più consistenti e più stabili di chi vince. Infatti, con un quarto del suo originale territorio Lussemburgo ha surclassato, nel tempo, tutti i suoi aggressori-vincitori. Come è stato possibile? L'analisi e la specifica richiederebbe un vero e proprio trattato, ma in questa sede si pone in risalto la sintesi strategica dei lussemburghesi: concentrarsi ad attrarre e rispettare capitali e investitori di grosso calibro, dando loro certezza, sicurezza e semplicità burocratica, in modo che le oligarchie economico-finanziarie dei Paesi aggressori e vincitori spostino le loro ricchezze per essere, le stesse, gestite dal Paese perdente ma pacifico, garantendo ai primi la protezione permanente quali custodi dei loro averi. Questa è la stessa visione che oggi dovrebbe illuminare gli Ucraini per cedere territori



garantissant aux premiers la protection permanente en tant que gardiens de leurs biens. C'est la même vision qui devrait aujourd'hui éclairer les Ukrainiens pour céder des territoires aux occupants et se faire assurer une reconstruction rapide par les alliés atlantiques afin de "luxembourgeoiser", petit à petit, l'Europe de l'Est en attirant et en chouchoutant les masses de richesse des Russes, des Chinois, des Indiens et de tous ceux qui dans le monde s'opposent, manifestement ou non, au bloc atlantique. D'ici une décennie, ou un peu plus, l'Ukraine, plus petite qu'aujourd'hui, pourrait devenir l'un des cinq premiers pays indépendants les plus riches au monde, constamment et maternellement surveillée par les agresseurs actuels, pour ne pas perturber le sommeil et la croissance de leurs richesses comme cela se produit aujourd'hui au Luxembourg et dans une poignée d'autres pays inspirés par l'économie de la concorde. Venons-en aux Abruzzes. Dans son microcosme, les Abruzzes ont eu la chance de croiser les citoyens les plus riches du monde. Mais l'accueil réservé à l'inauguration du premier vol direct à Pescara (le 27 mars dernier), sans la volontaire activité réputationnelle d'un consortium d'Italo-luxembourgeois, s'est hélas exprimé sur un ton bien modeste. La "courte prévoyance" des hauts représentants de la Région n'a pas fait comprendre à la délégation luxembourgeoise la véritable signification de la main tendue du Luxembourg aux Abruzzes, mais l'intelligence des opérateurs des Abruzzes au Luxembourg et des Luxembourgeois leur permettent de regarder au-delà des administrateurs de passage et de miser sur un peuple et un territoire méritant la plus grande attention touristique, relationnelle et socioculturelle. Les gens des Abruzzes résidant au Luxembourg, mais aussi ailleurs dans le monde, expriment le meilleur de la productivité, de l'accueil et de la gentillesse des Abruzzes. Virtuosités qui se retrouvent, heureusement, dans les différents territoires subrégionaux, où la garnison des maires témoigne de l'attachement aux racines, du respect de l'environnement et de l'accueil à haute réputation du touriste "étranger".

agli occupanti e farsi garantire rapida ricostruzione dagli alleati atlantici per "lussemburghesizzare", pian piano, l'Est europeo attraendo e coccolando le masse di ricchezza dei russi, dei cinesi, degli indiani e di tutti coloro che nel mondo si contrappongono, manifestamente o no, al blocco Atlantico. Tempo un decennio, o poco più, e l'Ucraina potrebbe diventare uno dei primi cinque Paesi, indipendenti, più piccolo di oggi, ma più ricco al mondo, costantemente e maternamente vigilato dagli attuali aggressori, per non disturbare il sonno e la crescita delle loro ricchezze come oggi avviene in Lussemburgo e pochi altri Paesi ispirati all'economia della concordia. E veniamo all'Abruzzo. Nel suo microcosmo ha avuto la fortuna di incrociarsi con i cittadini più ricchi del mondo. Ma l'accoglienza riservata al debutto del primo volo diretto su Pescara (lo scorso 27 marzo), senza la volontaria attività reputazionale di un consorzio di italo-lussemburghesi, ha espresso, purtroppo, un tono assai dimesso. La "short foresight" degli esponenti apicali della Regione non ha fatto comprendere alla delegazione lussemburghese il vero significato della mano tesa da Lussemburgo all'Abruzzo, ma l'intelligenza degli operatori abruzzesi in Lussemburgo e dei lussemburghesi permette loro di guardare oltre gli amministratori di passaggio e puntare su un popolo e un territorio meritevole della massima attenzione turistico-relazionale-socio-culturale. Gli abruzzesi residenti a Lussemburgo, ma anche altrove nel mondo, esprimono il meglio della fattività, accoglienza e gentilezza abruzzese. Virtuosismi che trovano, per fortuna, riscontro nei singoli territori sub regionali, dove il presidio dei sindaci testimonia attaccamento alle radici, rispetto dell'ambiente e accoglienza ad elevata reputazione del turista "straniero".

Le mot aux maires La parola ai sindaci



GABRIELE D'ANGELO
Maire de Castel Frentano
Sindaco di Castel Frentano

«À quelques kilomètres de la mer, près de Lanciano, Castel Frentano se trouve sur une petite colline, à partir de laquelle la visite de la Maiella renforce le cœur. Nous sommes un centre laborieux qui dépasse les quatre mille habitants, avec différentes activités commerciales, productives et un territoire dédié à la production d'huile, de légumes et de vin. Le produit typique est le bocconotto, un gâteau à pâte brisée de forme tronconique inversée, rempli de chocolat noir, d'amandes et d'une pincée de cannelle. Nous avons beaucoup à offrir et la tâche, en tant qu'administrateur, est de créer les conditions optimales pour la jouissance, par les touristes et les résidents, de nos particularités historico-architecturales, paysagères et œnogastronomiques».

«A pochi chilometri dal mare, in prossimità di Lanciano, Castel Frentano è disposta su un'amena collina, dalla quale la visita della Maiella corrobora il cuore. Siamo un laborioso centro che supera i quattromila abitanti, con diverse attività commerciali, produttive e un territorio vocato alla produzione di olio, ortaggi e vino. Il prodotto tipico è il bocconotto, dolce di pasta di forma troncoconica rovesciata, ripieno di cioccolato fondente, mandorle e un pizzico di cannella. Abbiamo molto da offrire e il compito, come amministratore, è creare le condizioni ottimali per la fruizione, da parte di turisti e residenti, delle nostre peculiarità storico-architettoniche, paesaggistiche ed enogastronomiche».



DOMENICO GIANGIORDANO
Maire de Roccasalegna
Sindaco di Roccasalegna

«Roccasalegna est connue pour son château médiéval caractéristique, un lieu de tournage pour des films tels que "Le nom de la rose" et "Tale of tales: Le conte des contes". Avec cette grande visibilité, nous sommes passés de six mille à soixante mille touristes par an. Douze bed & breakfast, quatre restaurants, une microbrasserie, sept activités artisanales ont été ouverts. C'est agréable de voir le village vivant et la passion que mettent tous les habitants à faire connaître les merveilles que nous avons. La Pro loco joue un rôle fondamental, elle emploie beaucoup de jeunes qui contribuent à créer de nombreux parcours, événements et projets, même avec les communes voisines. Entre-temps, cet été, nous vous attendons pour une nouvelle édition de "Roccasalegna in festival"».

