

L'editoriale

di Michele Lauriola

Repetita iuvant, tradotta letteralmente, significa "le cose ripetute aiutano".

Il Gargano, il cinema e la «settima arte»: un connubio storico e strategico, una valenza culturale, turistica e di promozione del territorio, un vero volano di sviluppo.

Ne avevamo parlato con l'ausilio di una mostra nella sala consiliare, qualche anno fa.

Alcuni appunti carpiti dall'interessante libro della prof.ssa Anna Maria Renzetti, «*Il Gargano sotto i riflettori*», offrono spunti di riflessione e slanci emotivi di positività ad un progetto «calzante» per il nostro territorio, quel Gargano, terra globale, che ho definito «set a cielo aperto» e che continua a stupire registi, produttori e attori di ogni genere.

Non siamo una semplice location, non siamo solo uno spazio utile per riprendere in digitale, siamo «oltre».

Siamo profumi, sapori, culture poliedriche, scene al naturale, tramonti, spiagge, mare policromo, orchidee spontanee, limoni affollati nelle zagare.

E ancora, laghi, montagne, sacri riti, santi patroni e chiese infinite.

Purtroppo, siamo anche assetati nel deserto della povertà intellettuale che avanza e che rinnega un passato di grande spessore culturale, seppellito dall'incuria e dall'oblio.

Siamo quello che siamo, non possiamo (?) e non tentiamo di cambiare.

Dobbiamo fare leva su ciò che madre natura, generosamente, ci ha lasciato e che per anni, i nostri avi hanno custodito gelosamente.

Il rapporto cinema-Gargano non deve essere solo un «motivo in più» per un turismo mordi e

[continua in quarta pagina](#)

La storia di un paese in una bottega

di Francesco A. P. Saggese

La parola «resilienza» appare tatuata sulle braccia di molte persone, altre le hanno costruito dei versi poetici intorno.

C'è chi la ripete sui post di Facebook e chi se l'è fatta stampare sulla propria maglietta, come se fosse una moda.

C'è chi invece la resilienza la vive e la fa ogni giorno, ogni mese, ogni anno di questi ultimi decenni, in cui l'emigrazione e la globalizzazione hanno provato a portarsi via tutto dai piccoli paesi, a cominciare dalle botteghe di alimentari che ognuno di noi aveva sotto casa o a pochi passi.

Hanno così resistito Michelina e Giovanni.

Lo fanno da 43 anni, compresi questi ultimi, più complicati e controversi, e lo fanno tenendo aperta la propria bottega di alimentari in un quartiere popolare di Vico del Gargano, quello del Trappitello; lo fanno con il sorriso in bocca e con il grembiule al collo.

Lo fanno ascoltando la gente che va a fare la spesa, lo fanno portando la spesa a casa a chi non può uscire fuori, o perché anziano, o perché malato, o semplicemente perché fuori è brutto tempo.

Gli scaffali con la pasta, lo zucchero, la farina, il caffè, i biscotti, quelli riservati ai detersivi, il frigo per il latte fresco e le mozzarelle, un altro bancone dove spiccano la mortadella, il salame, ed altri salumi; i caciocavalli sospesi al soffitto, le casse d'acqua, l'odore del pane fresco, sono tutti elementi di una scenografia di altri tempi, altrove scomparsa.

Eppure ne sono passate di macchine cariche di valigie e di «addii», ora per Torino, ora per la Germania o chissà dove; eppure, se ne sono spente di luci negli appartamenti dei palazzi



che circondano questo negozio, come pure di altre botteghe alimentari che qui operavano.

Ma non è stato così per il negozio di Michelina e Giovanni, che proprio qui, in questo angolo di paese, rappresentano un'istituzione, un punto d'incontro, un luogo.

Mi dice Michelina che «solo in questo quartiere c'erano tre negozi, e nel quartiere del Carmine altri tre ancora. Adesso qui siamo rimasti solo noi».

Una bottega di quartiere che ha aperto al pubblico il 2 maggio 1976: «dopo un periodo di lavoro in Germania, abbiamo deciso di aprire questo negozietto, e da allora, è stato sempre bello venire a lavorare», mi racconta Michelina.

In questo negozio, così come in altri negozietti ormai scomparsi, c'era il «quaderno dei conti», dove chi non poteva pagare faceva «segnare» la propria spesa sul quaderno, poi a fine settimana o a fine mese si saldava tutto, o quasi tutto.

[continua in seconda pagina](#)

Anemone... a pag. 7

A scuola di legalità a pag. 5

Dal TuttoFood di Milano a pag. 6

AUTORICAMBI ON THE ROAD
 Via G. Scaramuzzo, 20 Vico del Gargano
 cell. 329 703 2251

Ristorante ENOTECA GARGANICA
 di Riccardo Santovito
 Via M. Cilenti, 6 CENTRO STORICO VICO DEL GARGANO
 0884.663048
 340.1714392

CAFFÈ 38
 di Riccardo Santovito
 Via di Vagno 38 - Vico del Gargano (Fg)
 ☎ 392.0322395

DATTOLI
 — 1937 —
ABBIGLIAMENTO
 VICO DEL GARGANO

Dalla prima pagina

La storia di un paese in una bottega

Quanta fiducia, quanto amore saranno passati da qui, mi chiedo mentre ascolto questa storia.

E per un attimo mi commuovo di fronte a gesti simili, ormai scomparsi, perduti, a fronte di una realtà nuova che forse è arrivata troppo in fretta, portandosi via la parte migliore di noi.

C'è una signora anziana che sopraggiunge e mi sussurra: "a me portano l'acqua fino a casa, dillo".

Mi racconta ancora Michelina che nel quartiere "non ci sono più molti bambini come una volta, ora sono grandi, molti se ne sono andati all'estero o al Nord, poi si sono sposati, ma quando tornano con i figli, vengono sempre a trovarci".

Giovanni mi racconta orgoglioso del suo "panino alla Giovanni", che spopola tra i

vichese e fuori: "mortadella, salame piccante, formaggio (caciocavallo, provolone, galbanino, a seconda del gusto)".

Più mi guardo intorno, più li sento parlare tra di loro e più mi accorgo che questa storia non è una storia d'altri tempi, ormai passata, destinata all'estinzione, al contrario, è una storia attualissima, dove si possono leggere tante sfaccettature di una realtà positiva, che può e che vuole dare il proprio contributo al paese.

Questa bottega è il racconto di un paese nel mondo.

Questa bottega è un manifesto.

"Questo è il negozio del quartiere, la gente viene anche in pigiama a fare la spesa; non dovrebbe sparire mai, qui si scambia qualche parola, qualche consiglio, le preoccupazioni",

aggiunge infine Michelina, "e noi non abbiamo intenzione di chiudere: vogliamo lavorare fino a 85 anni e gli altri 15 anni vogliamo goderci la pensione".

Così, mentre Pasquale scatta le sue foto, ancora una volta mi guardo intorno: ritrovo intimità.

