

STRETTAMENTE PERSONALE

di Michele Lauriola

Tra emergenze, sfide turistiche e il banco di prova di agosto, il Gargano non si smentisce.

L'estate si sta rivelando particolarmente complessa e le criticità strutturali si contendono il primato dei brutti voti in pagella con la gestione delle emergenze e i mutamenti di un fibrillante comparto turistico.

Il tema della sanità locale si conferma al centro del dibattito pubblico.

Le preoccupazioni legate alla continuità dei servizi di primo soccorso, alla disponibilità del personale medico e agli spostamenti dei mezzi d'emergenza continuano a sollevare interrogativi tra residenti e operatori, tra sindaci e amministratori regionali, evidenziando una vulnerabilità territoriale che riemerge ciclicamente nei periodi di maggiore afflusso.

A questo si aggiunge la difficile prova sul fronte incendi.

Il territorio ha dovuto fare i conti con eventi di notevole gravità: la pineta Marzini ha corso rischi concreti, mentre a Peschici lo spettro di tragedie passate è stato scongiurato grazie anche alla tempestività degli specialisti con gli interventi da terra, al lavoro dei volontari e al coordinamento mirato dei mezzi aerei.

Episodi che ribadiscono l'importanza vitale di un sistema di protezione civile reattivo, ma che lasciano aperta la riflessione sulla prevenzione strutturale dei boschi.

Sul fronte economico e turistico, l'andamento dei mesi di giugno e luglio ha mostrato segnali di discontinuità. La percezione del centro storico vichese meno affollato rispetto agli

continua in seconda pagina

Gargano sotto attacco: l'emergenza roghi non si placa



Il Gargano continua a fare i conti con la drammatica piaga degli incendi boschivi, una scia di roghi che nelle scorse settimane ha già devastato vaste aree cruciali come Pineta Marzini, Peschici e Cagnano Varano. Un bollettino pesante che ripropone con urgenza la questione della sicurezza e della tutela di uno dei polmoni verdi più importanti del Mezzogiorno.

Una ferita inferta all'ambiente e al paesaggio, un colpo durissimo al cuore dell'economia turistica dell'intero territorio. Migliaia di ettari di foreste e macchia mediterranea rappresentano l'elemento identitario del promontorio e il principale richiamo per centinaia di migliaia di visitatori italiani e stranieri.

a pag. 8

I segreti sepolti di San Domenico Storia, memoria e rinascita a Vico del Gargano

Dalle ombre alla luce: i restauri e le scoperte

a pag. 4



**Canta Gargano 2026:
spettacolo e
grande musica
a Ischitella,
svelati i primi
dieci finalisti!**

a pag. 7

Aria di Vico

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

Nasir

334.8594449

CUCINA & Lounge

VIA PER SAN MENAIO - VICO DEL GARGANO

DATTOLI
— 1937 —

ABBIGLIAMENTO
VICO DEL GARGANO

Angelo Pio Maggiano: il sogno di un giovane talento garganico vola verso il Pescara Calcio



Dalle strutture del Gargano al professionismo: la storia del sedicenne di Peschici è un esempio di dedizione che rende orgogliosa un'intera comunità.

C'è una luce nuova che brilla nel panorama sportivo della nostra terra. È quella di Angelo Pio Maggiano, sedicenne di Peschici, che a partire dal prossimo mese di agosto inizierà una nuova, entusiasmante avventura tra le fila del Pescara Calcio. Per il giovane portiere si aprono finalmente le porte del calcio professionistico, un traguardo raggiunto grazie a anni di sacrifici, disciplina e una costante ricerca del miglioramento atletico e tecnico.

La carriera di Angelo ha mosso i primi passi tra i pali delle giovanili dell'ASD Peschici, dove si è distinto per le sue doti fisiche fuori dal comune, con un'altezza di 1,92 metri, e per una naturale predisposizione al ruolo di estremo difensore. Il suo talento non è passato inosservato: dopo un'esperienza formativa con la società locale, anche il Genoa Calcio aveva espresso un forte interesse per il ragazzo, sottolineando il valore della base tecnica su cui il giovane atleta sta lavorando.

Fondamentale per questa ascesa è stato il lavoro specifico svolto nell'ultimo anno, impreziosito dal supporto tecnico di professionisti del calibro di Raffaele Zazzera,

STRETTAMENTE PERSONALE

di Michele Lauriola

anni passati e l'altalenante incertezza sull'effettivo bilancio delle presenze, ci obbliga ad attendere i dati ufficiali.

Le aspettative degli operatori commerciali e turistici si concentrano interamente sul mese di agosto, tradizionalmente il più performante della stagione, chiamato oggi come non mai, a colmare i divari accumulati nella prima parte dell'estate. Basterà? La costa, in particolare il lungomare di San Menaio e la baia di Calenella, registra il consueto e massiccio afflusso nei fine settimana, trainato dal turismo di prossimità e dai vacanzieri occasionali che cercano refrigerio dall'ondata di calore.

Un quadro amplificato dal flusso costante di opinioni e segnalazioni sui social media, tra criticità ambientali, rifiuti e gestione del verde, che fotografa una comunità locale attenta, partecipe ma inevitabilmente sacciente dietro una semplice tastiera.

