

L'editoriale

di Michele Lauriola

L'amore per il proprio paese, fatta eccezione per il tifo allo stadio o per facili entusiasmi alla vista di panorami e tramonti mozzafiato, è ben altra cosa. Il silenzio di chi lavora rispetto al clamore del chiacchiericcio, è l'unico elemento degno di rilievo.

L'attività più in voga di questa bizzarra estate, è quella di contare il numero delle purtroppo esigue presenze di turisti e graditi vacanzieri, mentre stento ad ascoltare proposte ed interventi, per un'inversione di marcia immediata e risoluta.

Stranamente, prima e durante le canoniche giornate di ferie, ho letto spesso annunci di ricerca personale. Cuochi, camerieri e addetti alla ristorazione in generale, sono i più gettonati. Aiutatemi a capirne il motivo, anche se una risposta mi è giunta già.

A volte, penso che siamo un po' «bastiani contrari» nelle nostre «cose», con predisposta capacità di facile critica per chi opera, organizza o facilita momenti di aggregazione e di svago collettivo.

«Adesso fatelo voi se siete capaci», recitava negli anni '80, un noto e conosciuto vichese!

Era il tempo delle targhe TORO, MITO, che noi giovanissimi dell'epoca declinavamo, e che ogni estate vedevamo apparire sulle nostre vie. Era bello ascoltare il suono dialettale, degli amici emigrati, «influenzato» dall'accento cittadino! Era bella l'estate!

Il centro storico si rianimava, il vociò dei ragazzi si levava anche a «controra», sfidando l'ira di chi, in quei momenti riposava.

Le serate di festa si riconoscevano dal torrone, le noccioline, i palloncini che volavano, i bambini che piangevano davanti ai giocattoli esposti... Era bella l'estate...

La storia di un esempio

di Francesco A. P. Saggese

Io di Pietro ricordo i suoi occhiali poggiati sull'orlo del naso, una sua giacchetta, il suono delle sue mani, le frasi appena sussurate nel silenzio di una Chiesa, mentre allestiva i maestosi Altari della Reposizione nelle Chiese di Vico a ridosso della Settimana Santa.

Ricordo le sue maestose scenografie, cariche di colori e simboli; ricordo l'attenzione e l'ingegno di cui era capace.

Ho nei pensieri l'immagine di un mondo fatto di perline colorate, schizzi a matita, nastri, attrezzi, colori, pennelli, vernici, carta pesta, ritagli di scene. Pietro Cilenti, classe 1921, allestitore e maestro di "Sepolcri" per eccellenza, custode di una delle tradizioni religiose più importanti di Vico, ci ha lasciato qualche giorno fa. **Ma se la vita passa, la storia di ciascuno di noi resta.** Credo così che la storia di Pietro rimarrà scritta nella memoria di questo paese per sempre, oltre che nelle foto riposte negli archivi delle confraternite e negli sguardi dei volti assorti nella contemplazione dei suoi "Sepolcri".

Una storia silenziosa, volontaria e concreta, che ha contribuito a rendere questo paese "vivo".

Mi aggrappo al suo ricordo e mi permetto di trarne una "lezione" semplice che inizia così: magari ciascuno di noi provasse a impegnarsi per il proprio paese come ha fatto Pietro, rendendo Vico ancora più bella agli occhi dei visitatori di ogni "dove" la notte tra Giovedì e il Venerdì Santo. Magari ciascuno di noi, ognuno con la sua indole, provasse ad occuparsi delle cose del paese con l'unico scopo di renderlo migliore.

Magari si facessero meno chiacchiere inutili e si provasse a dire: "ci sono", "conta su di me", "lo faccio io", "facciamolo insieme".

L'autentico esempio di Pietro ci può insegnare molte cose, basta saperla leggere.

Occorre più impegno civico, più voglia di "fare", di "occuparsi", di non aspettare.

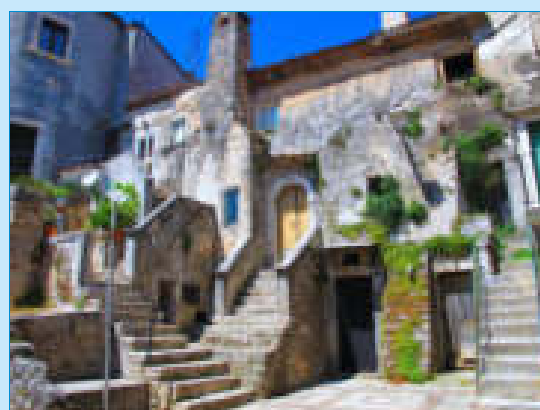
Alcuni versi del paesologo Franco Arminio recitano: *"Ogni paese era una tela di eroi, / la miseria per cui lavoravano / oscurava la grandezza / di ciò che davano"*.

Sapremo mai essere all'altezza di questi uomini e di queste donne, della loro concretezza, della loro voglia di rendere le cose migliori e del loro amore per il proprio paese?



strascinati!

a pag. 2



Viaggio nell'architettura locale

pagg. 4 e 5



Gargano Media Festival

Dal 4 all'8 settembre, a pag. 3
 cinque date a San Menaio, Vico del Gargano e Peschici

Casa Vacanze

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

Aria di Vico



RISTORANTE
 ENOTECA
 GARGANICA

via M. Cilenti, 6
 CENTRO STORICO
 VICO DEL GARGANO
0884.663048
340.1714392

DATTOLI
 — 1937 —

ABBIGLIAMENTO
 VICO DEL GARGANO

S...trascinati!

Una parola magica in Puglia, ancor di più sul Gargano.

Evoca giorni di festa come quando la Domenica si mangiava la pasta con il sugo.

Strascinati, come in un linguaggio universale, era l'eccellenza a tavola.

Una tavola modesta nei giorni feriali, quando una scodella di pasta riuniva intorno tutta la famiglia, ma che si trasformava nelle occasioni da ricordare.

Strascinati non vuol dire solo pasta, ma...