«Roccasalegna è conosciuta per il caratteristico castello medievale, set di film come "Il nome della rosa" e "Il racconto dei racconti - Tale of tales". Con questa grande visibilità, siamo passati da seimila a sessantamila turisti l'anno. Hanno aperto dodici bed & breakfast, quattro ristoranti, un micro-birrificio, sette attività artigianali... È bello vedere il paese vivo e la passione che ci mettono tutti gli abitanti nel far conoscere le meraviglie che abbiamo. La Pro loco svolge un ruolo fondamentale, impiega molti giovani che contribuiscono a creare tanti percorsi, eventi e progetti, anche con i comuni limitrofi. Intanto, questa estate, vi aspettiamo per una nuova edizione di "Roccasalegna in festival"».





NICOLA IANNONE
Maire de Tornareccio
Sindaco di Tornareccio

«Nous pouvons garantir une dimension de vie différente, où la cordialité est encore au premier plan. Ceux qui viennent à Tornareccio sont impressionnés par la chaleur qu'ils reçoivent de notre communauté. Une communauté vivante, d'environ mille sept cents habitants, qui repose sur une économie fondée sur les particularités du territoire. Ici, on respire un air sain. Une longue saison estivale nous attend, avec trois rendez-vous principaux: "Tornareccio music camp", "Un mosaico per Tornareccio" (Une mosaïque pour Tornareccio) et "Tornareccio regina di miele" (Tornareccio reine du miel). Ce dernier événement a lieu, comme d'habitude, le dernier week-end de septembre. L'année dernière, nous avons enregistré un boom de plus de vingt mille participants prêts à déguster les produits de notre tradition apicole».

«Possiamo garantire una dimensione di vita diversa, dove la cordialità è ancora al primo posto. Chi viene a Tornareccio, rimane colpito dal calore che riceve dalla nostra comunità. Una comunità viva, di circa millesettecento abitanti, che si regge su un'economia basata sulle peculiarità del territorio. Qui si respira un'aria sana. Ci aspetta una lunga stagione estiva, con tre appuntamenti principali: "Tornareccio music camp", "Un mosaico per Tornareccio" e "Tornareccio regina di miele". Quest'ultimo evento si tiene, come di consueto, l'ultimo fine settimana di settembre. Lo scorso anno abbiamo registrato un boom di oltre ventimila partecipanti, pronti a degustare i prodotti della nostra tradizione apistica».



Une mention spéciale pour le Chemin des Abruzzes *Una menzione speciale per il Cammino d'Abruzzo*

Le Chemin des Abruzzes a reçu la mention spéciale de Legambiente à l'Oscar italien du cyclotourisme 2023. Ce parcours suggestif a été sélectionné pour sa capacité à promouvoir le cyclotourisme durable, en exaltant les beautés de la région adriatique. Avec 700 kilomètres de merveilles, le Chemin des Abruzzes est un parcours naturel libre et ouvert à tous, à parcourir en Vtt, à pied ou avec des fauteuils roulants pour personnes à mobilité réduite. Le projet exalte la magnificence du territoire des Abruzzes, redécouvre les coutumes et traditions, honore le respect de l'environnement, exalte la culture, exprime sa reconnaissance à la nature, sensibilise à l'appartenance et à l'inclusion, rappelle l'histoire, ennoblit l'artisanat et glorifie l'œnogastronomie.

Il Cammino d'Abruzzo ha ricevuto la menzione speciale di Legambiente all'Oscar Italiano del cicloturismo 2023. Questo suggestivo percorso è stato selezionato per la capacità di promuovere il cicloturismo sostenibile, esaltando le bellezze della regione adriatica. Con 700 chilometri di meraviglie, il Cammino d'Abruzzo è un percorso naturalistico libero e aperto a tutti, da percorrere in mountain bike, a piedi o con le joilette per persone con disabilità motorie. Il progetto esalta la magnificenza del territorio abruzzese, riscopre usi e costumi, onora il rispetto dell'ambiente, esalta la cultura, esprime riconoscenza alla natura, sensibilizza all'appartenance e all'inclusion, rievoca la storia, nobilita l'artigianato e glorifica l'œnogastronomia.

LES ABRUZZES UN TERRITOIRE À L'ART

ADRIANA MARTINO

Critique d'art contemporain et conservatrice en chef chez Oneness Idea SaRL
Critico d'arte contemporanea e Chief Curator Oneness Idea SaRL

Le long de l'axe adriatique des Abruzzes - en voyageant de la Costa dei trabocchi dans l'arrière-pays, vers les hauts sommets de la Majella - il est possible d'expérimenter la plongée immersive dans le vert explosif de la nature florissante jusqu'à perte de vue, tout au long du tronçon Sangro-Teatino. La particularité principale du paysage est dans l'élément topique. C'est autour de celui-ci qu'un groupe d'artistes internationaux s'est unit pour produire des actions, de 1996 à 2006, destinées aux communautés montagnardes locales et à toute la zone au pied de la montagne. Il s'agit de leur offrir la possibilité de faire l'expérience de la rencontre avec l'art contemporain, en observant le respect de l'environnement. Entre bourgs et espaces extra-urbains sont apparus, au fil des ans, des gisements d'art contemporain visant à la naissance d'un « musée diffus » avec lequel concourir à montrer la relation profonde qui existe entre le territoire, la protection de l'environnement du patrimoine naturel et ses habitants, puisque l'histoire autour des protagonistes du contemporain est toujours écrite dans les lieux que l'on traverse ou où chacun vit. Dans le binôme art-nature, soutenu par les institutions publiques, est donc née "Campagna d'artisti - Un territorio come laboratorio" (Campagne d'artistes - Un territoire comme laboratoire). Pour cette opération, dans une zone de grande extension, se sont succédé pendant une décennie des actions d'artistes internationaux invités par Sebastiano De Laurentiis, artiste conceptuel des Abruzzes et créateur de la formule expérientielle, à réaliser un territoire destiné au musée comme action, trace, sensibilité, respect de l'environnement, avec des œuvres positionnées de manière stable à ciel ouvert, dans des lieux ou des zones où chaque artiste pouvait produire des actions de sens.