L'autunno, come di consueto, rappresenterà il momento della sintesi e della pianificazione a freddo, quando i riflettori si spegneranno e si tornerà a misurare la reale tenuta dei servizi e dell'economia locale oltre l'eccezionalità della stagione estiva.

preparatore dei portieri di fama ed ex tecnico dei portieri della Nazionale di Malta.

Sotto la guida attenta di preparatori qualificati e grazie al supporto della sua famiglia, Angelo ha saputo trasformare il proprio potenziale in una solida realtà, preparandosi al salto di qualità che lo porterà a vestire la maglia del Pescara.

Il successo di Angelo Pio Maggiano non è solo un vanto personale, ma rappresenta un motivo di profondo orgoglio per l'intero Gargano.

Vedere un proprio giovane concittadino coronare un sogno così ambizioso è un segnale positivo per tutto il territorio, capace di offrire ai suoi ragazzi, nonostante le difficoltà logistiche, la possibilità di inseguire traguardi



d'eccellenza.

La storia di Angelo ci insegna che il talento, quando unito alla determinazione e alla cultura del lavoro, può abbattere ogni confine. La comunità di Peschici e dell'intera area garganica gioisce per il suo giovane portiere: il suo successo è, a tutti gli effetti, il successo di una terra che sa crescere i suoi figli con passione e tenacia.

Mentre Angelo si prepara al trasferimento a Pescara, dove alternerà l'impegno scolastico con la rigida routine di un settore giovanile professionistico, il messaggio che arriva è chiaro: il futuro appartiene a chi sa sognare in grande, restando però saldamente ancorato ai valori del sacrificio e dell'impegno quotidiano.



OTTICA COTUGNO
Via G. di Vagno, 37
Vico del Gargano,
0884.597094
347.565 9895
info@otticacotugno.com

**PIAZZA S. DOMENICO
VICO DEL GARGANO**
**BRACERIA
ANTIPASTERIA**
Giulio Cesare
349.1273945

**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 ūcciarotje de 'Nchinche
Since 1963
Corso Umberto, 49 - Vico del Gargano
0884.661419

La vichese Francesca Quagliano premiata alla Camera dei Deputati: un riconoscimento nazionale per il suo talento universitario

Si è tenuta lo scorso 10 luglio, presso la Camera dei Deputati, la cerimonia di premiazione del Premio America Giovani, il prestigioso riconoscimento promosso dalla Fondazione Italia USA. Tra le eccellenze accademiche italiane premiate quest'anno figura la vichese Francesca Quagliano, selezionata per il suo brillante percorso di studi.

Il Premio America Giovani è destinato ogni anno a neolaureati meritevoli provenienti dagli atenei italiani, scelti sulla base di rigorosi parametri di merito, tra cui il punteggio di laurea, la media degli esami, la rapidità nel conseguimento del titolo e il curriculum studiorum.

L'iniziativa mira a valorizzare i giovani talenti, supportandoli nel loro ingresso nel mercato del lavoro globale e nelle sfide internazionali.

Il riconoscimento corona un iter formativo contraddistinto da risultati di alto livello. Dopo aver conseguito la maturità classica nel 2022 presso il Liceo Classico "Publio Virgilio Marone" di Vico del Gargano con la votazione di 100 e lode, Francesca Quagliano ha proseguito gli studi presso l'Alma Mater Studiorum -Università di Bologna. Nell'ottobre 2025, ha conseguito la laurea triennale in Filosofia con la votazione di 110 e lode. Il suo lavoro di tesi, in Filosofia Morale, dal titolo "Empatia, introspezione e cura del sé: la proposta di Kohut e il dialogo con la filosofia e la psicoanalisi", ha affrontato tematiche complesse sotto la supervisione del relatore, Prof. Matteo Santarelli. Attualmente, prosegue il suo impegno accademico a Bologna, dove è iscritta al corso di laurea magistrale in Pedagogia.

Oltre alla pergamena di premiazione consegnata in sede istituzionale, il Premio America Giovani offre ai vincitori l'accesso esclusivo, tramite borsa di studio a copertura totale, al master online della Fondazione Italia USA in "Leadership per le relazioni internazionali e il made in Italy". In via eccezionale e una tantum, in occasione del 250° anniversario della Dichiarazione di

Indipendenza degli Stati Uniti, la borsa di studio è stata offerta senza distinzione di piano di studi, in considerazione del carattere interdisciplinare del corso e della consapevolezza che il made in Italy contemporaneo è rappresentato fortemente da scienza, tecnologia, brevetti, applicazioni e innovazione.

Il Master, che prevede l'immatricolazione gratuita, è diretto dalla professoressa Stefania Giannini, già Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca ed attuale vicedirettore generale dell'Unesco. Il panel didattico di prestigio internazionale è formato da oltre 35 docenti e il percorso usufruisce dell'adesione del Ministro dell'Università e della Ricerca. Il presidente del Master è l'ambasciatore Umberto Vattani, presidente della Venice International University e già segretario generale del Ministero degli Esteri. Per i valori espressi nelle sue azioni formative, il master si svolge sotto il patrocinio dell'UNRIC - United Nations Regional Information Centre, e offre orientamento per l'accesso alle carriere internazionali.