Penso a quando ero piccolo anch'io, alle volte in cui sono venuto qui con la cartella sulle spalle a comprare il panino per andare a scuola, alla suonata di clacson che faccio ogni volta che riparto, penso alla gente che è passata da qui, a chi se n'è andato, a chi è rimasto, ai racconti di paese che hanno popolato queste mura, a chi non poteva comprare il pane, a chi gli ha detto "non preoccuparti me li dai quando puoi", a chi qui ci viene ancora, a tutti quelli che verranno ancora, e ancora, per sempre.

Foto di Pasquale D'Apolito (28 mm Studio).

Forza ragazze! E' semifinale di Pallavolo...

"E' semifinale per ASD Polisportiva San Pietro Vico del Gargano"

Domenica 12 Maggio la squadra under 14 della Polisportiva San Pietro ha disputato i quarti di finale del TROFEO YOUNG FIPAV che ha visto le ragazze di **Mister Dario Maioli** primeggiare per 3-0 sulle avversarie coetanee dell' AD CSTL Gravina di Puglia conquistando così un posto nella Semifinale dello stesso che si disputerà tra il 21 - 27 Maggio 2019.

E' il piu' grande risultato ottenuto da una piccola squadra femminile a livello provinciale di livello federale per la nostra società'.

Ottimo ed inatteso risultato per la Polisportiva San Pietro che ha visto anche la squadra femminile di **Mister Giacinto Romondia** per buona parte del campionato in lotta per la zona Play Off del campionato di 2° Divisione Fipav nel suo primo anno di partecipazione con una squadra composta da ragazze giovani piazzatesi al 2° posto del campionato Under 16 nella 1° fase. La società' con 30 anni di esperienza, ha scelto di puntare sui piu' piccoli, dal settore Volley S3 (propedeutica e minivolley) che coinvolge i bambini a partire dai 5 anni, settori giovanili Under 14 - 16 femminile, alla prima squadra femminile, con una riorganizzazione sia a livello dirigenziale che a livello tecnico che ha portato a questi meravigliosi risultati. Le società' coinvolte in questa giornata tanto attesa sono: GSD VB Giovinazzo, Tris Bari, Volley's Eagles e Polisportiva San Pietro Vico del Gargano.

La vincente di ciascuna gara delle Semifinali disputerà la Finale Territoriale 1° e 2° posto tra il 30 Maggio ed il 4 Giugno in casa della squadra meglio classificata. Il nome di Vico del Gargano sarà portato fuori dai confini provinciali anche nella Pallavolo grazie all' affiliazione federale presso il Comitato Bari Foggia e a splendide ragazze di scuola media che si sono distinte per impegno e determinazione.

Tutto questo merito della presidenza di **Michele Bettuelli** a cui si sono affiancate nuove figure professionali qualificate e con esperienza, genitori che fanno della formazione dei ragazzi, del loro benessere e della loro felicità' il solo obiettivo.

"Le cose migliori si ottengono solo con il massimo della passione", così come dimostra questa Semifinale.

Potete seguirci e contattarci attraverso FB ed Instagram e consultare in tempo reale il sito www.fipavbarifoggia.it per i risultati di tutti i campionati e le singole gare.



Antipasteria **Raffaella**
Forno a legna **Vicaria**
PIZZERIA
Viale Cappuccini, 13 - Vico del Gargano
info: Lazzaro 338.3340433

Fausta Munno
Produttori di liquori e marmellate
C.da Canneto - Rodi Garganico Fg
faustamunno@alice.it - 346.1552781

ANGELICCHIO
ARREDAMENTI
Vico del Gargano
MOBILI IN
OGNI STILE
Shop: Via del Risorgimento, 42
Showroom: Via della Resistenza 177
Vico del Gargano
347.9285694

Macelleria DANESE Nicola
...le carni migliori!
Corso Umberto, 49 - Vico del Gargano
0884.991047

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

M&M S.N.C.
Via Papa Giovanni XXIII, 105
Vico del Gargano
ella.emmi@fifero.it

Onoranze Funebri - Pianta e fiori
Galullo
0884.968707 - 348.0015783 - 340.5164735
di Antonietta Lauriola

Autoscuola Colapinto
0884 522948 - 338.9131234 - colapintofrancescop@gmail.com

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.
Esclusiva del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

seguici su
Braceria Antipasteria Giulio Cesare
BRACERIA ANTIPASTERIA Giulio Cesare
Piazza San Domenico n°4 Vico del Gargano
349.1273945

Mici felici nella nostra bella Rodi!



Un sogno???

NO! Un progetto, un bellissimo e concreto progetto, presentato dall'Associazione animalista di volontariato MI FIDO DI TE di Rodi Garganico al concorso bandito dalla SCHESIR, la nota azienda produttrice di alimenti per animali cruelty free. La Schesir sosterrà finanziariamente la realizzazione dei 3 progetti più votati dagli internauti DALL'1 AL 15 MAGGIO 2019.

Se realizzato, questo progetto, dal nome IL NIDO DI BAGUETTE, segnerà una svolta nel rapporto fra i rodiani ed i tanti randagini che popolano le strade del paese. Un esempio da seguire anche da altre cittadine in cui si ha a cuore il benessere degli animali.

Fate vostro il nostro appello e sostenete il nostro impegno!

Non si tratta di un particolare tipo di panino francese, ma di una dolcissima micina tartarugata! "Baguette" fu la prima micina, della prima colonia felina riconosciuta a Rodi Garganico, che riuscimmo a salvare da un fortissimo quanto spesso letale raffreddore. Problemi polmonari sono all'ordine del giorno per i tanti micini della nostra colonia, perchè lì, sotto il castello, tira forte il vento, dal mare. Abbiamo pensato, dunque, di piantare un nuovo ed alto albero, o di individuarne uno o più di uno, già preesistente, e di costruirvi sopra, in totale sicurezza, delle piccole cucce per i nostri mici, casette coibentate e calde, con distributori di croccantini e di acqua distribuite sullo stesso, con giochini (palline, amache, sentieri ecc.) che attirano i gatti, simili a quelli dei tiragraffi che troviamo in commercio; l'albero sarà dotato di reti che

I falò in onore dei santi nei quartieri di Vico

Ero solo una bambina... ma ancora oggi ricordo con gioia quelle giornate in cui nei quartieri e vicoli del Carmine si preparavano i falò in onore dei Santi che si festeggiavano durante l'anno: il 25 novembre in onore di santa Caterina, il 6 dicembre per San Nicola, l'8 dicembre per il giorno dell'Immacolata e il 19 marzo per la festa di San Giuseppe!

Era festa e a noi bambini era affidato il compito di andare a chiedere la legna porta a porta agli abitanti del quartiere.

Si formavano così le squadre di bambine e di bambini che poi dovevano andare a bussare porta a porta per chiedere la legna per il falò.

Le persone aprivano le porte delle loro case quasi come se ci aspettassero: avevano delle piccole cataste già amucchiate dietro le porte, perchè durante il pomeriggio numerosi bambini sarebbero passati per chiedere la legna; la gente ci chiedeva dove si sarebbe fatto il falò, perchè così potevano aggregarsi al falò più vicino.

