

SENTIRE BENE *è possibile!*



**SPECIALE
INSERTO**

con i Dottori
Paola e Mario Valeri

**OBIETTIVO
SENTIRE BENE**

**IL NUOVO
APPARECCHIO ACUSTICO
PIÙ PICCOLO DI SEMPRE**

Richiedi la prova **GRATUITA**

Coupon all'interno

**CENTRO
UDITO** 
APPARECCHI ACUSTICI ITALIA

Royal Gold

**COMPRO
ORO**

Più valore al tuo Oro



**ACQUISTIAMO ORO E ARGENTO USATO
PAGANDOLO SUBITO IN CONTANTI
ALLE MIGLIORI QUOTAZIONI DEL MERCATO**

VALUTAZIONI GRATUITE

Via Nazionale, 561 (P.zza Ungheria) - ROSETO - Tel. 085 8673435
Via F. Turati, 11 (Staz. Ferroviaria) - GIULIANOVA - Tel. 085 8028564

www.bancometallipreziosi.com

OBIETTIVO
SENTIRE BENE

Dottori: Paola e Mario Valeri

SENTIRE BENE

è possibile!



I Dottori Paola e Mario Valeri
del CENTRO UDITO ITALIA
centro Audioprotesico
di GIULIANOVA (TE)

Torna a sentire con piacere i suoni e le conversazioni che ti circondano

VI PRESENTIAMO
**IL NUOVO
APPARECCHIO
ACUSTICO
PIÙ PICCOLO
DI SEMPRE**

**Richiedi la prova
GRATUITA**

*Provalo presso il nostro centro
o con comodo a casa tua.*

Vi aiutiamo a sentire Meglio

Sentire Bene è una necessità per il benessere nostro e di chi ci sta intorno.

Oggi, grazie ad apparecchi acustici di ultima generazione, sentire bene non è più un problema. Gli apparecchi acustici permettono di **sentire meglio in moltissime situazioni**: in famiglia, quando si esce, sui mezzi pubblici, sul posto di lavoro e in molte altre occasioni. Inoltre sono comodi da indossare e facili da utilizzare.

Siamo Paola e Mario Valeri, due fratelli con **oltre 10 anni di esperienza** nel settore audioprotesico. Ogni giorno, con grande passione, presso il centro audioprotesico **CENTRO UDITO ITALIA** aiutiamo le persone a sentire meglio tramite l'applicazione di **apparecchi acustici di ultima generazione**. Offriamo soluzioni personalizzate a chi, con l'avanzare dell'età, per ereditarietà o a causa del lavoro ha difficoltà a sentire bene.

Al Centro Udito Italia tutto a misura di paziente



EQUIPE DI PROFESSIONISTI

e soluzioni a 360°

La nostra equipe di professionisti è **sempre attenta alle esigenze dei pazienti** e pronta a consigliare la migliore soluzione acustica per ogni singola esigenza.



ATTREZZATURE D'AVANGUARDIA

per il controllo dell'udito

Sempre attenti alle nuove tecnologie, **utilizziamo moderne apparecchiature** come audiometri e videotoscopi per effettuare precisi controlli dell'udito.



PREZZI ACCESSIBILI

e dilazioni di pagamento

Per incontrare le esigenze dei pazienti offriamo **prodotti di qualità a prezzi sempre accessibili con possibilità di pagamento anche a rate.**



CONTATTACI
085 290 5705

GIULIANOVA (TE)
Piazza Roma snc
Ang. Via XXIV Maggio

UN MODELLO DI TURISMO SOSTENIBILE E AUTENTICO

L'albergo diffuso è una formula di ospitalità innovativa e sostenibile che sta guadagnando sempre più popolarità in Italia. Questo modello non solo offre ai turisti un'esperienza autentica all'interno dei borghi storici, ma contribuisce anche alla rinascita delle comunità locali. La crescita di questa forma di accoglienza è evidente: nel 2008, i membri dell'Associazione Nazionale Alberghi Diffusi (ADI) erano venti, mentre oggi se ne contano oltre un centinaio.



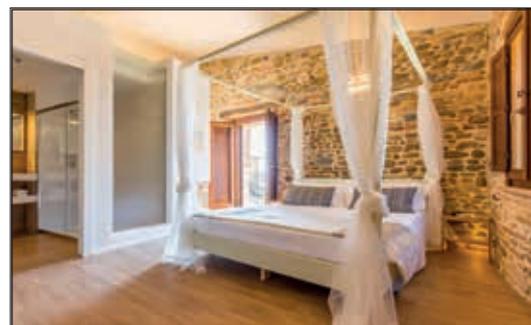
A cura di Federico Centola
Giornalista e scrittore
1982-1991 Muove i primi passi nel mondo dell'informazione ma dall'altra parte della barricata: comunicazione per varie aziende (iscritto Ferpi: Federazione relazioni pubbliche italiana);
1992-2017 Inizio attività giornalistica (iscritto all'Ordine nazionale dal 1994) con il Centro e altri quotidiani.
Fondatore e direttore varie riviste (Domus aurea, Eidos, Blu, Yes, Where,...);
Curatore varie pubblicazioni (donne rosetane, essere rosetano, appunti di viaggio, ...);
Convegni e dibattiti: Settimana della fratellanza (2002); La paura con lo psichiatra Giorgio Nardone (2003); Cerimonia stipula convenzione con il 'Toronto Catholic District School Board' (2004); Ricordo Nassirya (2004); Convegno sull'adozione (2005); Convegno 'Sport con il cuore' (2005); Campo interforce (2005); Convegno 'La separazione' con lo psichiatra Genovino Ferri (2005).
Vincitore del concorso nazionale "Premio Atri" edizione 2022.

Il concetto di albergo diffuso nacque in Friuli, a seguito del devastante terremoto del 1976. I borghi semi-distrutti furono recuperati, non solo dal punto di vista strutturale, ma anche economico e sociale. L'idea si sviluppò ulteriormente negli anni '80 grazie a Giancarlo Dall'Ara, docente di marketing turistico. La prima regolamentazione specifica arrivò in Sardegna nel 1998, formalizzando questo modello unico di ospitalità. Un albergo diffuso offre agli ospiti la possibilità di vivere come residenti temporanei nei centri storici, usufruendo di tutti i servizi alberghieri: accoglienza, assistenza, ristorazione e spazi comuni. Le camere e gli appartamenti si trovano in case storiche ristrutturate, tutte a breve distanza dalla reception e dalle aree comuni, creando un senso di comunità e integrazione con il territorio.

Montepagano 1137: un esempio di successo

Uno degli esempi più rinomati di albergo diffuso a livello nazionale è "Montepagano 1137". Incastonato nell'antica località medievale da cui discende Roseto degli Abruzzi, ha come anima da Nuccia De Angelis, ideatrice del progetto che di fatto ha valorizzato il patrimonio storico e culturale del borgo. Montepagano 1137 non offre solo alloggi, ma un'esperienza completa che include un ristorante diffuso, ideato insieme allo chef Davide Pezzuto, oltre a un'immersione nelle tradizioni locali. Un progetto imprenditoriale di elevato livello che inoltre si presta a fare da volano per il rilancio non solo del turismo locale, ma soprattutto

della rinascita di Montepagano in quanto rappresenta un modello di sviluppo territoriale che non richiede nuove costruzioni, riducendo l'impatto ambientale. Il tutto, infatti, si concretizza con il recupero e la ristrutturazione degli edifici esistenti, come avvenuto a Montepagano dove sono stati realizzati dei vere e proprie perle che si comportano come presidi sociali in grado di animare il centro storico, coinvolgendo produttori locali e associazioni, con benefici anche per Roseto degli Abruzzi.