Naissance des sites d'art

"Campagne d'artistes - Un territoire comme laboratoire" a vu de nombreux artistes séjourner dans les Abruzzes et travailler dans le réseau qui a produit l'héritage d'œuvres

ABRUZZO. UN TERRITORIO AD ARTE Lungo l'asse adriatico abruzzese, viaggiando dalla Costa dei trabocchi nell'hinterland, verso le alte vette della Majella, è possibile sperimentare il tuffo immersivo nel verde esplosivo della natura fiorente fino a perdita d'occhio, per tutto il tratto Sangro-Teatino. La peculiarità primaria del paesaggio è nell'elemento topico che ha visto l'impegno di selezionati artisti internazionali impegnarsi a produrre azioni, dal 1996 al 2006, al fine d'offrire alle Comunità montane locali e all'intera area pedemontana l'opportunità di fare esperienza dell'incontro con l'arte contemporanea, osservando di questa il rispetto per l'ambiente. Tra borghi e spazi extraurbani sono sorti, negli anni, giacimenti d'arte contemporanea finalizzati alla nascita di un "musée diffus" con cui concorrere a mostrare la profonda relazione che intercorre tra il territorio, la tutela ambientale del patrimonio naturale e i suoi abitanti, dal momento che la storia attorno ai protagonisti del contemporaneo è sempre scritta nei luoghi che si attraversano o dove ognuno vive. Nel binomio arte-natura, sostenuto dalle istituzioni pubbliche, è quindi nata "Campagna d'artisti - Un territorio come laboratorio". Per tale operazione, in un'area di grande estensione, si sono susseguite per un decennio azioni di artisti internazionali chiamati a raccolta da Sebastiano De Laurentiis, artista concettuale abruzzese e ideatore della formula esperienziale di realizzare un territorio finalizzato a museo come azione, traccia, sensibilità, rispetto dell'ambiente, con opere posizionate stabilmente a cielo aperto, in luoghi o aree dove ciascun artista potesse produrre azioni di senso.

La nascita dei siti dell'arte

"Campagna d'artisti - Un territorio come laboratorio" ha visto molti artisti soggiornare in Abruzzo e lavorare in progress nel network che ha prodotto il lascito di opere nel paesaggio e nei comuni di Roccascalegna, Pizzoferrato, Montenerodomo, Altino, Archi, Torricella Peligna, Gessopalena, nella provincia



dans le paysage et dans les municipalités de Roccascalegna, Pizzoferrato, Montenerodomo, Altino, Archi, Torricella Peligna, Gessopalena, dans la province de Chieti. En 1996, les artistes ont été invités à rencontrer et à explorer le territoire, les traditions et les lieux, dans leur plus vaste étendue de paysage et de variété, pour évaluer où choisir d'opérer. L'année suivante, en 1997, les artistes invités ont présenté leurs croquis. À la suite des premiers pas, la naissance d'un parc d'art contemporain a commencé à se dessiner, conçu par une carte des communes qui en a vu les fruits. Beaucoup d'héritages dans les œuvres, y compris des dessins, des croquis, des actions et des interventions stables. Certaines sont des installations à ciel ouvert ou des sites spécifiques, d'autres ont trouvé leur place dans des expositions temporaires à l'intérieur du château de Roccascalegna. Dans les première et deuxième éditions, c'est-à-dire en deux ans, les vecteurs de tout ont été les artistes Marisa Albanese, Massimo Barzagli, Salvator Brancato, Tamara Grcic, Costas Varotsos et Sebastiano De Laurentiis lui-même. Chaque artiste a placé des œuvres stables dans les différents territoires municipaux identifiés. Des contributions ultérieures d'autres artistes ont eu lieu avec des actions et des expositions temporaires, comme Nunzio, Nicola Carrino, Renzo Gallo, Idetoshi Nagasawa...

Les artistes et les œuvres du parc musée

Marisa Albanese

L'artiste napolitaine (1947-2021), expérimentée dans la sculpture, le dessin, la photographie et la vidéo, est intervenue dans la commune de Pizzoferrato en produisant "Sasso" (Rocher), installation avec laquelle l'artiste a recouvert de plaques d'acier un rocher de grande taille, pour renforcer sa beauté et dialoguer avec l'équilibre du paysage environnant.

Massimo Barzagli

L'artiste florentin (Marradi, 1960) a mis en valeur sur le territoire de Piane d'Archi (commune d'Archi), les ruines d'un téléphérique situé dans un bois et abandonné, revêtant les murs

di Chieti. Nel 1996 gli artisti sono stati invitati a incontrare ed esplorare il territorio, le tradizioni e i luoghi, nella loro più ampia estensione paesaggistica e varietà, per valutare dove scegliere di operare. L'anno dopo, nel 1997, gli artisti invitati hanno presentato i bozzetti. A seguito dei primi passi, è incominciato a delinearsi la nascita di un parco d'arte contemporanea, pensato per una mappa di comuni che ne ha visto i frutti. Molti i lasciati in opere, tra disegni, bozzetti, azioni e interventi stabili. Alcune sono installazioni a cielo aperto o site specific, altre hanno trovato spazio in mostre temporanee all'interno del Castello di Roccascalegna. Nella prima e seconda edizione, ovvero in due bienni, i vettori di tutto sono stati gli artisti Marisa Albanese, Massimo Barzagli, Salvator Brancato, Tamara Grcic, Costas Varotsos e lo stesso Sebastiano De Laurentiis, con le cui azioni ogni singolo artista ha collocato opere stabili nei vari territori comunali individuati. Successivi apporti di ulteriori artisti sono avvenuti con azioni e mostre temporanee, come per Nunzio, Nicola Carrino, Renzo Gallo, Idetoshi Nagasawa...

Gli artisti e le opere del parco museo

Marisa Albanese

L'artista napoletana (1947-2021), con esperienza nella scultura, nel disegno, nella fotografia e nel video, è intervenuta nel comune di Pizzoferrato producendo "Sasso", installazione con cui ha rivestito con lastre d'acciaio una roccia di grandi dimensioni, per rafforzarne la bellezza e dialogare con l'equilibrio del paesaggio circostante.

Massimo Barzagli

L'artista fiorentino (Marradi, 1960) ha valorizzato nel territorio di Piane d'Archi (comune di Archi), il rudere di una teleferica posizionata in un bosco e abbandonata, rivestendo le pareti esterne del bene collabente con mattonelle in ceramica lucida lavorate a mano, arricchite di disegni, decori di fiori e frutti specchianti la natura, esattamente quella dove il rudere ha finito per mimetizzarsi.

Salvatore Brancato

L'artista siciliano ha realizzato per Arte Natura, nel 1997, "I giorni e il melograno", lavorando in un'estensione di diversi ettari di terra dove ha lasciato a Capriglia (comune di Roccascalegna), una piantagione di alberi di melograno in alcuni ettari di terreno, per esprimere lo stretto legame tra "il tempo e il fare". Altre opere e interventi dell'artista, nel ricorrente tema dei melograni, si possono incontrare e sono visitabili nel Castello di Roccascalegna.

extérieurs du bien collabant avec des carreaux de céramique polis travaillés à la main, enrichis de dessins, de décorations florales et de fruits reflétant la nature, exactement celle où les ruines ont fini par se camoufler.

Salvatore Brancato

L'artiste sicilien a réalisé pour Arte Natura, en 1997, "I giorni e il melograno" (Les jours et la grenade), en travaillant sur une extension de plusieurs hectares de terre où il a laissé à Capriglia (commune de Roccascalegna) une plantation d'arbres de grenade sur quelques hectares de terrain pour exprimer le lien étroit entre "le temps et le faire". D'autres œuvres et interventions de l'artiste, dans le thème récurrent des grenades, peuvent être rencontrées et visitées dans le château de Roccascalegna.