La Fondazione Italia USA, istituzione indipendente e non-partisan, conferma così il proprio impegno nel promuovere il legame tra l'Italia e gli Stati Uniti, investendo sulla formazione delle nuove generazioni di professionisti. Il sodalizio annovera tra i suoi membri oltre 120 figure di spicco provenienti dai settori della diplomazia, dell'imprenditoria, della cultura, del giornalismo, della moda, dell'arte e della ricerca scientifica, includendo numerosi premi Nobel e più di 25 parlamentari appartenenti a diversi schieramenti. In base a un'analisi condotta da Openpolis, la Fondazione Italia USA figura tra i primi cinque think tank nel panorama nazionale italiano. La dedizione e il brillante percorso accademico di Francesca Quagliano non sono passati inosservati alla comunità locale.

Il Sindaco di Vico del Gargano, Raffaele Sciscio, ha voluto esprimere personalmente il proprio compiacimento, conferendo alla



giovane dottoressa un encomio e un attestato di merito nel corso di una cerimonia ufficiale tenutasi presso il Municipio.

In tale occasione, Sciscio ha sottolineato con orgoglio il valore del traguardo raggiunto: «È motivo di grande soddisfazione vedere una nostra concittadina distinguersi a livelli nazionali così prestigiosi. Il talento e l'impegno profuso da Francesca nel suo percorso di studi rappresentano un esempio virtuoso per l'intera comunità. Auspichiamo che questo importante traguardo possa costituire uno sprone significativo per tanti giovani studenti, incoraggiandoli a perseguire i propri obiettivi con la medesima determinazione, certi che la costanza e la passione siano leve fondamentali per costruire un futuro di successo, capace di portare lustro al nostro territorio anche nelle sedi istituzionali più elevate».

APOSTROFA
VIA CASTELLO, 43
VICO DEL GARGANO
329 789 4770

Il Germoglio PANIFICIO
• Pane
• Pizza
• Biscotti
• Taralli
VIA PAPA GIOVANNI XXIII, 24 E 31
VICO DEL GARGANO

ARREDAMENTI CAPUTO
TEL. E FAX 0884.996234
ARREDAMENTICAPUTO@GMAIL.COM
Veneta Cucine
VIA S. D'ACQUISTO, 52
ISCHITELLA (FG)

0884.994449 - 0884.593854
TOTARO SERVIZI
AUTORIZZATO M.C.T.C.
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
Postepay
SUPER ENALOTTO
Bollettini postali
SELF SERVICE 24 H
Ric. LOTTO n. 1607
Riv. Tabacchi n. 4
Profumeria - Pelletteria
Articoli da Regalo - Fotocopie
Servizio Fax
Via Papa Giovanni XXIII, 85 - tel. 0884.994151 - 994762

I segreti sepolti di San Domenico

Storia, memoria e rinascita a Vico del Gargano

Nel cuore di Vico del Gargano, custodito nella piazza storica, sorge l'antico complesso che la storia ha consegnato con il nome di San Domenico.

Le sue origini affondano le radici in un tempo lontano: ufficialmente accettato dal Capitolo generale dei Domenicani nel 1474, il convento esisteva già da tempo, originariamente intitolato alla Santissima Annunziata e successivamente a Sant'Angelo.

Fra le sue mura silenziose vissero figure di rilievo, come padre Stefano, reggente e provinciale di Puglia nel Seicentesco fermento spirituale. Si narrano persino suggestivi passaggi storici e leggende devozionali, come il transito di San Vincenzo Ferrer, diretto a Napoli via mare Adriatico per intercessione della corte reale, il cui passaggio avrebbe lasciato un'impronta indelebile nella memoria collettiva dei fedeli garganici.

Come molti ordini monastici del Mezzogiorno, anche il convento domenicano di Vico conobbe la drammatica cesura dell'Ottocento napoleonico. Era il 18 settembre 1809 quando le autorità locali, il sindaco Pietro Almergogna, l'aggiunto di pace Michelantonio del Conte, l'agente del demanio Francesco Stilla e i decurioni, fecero ingresso nel monastero alle ore

tedici d'Italia per dar esecuzione al decreto di soppressione.

In quell'atmosfera sospesa, alla presenza del padre priore Vincenzo Lomastro di Turi, vennero inventariati i pochi beni rimasti: scritture, censi, crediti e modesti arredi sacri. I frati, aggrappati con dignità alla propria fede e al legame viscerale con la comunità, tardarono a lasciare quei locali. Ancora nel dicembre di quell'anno, tre religiosi abitavano clandestinamente o con tacito permesso il convento, alimentando le preoccupazioni delle autorità governative che temevano il loro influsso spirituale sulla popolazione.

"Essi conservano il quale spirito del loro abolito ordine, influiscono come prima sullo spirito delle popolazioni..."

Dalla corrispondenza del direttore dei demani Carlantonio Teste, dicembre 1809

Da quel 1818, trasformato in parrocchia sotto il titolo dei Santi Apostoli Pietro e Paolo per volere di monsignor Eustachio Dentice, l'edificio ha continuato a rappresentare il punto di riferimento spirituale e civile di generazioni di vichesi.

Dalle ombre alla luce: i restauri e le scoperte

La storia di questo luogo straordinario va oltre i registri d'archivio. Tra le pietre e dietro l'altare dedicato a San Vincenzo Ferreri, i restauri hanno custodito per secoli lapidi dimenticate, come quella fatta erigere nel 1778 dal canonico Michele Della Bella per ricordare le origini vetuste della chiesa.