L'archibuguera

La suite denominata "L'archibugiera", a cui si accede dall'antica piazza d'armi, è realizzata all'interno della cortina muraria medievale, che ne costituisce l'involucro. Qui si trovavano gli alloggiamenti dell'artiglieria difensiva, chiamati archibugi. Nel tratto di mura accanto all'ingresso è ancora visibile il foro utilizzato per l'inserimento delle bocche da fuoco che sparavano a tiro diretto. Disegnata in stile contemporaneo e dotata di ogni confort, conserva l'importante testimonianza delle mura medievali realizzate in pietra arenaria. Da un affaccio panoramico si gode una vista che spazia dal massiccio della Majella al mare Adriatico.

. “Ho recuperato alcuni edifici storici di origine medievale con contaminazione seicentesca” spiega infatti Nuccia De Angelis “Il restauro ha valorizzato materiali originali ed elementi di pregio architettonico poi arricchiti con innesti di design. Il mio obiettivo è quello di coinvolgere il turista in un’esperienza unica, pervasa dalla suggestione di vivere in ambienti dall’eleganza moderna all’interno di spazialità antiche. Spero di aver creato un punto di ristoro per l’animo, dove ritrovare i ritmi d’altri tempi e dove ricaricarsi”.



Nuccia De Angelis e
Davide Pezzutio



Giancarlo Dall'Ara

Inutile sottolineare che il modello proposto a Montepagano ha tutte le carte in regola per contribuire a evitare lo spopolamento del borgo paganese, generando un indotto economico stabile e stagionalizzato. Chi sceglie di soggiornare in un albergo diffuso può immergersi completamente nella cultura locale, godendo di paesaggi unici e di una genuina ospitalità. Questo tipo di turismo permette di vivere esperienze autentiche, enogastronomiche e culturali, rispettando l’ambiente e le tradizioni degli abitanti. L’albergo diffuso di Montepagano potrebbe dunque rappresentare una soluzione ideale per rilanciare il turismo rosetano, lasciato sempre più alla spontaneità dei villeggianti della zona portati per il cosiddetto ‘mordi e fuggi’. Quindi un turismo sostenibile e autentico, con il vantaggio di poter contribuire in maniera importante alla rivitalizzazione del borgo storico e dell’ economia locale in quanto questo modello di ospitalità rappresenta un futuro promettente per l’intero turismo italiano, in cui il rispetto per l’ambiente e per le comunità locali è al centro dell’esperienza del viaggiatore.



Riservetta

La riservetta è una elegante suite realizzata in ambienti che si trovano all'interno del perimetro delle mura di cinta medievali, molto probabilmente destinati a contenere le scorte di munizioni e rifornimenti. Dotata di ogni confort, arredata con design contemporaneo, conserva e valorizza la cortina muraria in pietra arenaria di origine medievale ed una volta a crociera in laterizio, anch'essa autentica, di grande impatto emotivo. -



Porta da sole

E' una elegante residenza panoramica su due livelli. Disegnata in stile contemporaneo, conserva e valorizza le importanti testimonianze storiche del loggiato seicentesco ad arcate a tutto sesto in muratura. Dotato di due terrazzi panoramici con una visuale a 360 gradi sul massiccio della Majella ed il mare Adriatico. Molto particolare lo spazioso terrazzo che appoggia sulla sommità dell'arco medievale di accesso al feudo.





SOSTENIBILITÀ: UNA NUOVA SFIDA PER IL FUTURO PROSSIMO

Molto apprezzato da imprenditori e professionisti presenti numerosi al convegno sulla sostenibilità come nuova leva competitiva per le aziende promosso da Spinosi Marketing Strategies

“Una rivoluzione gentile”. Questa la definizione di ‘sostenibilità’ espressa da Tiziana Magnacca - assessore regionale alle Attività produttive, Lavoro, Ricerca industriale - durante il suo intervento al convegno sull’argomento che si è tenuto nella sala polivalente Gran Guizza di Popoli Terme promosso da Spinosi Marketing Strategies - società di consulenza di marketing strategico e operativo specializzata in CRM e digital transformation con sede a Roseto degli Abruzzi e Roma - in partnership con il Sole 24 Ore e Sda Bocconi. L’assessore - cui è stata donata una targa - ha inoltre ribadito la necessità di una sostenibilità sociale declinata verso il territorio con la capacità dell’azienda di saper interloquire con il mondo della scuola, le istituzioni e le associazioni del terzo settore, cogliendo opportunità che da questi possono venire e restituendo al territorio nuove opportunità. Durante l’evento è stato approfondito il tema delle politiche ESG (environmental, social, and governance) e il loro ruolo strategico nella competitività aziendale. I lavori sono stati aperti da Pietro De Giovanni (Professor of Practice in Operations and Supply Chain Management presso la SDA Bocconi School of Management), uno dei massimi esperti del settore a livello internazionale. I suoi interessi di ricerca e insegnamento includono la gestione della supply chain e delle operations, nonché le strategie sostenibili e l’economia circolare. Autore di numerosi articoli su riviste scientifiche. “La riduzione delle emissioni, dei consumi e dell’impatto ambientale” ha sottolineato il docente “sono oggi priorità imprescindibili per le aziende di tutti i settori, che cercano di trasformare i loro modelli di business mettendo la sostenibilità al centro delle loro attività principali. Questo per rispondere alle crescenti richieste degli stakeholder e dei clienti sempre



A cura di Federico Centola
Giornalista e scrittore
1982-1991 Muove i primi passi nel mondo dell’informazione ma dall’altra parte della barricata: comunicazione per varie aziende (iscritto Ferpi: Federazione relazioni pubbliche italiana);
1992-2017 Inizio attività giornalistica (iscritto all’Ordine nazionale dal 1994) con il Centro e altri quotidiani.
Fondatore e direttore varie riviste (Domus aurea, Eidos, Blu, Yes, Where,...);
Curatore varie pubblicazioni (donne rosetane, essere rosetano, appunti di viaggio, ...);
Convegni e dibattiti: Settimana della fratellanza (2002); La paura con lo psichiatra Giorgio Nardone (2003); Cerimonia stipula convenzione con il ‘Toronto Catholic District School Board’ (2004); Riccardo Nassirya (2004); Convegno sull’adozione (2005); Convegno ‘Sport con il cuore’ (2005); Campo interforce (2005); Convegno ‘La separazione’ con lo psichiatra Genovino Ferri (2005).
Vincitore del concorso nazionale “Premio Atri” edizione 2022.



. "“Il raggiungimento del net zero richiede la capacità di monitorare, tracciare e rendicontare l'impronta di carbonio,” ha detto in uno dei suoi passaggi Stefano Cianciotta, AD di Fira Abruzzo “gli obiettivi di transizione energetica e i dati ESG. Le aziende devono collaborare con partner strategici e sfruttare la tecnologia basata sull'AI per raggiungere i propri obiettivi di sostenibilità come accaduto in un'azienda farmaceutica abruzzese per un suo prodotto di punta (Malox)”. Erica Monticelli (Cogitek srl) ha trattato l'argomento relativo alle normative in materia di rendicontazione sempre in materia di sostenibilità, mentre Marco Colognola (art director e professore allo Ied di Roma) si è speso per illustrare i criteri di brand design per la sostenibilità partendo dalla foresta amazzonica. “Il tema della sostenibilità è oggi un elemento fondamentale per ogni azienda che desidera crescere nel lungo periodo,” è stato il commento di Claudia Di Vincenzo, ingegnere responsabile di ambiente e sostenibilità per il gruppo Metron srl “creando valore per se stessa e per i propri stakeholder”. “Il rispetto dell'ambiente e del contesto sociale non può più essere ignorato,” ha quindi concluso Lorenzo Spinosi, responsabile della Spinosi Marketing Strategies “considerando le risorse limitate del nostro pianeta e gli effetti negativi delle politiche non sostenibili sul clima e sulla società”.