Sebastiano A. De Laurentiis

Artiste des Abruzzes (Roccascalegna, 1938-2018). Après ses débuts très jeunes et les années passées à Rome, en 1996, l'artiste ressent le besoin de se retirer dans un environnement calme et prend, donc, la décision de retourner dans les Abruzzes. Ses œuvres sont l'expression du *genius loci* de l'artiste. De Laurentiis met en lumière l'âme du territoire agricole où il est né. Ses actions et ses installations sont pour la plupart des "déchirures du paysage" constamment gravées dans la mémoire, du charme du blé doré aux paniers d'œufs immortalisés dans des compositions multiples ou déposées entre des roseaux et du fer. De Laurentiis est le créateur du musée dans le paysage, pour lequel il produit une infinité d'œuvres, tout en accueillant des artistes internationaux avec lesquels il contribue à enrichir le territoire de gisements d'art, en s'appuyant sur la valeur économique de l'action ainsi que sur la valeur artistique incontestée. On se souvient, parmi les installations à ciel ouvert : "La casa del peperoncino" (La maison du piment) à Altino, "La casa del melograno" (La maison de la grenade), "Quadro d'autore" (Tableau d'auteur) et "Binocoli" (Jumelles) (où il encadre le paysage des territoires environnants sous de nombreux angles) à Roccascalegna, en y installant aussi, dans les années de manière temporaire et en plein air, "Solidarietà" (Solidarité), la série de ses œuvres en fer. Ce ne sont que quelques-unes des actions, avec en partie des œuvres placées sur le territoire et dont certaines restent.

Giuliano Giuliani

C'est un sculpteur des Marches, qui dans la deuxième édition d'Arte Natura a installé dans la commune de Torricella Peligna, le long d'une pente, une plaque de travertin, laissant

Sebastiano A. De Laurentiis

Artista abruzzese (Roccascalegna, 1938-2018), dopo i giovanissimi esordi e gli anni vissuti a Roma, nel 1996 ha sentito il bisogno di ritirarsi in un ambiente tranquillo. Volendo tirare le fila di una trama anche confusa, sceglie di tornare in Abruzzo. Le sue opere sono espressione del *genius loci* dell'artista. De Laurentiis porta a galla l'anima del territorio, quello agricolo, in cui è nato. Le sue azioni e installazioni sono per lo più "strappi del paesaggio" costantemente impressi nella memoria, dalle fascine di grano dorato alle ceste d'uova immortalate in composizioni multiple o riposte tra canne e ferro. De Laurentiis è ideatore del museo nel paesaggio, per il quale produce un'infinità di opere, mentre accoglie e ospita artisti internazionali con i quali contribuisce ad arricchire il territorio di giacimenti d'arte, facendo leva sul valore economico dell'azione oltre che sulla valenza artistica indiscussa. Si ricordano, tra le installazioni a cielo aperto: "La casa del peperoncino" ad Altino, "La casa del melograno", "Quadro d'autore" e "Binocoli" (dove inquadra il paesaggio dei territori circostanti da molte angolazioni) a Roccascalegna, installandovi pure, negli anni in via temporanea e all'aperto, "Solidarietà", la serie di sue opere in ferro. Sono solo alcune delle azioni, con in parte opere posizionate nel territorio e delle quali alcune permangono.

Giuliano Giuliani

È scultore marchigiano, che nella seconda edizione di Arte Natura ha installato nel comune di Torricella Peligna, lungo un pendio, una lastra di travertino, lasciando una porzione della stessa non lavorata, per un diretto dialogo con la Majella, simbolo della grande madre che accoglie ogni turbolenza naturale, luce, acqua e vento.

Tamara Grcic

L'artista tedesca Tamara Grcic (Monaco di Baviera, 1964), in località Pian del Colle, nel comune di Montenerodomo, ha effettuato il recupero di un vecchio fontanile del quale ha rafforzato prima il muro di sostegno fino, poi, a regolarne l'uscita dell'acqua, che non avviene più dalla pietra, ma dal calco in bronzo delle labbra dell'artista installate. L'opera dal tautologico titolo "Le bocche di Tamara", offre un modo agevole e nuovo di bere o di attingere l'acqua, in un ricostruito simbolico bacio e legame degli uomini con la natura.

Costas Varotsos

Artista greco (Atene, 1955), Costas Varotsos ha accettato di aderire al progetto Arte Natura con l'opera "La Morgia",

une partie de celle-ci non travaillée, pour un dialogue direct avec la Majella, symbole de la grande mère qui accueille toute turbulence naturelle, lumière, eau et vent.

Tamara Grcic

L'artiste allemande Tamara Grcic (Munich, 1964), dans la localité de Pian del Colle, dans la commune de Montenerodomo, a effectué la récupération d'une vieille fontaine dont elle a d'abord renforcé le mur de soutènement jusqu'à, ensuite, en réguler la sortie de l'eau, qui ne se produit plus à partir de la pierre, mais à partir du calque en bronze des lèvres de l'artiste. L'œuvre du titre tautologique "Le bocche di Tamara" (Les bouches de Tamara) offre un moyen facile et nouveau de boire ou de puiser de l'eau, dans un baiser symbolique reconstruit et le lien des hommes avec la nature.

Costas Varotsos

Artiste grec (Athènes, 1955), Costas Varotsos a accepté d'adhérer au projet Arte Natura avec l'œuvre "La Morgia", en intervenant avec l'installation sur une roche de grande taille, dans un coin de celle-ci, en guérissant la césure creusée par l'homme avec l'installation d'un énorme mur en lattes de verre. La grande latte a été placée par l'artiste dans la commune de Gessopalena. Différentes tonnes de verre pour soigner la blessure subie par la roche, en lui restituant l'intégrité originelle du mur.

Pour visiter les œuvres du Parc Arte Natura, on traverse des paysages époustouflants et des écosystèmes singuliers, on découvre des endroits inattendus, on parcourt des lieux entre une communauté et l'autre, entre une réserve naturelle et une œuvre, un bourg historique... L'immense valeur artistique du patrimoine représenté aujourd'hui ne bénéficie cependant pas d'une signalisation ou d'un guide digne de mention. Dans le territoire, les œuvres sont abandonnées à elles-mêmes. Désormais il est possible de réserver des visites guidées uniquement sur réservation, en écrivant à info@trabooking.com ou en sélectionnant la demande directement sur le site trabooking.com

(Fin de la première partie)

TRABOOKING
COM

LODGING & FINE FOODS



intervenendo con l'installazione su una roccia di grandi dimensioni, in un cuneo della stessa, sanando la cesura scavata dall'uomo con l'installazione di una enorme parete in listelli di vetro. La grande lastra è stata posizionata dall'artista nel comune di Gessopalena. Diverse le tonnellate di vetro per risanare la ferita subita dalla roccia, restituendo alla stessa l'integrità originaria della parete.