Ancora più recentemente, durante i lavori di recupero avviati nel 2020, il complesso ha svelato il suo volto più segreto. Quello che sembrava un ordinario intervento edilizio si è mutato in un affascinante viaggio archeologico: sepolture antiche, strutture murarie perdute e frammenti di un passato remoto sono riemersi dal sottosuolo, restituendo voce a chi ha edificato la storia di Vico del Gargano.

Un appuntamento con la memoria: sabato 8 agosto 2026

Piazza San Domenico, Vico del Gargano
Promotori: Parrocchia SS. Pietro e Paolo
Don Lazzaro Molinaro e Arch. Domenico Zezza

La comunità si raccoglie per celebrare questa straordinaria riscoperta culturale.

La serata dell'8 agosto 2026 unisce la solennità della Concelebrazione Eucaristica alla proiezione in anteprima del documentario **"La Chiesa dei SS. Pietro e Paolo: i Segreti Sepolti dei Domenicani"**, realizzato in collaborazione con il progetto Garganodascoprire.

Un'occasione imperdibile in cui archeologi, storici e cittadini si incontrano in Piazza San Domenico per riannodare i fili del passato, dimostrando che il convento, oltre ad essere un monumento di pietra, resta il cuore pulsante e immortale della memoria collettiva garganica.



Pizza Smile
Paposcia tipica vichese

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

SCANSIONAMI!!
listino digitale

tripadvisor f

Micheli Restaurant
Aperifish

☎ 347.4227496

Corso Carmine, 58
Vico del Gargano (FG)

📷 Micheli_vicodelgargano

📍 Micheli Restaurant & Aperifish

Anche da asporto

Biancheria Tessuti e tendaggi
Pupillo Merceria

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

Notte di versi e passione: il trionfo della poesia performativa nella serata di «Poeti in gara»

nel centro storico di Vico del Gargano

La magia della parola detta e vissuta è tornata a conquistare il pubblico in una delle serate più intense della stagione culturale: il Poetry Slam "Poeti in Gara", nell'ambito del programma di FestambienteSud 2026.

Un evento in cui la poesia si è fatta corpo, voce, ritmo e, soprattutto, sfida aperta sul palco. A contendersi i graditi applausi della platea e l'ardua vittoria finale sono stati sei talenti straordinari della scena contemporanea: **Flavia Papadia, Gionata Atzori, Maria Rosaria Vera, Sophie Stablein, Michela di Perna e Andrea Bitonto.**



Il direttore artistico
Giuseppe Armillotta



Seguendo le regole tradizionali del poetry slam, la competizione si è mossa sul filo del ritmo e della condivisione emotiva. Nessun supporto musicale, nessun travestimento o oggetto di scena: solo la voce dei poeti, i loro testi rigorosamente inediti e un tempo limite di tre minuti per conquistare giuria e pubblico.

Ciascun concorrente ha portato sul palco un universo poetico unico.

Dalle riflessioni intime e taglienti sull'attualità alle esplorazioni introspettive sull'identità, sull'amore e sulle contraddizioni del nostro tempo, ogni performance ha saputo accendere corde diverse nello spettatore. Il pubblico non è stato semplice spettatore, ma parte attiva dell'evento, chiamato a esprimere preferenze e a decretare il flusso emotivo della serata con reazioni fisiche, urla di approvazione e silenzi carichi di tensione durante i passaggi più drammatici.

Maria Rosaria Vera e Michela Di Perna hanno offerto performance visceralmente intense, capaci di scavare nei sentimenti più profondi con immagini potenti che sono rimaste sospese nell'aria a lungo dopo l'ultima sillaba.

Più che una competizione in senso stretto, la serata di "Poeti in Gara" si è confermata come un prezioso rito collettivo.

Lettera in redazione

Spettabile Redazione,

scrivo queste righe non per alimentare polemiche sterili, ma come cittadino che vive quotidianamente le potenzialità e, purtroppo, le criticità del nostro territorio.

Il dibattito sulla sanità nel Gargano settentrionale tocca un nervo scoperto che riguarda la qualità della nostra vita, la sicurezza di chi abita qui tutto l'anno e l'accoglienza che dobbiamo a migliaia di turisti.

Vorremmo capire, innanzitutto, quali criteri abbiano escluso il Distretto 53 dai precedenti passaggi di attivazione delle Centrali Operative Territoriali (COT) finanziate con i fondi del PNRR. Si tratta di un tassello fondamentale per la continuità assistenziale, e i cittadini hanno il diritto di sapere come e quando questo vuoto verrà colmato.

Un altro nodo cruciale riguarda i presidi diagnostici locali, attualmente operativi solo a orario ridotto (dal lunedì al venerdì, dalle 7:30 alle 14:30) e penalizzati da carenze di copertura medica per la refertazione.

A questo si aggiunge un'assenza pesante: la TAC, un tempo attiva nella nostra struttura, di cui oggi si avverte drammaticamente la mancanza. Chiediamo alle istituzioni competenti di fare chiarezza sui tempi e sulle modalità per il ripristino e l'ammodernamento della diagnostica per immagini, evitando così ai pazienti continui e faticosi viaggi verso altri centri.

Allo stesso modo, guardiamo alle risorse professionali già presenti (penso alla figura strategica dell'anestesista) domandandoci perché non vengano pienamente valorizzate all'interno di un percorso di potenziamento che includa la diagnostica avanzata con mezzo di contrasto e la chirurgia ambulatoriale.

