

**L'EDITORIALE** di Michele Lauriola

Nella classifica delle «cose più fastidiose», oltre ai tempi biblici di attesa per un esame clinico di media complessità, è sicuramente annoverabile tra i primi posti «la lentezza» della burocrazia e l'atavico «squillo» del telefono a cui nessuno risponde.

Ho provato ad ascoltare le giustificazioni e le motivazioni ma sinceramente non mi hanno convinto.

L'estate vichese è alle porte e il programma delle manifestazioni si preannuncia ricco di grandi nomi dello spettacolo, del teatro e della musica.

Speriamo che la nostra cittadina, come da tradizione, dimostri i suoi modi e il suo garbo nell'accoglienza e nella ricettività, iniziando magari dalle strade e dalle piazze percorribili.

Capitolo a parte i parcheggi, ma avremo modo di parlarne.

In questi giorni non si fa altro che «vantarsi» di voli, di aeroporto e di sanità.

Volevo ricordare ai «portatori sani di successi», che già negli anni 2000 a Foggia si volava e un certo «ospedale di comunità» era già funzionante a Vico del Gargano.

Di solito si gioisce per ciò che si inaugura...

Una volta i piccoli paesi si alimentavano di pane e pallone e molti dei nostri ragazzi erano «distratti» dai campi di terra e di sabbia con magliette sudate su terreni sparsi in tutta la provincia.

Oggi l'attività più praticata è il «calciophone». Lunghissime gare sul divano o sulla poltrona di casa che vede protagonisti due solo atleti.

La lista delle attività svolte con il telefonino potrebbe allungarsi ma non è necessario ricordarvele. Ormai è di dominio pubblico.

Trascorriamo ore e ore con il nostro insostituibile amico, confidente, alleato, complice e collaboratore fedele ed abbiamo stravolto il nostro modo di vivere, di pensare, di intervenire, di socializzare, di lavorare.

Una volta esisteva «l'opinione pubblica» che caratterizzava e poneva argomenti di discussione e di confronto.

Esistevano i partiti politici, luogo di riunione, di programmazione, di condivisione e talvolta di scontri.

Esisteva una vera rappresentanza, fatta da uomini schierati che partecipavano in modo costante e impegnato ad attività culturali e politiche.

Oggi, purtroppo, tutto o quasi, è stato demandato alla forza dirompente della rete e dei social, dove tantissimi confondono il verbo essere o avere con gli (h)anni che passano...

## DI PADRE IN FIGLIO: LA FAMIGLIA BASILE, ALLEVATORI PER PASSIONE! QUANDO L'AMORE UNISCE...

a pagina 2



**IL CANNONE DI VICO**

a pagina 4

**«NON SIAMO INVISIBILI...»**

LA DRAMMATICA STORIA DI ROBERTO SCIOTTA

a pagina 5

**FRANCESCO RENGA**

a pagina 8

**A VICO DEL GARGANO**

**GIORGIO PANARIELLO, NINO FRASSICA E CHRISTIAN DE SICA**

NEL NUOVO ANFITEATRO DI VICO DEL GARGANO

I biglietti sono già in vendita (a pagina 8)

**Aria di Vico**

**Casa Vacanze**

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

**TERRAZZA SAN PIETRO**

- PIZZERIA
- BRACERIA
- BAR

Viale San Pietro  
VICO DEL GARGANO  
366.6215575

**DATTOLI**

— 1937 —

**ABBIGLIAMENTO**

VICO DEL GARGANO

# DI PADRE IN FIGLIO: LA FAMIGLIA BASILE, ALLEVATORI PER PASSIONE!

Generazioni di allevatori hanno tramandato l'amore per gli animali oltre ad un mestiere antico e importante per i nostri territori.

Il Gargano dei primi del '900 vantava tanti piccoli allevamenti che erano sostentamento, sopravvivenza e commercio, in un territorio lontano dalle dinamiche produttive, dai primi moti industriali e dalle distrazioni cittadine. Nonno Michele viveva e lavorava a Carpino.

La vita in campagna era scandita da ritmi naturali. Il sole, la luna, il vento, le stelle, il «rumore» delle stagioni con la flora e la fauna e quello dei «campanacci», testimoni sonori di mucche e capre al pascolo.

Quella che state leggendo è la storia di un'intera famiglia: nonno Michele il capostipite, papà Nicola e il «nostro» Michele, giovane erede che ha fortemente creduto nei valori fondanti ricevuti sin dalla tenera età e la sua compagna Alessia.

Papà Nicola, anche lui sin da giovanissimo aveva manifestato grande passione per gli animali, guidato dal suo maestro che era anche veterinario. Quando decise di ingrandire la propria azienda con l'acquisizione di una grande fetta di territorio, le «Mannarelle» in agro di Vico del Gargano, determinò anche la scelta del suo figlio maschio.

## LA STORIA DI MICHELE

Il figlio maschio è proprio Michele, il ragazzo a cui non piaceva la scuola ma che adorava le galline e le mucche del papà e con cui trascorrevano ore e ore in loro compagnia tanto da allertare la mamma, quando ormai sera, rientrava a casa in bicicletta, sempre con notevole ritardo.

«A quell'epoca non c'erano telefonini, commenta Michele con aria sorridente e con quel piglio sicuro e fiero da giovane determinato, ed io non mi rendevo conto del tempo che passava, «incantato e affascinato» da un mondo che mi apparteneva sempre di più e che sentivo mio».

Gli anni passano in fretta, Michele parte per il servizio militare di leva con la disperazione nel cuore, pur sapendo di lasciare i suoi animali in mani sicure come quelle del padre Nicola. Il suo primo pensiero quando telefonava a casa era per i suoi «animali» e contava ogni giorno le ore che lo separavano dalla licenza.