Per visitare le opere del Parco Arte Natura si attraversano scenari di grande respiro e di singolari ecosistemi, si scoprono luoghi inattesi e nel viaggiare si rincorrono percorsi tra un insediamento e l'altro, tra una riserva naturale e un'opera, un borgo storico... L'immenso valore artistico del patrimonio oggi rappresentato non gode però di segnaletica o guida meritevole di nota. Nel territorio le opere vivono abbandonate a loro stesse. Esiste la possibilità, da questo momento, di prenotare visite guidate solo tramite prenotazione, scrivendo a info@trabooking.com o selezionando la richiesta direttamente dal sito trabooking.com

(Fine prima parte)



BOURG D'EUROPE

ENRICO FANARO

Président Ascom Turismo Abruzzo
Presidente Ascom Turismo Abruzzo

Le président des organisations touristiques des commerçants des Abruzzes, avec son intervention dans le magazine LuxAbruzzo, ne devrait s'occuper que de sa région, en magnifiant ses beautés, ses attractions naturelles, son accueil chaleureux et sa bonne nourriture, fruit des cultures agroalimentaires autochtones. Je pense, toutefois, qu'il est plus cohérent d'accorder une attention particulière au Luxembourg afin d'orienter les gens des Abruzzes à comprendre comment un petit territoire peut devenir un géant de l'économie et de la réputation. S'il est vrai que dans n'importe quelle communauté les cohabitants échangent des secours, des expériences et, parfois, des agressions, il est également vrai que l'osmose coexistentielle encourage la concurrence constructive et créative, visant à faire prévaloir les virtuosités au détriment des imperfections et des incomplétudes. C'est bien ceci le secret de la croissance économique et de la réputation du Luxembourg cosmopolite. Pour le bien qu'elle réserve à l'attractivité touristique des Abruzzes, en tant que président Ascom des Abruzzes, je sais très bien que l'arrivée touristique ne se stimule pas seulement avec les beautés naturelles et le positionnement géographique stratégique, mais avec le soin accueillant du territoire. Ce soin nécessite information et formation en fonction à la physiologie socioculturelle des visiteurs. C'est ainsi que je



Enrico Fanaro

BORGO D'EUROPA Il presidente delle organizzazioni turistiche dei commercianti d'Abruzzo, con un suo intervento sul magazine LuxAbruzzo, dovrebbe occuparsi solo della sua regione, magnificandone le bellezze, le attrazioni naturali, l'accoglienza gentile e il buon cibo, frutto delle coltivazioni agroalimentari autoctone. Ritengo, però, più coerente dedicare attenzione a Lussemburgo per indirizzare gli abruzzesi a comprendere come si può essere piccoli di territorio, ma giganti di economia e reputazione. Se è vero che in qualsiasi comunità i conviventi si scambiano soccorso, esperienze e, qualche volta, aggressioni, è anche vero che l'osmosi coesistenziale produce stimoli alla competizione costruttiva e creativa, volta a far prevalere i virtuosismi a discapito delle imperfezioni e incompiutezze. Questo è il segreto della crescita economico-reputazionale del cosmopolita Lussemburgo. Per il bene che riserva alla attrattività turistica dell'Abruzzo, in qualità di presidente Ascom Abruzzo, so molto bene che l'incoming turistico non si stimola solo con le bellezze naturali e posizionamento geografico strategico, ma con la cura accogliente del territorio e che, tale cura, richiede informazione e formazione, funzionalmente alla fisionomia socioculturale dei visitatori. Ritengo, così, che se si vogliono attrarre visitatori lussemburghesi e nord europei occorre imparare come in tali luoghi si vive e si fruisce il territorio e come viene accolto il turista. Per tale missione appare indispensabile indirizzare sia turisti ordinari sia turisti rappresentativi delle istituzioni e delle strutture di accoglienza in Lussemburgo e nel Nord Europa. I tempi di attuazione e di interazioni non sono brevi, ma possono essere accelerati pensando e mettendo in atto specifici pacchetti turistici dall'Abruzzo per il Lussemburgo, secondo una duplice valenza: turismo ordinario e turismo istituzionale, in cooperazione con equivalenti istituzioni lussemburghesi quali comune, associazioni rappresentative di albergatori e

pense que si l'on veut attirer des visiteurs luxembourgeois et européens du Nord, il faut apprendre comment on y vit et y jouit du territoire et comment on accueille le touriste. Pour cette mission, il apparaît indispensable guider aussi bien des touristes ordinaires que des touristes représentatifs des institutions et des structures d'accueil au Luxembourg et en Europe du Nord. Les délais de mise en œuvre et d'interactions ne sont pas courts, mais ils peuvent être accélérés en mettant en œuvre des forfaits touristiques spécifiques des Abruzzes vers le Luxembourg avec une double valeur: tourisme ordinaire et tourisme institutionnel, en coopération avec des institutions luxembourgeoises équivalentes telles que la municipalité, des associations représentatives d'hôteliers et d'hébergements, des réceptions rurales et commerciales des services touristiques. Ascom Turismo Abruzzo, sous la présidence actuelle, est prête à jouer son rôle et lance le message à son homologue luxembourgeois, s'il est d'accord, pour planifier un calendrier de relations et de contenus d'échange. S'unir et coopérer avec les vertueux pour harmoniser et améliorer l'Europe et ses régions. Si le Luxembourg représente le cœur de l'Europe, qui offre gratuitement la viabilité sur son territoire et est bien relié par tous les moyens à toutes les villes européennes les plus importantes, les Abruzzes expriment encore beaucoup de retard et de détachement tant à l'intérieur de ses zones que à l'égard des territoires méditerranéens, ce qui pourrait exalter sa position centrale et stratégique sur le plan touristique. Les quelques 150 kilomètres qui séparent les côtes des Abruzzes de celles de la Croatie, qui depuis 2023 est un pays de l'Ue qui a adopté l'euro, représentent encore une barrière babélique qui doit être démolie avec des liaisons directes et rapides depuis les principaux ports des Abruzzes et vers les principales îles croates, afin d'offrir des excursions quotidiennes aux touristes qui choisissent les Abruzzes comme hub pour leurs vacances. Comme le Luxembourg a su construire le hub le plus important d'Europe pour la logistique des avions-cargos, et pourrait le devenir aussi pour le tourisme, les Abruzzes doivent viser à construire le hub le plus important d'Italie pour l'arrivée touristique nord européenne, avec un atterrissage direct à un maximum de deux heures de vol et la possibilité de connexions terrestres et maritimes avec les pôles de vacances les plus appétissants: les villes d'art comme Rome et Naples, les villes d'Ombrie, des Marches et des Pouilles et le pôle "bleu" Adriatique des îles et des côtes croates. La vision d'Ascom Turismo est donc celle de rendre plus performantes les polarisations d'accueil, d'assistance et de tri logistique à haute réputation pour les flux de vacanciers rapides et stagnants, en évitant les situations de stress et en offrant des services en terre et en mer capables d'exalter l'utilisation du territoire et des offres agroalimentaires locales. •

