

STRETTAMENTE PERSONALE

di Michele Lauriola

Le abbondanti piogge di settembre e il clima favorevole hanno creato le condizioni ottimali per «un'esplosione», tanto attesa quanto apprezzata, di funghi commestibili.

I boschi del Gargano sono stati letteralmente invasi da appassionati, dilettanti, professionisti, famiglie intere.

Per molti un toccasana anche dal punto di vista economico, motivo sempre valido per raccogliere a tempo pieno un prodotto del bosco molto apprezzato sulle tavole di tutta Italia.

In attesa della stagione olearia, il reddito occasionale è legato alla generosità di madre natura che riesce sempre a mantenere un giusto equilibrio (a differenza di molti umani).

Problemi invece sul fronte dell'acqua potabile con un preallarme generale dovuto alle temperature oltre la media, alla mancanza di precipitazioni nei territori dove sono situate le fonti interregionali da cui si approvvigiona la Puglia e da sprechi e perdite sulle condutture.

E pensare che il solo territorio di Vico del Gargano può vantare la presenza di tantissime sorgenti, molte delle quali di pubblico dominio. Se solo trovassimo il modo di recuperare questa preziosa risorsa.

Fino a pochi anni fa erano perenni e in ottimo stato, ma il cemento e molte «opere» dell'uomo ne hanno sancito la scomparsa. Quelle poche ancora capaci di «far sgorgare» lo zampillo saranno tra breve solo un lontano ricordo(?)

Noci, castagne e funghi sono un biglietto da visita invidiabile ed un attrattore incredibile per il turista esperienziale che durante i mesi autunnali si affaccia in paese, tra le viuzze del centro storico e la spiaggia deserta della nostra marina.

Una festa del «porcino», del «galletto» o del «zappino» con tanto di mostra e vino novello come si faceva una volta, potrebbe essere riproposta con rinnovato slancio.

Sulla questione «olio» vi rimando alle pagine interne ben descritta da bravi relatori.

Intanto i colori bianco verdi e le bandiere ritornano a sventolare sullo stadio «M. Gurliaccio», completamente rinnovato e pronto ad ospitare nuove ed entusiasmanti sfide calcistiche.

Occorre riempire gli spalti e tifare Vico!

Volevo ringraziare Jacopo Pacini, Ezio Caliri, Teo Vlassi, Rocco Caputo, Francesco Colafrancesco, Rocco Angelicchio, Titino del Conte e Ludovico Angelicchio per aver dato ai nostri ragazzini l'opportunità di avvicinarsi al calcio e di continuare il lavoro dell'indimenticato Raffaele Marcantonio, nel difficile cammino della formazione e dell'educazione ai valori sportivi.

Vico sito Unesco?

La proposta è stata avanzata durante un convegno a Palazzo della Bella



Articoli a pagina 2 e 3

PROSSIMA USCITA DEL LIBRO

Grazia D'Altilla

STORIE
DI VICO

STORIE DI SPORT



Il saluto del sindaco al dott. Ludovico Vaccaro pronto per il prestigioso incarico alla Procura Gen. di Lecce

a pag. 3



Nuovo stadio, vecchie emozioni

Domenica 3 novembre
tutti allo stadio
alle ore 14.30
REAL VICO vs GARGANO ACCADEMY



Aria di Vico

Casa Vacanze
Via Montanaro, 3
Vico del Gargano (Fg)
377.0830033
ariadivico@gmail.com

Masù

334.8594449

CUCINA & Lounge

VIA PER SAN MENAIO - VICO DEL GARGANO

DATTOLI
— 1937 —

ABBIGLIAMENTO
VICO DEL GARGANO

La foresta degli ulivi secolari sito UNESCO?

Roberto Budrago, già Assessore all'Agricoltura del Comune di Vico del Gargano risponde ad alcuni interrogativi.

- D.: Che significato assume oggi il termine «coltivatore» nei contesti socio-culturali ed economici dei piccoli paesi?

- R.: «E' chiaro a tutti che coltivare nel territorio di Vico, dove l'orografia non permette tecniche moderne e meccanizzate comporta essere fuori dal mercato; è necessario essere consapevoli che il ruolo dell' agricoltore è di colui che difende e rende bello il paesaggio praticando un'agricoltura eroica.

- D.: Ma non basta essere eroi per produrre «reddito».

- R.: «Certamente, infatti la mia, e non solo la mia, è sicuramente una visione romantica; che non ripaga gli sforzi fatti dagli agricoltori e ne permetterà loro di continuare a coltivare più le nostre terre ulivetate.

Si rende necessario, allora, trovare nuovi introiti da legare a quella che è la redditività data dal prodotto, raccontando una storia, la nostra storia, quella degli ulivi secolari della

nostra terra, dei volti degli agricoltori che li hanno maneggiati, volti spesso scolpiti nei loro tronchi.

Fino ad ieri pensavamo che erano proprio questi ulivi ad essere la nostra zavorra.

Oggi invece siamo sicuri che proprio questi ulivi posso diventare la salvezza dei nostri agricoltori.

- D.: Come potrebbero diventare un valore aggiunto, e perchè?

- R.: La foresta degli ULIVI SECOLARI che ricopre il nostro territorio, ormai diventata quasi unica per quantità e per tipologia di alberi potrebbe diventare la risposta, la chiave di volta, la soluzione sotto gli occhi di tutti.

Un Foresta che si lega ai faggi di Umbra, ne diviene la continuazione e quindi in eguale



misura, degna di essere tutelata e valorizzata come paesaggio tipico.

- D.: Vorreste candidare le «foreste di ulivi monumentali?»

- R.: Perché non dovremmo. Essere attenzionati e diventare patrimonio universale come sito UNESCO è un sogno realizzabile. Forse più di tante sterili illusioni.

- D.: Cosa vorresti in parole semplici?

- R.: Un museo a cielo aperto, pensando all'olioturismo, con i suoi percorsi all'interno delle aziende, la vendita diretta del prodotto, nostro bigliettino da

visita, con un prodotto di alta qualità, dotato di marchio e legato indissolubilmente al territorio e agli ulivi secolari.

Prodotti che hanno una storia da raccontare, che si rendono interessanti, unici e soprattutto ambasciatori del territorio.