«Ho sviluppato e fatto crescere la mia azienda con grandi sacrifici, lavorando anche la terra, altra mia passione. Ho cercato di coniugare gli insegnamenti severi di mio padre che hanno formato il mio carattere alla responsabilità e alla rinuncia, con la realtà dei giorni nostri, e non sempre è stato facile. Anzi.» Commenta così il «nostro Michele», che sottolinea: «I giorni di festa sono per noi allevatori, giorni normali e potete capire benissimo il motivo. Il rosso sul calendario non è un colore che i nostri amici a quattro zampe riconoscono. Ma il nostro lavoro è anche il nostro mondo e lo

viviamo con serenità, consapevoli sin dal principio. Allargare gli orizzonti e la fruibilità del mio impegno giornaliero ha significato anche condividere questo «paradiso» con gli altri, con la mia gente e con i turisti. E' nata così la mia idea di agriturismo nel cuore della natura incontaminata del Gargano. Offrire i migliori prodotti della terra a chi ha la fortuna di venirci a trovare. Dopo due anni di fermo dovuto alla pandemia, finalmente si ricomincia!»

Nelle parole di Michele, tutto lo slancio e la voglia di fare per dimostrare che i sacrifici ripagano con grandi soddisfazioni, le tante privazioni.

## UN AMORE GRANDE LEGA LE PASSIONI

«La mia fortuna è stata anche quella di conoscere Alessia, la mia compagna da oltre due anni, una ragazza di 26 anni che lavorava come sarta fino a poco tempo fa. Poi l'amore ha fatto il resto...»

Negli occhi di Michele, sorridente e visibilmente contento, la gioia immensa nell'aver trovato un valido aiuto ma soprattutto la condivisione di un «sacrificio» dettato dal cuore, che fa dimenticare la fatica e le difficoltà, e rappresenta un'iniezione di fiducia per i progetti futuri professionali e di vita.

## ALESSIA, NON SOLO AMORE...

«Due anni fa circa ho conosciuto Michele. Sono sempre stata affascinata dal suo lavoro anche se non avrei mai pensato fosse così duro fare l'allevatore. Lui accudisce le sue creature come fossero dei figli e questo mi ha colpito molto. Ho deciso di lasciare il mio lavoro da sarta e dedicarmi a lui e a questo mondo faticoso ma bello. Non pensavo che le mucche fossero animali tanto intelligenti. Ho imparato a sapermi avvicinare e Michele mi trasmette giorno per giorno la passione per questi esseri viventi.»

Le parole di Alessia sono pietre scolpite, che restano impresse e fanno riflettere sul ruolo dei giovani e del loro voler «essererci», contribuendo a scrivere pagine di storia e di vita.

«Michele cerca sempre di dare ai suoi animali



tutti i comfort possibili; facciamo la transumanza nei periodi più freddi dell'anno per non far mancare alle mucche erba verde e fresca e per non farle patire le temperature basse dell'inverno e il caldo torrido dell'estate. Attenti e vicini quando partoriscono, così da essere pronti per ogni evenienza, viviamo l'evento con grande trasporto emotivo. Più guardo il suo lavoro e più lo stimo come persona, con la sua capacità di trasmettermi la sua incredibile dedizione, passione e forza di volontà. Mi ha insegnato a mungere, a fare il caciocavallo e le mozzarelle. Quando le fa lui mi sembra tutto facile, poi quando ci provo io, mi rendo conto invece di quanto sia complicato. Ma voglio diventare brava come lui imparando tutto il necessario per poterlo accompagnare negli anni che verranno. Quello che mi auguro e che tutti i progetti che abbiamo in mente si possano realizzare, anche se sarà faticoso non importa e spero che questa piccola azienda possa diventare una grande realtà.»

Ed io spero che la storia di Michele e Alessia possa viaggiare «oltre» i confini delle Mannarelle ed essere da esempio per tanti altri giovani.

Michele Lauriola



Macelleria - Salumeria  
Ortofrutta  
**Centro Spesa**  
SUPER  
MERCATO Viale S. Pietro, 9 Vico del Gargano



**Pasticceria**  
da Enzo



Via Caracciolo (di fronte ex Caserma dei Carabinieri)  
VICO DEL GARGANO

**349.7392028**

# FONTANA VECCHIA E SANTA MARIA PURA IL GREMBO ANTICO E DIMENTICATO DI VICO

Vivono nel silenzio dei luoghi dimenticati, S.Maria Pura e la Fontana Vecchia. Ai margini del centro storico di Vico del Gargano.

La chiesa, a metà di una strada che scende sinuosa, regala da dietro un cancello candore e semplice geometria di linee. Scendendo ancora, la Fontana Vecchia, sul fondo di un catino naturale, sembra immersa nella luce ferma o appena baluginante di un fondale acquoreo. Le sponde che si inerpicano sui pendii della valle intrecciano cespugli fitti e inselvatichiti. Al centro giganteggiano maestosi platani. Si squamano i poderosi tronchi e le foglie in alto aleggiano appena. Circondano la Fontana di ottocentesca eleganza, a due vasche sovrapposte e decrescenti. Le sostiene un basamento ottagonale sulle cui facce erano ancorate le vasche in cui l'acqua cadeva generosa. Ora è secca e muta. Come le bocche del lavatoio, più in basso, le cui pietre biancheggiano levigate dalle mani di una catena infinita di donne, lavandaie. Ai lati del catino due alvei, anch'essi ormai prosciugati. Quello a sinistra riforniva l'Asciatizzi, l'unico corso perenne del Gargano. Oggi è scomparso alla vista. Incanalato, rubato da un impianto di depurazione, non salta più, spumeggiante come un tempo, da 450 metri al mare con corso brevissimo. Né fa più girare le pale di ben 9 mulini che lo accompagnavano fino all'ultimo: Mulino di mare. In passato l'Asciatizzi è stato di vitale importanza anche per quegli uomini, di un alto medioevo ferrigno che, spaventati dalle continue incursioni piratesche, si nascondevano nelle campagne intorno. Ed è stato in seguito la vita anche per quel grappolo di casupole, Civita, primo nucleo di Vico affacciato sulla valle.

