

La gestione delle risorse idriche

Una giornata di studio rivolta a tutti gli operatori pubblici e privati impegnati nel campo della salvaguardia dell'ambiente per la ricerca di modelli ottimali per la gestione delle risorse idriche...

Si è tenuto lo scorso novembre al Grand Hotel Adriatico di Montesilvano (Pe) il convegno dal titolo "Nuove tecnologie e soluzioni per la gestione delle reti idriche e sistemi fognari". Una giornata di studio organizzata dall'architetto Ubaldo Nappi in collaborazione con la Ceba Srl che ha visto la partecipazione di professionisti del settore e numerosi esponenti del mondo accademico e politico. Il convegno abruzzese ha evidenziato i numerosi problemi sulla gestione delle reti idriche: dalle recenti alluvioni,

alla siccità, ai cambiamenti climatici, solo per citarne alcuni. Il problema è grave e la tecnologia ci può aiutare, ma tutto ciò non è sufficiente. Occorrerebbe, infatti, mettere a sistema il know how disponibile e utilizzare la spesa pubblica in maniera ottimale. Un momento di riflessione e di condivisione tra il mondo produttivo, universitario e politico che potrebbe rappresentare una linea guida all'agire politico, un serio contributo alla politica infrastrutturale della nostra Regione. Nappi ha sottolineato l'importanza di rivolgersi al



L'architetto **Ubaldo Nappi**, organizzatore dell'evento che si è tenuto a metà novembre al Grand Hotel Adriatico di Montesilvano



Nella foto a sinistra **Paolo Trombetti** della Iatt (Italian Association for Trenchless Technology), uno dei relatori del convegno. Nella foto a destra alcuni uditori intervenuti all'incontro

territorio "prima pensato e poi costruito", l'idea nuova da sostenere è quella di creare un "Piano Regolatore delle Infrastrutture". Un piano capace di regolare le reti, la mobilità, il ciclo delle acque e la gestione dei rifiuti in maniera ottimale e che veda l'Amministrazione Regionale recuperare una "visione strategica del territorio". Oggi grazie alle tecnologie e ad una "nuova" visione è possibile rendere efficiente il servizio idrico che attualmente perde, lungo la rete di distribuzione, ben il 57%.

Filomena Papola
(foto di Valerio Simeone)

Gusto e tradizione nel cuore d'Abruzzo.



Cubettata di manzo con pepe in saccottino di sfoglia

Ingredienti per 4 persone:

pasta sfoglia 500gr; entrecoste di manzo 400 gr; panna fresca 4 dl; pomodoro 2 dl; pepe verde e rosa 20 gr circa; brodo di carne in bicchiere; tuorlo di uovo; sale qb; olio extra vergine; prezzemolo; brandy; erba cipollina e burro.

preparazione:

Tagliare la carne a cubetti e rosolare in casseruola con olio per circa 5 min. Aggiustare di sale, aggiungere e poi far ritirare il brodo, mettere il pepe, bagnare con brandy e fiammare. Versare il pomodoro e la panna, lasciar cuocere per altri 5 min, arsicciare con una manciata di prezzemolo e lasciar riposare per 10 min. stendere la pasta sfoglia e creare cerchi di circa 16 cm, porvi al centro la carne, chiudere a sacco, legare con erba cipollina e spornellare con il tuorlo. sistemare in una teglia imburata e infornare a 180° per 20 min. buon Appetito!

Pasquino Antonioni



Podere degli Asinelli
via Piano di Sacco 10
Città S. Angelo (Pe)
tel. 085 969144
cell. 328 8749260