Noi bambini facevamo a gara a chi portava più legna all'anziano che avrebbe poi acceso il fuoco.

Nel vicolo Cesarone sito nella discesa che dalla via del Carmine va alla Fontana Vecchia era mio nonno Michele ad occuparsi del falò insieme ad altri uomini.

Per tutto il pomeriggio si andava avanti e indietro con la legna sotto il braccio, in sacchetti o legati a delle corde che ci dava mio nonno.

All'imbrunire, mio nonno Michele e un signore di nome Donato, con il suo piccolo basco inclinato sul capo, si occupavano di costruire il falò: mettevano la legna a cupola posizionando all'interno delle pigne (i strumml) e dei piccoli pezzi di legna secchi (i schappted) che servivano per far accendere il

fuoco lentamente.

Nel frattempo che il falò bruciava, le persone del vicolo e quelle del vicinato si radunavano intorno al fuoco portandosi dietro piccole sedie o sgabelli per sedersi.

Le donne erano solite intrecciare discorsi tra di loro; Donato intratteneva tutti raccontando aneddoti e barzellette.

Gli uomini custodivano il falò facendo attenzione ai bambini che giravamo intorno.

In attesa che il falò bruciasse, si giocava a "nascondino", alle "5 pietre", a "u mazzaccurt" (la lippa).

Si andava anche a sbirciare i falò nelle vicinanze: noi andavamo sempre a vedere quello del Trappitello che era enorme.

Quando il falò diventava brace, si arrostita il pane con lunghi bastoni a forme di forcine, questi venivano fatti con le canne, le stesse che si usavano per costruire le grate per essiccare i pomodori d'estate.

Le persone che circondavano il falò portavano con loro pane, olive o peperoni per arrostiti sulla brace: si condivideva il cibo insieme.

Prima di spegnere il fuoco chi lo desiderava poteva prendersi i carboni più belli. Ricordo che mettevano i carboni in grandi recipienti di ferro che chiudevano con il coperchio.

Mio nonno usava i carboni nel braciere per scaldare la camera da letto prima di andare a dormire o per cucinare sulla "furnacett" il ragù della domenica.

Io ho ricordi legati a questa tradizione; oggi non so se queste tradizioni sono ancora vive nei vicoli e nei quartieri del Carmine e dintorni.

Isabella Sgherzi

ridurranno a zero il pericolo della (relativa) altezza della piattaforma principale; allo stesso tempo dovrà permettere facile accesso ai mici tramite i rami stessi, i tronchi principali o una o più rampe. Una delle piccole cucce vorremmo fosse una gabbia-trappola, per poter permettere ai volontari di recuperare senza traumi le micine da sterilizzare e dar loro un posto caldo, pulito e riparato per la degenza post-operatoria; un'altra può essere utilizzata per stallare quelle incinta, permettere loro di partorire e far crescere i micini in sicurezza. E' necessario accesso con scaletta, per i volontari che se ne assumeranno la gestione, al fine di apportarvi cibo, acqua o per operazioni di piccola manutenzione. Inoltre, l'albero deve essere munito

di videosorveglianza puntata sull'area dello stesso, per evitare ritorsioni sugli animali che vi dimoreranno. La costruzione, la cui realizzazione sarà munita delle dovute autorizzazioni, sarà in armonia con la natura preesistente e, chi lo sa, potrebbe diventare motivo di vanto per il paese stesso. Il nido di Baguette, come un caldo, avvolgente cesto, vuole essere un originale e sicuro riparo per la nostra colonia felina più indifesa e indebolita dalla forza della natura (nello specifico dal forte vento e dalla pioggia) e, purtroppo, a volte, dall'uomo.

Come dice il maestro Gandhi: la civiltà di un popolo si misura dal suo rispetto per gli animali.

Grazie a tutti coloro che ci sosterranno.

di Rocco Afferrante

Essenza garganica

PRODOTTI TIPICI

Tel. 3284169218 - Fax 0884968629
roccoafferrante@yahoo.it - Via Michele Monaco 1-1A Vico del Gargano

MIKI

RISTORANTE - BAR ENOTECA CANTINA

Miki «Il Federiciano»

NELLA CORTE DEL CASTELLO

0884.969232 - 347.2518172

via Chiesa Madre, 10 Vico del Gargano

ecoVerde

al servizio dell'ambiente

verde pubblico - opere fluviali - lavori stradali
impianti forestali - lavori di bonifica

Confada Taverna, S.S. 89 Km58 - Ischitella (Fg)

351.0248942 - 349.2260448

Bar Capriccio

Gelateria

di Canestrone Giovanni e Chiara

Piazza Pelilli, 1/2 Vico del Gargano

ristorante pizzeria

eco del Mare

specialità pesce

SAN MENAIO 347.9153363

MONACO CAR

AGENZIA PRATICHE AUTO

- Passaggi di proprietà
- Bolli auto
- Trascrizioni atti di vendita
- Visure P.R.A.
- Visure camerati
- Tarquette ciclomotori
- Duplicati C.d.p.
- Duplicati patente
- Perdita di possesso
- Radiazione per l'estero

Carlo Monaco

sara assicurazioni

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

Pizzeria l'Angolo

tripadvisor

Piazza Pelilli, 4
Vico del Gargano

348.0643345 - 327.0438005

Tabaccheria

di Solinas Antonella

Salita della Bella, 32
Vico del Gargano
0884.276468

L'OFFICINA di GARGANO in PASTA

Pastificio Artigianale Alta Qualità

VI ASPETTIAMO DA MARTEDI' A DOMENICA

Via De Gasperi, 19 - Vico del Gargano - Tel. 0884.917914

Novità: Pasta Integrale

Grande varietà di formati di pasta fresca, ripiena, all'uovo e primi pronti conditi con i migliori ingredienti della tradizione Pugliese

328.1433778

lucy1983.l@live.it

Via Papa Giovanni XXIII, 9
Vico del Gargano

Piccoli Tesori

oggettistica - bomboniere

DI LUCIA CURATOLO

NUOVA APERTURA

Michele di Bari nuovo capo del Dipartimento per le libertà civili e l'immigrazione

Il Consiglio dei Ministri riunitosi lo scorso 30 aprile 2019 (Seduta N. 57), sotto la Presidenza del prof. Giuseppe Conte, Segretario il Sottosegretario alla Presidenza on. Giancarlo Giorgietti, su proposta del Ministro dell'Interno sen. Matteo Salvini, ha - tra l'altro - deliberato che il dr. Michele di Bari da Prefetto di Reggio Calabria assuma le funzioni di Capo Dipartimento per le libertà civili e l'immigrazione al Ministero dell'Interno. Dunque, un ulteriore prestigioso incarico è stato affidato al nostro conterraneo garganico dr. Michele di Bari, originario di Mattinata, che nel riconoscere le sue elevate doti professionali onora anche tutto il Territorio, per essere stato scelto e nominato alla guida del complesso e strategico Dipartimento ministeriale che opera nell'ambito di funzioni e compiti spettanti al Ministero relativamente alla tutela dei diritti civili e in materia di immigrazione. In particolare, il prefetto di Bari avrà il coordinamento generale di sette direzioni centrali e di altri uffici ministeriali, con a capo i rispettivi Prefetti: dalla Direzione centrale per le politiche dell'immigrazione e dell'asilo a quella dei servizi civili per l'immigrazione e l'asilo, alle direzioni centrali per i diritti civili, la cittadinanza e le minoranze, per gli affari dei culti, per l'amministrazione del fondo edifici di culto, per gli affari generali e per la gestione delle risorse finanziarie e strumentali.