Per raggiungere la Fontana uomini e animali scendevano e poi, attinta l'acqua, arrancavano per un erto e faticoso tratturo. L'abbondanza, la preziosità, ma anche la malia dell'acqua, devono aver ispirato, un culto e forse anche la nascita di templi. Non se ne sono rinvenute tracce, ma il geografo Strabone (63 a.C.-23 d.C.) ne accredita l'esistenza nei suoi scritti.

Dunque la valle dell'Asciatizzi e le sue acque sono state un grembo primigenio di vita, di storia, investite, nell'immaginario popolare, di una sacralità purificatrice. Trascorsi i secoli, tra Seicento e Settecento, il luogo si rivestì di una nuova spiritualità con l'edificazione della chiesa dedicata alla Vergine, Pura, e di un cimitero che nel ricordo ancora commuove: delle vergini e dei fanciulli.

Nello stesso periodo l'Asciatizzi e le altre sorgenti, l'ambiente climatico felicemente predisposto dalla natura e una circostanza storica fortuita cambiarono l'agricoltura. E, a catena, il paesaggio delle campagne, l'economia e la società di Vico. La circostanza fu data dall'arrivo del portogallo ad opera, si ipotizza, dei Portoghesi. Non era il frutto già conosciuto dalle Crociate e dai pellegrinaggi alla Grotta dell'Arcangelo: il melangolo, ovvero l'arancio amaro. Che era un pomo bello da vedere, e da far vedere nei pesanti vassoi delle mense ricche ...., così evocativo del sole, dell'oro....ma sfortunatamente dal sapore brusco fino alle lacrime. Il nuovo frutto era al contrario zuccherino. Buono. Molto. Si incominciò a coltivarne la pianta e a creare con uno sforzo immane i primi agrumeti. Con essi nascevano i giardini. E i giardinieri. Figure nuove, queste. Non più solo caparbi contadini, ma anche uomini via via sempre più ricchi di nuovi saperi esperienziali: regolatori delle acque e artefici di manufatti: canali, conche ..... affioranti ancora oggi qua e là nel terreno. Il passaggio non fu né rapido né leggero. Niente Stato, niente capitali, niente macchine! Generazioni di contadini si spaccarono schiena e braccia unicamente con l'aiuto di sempre: asini, muli e cavalli. Fu addomesticato un territorio di boscaglie e macchia intricata. I terreni aspri, di balzi, valloni, spuntoni rocciosi furono ammansiti. Terra e rocce frantumate con le mine vennero trasportate per alzare, colmare, spiettare e innalzare frangiventi e macère. Sono queste ultime i monumenti più significativi di uno sforzo epico. E identificativi di un paesaggio. I contadini-giardinieri esercitarono, inoltre, un ammirevole senso della collettività nella giusta e condivisa ripartizione delle acque, superando anche conflitti ricorrenti con i mugnai. Applicarono ingegno nella rigorosa geometria disegnata dai canali grandi e piccoli che dissetavano le piante: una sorta di albero della vita ruscillante. Alla fine il paesaggio, non parcellizzato in poderi o campi come altrove, ma in giardini dal verde declinato in sfumature diverse, comunicò rigoglio e bellezza. E portò benessere. Possiamo immaginare lo stupore di chi arrivando dal Tavoliere affocato e siccitoso, si sia trovato immerso in un'oasi di frescura e salubrità. In un tempo in cui la malaria falciava impietosamente la gente garganica più che altrove, in alcuni agrumeti nascevano o si rianimavano casali come Canneto, dove i bambini mangiavano pane, arance e ..... aria buona.



Di questa trasformazione epocale di un'economia, di una società e di un paesaggio, sia rurale che urbano, insostituibile protagonista fu l'acqua dell'Asciatizzi e di altre sorgenti minori. E il luogo delle acque in cui sacralità, pietà popolare, fatica e storia sono simbolicamente raccolte in un abbraccio rotondo è Santa Maria Pura.

prof.ssa Ivana Schiaffi di Monte

## LETTERA IN REDAZIONE

La vita? Per me è una tempesta dove non esce mai il sole. Da piccola la immaginavo bella, con un futuro stratosferico e tanta gioia. Ma all'improvviso arriva la tempesta e pensi che possa passare in fretta. Ma non è così, purtroppo, perché accadono cose che mai avresti immaginato.

Resti immobile, non sai cosa fare. Ti si gela tutto e pensi di sparire, diventare invisibile. Il dolore ti distrugge e ti chiedi il «perché» è successo. Cerchi aiuto e vieni accolta, ma non basta.

Dovevo farlo prima e farlo subito.

Non ti crede nessuno. Non ci sono prove. La tua parola contro la sua, con il rischio di dover addirittura risarcire...

Solo perché non ho parlato subito!

Mi vergognavo, avevo paura. Poi ho trovato il coraggio ma non è servito a niente. Anzi ho avuto l'effetto contrario.

Il mio sfogo è un messaggio a tutte le donne: non subite, non restate in silenzio, non credete a ciò che vi fanno credere.

Quando poi capirete sarà troppo tardi.

Ve lo urlo con il cuore, quello che mi è rimasto.

**Baia Calenella**

**VILLAGGIO TURISTICO**

Strada Statale 89 - tra San Menaio e Peschici  
Tel. 348 827 3855  
www.baiacalenella.com

**Biancheria Tessuti e tendaggi**  
**Merceria**  
**Pupillo**

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.

Esclusivista del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

**Onoranze Funebri - Piante e fiori**

**Galullo**

0884.968707 - 348.0015783 - 340.5164735

di Antonietta Lauriola

**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

**È L'OLIO DEL GARGANO**

**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)

# IL CANNONE DI VICO, BLITZ E LA «500» BLU...

La memoria abitata conserva ricordi indelebili e ci proietta in luoghi del cuore tanto cari quanto malinconici.

Negli anni '70 la salute dei cittadini era affidata ai pochi medici di famiglia presenti nel paese, valenti chirurghi con un notevole bagaglio di conoscenze.