Spinosi Marketing Strategies

Fondata nel Luglio 2011, Spinosi Marketing Strategies è una società di consulenza di marketing strategico & sales transformation. Ha l'obiettivo di coniugare l'attività di Pianificazione Strategica e Brand management tipica del marketing con la creatività e l'operatività degli strumenti di comunicazione quali: loghi, cataloghi e brochure, siti web e e-commerce, video aziendali, social media e altri servizi di Web Marketing innovativi. I moderni driver competitivi rappresentati dalla Sostenibilità e dall'Intelligenza Artificiale sono oggetto di uno studio costante e utilizzati, in Spinosi Marketing, come “fattori di cambiamento strategico” per le aziende clienti costruendo percorsi di medio lungo periodo di crescita.





ADRIATICA RISARCIMENTI

professionisti a tutela del danneggiato

INCIDENTI STRADALI

ERRORI SANITARI

INFORTUNI SUL LAVORO

SINISTRI GRAVI E MORTALI

Adriatica Risarcimenti è una società specializzata nel risarcimento danni che, attraverso un team di professionisti qualificati, opera a tutela dei diritti del danneggiato.

L'OFFICINA SARTORIALE DI GINA FERRETTI

L'Officina sartoriale di Gina Ferretti si trova in Piazza Dante a Roseto degli Abruzzi sul lato est. Gina, fa questo lavoro da 16 anni di cui gli ultimi 3 a Roseto. Infatti prima è stata per ben 13 anni a Pineto e poi ha deciso di trasferirsi a Roseto dove è stata brava nel saper avvicinare la clientela di tutte le età, sia per la sua simpatia ma soprattutto per la sua professionalità. "I miei studi sono agli antipodi con quello che è il mio lavoro oggi" -commenta Gina - "Infatti ho fatto l'alberghiero, ma la mia voglia di fare e l'esperienza acquisita in un settore come quello della cucina, mi ha permesso di riuscire ad avere una attività che svolgo in modo molto professionale e lo dimostrano gli attestati di stima di una Roseto che devo dire ci tiene a stare sempre a dovere. Pertanto se prima, tutti andavano dai cinesi per mancanza di alternative, da qualche tempo, Roseto sa a chi rivolgersi quando deve fare una riparazione di vestiario a regola d'arte. In negozio insieme a me, c'è Martina, che da due anni mi accompagna in questa attività artigianale. Martina era stata qui per uno stage qualche anno fa, e lei proviene dalla scuola di abbigliamento e moda dell'Istituto Moretti. Dopo è rimasta con me. In questo piccolo ambiente di 20 metri quadri, dove come vedi ci sono solo due sedie, una per Martina ed una per me che siamo qui a lavorare. Quindi non è paragonabile al lavoro della sarta di una volta dove tutto si faceva con calma e si passavano intere giornate tra chiacchiere a lavoro con i clienti che aspettavano di ritirare il proprio capo lavorato o riparato. Qui adesso i clienti vengono, prendo le commesse per le riparazioni e passano a ritirare non appena sono pronti i capi. Ovviamente vado oltre l'orario di apertura al pubblico. Dopo le 18 mi chiudo dentro e lavoro per consegnare come da scadenze i lavori acquisiti, perché come ben sai oggi tutti vanno di fretta e tutti vogliono il lavoro eseguito quasi prima di averlo consegnato. Di certo se le persone tornano è perché si sono trovate bene e vedono professionalità nel lavoro che faccio. Pertanto il mio lavoro è principalmente quello delle riparazioni, che vanno dall'orlo fino allo stringere i capi o quando è possibile li allarghiamo. A questo si aggiunge un piccolo progetto per

un modello di vestito, che è servito soprattutto per motivare Martina a dissipare il meglio della sua creatività e stimolarla oltre le routine, che è quella che ci fa vivere economicamente".

Spiegati meglio. Di cosa si tratta? Di che tipo di abito parliamo?

"E' un abito che potranno indossare tutti e verrà realizzato su misura. Il vestito è unico ma verrà spalmato sul corpo di chi lo indossa come fosse un guanto. Sarà realizzato con una fibra di latte, che stiamo ancora aspettando di poter trovare, in quanto è difficile da reperire. E' un'idea su cui io e Martina stiamo mettendo il meglio di ognuna."



Perché scegliere la sartoria di Gina?

Perché scegliere la sartoria di Gina?

"Innanzitutto per la simpatia...hahaaha...scherzo! Non voglio fare paragoni con la concorrenza cinese. Di certo chi è venuto qui, ha potuto notare fin da subito la differenza di lavorazione e di professionalità che di certo non ha i costi del laboratorio condotto da cinesi, ma anche i risultati sono ben visibili a tutti coloro che hanno fatto fare lavorazioni sia nel nella mia officina che in quella della concorrenza che fino a qualche anno fa non aveva proprio più concorrenza".

Non rimane che visitare l'officina di Gina dove troverete gli attrezzi immancabili che trovavate nella stanza della nonna che cuciva tutto a tutti, dal centimetro, alle forbici, agli spilli, ai gessetti e non per ultimo al filo presente in tutti i colori immaginabili. Non manca la lavagnetta per i bambini in attesa che le mamme prendono le misure per le modifiche. Tutto quello che serve per un ambiente di sartoria accogliente. Quando entrate non dimenticate di salutare il chihuahua Zaira che è la vera dominatrice del laboratorio!



A cura di Enzo Santarelli
...dal 1970

Editore e proprietario del periodico Blu news dal 2012
Giornalista pubblicista
Laureato in giurisprudenza
Specialista in diritto ed economia dello sport nella U.E.

Per quasi venti anni è stato dirigente sportivo in importanti società di pallacanestro e pallavolo con ruoli inerenti marketing & comunicazione occupandosi anche di controllo accessi, sicurezza, risorse umane. Ha organizzato a Roseto degli Abruzzi in qualità di tournament director eventi sportivi nazionali europei e mondiali di beach volley, beach tennis, basket e beach basket che gli sono valsi la rosa d'oro nel 2007.

E' stato docente in management degli eventi sportivi presso la scuola di specializzazione in diritto ed economia dello sport dell'Università di Teramo. Ha organizzato diversi convegni sportivi di caratura internazionale.

E' stato Arena Manager per il Beach Volley ai Giochi del Mediterraneo a Pescara 2009 che è stato lo sport più seguito tra le discipline presenti.