Guido Cusmai

Presidente APO Foggia e AGIA Puglia

«Il settore olivicolo oleario sta affrontando cambiamenti epocali che non possono essere sottovalutati, soprattutto a livello di produzione, mercato e consumi. A Vico del Gargano, come nel resto dei paesi vocati all'agricoltura e in particolare all'olivicoltura, abbiamo la necessità di pianificare ciò che potrà essere ponendoci degli obiettivi.

È auspicabile un cambio di passo, vedere l'agricoltura tradizionale da un punto di vista diverso, dare indicazioni e sostegno agli agricoltori e APO FOGGIA a mio modesto parere deve svolgere un ruolo capofila in questo momento storico.

Vorrei ricordare che essere socio di un'Organizzazione di produttori è un percorso virtuoso che passa attraverso l'utilizzo delle giuste pratiche agronomiche, tracciabilità del prodotto in campo e frantoio fino ad arrivare ad una giusta remunerazione del prodotto. Un valore aggiunto che permette a tutti i soci di essere parte integrante e attiva di un progetto. Perché se è vero che la sostenibilità ambientale e il benessere dei nostri lavoratori sono tra i capisaldi del lavoro agricolo non possiamo tralasciare la sostenibilità economica per le nostre aziende innescando un circolo virtuoso e apportando valore aggiunto a ciò che svolgiamo giornalmente nei nostri campi.

In questo contesto possiamo inserire gli ulivi monumentali, la loro valorizzazione e importanza storica nonché paesaggistica. Un paesaggio rurale che può essere volano di sviluppo toccando appendici economiche, sociali, culturali e il biglietto da visita può essere proprio la nascita di una bottiglia di olio proveniente da ulivi monumentali.

Abbiamo aperto il dialogo con enti di certificazione, docenti universitari e tecnici di



Regione Puglia. Come ITALIA OLIVICOLA abbiamo anche presentato un progetto di recupero e riqualificazione del territorio abbandonato. Ora spetta alla politica locale e regionale intercettare le risorse e a noi stimolare questa ricerca su più fronti. Sarà nostro il compito di formare gli agricoltori farli dialogare tra loro, unire le competenze e scoprire il senso di comunità agricola che si è perso nel tempo. Saremo tutti attori protagonisti in un progetto comune serio e concreto.

Purtroppo in questi anni non si ha avuto il coraggio e l'interesse di toccare alcuni temi e gli agricoltori sono stati lasciati soli.

Da tempo se ne parla, di tempo se n'è perso fin troppo, lo dobbiamo ai nostri nonni e padri, lo dobbiamo ai nostri figli.

Personalmente metterò in campo tutte le mie competenze, la nostra squadra di tecnici a livello provinciale e nazionale è pronta a supportarci.

Siamo aperti al dialogo purché sia costruttivo, basta personalismi, di agricoltura tanti ne parlano, pochi la praticano.

Parola agli agricoltori.»

Ringrazio a nome di tutto il Consiglio di Amministrazione di APO FOGGIA i relatori, il moderatore e il pubblico presente.

Grazie a CIA CAPITANATA, Italia Olivicola e Pro Loco Vico del Gargano per il supporto.

Grazie alla Senatrice **Annamaria Fallucchi** che ha dato massima disponibilità per iniziare un percorso virtuoso e di valorizzazione dell'agricoltura della nostra provincia proprio da Vico del Gargano. La proposta di portare nel nostro Borgo la **Commissione industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare del Senato** è un'importante iniziativa.

Vico del Gargano al centro dell'agenda politica agricola della nostra Italia?

Una possibilità da non perdere.

Siamo padroni del nostro destino!

Il nostro contributo non mancherà.



☎ 0884.994449 - 0884.593854

AUTORIZZATO
M.C.T.C.
REVISIONE AUTO E MOTO
Fino a 250

TOTARO SERVIZI

VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI
RIPARAZIONI AUTO E MOTO

totaroservizi@icloud.com
Via della Resistenza, 106 - Vico del Gargano (Fg)



Centro Spesa
SUPER
MERCATO

**Macelleria - Salumeria
Ortofrutta**



Viale S. Pietro, 9 Vico del Gargano

I patriarchi verdi in... mostra

Negli ultimi anni l'Educazione Ambientale ha assunto significati e valori importantissimi, ma nello stesso tempo ha registrato fasi di attuazione difficili e impegnative da realizzare rispetto ad una ordinaria e superficiale didattica naturalistica.

Non basta svolgere processi didattici ambientali, occorre approdare ad una didattica svolta per l'ambiente, basata sui comportamenti, sui valori e sui cambiamenti.

Il sempre valido slogan: **"agire localmente, pensare globalmente"** deve portarci a promuovere nei giovani, negli operatori culturali e in quelli commerciali, una mentalità di sviluppo consapevole del territorio a partire dai contesti di vita e di relazione in cui vivono, dall'aula scolastica all'ambiente scolastico fino alla città ed al mondo intero.

Educazione, ambiente, sviluppo, territorio, non possono essere parole slegate ma devono portare ad una presa di coscienza del sé e degli altri, della unicità e della complessità, della conoscenza prima e della consapevolezza e

responsabilità poi.

Partendo dalle nostre scuole, fucina per i cittadini di domani, promuovere l'educazione ambientale basata su condivisione e collaborazione volta a definire una società consapevole e sostenibile.



E in una società consapevole e sostenibile non si può dimenticare che alberi e uomini hanno intrecciato le loro storie. E come accade agli uomini, ognuno di questi alberi ha il suo carattere: c'è quello piegato dal vento, un altro mutilato dal fulmine, i nodi di uno paiono un viso sorridente, in un altro rivelano un'espressione accigliata. Sono curvi e contorti, l'uno diverso dall'altro.

In un mondo che insegue l'uniformità, grazie agli ulivi, si resiste nella diversità.

1) L'idea-progetto

L'idea-progetto si basa fondamentalmente su di un'esperienza pregressa.

Infatti, in occasione del Gargano Village del 2008, nel Comune di Vico del Gargano, organizzata dall'Assessore all'Agricoltura e Ambiente Roberto Budrago, curata e prodotta dal sig. Gino Bredice, è stata presentata una mostra fotografica di ulivi monumentali, subito dopo che la Regione Puglia ha promulgato la Legge n. 14 del 04.06.2007.