Trascinati dall'amore della poesia, quella autentica, schietta, dialettale.

Trascinati dal sapore delle pietanze dei nostri nonni, indimenticabili, dai sapori ormai perduti.

Trascinati dalla passione della musica, quella scomparsa, quella dei contadini, degli operai, di chi lavorava e si divertiva cantando, la musica della verità, che sapeva raccontare il mondo meglio di qualsiasi giornalista.

Abbiamo tentato di trasmettere e preservare tutti questi valori e questi tesori, con semplicità e con passione, la stessa che unisce poeti e musicisti, cuochi e camerieri, turisti desiderosi di apprendere e di scoprire culture e identità diverse dalle loro.

Abbiamo provato a tuffarci nel passato, attraverso i sapori, le parole e la musica che speriamo, almeno per una serata, siano diventati linguaggio universale.

Come in un negozio di cose antiche, i nostri ristoratori **Nicola Valente**, con **Bettina e Nino** (Camping Valle d'oro) e **Matteo del Viscio e Angela Ferraraccio** (Ristorante Amàdo - Villaggio Internazionale Di Monte), hanno fatto del loro meglio nel riproporci cibi e sapori di una volta.

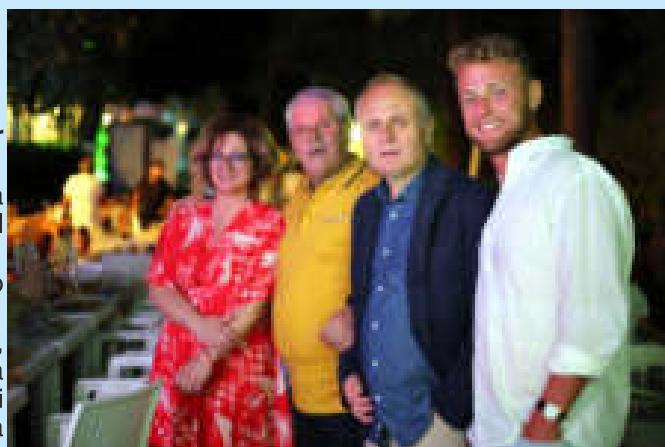
La poesia ci ha fatto sognare, con la coppia più allenata e collaudata del Gargano, il bravissimo **Nicola Angelicchio** e la pluripremiata **Michela Di Perna**, mentre la musica e le parole di **Dario Fiscarelli**, hanno fatto vibrare suoni arcaici e canti mai dimenticati.

Le chicce culinarie della tecnologa alimentare **Sabrina Pupillo** e la maestria nella conduzione di **Lucrezia Giglio**, hanno deliziato il pubblico accorso numeroso tutte e due le serate in quel di San Menaio. Il video e le foto di **Nicola Pio de Felice**, con l'ausilio dell'archivio di **Michele Biscotti**, che ringraziamo per la sua disponibilità, hanno «raccontato» il passato dei nostri avi, attraverso immagini e musica del compianto **Vincenzo Di Lalla**, che ha «prestato» la sua tarantella vichese grazie alla nota sensibilità di **Marilena Verri**, che ci mette sempre a disposizione l'immenso materiale artistico del suo compianto Vincenzo.

In ultimo, voglio autocitarmi e ringraziare personalmente, per la preziosa e professionale collaborazione, tutti gli attori e protagonisti di questa cena spettacolo, che hanno permesso di ben figurare agli occhi dei sempre graditi ospiti. Insieme possiamo davvero fare qualcosa di buono per la nostra comunità, a partire dall'infaticabile **Michele Gervasio** (Pro Loco Vico del Gargano) ai partner degli eventi: **CNA Vico - Cantine Nardella - Tenuta Santamaria**, che con il loro prezioso contributo, hanno concretizzato l'aiuto necessario.

Tutto questo è stato il fascino di **Strascinati**. *Attenzione all'accento!*

Perché si possa ritornare a godere della memoria abitata con il gusto, i suoni, i canti e il dialetto dei tempi passati.



International Police Association
Associazione Internazionale di Polizia
Delegazione XI PUGLIA
Esecutivo locale "Gargano Nord" FG/3

Appena rinnovato il direttivo dell'I. P. A. Gargano Nord. E' stato eletto Presidente Giuseppe Biscotti, Vice Presidente Elia Notarangelo, Segretario Giuseppe Pupillo, Vice Segretario Antonio Le Noci, Tesoriere Agnello Biscotti; Vice Tesoriere Franco Lutanno.

La nuova compagine ha subito organizzato un importante evento, con il coinvolgimento di autorità militari, civili e religiose. In basso il programma.



24 agosto 2019 - Piazza S. Domenico
1ª Giornata della Legalità - Premio I.P.A.

ore 10.00 Apertura Mostra I.P.A. (Sala Consiliare)
 ore 20.00 Concelebrazione Eucaristica presieduta da S.E. R. Mons. Franco Moscone, Arcivescovo di Manfredonia - Vieste - San Giovanni Rotondo
 ore 20.45 Deposizione corona al Monumento dei Caduti di tutte le guerre. Accoglienza e saluto di benvenuto, in piazza S. Domenico, alle autorità militari, civili e religiose, da parte dei soci I.P.A.
 Allestimento tavolo di Presidenza e a seguire cerimonia di premiazione - Premio I.P.A. - per l'impegno sociale e civile, per la cultura, per la legalità, per i diritti dell'uomo, consegnato a uomini e donne dello Stato e della società civile, che si sono particolarmente distinti nelle loro azioni e nell'espletamento del loro dovere.
 ore 22.00 Degustazione prodotti tipici e concerto musicale con «Gli special music band»



Antipasteria La Viora
 Forno a legna
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
 0884.661419

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.
LEGEA POINT
 Via Papa Giovanni XXIII, 105
 Vico del Gargano
 ella.emmi@libero.it

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

CAFFÈ 38
 di Riccardo Santovito
 Via di Vagno 38 - Vico del Gargano (FG)
 t 399.0322395