L'obiettivo a cui guardiamo con speranza è la trasformazione di Vico del Gargano in un centro HUB operativo h12, sette giorni su sette, affiancato dall'implementazione di una RSA pubblica, di un hospice per le cure palliative e di ambulatori specialistici con orari più flessibili, accessibili anche nel pomeriggio.

La nostra comunità non chiede privilegi, ma pari dignità di cura. Ci auguriamo che da parte di chi di competenza arrivino presto risposte trasparenti e, soprattutto, impegni concreti per costruire una sanità di prossimità moderna ed efficiente.

In ultimo una preghiera: giovani medici e infermieri, accettate di lavorare sul Gargano!

Vi ringrazio per l'attenzione e per lo spazio che vorrete dedicare a queste riflessioni. (Lettera firmata)



Centro Spesa
SUPER
MERCATO

**Macelleria - Salumeria
Ortofrutta**



DESPAR

Viale S. Pietro, 9 Vico del Gargano

MONACO CAR

AGENZIA PRATICHE AUTO

Allianz
ASSICURAZIONI

- Passaggi di proprietà
- Bolli auto
- Trascrizioni atti di vendita
- Visure P.R.A.
- Visure camerali
- Targhette ciclomotori

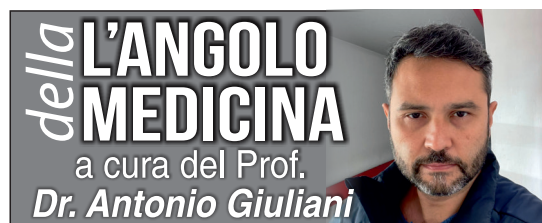
I nostri servizi

- Duplicati C.d.p.
- Duplicati patente
- Perdita di possesso
- Radiazione per l'estero

Via della Resistenza, 7 - Vico del Gargano
0884.355073 - 334.1286157 - monacocarvico@virgilio.it



Carlo Monaco



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

della L'ANGOLO MEDICINA
a cura del Prof.
Dr. Antonio Giuliani

Estate 2026, il caldo ci mette alla prova: conoscere i rischi per proteggere la salute. L'estate è da sempre sinonimo di luce, mare, socialità e vita all'aria aperta. Il nostro paese si riempie di turisti e di tanti paesani che vivono ormai fuori e tornano con le loro famiglie per riabbracciare i parenti e godere delle nostre amate spiagge. Negli ultimi anni stiamo vivendo un graduale aumento delle temperature stagionali e della diminuzione dell'escursione termica tra giorno e notte. Ondate di calore sempre più intense e prolungate stanno trasformando il caldo in un fattore di rischio concreto per la salute, soprattutto per le persone più fragili. Le temperature elevate, spesso associate ad alti livelli di umidità, mettono a dura prova la capacità del nostro organismo di mantenere un equilibrio interno stabile. Il corpo umano possiede meccanismi raffinati per regolare la propria temperatura, mantenendola intorno ai 36-37°C. Il principale è la sudorazione, che consente di disperdere calore. Tuttavia, quando il caldo diventa eccessivo o persistente, questo sistema può non essere più sufficiente. È in queste condizioni che iniziano a comparire i primi segnali di sofferenza. La disidratazione rappresenta il campanello d'allarme più frequente. La perdita di liquidi e sali minerali attraverso il sudore, se non adeguatamente compensata, porta progressivamente a una condizione di squilibrio che si manifesta con sete intensa, stanchezza, debolezza, riduzione della diuresi e, nei casi più avanzati, vertigini, confusione e calo della pressione arteriosa. Spesso si tratta di sintomi sottovalutati, ma che meritano attenzione, perché possono rapidamente evolvere in quadri più complessi. Tra questi, il colpo di calore rappresenta la forma più grave. Si tratta di una vera emergenza medica, nella quale il corpo perde la capacità di disperdere il calore accumulato. La temperatura corporea può salire rapidamente oltre i 40°C e si associano segni importanti come alterazioni dello stato di coscienza, pelle calda e secca, fino alla perdita di coscienza. In questi casi è fondamentale intervenire tempestivamente con un raffreddamento rapido e un immediato supporto sanitario. Il caldo intenso ha inoltre un impatto significativo per i pazienti che soffrono di malattie croniche: diabete, patologie cardiovascolari possono subire insulti importanti dal forte caldo e possono presentarsi scompensi legati alla vasodilatazione e alla perdita di liquidi; negli anziani può determinare un peggioramento delle condizioni generali, con maggiore rischio di cadute e disorientamento; in chi assume

determinati farmaci, come diuretici o antipertensivi, può alterare ulteriormente l'equilibrio già precario dell'organismo. Bambini piccoli, persone sole e lavoratori esposti al sole rappresentano altre categorie particolarmente vulnerabili. In questo contesto, la prevenzione assume un ruolo centrale.

È fondamentale mantenere una corretta idratazione durante tutta la giornata, anche in assenza dello stimolo della sete, scegliere un'alimentazione leggera e ricca di frutta e verdura, evitare l'esposizione diretta al sole nelle ore più calde e ridurre gli sforzi fisici intensi. Gli ambienti domestici dovrebbero essere mantenuti freschi e ventilati, e un'attenzione particolare va riservata alle persone più fragili, che non sempre riescono a percepire o a comunicare il proprio stato di disagio.