structures ricettive, accueilliennes rurales e commerciali dei servizi turistici. Ascom Abruzzo Turismo, con l'attuale presidenza, è pronta a fare la sua parte e lancia il messaggio all'omologo lussemburghese per pianificare, se condiviso, un calendario di relazioni e contenuti di interscambio. Unirsi e cooperare con i virtuosi per armonizzare e migliorare L'Europa e le sue regioni. Se Lussemburgo rappresenta il cuore dell'Europa, che offre gratuitamente la viabilità sul suo territorio ed è ben connessa con ogni mezzo con tutte le più importanti città Europee, l'Abruzzo esprime ancora tanto ritardo e tanto distacco sia all'interno delle sue aree sia dai territori mediterranei, che ne potrebbero esaltare la posizione centrale e turisticamente strategica. Gli scarsi 150 chilometri che separano le coste abruzzesi da quelle croate, che dal 2023 è Paese Ue che ha adottato l'euro, rappresentano ancora una barriera babelica, ma che deve essere abbattuta con collegamenti diretti e veloci dai principali porti abruzzesi e verso le principali isole croate, in modo da offrire escursioni anche giornaliere per il turista che sceglie l'Abruzzo come suo hub per la vacanza. Come Lussemburgo ha saputo costruire l'hub più importante d'Europa per la logistica degli aerei cargo, e potrebbe diventarlo anche per il turismo, l'Abruzzo deve puntare a costruire l'hub più importante d'Italia per l'incoming turistico nord europeo, con approdo diretto a massimo di due ore di volo, e possibilità di connessioni via terra e via mare con i poli vacanzieri più appetiti: le città d'arte come Roma e Napoli, quelle umbre, marchigiane e pugliesi e il polo "blu" Adriatico delle isole e delle coste croate. La visione di Ascom Turismo è, quindi, quella di efficientamento delle polarizzazioni di accoglienza, assistenza e smistamento logistico ad elevata reputazione dei flussi di vacanzieri veloci e stantii, ma senza stress e con servizi a terra e in mare capaci di esaltare la fruizione del territorio e delle offerte agroalimentari locali.



L'ACADÉMIE DE LA VENTRICINE

LUIGI DI LELLO

Président de l'Académie de ventricina

Presidente dell'Accademia della ventricina

Lors d'une dégustation guidée, j'ai demandé aux participants comment nous pouvions définir le saucisson ventricina. Beaucoup de réponses et de définitions, plus ou moins cohérentes, avec ce qu'ils avaient goûté. Une, cependant, m'a ému, parce qu'elle rendait gloire à tout l'univers qui tourne autour de cette charcuterie singulière. La définition, qui par ailleurs est devenue aussi la mienne, était la suivante: «La ventricina est le saut que le cochon fait vers l'immortalité». Ensuite, nous comprendrons pourquoi. La ventricina, pour certains l'or rouge des Abruzzes, est originaire de Vasto, territoire au sud de la province de Chieti et des Abruzzes,

L'ACCADEMIA DELLA VENTRICINA In una degustazione guidata, chiesi ai partecipanti come potevamo definire il salame ventricina. Molte le risposte e le definizioni, più o meno coerenti, con ciò che avevano assaggiato. Una, però, mi emozionò, perché rendeva gloria a tutto l'universo che ruota attorno a questo salume singolare. Da lì in poi la feci anche mia, la definizione fu: «La ventricina è il balzo che il maiale compie verso l'immortalità». Di seguito capiremo il perché. La ventricina, per qualcuno l'oro rosso d'Abruzzo, è del vastese, territorio a sud della provincia di Chieti e dell'Abruzzo, confinante con il Molise. Quei paesi, frapposti tutti sulle cime di colline, situati tra i



Une histoire à succès avec la noble charcuterie des Abruzzes, la ventricine de Vasto

limitrophe du Molise. Ces pays, tous perchés sur les sommets des collines, situés entre les fleuves Trigno et Sinello, sont dépositaires, uniques au monde, d'une recette. Il est peut-être plus pertinent d'affirmer "dépositaires d'un rite" qui est lié à la façon dont le porc est tué. Dans toute l'Italie, et pas seulement, les coupes anatomiques transformées du porc sont toutes les mêmes: jambon, lard, longe... Elles sont ensuite proposées dans la déclinaison charcutière. Dans la zone de Vasto, en revanche, ces coupes nobles sont toutes tranchées à la pointe d'un couteau, au profit des coupes maigres qui en représentent 85%, et seulement 15% de partie grasse. Ensuite, la viande n'est aromatisée qu'avec du sel et de la poudre de poivron rouge moulu et, pour ceux qui aiment la poésie, on ajoute - et c'est admis dans la discipline - du fenouil sauvage. Une pâte de couleur rouge grenade, qui inspire à la vue la curiosité mais aussi l'admiration pour sa beauté et son parfum singulier. Après 48 heures, la pâte est compacte. Le charcutier la vérifie, donne son consentement et on procède au remplissage dans les vessies du porc. Le résultat est un ballon plus ou moins oblongue ("comme un ballon de rugby - s'écria, une fois, un jeune garçon"). À l'origine c'était l'estomac du cochon, son ventre correctement nettoyé et parfumé d'écorces d'oranges, qui était rempli. Étymologiquement, la ventricine dérive du ventre ! De cette brève prémisse, il découle déjà que nous parlons d'une charcuterie de grande valeur pour ses matières premières et, surtout, d'une grande authenticité. Aucun additif chimique, aucun conservateur, autre que le sel et le poivron, ne peut être utilisé. Désormais, deux autres facteurs entrent en jeu, qui font de la ventricine une charcuterie unique au monde: le temps et le microclimat. Le temps d'affinage nécessaire pour apprécier toutes ses propriétés gustatives et olfactives ne peut pas être inférieur à six mois, même si l'apothéose arrive autour du dixième/douzième mois. L'orographie de ce territoire, en outre, rend le microclimat unique. Cette zone est ouverte à tous les vents. L'ensemble du cadran est représenté: la tramontane, le mistral, le sirocco, le libeccio (le soi-disant garbin) n'ont pas d'obstacles, pas de freins. Chacun de ces vents se faufile dans les caves, dans les sous-sols et influe à sa manière sur le caractère de la ventricine. Un vent sec fait sécher, un vent



Luigi Di Lello

fiumi Trigno e Sinello, sono depositari, unici al mondo, di una ricetta. Forse è più pertinente affermare "depositari di un rito" che è legato all'uccisione del maiale. Nell'Italia intera, e non solo, i tagli anatomici trasformati del maiale sono tutti uguali: prosciutto, coppa, pancetta, lonza... Che vengono proposti poi nella declinazione salumiera. Nel vastese, di contro, questi tagli nobili sono tutti spezzettati a punta di coltello, a vantaggio dei tagli magri che ne rappresentano l'85%, e solo il 15% è parte grassa. Di seguito è insaporito solo con sale e polvere di peperone trito rosso e, per chi ama la poesia, può aggiungere, ed è ammesso nel disciplinare, il finocchietto selvatico. Un impasto di color rosso melograno, che alla vista ispira sì curiosità ma anche ammirazione per la sua bellezza e la singolare fragranza. Dopo quarantott'ore l'impasto è compatto. Il norcino lo verifica, ne offre l'assenso e si procede alla riempitura dentro le vesciche del maiale. Il risultato è una palla più o meno oblunga («come una palla di rugby - esclamò, una volta, un giovane ragazzo -»). In origine era lo stomaco del maiale, il suo ventre opportunamente pulito e profumato di bucce di arance, che veniva riempito. Etimologicamente ventricina deriva da ventre! Da questa breve premessa ne consegue già che parliamo di un salume di alto pregio per le sue materie prime e, soprattutto, di grande genuinità. Nessun additivo chimico, nessun conservante, che non siano il sale e il peperone, può essere impiegato. Da qui in avanti entrano in gioco altri due fattori, che fanno sì che la ventricina sia un salume unico al mondo: il tempo e il microclima. Il tempo di stagionatura necessario per apprezzarne tutte le sue proprietà gusto-olfattive non può essere meno di sei mesi, ma l'apoteosi ha attorno al decimo/dodicesimo mese. L'orografia di questo territorio, inoltre, fa sì che il microclima sia unico. Il vastese è aperto a tutti i venti. L'intero quadrante trova rappresentazione: la tramontana, il maestrale, lo scirocco, il libeccio (il cosiddetto garbin) non