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

Biancheria Merceria Pupillo
 Tessuti e tendaggi
 Vico del Gargano - 0884.993750
 Vasto assortimento di pigiama invernale uomo donna RAGNO, GIAN MARCO VENTURA e altre, vasto assortimento pigiami neonati e bambini DISNEY. Trapunte CALEFFI marimoniali e singole anche DISNEY. Prodotti per neonati e intimo uomo donna e bimbi.
 Esclusivista del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

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

Gargano Media Festival

Massimo Giletti, Neri Marcorè, Gianfranco Vissani, Arrigo Sacchi, Walter Veltroni e il giornalista Sky Stefano Melocco: sono queste le personalità che animeranno il "Gargano Media Festival", evento organizzato dalle Amministrazioni Comunali di Vico del Gargano e Peschici in collaborazione con Regione Puglia, Ferrovie del Gargano e Pro Loco San Menaio e Calenella. Da **mercoledì 4 a domenica 8 settembre 2019**, a Peschici, Vico del Gargano e San Menaio si discuterà di comunicazione, delle evoluzioni introdotte nei linguaggi comunicativi di massa, del ruolo dei social network nella formazione della pubblica opinione, e di quanto possano fare l'informazione e la cultura per costruire modelli più etici per arginare gli effetti distortivi del discorso pubblico, dalle fake news ai generatori di odio e violenza. *"Abbiamo deciso di unire le forze e le risorse, grazie a un nuovo progetto sostenuto anche dalla Regione Puglia, mettendo insieme due città del Gargano, Vico e Peschici, per realizzare un evento ricco e articolato"*, ha spiegato il sindaco di Vico **Michele Sementino**. *"Uniti si vince"*, ha dichiarato il sindaco di Peschici, **Franco Tavaglione**, che poi ha aggiunto: *"Credo che questa sia la formula giusta per fare in modo che il Gargano emerga sempre di più come un unico sistema culturale, turistico e socio-economico capace di lavorare per lo sviluppo territoriale"*.

"A San Menaio, Vico e Peschici arriveranno grandi testimoni del nostro tempo", ha aggiunto l'assessore vichese delegato alla Promozione del Territorio **Raffaele Sciscio**. *"Il Gargano Media Festival mette il nostro territorio al centro dell'attenzione e del dibattito pubblico, con personalità che diventano testimonial della bellezza di un'area del Mezzogiorno tra le più interessanti non solo dal punto di vista turistico, ma anche per la capacità di fare e creare cultura"*.

IL PROGRAMMA. Il primo ospite del Festival sarà Massimo Giletti. Giornalista, autore e



conduttore televisivo, il mattatore di "Non è l'Arena", programma di approfondimento giornalistico de La 7, inaugurerà il GMF il 4 settembre a Peschici. Stessa location anche per l'intervista-show a Neri Marcorè, uno degli attori italiani più eclettici e apprezzati degli ultimi anni, che sarà a Peschici il 5 settembre. Sarà San Menaio, invece, a ospitare venerdì 6 settembre il terzo grande ospite del Festival, lo chef Gianfranco Vissani, il primo e forse il più importante cuoco-comunicatore degli ultimi 20 anni in Italia. Le ultime due serate del GMF si svolgeranno a Vico del Gargano: il "paese dell'amore" sabato 7 settembre accoglierà Arrigo Sacchi, uno degli allenatori che ha rivoluzionato il calcio italiano e internazionale anche attraverso un nuovo linguaggio dello sport, e domenica 8 ospiterà Walter Veltroni, giornalista, scrittore e regista, personalità di spicco della politica italiana per molti anni. A Peschici, Massimo Giletti e Neri Marcorè saliranno sul palco di Piazza Sandro Pertini. A San Menaio, invece, la location che ospiterà il dialogo-dibattito con Gianfranco Vissani sarà il piazzale della stazione. Infine, Arrigo Sacchi e Walter Veltroni saranno accolti a Vico del Gargano in Largo San Domenico.

Tutti gli incontri-intervista saranno naturalmente aperti al pubblico e prenderanno il via alle ore 20.30.



ASD GARGANO ACADEMY
MILAN ACADEMY
SCUOLA CALCIO

E' ufficialmente iniziata una nuova collaborazione tra Asd Gargano Academy e **L'AC. Milan** che ha deciso di rimanere sul Gargano e in Provincia di Foggia, sposando un progetto chiamato **Asd Gargano Academy** che prevede un raggruppamento di Comuni, con Vico del Gargano e Carpino, **sedi operative del progetto**, mentre Ischitella e Rodi Garganico, saranno sedi operative della prima **Scuola Calcio tutta al Femminile**.

L'AC.Milan oltre ad essere una società che ha deciso di investire tanto nel mondo del settore giovanile, punta a generare cultura sportiva e inclusione attraverso lo sport, mettendo al centro del benessere il bambino durante tutta la sua fase di crescita, ed è stato proprio questo l'obiettivo della nascita tre anni fa della Asd Gargano Academy, una associazione umile ma con obiettivi di crescita e di condivisione tra staff tecnico- bambini – scuola – genitori, con ottimi risultati raggiunti già dai primi anni, che ci hanno convinto a sposare le stesse cause e le stesse idee dell'AC.Milan che vanta circa 37.000 bambini coinvolti nel progetto ed è presente in 25 paesi in tutto il mondo.