Bisogna fare attenzione, tuttavia, anche all'esposizione prolungata e scorretta a ventilatori e aria condizionata poiché questo comporta severi rischi biologici e fisici per l'organismo. Quando la temperatura interna supera i 32-35 gradi, il ventilatore mette di rinfrascare e si trasforma in un asciugacapelli: muove aria più calda della pelle, accelerando la disidratazione senza abbassare la temperatura corporea. In più un getto d'aria puntato costantemente sul corpo favorisce la vasocostrizione localizzata, causando contratture muscolari, torcicollo e una forte secchezza delle vie respiratorie, che espone le mucose all'azione di polvere e allergeni favorendo così patologie influenzali e polmonari. Anche l'aria condizionata, se usata nel modo improprio può dare problemi seri come lo shock termico causato da sbalzi di temperatura repentini tra l'esterno infuocato e un interno eccessivamente gelato. Questo indebolisce drammaticamente le difese delle vie aeree superiori e può scatenare blocchi digestivi, disturbi muscolari e severe cefalee da sbalzo termico. Inoltre va ricordato che l'aria condizionata non si limita a raffreddare ma sottrae umidità all'ambiente; se impostata in modo estremo, asciuga impercettibilmente il corpo portando a una rapida disidratazione e a infiammazioni respiratorie. Il ministero della Salute a

riguardo ci pone delle linee guida precise sulla gestione dell'aria condizionata in casa. Ritengo opportuno riassumerle in cinque regole fondamentali:

1. Temperatura ideale tra deve essere tra i 25°C e i 27°C. Non impostare mai il termostato a valori troppo bassi in modo da non causare bruschi sbalzi termici rispetto all'esterno.

2. Regola dei 5 gradi di scarto. Per evitare shock termici nocivi per l'organismo, la differenza tra la temperatura dell'ambiente climatizzato e quella esterna non dovrebbe mai superare i 5°C.

3. Manutenzione e pulizia dei filtri. È obbligatorio pulire e sanificare periodicamente i filtri d'aria prima dell'accensione stagionale e regolarmente durante l'estate. Questo blocca la proliferazione di batteri pericolosi (come la Legionella) e muffe.

4. Privilegiare la funzione deumificatore. In caso di umidità molto elevata, è

preferibile utilizzare la modalità di sola deumidificazione. Consente di percepire un clima decisamente più fresco e gradevole consumando meno energia e riducendo l'impatto diretto sulle articolazioni.

5. Schermare le finestre e chiudere gli infissi. Il condizionatore va attivato tenendo le finestre rigorosamente chiuse. Per ottimizzare

il raffrescamento e non sovraccaricare il motore, bisogna schermare i vetri esposti al sole usando persiane, tapparelle o tende interne.

Il caldo, in fondo, è parte integrante della nostra estate, della nostra terra e delle nostre abitudini.

Imparare a convivere con consapevolezza significa proteggere noi stessi e chi ci sta accanto, senza rinunciare a ciò che rende questa stagione così speciale.

E mentre il nostro amato Vico del Gargano si prepara a vivere uno dei momenti più intensi e identitari dell'anno, quello dedicato a San Rocco, cresce in ognuno di noi quel sentimento profondo che va oltre la tradizione e si nutre di appartenenza, fede e memoria. Ed è proprio in questo spirito, tra le luci, le voci e le emozioni che riempiono il paese, che riscopriamo anche il valore della salute come bene primario, da custodire ogni giorno, per poter vivere pienamente la bellezza della nostra comunità e l'amore che ci lega, da sempre, a San Rocco e al nostro meraviglioso Paese.




ECODELMARE
OTTIMA CUCINA, GRANDE MARE, TANTO DIVERTIMENTO

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


www.toil.it
AREA DI SERVIZIO
Piazza Pelilli Vico del Gargano
Francesco Colafrancesco
Gestore
+39 366 304 9089
colafrancesco.f@gmail.com

LA MIA MAESTRA

seconda puntata

I racconti di
Francesca Cerulli

Ogni giorno nella chiesa del Purgatorio, alle sette del mattino, la mia maestra ascoltava la Santa Messa, celebrata da Don Francesco Damiani e riceveva la Santa Comunione. Poi, insieme ad una sua collega, Della Salandra Vincenzella, arrivavano a scuola, digiune, senza colazione, ed erano sempre le prime a firmare sul registro delle presenze. Ci tenevano ad apparire al primo posto sul rigo: era un loro diritto. Mai un'assenza! In tutto il percorso della loro carriera, mai un'assenza! Impossibile, ma vero! Quale esempio per i docenti di oggi. Quando aveva la febbre la mia Signorina leggeva il vangelo con voce rauca, poi affidava ad una bambina, la capoclasse di turno, il compito di tenere la disciplina, di scrivere alla lavagna e di aiutarla. Era un esempio vivente del dovere e del sacrificio. Nella sua cattedra non c'era posto per la bacchetta, perché il suo sistema di correzione e di castigo erano le carezze. Al massimo c'era il cappellaccio di carta con due orecchie d'asino, per chi non aveva studiato. Era una punizione morale, mortificante, ma momentanea, che spronava ad un maggiore impegno.