Spesso erano chiamati ad intervenire in situazioni anche gravi, armati della sola esperienza e privi di mezzi diagnostici di un certo livello. Il loro lavoro era prezioso e molte volte la tempestività della cura, evitava guai peggiori.

Un po' tutti gli dobbiamo riconoscenza.

Alla fine di corso Umberto, prima di giungere a «Fuoriporta», una delle piazzette più importanti del secolo scorso, fa bella vista di sé un grande portone in legno all'ingresso di un elegante e imponente palazzo che ha ospitato sino a non molti anni fa, lo studio del mio primo medico: l'indimenticato dottor Mario Maroni.

Già Ufficiale medico della Marina Militare, sempre elegante, sobrio, autorevole, essenziale nella conversazione, il dottor Maroni sapeva regalare sorrisi e sicurezza, specialmente in noi piccoli pazienti, tra aghi e fili sempre pronti a ricucire le «ferite» che, nell'età della spensieratezza, era facile procurarsi.

Salire di corsa le scale, sedersi nella sala d'aspetto in attese interminabili, la ricetta stretta in mano per un ritorno a casa veloce o un salto nella farmacia Di Palma a pochi passi dalla strada, sono momenti che resteranno impressi nella mente e nel cuore.

Ma la grande curiosità insieme all'oggetto dei desideri di un giovane adolescente alle prese con i primi libri di storia, era e rimane tuttora legata ad una grande arma da guerra all'interno del palazzo: il cannone!

Quel famoso e intoccabile cannone che ogni ragazzo di Vico ha visto o sentito nominare.

Sembrava enorme, maestoso, come la nostra immaginazione...

Passavo spesso di lì per svariati motivi, per comprare il pane da «Nginsch», il forno storico di Fuoriporta o per «vedere» le prime radioline in vetrina in un negozietto gestito da una gentile signora, sede oggi di una pizzeria dove è possibile gustare la famosa «paposcia».

Tutte le scuse erano buone per dare una sbirciatina al cannone con il portone sempre aperto...

*«Il famoso cannone in realtà è un Obice 75/13 Skoda 7.5 cm Vz1915 ed era in dotazione all'esercito austro-ungarico che lo usava come artiglieria da montagna durante la Grande Guerra soprattutto sull'Altopiano del Carso contro l'Italia. Alla fine del conflitto alcuni esemplari furono acquisiti come preda bellica da parte dell'esercito Italiano e rinominati Obice 75/13 mod. 15. Utilizzato anche durante la Seconda Guerra Mondiale è rimasto in servizio fino al 1964. Dopo pochi anni il Ministero della Difesa li ha resi inutilizzabili e venduti all'asta. Uno è venuto ad abitare con noi nel portone e dal 1969, se non sbaglio, non si è più mosso e continua a farci compagnia. Alcuni anni fa ne ho visto uno identico nel Parco della Rimembranza che sorge ai piedi del Sacratio Militare di Redipuglia vicino Gorizia».*

Alcuni anni fa ne ho visto uno identico nel Parco della Rimembranza che sorge ai piedi del Sacratio Militare di Redipuglia vicino Gorizia».

La puntuale e chiara descrizione di Pietro, mio amico di lunga data, figlio del compianto dottor Mario, a distanza di cinquant'anni, mi proietta indietro nel tempo, soddisfa le mie domande e mette fine alle tante fantasiose ipotesi formulate ed ascoltate.

La verità però, non potrà mai cancellare i sogni ad occhi aperti di un bambino, che narrava leggende impensabili e sfidava con il pensiero le potenze mondiali, forte di quello «strumento» da guerra nel portone del suo dottore.

Se la storia non si può cancellare, non saranno certamente le tastiere di oggi e i post sui social a farmi dimenticare, oltre al cannone che è sempre lì immobile a guardia del paese, il cane pastore e la «500» blu del mio dottore.

Michele Lauriola



## VICO, 8MILA EURO A CHI

### APRE UNA NUOVA ATTIVITÀ

**PUBBLICATO IL BANDO, LE DOMANDE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE ENTRO IL 24 GIUGNO 2022**

Ottomila euro a fondo perduto per l'avvio di nuove attività commerciali, artigianali e agricole nella zona di valorizzazione commerciale: il Comune di Vico del Gargano, con apposito bando, ha dato seguito a quanto aveva annunciato. Chi aprirà una nuova attività nell'area definita dalla deliberazione di Consiglio Comunale n.21 del 23.5.2022, potrà ottenere 8mila euro da impiegare a sostegno della propria iniziativa.

Le attività a cui sarà assegnato il contributo dovranno essere avviate entro 6 mesi dalla comunicazione di erogazione del contributo da parte del Comune di Vico del Gargano e, inoltre, dovranno impegnarsi a mantenere tale attività per almeno 5 anni. Il bando è stato pubblicato sul sito internet ufficiale del Comune di Vico del Gargano, nella sezione «PRATICHE» raggiungibile attraverso il link <https://servizionline.hypersic.net/cmsvicolodelgargano/servizionline.aspx>.

I moduli per la presentazione della domanda di finanziamento, a pena di esclusione, dovranno essere compilati entro e non oltre le ore 24.00 del giorno 24 giugno 2022, esclusivamente mediante la piattaforma telematica e dovranno riportare l'identificativo della marca da bollo da 16 euro. I contributi da 8mila euro saranno assegnati alle aziende nel rispetto della graduatoria e fino a esaurimento dei fondi disponibili pari a un totale di 75mila euro.

Le risorse per l'erogazione del contributo derivano dal 'Fondo di sostegno ai comuni marginali per gli anni 2021- 2023, con l'obiettivo di favorire la coesione sociale e lo sviluppo economico nei comuni colpiti dal fenomeno dello spopolamento e per i quali si riscontrano rilevanti carenze di attrattività per la ridotta offerta di servizi materiali e immateriali alle persone e alle attività economiche, nel rispetto della complementarità con la strategia nazionale per le aree interne. Il Fondo mobilita complessivamente 180 milioni di euro assegnati a 1.187 comuni.