Pilota di drone certificato.
Video maker e digital creator.
Social media manager.
Istruttore nazionale di sup flat water.
339.8998683

CORSO BASICO S.U.P. STAND UP PADDLE

INFO E PRENOTAZIONI
339.899.86.83



3 ORE DI LEZIONE
PER IMPARARE IN SICUREZZA
individuali e di gruppo

LEZIONI TENUTE DA ISTRUTTORE NAZIONALE
CON BREVETTO AICS RICONOSCIUTO DAL CONI



@ENZO_SUP_INSTRUCTOR



A Pagamento
dal 01/06 al 15/09

Domenica e Festivi inclusi

h 09:00 - h 24:00

USI E ABUSI DEI PARCHEGGI BLU

Dal 10 giugno dopo un breve periodo di sosta gratuita sono ripartiti i parcheggi a pagamento e come sempre d'estate sono attivi anche sul lungomare. Tutto questo perché la ditta che se ne occupa era in scadenza di contratto. Nell'avvicendamento tutti hanno potuto usufruire di questi parcheggi in modo gratuito. Di fatto questi parcheggi non potrebbero esserci, così come non potrebbero esserci i parcheggi bianchi perché di fatto la carreggiata non ha le misure adeguate richieste dal regolamento di esecuzione del codice della strada per essere realizzati. La realtà è che da decenni i parcheggi esistono in quanto la gestione della strada è passata da Anas al comune, quando ha superato i 15 mila abitanti e per consuetudine i residenti così come gli avventori hanno sempre usufruito di questi stalli. Fino a quando sono stati gratuiti nessuno ha polemizzato se non sul fatto del posto preso, che diversi anni fa è stato parzialmente risolto con il disco orario. Nel tempo neanche questa soluzione non ha trovato garbo. Pertanto si è deciso di istituire sia sul lungomare che sulla statale 16, i parcheggi a pagamento che ricordiamo devono avere un equilibrio. Tanti parcheggi blu, tanti parcheggi bianchi! Ovviamente in prossimità. L'amministrazione attuale governata dal Sindaco Nungnes, ha deciso di andare ancora oltre per quanto attiene la strada Statale 16 e nel tratto centrale che va da nord dall'incrocio che porta verso il borgo di Montepagano fino all'unità semaforica di via Filippone Thaulero con parcheggi a pagamento sia sul lato est che sul lato ovest (che prima erano rimasti con disco orario ma non potevano esserlo per via dei parcheggi blu), creando disagi non indifferenti sia ai residenti delle zone interne di Roseto centro che alle attività, che nel tempo hanno anche provato a protestare con ben 170 firme raccolte. Tutto messo a tacere ed i parcheggi abusivi di questa amministrazione continuano ad incassare, anche ben oltre quanto preventivato. Di fatto gli stalli sono il doppio di prima ed il servizio costa non poco. A questo si aggiunge che tanti di questi stalli sono inventati in barba al codice della strada in quanto segnati a terra in molti casi a mezzo metro dagli incro-

ci. Il codice della strada prevede il possibile parcheggio almeno ad una distanza di 5 metri dall'incrocio. Se non mi credete potete verificare di persona gli stalli a ridosso delle due uniche traverse, con diritto di precedenza che si immettono nella zona centrale di Roseto sulla S.S. 16, che ostruiscono la visibilità a coloro che devono uscire o da Via Di Donato o da Via settembrini e sono molto pericolose. A questo si aggiunge che le colonnine per i pagamenti sono solo sul lato est, quindi è necessario attraversare per andare a pagare, non rendono fruibile a tutti nell'immediatezza la possibilità di effettuare il pagamento. Ma questo non sarebbe nulla se non fosse per il fatto che le colonnine per il pagamento dovrebbero essere ben visibili con segnaletica verticale che indica i luoghi dove sono presenti le colonnine. Di certo per chi ci abita ormai sa dove deve andare, di fatto non è così intuitivo, trovare le colonnine. Quindi vanno evidenziate con segnaletica verticale! A questo si aggiunge che i pannelli integrativi sono stati realizzati con semplici stampe e non sono catarifrangenti, pertanto non a norma. Come notate ci sono una serie di motivi e di particolari che rendono tutto questo meccanismo contorto e poco trasparente, come invece dovrebbe essere una buona amministrazione, che punisce chi non è in regola, ma il primo a non essere in regola è l'ente. Mi auguro che prima o poi si faccia luce sia sugli affidamenti a ditte che lasciano molto a desiderare sui servizi offerti, che su come gli introiti vengono poi ripartiti nel bilancio visto che gli incassi delle sanzioni sono disciplinati dall'articolo 208 del codice della strada che da qualche anno ha ottenuto anche il decreto attuativo per comunicare le percentuali di ripartizione degli introiti delle sanzioni. Sarebbe opportuno che questo documento venisse letto in consiglio comunale per permettere ai cittadini di avere visione di come vengono investiti i soldi delle sanzioni, perché il rapporto tra le entrate delle sanzioni ed i servizi per la comunità appaiono poco equilibrati.

Buon parcheggio a pagamento a tutti!



A cura di Enzo Santarelli
...dal 1970

Editore e proprietario del periodico Blu news dal 2012
Giornalista pubblicista
Laureato in giurisprudenza
Specialista in diritto ed economia dello sport nella U.E.
Per quasi venti anni è stato dirigente sportivo in importanti società di pallacanestro e pallavolo con ruoli inerenti marketing & comunicazione occupandosi anche di controllo accessi, sicurezza, risorse umane. Ha organizzato a Roseto degli Abruzzi in qualità di tournament director eventi sportivi nazionali europei e mondiali di beach volley, beach tennis, basket e beach basket che gli sono valsi la rosa d'oro nel 2007.
È stato docente in management degli eventi sportivi presso la scuola di specializzazione in diritto ed economia dello sport dell'Università di Teramo. Ha organizzato diversi convegni sportivi di caratura internazionale.
È stato Arena Manager per il Beach Volley ai Giochi del Mediterraneo a Pescara 2009 che è stato lo sport più seguito tra le discipline presenti.
Pilota di drone certificato.
Video maker e digital creator.
Social media manager.
Istruttore nazionale di sup flat water.
339.8998683



Ambulatorio Odontoiatrico

Clinica Dentale[®] De Santis Enzo

Dir. Sanitario Dr. Enzo De Santis www.clinicadentaledesantis.com

085 893 60 87

Dr. in Odontoiatra e Protesi Dentaria, Spec. In Chirurgia Orale, Dottorato (PhD) in Implantologia.

QUATTRO SONO I DESIDERI CHE PIÙ FREQUENTEMENTE CI CHIEDONO I NOSTRI PAZIENTI CHE HANNO PERSO I PROPRI DENTI RIAVERE I DENTI FISSI • RIAVERE I DENTI BELLI • RIAVERLI NEL MINOR TEMPO POSSIBILE E SENZA AVERE DOLORE

- Spesso molti pazienti ancora credono di non poter mettere gli impianti perché hanno poco osso, o "poca gengiva" dicono alcuni. Questa convinzione deriva da un concetto errato e una cattiva informazione. Ormai tutti i pazienti, ad eccezione di qualcuno, che hanno perso i denti li possono ripristinare in modo fisso.
- Da noi l'estetica del risultato finale è un fattore primario delle nostre riabilitazioni su impianti dentali fissi.
- Siamo riusciti a ridurre moltissimo i tempi operativi. Sfruttando il principio del carico immediato ad esempio, riusciamo a restituire quasi sempre i denti fissi provvisori ai nostri pazienti nell'arco di una giornata. Tutto questo grazie ad un'ampia attività di ricerca e sviluppo che ci ha portato a pubblicare molti lavori su riviste scientifiche internazionali.
- Il dolore dal dentista o dopo un intervento resta una delle paure più grandi dei pazienti.

Per questo, nel nostro team chirurgico ci avvaliamo della competenza di anestesisti esperti che ci consentono di annullare completamente l'ansia e controllare il dolore del paziente durante e dopo l'intervento.



DOVE SIAMO:
Vicolo Loreto 2
Roseto Sud



DENTI FISSI, OGGI È POSSIBILE!

SCOPRI IL NOSTRO METODO DI
**IMPLANTOLOGIA
DENTALE IN 24 ORE!** 



★★★★★ Perché dovresti fidarti di noi?