Al Capo dipartimento dr. Di Bari, posto al vertice della struttura, spetterà anche il coordinamento generale dell'Ufficio di commissario straordinario per il coordinamento delle iniziative antiracket ed antiusura e dell'Ufficio per le attività di commissario per il coordinamento delle iniziative di solidarietà per le vittime dei reati di tipo mafioso.

Il dr. Michele Di Bari nei suoi numerosi e importanti incarichi ha sempre lasciato un vivo ricordo di fattiva competenza nella risoluzione



dei problemi amministrativi spinosi e di un apprezzato tratto umano. A lui le felicitazioni e le congratulazioni dei garganici e in particolare dei mattinatesi.

Alberto Cavallini

Direttore dell'Ufficio per le comunicazioni sociali di Manfredonia-Vieste-S. Giovanni Rotondo

Vigile del Fuoco: una passione, una professione

Dopo una lunga attesa durata quasi dieci anni, **Nicola di Fine** è ufficialmente un Vigile del Fuoco!

Ha coronato il suo sogno di sempre e la sua voglia di essere al servizio della gente, prima come volontario della Croce Rossa Italiana, oggi come «pompieri»!

Tra i primi vichesi con la divisa da Vigile del Fuoco, l'amico Nicola sarà sicuramente un vanto per tutti noi e per l'intero paese.

Congratulazioni e infiniti auguri!



dalla prima pagina

L'editoriale

di Michele Lauriola

fuggi, sarebbe riduttivo e poco auspicabile. Deve diventare, con l'aiuto di chi decide le dinamiche di un paese, un valore aggiunto. Molto più che un semplice segno «più».

Perché se è vero che l'economia trainante spinge più di cento cavalli, è anche vero che un'identità culturale di spessore internazionale, costruita intorno a stereotipi arcaici e tradizionali, autentici tesori, può diventare più redditizia di qualsiasi operazione commerciale.

Dobbiamo immaginare che sin dal 1927, la «Garganica film», la società che ha prodotto il film muto «L'intrusa - Una straniera a San Menaio», pensò di promuovere il territorio «illuminando» l'allora sconosciuto Gargano, con una pellicola (purtroppo mai rinvenuta) che «raccontasse» con le immagini le bellezze di un luogo bellissimo e incontaminato.

Tema «turistico» o quello del sacro?

Natura primordiale o pietre scolpite del borgo antico? Fiction o docufilm?

Abbiamo tantissimi argomenti per convincere produttori e registi, ma la chiave resta sempre la volontà, la capacità di programmare e pianificare, l'organizzazione di una squadra di professionisti ancor prima di un progetto di lungo respiro che può coinvolgere l'intero paese.

Vi lascio con le indimenticabili locandine esposte in vari paesi dalla Pro Loco di Vico, con l'aiuto dell'amico Mimì Lombardi.



La Patana
antipasteria - pizzeria - ristorante
Info: 366.4990799
Via Vadotiglia, contrada Parco
Vico del Gargano

GARGANO PLUS SERVICES s.n.c.
• CARBURANTI AGRICOLI E DA RISCALDAMENTO
• VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI
• RIPARAZIONI AUTO E MOTO
AUTORIZZATO M.C.T.C. REVISIONE AUTO E MOTO fino a 35q
Via della Resistenza, 106 - VICO DEL GARGANO Tel 0884.994449
0884.991896 Fax 0884.320206 totaro.r@tiscalinet.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
71018 VICO DEL GARGANO (Fg)

PANIFICIO PIZZERIA BISCOTTIFICIO
Via del Pane Panificio Bocale
0884.993385
VIA DELLA RESISTENZA, 21 VICO DEL GARGANO

Ferrante Elettrodomestici di Pasquale Di Corcia

Tv *hifi *frigoriferi lavatrici *stufe *telefonini

www.elettroferrante.it
elettro.ferrante@gmail.com
via G. Di Vagno, 9 Vico del Gargano 0884.993621

La scuola di Vico del Gargano, vincitrice del concorso nazionale bandito dal Miur e dalla Fondazione Falcone contro le mafie

L'Istituto comprensivo ad indirizzo musicale Manicone Fiorentino di Vico del Gargano (FG) vince come migliore scuola secondaria di primo grado della Regione Puglia nel concorso nazionale "Follow the money da Giovanni Falcone alla Convenzione ONU di Palermo contro la criminalità organizzata transnazionale".

La Dirigente, Prof.ssa Donatella Apruzzese, sempre sensibile al tema dell'educazione alla legalità nella sua Scuola, ha fortemente voluto la partecipazione dei suoi alunni all'importante concorso, incaricando le insegnanti Cinzia Fanelli, Simona Valente, Emilia Tavaglione e Maria Fini di coordinare i 18 studenti partecipanti, delle classi II e III, cui si sono poi aggiunti i ragazzi dell'orchestra. Durante il seminario sulla legalità tenuto dall'esperta, Avv. Antonella Laganella, i ragazzi, con impegno e voglia di approfondire il fenomeno mafioso hanno seguito le lezioni tramite piattaforme digitali, video, letture, disegni, ricerche e questionari. Il lavoro multidisciplinare che ne è seguito e che è risultato vincente, è un video musicale in cui gli studenti "Legality Follower", in composizione orchestrale diretta dal prof. Mario Manicone, con il supporto degli altri docenti di strumento, Pasquale Manobianco e Michele Pacilli, cantano su musica originale del prof. Emanuel Castelluccia un testo, divenuto un inno commemorativo, realizzato dall'avv. Antonella Laganella con le frasi celebri del giudice Falcone, selezionate dagli studenti. Il lavoro, montato da Giulia Ciccomascolo si è arricchito di fumetti realizzati da 9 alunni del ciclo primario, con il coordinamento dell'esperto dr. Marco Lepore. Il 23 maggio, dopo il saluto del Presidente della Repubblica, i vincitori saliranno orgogliosamente sulla Nave della Legalità che

giungerà a Palermo, presso la Fondazione Falcone, in occasione dell'anniversario della strage di Capaci per celebrare il "Magistrato eroe" e la sua rivoluzionaria intuizione di seguire i flussi finanziari delle mafie globali attraverso la cooperazione investigativa e giudiziaria tra gli Stati, ratificata attraverso la Convenzione ONU di Palermo.