**Antipasteria La Giara**  
Forno a legna  
**PIZZERIA**  
Viale Cappuccini, 13 - Vico del Gargano  
info: 338.3340433

ristorante pizzeria  
**eco del Mare**  
specialità pesce  
**SAN MENAIO 347.9153363**

**fsm**  
**Afferrante**  
sicurezza e medicina  
del lavoro  
Via S. Filippo Neri, 60 - Vico del Gargano

0884.994449 - 0884.593854  
**TOTARO SERVIZI**  
AUTORIZZATO M.C.T.C.  
REVISIONE AUTO E MOTO  
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

## «NON SIAMO INVISIBILI, MA PERSONE BISOGNOSE DI AIUTO!»

La lettera ad un papà che diventa leva capace di sollevare dubbi e sensibilità. Testimonianza autentica e surreale, mette a nudo le fragilità dell'essere umano fortificandone il messaggio e la speranza. Una figlia che ama il padre è normale... ma le sue parole non lasciano indifferenti...

### LA LETTERA

*Ciao, il mio nome è Rosanna e sono qui a raccontarvi cosa è successo al mio papà. Ogni giorno mi chiedo perché il mio papà deve essere condannato a vivere la sua vita nel dolore. Io ho solo 8 anni e vorrei riavere il mio papà forte e sorridente come era prima, ma i dottori dicono che lui ha una malattia...l'hanno chiamata: fibromialgia. Questo mostro cattivo mi impedisce di abbracciarlo, di vederlo sorridere, ed impedisce a lui di lavorare e di vivere la sua vita. Quando il mostro viene a trovarlo, le sue gambe non gli consentono di camminare, la sua mente dimentica tutto, la sua pelle brucia, la sua bocca diventa viola, il suo corpo si riempie di lividi ed inizia ad aver paura di tutto (soffrire di attacchi di panico). Lo vedo piangere, soffrire, disperarsi...ed io non posso fare niente, e mi chiedo perché deve vivere così...  
... poi mentre mi guarda negli occhi mi sussurra: stai tranquilla cuore di papà, sto bene. Ma io non gli credo perché, anche se piccola, so che non è così.*

### LATESTIMONIANZA

«Mi chiamo **Roberto Sciotta** e pubblico la lettera di mia figlia perché voglio parteciparvi una storia. Gli occhi di una bambina raccontano cosa vuol dire vivere al fianco di una persona malata.

Una delle patologie di cui soffro è la fibromialgia, che provoca dolori muscolari diffusi associati ad affaticamento, rigidità, insonnia e alterazione dell'umore.

Non sono un medico e non posso certificare la scientificità delle azioni, ma sono certo di aver avuto una grave reazione al vaccino anticovid inoculatommi durante un open day a Sannicandro, infatti la prima diagnosi in Pronto Soccorso è stata quella di vasculite. Sono stato sei volte al Pronto Soccorso ma non mi credevano fino a quando il ricovero presso Casa Sollievo ha decretato la prima diagnosi: **fibromialgia**.

Nonostante le cure ho continuato a stare male e sono stato visitato da un medico specialista che mi ha diagnosticato anche altre malattie molto serie del sistema immunitario, forse più importanti della fibromialgia».

### QUAL E' LA SITUAZIONE ODIERNA?

«Sono in cura e adesso devo iniziare la terapia. Il percorso è lungo... La fibromialgia è una malattia che più di altre rende la vita pesante a tratti anche straziante per il dolore che è cronico e non è in un punto specifico,

varia da un arto all'altro e ti condiziona notevolmente. Sono stanco, sono diventato anche ipersensibile ai cambi di temperatura e d'inverno sono costretto ad indossare il passamontagna».

### RIESCI A VIVERE DEL TUO LAVORO?

«Ormai è un anno che non lavoro più e come me anche tanti altri con le stesse patologie. Facevo il camionista e mi piaceva moltissimo, ma mi hanno detto che non potrò più fare quel tipo di lavoro. Garantivo alla mia famiglia un tenore di vita dignitoso e ricco di speranza. Oggi sono un malato invisibile, non riconosciuto dalle istituzioni. Mi tocca pagare tutte le medicine e sono consapevole che le malattie rare non hanno ancora una vera e propria cura.

In Italia siamo più di tre milioni e la ricerca non riesce a venirne a capo, anche perché non ha abbastanza mezzi e risorse umane».

### PERCHE' IL TUO GRIDO DI DOLORE?

«Il mio scopo è di sensibilizzare la gente. A Sannicandro il Comune è diventato Ente a sostegno della Fibromialgia. Vorrei che anche Vico e Rodi sposassero questo progetto. E' un aiuto simbolico, ma permette a tanti di sapere che esistiamo, non siamo invisibili.

La malattia è fatta di dolori, di pensieri e soprattutto di persone che hanno bisogno di aiuto.



La mia preghiera è rivolta a voi perché possiate conoscere la triste storia di chi, come me, soffre di questa malattia invisibile. Nella speranza che possa essere conosciuta e con l'aiuto della ricerca, sconfitta.

Il mio appello è anche per le istituzioni. Se non posso più lavorare come faccio a vivere? Posso fare un lavoro compatibile con la mia condizione di malato? Occorre trovare una soluzione immediata per dare risposte in tempi brevi a quanti oggi sono «invisibili» a tempo indeterminato. Grazie a tutti». (m.l.)