Leggi le testimonianze di chi ha già risolto i suoi problemi.

Mi chiamo Mauro De Petris e vengo da Pagliare di Morro D'Oro. Mi sono rivolto a diversi dentisti per risolvere i problemi che avevo ai denti ma nessuno mi ha dato una risposta che mi trasmettesse una certa sicurezza. Avevo i denti completamente rovinati e non riuscivo più a masticare. Ho sentito parlare molto bene del Dott. Enzo De Santis e della sua Clinica e così ho deciso di prendere un appuntamento per un consulto.

Il Dott. Enzo De Santis mi ha trasmesso subito una certa sicurezza! Mi ha visitato accuratamente e poi mi ha illustrato nei minimi particolari il lavoro che mi avrebbe fatto spiegandomi che nel mio caso c'era bisogno di fare una rigenerazione di osso nei seni mascellari per inserire impianti. Mi sono subito affidato alle sue mani esperte. L'intervento è stato un successo, non ho sentito niente, ne sofferto. Ora mastico benissimo e non sembra più un coniglio come prima che mangiavo solo con i denti davanti. Sono veramente soddisfatto, sia del lavoro che il Dott. Enzo De Santis mi ha fatto e sia del personale che lavora presso la Clinica, essendo un po' ansioso qui ho trovato un ambiente molto familiare, gentile e rassicurante!

Grazie a tutti voi per l'ottimo risultato ottenuto.



Mauro De Petris



Bollino rilasciato da **Editorialenovanta srl** il **28 mar 2023** sulla base dei risultati delle verifiche indipendenti disponibili all'indirizzo bollinosalvagente.com/c0035



Ambulatorio Odontoiatrico

Clinica Dentale[®] De Santis Enzo

Dir. Sanitario Dr. Enzo De Santis www.clinicadentaledesantis.com

085 893 60 87





IL PANINO AMERICANO CONQUISTA ROSETO

Una enorme emme gialla sovrasta un cantiere ancora in costruzione. L'insegna è anticipatoria rispetto allo stabile che si presenta con lo scheletro del progetto in fieri. Un tempo si finivano tutti i lavori cantierizzati e solo per ultimo veniva apposta l'insegna. Ma gli americani stanno una spanna avanti rispetto a noi che di marketing non ne capiamo un fico secco. Eppure siamo stati noi ad esportare la civiltà duemila anni orsono nel mondo barbaro; ma il medioevo non lo abbiamo mai veramente superato. La fanteria come la cavalleria dell'esercito romano venivano preceduti prima della pugna dall'aquilifero che portava sopra il pennone l'aquila e lo standardo della legione. Non era altro che un marketing archetipo della potenza imperiale. Dell'imbattibilità dei soldati galvanizzati da un potere divino sbandierato sopra i fulgenti elmi. Gli avversari invece venivano già in partenza soggiogati psicologicamente dal vessillo. Sconfitti prima ancora di combattere. Marketing bellico. La giunta comunale approva le opere di urbanizzazione per il nuovo punto di ristoro e la multinazionale procede alle lottizzazioni che comprendono nel progetto la costruzione di parcheggi pubblici, banchine, piste ciclabili, aree verdi, beni e servizi e sottoservizi relativi allo smaltimento delle acque meteoriche e fognie. Illuminazione e opere accessorie fruibili dai cittadini che non devono sborsare con oboli sotto forma di tasse. Sembrerebbe una formula vincente. Il comune crea le necessarie infrastrutture gratuitamente, coinvolge aziende e imprenditori locali nella stipula di contratti per la costruzione delle opere e per la fornitura di materie prime, si ingrazia gli elettori per la creazione di nuovi posti di lavoro, diversifica l'offerta commerciale nell'ambito ristorativo. La multinazionale elargisce hamburger e patatine a pioggia, assume lavoratori, crea arredo urbano di proprietà pubblica e naturalmente espande il dominio commerciale. Insomma tutti felici e contenti. Teramo ha inaugurato per prima, seguita da Giulianova e Roseto. Abbiamo assistito nei giorni seguenti l'apertura a code chilometriche di auto incolonnate ore per assaporare le delizie del McDonald's al parcheggio

San Francesco di Teramo. I teramani, pur avendo già Burger King antagonista storico del clown rivale, stendevano le braccia ai banconi e dalle auto come fossero profughi palestinesi ai convogli umanitari. Affamati di patatine di alicrammide e panino americano di carne bovina allevata in Italia con cipolla a dadini, cetriolo croccante, ketchup e senape. Mi sembra un camouflage perchè c'è una bella differenza tra il mordere un hamburger di carne di macinato come lo preparava la nonna e uno di carne omogeneizzata, finemente frullata e addizionata di una disdicevole percentuale di grasso e miscelata di aromi. Una malta. Il sogno americano del cibo. Il fast food. I più famosi ristoranti stellati sopravvivono con la pubblicità dei loro chef che si mettono a lavare pentole in TV e a promuovere proprio quei panini di strada. Pur di non dichiarare bancarotta. Pesciolillo, noto ristorante di tendenza al corso San Giorgio, nel salotto del nostro capoluogo di provincia, chiude. Con i suoi ottimi panini marineschi, la cortesia di un personale gentile e qualificato. Sotto il vessillo del McDonald's ha subito una disfatta commerciale. La guerra del cibo spazzatura è iniziata e tanti altri cadranno in battaglia. La costa teramana sarà bombardata di panini a stelle e strisce nei prossimi mesi. Tanto la gente ci va volentieri a farsi preparare il panino dal clown americano senza sapere di essere servita da IT di Stephen King. La debacle dei piccoli imprenditori che soccombono ad una programmazione di miopica massificazione. Opportunismo forse di una politica che si fa ammaliare dalle allettanti proposte del colosso multinazionale che promette mari e monti e parcheggi. Un incendio non più arginabile che fa terra bruciata delle assaggerie, delle piccole osterie locali che sopravvivono alle varie gabelle per offrire prodotti di qualità al giusto prezzo. Sconfitti prima ancora di combattere. Impossibilitati a competere e abbandonati dalle istituzioni.



a cura di Domenico Di Felice
Giornalista pubblicitario
Imprenditore agricolo, nel 1996 fonda la società agricola Comignano. Tecnico superiore per l'economia ed il marketing delle produzioni agroindustriali, specializzato nel settore agroalimentare nell'ambito delle produzioni biologiche, controlla la qualità dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, gestisce le attività di commercializzazione dal punto di vista tecnico, giuridico ed economico, implementa le strategie di marketing e di comunicazione dell'impresa. Si occupa dell'intera gestione dei registri di campagna e del potenziamento dei piani di sviluppo rurale.

Tecnico ed esperto di oli vergini ed extra vergini di oliva, lavora nei panel test di valutazione degli stessi. Responsabile di industria alimentare, vignaiolo indipendente, segue l'intera filiera di vini biologici IGT per le produzioni viticole nella Riserva Naturale del Borsacchio. Collabora con il nucleo di valutazione della biodiversità dell'Università di Teramo facoltà di Bioscienze e Tecnologie agroalimentari e ambientali nell'ambito del progetto IBRA (Indagine sulla Biodiversità Animale in Regione Abruzzo) per il recupero della razza "Gallina Nera Atriana" a rischio di estinzione.