2) Mostra itinerante

La mission del progetto si basa esclusivamente sul concetto di

formazione-informazione, utilizzando principalmente la forma più elementare e valida: la comunicazione visiva. Riteniamo, infatti, che una mostra fotografica, con 50 (cinquanta) pannelli di medie e grandi dimensioni, frutto di attenta analisi e di accurata scelta dei soggetti, possa attrarre l'attenzione di qualsiasi visitatore e trasmetterne immediatamente il suo

messaggio. Alla mostra verrà affiancato materiale didattico-divulgativo consistente in cartoline, depliant, poster, t-shirt e altri gadget, con il contributo di sponsor locali, provinciali e regionali.

Inoltre, ove possibile, sarà proiettato nell'area della mostra, un video sempre a carattere scientifico-didattico.

"Andremo a far "parlare" la natura, anche dove non c'è!"

E' chiaro l'intento provocatorio di "spostare" la mostra ovunque ci sia interesse per i nostri

"patriarchi verdi", giganti e custodi di un paesaggio "in via di estinzione." E' nostra intenzione indire un concorso Video-Fotografico e Letterario, sulla tutela e valorizzazione degli alberi di ulivo monumentali, con la stampa finale delle opere premiate e la pubblicazione del materiale multimediale, sul sito ufficiale del progetto, creato dal nostro webmaster, che provvederà ad aggiornare, località per località, gli eventi e le rappresentazioni.

Cinque milioni di ulivi secolari, di cui un milione plurisecolari, sono protetti da una legge della Regione Puglia (la prima in Europa a tutelare il paesaggio degli ulivi monumentali), che ne vieta l'espianto, il commercio, l'abbattimento e il danneggiamento.

"Condire l'insalata con un cucchiaino di storia, un filo di patrimonio naturale e ambientale, un goccio di biodiversità. È quello che accade ogni volta che si usa l'olio spremuto dalle olive degli alberi plurisecolari che costellano la campagna vichese".



FRATELLI DI PERNA



Qualità e convenienza
a pochi passi da casa tua

338.566 6254

SERVIZIO CONSEGNA A DOMICILIO
Via del Risorgimento, 31 - VICO DEL GARGANO



ECODELMARE

OTTIMA CUCINA, GRANDE MARE, TANTO DIVERTIMENTO

Lungomare Andrea Pazienza - San Menaio (Fg)
Info: 0884.968410 - 347.9153363
email: tomasimo@tiscali.it



della L'ANGOLO MEDICINA

a cura del Prof.
Dr. Antonio Giuliani



Dirigente Medico - Specialista in Chirurgia Generale
Docente Università degli Studi di L'Aquila

SANGUINAMENTI GASTROINTESTINALI

I sanguinamenti dell'apparato gastrointestinale, seppure di gravità variabile, rappresentano una delle cause più comuni di urgenza medica e chirurgica. Considerando che le vie digerenti si estendono dal cavo orale all'ano, l'origine di tali sanguinamenti è molto varia, di conseguenza, anche la sintomatologia e i segni con i quali si manifestano.

Per avere un quadro più preciso, è bene fare una prima distinzione tra alte e basse vie digerenti: il "limite" anatomico è dato dal cosiddetto legamento di Treitz, una struttura fibroelastica che fissa l'ultimo tratto del duodeno al pilastro diaframmatico mediano di destra ed è considerato come il punto di confine tra il duodeno (primo tratto dell'intestino tenue) ed il digiuno (secondo tratto dell'intestino tenue).

Le principali cause di sanguinamento del tratto GI superiore sono le ulcere gastriche o duodenali, le varici esofagee, la sindrome di Mallory-Weiss (lacerazione della mucosa esofagea distale e della mucosa gastrica prossimale dovuta ad episodi di vomito violento), le malformazioni vascolari o i tumori gastroenterici. Invece, le principali cause di sanguinamento nel tratto GI inferiore sono la patologia emorroidaria, le ragadi anali, la malattia diverticolare, le malattie infiammatorie croniche (M. di Chron e rettocolite ulcerosa), i carcinomi o i polipi del colon, la colite (ischemica, infettiva o attinica) e le angioplasie.

I soggetti maggiormente a rischio sono i pazienti affetti da epatopatia cronica o da disturbi della coagulazione oppure quelli che assumono farmaci anticoagulanti o FANS, che interferiscono con la funzione piastrinica e danneggiano la mucosa gastrica.

Un'altra differenza importante è tra la forma cronica e quella acuta di sanguinamento.

Il sanguinamento gastroenterico cronico è caratterizzato da uno stitico ematico con perdita di ferro, quasi sempre non clinicamente evidente. Talvolta, si riscontra occasionalmente tramite esami ematochimici di routine che evidenziano uno stato di anemia, perlopiù sideropenica, associato ai tipici sintomi clinici quali astenia, maggiore affaticabilità, tachicardia, fragilità dei capelli e delle unghie, difficoltà respiratoria, difficoltà di concentrazione, pallore

cutaneo e delle mucose. Nei casi in cui si sospetta una perdita ematica cronica, il primo esame da eseguire è il test del sangue occulto delle feci (SOF): se è positivo, c'è indicazione ad eseguire la colonscopia e la gastroscopia a fini diagnostici.

Il trattamento varia a seconda della causa scatenante: assunzione di inibitori delle pompe protoniche (PPI) per le ulcere gastriche, eventualmente associati a terapia antibiotica se coesiste una infezione da Helicobacter Pylori; integrazione di ferro tramite terapia endovenosa (solo in regime ospedaliero) o per via orale; intervento chirurgico, nel caso lo stitico ematico sia causato da neoplasie del colon o da malattia diverticolare.

