



Saranno dodici le regioni che parteciperanno il 21 e 22 maggio alla nota manifestazione nazionale **Pietra Ligure infiore, ci sarà Gambatesa**

La cerimonia di premiazione sarà trasmessa in diretta da 3 Channel, canale 872 Sky

Tra i variopinti tappeti floreali che si dirameranno lungo le vie e le piazze del paese, dal 21 al 23 maggio, tra un tripudio di profumi e colori realizzati per la festività religiosa del Corpus Domini, anche la rappresentanza molisana. Alla terza edizione della rassegna nazionale di infiorate artistiche "Pietra Ligure infiore" esportano i propri capolavori anche i gambatesani. Si tratta di un'eccezionale manifestazione attraverso la quale i numerosissimi visitatori hanno modo di conoscere e apprezzare questa straordinaria forma artistica, inserita in una cornice di fiori e ospitalità. Sono 38 e provengono da 12 regioni italiane e da 2 località tedesche le delegazioni che arriveranno a Pietra Ligure il 21 maggio, attrezzate di tutto l'occorrente per realizzare i tappeti. Per l'occasione il Comune e il Circolo Giovane Ranzi, che organizzano la rassegna con il contributo della Regione Liguria, il patrocinio della Provincia di Savona, dell'Associazione nazionale "Città dell'Infiorata" e di Infioritalia e la collaborazione della Coldiretti, at-

tendono l'arrivo di oltre 800 maestri infioratori.

Le regioni partecipanti saranno 12 (Liguria, Lazio, Sardegna, Sicilia, Molise, Campania, Puglia, Toscana, Umbria, Marche, Piemonte, Abruzzo); 24 le provincie (Frosinone, Savona, Olbia-Tempio Pausania, Viterbo, La Spezia, Macerata, Firenze, Perugia, Ancona, Benevento, Lecce, Campobasso, Roma, Agrigento, Ascoli Piceno, Latina, Siracusa, L'Aquila, Rieti, Terni, Salerno, Imperia, Lucca, Asti). I fiori utilizzati saranno 315.000 e copriranno complessivamente una superficie di 1.211,60 metri quadri. L'infiorata più grande misurerà 256,93 metri quadri e sarà lunga 119,5 metri. La sera del 21 maggio, alle 21, è in programma al Cinema Teatro Comunale la presentazione di tutti i gruppi di infioratori. La realizzazione dell'infiorata inizierà all'alba del 22 maggio nelle vie e nelle piazze del centro storico, a due passi dal mare. Oltre a seguire il lavoro degli infioratori da vicino, il pubblico potrà ammirare le loro opere dall'alto: sabato 22, dalle 17, con i voli vincola-

ti in mongolfiera dal lungomare, e domenica 23, dalle 9, con i voli in elicottero che decolleranno da un piazzale nei pressi del centro storico.

Sabato 22, alle 20,30, saranno premiati al Cinema Teatro Comunale i gruppi vincitori.

Le composizioni saranno valutate in base all'accostamento dei colori, alla precisione dell'esecuzione e alla fedeltà al bozzetto proposto. Per ogni sezione saranno premiati i primi tre classificati. La cerimonia sarà trasmessa in diretta da 3 Channel, canale 872 di Sky.

In programma nei giorni della rassegna molte iniziative collaterali: il tradizionale mercato ortofrutticolo; lo shopping per le vie del centro "U Sciàitu" a cura dell'Associazione commercianti; la mostra "Verde infiore" a cura di vivaisti del comprensorio e del Monferrato; la mostra fotografica "La tradizione dell'infiorata".

Da Ranzi a San Pietro passando per Pietra Ligure infiore; una fiera di prodotti tipici locali; un'esibizione degli sbandieratori del Gruppo Caracosta di Cerreto Guidi; la musica dal



vivo proposta dagli stabilimenti balneari; un concerto itinerante della banda musicale Guido Moretti; un'esibizione della marching band Contrabbando. Fra le tante iniziative, una sarà dedicata ai bambini: il laboratorio "Infioratori in erba", che permetterà ai più piccoli di cimentarsi nella realizzazione di un'infiorata. Il Comune ha invitato inoltre le attività commerciali ad allestire le vetrine

secondo il tema della manifestazione e gli esercizi pubblici a proporre piatti, gelati e cocktail ispirati al mondo dei fiori.

Nei giorni della rassegna Pietra Ligure ospiterà anche la riunione dell'Associazione nazionale "Città dell'Infiorata".

La manifestazione, che detiene un forte valore culturale-religioso e soprattutto una interessante valenza comunicativa e relazionale, si propone d'incor-

aggiare quanti vogliono avvicinarsi all'arte, solo apparentemente povera ed effimera, ma carica di suggestioni profonde, espressione di un sentire e di un produrre popolare vivo, gioioso e armonioso.

L'infiorata, inoltre è anche un importante momento educativo; costituisce infatti uno stimolo al gusto del bello, a conoscere la natura e l'infinita sfumatura di colori che essa offre.



Tra una nota e l'altra si sono concluse sabato scorso a Toro le selezioni per il concorso chitarristico "Premio Toquinho" che, giunto alla sua seconda edizione, è dedicato a giovani strumentisti di età compresa tra i 14 ed i 20 anni. Ad ascoltare le esibizioni dei 13 partecipanti un pubblico entusiasta che ha riempito sala

conferenze del Centro Caritas in Via Pozzillo a Toro.

La giuria, composta da Leo Quartieri (direttore del Premio), Giacomo Raimondo (docente e storico chitarrista campobassano), Giuliana Fidotti (docente del Conservatorio "Perosi" di Campobasso) e Angelo Simonelli (sindaco del Comune di Toro) ha

Toro. Giovanni Di Carlo supera tutti al concorso 'Premio Toquinho'



attribuito il primo premio a Giovanni Di Carlo (vincitore di una borsa di studio di 500 euro), il secondo posto a Achille Antenucci (Targa d'argento "Le capacità tecniche"), al terzo posto invece, ex aequo, a Silvia Di Palma e Luigi Nunziata (Targa d'argento "La musicalità").

Il Premio Toquinho si colloca nel più vasto programma delle iniziative comprese nella terza edizione del Toro Toquinho Festival, in programma dal 27 al 31 luglio prossimo.

I vincitori del Premio si esibiranno, infatti, in

una delle serate del festival, insieme a nomi di spicco della musica brasiliana. Una edizione che quest'anno si arricchirà di numerose novità, tra le quali una sezione dedicata al cinema brasiliano e la possibilità di gustare piatti tipici.



Jelsi, i prodotti tipici 'trionfano' nella tradizionale fiera di San Paquale

Sempre molto movimentata la fiera di San Pasquale al centro Santa Maria delle Grazie di Jelsi.

Per molti un'occasione per acquistare qualcosa di speciale, come la scapece: un antico prodotto realizzato con ingredienti semplici; quasi introvabile, che solo in occasione di fiere come San Pasquale è possibile acquistare per la degustazione.

La scapece è una preparazione appartenente alla gastronomia dell'Italia meridionale, il procedimento varia zona a zona, e, sostanzialmente prevede nella ricetta l'utilizzo di verdure o ortaggi tassativamente fritti (melanzane, pomodori, carote, fagiolini ecc.) e pesce azzurro o anche le une e l'altro, ma fritti separatamente.

Si avvicina grosso modo, anche al nordico "carpine" che prende nome dai pesci d'acqua dolce solitamente impiegati in questa ricetta e al veneto "saòr" che deriva dal medievale italiano "savour" dal latino "sapor".