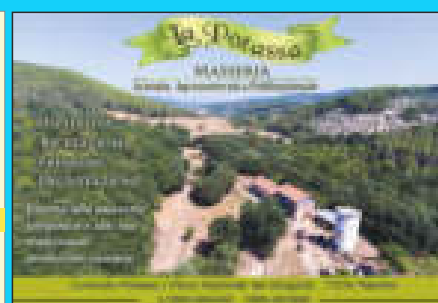
L'investimento voluto da parte del Presidente **Rocco Caputo** e il suo staff, nell'ottica di una crescita costante del Club, che già in questi anni si è contraddistinto con i fatti e con una programmazione ben accurata, mira a creare un serbatoio umano di ragazzi che con la formazione e l'impegno costante potranno accarezzare il loro sogno di diventare calciatori e non solo, dovranno crescere e diventare grandi seguendo un percorso sano. I ragazzi iscritti saranno seguiti da tecnici brevettati e tecnici specializzati e formati presso il Centro Sportivo Vismara, dove prenderanno parte alle diverse iniziative organizzate dall'AC.Milan.

di Rocco Afferrante

Essenza garganica
PRODOTTI TIPICI

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

RISTORANTE - BAR ENOTECA CANTINA
Miki «Il Federiciano»
NELLA CORTE DEL CASTELLO
0884.969232 - 347.2518172
via Chiesa Madre, 10 Vico del Gargano



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 camerali
- Targhette ciclomotori
- Duplicati C.d.P.
- Duplicati patente
- Perdita di possesso
- Radiazione per l'estero

I nostri servizi

Carlo Monaco
sara assicurazioni

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

Pizzeria l'Angolo

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

AUTORICAMBI ON THE ROAD
di Michele Castellucci

Via G. Scaramuzzo, 20 - zona 167 - Vico del Gargano
cell. 329 703 2251

Viaggio nell'architettura locale del Parco Nazionale del Gargano

a cura di Michele Giglio

L'architettura locale, tema affrontato dallo storico dell'architettura, Bruno Zevi, e definita come "dialetto architettonico", accomuna e caratterizza aree geografiche con aspetti socio-economico-culturali identici. In molti casi è etichettata come architettura minore, passando in secondo piano rispetto a quella dei principali Palazzi Pubblici e delle Chiese, ma l'aggettivo con il quale sarebbe meglio individuata è senz'altro "architettura ricorrente", in quanto si espliciterebbe meglio la valenza e l'importanza sul territorio.



Nell'elencare le bellezze architettoniche locali, che contribuiscono alla determinazione di un linguaggio organico ed armonico con il paesaggio, verranno evidenziate moderne tendenze d'intervento; si spera che la descrizione degli elementi storici e quella delle immancabili modifiche possa far emergere, anche soltanto nell'immaginario del lettore, quale potrebbe essere l'indirizzo adeguato nei progetti di recupero del patrimonio esistente.

Il primo centro storico in esame, definito come il più affascinante ed interessante del Parco, è quello di **Vico del Gargano**.

Per comprenderne il valore architettonico bisogna dare due notizie di carattere storico:

- l'antico Borgo Medievale, costituito dai **Quartieri Civita, Terra e Casale**, ha rappresentato il principale centro garganico per numero di abitanti e per le attività produttive presenti;
- il nucleo antico, a partire dalla metà del XIX, ha subito un progressivo abbandono.

Ne è scaturita la conservazione, quasi integrale, del linguaggio architettonico tramandoci da diverse generazioni. La stessa cosa purtroppo non è accaduta in altri centri garganici, si pensi ad Apricena, San Giovanni Rotondo e Rignano, dove ampliamenti e trasformazioni hanno interessato gli edifici antichi, rendendo ad oggi difficile una lettura degli elementi dell'architettura datata.

In un paese dove l'arte del ferro, del legno e della pietra era particolarmente fiorente non è difficile ritrovare elementi architettonici degni di nota, basti pensare ai portoni, alle inferriate, ai portali, agli stemmi ed altri elementi in pietra; in questa circostanza si vuole focalizzare l'attenzione sull'importanza di elementi, presenti in quasi tutte le abitazioni, e che, purtroppo, hanno subito rovinose trasformazioni: **cucina "monacesca"**, **comignoli** e **"piedi"** (scalinata d'ingresso all'abitazione). Proprio perché elementi indispensabili la tecnica costruttiva utilizzata veniva tramandata, rendendoli veri e propri oggetti di confronto non solo tra i proprietari, ma soprattutto tra i "mastri" che li realizzavano.

Sarà capitato a tutti di imbattersi, in ogni centro storico garganico, nei

continua in 5 pagina

L'intervista

a cura di Michele Lauriola

Incontriamo il proprietario della «Casa Vacanze Aria di Vico», **Luciano Castelveto**, piemontese di Ovada, manager innamorato del Gargano e del nostro territorio, che ha restaurato una bella casa nel cuore del paese a pochi passi da Palazzo della Bella e dal vecchio Municipio, nel prestigioso rione San Marco, rendendola una vera dimora di charme.

Ci ha incuriosito il suo modo di fare, di interagire con i vichesi, di investire in un paese del sud, vicino ma non sul mare.

Alcune domande sono inevitabili, per capire, conoscere meglio e per comprendere l'idea progettuale di un neo concittadino.

D. Come ha conosciuto Vico del Gargano?

La mia presenza a Vico è stata casuale. Non riuscendo a prenotare le vacanze nel posto abituale, solitamente in compagnia di un amico di Vico, grazie alle sue indicazioni, mi sono ritrovato nel suo paese natio.

Ho avuto da subito un'ottima impressione del posto.

Gli anni seguenti, ho deciso di trascorrere le mie vacanze proprio a Vico, che lentamente mi appassionava, mi coinvolgeva emotivamente.

D. Da turista ad operatore turistico. Cosa è successo?

La passione per questo paese mi ha portato prima a comprare casa, poi ad investire gran parte dei miei risparmi in attività turistiche che spero mi diano dei buoni risultati. Detto ciò ho deciso di rimanere a Vico, perché oramai ci vengo tutti i mesi, per un motivo che ha tante sfaccettature. Intanto il posto che è bellissimo, le persone, la storia, la cultura. Motivi validissimi, che ho scoperto giorno dopo giorno.

D. Sicuramente ha visitato il nostro centro storico. Dunque?

Per motivi di lavoro, ho visitato molti paesi sia in Italia che all'estero. Posso affermare che il centro storico di Vico del Gargano è uno dei più belli che io abbia mai visto.

Detto da un piemontese, poi è un bel complimento, visto che anche dalle mie parti non mancano bei posti.