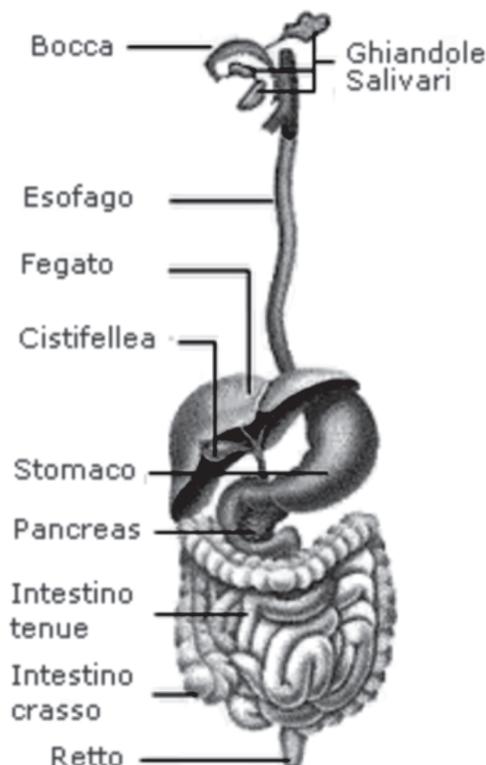
Il sanguinamento gastroenterico acuto è una delle principali cause di accesso al pronto soccorso e lo stato di gravità dipende dalla quantità di perdita ematica. I sintomi con i quali può manifestarsi sono: ematemesi, vomito di sangue rosso vivo che indica un sanguinamento alto oppure vomito a fondo di caffè che indica un sanguinamento alto ma che si è interrotto o ridotto e, a causa degli acidi gastrici, il colore rosso dell'emoglobina si è convertito in marrone; ematochezia o rettorragia, perdita di sangue rosso vivo dal retto misto a feci, solitamente indicativo di un sanguinamento basso; melena, feci picee che indicano principalmente un sanguinamento del tratto GI superiore e, in alcuni casi, del colon destro.

Quando si verifica una perdita massiva, in qualsiasi sito del tratto gastroenterico, il paziente giungerà all'attenzione del medico in stato di shock: ottundimento del sensorio, tachicardia (FC > 100 bpm), tachipnea (FR > 22 atti/min), ipotensione, oliguria, sudorazione. Si tratta chiaramente di un'emergenza clinica che necessita un trattamento in ambiente protetto. In questi casi, ancor prima di ricercare la causa dell'emorragia, è fondamentale stabilizzare il paziente con ossigenoterapia, infusione endovenosa di liquidi, trasfusione di emazie se necessario.

In ogni caso, quando si ha di fronte un paziente con emorragia acuta, è importante eseguire un esame obiettivo accurato che indirizza il medico verso l'esame diagnostico più indicato. Verosimilmente, in un paziente con rettorragia si eseguirà subito l'esplorazione rettale e l'anoscopia: se questi esami mettono in evidenza la presenza di emorroidi sanguinanti, non sarà necessario procedere con altre indagini, altrimenti si procederà con la colonscopia a ricercare un'origine più alta del sanguinamento.

Di fatto gli esami diagnostici che possono essere eseguiti sono:

Esami endoscopici: gastroscopia o colonscopia, a seconda del sospetto clinico, che non avranno solo valenza diagnostica ma anche terapeutica. Infatti, una volta individuata la fonte del



sanguinamento, è possibile eseguire emostasi tramite elettrocoagulazione, posizionamento di clip metalliche o tramite iniezione di sostanze sclerosanti.

Angio-TC: permette di individuare sanguinamenti non esplorabili tramite l'endoscopia.

Pertanto, si ricorre alla radiologia interventistica per chemoembolizzare i vasi interessati.

Nei casi di sanguinamento continuo del tratto gastroenterico inferiore, è necessario ricorrere all'intervento chirurgico, procedendo con una emicolectomia (destra o sinistra) o una colectomia subtotala.

Le misure preventive da seguire, in caso di pregresse emorragie gastroenteriche o semplicemente nei casi di appartenenza alle classi di rischio, sono: evitare l'assunzione prolungata di FANS; monitorare patologie a rischio già note tramite indagini mirate come nel caso di cirrosi epatica e varici esofagee; eseguire esami di screening per le patologie neoplastiche quali SOF e colonscopia a partire dai 50 anni o almeno a 40 anni se c'è familiarità.

Ad ogni modo, affidarsi al proprio medico di fiducia è sempre la scelta migliore per riuscire a gestire al meglio tali condizioni e per essere guidati in maniera idonea al monitoraggio delle eventuali complicanze.



Afferrante

**sicurezza e medicina
del lavoro**

Via S. Filippo Neri, 60 - Vico del Gargano



MOVIMENTO TERRA U PACCON

Via borgo nuovo, 75
71010 Ischitella (Fg)

☎ 349.6576754

✉ delcontesrls@gmail.com

Di Paola srl

**CAVA - INERTI
COSTRUZIONI GENERALI
RECUPERO E RICICLAGGIO
MATERIALI EDILI**

Località Mannarelle Vico del Gargano (Fg)
Tel/fax 0884.991148 dipaolacave@alice.it

**GARGANO S.R.L.
AUTOSPURGHI**

MONACO DONATO

- STASAMENTO CONDOTTA FOGNA - RASAMENTO RADICI
SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI E LIQUAMI - MANUTENZIONE FOGNA PUBBLICA E PRIVATA
- PULIZIA VASCHE IMOF - PULIZIA POZZI NERI
- PERSONALE QUALIFICATO - INTERVENTI 24H

Via Particchiano snc - Vico del Gargano (Fg) - Cell: 340.8664717

MACELLERIA

DANESE
A iuciaroije de 'Nchinche
Since 1963

Corso Umberto, 49 - Vico del Gargano
0884.661419

Un Fido per Amico presenta il Calendario Solidale 2025

Un Fido per Amico presenta il Calendario Solidale 2025

Un anno di amore, speranza e nuove possibilità!

Ogni mese è un'occasione per innamorarsi di cani e gatti, gli invisibili del Rifugio 2.0 e i randagi liberi sul nostro territorio.



Raccontiamo anche la storia di chi ce l'ha fatta adottati e felici. Sono loro alcuni dei nostri testimonial, la prova di quanto amore può fare la differenza!

Un grazie agli #adottanti, ai volontari e ai nostri sostenitori, sempre pronti a darci una zampa superando ogni distanza!

Con questo calendario, facciamo la differenza e offriamo speranza e un futuro a chi aspetta una nuova opportunità!

Prendilo oggi... ma attento: potresti ritrovarti con un nuovo MIGLIORE AMICO sul divano!