SE.GEO.

del Dott. Geologo Umberto Biferi

**STUDI OPERE
INTERVENTI SPECIALI NEL SOTTOSUOLO**

- Sondaggi geognostici ed ambientali
- Prove geotecniche in sito
- Micropali - tiranti
- Installazioni sonde geotermiche verticali
- Consulenze geologiche ed ambientali
- Studi di microzonazione sismica
- Monitoraggi inclinometrici di aree instabili

Sede legale Via Collepatito 7 - Roseto degli Abruzzi

info 085.893.61.48 - 347.32.15.686 -

segeoperforazioni@gmail.com

Dal 1919 unica ditta

RUGGIERI ENNIO



PRIMARIA IMPRESA FUNEBRE QUALIFICATA - TRASPORTI OVUNQUE - MANIFESTI - CREMAZIONI

**ESCLUSIVISTA A ROSETO DI CASSE DELLA MIGLIORE DITTA D'ITALIA SCACF (PG)
NEL NOSTRO SHOW ROOM OLTRE 70 MODELLI DI CASSE**

**AFFIDABILITA' - SERIETA' - PRECISIONE - RISERVATEZZA - TRADIZIONE E MIGLIOR SERVIZIO CON COSTI CONTENUTI
LA PIU' ATTREZZATA - UNICA CON MERCEDES LIMOUSINE**

RECAPITI IN TUTTA ITALIA - PREVENTIVI GRATUITI - LICENZA DI P.S.

CONTATTI : Roseto degli Abruzzi ViaManzoni n. 130 24 su24 085.8941330 - 330746660 UFFICIO SCERNE 085.9461218



**LA DITTA NON HA SOCI E NON HA NULLA A CHE VEDERE CON GLI ALTRI RUGGIERI
DISPONIBILITA' CASA FUNERARIA IN LOC. MOLINO S.ANTIMO - ROSETO DEGLI ABRUZZI**



ROSETO: IL QUARTIERE PIAMARTA ED IL PROBLEMA DEI PARCHEGGI

La stagione estiva è ormai alle porte e la città di Roseto affronta uno dei suoi problemi più atavici: quello dei parcheggi. Recentemente, in una conferenza stampa, l'amministrazione comunale ha individuato alcune zone che costituiscono parcheggi gratis, posti soprattutto nelle vicinanze della Nazionale, la principale arteria della nostra città. Il problema dei parcheggi è evidente anche nel quartiere attorno a Piazza Piamarta. Mi sono già occupato della questione su questa rivista e torno a farlo, dato che le mie sollecitazioni non sono servite a nulla. Nel mese di maggio, presso la chiesa del Sacro Cuore, ci sono state le comunioni che hanno riempito il quartiere di automobili, che hanno letteralmente invaso la piazza, via Manzoni, via Lazio e via Umbria. Molti residenti hanno dovuto posteggiare la propria auto molto lontano dalle proprie abitazioni. Adesso la stagione estiva è in arrivo e il problema dei parcheggi certamente si ripresenterà, dato l'imminente afflusso di turisti e villeggianti da ogni angolo d'Italia. Sollecito ancora l'amministrazione comunale ad intavolare una trattativa con i proprietari dell'area della ex fornace di Branella, per sondare una loro eventuale disponibilità nel cedere anche parte dell'area, da adibire a parcheggio pubblico aperto a tutti. Sollecito gli stessi amministratori ad organizzare un dibattito pubblico sul tema,

con la partecipazione dei cittadini residenti, magari col coinvolgimento del competente consiglio di quartiere. Basterebbe anche una minima parte di una vasta area per rendere nella zona più scorrevole il traffico, migliorare la viabilità e consentire serenamente ai residenti, ormai esasperati, di trovare parcheggio nelle vicinanze delle proprie abitazioni. Spero che questo ulteriore appello non cada nel vuoto e che ci siano segnali tangibili da parte dell'amministrazione Nuges di affrontare e risolvere finalmente questo annoso e spinoso problema. Se poi non vi fosse alcuna disponibilità a cedere l'area o il mio appello resterà ancora inascoltato, allora bisognerà corciarsi le maniche e trovare insieme un'altra soluzione.



A cura di
Roberto Colancecco
Giornalista-pubblicista

Master di secondo livello in diritto tributario, Dottore in giurisprudenza presso l'Università degli studi di Teramo con una tesi in diritto tributario. Effettua stages presso l'Agenzia delle Entrate di Teramo ed il comune di Pineto ed il periodo di pratica forense presso studi legali in Roseto ed in Teramo. Svolge sino al 2019 la professione di account presso l'Alleanza Assicurazioni Spa, nell'Ispettorato di Roseto. Nel 2020 consegue i 24CFU per l'abilitazione all'insegnamento presso le scuole superiori. E' autore di articoli nella rivista giuridica online www.economiaediritto.it



SKIROAD

SCIARE D'ESTATE ASPETTANDO LA NEVE



A cura di Enzo Santarelli
...dal 1970

Editore e proprietario del periodico Blu news dal 2012
Giornalista pubblicista
Laureato in giurisprudenza
Specialista in diritto ed economia dello sport nella U.E.
Per quasi venti anni è stato dirigente sportivo in importanti società di pallacanestro e pallavolo con ruoli inerenti marketing & comunicazione occupandosi anche di controllo accessi, sicurezza, risorse umane. Ha organizzato a Roseto degli Abruzzi in qualità di tournament director eventi sportivi nazionali europei e mondiali di beach volley, beach tennis, basket e beach basket che gli sono valsi la rosa d'oro nel 2007.
E' stato docente in management degli eventi sportivi presso la scuola di specializzazione in diritto ed economia dello sport dell'Università di Teramo. Ha organizzato diversi convegni sportivi di caratura internazionale.
E' stato Arena Manager per il Beach Volley ai Giochi del Mediterraneo a Pescara 2009 che è stato lo sport più seguito tra le discipline presenti.
Pilota di drone certificato.
Video maker e digital creator.
Social media manager.
Istruttore nazionale di sup flat water.
339.8998683

Nel mondo dello sci, l'innovazione non si ferma mai. Tra le novità più interessanti degli ultimi tempi troviamo lo SkiRoad, un attrezzo rivoluzionario che permette di sciare sulle strade, unendo la passione per lo sci con la praticità di un'attività che si può praticare quasi ovunque.

Li ho provati personalmente e ad oggi promuovo questo fantastico prodotto che merita maggiore attenzione e che sta allargando i suoi orizzonti visto che la curiosità di provare nuove idee non manca.

Partiamo dal capire cosa sono a cosa potrebbero servire e come potrebbero portare vantaggi a chi pratica lo sci alpino.

Cos'è lo SkiRoad?

Lo SkiRoad è un pattino sterzante di tipo Carving, progettato specificamente per simulare l'esperienza dello sci su strada.

Questo strumento unisce elementi di skiroll e rollerblade, offrendo una nuova dimensione alla pratica dello sci. La sua struttura permette di imitare le tecniche di curva e controllo tipiche dello sci tradizionale, ma su asfalto.

Come funziona?

Il funzionamento dello SkiRoad è sorprendentemente semplice ma efficace. Quando il pattino è in posizione verticale, le due ruote anteriori non toccano il terreno, consentendo di procedere dritto. Inclinando il pattino da un lato, la ruota anteriore interna alla curva tocca il suolo e solleva quella centrale, permettendo così di sterzare e di "carvare" come sugli sci. La peculiarità è data dal fatto che gli skiroad si indossano con gli scarponi da sci. Un particolare importante in quanto si ripetono le stesse sensazioni di mobilità del piede e con le spinte adeguate si riesce a condurre gli skiroad trasmettendo quella sensazione che solo sulla neve si riesce ad avvertire.