**MACELLERIA**

**DANESE**

*A iucciarotje de 'Nchinche*

Since 1963

**Corso Umberto, 49 - Vico del Gargano**  
**0884.661419**

**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

**MONACO CAR**

AGENZIA PRATICHE AUTO 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

Corso Umberto, 103 - Vico del Gargano  
0884.355073 - 334.1286157 - monacocarvico@virgilio.it

**Nani** **ESCLUSIVA BURGER**  
sia di carne che di pesce

- RISTORANTE
- BRACERIA
- PIZZERIA

Corso Carmine, 58  
Vico del Gargano

**348.9731449**

TUTTI I PANINI VENGONO ACCOMPAGNATI CON UNA PORZIONE DI PATATINE

**BASILE PETROLI**

**Francesco Colafrancesco**

**area di servizio**  
Piazza San Francesco  
Vico del Gargano (Fg)

# OBESITÀ, LA PANDEMIA PARALLELA

Al polo opposto della scala rispetto alla malnutrizione, l'obesità è uno dei maggiori problemi di salute pubblica attualmente in ascesa: si parla, infatti, di globesity. Come una vera e propria pandemia, l'obesità, che fino a pochi decenni fa era decisamente in netta prevalenza nel continente americano, ormai presenta dei numeri importanti anche nei paesi Europei. "L'americanizzazione alimentare" che prevede una dieta ricca in grassi saturi, materie prime elaborate, una ristorazione basata sul principio del Fast Food, lontano anni luce dalla nostra dieta mediterranea, è una delle cause dell'aumento dei numeri di obesi in Italia.

L'obesità è definita come "condizione medica caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo che rappresenta un rischio per la salute" e soltanto nel 1995 è stata ufficialmente riconosciuta come patologia vera e propria. Una semplice misura del grado di obesità è il BMI (Body Mass Index), che si calcola dividendo il peso in chilogrammi per il quadrato dell'altezza in metri. Il range considerato "normale" è tra 18.50 e 24.99 kg/m<sup>2</sup>. Si definisce "obeso di I classe" un soggetto con BMI 30.00-34.99 kg/m<sup>2</sup>; "obeso di II classe" un soggetto con BMI 35.00-39.99 kg/m<sup>2</sup>; "obeso di III classe" un soggetto con BMI 40.00 kg/m<sup>2</sup>.

Secondo recenti dati dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) oltre 1 miliardo di persone in tutto il mondo sono in sovrappeso, di cui almeno 300 milioni sono obesi. In Europa l'incidenza della malattia è aumentata di 3 volte nelle ultime 2 decadi ed è destinata a raddoppiarsi nei prossimi 30 anni se non si interviene.

In Italia, l'obesità è in preoccupante aumento: dal 1994 ad oggi è aumentata del 25%, con un ritmo di crescita dell'8% ogni anno. Il 32% degli adulti risultano essere sovrappeso, mentre l'11% sono obesi. Inoltre, sembra che solo il 5% della popolazione obesa richieda un consulto medico, mentre il 95% si affidi ai consigli dietetici dei media.

I costi sanitari e sociali dell'obesità e del sovrappeso sono ormai più elevati di quelli derivati da fumo e alcolismo. In una ricerca del 2009 condotta dall'Università Sant'Anna di Pisa, il costo annuo stimato dell'obesità risulterebbe essere di 8,3 miliardi di euro, pari al 6,7% della spesa sanitaria pubblica.

Le cause dei costi sono da mettere in rapporto alle lunghe degenze, ai farmaci utilizzati, all'invalidità lavorativa e alle visite ambulatoriali. Il 7.2% degli obesi ha un'attività lavorativa ridotta e ben il 5.5% abbandona



l'attività lavorativa stessa.

Inoltre, l'obesità è una condizione direttamente correlata all'insorgenza di gravi patologie, in particolare diabete mellito di tipo II, ipertensione arteriosa, infarto del miocardio, insufficienza respiratoria, apnee ostruttive del sonno, patologie epatiche, vasculopatie, ictus, malattie articolari, alterazioni della sfera sessuale. Recenti lavori dimostrano inoltre una correlazione tra obesità grave e patologie neoplastiche, come cancro del pancreas, colon e seno. Tali comorbidità incidono sulla qualità di vita delle persone che ne sono affette, riducendone le aspettative di vita di quasi 15 anni.

L'obesità patologica può essere gestita e trattata con approcci comportamentali o nutrizionali; per i pazienti che non rispondono alle terapie mediche conservative e presentano altre patologie associate potrebbe trovare indicazione la Chirurgia Bariatrica: branca della chirurgia generale che si occupa del trattamento di pazienti affetti da obesità patologica. Come ogni tipo di intervento chirurgico, comporta un periodo di degenza variabile e una possibile serie di rischi e di complicanze.

A tal proposito in Italia è nata una società scientifica che stabilisce linee guida ben precise per i pazienti obesi, con un'età compresa tra i 18 e i 60 anni, che possono giovare della chirurgia bariatrica: la S.I.C.O.B (Società Italiana di Chirurgia dell'Obesità e delle malattie metaboliche). I criteri di inclusione ed esclusione da tali trattamenti sono diversi e non basati solo sul calcolo del BMI.

La chirurgia dell'obesità non ha scopi estetici e il suo principale obiettivo è quello di prevenire e/o correggere i problemi medici connessi; riduzioni di peso anche modeste possono infatti portare ad una riduzione o scomparsa delle malattie associate.

Ogni intervento presuppone periodici controlli medici concordati con il Centro di riferimento,

indispensabili non solo per ottenere migliori risultati, ma anche per ridurre le complicanze precoci, intermedie e tardive.

L'obesità è una patologia ad alta complessità clinica, che rende necessario un approccio multidisciplinare con lo scopo di mettere il paziente al centro del lavoro congiunto di più specialisti (psicologo, dietista, endocrinologo, cardiologo, chirurgo, anestesista, ...), per elaborare e proporre percorsi diagnostici e terapeutici integrati e ritagliati sulle reali esigenze del paziente.

Durante l'attuale pandemia di Covid-19, molte strutture sanitarie sono state convertite per la gestione di tale patologia dilagante. Questo ha richiesto una revisione delle indicazioni per gli interventi differibili e sono stati consentiti solo interventi di chirurgia d'urgenza ed oncologica.

Come purtroppo abbiamo sperimentato la chirurgia bariatrica ha risentito particolarmente di tali restrizioni in questo momento di emergenza in cui l'organizzazione sanitaria non poteva garantire l'assistenza chirurgica ed eventualmente post-chirurgica (intensivistica e rianimatoria) ai pazienti obesi.