La Dirigente, Prof.ssa Donatella Apruzzese ha dichiarato: "E come nelle storie più belle, di fatica e di cuore, arriva poi il lieto fine, che nel nostro caso è sì un traguardo, ma anche un'ennesima partenza, l'avvio per altre fantastiche avventure. Ci piace vivere l'esperienza scolastica, e farla vivere ai nostri ragazzi, da esploratori alla ricerca di cose nuove da conoscere e fare, di emozioni da vivere, di relazioni da costruire, di storie da raccontare... La scuola è tutto questo... e l'occasione della partecipazione al concorso per il XXVII Anniversario delle stragi di Capaci e via D'Amelio, indetto della fondazione Falcone e dal MIUR, su temi che ci sono cari, ha consentito di organizzare una squadra di alunni, docenti, collaboratori e un'esperta, appassionata e coinvolta sui temi dell'educazione e della legalità, che ha animato per alcuni mesi i nostri pomeriggi scolastici. Sono fiera e orgogliosa del fantastico risultato che ci porta sulla nave della legalità il prossimo 23 maggio e, quindi, a Palermo, per ricordare Giovanni Falcone, Francesca Morvillo, Paolo Borsellino e le rispettive scorte, e insieme a loro chi ha dato la propria vita per la giustizia e la libertà. Sono fiera e orgogliosa di aver voluto, proposto e sostenuto fortemente la partecipazione al concorso di quest'anno, un sogno rincorso per anni e realizzatosi con grande soddisfazione per tutta la comunità scolastica. La scuola che ci piace è quella dove si impara



facendo, dove ogni alunno può sperimentare se stesso con compiti sfidanti e coinvolgenti, la scuola che include anche quando è difficile "starci dentro", che racconta e si racconta ogni giorno...

Non possiamo più solo indignarci per quello che accade intorno a noi, è tempo di agire e osare di più per contrastare la cultura mafiosa, quella che si annida e si mimetizza nei comportamenti quotidiani ogni volta che si utilizza il "potere" sostantivo, invece del "potere" verbo... quello che ci piace! La speranza è là dove vi sono le voci, i colori, i pensieri di chi vuole costruire ponti... là siamo anche noi!"

L'esperta referente del progetto legalità, Avv. Antonella Laganella ha concluso: "Perché il fenomeno mafioso ed ogni forma di illegalità sociale, siano debellate è fondamentale implementare la pedagogia anti mafia e l'educazione impartita nella Scuola, a partire dalla prima infanzia. La mafia non vince e non si globalizza se le Istituzioni e soprattutto la Scuola sono provvisti di quella forza suggestiva ed emozionale che educa le giovani menti, emancipandole al rispetto delle regole in ogni contesto sociale e privato. Ogni giorno, noi tutti siamo chiamati all'imperativo morale di sensibilizzare i giovani alla democrazia, all'onestà e alla libertà, per non dimenticare."

PIZZERIA PAPOSCE
PIZZA - KEBAB
PAPOSCE
PANE E POMODORO
 info e prenotazioni: **340.7084882**
Via salita della Bella 36 - Vico del Gargano

STUDIO ODONTOIATRICO
MANOBIANCO
 dal 1984
Tutta l'esperienza e la tecnologia di cui avete bisogno.
 Nuova apertura in Via Mazzini, 197 a Carpino
 tel. 0884 992122
Via della Resistenza, 55 - tel. 0884.994551
VICO DEL GARGANO (Fg)

Cartolibreria
La Maison du Papier
 - Scuola e Ufficio
 - Libreria
 - Stampe
 - Fax & Mail
 - Modulistica fiscale
 - Timbri in 10 minuti
 - Cartucce e Toner
 - Plastificazioni
 - Rilegature
 - Idee regalo
Via del Risorgimento, 90-92
tel. fax 0884.993667
 lamaisondupapier@libero.it

LIDO AZZURRO
SPIAGGIA DI CALENELLA
BAR
RISTORANTE
SOSTA CAMPER
PARCHEGGIO
www.azzurrocalenella.com **345.4777960**

Pasticceria di Maria
 "il dolce della sposa"
 dal 1979
Corso Umberto, 93 - info: 0884.993026

DP Di Paola s.r.l.
 www.dipaolacave.it
Cava di calcare bianco - Scavi e movimento terra
Smaltimento rifiuti inerti - Demolizioni
 Loc. Mannarelle - VICO DEL GARGANO
 tel. e fax 0884.991148 - dipaolacave@alice.it

Studio Medico Oculistico
 dott.ssa Maria Grazia Di Cataldo
MEDICO CHIRURGO
SPECIALISTA IN OCULISTICA
Via della Resistenza, 9 - tel. 0884.994.142 - 338.25.95.617
VICO DEL GARGANO (Fg)

S.I.M.E.O. s.r.l.
Impresa Generale
Ristrutturiamo i Vostri Immobili in Emilia Romagna
 direzione@simeosrl.it - www.simeosrl.it
 tel. 338.1549017
 Uffici: via Porrettana, 462
Casalecchio di Reno (BO)

Panificio «Il Germoglio»
 di Nicolae Miu
Pane, panini, filoncini
pane integrale, pizza,
taralli, biscotti
info: 320.6726135
 Via Papa Giovanni XXIII, 24 - Vico del Gargano

49ª ASSEMBLEA NAZIONALE DELLA FRATRES
17-18-19 Maggio 2019

San Giovanni Rotondo, accoglierà nei giorni 17, 18 e 19 Maggio p.v., la 49ª Assemblée Nazionale dei Gruppi Donatori di Sangue FRATRES, paese di San Pio e di Casa Sollievo della Sofferenza, il grande ed efficiente Ospedale voluto e realizzato dal Santo con le stimmate.



È verso il Centro Trasfusionale di S. Giovanni Rotondo che i vari centri FRATRES di raccolta, tra i quali quello di Vico del Gargano, fanno confluire le sacche di sangue che tanti generosi donatori offrono volontariamente e spontaneamente.

I lavori assembleari si terranno nell'Auditorium dell'Hotel Centro di Spiritualità Padre Pio.

Questa annuale assemblea è caratterizzata dalla più alta affluenza mai registrata, che vedrà i rappresentanti di più di 600 Gruppi Donatori di Sangue operanti nel territorio nazionale, confluire in San Giovanni Rotondo.

Oltre ai dirigenti nazionali e territoriali Fratres parteciperanno autorità civili, militari e religiose alle quali si uniranno anche associazioni operanti nel settore socio sanitario e del volontariato: lo scopo è quello di riunirsi per studi programmatici ed analisi di attività che tendano a garantire al Servizio Sanitario Nazionale le quantità di

emocomponenti o emoderivati necessarie per il pieno accesso al Diritto alla Salute sancito dall'Art. 32 della Costituzione della Repubblica Italiana.

