

Dal 25 al 27 agosto Pietracatella ospita le semifinali del premio dedicato al cantautore genovese

Tre giorni di musica con 38 artisti in onore di De André

Dal 25 al 27 agosto il borgo molisano di Pietracatella ospita le semifinali nazionali del Premio Fabrizio De André "Parlare Musica" - XVI Edizione organizzato e diretto da Luisa Melis, in collaborazione con l'Associazione "Creuza de ma" e presentato da Dario Salvatori, con il patrocinio della Fondazione Fabrizio De André Onlus. Tre giorni di musica e 38 gruppi di artisti da tutta Italia si alternano su un palcoscenico al centro del paese di fronte alla piazza intitolata a De André. Il Premio Fabrizio De André "Parlare Musica" nato nel 2003 è dedicato alla musica di qualità i cui

protagonisti sono i nuovi artisti che si esibiranno e saranno selezionati da una commissione di esperti presieduta da Dori Ghezzi. E al termine della kermesse saranno 12 i finalisti scelti per l'edizione 2017.



In Molise la tre giorni sarà patrocinata dall'Assessorato alla Cultura della Regione Molise, dai Comuni di Pietracatella, Riccia, Molise e Pettoranello del Molise, dalla Pro Loco Pietramurata, da Legambiente Scuola

e Cultura. Partner del Premio sono I-Company, Borghi Artistici e il Pacha-Mama.

Lo scopo del premio è quello di stimolare e promuovere giovani autori, compositori, interpreti e esecutori di musica italiana esordienti o comunque non noti al grande pubblico che abbiano una creatività libera e scevra da tendenze legate alle mode, ai generi e ai falsi concetti di commerciabilità, al fine di ridare originalità e vitalità alla produzione artistica. E sono diversi i nomi di noti interpreti del cantautore genovese che dal 2010 hanno ricevuto una targa



alla carriera in occasione della manifestazione.

Felice la scelta di fare le semifinali a Pietracatella, paesino dell'entroterra molisano, visto che da tre anni promuove una riflessione sulle opere di Fabrizio De André grazie al concorso nazionale letterario "Creuza de ma, De André" (poesia e narrativa) - promosso e organizzato dall'associazione culturale "Creuza de ma - Pietracatella", con il patrocinio della Regione Molise, dal Co-

mune di Pietracatella, dell'Università del Molise e di altre associazioni ed enti. Oltre al patrocinio morale della Fondazione F. De André Onlus.

Infine, da tre anni, Repubblica.it permette di ascoltare, e dallo scorso anno anche di vedere, i video dei finasti. Il più votato tra tutti, riceve la targa "Repubblica.it". Inoltre Radio Popolare Network trasmette ogni anno 5 special di 60 minuti ognuno, dedicati al Premio.

L'episodio ha scatenato nelle ultime ore la reazione dei campobassani

"Municipio ancora imbrattato"

Fioccano le segnalazioni dei cittadini: "Vandali in azione, dove sono le telecamere?"

Vandali ancora in azione nel capoluogo, un nuovo episodio che ha coinvolto le mura del Municipio con un poco gradito restyling, prontamente segnalato dai cittadini del capoluogo. Spray e bombolette incriminate, nuovamente, in una lettera giunta in redazione che riceviamo e pubblichiamo. "Caro direttore - si legge - ha visto l'ennesimo scempio perpetrato dai vandali delle bombolette? E' stato colpito di nuovo il Municipio! Torno a chieder-

mi, di conseguenze: le telecamere non funzionano? Quale è ad oggi la loro utilità? Oppure, sprezzanti, gli idioti hanno commesso l'insano gesto, certi dell'impunità che gli viene garantita dall'amministrazione comunale e da magistrati compiacenti? Dubbi che ronzano in testa e che a questo punto prendono corpo seguiti dai fatti. Le pare che, con i tanti problemi che una città deve affrontare, si debba ancora sollevare la questione per-

ché nessuno vuole applicare sanzioni contro questa gentaglia? Il capoluogo è l'unica città molisana a versare in questo stato di pietoso degrado, può darsene conferma anche lei se provvederà a fare un accurato giro in regione - si legge nell'amaro sfogo - una città, Campobasso, totalmente allo sbando rispetto alle altre realtà del nostro Molise. Senza più aggettivi sufficienti a qualificare questo penoso stato di cose ormai collauda-

to sul territorio, prendo atto dell'ennesimo scempio in

maniera alquanto sconsolata".



Tanti auguri Massimo!

Auguri Massimo! Una nuova candelina da aggiungere alla torta per te oggi... resti sempre però il mio eterno ragazzino. Conserva sempre il tuo sorriso bellissimo, buon compleanno amore mio!

Samantha



I ristoranti forniscono un prodotto (cibo) e un servizio (attesa, cortesia, competenza nel consigliare).

La qualità del cibo e del servizio sono definiti incontro o raggiungimento delle aspettative del cliente, come promesso dal ristorante. La ricetta e il gusto del cibo non rappresentano da soli la qualità del piatto. Il cibo deve essere preparato correttamente e il servizio deve essere rapido e cortese. Con questa premessa, i nostri ristoranti, attentamente scelti per l'occasione, hanno raggiunto il livello di apprezzamento che viene testimoniato continuamente dalla clientela e tutto ciò li inorgoglia, oltre che dargli le motivazioni per migliorarsi nel tempo!

Qualità del cibo

"In Cucina". L'Ospitalità Molisana, Garanzia di Qualità

Un buon pasto servito con un buon servizio fa il cliente felice!
Cosa si intende per "ristorante di qualità"?

C'è un'arte della preparazione del cibo. Alcuni alimenti possono essere preparati per essere deliziosi, mentre un'altra ricetta può deludere le aspettative.

La qualità di un prodotto soddisfa le esigenze specifiche dichiarate e implicite. Il cliente si aspetta che il cibo sia quello che è promesso nel menu, ovvero essere cotto e preparato correttamente, essere pulito e avere il giusto sapore. Questo è considerato cibo di qualità.

Si noti che il cibo di qualità non significa solo cibo sano o cibo per intenditori. È semplicemente quello che è stato promesso (attraverso l'immagine, il menù, il passaparola o la pubblicità).

L'impegno di ciascuno è scegliere solo le materie prime da ritenersi le migliori in assoluto sul mercato regionale, della cosiddetta "filiera corta" (vini, formaggi e latticini, carni fresche, frutta e verdura, olio extravergine di oliva, salumi, pasta fresca, vini emergenti locali, ecc tartufo) e stagionale (verdure, legumi e frutta)

Qualità del servizio

I clienti non si aspettano solo un pasto all'altezza della fama, ma anche un certo livello di servizio. Il servizio di qualità è semplicemente pronto e cortese. Questo è ciò che i clienti si aspettano.

Con la rubrica "In Cucina", attraverso queste pagine, i ristoranti dell'area Campobasso & Dintorni, accuratamente selezionati, intendono fornire informazioni e preziosi spunti ai lettori tutti i lunedì e giovedì, presentando a turno la ricetta di un piatto che rappresenta il proprio "fiore all'occhiello".

La pagina di fianco, ogni lunedì e giovedì della settimana, svelerà i segreti della nostra tradizione culinaria, attraverso la presenza dei ristoratori partners, attentamente selezionati, in relazione alle referenze dei consumatori molisani.

...non si è bravi perché famosi, ma famosi perché bravi!
(Maurizio)