humide régénère et ainsi de suite... On arrive en juin, temps de récolte, la première ventricine entre en scène et il en sera ainsi pour le battage, pour les vendanges et pour la récolte des olives. Elle est toujours présente pour accompagner les activités de la terre. L'avoir ou ne pas l'avoir, pouvait être déterminant pour une famille paysanne dans l'attraction de la main-d'œuvre pour les travaux pénibles. Enfin, elle ouvrait et ouvre encore les portes des professions: que ce soit un médecin, un notaire, un avocat, un pharmacien, ils apprécieront tous le don et traiteront son client avec sympathie. C'est une charcuterie chère, dans le sens de l'affection et aussi économique. Avec le culatello di Zibello, c'est l'une des charcuteries italiennes les plus chères. La ventricine, faite comme impose la tradition avec des dictats académiques, est à des prix supérieurs à cinquante euros le kilogramme. Les puissants de la Terre l'ont goûtée, appréciée et commandée. Charles d'Angleterre, qui était encore prince héréditaire, la trouva très intéressante. C'était au troisième Salon du Goût de Slow Food. Les présidents américains, Bill Clinton, en visite en Irlande, puis Obama, à l'Aquila pour le G8, l'ont mangée et ont apprécié cette singularité, commentant positivement. Aujourd'hui, il n'y a pas de chef étoilé qui ne la connaît pas. Issue des frontières propres de la zone de Vasto et des frontières régionales, la ventricine est sortie des milieux locaux pour être consommée et appréciée dans toute l'Europe. Une curiosité pour conclure. De nombreux facteurs ont contribué à son succès. Mais il y a eu une devise, un slogan qui, au milieu des années 1990, nous a catapulté sur des télévisions et des journaux nationaux. Intrigués par le slogan "Pour faire une bonne ventricine, il faut un porc heureux", les médias ont commencé à enquêter. L'Académie de la ventricine est fière de cette phrase, car, à partir de ce moment, des débats ont été ouverts en Italie et en Europe. On a commencé à parler de "bien-être animal", d'élevages écologiques, de respect de l'environnement dans le domaine des élevages de porcs. •

hanno ostacoli, freni. Ognuno di questi venti s'intrufola nelle cantine, nei sottoscala e influisce a suo modo sul carattere della ventricina. Un vento è secco e asciuga, un vento è umido e rigenera e così via... Si arriva a giugno, tempo di raccolta, la prima ventricina entra in scena e sarà così per la trebbiatura, per la vendemmia e per la raccolta delle olive. Sempre lei è presente a scandire i lavori importanti dei campi. Averla o non averla, poteva essere determinante per una famiglia contadina nell'attrarre mano d'opera per i lavori faticosi. Non ultimo, apriva e apre ancora le porte delle professioni: un medico, piuttosto che un notaio, un avvocato, un farmacista apprezza il dono e ha un occhio di riguardo. È un caro salume, nel senso di affetto e anche economico. Insieme al culatello di Zibello è uno dei più cari salumi italiani. La ventricina tradizionale, fatta ad arte con i dettami accademici, spunta prezzi oltre i cinquanta euro al chilogrammo. I potenti della Terra l'hanno assaggiata, apprezzata e riordinata. Carlo d'Inghilterra, era ancora principe ereditario, la trovò molto interessante. Si era al terzo Salone del Gusto di Slow Food. I presidenti Usa, Bill Clinton, in visita in Irlanda, e poi Obama, all'Aquila per il G8, la mangiarono e apprezzarono questa unicità, commentando positivamente. Oggi non c'è chef stellato che non la conosca. Dai confini propri del vastese e quelli regionali, la ventricina è uscita dagli ambiti locali ed è consumata ed apprezzata in tutta Europa. Una curiosità a concludere. Molti sono stati i fattori che hanno contribuito al successo. C'è stato, però, un motto, uno slogan che a metà degli anni Novanta ci catapultarono addosso televisioni e testate nazionali. Furono colpiti e vollero indagare sulla frase: "per fare una buona ventricina è necessario un maiale felice". È orgoglio dell'Accademia della ventricina quella frase, in quanto, da quel momento in poi, in Italia e in Europa si aprirono dibattiti. Si iniziò a parlare di "benessere animale", di allevamenti eco-compatibili, di rispetto dell'ambiente nel campo degli allevamenti di suini.



IL S'AGIT DE LA SPÉCIALITÉ QUETSCHENTAART

L'un des produits agroalimentaires typiques luxembourgeois, qui représente l'essence de sa culture gastronomique

Le Luxembourg, tout en étant un pays de taille relativement réduite, possède une grande variété de produits agroalimentaires typiques, qui représentent sa culture culinaire. Parmi les spécialités les plus connues, on peut citer le gromperekichelcher (une sorte de galette à base de pommes de terre râpées, farine, œufs, oignons et épices, frite à l'huile chaude); le judd mat gaardebounen (un plat composé de viande de porc fumée et de haricots, généralement servi avec des pommes de terre bouillies); le riesling (vin blanc de haute qualité à base de raisins riesling, caractérisé par un arôme fruité et une saveur délicate); le pâté ardennais (pâté de porc et de bœuf aromatisé aux épices et au cognac, typique de la région des Ardennes, située à cheval entre le Luxembourg, la Belgique et la France); le bretzel (pain salé en forme de nœud très populaire en Europe centrale, souvent servi en goûter ou en entrée). La quetschentaart est une tarte aux prunes très répandue au Luxembourg. La base est faite de pâte Brisée et la garniture est composée de prunes, sucre et cannelle. La préparation implique, tout d'abord, la réalisation de la pâte Brisée, qui est ensuite étalée et placée à l'intérieur d'une plaque de cuisson. Les prunes sont coupées en tranches et disposées sur la pâte Brisée, recouvrant complètement la surface du gâteau. Ensuite, la surface est saupoudrée avec un mélange de sucre et de cannelle, ce qui donne au gâteau un arôme intense et épicé. Enfin, la quetschentaart est cuite au four, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que les prunes soient molles et juteuses. La tarte peut être servie chaude ou à température ambiante et est souvent accompagnée d'une boule de crème glacée à la vanille ou de la chantilly. La quetschentaart est un dessert très apprécié au Luxembourg et représente une part importante de la tradition culinaire du pays. Sa préparation varie légèrement d'une région à l'autre, mais l'utilisation des prunes et du mélange de sucre et de cannelle sont des éléments fondamentaux qui caractérisent ce dessert. L'histoire de la quetschentaart remonte au Moyen Âge, lorsque le Luxembourg était une région célèbre pour la culture des prunes. Ce dessert était préparé avec des prunes