Prenotazioni e spedizioni scrivici su whatsapp al 320.5350958

FINISCE IL MANDATO DEL PROCURATORE DI FOGGIA LUDOVICO VACCARO

Il Sindaco di Vico del Gargano Raffaele Sciscio rende omaggio al Procuratore: «Desidero rivolgere il mio più sentito saluto e ringraziamento al Procuratore di Foggia, Dott. Ludovico Vaccaro, per il proficuo, professionale ed impegnativo compito che ha svolto egregiamente negli ultimi sette anni nella nostra, nella Sua, Provincia.



Un territorio, quello di Capitanata, afflitto dalle numerose infiltrazioni della criminalità organizzata in ogni settore della nostra società.

La Sua battaglia, che abbiamo fatto nostra, per la legalità e per ristabilire il ruolo dello Stato, il ruolo dei cittadini che ha stimolato, in numerose occasioni, a mobilitarsi, ribellarsi, riappropriarsi della propria terra.

Ora lo attendono rinnovate sfide presso la nuova sede, la Procura Generale di Lecce, dove ne siamo certi continuerà a dimostrare tutte le Sue capacità investigative e di profonda umanità nel rapporto con il territorio.»

Congratulazioni al Prefetto Michele Di Bari per la nomina a Gentiluomo di Sua Santità

Il Presidente della Regione del Veneto, Luca Zaia: "Congratulazioni al Prefetto Michele Di Bari per la nomina a Gentiluomo di Sua Santità. Un riconoscimento che premia una carriera esemplare"

"Desidero esprimere le mie più vive congratulazioni al Prefetto Michele di Bari per il prestigioso riconoscimento ottenuto con la nomina a Gentiluomo di Sua Santità da parte di Papa Francesco.

Un'onorificenza che premia non solo la sua carriera e il suo impegno istituzionale, ma anche le straordinarie qualità umane e di dialogo che ha sempre saputo mettere al servizio della comunità", afferma il Presidente della Regione del Veneto, Luca Zaia.

"Ricordo con gratitudine il suo importante operato in Veneto, dove ha lasciato un segno profondo nel corso del 2023, quando è stato Prefetto a Venezia. In



questo periodo ha affrontato con professionalità e grande umanità sfide complesse come l'accoglienza dei migranti e anche la gestione dell'emergenza in seguito al drammatico incidente del bus di Mestre, in cui è stato un riferimento insostituibile per le famiglie delle vittime", prosegue Zaia.

"Caro Prefetto di Bari, la sua capacità di costruire sinergie e di operare con dedizione per il bene comune è stata e continua a essere un esempio di servizio allo Stato. Le auguro che questo prestigioso incarico possa rappresentare un'ulteriore occasione per mettere a frutto le sue doti di mediazione e il suo spirito di servizio, in linea con i valori che questo nuovo ruolo richiede. Con stima e affetto, a nome del Veneto, Le porgo i miei più sentiti complimenti", conclude il Presidente.

ENTE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE - Accreditato Regione Puglia n. 25NEYL2

GHC EDUCATION

REGIONE PUGLIA

CORSI RICONOSCIUTI DALLA REGIONE PUGLIA

garanzia giovani
www.garanziegiovani.gov.it

Foggia
via M. D'Adduzio 62/70
0881.363675
334.2907955

Vico del Gargano
viale San Pietro, 15
0884.934267
331.7331798

w.ghceducation.it

Corso di Inglese per il Turismo

Corso di ECDL

Corso Assistente Familiare

Corso Meccatronica

Corso di Social Media Marketing

In convenzione con ASL PUGLIA

REGIONE PUGLIA
PugliaSalute

ed enti privati

Corso O.S.S. Operatore Socio Sanitario

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE
30 novembre 2022, n. 1782

Figura professionale «Operatore Socio Sanitario» OSS
(Regolamento Regionale 18 dicembre 2007, n. 28 e ss.mm.ii.)

- Disposizioni attuative per la realizzazione dei corsi di formazione autofinanziati ai sensi della D.G.R. n. 879 del 29/5/2018 e per il riconoscimento dei crediti formativi (Titoli pregressi e/o esperienza professionale)

Affidati ai professionisti nel campo della formazione! Sceglii GHC EDUCATION

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

**PIETRO PIO GALA,
ALLIEVO UFFICIALE
DELL'ARMA DEI
CARABINIERI**



PRESSO L'ACCADEMIA MILITARE DI MODENA, 206° CORSO "DIGNITÀ" Apprendiamo con grande soddisfazione la notizia di un ulteriore traguardo raggiunto da un giovane di Peschici, Pietro Pio Gala che, già in servizio quale Maresciallo dell'Arma dei Carabinieri, è risultato vincitore del concorso per l'accesso all'Accademia Militare di Modena quale Allievo Ufficiale dei Carabinieri, dopo circa quarant'anni dall'ingresso in Accademia Militare di un altro peschiciano, il Colonnello Vincenzo Tedeschi, che è anche cittadino onorario del Comune di Peschici. Peschici avrà un altro Allievo che frequenterà il prestigioso istituto di formazione degli Ufficiali dell'Arma. Le congratulazioni giungono anche dal Sindaco e dall'Amministrazione Comunale di Peschici, che augurano al neo eletto, figlio della meravigliosa terra garganica, una carriera piena di soddisfazioni e successi.

Giuseppe Borzellino e «I figli di Delia»

«Con questo intervento, volevo esprimere il ringraziamento mio e dell'Amministrazione comunale a Giuseppe Borzellino. Lo conosco da quando ero bambino, ma in questi oltre dieci anni da Sindaco ho potuto toccare con mano e apprezzare il suo amore per la nostra comunità, la nostra storia, la nostra cultura. Giuseppe Borzellino è amante e cultore della delianità. Come amministrazione comunale, siamo lieti di sostenere - tramite il progetto "Democrazia partecipata" - questo lavoro di Giuseppe Borzellino perché, se è pur vero che su Delia è stato scritto tanto, è altrettanto vero che questo libro è unico nel suo genere. Infatti, ricostruisce e racconta la storia dei figli della nostra città caduti per difendere l'Italia, la nostra libertà, la democrazia.»
- dr. Gianfilippo Bancheri - Sindaco di Delia (CL)

La presentazione del libro di **Giuseppe Borzellino** a cura di Gianfilippo Bancheri, sindaco di Delia è significativa e racchiude in sintesi il lavoro svolto dall'autore.