Io comprerei, se potessi, molte di quelle case che si incontrano percorrendo le vie e le piazzette del borgo antico e le restaurerei tutte, per quanto sono belle. Ogni angolo è una cartolina tanto da farmi appassionare e tentare di stabilirmi qui a Vico in maniera anche definitiva. Questo è un po' quello che mi arriva dal cuore perché non è una questione di razionalità ma di autentica passione per questo posto meraviglioso.

D. Cosa vorrebbe suggerire alla gente di Vico e alla sua governance?

Semplicemente di impegnarsi di più a preservare e tutelare l'immenso tesoro architettonico e culturale che le vecchie generazioni hanno lasciato in eredità. Vico secondo me non è un posto per un turismo di massa ma credo sia da vero turismo esperienziale.

Il significato di viaggio, di vacanza, di relax, è cambiato nel tempo. Oggi non si parla tanto di pausa ma di ricerca. Ricerca di cosa? Ricerca della cultura del luogo, conoscenza delle tradizioni, delle abitudini, delle peculiarità, ricerca di ciò che non si trova tutti i giorni nella routine del

continua in 5 pagina

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

da **Elisabetta**
Corso Giannone, 44 - Cagnano Varano
Via Risorgimento, 46 - Vico del Gargano
Viale degli Ippocampi, 59 - Lido del Sole
Calzature

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
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

vivere quotidiano.

Qui la gente viene e sta bene. Io quando vengo qui sto bene. Vado poco al mare e mai in discoteca, eppure sto bene lo stesso.

Le pubbliche amministrazioni devono favorire e supportare qualsiasi iniziativa privata tendente allo sviluppo e alla promozione del centro storico e di attività produttive collaterali.

Così si crea benessere e lavoro e si spinge alla fruizione dei beni posseduti.

Io ci ho provato, ho voluto fortemente iniziare una nuova stagione dell'accoglienza e della ricettività turistica partendo dal recupero di un immobile, che spero diventi meta di turismo esperienziale.

Io ci sono, e credo molto nella collaborazione e nella condivisione di intenti.

(m.l.)



Casa Vacanze



Le foto rendono l'idea dell'intervento di restauro eseguito e la bellezza del luogo. E' anche un motivo di orgoglio per le maestranze impiegate, tutte rigorosamente locali.

Ci ha incuriosito anche il logo realizzato e il significato della scelta.

Infatti, nasce dall'idea geografica del territorio.

Le punte, della A e della V rappresentano, identificate anche dallo sfondo differenziato, cosa sta sopra e cosa sta sotto a Vico.

La foresta Umbra e il mare. In una sorta di terra di mezzo si mescolano e uniscono le culture, i profumi, le storie e i sapori di questo fantastico territorio.

La scritta aria di Vico centrata rispetto ai due vertici vuole significare proprio questo connubio. Aria intesa proprio per ciò che si respira, nella sua interezza, persone, luoghi e anche qualche contraddizione.

"pièdi", scalinata addossata alla facciata principale dell'immobile con pianerottolo d'arrivo che consente l'ingresso all'abitazione; in pratica la tipologia edilizia diffusasi dal '500 in poi prevedeva la stalla al piano terra e l'abitazione al primo piano.

I "pièdi" hanno un parapetto in muratura (a Monte Sant'Angelo in genere l'elemento protettivo è invece la ringhiera in ferro) e nei casi più suggestivi caratterizzano intere strade. In alcuni casi sono anche realizzati a sbalzo su robuste mensole in pietra, interessanti esempi li vediamo a San Marco in Lamis.

Il parapetto in muratura è in genere coronato da elementi in pietra squadrati; anche la pedata della scalinata è costituita da un'unica lastra in pietra con la superficie lavorata allo scalpello. Proprio questi due elementi sono i più soggetti a modifiche; infatti in molti casi vengono rimossi e sostituiti da una pratica, ma anonima, lastra di marmo.

Si possono individuare diverse tipologie di cucina "monacesca", ma la funzione era univoca: focolaio domestico e punto d'incontro della famiglia. Infatti non era solo il luogo deputato alla cottura dei cibi, ma, vista la presenza del camino, anche per la riunione familiare non solo nell'ora del pasto. La cucina "monacesca" è un ambiente dalla superficie utile in genere inferiore ai 4 mq ed al suo interno troviamo: camino, panche in legno, e due finestre. E' facilmente riconoscibile sul prospetto esterno: due finestre rettangolari inquadrano uno svettante comignolo. Interessanti esempi li troviamo anche Rodi.

Le tipologie sono essenzialmente tre: aggettante rispetto alla muratura dell'edificio e sorretta da mensole in pietra; affiancata al "pièdo" e quindi sempre esterna al fabbricato; interna.

Le cucine erano sporgenti rispetto alla facciata dei fabbricati per consentire la realizzazione della canna fumaria esterna alla muratura, evitando così il suo indebolimento; in altri casi perché costituiscono probabili aggiunte. Nel caso in cui sia interna all'abitazione è separata dal vano principale attraverso un arco in muratura che individua uno spazio caratterizzato sempre dalla presenza del camino, della finestra e della panca per la seduta. Purtroppo la tendenza attuale nel recupero è quella di sfruttare le dimensioni e, soprattutto, la presenza delle finestre per trasformare tali ambienti in servizi igienici.

I comignoli sono sicuramente un'altra bellezza decantata, ma poco preservata; gli studi in materia sismica li ritengono i più vulnerabili tra gli elementi architettonici, ma in alcuni casi i proprietari utilizzano l'arma della prevenzione e quindi li buttano giù prima che sia la natura a farlo.

