



I COMPLIMENTI DEL SINDACO MARIO PUPILLO E DEL DG THOMAS SCHAEF AGLI OPERATORI DEL CENTRO VACCINALE DI LANCIANO INAUGURATO SABATO

Fax: 085 4224529
e-mail: chieti@ilmessaggero.it



Lunedì 3 Maggio 2021
www.ilmessaggero.it

Falconio continua a essere un faro per gli chef

L'ANNIVERSARIO

VILLA SANTA MARIA La memoria e gli insegnamenti di Peppino Falconio, il re degli chef d'Abruzzo venuto a mancare lo scorso anno, trovano continuità nella onlus a lui intitolata, con borse di studio in favore di studenti degli istituti alberghieri. Si comincia, dal prossimo mese di settembre, all'alberghiero "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria, dove il professor Falconio ha insegnato per 30 anni, poi si toccheranno vari istituti di città italiane che l'hanno visto all'opera come chef di rinomate cucine e maître di grandi alberghi. Il progetto della "Onlus Peppino Falconio" è stato voluto dalla moglie dello chef, Maria Rita Calabrese e dai figli Francesco, Emiliano e Roberto. Sono previsti, per lo studente annualmente selezionato da una speciale giuria, come si precisa in una nota della famiglia, master formativi in ristoranti e hotel qualificati, viaggi di studio, bonus per acquisto di testi e attrezzature, corsi settoriali sulle diverse branche della cucina italiana e internazionale. L'iniziativa, oltre che dal Comune di Villa Santa Maria e dal celebre istituto alberghiero, è patrocinata

UN ANNO FA LA MORTE DEL FAMOSO PROF DELL'ALBERGHIERO A SUO NOME NASCE UNA ONLUS CHE PUNTA ALLA FORMAZIONE



Peppino Falconio

dall'Università degli studi di Teramo che mette a disposizione iscrizione e costi gratuiti del primo anno del corso di laurea in scienze e tecnologie alimentari. «Papà - dicono i figli - è andato via quando non si potevano celebrare funerali per via del Covid», e fummo sommersi dall'affetto e dagli attestati di stima. Con la onlus vogliamo ricordare i suoi insegnamenti e le sue esperienze di quella cucina abruzzese che ha esportato in tutto il mondo: un'occasione concreta e gratuita di formazione sia teorica che pratica, partendo dalla scuola perché niente si improvvisa, soprattutto in questo mestiere. Lui amava insegnare la cucina, amava e proteggeva i suoi allievi. Aveva uno stile tutto suo, molto spartano e diretto, ma i tanti messaggi del tipo "oggi è andato via il

mio secondo padre" ci hanno fatto capire che il valore di quegli insegnamenti non poteva finire con lui, così è nata la onlus». Le selezioni cominceranno nel prossimo settembre, mentre il master partirà ai primi di ottobre. Il master formativo inaugurale, che riguarderà uno studente dell'istituto alberghiero di Villa Santa Maria, il paese di Peppino, si svolgerà nelle cucine del ristorante stellato "Villa Maiella" di Guardiagrele. Nei prossimi mesi saranno diffusi, tramite il portale già attivo www.peppinofalconio.it, i moduli di iscrizione e i dettagli sulle date della selezione (curricolare e per prove tecnico-pratiche) che si svolgerà presso l'istituto alberghiero di Villa Santa Maria.

Mario Giancrisofaro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Si rende noto che questa Azienda si è determinata nel senso di espletare apposita procedura aperta per la fornitura a lotti distinti con consegna chiavi in mano dei seguenti dispositivi: **Lotti 01) Acceleratore Lineare, Apparecchiature Accessorie, Servizi Connessi e Lavori di Adattamento Sala Bankir I.** L'importo a base d'appalto è di € 2.400.000,00 I.V.A. esclusa inclusi costi per la sicurezza. **Lotti 02) Acceleratore Lineare, Apparecchiature Accessorie, Servizi Connessi e Lavori di Adattamento Sala Bankir I.** L'importo a base d'appalto è di € 1.880.000,00 I.V.A. esclusa inclusi costi per la sicurezza. L'aggiudicazione avverrà in base al criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016, in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto più dettagliatamente specificato nella lettera di invito. Il SMOG è 8118027. La offerta vanno inviate in versione elettronica al seguente link: <https://as2abruzzo-lanciano-vesto-chieti-appalti.maggiolcloud.it/PortaleAppalti/> entro il 07/06/2021 alle ore 12:00.