Giuseppe mi ha spedito una copia cartacea e una "virtuale".

Ero certo dell'esistenza di persone buone, generose, appassionate del proprio paese e capaci di donare disponibilità, amore e prossimità. Ne ho avuto ulteriore conferma proprio oggi, ricevendo il pacco dalla Sicilia.

A distanza di ottant'anni, grazie a Borzellino, un siciliano di altri tempi e alla sensibilità del sindaco di Delia, ho avuto la possibilità di conoscere realmente ciò che è accaduto la notte dell'8 agosto del 1943, nel pieno di un'azione bellica, quando l'aereo di mio zio **Pietro Lauriola**, venne abbattuto nei cieli di Delia (CL).

Giuseppe ha ricostruito con grande professionalità e spirito di dedizione i momenti più significativi della tragica vicenda di guerra che ha interessato la mia famiglia e grazie anche ad uno straordinario documento emerso nelle sue ricerche ha finalmente fornito delle risposte certe ai tanti interrogativi.

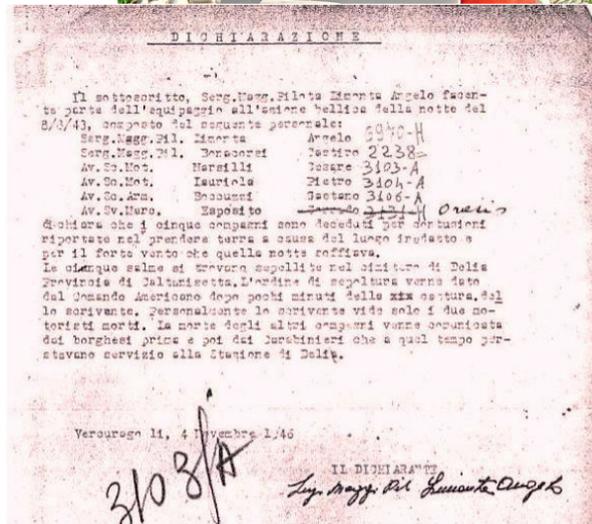
Nessuno prima di oggi era a conoscenza del numero preciso e dell'identità dei componenti l'equipaggio dell'aereo.

Sappiamo, grazie a Giuseppe, che ci fu un superstite e che venne catturato dai soldati americani. Grazie alla sua testimonianza si è fatta luce anche sulla dinamica dei fatti.

Tutto dettagliatamente riportato nel libro e corredato da documenti certificati.

Un libro interessante per gli argomenti trattati, per la caparbietà di dare «un volto» agli eroi delle guerre, per il ricordo di tanti «ragazzi» di Delia che hanno versato il loro sangue per la patria, perché ha tributato onori e meriti a gente sconosciuta, come mio zio, spinto solamente da amor di Patria.

Per ultimo, voglio ringraziare Giuseppe anche per aver posto sul cippo commemorativo fatto erigere dall'Amministrazione Bancheri, una foto dell'aviere Pietro Lauriola e complimentarmi non solo per l'encomiabile lavoro editoriale, ma anche per la sua capacità di donare senza nulla chiedere.



Trascrizione della dichiarazione del Sergente Maggiore Pilota Limonta Angelo (Prigioniero)

Il sottoscritto, Serg. Magg. Pilota Limonta Angelo facente parte dell'equipaggio all'azione bellica della notte del 8/8/1943, composto da seguente personale:
Serg. Magg. Pil. Limonta Angelo; Serg. Magg. Pil. Bonacorsi Castro; Av. Sc. Mot. Marsili Cesare; Av. Sc. Mot. Lauriola Pietro; Av. Sc. Arm. Bocuzzi Gaetano; Av. Sc. Marc. Esposito Orazio

Dichiara che i cinque compagni sono deceduti per contusioni riportate nel prendere terra a causa del luogo inadatto e per il forte vento che quella notte soffiava.

Le cinque salme si trovano sepolte nel cimitero di Delia Provincia di Caltanissetta. L'ordine di sepoltura fu dato dal Comando Americano dopo pochi minuti della cattura dello scrivente. Personalmente lo scrivente vide solo i due motoristi morti. La morte degli altri compagni fu comunicata dai borghesi prima e poi dai Carabinieri che a quel tempo prestavano servizio alla Stazione di Delia.

Vercurago li, 4 Novembre 1946

Il dichiarante
Serg. Magg. Pil. Limonta Angelo

Metal Globo S.r.l.
Tecnologia e design dell'infisso

Infissi in alluminio ed alluminio-legno - Carpenteria in ferro ed acciaio inox
Infissi in PVC - Infissi in legno - Porte per interni - Porte blindate - Porte basculanti - Porte sezionali

Zona Artigianale - loc. Mannarelle - Vico del Gargano (Fg) - 0884.993933 - fax 0884.792045
www.metalglobo.it info@metalglobo.it

Mimmo GUSMAI

Tra gli agrumi, la brezza del mare di San Menaio e le colline di Vico del Gargano nasce il nostro olio

Via G. Di Vagno, 52 tel./fax 0884.994221
VICO DEL GARGANO (Fg)

Onoranze Funebri - Piante e fiori

Galullo

0884.968707 - 348.0015783 - 340.5164735
di Antonietta Lauriola

dal 1979
Pasticceria di Maria
"il dolce della sposa"

Corso Umberto, 93 - VICO DEL GARGANO

BRACERIA ANTIPASTERIA Giulio Cesare

PIAZZA S. DOMENICO VICO DEL GARGANO

349.1273945

CHI SALE



ALESSIA DEL CONTE TRA LE PRIME 10 IN ITALIA PER IL BANDO "10 TESI PER LA SOSTENIBILITA"

Le più vive congratulazioni a nome mio, dell'Assessore alla Cultura Rita Selvaggio e di tutta l'Amministrazione Comunale, alla nostra concittadina **Alessia Del Conte** per il prestigioso riconoscimento conseguito lo scorso 10 Ottobre nella sede dell'Università Luiss di Roma.

Alessia si è classificata tra i primi dieci studenti a livello nazionale nel bando "10 tesi per la sostenibilità", promosso da Fondazione Symbola, Luiss e Unioncamere e con il patrocinio del Ministero dell'Università e della Ricerca.