La varietà delle tipologie è incredibile, la bellezza delle forme è unica, l'imponenza è mirabile. L'esempio riportato in foto non è in realtà nel centro storico, ma è in un quartiere del XIX secolo; è stato scelto per evidenziare come un secolo e mezzo fa le architetture antiche venivano prese a riferimento e perfezionate. Infatti è il tipico esempio di comignolo ai quattro venti con vele e terminazione a doppia piramide con sovrastante elemento in pietra di forma sferica; è direttamente impostato sulla cucina "monacesca", che restringendosi nella volta fino a raggiungere le dimensioni della canna fumaria culminava, appunto, nel comignolo. Un'aggiunta rispetto ai comignoli più antichi è rappresentata dallo stemma di famiglia in pietra, riportato su un lato della canna fumaria; ciò evidenzia come i comignoli abbiano sempre rappresentato l'elemento distintivo di ogni abitazione e di ogni famiglia. (M.G.)

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)

Scienze e Ufficio
 - Libreria
 - Stampi
 - Fax & Mail
 - Mediaset
 - Mediaset Social
 - Telenor
 - Carbone & Toner
 - Pasticceria
 - Dolci
 - Idee regalo
Carlolibreria
La Maison du Papier
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 spina"
 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
 habilitissimo
 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



Citta di Vico del Gargano
Solenni festeggiamenti
in onore di

SAN ROCCO

15-16-17 e 18
AGOSTO

Parrocchia Ss. Apostoli Pietro e Paolo - Piazza San Domenico

Programma Religioso

MERCOLEDI' 7 AGOSTO ore 8.00 Santa Messa

ore 19.00: Santa Messa e inizio novenario

in onore di S. Rocco

GIOVEDI' 15 AGOSTO

ore 8.00 - 10.30 - 19.00: Santa Messa

VENERDI' 16 AGOSTO

ore 8.00 - 9.00 - 10.30: S. Messa

Ore 17.00: Tradizionale e secolare processione per le

strade secondarie e del centro storico

della statua di S. Rocco

SABATO 17 AGOSTO

ore 8.00 - 9.00 - 10.30: Santa Messa

ore 19.30: Solenne processione di Maria SS. e di S.

Rocco, accompagnata dalle autorità civili, militari e

religiose e dal popolo di Vico del Gargano

Programma Civile

GIOVEDI' 15 AGOSTO

Apertura festa con sparo mortaretti

ore 21.00 Spettacolo musicale con il gruppo «SPECIAL

MUSIC» a cura dell'Amministrazione Comunale

VENERDI' 16 AGOSTO

ore 9.00 - 12.00 Sparo di mortaretti

ore 9.00 Giro per le vie cittadine con il Complesso

Bandistico «A.F. Nardini» Città di Vico del Gargano

ore 11.30 Intrattenimento in piazza S. Domenico con il

Complesso Bandistico «A.F. Nardini» Città di Vico del

Gargano diretto dal M° Lucilla Pupillo

Ore 17.00: Processione secolare della statua di S. Rocco

per le vie secondarie e centro storico, accompagnato dal

Complesso Bandistico «A.F. Nardini» Città di Vico del

Gargano

Al rientro della processione spettacolo pirotecnico

a cura di Star Comet Fireworks

Ore 22.00: Prima serata sinfonica del Complesso

Bandistico «A.F. Nardini» Città di Vico del Gargano

diretto dal M° Lucilla Pupillo

SABATO 17 AGOSTO Ore 9.00 - 12.00 -

Sparo di mortaretti

Ore 9.00: Giro per le vie principali del paese con la

«Ensemble di fiati GARGANUM» diretta dal M° Francesco Canestrone

Ore 11.30: Matinée musicale in Piazza S. Domenico con la «Ensemble di fiati GARGANUM» diretta dal M° Francesco Canestrone

Ore 19.30: Solenne processione delle statue di S. Rocco e di Maria SS. Assunta in Cielo accompagnata dai fedeli, dalle autorità civili, militari, religiose e da tutte le confraternite di Vico del Gargano, dal Complesso Bandistico A.F. Nardini «Città di Vico del Gargano» e con la «Ensemble di fiati GARGANUM»

Al rientro della processione in piazza S. Domenico, grande spettacolo pirotecnico a cura di Star Comet Fireworks

Ore 22.00 - Grande serata di musica dall'opera lirica alla musica leggera con il tenore Rocco Lucio Caputo, il Soprano Carmen Aurora Bocale e la nostra concittadina cantante POP Maria Pia Tricarico con il complesso bandistico «Ensemble di fiati GARGANUM» diretto dal M° Francesco Canestrone

DOMENICO 18 AGOSTO

Ore 10.00 - 12.00 - 19.00: Sparo di mortaretti

Ore 21.45 - Serata conclusiva

NOTTE DELLA TARANTA

con la partecipazione dei gruppi SALENTINI

A chiusura dei festeggiamenti arriva il botto finale con un grande spettacolo di fuochi pirotecnici in zona fiera diretti dalla Ditta «Nuova Pirotecnica Padre Pio» di Michele

Avviso sacro

In questi giorni è iniziata la raccolta fondi necessari al restauro della sacra icona della Madonna Addolorata.

Un statua molto suggestiva e antica, che vorremmo far risplendere nella sua bellezza, nella Chiesa del Purgatorio.

Grazie di cuore a chi vorrà contribuire.