Vantaggi dell'uso dello SkiRoad

Con lo SkiRoad, gli appassionati di sci possono praticare il loro sport preferito in qualsiasi stagione, senza dipendere dalla presenza di neve. Questo è particolarmente vantaggioso per mantenere la forma fisica e migliorare la tecnica di sci durante tutto l'anno, andando a sensibilizzare di certo la mobilità del piede. Sono molto più stabili dei rollerblade, anche per via del peso, oltre che avere 5 ruote che occupano il terreno rispetto alle 4 del roller che ha anche mediamente ruote più piccole.

SICUREZZA

Si consigliano tutte le protezioni dorsali, ginocchiere da rollerblade e protezioni per i polsi. Il casco non è obbligatorio ma è opportuno indossarlo.

A chi è adatto

Che siate maestri di sci o principianti, lo SkiRoad offre benefici unici. Per i novizi, diminuisce la paura delle prime discese, permettendo di esercitarsi su pendenze lievi o in pianura. Per i più esperti, è uno strumento eccellente per affinare la tecnica di carving e la coordinazione motoria a diverse velocità.

Lo SkiRoad sta trasformando il modo in cui pensiamo allo sci. Non più confinato alle montagne innevate, ma un'attività che può essere praticata sulle strade di città o nei parchi, portando lo sci a un pubblico più ampio.

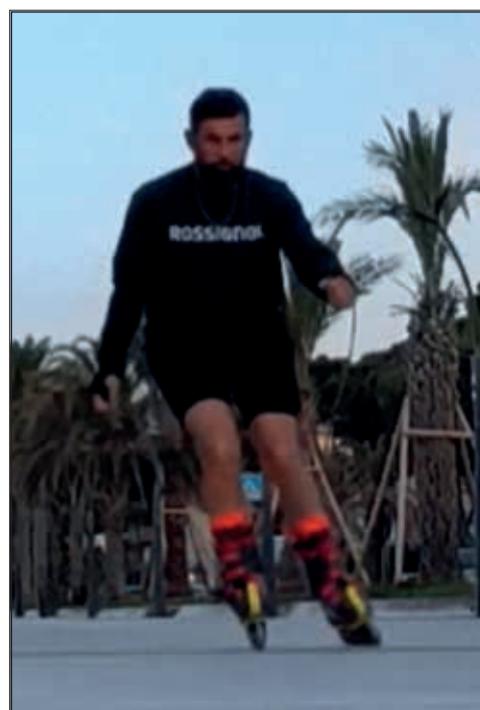
Se siete curiosi di provare questa novità o desiderate migliorare la vostra tecnica sciistica durante l'off-sea-

son, lo SkiRoad potrebbe essere l'attrezzo che fa per voi in attesa che arrivi la stagione invernale. Posso garantire che la sensazione è davvero da lasciare increduli. Certamente è questo va detto, potrebbe essere molto più traumatico dello sci in caso di cadute se non si è ad un livello 4/5 dello sci. Ma con le opportune accortezze potrebbe cimentarsi chiunque non abbia paura di cadere.

Non rimane che provare! www.skiroad.it

Chiamami per un skiroad test.

Sono a disposizione!





DIODORO ECOLOGIA

Gestione Servizi Ecologici



Via Accolle, 18 - 64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)
Tel. 085 8930487 - Fax 085 8931818 - E-mail: info@diodoroecologia.it

www.diodoroecologia.it



DARIO PANNELLI

4 MEDAGLIE D'ORO AI CAMPIONATI ITALIANI VIGILI DEL FUOCO

Ai Campionati Italiani di nuoto e Salvamento dei Vigili del Fuoco, Pannelli vince – nella categoria M40 – l’Oro nelle gare di velocità 50 e 100 stile libero, l’Argento nei 50 trasporto manichino e il Bronzo nel percorso misto. Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024, si sono svolti i Campionati Italiani di nuoto e Salvamento dei Vigili del Fuoco. La manifestazione, organizzata dal Comando di Modena, è stata dedicata all’atleta delle fiamme rosse Fabio Lombini, scomparso prematuramente nel 2020 in un incidente aereo. Il comando di Teramo è stato rappresentato dagli atleti Dario Pannelli ed Alessandro Maria Falà, entrambi rosetani, categoria M40, che si allenano con la squadra master della Rosetana Nuoto. Eccezionali risultati per Dario Pannelli, che nelle due gare di velocità, 50 e 100 stile libero, si è aggiudicato il titolo di Campione Italiano. Per quanto riguarda il Salvamento, Pannelli ha poi conquistato un secondo posto nel 50 trasporto manichino ed un terzo posto nel percorso misto. Dario non è la prima volta che raggiunge tali risultati nel nuoto. Molto conosciuto nell’ambiente, per tanti importanti risultati raggiunti, ricordiamo è stato il promotore della raccolta firme per far intitolare la piscina comunale a Giuseppe “Peppino” Celommi.



A cura di Enzo Santarelli
...dal 1970

Editore e proprietario del periodico Blu news dal 2012
Giornalista pubblicista
Laureato in giurisprudenza
Specialista in diritto ed economia dello sport nella U.E.
Per quasi venti anni è stato dirigente sportivo in importanti società di pallacanestro e pallavolo con ruoli inerenti marketing & comunicazione occupandosi anche di controllo accessi, sicurezza, risorse umane. Ha organizzato a Roseto degli Abruzzi in qualità di tournament director eventi sportivi nazionali europei e mondiali di beach volley, beach tennis, basket e beach basket che gli sono valsi la rosa d'oro nel 2007.
E' stato docente in management degli eventi sportivi presso la scuola di specializzazione in diritto ed economia dello sport dell'Università di Teramo. Ha organizzato diversi convegni sportivi di caratura internazionale.
E' stato Arena Manager per il Beach Volley ai Giochi del Mediterraneo a Pescara 2009 che è stato lo sport più seguito tra le discipline presenti.
Pilota di drone certificato.
Video maker e digital creator.
Social media manager.
Istruttore nazionale di sup flat water.
339.8998683



PASTICCERIA ABRUZZESE

Contrada S. Giovanni - Roseto (TE)



info 085.80.90.353

PASTA
COLLEVECCHIO
dal 1961

Via Manzoni n. 53 - Roseto degli Abruzzi (TE)
info. 085.899.12.17 - mobile 392.80.94.599
pastacollevecchio@gmail.com



**BATTESIMI • COMUNIONI
CRESIME • COMPLEANNI
CENE AZIENDALI**

La scelta migliore
per tutte le stagioni.

**Menù personalizzati
di pesce e carne**

Via Makarska snc, Roseto degli Abruzzi (TE) - Info e prenotazioni al 389 1973852 e 328461702