SI PARTE DALLA SPECIALITÀ QUETSCHENTAART Lussemburgo, pur essendo un Paese di dimensioni relativamente ridotte, vanta una grande varietà di prodotti agroalimentari tipici, che rappresentano la sua cultura culinaria. Tra le prelibatezze più conosciute si possono citare gromperekichelcher (una sorta di frittelle preparate con patate grattugiate, farina, uova, cipolle e spezie, fritte in olio caldo); judd mat gaardebounen (piatto a base di carne di maiale affumicata e fagioli, solitamente servito con patate bollite); riesling (vino bianco di alta qualità a base di uve riesling, caratterizzato da un aroma fruttato e un sapore delicato); ardennes pâté (paté di carne di maiale e manzo insaporito con spezie e cognac, tipico della regione delle Ardenne, situata a cavallo tra Lussemburgo, Belgio e Francia); bretzel (pane satato a forma di nodo molto popolare in Europa centrale, spesso servito come spuntino o antipasto); quetschentaart. Quetschentaart è una torta alle prugne molto diffusa in Lussemburgo. La base è fatta di pasta frolla e la farcitura è costituita da prugne, zucchero e cannella. La preparazione prevede, innanzitutto, la realizzazione della pasta frolla, che viene poi stesa e sistemata all'interno di una teglia da forno. Le prugne vengono tagliate a fettine e disposte sulla pasta frolla, ricoprendo completamente la superficie della torta. Successivamente, si spolverizza la superficie con una miscela di zucchero e cannella, che dona alla torta un aroma intenso e speziato. Infine, la quetschentaart viene cotta in forno, fino a quando la pasta frolla è dorata e le prugne sono morbide e succose. La torta può essere servita calda o a temperatura ambiente e, spesso, viene accompagnata da una pallina di gelato alla vaniglia o da una spruzzata di panna montata. La quetschentaart è un dolce molto amato in Lussemburgo e rappresenta una parte importante della tradizione culinaria del Paese. La sua preparazione varia leggermente da regione a regione, ma l'uso delle prugne e della miscela di zucchero e cannella sono elementi fondamentali, che caratterizzano questo dolce. La storia della quetschentaart risale al Medioevo.

cuites, du sucre, des œufs, du beurre, du lait et de la farine et cuit dans un four à bois. Au fil des ans, la recette a été modifiée et améliorée, en ajoutant des ingrédients tels que des amandes, de la cannelle, de la vanille et de la crème pour enrichir sa saveur. La quetschentaart est devenue un dessert très populaire dans tout le Luxembourg et est souvent servie lors de fêtes et de célébrations, telles que Noël et l'anniversaire du Grand-Duc. En outre, de nombreuses familles luxembourgeoises ont leur propre recette spéciale, transmise de génération en génération. En résumé, la quetschentaart est un dessert qui représente la riche tradition culinaire du Luxembourg, avec une histoire qui remonte au Moyen Âge et qui continue d'être appréciée par des générations de Luxembourgeois. Nous ne sommes pas au courant d'un festival spécifique en honneur de la quetschentaart au Luxembourg. Cependant, ce dessert est si apprécié et répandu qu'il est souvent célébré lors de fêtes locales et régionales, telles que la foire d'automne de Michelau, où des plats typiques de la cuisine luxembourgeoise sont proposés. En outre, de nombreux cafés, pâtisseries et restaurants proposent la quetschentaart comme une spécialité du menu toute l'année et de nombreux Luxembourgeois font leur gâteau maison pendant la saison des prunes, qui s'étend d'août à septembre. En général, la quetschentaart est un élément important de la culture gastronomique du Luxembourg et est célébrée de manière informelle et spontanée, dans divers contextes et occasions. •

quando il Lussemburgo era una regione famosa per la coltivazione delle prugne. Questo dolce veniva preparato con prugne cotte, zucchero, uova, burro, latte e farina e veniva cotto in un forno a legna. Nel corso degli anni, la ricetta è stata modificata e migliorata, aggiungendo ingredienti come mandorle, cannella, vaniglia e crema per arricchirne il sapore. La quetschentaart è diventata un dolce molto popolare in tutto il Lussemburgo e viene spesso servita in occasione di feste e celebrazioni, come il Natale e il compleanno del Granduca. Inoltre, molte famiglie lussemburghesi hanno la loro ricetta speciale, tramandata di generazione in generazione. In sintesi, la quetschentaart è un dolce che rappresenta la ricca tradizione culinaria del Lussemburgo, con una storia che risale al Medioevo e che continua a essere apprezzato da generazioni di lussemburghesi. Non siamo a conoscenza di una specifica sagra del dolce quetschentaart in Lussemburgo. Tuttavia, il dolce è così amato e diffuso che viene spesso celebrato in occasioni di feste locali e regionali, come ad esempio la Fiera dell'Autunno di Michelau, dove vengono offerti i piatti tipici della cucina lussemburghese. Inoltre, molti caffè, pasticcerie e ristoranti offrono la quetschentaart come specialità del menu tutto l'anno e molti lussemburghesi fanno il loro dolce fatto in casa durante la stagione delle prugne, che va da agosto a settembre. In generale, il dolce quetschentaart è un elemento importante della cultura gastronomica del Lussemburgo e viene festeggiato in modo informale e spontaneo, in vari contesti e occasioni.



WOW
effect

CENTRO
DI ESTETICA
AVANZATA
Pescara

L'innovazione per il tuo corpo

Il nuovo Centro di estetica avanzata a Pescara
Vieni a trovarci in Viale Giovanni Bovio 357



WOW Effect Centro di estetica avanzata Pescara propone trattamenti per il benessere di viso e corpo, impiegando le tecnologie di ultimissima generazione presenti sul mercato.

VACU GYM il metodo di allenamento per bruciare fino a 1000 kcal in 30 minuti

LASER DIODO 818 di ultima generazione per un'epilazione progressiva permanente

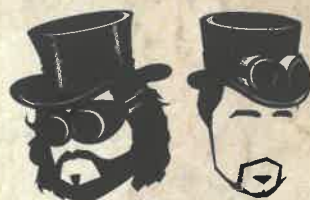
RADIOFREQUENZA MULTIPOLARE per risultati efficaci e profondi

SLIM LASER in abbinamento con presso terapia per il dimagrimento

Prenota **GRATIS** il tuo check up computerizzato. Scopri tutti i trattamenti sul nostro sito web e sui canali social.

T +39 085 8963028

f @ | woweffectpescara.it



* LIQUORIFICIO *

ES
TD

7579

20
16

Spirits of Abruzzo

*Probabilmente
la migliore liqueur
des Abruzzes.*

**VOUS POUVEZ TROUVER TOUS LES PRODUITS DE "LIQUORIFICIO 7579"
À LA BOUTIQUE IANNONE, ZONE D'EMBARQUEMENT DE L'AÉROPORT DES ABRUZZES.**

WWW.7579.IT - TEL. 333 6135244

Pui trovare tutti i prodotti del "Liquorificio 7579" presso lo shop Iannone, zona imbarchi dell'Abruzzo Airport