L' Arciconfraternita dell'Orazione e Morte



Alimentart
PROGRAMMA

VENERDI' 9 AGOSTO 2019
CENTRO STORICO PIAZZA CASTELLO LARGO FUORIORTA VICO DEL GARGANO
DALLE ORE 18.00

- Ore 18.00 - Apertura mostra mercato prodotti alimentari e dell'artigianato artistico
- Ore 18.00 - La fattoria degli animali e animazione per bambini a cura di «Bimbi Party»
- Ore 18.00 - Apertura Mostra Fotografica "San Valentino e il Venerdì Santo a Vico" nella Chiesa dell'Annunziata
- Ore 18.00 - Apertura Mostra Fotografica "Gli Agrumi di Vico e Rodi dall'800 ad Oggi e Ulivi Secolari" nel Trappeto Maratea
- Ore 18.00 - Concorso «Il Balcone e u Pijedd fiorito» a cura della CNA e dei cittadini del Centro Storico
- Ore 19/22.00 - Laboratorio di fumetto per bambini con mostra a cura dell'Istituto Comprensivo «M. Manicone - F. Fiorentino» coordinata dal fumettista Marco Lepore edall'Ins. Cristina Tavaglione
- Ore 19.00 - Laboratori didattici alimentari a cura dell'Azienda Agricola Vitillo Grazia
- Ore 19.00 - Laboratorio di pasta fresca tipica a cura dell'Ass. Auser «Nuova vita»
- Dalle ore 20.00 - Esibizione musicale a cura dei gruppi «ABSOLUTE BAND» - «MICHELE IACOVONE» - «IL CONDOMINIO»
- Dalle ore 22.00 - «Gli Sposi da San Valentino» a cura di «Sogni e Realtà» Azienda de Peppo Antonietta (Lucera)
- Dalle ore 21.30/23.00 - Via San Giuseppe, Videoproiezioni "Vico, il Centro Storico con i tuoi occhi" «Il Venerdì Santo a Vico» a cura di Nicola Angelicchio Vico del Gargano, città dell'amore"
- Ore 23.00 - Piccola lotteria di beneficenza il cui ricavato sarà destinato alla manutenzione della Chiesa dell'Annunziata

In occasione della manifestazione sarà aperta al pubblico la Chiesa Matrice con l'esposizione della statua di S. Valentino protettore di Vico del Gargano e degli agrumi da 400 anni.

gli Archi
RISTORANTE - PIZZERIA

71012 Rodi Garganico
Via Palestro, 3/9 - 0844.279654

ZAGARE
AGENZIA IMMOBILIARE
DI PAOLO RUSSO

LOCAZIONI ESTIVE
COMPRAVENDITA APPARTAMENTI - VILLE - TERRENI
AZIENDE DELLA RIVIERA GARGANICA

Piazza Padre Pio, 1 - 71012 Rodi Garganico (Fg)
Tel. e Fax 0884.965259 - cell. 328.4838963
www.zagareimmobiliare.com - info@zagareimmobiliare.com

da **DOMENICO**
Parrucchiere Uomo

Corso Madonna della Libera, 22
71012 Rodi Garganico

Boretto
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.C.O

Le Terrazze
RISTORANTE - PIZZERIA
sul mare

BED & BREAKFAST

Viale Uria, 135
71010 Foce Varano, FG

0884.917547
347.4811302

MC MARMÌ

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

MARMERIA
ARTIGIANA

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

• Elettrodomestici
• Saldatura
• Impianti
• Antiruggine
• Ricambi
• Diagnostica

servizio h24
360.448511
368.3780981

0884.993523

TABACCHERIA LORY

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

Riapriamo i manicomi... o apriamo la mente!?!?



Quest'anno ricorrono i 41 anni dall'entrata in vigore della Legge Basaglia, una legge rivoluzionaria che ha decretato la chiusura dei manicomi facendo dell'Italia il primo Paese europeo a compiere questa scelta.

Prima di questo provvedimento c'erano i "matti". La loro follia era da confinare in celle putride e in strutture isolate e fatiscenti. Chi aveva la malattia mentale non era una persona bensì una "cosa": una cosa da lavare ogni tanto, da vestire. Una cosa da legare. Nient'altro. Senza contare che in passato l'internamento manicomiale rappresentava un vero e proprio strumento di repressione del dissenso.

Giovanni Basaglia, psichiatra e ispiratore della famosa Legge 180/1978 che porta il suo nome, ha sancito non solo la possibilità di prevenzione, cura e riabilitazione ma soprattutto il rispetto dei diritti umani anche per queste persone, fino ad allora praticamente esclusi.

Veniamo ad oggi. Spesso la cronaca li mostra come vittime di degrado, abbandono o soprusi da parte di individui senza scrupoli. Altre volte invece li vediamo coinvolti in episodi di aggressività verso familiari o ignari passanti che si trovano nel posto sbagliato al momento sbagliato.

E quando accade ciò, scoppia la polemica e di solito si invoca a gran voce la riapertura dei manicomi. <<Cosa aspettiamo a riaprirli?>>.

Davvero la soluzione è tornare indietro?

Eppure i diritti acquisiti di questo genere non dovrebbero mai essere messi in discussione. Piuttosto, in discussione ci dovrebbero finire tutte quelle criticità e vuoti legislativi che rendono la Legge Basaglia una legge incompiuta. Presa in carico piena e globale del paziente, sostegno psicologico alla sua famiglia, maggior coinvolgimento dell'intera società e soprattutto una maggiore azione di sensibilizzazione di queste tematiche, a partire dal mondo della scuola, dovrebbero essere priorità da affrontare quanto prima.

I risultati sarebbero molteplici, ovvero miglioramenti sostanziali del paziente, della sua famiglia e di tutti gli attori coinvolti. La messa in atto di queste azioni consentirebbe, infatti, a ciascuno di migliorare e/o creare legami affettivi significativi, favorire un maggior senso di autoefficacia e potenziare l'autostima personale: in sintesi, sarebbe l'intera società a guadagnarci.

E allora una domanda sorge spontanea: riapriamo i manicomi... o apriamo la mente?

Dott. Danilo Selvaggio, Psicologo

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

Dalla parte della terra



a cura di Guido Cusmai

ECONOMIA & AGRICOLTURA

Agricoltura, i prodotti dimenticati valgono miliardi! Recuperare varietà animali e vegetali a rischio estinzione potrebbe generare, per aziende agricole, vendita al dettaglio e GDO, un giro d'affari pari al doppio di quello del turismo enogastronomico.

Sono considerate varietà dimenticate, ma i prodotti agricoli tradizionali hanno la potenzialità per creare valore aggiunto anche economico. Oltre mille specie vegetali e animali oggi a rischio estinzione, se recuperate attraverso filiere efficienti, competitive e a ridotto impatto ambientale, potrebbero valere almeno 10 miliardi di euro l'anno. Infatti oggi sono tagliate fuori dalla grande distribuzione alimentare perché ritenute poco attrattive per il mercato,

mentre potrebbero dar vita a un giro d'affari doppio rispetto a quello del turismo enogastronomico che grazie ad agriturismi e cucina tipica ha dato la possibilità a tante aziende agricole di diversificare la propria offerta e restare in vita sul mercato.

