

STRETTAMENTE PERSONALE

di Michele Lauriola

Quale futuro per le popolazioni distanti dai grandi centri urbani e dai servizi «necessari»? Interrogativo da primo posto nella classifica delle «preoccupazioni» di tutti gli amministratori pubblici e privati.

Per il Gargano, discorso a parte.

Secoli di isolamento geografico e di carenze strutturali a qualsiasi livello, hanno caratterizzato la vita dei nostri avi e in parte anche la nostra.

Non è bastato il progresso socio economico e la dilagante tecnologia per arginare e accorciare distanze.

La qualità della vita non è solo un «fatto di classifiche» ma è l'essenza stessa delle persone, gente in carne ossa, «umani» che fanno la fila alle Poste, che attendono una prestazione sanitaria specialistica per mesi e mesi e se vanno in pronto soccorso durante le feste è meglio (silenzio...).

Ho letto dei post sui social davvero allarmanti che invocano a «fare qualcosa» immediatamente ognuno con il suo ruolo e le proprie competenze.

Stiamo perdendo tutto. Ma è così complicato garantire un minimo di assistenza di primo soccorso quando il paziente non sa dove sbattere la testa? E' così difficile «regalare» un po' di tranquillità alle popolazioni garganiche quando si è sfortunatamente alla ricerca di un medico nei giorni di festa?

Ma se i servizi sanitari lasciano a desiderare anche altre emergenze devono far riflettere.

Ho provato a ripercorrere con la memoria le stradine del paese per curiosare tra le vecchie botteghe degli artigiani, quasi tutti amici di mio padre che a ridosso delle feste coglievo sempre indaffarati nelle ultime «consegne».

Cito alcuni: **Vuncinzin** «A panett», sommerso da cumuli di scarpe di ogni tipo, **Michelino Preziosi** lo stagnino nella salita «D'ntriucc» con i suoi «vutini» pronti a contenere il prezioso olio, ho ancora in mente il maniscalco sotto casa mia, **Tummasin** «u f'rrer», instancabile e serio che ospitava contadini e agricoltori con i loro arnesi da lavoro (asini e muli compresi).

Uomini operosi che hanno dedicato una vita al lavoro: **Pasquale** il falegname passava tutti gli anni a ricevere il calendario e insieme a lui tanti ex operai di mio nonno **Michele**, che già nel 1938 facevano le olive a **San Biagio**, nella «vascianza». Gente rispettosa, dignitosa, timorati e onesti, uomini di altri tempi.

Umanità che sta scomparendo travolta dal cambiamento epocale, che oltre alla manualità stravolge anche i modi di essere, i costumi e le migliori tradizioni.

I dati raccolti nei mesi precedenti e pubblicati su questo foglietto sono inquietanti.

REGALI DI NATALE

A volte non ti aspetti certi regali, ma non c'è mai un limite al dono! Non resta che leggere «Tengo famiglia» e il «Chi scende» di questo mese...



TENGO FAMIGLIA E FACCIO L'ASSESSORE

Michele Angelicchio

a pag. 8



FARE TURISMO È DIFFICILE? ALLORA TI AUMENTO LA TASSA DI SOGGIORNO

a pag. 6

2024: ALLA RICERCA DEL NUOVO PENSIERO

di Michele Lauriola e Michele Angelicchio

a pag. 2

I RICORDI DELLA TRADIZIONE



Nicola Parisi

a pag. 4

LETTERE AL DIRETTORE



ROBERTO BUDRAGO

A. GIORGIO SALVATORI



a pag. 5



a pag. 6

La lenta e inesorabile scomparsa di alcuni mestieri e dei loro relativi attori protagonisti, quegli artigiani capaci di cambiare il «gusto» delle cose, è quanto il progresso ha generato nel tentativo estremo di facilitarci la vita.

Ma può un paese fare a meno di loro?

Tra non molto toccherà ad altri lavori manuali e sarà necessario prenotarsi mesi prima per una prestazione di manodopera con gli ultimi coraggiosi artigiani rimasti ancora in attività.

Bisogna incentivarli, supportarli, aiutarli economicamente ed anche premiarli.

Simbolicamente il premio «Fuoriporta» per il personaggio dell'anno lo daremo a **Giuseppe Scelsi**. (Leggere pag. 8)

Oggi, a dirla con **Piero Angela**: «L'Italia è un paese morto, non ci sono punizioni per chi sbaglia, non ci sono premi per chi merita».