Il successo del Bando è testimoniato dalle 2062 candidature provenienti da 86 Atenei italiani a conferma della sensibilità delle nuove generazioni verso i temi della sostenibilità e mostra la grande disponibilità di intelligenze e competenze del mondo accademico, talenti che l'Italia può mettere in campo nella sfida per costruire un'economia e una società più a misura d'uomo e per questo più capaci di futuro.

Visto il valore dei lavori svolti e l'elevato

livello di qualità degli elaborati presentati, la selezione si è articolata in due fasi: un comitato tecnico composto dalle 21 università aderenti, ha individuato i migliori 100 elaborati e poi un comitato scientifico - guidato da Paola Severino, presidente della Luiss School of Law, e da Stefano Zamagni, docente di economia all'Alma Mater Studiorum di Bologna - ha scelto i dieci vincitori.

L'originale elaborato di Alessia, dal titolo "L'economia circolare per un settore agroalimentare sostenibile: la percezione dei consumatori sul riuso creativo dei prodotti alimentari", proponeva la creazione di una pizza fatta con farina ricavata dai gambi di cavolfiore (normalmente prodotti di scarto) e, attraverso una mirata indagine di mercato, sondando la platea dei potenziali consumatori.

Brava Alessia, una delle eccellenze tra i giovani di Vico del Gargano.

Dalla pagina ufficiale Raffaele Sciscio - Sindaco di Vico del Gargano

«A volte basta poco per rendere tutto più piacevole!»

Con questo post su Facebook, l'Assessora **Lella Savastano** commenta la sostituzione della fioriera pubblica ormai non più utilizzabile e rotta da tempo.

Decoro e arredo urbano non guastano mai. Grazie per aver mantenuto la parola.



CHI SCENDE

Nessun commento. Basta la foto per descrivere il grado di inciviltà.



"Il centrosinistra di Emiliano targato Pd-M5S dimentica il Gargano"

"Il Gargano viene ancora una volta penalizzato e dimenticato in materia sanitaria dal governo Emiliano targato Pd e M5S. E questo nonostante i reiterati gridi d'allarme provenienti dal territorio e nonostante avessi sollevato già più di un anno fa una determinata criticità che non è stata risolta nell'ambito della implementazione delle Centrali Operative Territoriali".

Lo afferma il consigliere regionale di Fratelli d'Italia, **Giannicola De Leonardis**, chespiega.

"Con la delibera di Giunta n.625 dell'8 maggio 2023, infatti, si stabilirono le linee di implementazione delle cosiddette Cot, il cui obiettivo è assicurare continuità, accessibilità e integrazione dell'assistenza sanitaria e socio-sanitaria. In Capitanata sono 7 le Cot afferenti all'Asl di Foggia, compresa quella già attiva da anni di San Marco in Lamis, ma il distretto 53 del Gargano, che peraltro comprende Comuni ad alta affluenza turistica come Vieste, Peschici, Rodi Garganico e Isole Tremiti oltre a Cagnano Varano, Carpino, Ischitella e Vico del Gargano, non è stato incredibilmente preso in considerazione nemmeno dalla delibera della Asl di Foggia dello scorso 26 settembre che ha sancito l'attivazione delle Cot, finanziate con fondi Pnrr. Tale distretto, che peraltro non è il più piccolo dell'Asl foggiana - prosegue De Leonardis - ricade in una cosiddetta zona disagiata e avrebbe avuto bisogno di vedere potenziata la sanità territoriale o almeno avere gli stessi servizi di altre aree".

"Motivo per cui ho presentato una interrogazione urgente a Emiliano e Piemontese per chiedere interventi immediati volti a porre rimedio a questa grave dimenticanza di cui, a tutt'oggi, non se ne conoscono le ragioni. Bisogna restituire dignità al Gargano, affinché residenti e turisti abbiano la possibilità di contare su un minimo di assistenza che è un diritto da garantire anziché essere incredibilmente dimenticato - conclude De Leonardis".



Ferrante Elettrodomestici

Tv *hifi *frigoriferi *lavatrici *stufe *telefonini
via G. Di Vagno, 9 - Vico del Gargano - 0884.993621



di Pasquale Di Corcia
www.elettroferrante.it elettro.ferrante@gmail.com

MONACO CAR

AGENZIA PRATICHE AUTO Allianz ASSICURAZIONI

- I nostri servizi**
- Passaggi di proprietà
 - Bolli auto
 - Trascrizioni atti di vendita
 - Visure P.R.A.
 - Visure camerali
 - Targhette ciclomotori
 - Duplicati C.d.p.
 - Duplicati patente
 - Perdita di possesso
 - Radiazione per l'estero

Via della Resistenza, 7 - Vico del Gargano
0884.355073 - 334.1286157 - monaccocarvico@virgillo.it

ARREDAMENTI CAPUTO

TEL. E FAX 0884.996234
ARREDAMENTICAPUTO@GMAIL.COM



VIA S. D'ACQUISTO, 52
ISCHITELLA (FG)



A SAN MENAIO

APERTO TUTTO L'ANNO EL FUEGO



RISTORANTE - PIZZERIA BRACERIA 348.5949065

Instagram: [elfuego_ristorantepizzeria](https://www.instagram.com/elfuego_ristorantepizzeria)



Paposcia tipica vichese

SCANSIONAMI!!
listino digitale



Via Risorgimento, 56
Vico del Gargano (FG)
Info 349.3224003
348.3064458

AL PARCO MEZZI DELLA POLIZIA LOCALE SI AGGIUNGONO DUE MOTO

Consegnate stamane al Corpo della Polizia Locale due nuove moto Suzuki V-Strom 650 Abs che vanno ad arricchire il parco veicoli garantendo così una maggiore mobilità ed una migliore prontezza d'intervento sul territorio cittadino.

I mezzi, appositamente allestiti per i servizi di Polizia locale, sono stati acquistati grazie ad un finanziamento ottenuto nell'ambito del progetto di sicurezza urbana istituito dal Ministero dell'Interno in concerto con il Ministero dell'Economia e delle Finanze denominato "Prevenzione e contrasto dell'abusivismo commerciale e della contraffazione- spiagge sicure estate 2024-".