C'era da studiare la tabellina del sette: eravamo in seconda elementare ed era un sabato e con la mia famiglia eravamo stati invitati da una zia. Tutto il tempo a giocare, a rincorrerci, a divertirci con i cuginetti. Dimenticando la tabellina! Il lunedì cominciò l'interrogazione: chi l'aveva studiata andava nella fila dei bravi e chi non la sapeva nella fila degli asini!...Avrei voluto sprofondare sotto il banco! Ero intelligente e potevo impararla lì per lì, ma la coscienza mi rimordeva, non potevo imbrogliare la mia maestra. Cercai di scusarmi: "Signorina, non sono stata a casa, ho giocato tutto il tempo con i miei amici!"

Il verdetto fu inesorabile!

"Prima il dovere, poi il piacere" Vai nella fila degli asini con il cappellaccio in testa!"

Che umiliazione! E quella tabellina del sette mi è rimasta sullo stomaco con quel $7 \times 8 = 56$, il famoso "ponte degli asini", di cui facevo parte!

Ma dovevo scrollarmi di dosso quel fardello, riconquistare la stima della classe. Come fare? Studiare.

Il giorno dopo sapevo bene la tabellina del sette, dell'otto e del nove. Ero



un'antesignana e la mia maestra mi fece un sorriso d'intesa e di perdono: aveva compreso il mio stratagemma.

Canta Gargano 2026: spettacolo e grande musica a Ischitella, svelati i primi dieci finalisti!

La prima battaglia sul palco di Ischitella si è conclusa ed è stata uno spettacolo incredibile. La Giuria di Qualità ha espresso il suo voto e il verdetto è finalmente ufficiale, delineando i primi protagonisti che si contenderanno il titolo nella magnifica cornice della Finalissima.

Una serata magica, ricca di emozione e di talento puro, che ha riempito la piazza di energia e passione per la musica. I concorrenti saliti sul palco hanno regalato al pubblico momenti di grande intrattenimento, confermando l'altissimo livello artistico di questa edizione.

Al termine di una competizione serrata e di un'attenta valutazione da parte della giuria, sono stati svelati i 10 finalisti che conquistano il prezioso pass per la Finalissima al Porto Turistico di Rodi Garganico: Irene Burato,

Angelika Cariglia, Sofia Della Bella, Francesca Florio, Vittorio Gallo, Pamela Lapio, Davide Longo, Simona Paris, Mariapia Tricarico, Aurora Vita.

A tutti questi straordinari artisti vanno i più sinceri complimenti per il traguardo raggiunto. Un enorme applauso, tuttavia, spetta anche a tutti gli altri cantanti in gara che hanno reso la tappa di Ischitella indimenticabile: il loro talento ha suonato forte, dimostrando la vitalità e la ricchezza musicale del territorio. Ora l'attesa si fa trepidante. Il sogno di incidere e pubblicare un vero singolo in uno studio



professionale per uno di loro è sempre più vicino. L'appuntamento si sposta ora verso l'atto conclusivo: la strada per il trionfo al Porto Turistico di Rodi Garganico è ufficialmente aperta!

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

PIZZERIA
Le Macine
VIA DEGLI EMIGRATI, 5
VICO DEL GARGANO 366 318 8475

Barbabella
by Jerry
Per appuntamento
Chiama: 342.56 17464
Corso Umberto, 113 - Vico del Gargano

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

Onoranze Funebri
Piante e fiori
Galullo
di Ischitella Terme
0884.968707 - 348.0015783 - 340.5164735

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)

Gargano sotto attacco: l'emergenza roghi non si placa

Ogni estate, tuttavia, il Gargano paga un prezzo altissimo in termini reputazionali, economici e sociali, con immagini di devastazione che fanno il giro del mondo e mettono a rischio il lavoro di migliaia di operatori.

Eppure, nonostante l'esperienza accumulata negli anni e la ricorrenza drammatica del fenomeno, la strategia di difesa appare ancora legata a modelli superati.

La sola pulizia dei sottoboschi o la realizzazione di viali tagliafuoco, seppur indispensabili, non bastano più di fronte alla violenza e alla frequenza dei roghi.

A rimarcare la necessità di una svolta netta è **Nicola Ragno**, Coordinatore Provinciale di Assoturismo Capitanata: «Nel 2026, nell'era dell'intelligenza artificiale, dei satelliti ad alta risoluzione e dei sistemi di monitoraggio automatico, è inaccettabile che si continui ad intervenire soltanto quando le fiamme sono ormai fuori controllo. La tutela del Gargano deve compiere un salto di qualità. Servono investimenti concreti in tecnologie avanzate: sistemi satellitari, torri di avvistamento elettroniche, sensori intelligenti, telecamere con analisi automatica delle immagini e piattaforme integrate capaci di segnalare in tempo reale anche il più piccolo principio d'incendio. Solo così sarà possibile intervenire nell'immediatezza, limitare i danni e, soprattutto, individuare con maggiore efficacia i responsabili degli incendi dolosi. Difendere il nostro patrimonio boschivo significa difendere il turismo, l'economia e l'identità stessa del Gargano.»

Ragno conclude con delle proposte a cui ci siamo permessi di integrare alcuni aspetti tecnici: «Per passare definitivamente dalla logica dell'emergenza alla programmazione strutturale, si propone un piano di interventi operativi immediati rivolto alla Regione Puglia, al Governo nazionale e agli enti competenti»

Reti di monitoraggio smart e intelligenza artificiale.

