

# L'Ail a vele spiegate

**Un'iniziativa dell'Ail di Pescara ha avvicinato molte persone al mondo del volontariato. Ecco il resoconto della serata conclusiva**

• Nelle foto: la serata Ail al ristorante Antichi sapori di San Valentino, a destra l'Avvocato Capuccilli fra i premiati, Emma Baroni, Luca Mastromattei e Quinto Paluzzi. Sotto: Marco Bovani del circolo velico "La scuffia" con lo skiper Davide Consorte e l'avvocato Capuccilli. In basso Marco d'Altrui, Carlo Celenza, Giacomo Fanesi, Alessandro d'Attilio, Luca Pompei, E lo chef Luca Mastromattei



**U**n corso di vela per avvicinarsi al volontariato. È l'iniziativa promossa dall'Ail Pescara in collaborazione col circolo velico "La scuffia" e ASD Eriberto Sub sommozzatori Pescara, col patrocinio del Centro Servizi per il Volontariato di Pescara. I circa 15 partecipanti al corso, dal titolo "A vele spiegate" hanno seguito lezioni teoriche e pratiche all'interno delle quali sono state presentate anche le attività della sezione pescarese dell'Ail, l'associazione per la lotta alle leucemie che da tanti anni opera all'interno del reparto di ematologia dell'ospedale di Pescara. Il corso si è concluso con una cena gratuita a base di pesce al ristorante Antichi Sapori di San Valentino lo scorso 30 aprile, alla quale hanno partecipato gli iscritti e gli organizzatori: l'avvocato Domenico Cappuccilli, presidente dell'Ail, Mauro Moretti e Massimo marcucci, rispettivamente presidente e vicepresidente del Csv, Marco Bovani, presidente del circolo "La scuffia". La cena è stata preparata dallo chef Luca Mastromattei del circolo Eriberto Sub, il pesce è stato fornito da Quinto Paluzzi dello stabilimento il Delfino, i vini sono stati offerti da Gianluca Galasso della San Lorenzo vini. La serata è stata allietata dai musicisti Alessandro Di Millo e Danilo Di Marco. Presente alla cena anche Davide Consorte, navigatore solitario, scelto dall'Ail come testimonial per il 2010.