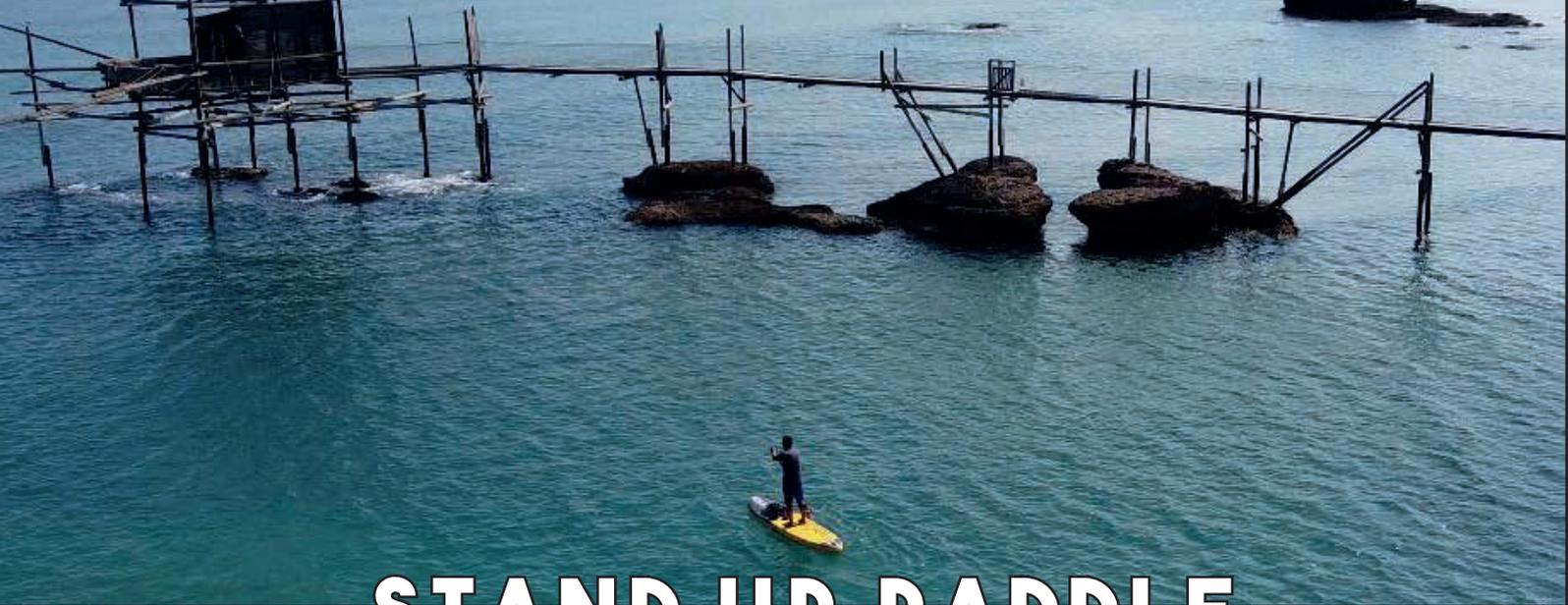
AUTOCARROZZERIA MOCERINO

085.894.41.54 - 338.81.51.206

- Soccorso stradale
- Auto sostitutiva
- Efficienza e cortesia
- Acquisto auto incidentate
- Strumentazioni all'avanguardia



Via Colle della Corte 23 D - Roseto degli Abruzzi



STAND UP PADDLE

5 CONSIGLI PER L'ACQUISTO



A cura di Enzo Santarelli
...dal 1970

Editore e proprietario del periodico Blu news dal 2012
Giornalista pubblicitista
Laureato in giurisprudenza
Specialista in diritto ed economia dello sport nella U.E.
Per quasi venti anni è stato dirigente sportivo in importanti società di pallacanestro e pallavolo con ruoli inerenti marketing & comunicazione occupandosi anche di controllo accessi, sicurezza, risorse umane. Ha organizzato a Roseto degli Abruzzi in qualità di tournament director eventi sportivi nazionali europei e mondiali di beach volley, beach tennis, basket e beach basket che gli sono valsi la rosa d'oro nel 2007.
E' stato docente in management degli eventi sportivi presso la scuola di specializzazione in diritto ed economia dello sport dell'Università di Teramo. Ha organizzato diversi convegni sportivi di caratura internazionale.
E' stato Arena Manager per il Beach Volley ai Giochi del Mediterraneo a Pescara 2009 che è stato lo sport più seguito tra le discipline presenti.
Pilota di drone certificato.
Video maker e digital creator.
Social media manager.
Istruttore nazionale di sup flat water.
339.8998683

Scegliere la tavola da SUP perfetta per iniziare può essere un compito arduo, con così tante opzioni disponibili. Ecco 5 consigli per aiutarti a fare la scelta giusta:

1. Scegli una tavola gonfiabile. Le tavole gonfiabili sono la scelta migliore per i principianti per diversi motivi:

Sono più facili da trasportare e riporre. Si gonfiano con una pompa e si sgonfiano in pochi minuti, rendendole ideali per chi ha poco spazio o per chi vuole viaggiare con la sua tavola.

Sono più resistenti alle ammaccature e ai graffi. Questo è importante per i principianti che potrebbero ancora prendere confidenza con l'equilibrio sulla tavola.

Sono generalmente più economiche delle tavole rigide.

2. Scegli una tavola della giusta dimensione. La dimensione della tavola che ti serve dipenderà dal tuo peso e dalla tua altezza. In generale, i principianti dovrebbero scegliere una tavola più grande e più larga per una maggiore stabilità. Una buona regola generale è:

Peso corporeo inferiore a 80 kg: tavola larga 76 cm (30 pollici)

Peso corporeo tra 80 e 100 kg: tavola larga 81 cm (32 pollici)

Peso corporeo superiore a 100 kg: tavola larga 86 cm (34 pollici)

3. Scegli una tavola con la forma giusta. La forma della tavola influenzerà la sua stabilità, velocità e manovrabilità. Per i principianti, una tavola allround è una buona scelta. Le

tavole allround sono stabili e facili da manovrare, rendendole ideali per imparare le basi del SUP.

4. Scegli un pacchetto SUP completo. La maggior parte dei pacchetti SUP completi include una tavola, una pagaia, una pompa e un leash. Questo può farti risparmiare denaro rispetto all'acquisto di tutti gli articoli separatamente.

5. Prova la tavola prima di acquistarla. Se possibile, noleggia o prova una tavola da SUP prima di acquistarla. Questo ti aiuterà a capire se la dimensione, la forma e lo stile della tavola ti sono adatti.

Altri consigli:

Considera il tuo budget. I prezzi delle tavole da SUP possono variare molto. Stabilisci un budget prima di iniziare a fare shopping e non aver paura di spendere un po' di più per una tavola di alta qualità che durerà per anni. Pensa a dove utilizzerai la tavola. Se hai intenzione di utilizzare la tavola solo in acque calme, puoi scegliere una tavola più corta e maneggevole. Se invece hai intenzione di usarla anche in acque agitate, ti servirà una tavola più lunga e stabile.

Leggi le recensioni. Prima di acquistare una tavola, prenditi il tempo di leggere le recensioni di altri utenti. Questo ti aiuterà a capire i pro e i contro di diverse tavole e a fare una scelta informata.

Con un po' di ricerca e di riflessione, puoi trovare la tavola da SUP perfetta per iniziare la tua avventura in questo fantastico sport.

casa funeraria

ANTONIO RUGGIERI srl

onoranze funebri

*"Il rinnovamento nella continuità...
Con l'esperienza di cinque generazioni"*



uso gratuito delle sale di commiato



Trasporti, cremazioni, fiori, lavori cimiteriali, lapidi, pet service

Via Bolivia sn., Zona Ind.le Voltarrostro di Roseto degli Abruzzi

info 085.893.20.81 - 338.86.02.828

antonioruggierisrl@gmail.com

www.onoranzefunebriantonioruggierisrl.it

Centro Revisioni Auto e Moto

Wagnozzi
S.N.C.

SENZA PRENOTAZIONE

Mettiti in sicurezza!
fai la revisione
del tuo veicolo.



Revisione Auto-Moto senza prenotazione
pre-revisione GRATUITA
Servizio avviso scadenza



Via Nazionale sud
Roseto degli Abruzzi
dietro Supermercato Penny MARKET



085.899.51.45
vagnozzi.revisioni@libero.it



Due linee revisioni auto e moto



Lunedì -Venerdì 8,00 - 12,30/14,30 - 18,30
Sabato 8,00 - 12,30