Una nota Sicob, tuttavia, ha evidenziato l'importanza del trattamento dell'obesità nella prevenzione di altre patologie gravi e spesso letali: "... secondo il Ministero della Salute, il 44% dei casi di diabete tipo 2, il 23% dei casi di cardiopatia ischemica e fino al 41% di alcuni tumori sono attribuibili all'obesità e al sovrappeso, ...". L'obesità di per sé comporta, inoltre, un significativo aumento del rischio di contrarre il Covid-19 nella sua forma più grave.

Alla luce di queste osservazioni, trattare l'obesità grave, per un chirurgo, diventa "non solo un dovere ma un obbligo morale".

È un obbligo morale anche quello di ribadire la necessità di rimuovere una convinzione sociale che ancora considera l'obesità una condizione non patologica e vede la chirurgia bariatrica, di conseguenza, come intervento non necessario e dagli intenti puramente estetici.

Curare questa patologia nelle fasi più tardive, quando cioè si sono già manifestate le comorbidità ad essa associate, comporta costi sanitari elevatissimi, nonché una non trascurabile compromissione della qualità di vita di giovani pazienti.

A cura di: **Antonio Giuliani**

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

Dott.ssa **Elisabetta Iacobelli**



STUDIO ODONTOIATRICO  
**MANOBIANCO**  
dal 1984

Esperienza pluriennale e tecnologia avanzata per tutte le vostre esigenze di salute orale.

- Implantologia guidata.
- Ortodonzia invisibile.
- Radiologia 3d.
- Scanner intraorale 3d.
- Laser.

Via Mazzini, 197  
**CARPINO**  
0884.992122



PIAZZA S. DOMENICO  
VICO DEL GARGANO

**BRACERIA  
ANTIPASTERIA**  
Giulio Cesare

349.1273945

dal 1979  
**Pasticceria  
di Maria**  
"il dolce della sposa"

Corso Umberto, 93 - VICO DEL GARGANO

## 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](http://www.elettroferrante.it) [elettro.ferrante@gmail.com](mailto:elettro.ferrante@gmail.com)

## PRIMA EDIZIONE RACCOLTA ALIMENTARE PER I NOSTRI AMICI A 4 ZAMPE

Il risultato parla da se nulla d'aggiungere se non un **GRAZIE** a tutti per la collaborazione ad «emporio» e il suo meraviglioso staff, grazie ai sostenitori arrivati di proposito anche da altri paesi, grazie a chi ha riempito una ciotola per i nostri cani e gatti più bisognosi, in tanti ci avete scritto di non essere riusciti a passare in tempo ma non è un problema: ci vedremo alla prossima edizione o potete contattarci in privato, cibo coperte medicinali sono sempre ben accetti, le urgenze sono sempre tante! Cogliamo anche l'occasione per ricordare che l'associazione è aperta a tutti, ognuno può fare la sua parte!



## COSA (NON) È LA MOTIVAZIONE

«Se ti impegni ce la fai», «Volere è potere»: quante volte ci siamo sentiti ripetere queste frasi motivazionali? E quanto poi ci hanno motivato per davvero?

Per poter rispondere, occorre chiarire cos'è la motivazione. Essa è quel processo che orienta il nostro comportamento con il fine di raggiungere un determinato obiettivo. Rappresenta quel motore che ci spinge all'azione. La motivazione può essere estrinseca, se nasce da una spinta esterna all'individuo (ad esempio ottenere un premio, uno stipendio) oppure intrinseca: quest'ultima ha origine interna, è spontanea ed è connessa al soddisfacimento di un bisogno o un piacere.

Se la motivazione estrinseca funziona come attivatore esterno di un nostro comportamento, non può non saltare all'occhio come la motivazione intrinseca sia quella più efficace poiché capace di risentire meno degli ostacoli e delle difficoltà.

Eppure... eppure nella società attuale molta enfasi viene data alla motivazione estrinseca. E ognuno di noi, suo malgrado, gioca un ruolo fondamentale in tutto ciò. A partire dal momento in cui le nostre labbra pronunciano le parole lette inizialmente: «Se ti impegni ce la fai», «Volere è potere».

Pensiamoci. Sono tutte frasi che (ci) investono irrimediabilmente di un enorme potere: il potere di fare, creare, costruire, distruggere, inventare, diventare. Possedere questo enorme potere implica banalmente che tutto possa dipendere da noi. Tutto. E allora ecco che il fallimento, la caduta, la sconfitta accadono per nostra e soltanto nostra totale incapacità, assenza di volontà, inettitudine.

È a questo punto che il confine tra motivare e frustrare si fa stretto, labile, sfumato.

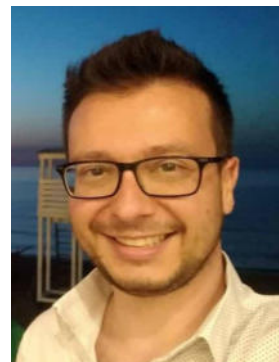
Come se dimenticassimo che ogni persona è immersa in un ambiente ed eredita condizioni sociali ed economiche che non ha scelto e che

può fare fatica a superare. D'altronde c'è chi può realizzare facilmente ciò che desidera e chi incontra enormi difficoltà.

Certo, impegno e proattività devono far parte delle nostre vite. Certo, essere motivati fa la differenza. Eppure... eppure anche la motivazione (quella estrinseca) delle volte, diventa oggetto di strumentalizzazione. La retorica del «Se vuoi puoi», per fare un esempio, rischia di diventare un'arma a doppio taglio, uno strumento di colpevolizzazione: un modo implicito di farci accettare una società nella quale «se non riesci a realizzarti è solo colpa tua e della tua scarsa volontà».