Nonostante i progressi scientifici, il sangue non è artificialmente riproducibile: le donazioni, quindi, sono ancora oggi uno strumento insostituibile per curare, alleviare o tenere sotto controllo malattie gravi (tumori, leucemie, emofilia, ecc..), oltre a rendere possibili numerose operazioni chirurgiche, tra cui i trapianti di organi. Donare sangue è anche una forma di tutela per la salute del donatore: ad ogni prelievo, infatti, si viene sottoposti ad una serie di accurati controlli, che costituiscono una garanzia di sicurezza per chi dona, essendo la sua salute tenuta costantemente sotto osservazione, e anche per chi riceve, che sa di non correre alcun rischio ad effettuare la trasfusione.

Pino Chiucini

Dalla parte della terra



a cura di Guido Cusmai

Si è chiusa, con un notevole successo di numeri, la settima edizione di **TuttoFood**, kermesse internazionale dell'agroalimentare andata in scena alla **Fiera di Milano**. Oltre 2900 i brand presenti provenienti da 43 Paesi, più di 100 i Paesi di provenienza dei buyer, italiani e internazionali, con un focus su Nord America, Cina e Medio Oriente. Ben rappresentato a TuttoFood 2019 anche il territorio nazionale con le eccellenze del Made in Italy. "Sostenibilità" è senza dubbio il tema più ricorrente e il concetto più sostenuto durante tutto l'arco della manifestazione perché le scelte che facciamo oggi tracciano il percorso per le generazioni che verranno. Ma qual è davvero la strada che vogliamo percorrere? Non possiamo permettere che la sostenibilità diventi semplicemente un business, un claim da usare per pubblicizzare un prodotto; dobbiamo esigere dal comparto produttivo che prenda seriamente in carico la questione dell'impatto ambientale di ciò che viene prodotto. Il cambiamento del settore alimentare è lo snodo fondamentale in questa fase storica. La sostenibilità agroalimentare e il cibo sostenibile e sano non devono essere questioni per pochi. Ricercatori, politici e capi di Stato hanno senza dubbio un ruolo importante nel portare avanti il cambiamento verso un sistema migliore che permetta di raggiungere gli "Obiettivi di Sviluppo

Sostenibile", ma perché la trasformazione veda la luce è necessario uno sforzo comune che coinvolga la società a tutti i livelli. Dal canto loro, gli agricoltori dovrebbero adottare tecnologie e sistemi produttivi orientati a uno sviluppo sostenibile, i ricercatori dovrebbero lavorare con l'obiettivo di identificare nuovi strumenti per garantire sostenibilità agroalimentare e benessere per gli individui, mentre i singoli cittadini dovrebbero migliorare la consapevolezza sull'impatto ambientale delle proprie azioni e delle proprie scelte alimentari, scegliendo un'alimentazione sostenibile. Infine, ma non certo meno importante, gli educatori dovrebbero trasmettere ai più piccoli la consapevolezza della fondamentale relazione che esiste tra cibo, salute e ambiente, mentre i professionisti della comunicazione dovrebbero fare luce e rendere noti i paradossi alimentari che oggi il mondo si trova ad affrontare. È quindi fondamentale sviluppare un'agricoltura sostenibile e creare nuove politiche di utilizzo del territorio, implementare nuove pratiche agricole sostenibili che favoriscano la resilienza, promuovere la ricerca di nuovi processi per la lavorazione e la conservazione del cibo contro lo spreco alimentare e tutelare i diritti dei piccoli agricoltori e delle categorie oggi più deboli come donne e giovani.

VENERDI' 17 MAGGIO 2019
Sessione pubblica

- Ore 16.00 Apertura della tre giorni e saluti del Presidente Nazionale Fratres, Sergio Ballestracci, e delle autorità ed ospiti
- a seguire Dibattito interattivo associativo-istituzionale "Problematiche e strategie di raccolta sangue"
- Ore 19.00 Santa Messa nella cripta della nuova chiesa di San Pio da Pietrelcina

DOMENICA 19 MAGGIO 2019
Sessione pubblica

- Ore 10.30 Sfilata dei partecipanti con i labari sociali per le vie di San Giovanni Rotondo
- Ore 11.30 Santa Messa nella nuova chiesa di San Pio da Pietrelcina

SABATO 18 MAGGIO 2019
Sessione associativa

- Ore 8.30 Apertura seduta assembleare ordinaria Svolgimento o.d.g. con cerimonia di premiazione dei Gruppi Fratres aventi registrato i 5 fattori settoriali di crescita più alti e, per meriti associativi, di Mario Ragno, Fondatore della Fratres in Capitanata
- Ore 13.00 Termine seduta ordinaria e pranzo
- Ore 14.30 Seduta assembleare straordinaria per riforma statutaria
- Ore 21.00 Termine seduta straordinaria e cena presso l'Hotel Gran Paradiso

Gli Archi
RISTORANTE - PIZZERIA

71012 Rodi Garganico
Via Palestro, 3/9 - 0844.279654

BAR american

PIAZZA LUIGI ROVELLI
71012 RODI GARGANICO

da **DOMENICO**
Parrucchiere Uomo

Corso Madonna della Libera, 22
71012 Rodi Garganico

Baretto
Caffetteria - Bar

chiosco piazza padre pio
rodi garganico

Style Cafe
Biricchino...

Corso Madonna della Libera, 58 - Rodi Garganico

COCKTAIL'S BAR
BIRICCHINO
ZONA CASTELLO - RODI G.CO

Le Terrazze
RISTORANTE - PIZZERIA
sul mare
BED & BREAKFAST

Viale Uria, 135
71010 Foce Varano, PG

0884.917547
347.4811302

MC MARMÌ s.r.l.

CONTRADA FUCITO SNC
VICO DEL GARGANO (FG)
346.2244665 - 320.9372426
mcmarmivico@gmail.com

MARMERIA ARTIGIANA
da CLAUDIO

NINO BATTISTA cafe

Belvedere
CAFFETTERIA

Piazza Garibaldi, 7
Rodi Garganico

Barbabella
by Jerry

Per appuntamento
Chiama: 342.5617464
Corso Umberto, 113 - Vico del Gargano

STUDIO DENTISTICO
SMILE STUDIO s.r.l.

dott. ALESSANDRO MUCEDOLA
Odontoiatra Specialista in Chirurgia
ODONTOIATRIA - CHIRURGIA - ESTETICA

Via S. Filippo Neri, 60 - VICO DEL GARGANO
0884.917893 - 329.7122998
Si riceve su appuntamento

Corleone & Scirpoli

Officina Meccanica

Centro Revisioni

servizio h24
360.448511
368.3780981

0884.993523

TABACCHERIA LORY

IL GIOCO DEL **LOTTO**

Postepay
SUPER ENALOTTO
Bollettini postali

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

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

Esiste ancora l'infanzia?

È una mattina di maggio come tutte le altre. Arriva lo scuolabus per portare i bambini a scuola. L'autista ascolta la radio ad alto volume: trasmettono il notiziario mattutino. Tutti i bambini sentono di morti e feriti provocati da una catastrofe naturale.