Mele, pere, carrube, castagne, noci e agrumi hanno bisogno di ritornare ad essere presenti nelle nostre aziende da protagonisti. Per tutelare il grande patrimonio di specie animali e vegetali italiano potrebbero esserci progetti di partenariato territoriali e investimenti a favore di imprenditori che conservano e valorizzano la biodiversità agricola. Se infatti l'avanzata del cemento a scapito dei terreni coltivati e aree verdi procede in Italia al ritmo di 30 ettari al giorno, a rischiare di più sono i circa 5mila prodotti tradizionali che oggi, per i volumi ridotti, non



«Mele, pere, carrube, castagne, noci e agrumi hanno bisogno di ritornare ad essere presenti nelle nostre aziende da protagonisti».

rientrano tra quelli tutelati con i marchi DOC e IGP. Di questi, appunto, un migliaio è già a rischio scomparsa e la loro sopravvivenza per ora è legata alla passione di pochi agricoltori custodi.

Una scommessa da vincere!

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

BANCA 5
Grafica Vinchi
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

NUOVA APERTURA
unidea
assicurazioni
VIA PAPA GIOVANNI XXIII
VICO DEL GARGANO
3 8 8 . 6 9 6 8 5 8 4

GARGANO S.R.L. AUTOSPURGH
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 Fia del Cervone San Menaio Vico del Gargano (FG)
Info: 0881.991580

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

Michele Iacovone canta Fabrizio de Andrè



Il nostro cantastorie vichese, firma l'ennesimo CD musicale, con un tributo alla musica e al canto del noto Fabrizio de Andrè.

Le più belle canzoni del mitico cantautore genovese, rivisitate, cantate e suonate con l'armonica e la tradizionale chitarra.

Ancora una volta, i nostri complimenti per l'impegno e la passione al musicista vichese Michele Iacovone.

Il presidente della Regione Puglia, Michele Emiliano, ha espresso formale intesa al Ministro dell'Ambiente per la nomina alla presidenza del Parco Nazionale del Gargano del dott. **Pasquale Pazienza**.

Gli antichi faggi del Gargano pesano oltre 10 tonnellate e il singolo albero conserva nei propri tessuti per secoli (anche più di 300 anni) la quantità di anidride carbonica prodotta da diverse automobili in un anno. Ecco perché queste foreste vetuste mediterranee rappresentano uno strumento unico contro i cambiamenti climatici. Sono gli importanti dati che emergono dal progetto di ricerca condotto in Foresta Umbra, per conto della **National Geographic Society**, dalla squadra di ricercatori dell'Università della Tuscia di Viterbo, capeggiati dal professore di botanica **Alfredo Di Filippo**, che ha seguito l'iter di candidatura UNESCO di tutti i siti italiani, in occasione del compleanno del **riconoscimento UNESCO delle faggete vetuste di Umbra**, conferito a Cracovia nell'ambito della manifestazione "The World Heritage Committee".

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

Il dialetto, un amore che non tramonta mai

Il dialetto è l'eredità più identitaria degli abitanti di un paese, bene sarebbe difenderlo e tramandarlo, a maggior ragione è da custodire gelosamente quando ci ricorda alcuni termini e detti caratteristici, intraducibili letteralmente in italiano, che a volte raccontano situazioni curiose ed ambigue che possono essere molto divertenti.

Se tali episodi vengono raccontati o ancora meglio recitati in maniera ironica regalano attimi di allegria e di spensieratezza. E' quello che è stato fatto a Vico del Gargano dove, da un suggerimento di Paola Mugnaini, una senese trapiantata da anni nel piccolo centro garganico, Nicola Angelicchio, che si diletta da decenni a scrivere poesie in vernacolo, si è divertito a riportare in madrelingua arcaica e a mettere in scena, con un gruppo di amici dell'Auser locale, alcuni fatterelli in dialetto (i fattaredd-), realmente accaduti e tramandati da generazioni che trattano di un matrimonio combinato tra i genitori di una gobba e di uno zoppo e di altre situazioni a dir poco esilaranti magistralmente interpretate e dirette.



La commedia, riuscitissima in puro dialetto vichese antico, è stata rappresentata il 12 luglio in un angolo caratteristico unico: l'orto dell'antico monastero delle suore di clausura di S. Marco, spazio utilizzato per un certo periodo come orto per i detenuti.

La rappresentazione è stata molto gradita ed apprezzata dai tanti vichesi e non, viva è stata la partecipazione degli emigranti ritornati al paese natio per le ferie estive, non si poteva chiedere altro: "c'è stato il pienone, tutto esaurito".

I commenti sono stati di grande soddisfazione per l'originalità delle battute e la naturalezza degli attori nella rappresentazione degli episodi. Un applauso speciale è stato tributato al regista Nicola Angelicchio, che non vuole attribuirsi meriti perché, come lui stesso ha affermato nella presentazione, tutti gli attori (non professionisti) hanno partecipato alla regia e meritano di essere citati per la loro abnegazione: Lucia Tozzi, Angela Firma, Teresa Del Viscio (Rosetta), Carlo D'Amato, Giacomo Lombardi, Barbara Massaroti, Matteo Ciccomascolo e Maria Santina Cilenti.

L'espressione più ricorrente da parte di molti spettatori è stata questa: "Non mi divertivo così da tanto, finalmente stasera abbiamo riso a crepapelle" altri sono stati emozionanti: sembravate una famiglia, si è notato quanto cuore ci avete messo e come vi divertivate. La commedia sarà riproposta a S. Menaio il 5 agosto in contrada Valazzo, alle ore 21,30. Lo scopo è sempre lo stesso, cercare di non far dimenticare il dialetto divertendosi.

Antonio Angelicchio, uno spettatore

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
Vernici 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 Marconi 100
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. 360.62548

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