Come se ignorassimo che le diverse condizioni di partenza incidono in maniera tangibile sulle possibilità di riuscita. Pensiamo alla classe sociale di provenienza, alle disponibilità economiche, al luogo in cui si nasce. Per non parlare poi dei diritti lavorativi acquisiti o negati, del periodo storico, delle discriminazioni subite o meno.

Le persone motivate sono coloro che hanno fiducia in sé stesse e che possiedono una reale consapevolezza di ciò che dipende da loro e cosa no. E le cosiddette persone «non motivate»? Beh, di certo sono coloro che farebbero volentieri a meno di una società che illude e colpevolizza: non hanno bisogno di sentirsi etichettate e pseudo-motivate ma di essere sostenute (per davvero) in quello che è il lungo, peculiare e complesso percorso di realizzazione personale.



Dott. Danilo Selvaggio, Psicologo

# Miele

del Promontorio del Gargano

Info: 339.3506483



## HOTEL D'AMATO

0884.963415 - 962781  
whatsapp 393.773509638  
[info@hoteldamato.it](mailto:info@hoteldamato.it)  
PESCHICI Gargano

## 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](mailto:dipaolacave@alice.it)  
[infodipaolasrl@libero.it](mailto:infodipaolasrl@libero.it)



[f](#) [i](#) [o](#) Via Valazzo, 3  
San Menaio (Fg)  
347.0237317 - 328.1052919  
[matteo.delviscio@gmail.com](mailto:matteo.delviscio@gmail.com)

# SCOPRI LA STAGIONE ESTIVA 2022 DEL COMUNE DI VICO DEL GARGANO ALL'ANFITEATRO COMUNALE

Sono tre gli appuntamenti che il Comune di Vico del Gargano in collaborazione con il Teatro Pubblico Pugliese ha deciso di organizzare per l'estate 2022. Artisti di caratura nazionale come Giorgio Panariello, Nino Frassica e Christian De Sica insieme a Pino Strabioli saliranno sul palco che sarà allestito nell'anfiteatro comunale per divertire con i loro show il pubblico.

**12 luglio - ore 21 - Giorgio Panariello - "La favola mia"**

**3 agosto - ore 21 - Nino Frassica - "Nino Frassica & Los Plaggers Band Show Tour 2000 - 3000"**

**22 agosto - ore 21 - Christian De Sica con Pino Strabioli Official - "Una serata tra amici"**

I biglietti per gli appuntamenti dell'estate di Vico saranno in vendita a partire dal 20 maggio su [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it), in tutti i punti vendita Vivaticket in Italia e alla tabaccheria Angelicchio.

Costo dei biglietti: Platea (numerata) - euro 45 - Gradinata (non numerata) - Intero euro 35 / Ridotto euro 25



## FRANCESCO RENGA A VICO DEL GARGANO: TICKET E INFO PER IL CONCERTO

In Puglia, ci saranno solo due tappe del tour estivo di Francesco Renga: una a Noicattaro, l'altra a Vico del Gargano, in programma domenica 24 luglio 2022 in Piazza Monte Tabor. A organizzare il concerto vichese di uno dei più grandi cantautori italiani degli ultimi 20 anni è la Confraternita dei Carmelitani scalzi di Vico del Gargano.

"Nel rispetto di tutte le nuove normative sulla sicurezza degli eventi pubblici all'aperto", fanno sapere gli organizzatori, "per accedere allo spazio delimitato della piazza in cui si terrà il concerto, tutti dovranno prenotare e munirsi di ticket d'ingresso. Per i disabili, le persone in stato di bisogno e i bambini fino a dieci anni d'età, il ticket sarà gratuito. In ogni caso, una regola valida per tutti è l'obbligo di prenotare il proprio ticket contattando il numero di telefonia mobile 392.0895686".

I ticket sono disponibili nella sede della Confraternita dei Carmelitani scalzi di Vico del Gargano e, inoltre, si possono richiedere anche online contattando l'organizzazione attraverso il profilo social (<https://www.facebook.com/profile.php?id=100014299171632>).

Renga è una delle voci più belle della musica italiana. Negli scorsi giorni, attraverso un video sui social, ha annunciato con entusiasmo il suo ritorno sui palchi e nelle piazze. Nello stesso messaggio, ha parlato anche delle date che lo vedranno protagonista in giro per l'Italia, citando naturalmente anche la tappa a Vico del Gargano.

"Ci vediamo questa estate", ha annunciato il cantautore bresciano, "non vedevo l'ora di potervelo comunicare". L'Estate 2022 tour di Francesco Renga segnerà il tanto atteso ritorno live del cantautore dopo i fortunati concerti della bella stagione passata e prima degli spettacoli attesi per il prossimo autunno nei migliori teatri italiani. Un'occasione unica per immergersi nella discografia di uno tra gli artisti più apprezzati del panorama musicale italiano, tra brani di repertorio e le novità dei nuovi singoli. Il concerto a Vico del Gargano sarà anche una bellissima commistione di generi tra pop, melodia, rock, tensione espressiva e intramezzi orchestrali che da sempre caratterizzano la musica di Renga.

"Volevamo un grande concerto per Vico e per tutta la provincia di Foggia", hanno spiegato gli organizzatori, "e con Francesco Renga crediamo di poter dare la possibilità a tante persone di ascoltare uno degli artisti più talentuosi della scena italiana degli ultimi 20 anni. E' il miglior modo per tornare a vivere insieme dei grandi eventi all'aperto".

info: 392.0895686



**Pizza Smile**  
Paposcia tipica vichese

SCANSIONAMI!!  
listino digitale

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

**Michele & Damiano CAPUTO**  
Arredamenti classici e moderni

tel. e fax 0884.996234 - [michelevcaputo@alice.it](mailto:michelevcaputo@alice.it)

Veneta Cucine

Via S. D'Acquisto, 52  
ISCHITELLA (Fg)

**UnipolSai**  
ASSICURAZIONI

AGENZIA GENERALE  
**De Petris**

tel. 0884.991100  
Via Di Vagno, 13 - Vico del Gargano

SAI  
Divisione