Mario, 5 anni, naviga su internet dal telefono della mamma: tra i vari post, scorge un video nel quale ci sono donne e bambini denutriti con le braccia alzate sospinti da un uomo armato di fucile. Un pomeriggio d'estate, una bambina attende il suo turno per entrare dal dentista: sul tavolino c'è una rivista lasciata aperta da qualcuno. Si vedono fotografie di cadaveri coperti di sangue. Queste non sono altro che scene di vita quotidiana nelle quali i bambini sono esposti agli sconvolgimenti sociali, politici, ecologici per via della presenza massiccia dei mezzi di comunicazione di massa, soprattutto da quando internet è diventato il principale strumento di comunicazione e di acquisizione di informazione. Alcuni studiosi hanno parlato di "scomparsa dell'infanzia". In effetti è facile riscontrare nei bambini problemi di salute che in precedenza erano conosciuti solo negli adulti: stiamo parlando di nervosismo, disturbi alle vie respiratorie, stress, senso di solitudine.

Oggi giorno, telefoni, radio e televisioni sono onnipresenti e accessibili anche a bambini che non sanno ancora leggere. E spesso questi strumenti vengono utilizzati dai genitori come sostituti a cui affidare il proprio bambino per prendersi una pausa.

Noi adulti sappiamo, almeno approssimativamente, quanti chilometri ci separano dai luoghi colpiti da guerre e carestie, conosciamo grossomodo la frequenza di incidenti aerei, sappiamo i luoghi nei quali tendono a verificarsi uragani distruttivi. I bambini tutto questo non lo sanno.

Spesso i genitori a questo bombardamento di immagini e notizie rispondono con il silenzio. E il silenzio fa correre la fantasia del bambino inducendolo a crearsi una propria visione degli avvenimenti. Altre volte, il silenzio alimenta le paure, paure apparentemente immotivate che lo spingono all'isolamento. I progressi della scienza e l'avanzata delle nuove tecnologie sono inarrestabili e, indubbiamente, hanno determinato un miglioramento della qualità di vita di noi tutti. Allo stesso tempo, far in modo che l'infanzia non venga dichiarata estinta è un impegno che la nostra società dovrebbe assumere.

Vogliamo veramente passare per la generazione che è riuscita a estinguere, oltre il rinoceronte bianco e la grande barriera corallina, anche l'infanzia?

Dott. Danilo Selvaggio, Psicologo

Per informazioni: tel 349 6230779 www.daniloselvaggiopsicologo.altervista.org



Incontinenza anale: all'ospedale san salvatore (l'Aquila) l'innovativa tecnica dello sphinkeeper

L'incontinenza è un disturbo invalidante, con un pesante impatto sulla qualità di vita di chi ne è affetto ed ha una incidenza elevata soprattutto nella popolazione femminile.

La consolidata collaborazione professionale tra la Dr.ssa Patrizia Saltarelli, responsabile della UOSD di Fisiopatologia Dell'Apparato Digerente, afferente al Dipartimento Medico,



ed il pugliese di Vico del Gargano, **Dr. Antonio Giuliani**, dirigente medico della Chirurgia Generale Universitaria e responsabile dell'Ambulatorio di Proctologia Chirurgica, afferente al Dipartimento Chirurgico, ha fatto sì che anche presso il P.O. San Salvatore dell'Aquila, l'incontinenza anale viene oggi affrontata e risolta.

La tecnica innovativa e mini invasiva, chiamata THD - Sphinkeeper, utilizza un presidio chirurgico di impianti auto espandibili che, dopo una attenta valutazione, attraverso un iter diagnostico, terapeutico e riabilitativo, viene inserito sotto guida ecografica, per una maggiore precisione, nello spazio intersfinterico, ottenendo un buon contenimento delle feci ed un buon rilascio durante la defecazione.

L'intervento si pratica in anestesia locale e ha una durata di circa trenta minuti.

A gratificare il lavoro svolto dai due professionisti, sono i positivi risultati ottenuti negli impianti effettuati nel corso degli ultimi 12 mesi e l'ampia soddisfazione dei pazienti.

(ilcapoluogod'abruzzo.it)

Anemone: il nuovo disco di Leonardo Lion

Dal 29 Maggio è online su Spotify, iTunes, Amazon e tutti gli altri store digitali e piattaforme streaming, il nuovo disco di **Leonardo Lion**, pugliese, nativo di Ischitella, ANEMONE.

E' composto da 10 brani che trasmettono differenti emozioni e stati d'animo, passando da composizioni più romantiche ad altre più energiche.

L'obiettivo di Leonardo è quello di unire la forte passione per il cantautorato italiano all'amore per il rock americano, risaltando, quindi, sia parole e contenuti, sia parti strumentali.

"La musica ha valore emotivo perché è sempre stata suonata da musicisti e non da computer, ed è giusto che si lotti affinché ritorni ad essere così".

Ecco la tracklist di ANEMONE, il nuovo album di Leonardo Lion:

1. Cuore infranto - 2. Luce e polvere - 3. Non mi basti mai - 4. Griderai il mio nome - 5. Ho bisogno di te - 6. La vita accanto a te - 7. Mai più - 8. Dimmi dov'eri - 9. A qualunque costo - 10. Anemone

FACEBOOK: leonardolionofficial INSTAGRAM: leonardolionofficial YOUTUBE: leonardolionuitar

PAPOSCIA RE
by Gianluca
Ristorante - Pizzeria
Friggitoria
Via Lungomare, 73 - San Menaio
346.0046867

BANCA 5
Gratta Vinci!
LA TABACCHERIA DEL CORSO
LOTTOMATICA
Corso Madonna, 49 - Rodi Garganico

ORTOPEDIA Rocca
di Petriello Rocchina
CONVENZIONATO A.S.L. - I.N.A.I.L.
CONSEGNE A DOMICILIO
Referente Zona Gargano
392.52.74.187 Gianni

Ciuffreda Raffaele
Produzione
Zanzariere - Tende da Sole
Via della Repubblica, 39 - Carpino (Fg)
0884.997377 - 368.7881185 - raffaele.ciuffreda.63@alice.it

GARGANO AUTOSPURGHİ S.R.L.
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 - 71018 Vico del Gargano (Fg)
Cell: 340.8664717

TRATTORIA PIZZERIA
Valle d'oro
www.campingvalledoro.it
VILLAGGIO NATURA Località Aia del Cervone San Menaio Vico del Gargano (FG)
Info: 0884.991580

CORLEONE AUTOMOBILI
VENDITA AUTO USATE
346.3377231
Zona Artigianale - Vico del Gargano

Pizza Smile
Paposcia tipica vichese
APERTO ANCHE A PRANZO
Via Risorgimento, 56 - Vico del G.
Info 349.3224003 - 348.3064458

AMÀDO RISTORANTE
.....sapori garganici
Bar - Ristorante - Pizzeria
COMUNIONI - CRESIME - BATTESIMI - COMPLEANNI
INFO E PRENOTAZIONI: 347.0237317 - 328.1052919

A Peschici è successo...

di Michele Lauriola

Ho volutamente atteso che i riflettori si spegnessero e l'euforia dell'impresa venisse consumata tra meritati festeggiamenti, per esprimere un modesto pensiero.