Buon anno nuovo a tutti.



Giuseppe Scelsi

Aria di Vico

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

Masù

334.8594449

CUCINA & Lounge

VIA PER SAN MENAIO - VICO DEL GARGANO

DATTOLI
— 1937 —

ABBIGLIAMENTO
VICO DEL GARGANO

VICO DEL GARGANO: 2024, ALLA RICERCA DEL NUOVO PENSIERO

di Michele Lauriola e Michele Angelicchio

Abbiamo affrontato l'argomento del declino dei nostri paesi con spirito aperto, pronti a raccogliere ogni contributo utile alla causa.

Si stanno aprendo spazi di dibattito a Monte Sant'Angelo che condivide con Vico del Gargano un triste primato, a San Giovanni Rotondo, soprattutto nel **settore alberghiero e dell'accoglienza**, si dibatte da tempo come contrastare efficacemente l'emergenza per lo svaporamento intorno alla santità di Padre Pio che, fino a qualche tempo fa, aveva assicurato una **buona economia di ritorno**.

Nella cittadina di Troia si registra la bella iniziativa dell'associazione "**LiberaMente**": i giovani e meno giovani dell'associazione hanno riunito gli stati generali del comune per guardare in faccia il nero volto dello spopolamento e la fuga dei giovani.

Altre iniziative a Roseto Valfortore, Lucera, "**Unirsi per il futuro**" è lo slogan lanciato a Foggia dai giovani imprenditori presso la Confindustria." ...con la comune volontà d'intenti che si pone fra gli obiettivi quello di favorire il **ricambio generazionale**."

Ischitella, una intervista di Beniamino Pascale sul quotidiano l'ATTACCO a **Michele Falco** imprenditore turistico: "**incentivi e aiuti vanno bene ma diventa inutile dare soldi a fondo perduto tanto per far alzare saracinesche.**"

Prime reazioni anche nel "paese dell'amore", grazie all'iniziativa del mensile Fuoriporta.

Ad un caro amico negoziante di vecchia data, che ci ha espresso un benevolo rimprovero sul segmento "terziario dilagante e antieconomico", si risponde con l'eloquente dato della Camera di Commercio di Foggia: vi sono iscritte 71.225 imprese e microimprese; una ogni 8 abitanti compresi i lattanti e i moribondi. Un numero spropositato, ci viene precisato, senza valore aggiunto, senza capitali e, soprattutto, senza lavoro vero. Per mancanza di alternative si improvvisano "imprenditori" e il 70% di queste "imprese" spesso fa fatica a pagare imposte, non fa investimenti, ha pochissime possibilità di sopravvivenza. Infatti, nei nostri comuni si registra la più alta percentuale di nascite e

veloce morte di negozi e negozietti di ogni dimensione e categoria merceologica.

La "**questione Capitanata**", dice sempre l'economista Di Bari, è una questione di classi dirigenti e di "**assenza totale di pensiero**".

Alla domanda dell'amico Gaetano Berthoud: "**... siamo garganici o siamo solo burattini di altri...?**" risponde la Sindaca di Roseto Valfortore, **Lucilla Parisi**: "**...parliamo al momento esclusivamente di interventi a pioggia, sporadici, che non servono allo sviluppo**



strutturale. Quando cominceranno a prenderci sul serio su Sanità, Istruzione, Trasporti, Infrastrutture? Roseto si è ridotta ad un terzo in 30 anni."

Nel comune di Troia si risponde con l'affollata iniziativa dell'Associazione "NuovaMente" riunita nel Teatro Cimaglia per discutere di "**buone prassi, azioni concrete atte a ribaltare situazioni ormai drastiche.**"



Al serrato dibattito ha partecipato uno dei migliori sindaci di Capitanata, **Gianfilippo Mignogna** primo cittadino di Biccari, portando la concreta esperienza della sua amministrazione che **negli ultimi anni è riuscita a capovolgere un destino amaro.**

Risposte concrete e serie, molto lontane dal dire che ci sono quelli peggio di noi. Una non risposta, una fuga nell'effimero luccicante per nascondere quella "assenza totale di pensiero". Siamo tutti alla ricerca di nuovi pensieri, non solo per arginare lo spopolamento dei nostri comuni piccoli e grandi, per la fuga dei giovani, per una nuova politica, per la mancanza di lavoro vero. Siamo alla ricerca di pensieri nuovi per arginare "il declino" in tutte le sue forme e dimensioni. Il ricambio generazionale diventa la vera emergenza, come ci ricordano i giovani di Confindustria, riuniti a Foggia, e non solo. Come certifica il rapporto CENSIS 2023: "c'è una crisi della cultura di governo conseguenza della mediocrità delle azioni amministrative.