Dopo la benedizione dei motoveicoli da parte di **Don Lazzaro Molinaro**, il Comandante della Polizia Locale Francesco Delli Muti che si è alacramente speso nella stesura della relazione progettuale dice: "Le moto in dotazione permetteranno agli agenti di presidiare il territorio in maniera più capillare specie nei mesi estivi periodo in cui gli spostamenti in auto risultano più complessi e lenti in particolar modo quando il servizio si svolge tra le frazioni balneari di San Menaio, Calenella e Vico del Gargano.

Si continuerà viepiù a svolgere le attività di istituto, d'ora in poi in maniera più agevole e veloce soprattutto nei mesi estivi. E' un grande passo



avanti per la dotazione del Corpo. Un aspetto dinamico fortemente voluto dal Sindaco e dall'Amministrazione Comunale per continuare ancor di più ad erogare un servizio ottimale alla collettività e che ha trovato riscontro favorevole del Ministero dell'Interno che ha interamente finanziato l'iniziativa".

"Mi congratulo con il Comandante e con gli uffici

preposti per aver ottenuto, di concerto con l'Amministrazione Comunale, questo nuovo finanziamento - commenta il sindaco **Raffaele Sciscio** -

Questi due mezzi, grazie alla loro versatilità, saranno molto utili per presidiare e gestire la viabilità del territorio e per garantire il controllo della sicurezza stradale".



Actor Dei

Domenica 20 ottobre, alle ore 18.00, presso l'Anfiteatro "Carlo Hintermann" è andata in scena l'Opera Musical "Actor Dei, l'attore di Dio.

"Actor Dei" racconta la storia e il messaggio di un uomo eccezionale che ha fatto della sua esistenza un esempio di coerenza ed onestà, la più grande opera musicale su Padre Pio. Padre Pio, interpretato da Attilio Fontana, è l'Actor Dei, l'attore di Dio uomo di profonda azione e di poca parola, un vero combattente, una figura straordinariamente attuale. L'opera, con ben 23 artisti tra cantanti-attori, ballerini ed elementi di coro, è suddivisa in tre grandi momenti - la giovinezza, la maturazione spirituale e la costruzione dell'ospedale - rappresentati attraverso scene oniriche come il duello tra Padre Pio e il diavolo, suo alter ego, e quadri reali, veri e propri tableaux vivants di vita quotidiana.

Molto apprezzata la rappresentazione che ha visto tributare a fine spettacolo un lunghissimo applauso dal numeroso pubblico accorso.

Una bella serata culturale in un clima da fine estate.

INCONTRO DIBATTITO: PIANO DI RECUPERO DEL CENTRO STORICO

Si è svolto presso la Sala Consiliare del Comune il dibattito sul piano di recupero del centro storico di Vico del Gargano.

"Il nostro intento - ha esordito il Sindaco Raffaele Sciscio - è quello di tutelare e valutare la qualità degli interventi edilizi che insisteranno sul Centro Storico. Già da un anno ci siamo dotati di un regolamento che ne disciplina il rispetto di regole precise che però molto spesso non vengono rispettate. Da oggi avremo tolleranza zero per tutti e vigileremo con attenzione".

L'Architetto Michela Mezzanotte Dirigente dell'Ufficio Tecnico: "Con questo progetto intendiamo regolamentare tutti gli interventi architettonici che devono coniugarsi tenendo conto dell'armonia e

dell'identità storica del territorio. Nello sviluppo del PUE (Piano Urbanistico Esecutivo) ci siamo avvalsi di professionalità del posto che meglio di chiunque altro, per la profonda conoscenza dei luoghi, potranno aiutarci nello scopo di preservare gli ordini architettonici che necessitano di riqualificazione".

L'Assessore all'Urbanistica Raffaella Savastano, che ha fortemente voluto ed organizzato il dibattito, ha sottolineato l'importanza del momento di confronto con i cittadini e le Imprese nello sviluppo di un disegno così importante per il futuro di Vico del Gargano.

Parola poi all'equipe incaricata dell'elaborazione del lavoro. "Siamo orgogliosi - dice l'Architetto Michele Giglio - di essere stati coinvolti in un lavoro così gravoso ma allo stesso tempo prestigioso. Il nostro obiettivo principale è quello di "congelare" la



situazione attuale preservandone la memoria storica, che nonostante qualche intervento "sopra le righe" degli scorsi decenni, si è conservata relativamente conforme agli aspetti originali dell'età medioevale.

☎ 0884.994449 - 0884.593854

TOTARO SERVIZI

AUTORIZZATO M.C.T.G. REVISIONE AUTO E MOTO (dal 1978)

VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI RIPARAZIONI AUTO E MOTO

totaroservizi@icloud.com
Via della Resistenza, 106 - Vico del Gargano (Fg)

villaggio **CALENELLA**

BUNGALOW | CAMPING | SPORT

C.da Calenella S.S. 89 Km 78,500 - Vico del Gargano
0884 968105 fax 0884 968465
info@calenella.it calenella.it

TABACCHERIA LORY

IL GIOCO DEL LOTTO

SELF SERVICE 24 H
Ric. LOTTO n. 1607
Riv. Tabacchi n. 4
Profumeria - Pelletteria
Articoli da Regalo - Fotocopie
Servizio Fax

Postepay
SUPER ENALOTTO
Bollettini postali

Via Papa Giovanni XXIII, 85 - tel. 0884.994151 - 994762

Biancheria Merceria Pupillo

Tessuti e tendaggi

Via Papa Giovanni, 103 Vico del Gargano - 0884.993750

Vasto assortimento di pigiama invernale uomo donna RAGNO, GIAN MARCO VENTURA e altre, vasto assortimento pigiami neonati e bambini DISNEY. Trapunte CALEFFI marimoniali e singole anche DISNEY. Prodotti per neonati e intimo uomo donna e bimbi.

NUOVI ARRIVI - Esclusivista del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

Baia Calenella

VILLAGGIO TURISTICO

Strada Statale 89 - tra San Menaio e Peschici
Tel. 348 827 3850
www.baiacalenella.com

Roberta Pompeo

PERMANENT MAKE UP

PIERCING - MICROBLADING
DERMOPIGMENTAZIONE
EXTENSION CIGLIA

☎ 333.135 8940