Installazione capillare di telecamere termiche a 360 gradi dotate di software di intelligenza artificiale per il rilevamento precoce dei fumi, capaci di lanciare l'allarme automatico alla centrale operativa nei primissimi secondi dall'insacco.

Implementazione di sensori ambientali.

Posizionamento nelle aree boschive a maggiore rischio di sensori per il rilevamento di variazioni anomale della temperatura, dell'umidità del suolo e della concentrazione di gas, utili a identificare i focolai prima che si sviluppino in fiamme aperte.

Sorveglianza satellitare dedicata

Sottoscrizione di protocolli per l'utilizzo costante di immagini satellitari ad alta risoluzione e radar per il controllo in tempo reale delle aree interne e costiere del promontorio.

Piano straordinario di deterrenza e videosorveglianza mirata

Mappatura delle principali vie d'accesso ai parchi e alle foreste protette con sistemi di lettura targhe e telecamere ad alta definizione, così da costituire un deterrente concreto nei confronti dei piromani e facilitare l'identificazione dei responsabili di roghi dolosi.

Cabina di regia e piattaforma integrata unica

Creazione di una centrale operativa unificata che metta in rete in tempo reale le informazioni di Protezione Civile, Vigili del Fuoco, forze dell'ordine e Carabinieri Forestali, ottimizzando i tempi di risposta e l'efficacia degli interventi di spegnimento sia da terra che dal cielo.

LETTERA APERTA A FUORIORTA

Il Gargano brucia: proteggere il verde significa anche ricostruirlo

Gentile Redazione di Fuoriporta,

le immagini degli incendi che in questi giorni stanno colpendo il Gargano non possono lasciarci indifferenti. Vedere bruciare i nostri boschi, la macchia mediterranea e la Pineta Marzini significa assistere alla perdita di una parte importante della nostra identità. Il verde del Gargano non è soltanto uno sfondo per le fotografie dei turisti: è il nostro patrimonio naturale, la nostra storia, la nostra principale ricchezza e, soprattutto, una responsabilità che abbiamo il dovere di consegnare alle generazioni future. In queste ore è doveroso ringraziare i Vigili del Fuoco, gli operatori dell'ARIF, la Protezione Civile, i volontari e tutte le persone impegnate nelle operazioni di spegnimento e di messa in sicurezza del territorio. Allo stesso tempo, però, quanto sta accadendo dovrebbe spingerci a una riflessione più ampia sul valore che attribuiamo agli alberi e alla tutela ambientale durante tutto l'anno, non soltanto quando vediamo alzarsi una colonna di fumo. La prevenzione degli incendi richiede certamente pulizia, manutenzione, controllo del territorio e interventi programmati. Ma richiede anche una vera cultura del verde, capace di considerare ogni albero come un bene della comunità e non semplicemente come un elemento da rimuovere quando diventa scomodo. Proprio per questo, guardando a ciò che accade nel nostro territorio, viene spontaneo pensare anche al parchetto dell'anfiteatro di Vico del Gargano. Negli ultimi tempi diversi pini sono stati tagliati, probabilmente per ragioni tecniche, di sicurezza o di manutenzione. Non si vuole mettere in discussione la necessità di eliminare alberi eventualmente malati o pericolosi. Ciò che lascia perplessi è, però, non vedere nascere nuovi alberi al loro posto. Quando un albero deve essere abbattuto, sarebbe auspicabile che la sua rimozione fosse accompagnata da un progetto di sostituzione e riqualificazione dell'area. Tagliare può talvolta essere necessario; non ripiantare rappresenta invece una scelta sulla quale una comunità dovrebbe interrogarsi. In un momento in cui il Gargano perde ettari di vegetazione a causa delle fiamme, anche la piantumazione di pochi alberi in un parco urbano assumerebbe un significato importante. Sarebbe un gesto concreto, educativo e simbolico: per ogni albero perso, provare a restituirne almeno uno al territorio. Non servono proclami o grandi campagne pubblicitarie. Basterebbero una programmazione trasparente, la scelta di specie adatte al luogo, una corretta manutenzione e l'impegno a non lasciare vuoti gli spazi occupati dagli alberi rimossi. Il verde pubblico non è un semplice elemento decorativo. Offre ombra, riduce il calore, migliora la qualità dell'aria e rende più vivibili i luoghi frequentati da bambini, famiglie e anziani. Soprattutto, racconta il modo in cui un'amministrazione immagina il futuro del proprio paese. Gli incendi di questi giorni ci ricordano quanto sia facile perdere in poche ore ciò che la natura ha costruito in decenni. Proprio per questo, ogni istituzione e ogni cittadino dovrebbero sentirsi chiamati a proteggere, curare e, quando necessario, ricostruire il nostro patrimonio verde. Al Comune di Vico del Gargano rivolgiamo quindi una proposta semplice e costruttiva: spiegare le ragioni degli abbattimenti effettuati nel parchetto dell'anfiteatro e predisporre un piano per la piantumazione di nuovi alberi. Perché il modo migliore per dimostrare quanto teniamo al verde del Gargano non è soltanto difenderlo quando brucia, ma averne cura ogni giorno.

Un cittadino che ama il 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 elettro.ferrante@gmail.com



enilive
STAZIONE DI SERVIZIO



VICO DEL GARGANO



BAR



TABACCHI



SELF WASH H24

VICO AGRICALOR sas - C.da Vedatiglia -

Vico del Gargano - vicoagricolor@gmail.com