I miei ricordi affondano negli anni '80-90, quando il calcio dilettantistico era un'istituzione, i campi da gioco un luogo di incontro, un rito domenicale che riuniva tra gli spalti giovani e meno giovani, armati di radioline con lunghe antenne dove spiccava la singolare voce rauca del compianto Ciotti. Tutti a tifare la squadra del proprio paese, distratti ogni tanto dai goal della Juve, dell'Inter, del Milan, descritti a voce e lasciati immaginare ai tifosi gioiosi dai radiocronisti dell'epoca, anche loro vere icone al pari di tanti calciatori.

«Scusa Ameri, scusa Ameri...» e tutti ad aspettare l'annuncio del gol!

Era il calcio senza o quasi stranieri in serie A e quello del «palla avanti e pedalare» dei nostri campi in terra battuta o per i più fortunati, in sabbia di fiume; era il calcio con il secchio d'acqua miracolosa con annessa spugna in dotazione al «massaggiatore» d'ordinanza, ruolo conteso tra i dirigenti canuti dell'epoca.

Era anche il calcio dove ad un buon calciatore veniva concesso il «trasferimento» a società non molto distanti da casa, facendo apprezzare il vichese, il rodiano, l'ischitellano, il peschiciano in squadre di categorie superiori. Altri tempi, altri modi di vivere lo sport, altri monitor televisivi...

A Peschici, dopo alcuni anni di assenza, è ritornato il calcio, quello amatoriale, quello passionale, quello che unisce, che parla alla gente, quello che inorgogolisce, quello che ti fa sentire parte di una comunità, quello che riempie tutto lo stadio.

Un presidente lungimirante, alcuni bravi dirigenti, tanti collaboratori, un tecnico esperto e capace, un bel gruppo di scalpitanti e giovani calciatori ed il gioco è fatto!

Chiamarlo «miracolo» è poco corretto nei confronti di autorevoli detentori del sostantivo, fatto che si ritiene dovuto a un intervento soprannaturale...



E' anche vero, però, che vincere un campionato, seppur di terza categoria, al primo colpo e senza subire nemmeno una sconfitta, non è da tutti e non capita nemmeno ogni anno...

A Peschici è successo.

Ci hanno creduto, hanno lavorato per questo, hanno messo in piedi un'organizzazione e una pianificazione degne di categorie superiori e non per ultimo come importanza, hanno saputo condividere, partecipare e coinvolgere.

Scusate se è poco.

Aggiungi anche una struttura moderna come lo stadio «Maggiano», in erba sintetica e tribuna coperta, un'Amministrazione comunale con a capo il Sindaco e l'Assessore allo Sport che supportano l'iniziativa, il clamore delle vittorie che da che mondo e mondo hanno sempre rappresentato il motore di qualsiasi macchina dell'entusiasmo, ed ecco che l'evidente risultato ottenuto prende la giusta forma e riconosce a ciascuno i suoi meriti. Solo mettendo insieme tante forze individuali è possibile raggiungere certi obiettivi.

Ho conosciuto per motivi professionali un giovane imprenditore peschiciano, uno sportivo prima ancora che calciatore dilettante. Avevo intuito dal suo sguardo e dai suoi occhi la voglia di fare, di realizzare, di stupire con qualcosa di entusiasmante, il suo popolo. Un piccolo accenno alle prime riunioni. Alcuni suoi amici hanno condiviso, sposato e portato avanti il progetto maturato insieme. Così come tutti insieme hanno creato un gruppo, lo stesso che oggi festeggia anche in

nome di Max una vittoria, un traguardo, una meta agognata, pur con il rimpianto dell'amico scomparso.

Gli hanno dedicato gran parte della tribuna, lo hanno sempre evocato, tenuto stretto nel cuore, perché ogni vittoria poggiasse sul ricordo.

Posso testimoniare io, quando, dagli spalti del «Maggiano», ho ascoltato più volte lo scrosciare degli applausi dedicati a Max. Davvero tanti complimenti, Peschici.

E non solo per la vittoria calcistica.

Publireddazionale

Caffè 38... non un semplice numero...

Il «Caffè 38» nasce dall'esperienza del proprietario Riccardo Santovito nel campo della caffetteria, aperitivi e drinks.

In collaborazione con sua moglie Annarita, Riccardo ha deciso di avventurarsi in questa nuova gestione.

Il «38» è il numero civico su Via di Vagno, «38» è la sua età e «38» è la somma delle date di nascita dei gestori.

Questa serie di coincidenze ha dato vita a questa nuova attività, a questo nuovo bar, l'«ennesimo» a Vico del Gargano, come dicono alcuni, ma con nuovi servizi.

L'Happy Hour non è il solito aperitivo infatti offre agli avventori prodotti genuini abbinati a risorse prettamente locali: promuoviamo il Gargano con la spremuta di arance e pompelmi di Canneto, la birra «Bianca del Gargano» ed il prosecco «D'Arappi».

Il caffè Vergnano è la colonna portante del 38, conosciuto in tutto il mondo dal 1882.

Passate a trovarci su Via di Vagno 38 per concedervi un momento lieto nella vostra giornata, saremo qui ad aspettarvi.

Riccardo e Annarita

Stampa: Tipografia Lauriola
Corso Umberto, 83 - Vico del Gargano
0884.991075 - tipografialauriola@virgilio.it

BASILE PETROLI
Francesco Colafrancesco area di servizio
Piazza San Francesco
Vico del Gargano (Fg)

SILVESTRI LORENZO
Nuove Costruzioni
Ristrutturazioni
Cell. 340 066 7355 - Vico del Gargano

Michele & Damiano CAPUTO
Arredamenti classici e moderni
tel. e fax 0884.996234 - michelevcaputo@alice.it
Veneta Cucine Via S. D'Acquisto, 52
ISCHITELLA (Fg)

Baia Calenella
VILLAGGIO TURISTICO
Strada Statale 89 - tra San Menaio e Peschici
Tel. 0884.968212
www.baiacalenella.com

UnipolSai ASSICURAZIONI
AGENZIA GENERALE
De Petris
tel. 0884.991100
Via Di Vagno, 13 - Vico del Gargano

Hotel Villa NETTUNO
Via Pineta Marzini 105
71010 San Menaio
Gargano (FG)
(+39) 0884 968131
(+39) 0884 968131
info@albergonettuno.it

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

MASTROMATTEO
SINCE 1987
boutique
bugatti

Salumeria Centro Spesa SUPER MERCATO Macelleria
Ortofrutta
VIALE SAN PIETRO 9 - VICO DEL GARGANO

Studi Odontoiatrici Dr. Guido Luca della Vella
Vico del Gargano
Piazza San Domenico, 9
Rodi Garganico
Corso Madonna della Libera, 94
Peschici - Viale Libetta, 34
Tel. 0884.994630 - Cell. 360.625548

Dott. Giampaolo della Vella
Dottore in Odontoiatria e Protesi Dentaria
P.zza S. Domenico, 9 - Vico del G.
tel. 0884.994620
S.Op.C.so Madonna, 94/96 - Rodi Garganico
tel. 368.3268960