Gli amministratori, oggi, non hanno interesse a traguardi alti e lungimiranti di medio e lungo periodo, si accontentano del "minuto mantenimento" e di far contenti i propri «elettori». E' chiaro che non si può pretendere nuova politica e nuovi pensieri con personale vecchio. I giovani sono espulsi dalla politica, esprimono poco peso demografico, quindi contano poco. I dati (Censis) parlano chiaro: su 7.786 sindaci solo 72 sono under 30, il resto ha una età media di 54 anni. Tra i presidenti provincia solo 10 hanno tra 30 e 40 anni. Nessun giovane fra i presidenti di Regione, l'età media è di 59 anni. Si sta peggio in Parlamento: solo 57 deputati hanno meno di 40 anni. Al Senato nessuno sotto i 40 anni. I giovani sono la generazione più penalizzata di tutte: 1,7 milioni fra 15 e 24 anni non lavorano, non studiano, né partecipano ad attività formative. Siamo al 2° posto in Europa, preceduti solo dalla Romania, è tutto dire. Non meraviglia il fatto che ragazze e ragazzi fra i 18 e 34 anni pensano di non votare alle prossime elezioni politiche.

C'è urgenza di tornare a parlare, discutere, confrontarsi, aprire spazi di novità. Vico del Gargano possiede risorse e intelligenze chiuse nei cassetti, come le poesie della nonna.

Troppo comodo e sbrigativo rispondere che c'è di peggio.

Noi diciamo invece che c'è di meglio.

foto di Manuel Mastroiorio



Biancheria Tessuti e tendaggi
Merceria
Pupillo

Via Papa Giovanni, 103 Vico del Gargano - 0884.993750

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

Esclusivista del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

Roberta Pompeo

PERMANENT MAKE UP

PIERCING - MICROBLADING
DERMOPIGMENTAZIONE
EXTENSION CIGLIA

333.135 8940



MEZZ CAVUT

STRASCINATERIA - PAPOSCERIA
GASTRONOMIA - TAKE AWAY

info e prenotazioni: 347.5978526

Tel 0884. 662263 346.6148470



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



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

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

U' LUPEMENARE

di Michele Tortorella

Nell'odierna società urbana ed industrializzata, scriveva ancora negli anni 80 del secolo scorso Antonio Ventura su *Sintesi*, un periodico del capoluogo oggi non più edito, nulla più sopravvive delle antiche tradizioni e superstizioni natalizie che costituivano il patrimonio culturale più suggestivo dell'ormai scomparsa civiltà contadina nella quale mai ben definiti erano i confini tra religione e magia.

Tuttavia ancora oggi il ricordo di qualche vecchia usanza affiora da un passato neppure tanto lontano e suscita struggente la nostalgia di quel mondo pur sempre perduto in cui consuetudini innocenti e genuine provvedevano a conciliare il difficile rapporto tra uomo e natura, tra umano e divino.

Una delle tante consuetudini natalizie cui nessuno si sottraeva era l'accensione del ceppo, *u' cippune*, di natale nel camino di casa, un'usanza quasi religiosa che intendeva nello stesso tempo proteggere la famiglia dalle negatività del quotidiano o dalle disgrazie poiché così operando si dimostrava di essere misericordiosi. Si sceglieva, infatti, un grosso tronco che *doveva* ardere nella notte della vigilia fino al mattino seguente e lo si poneva nel camino.

Non so se nelle case o meglio negli appartamenti moderni di Vico si pratica ancora, esista o sopravviva questa usanza. Penso però a qualche famiglia che ancora non si è disfatta del vecchio camino e che memore delle antiche convinzioni possa praticare questo costume.

Era convinzione una volta che durante la notte della Vigilia la Madonna, non vista, venisse in ogni casa presso il focolare a scaldare i panni in cui avvolgere il Bambino e quindi non si poteva far trovare il camino spento. La cenere, poi, della combustione al mattino veniva raccolta perché fosse sparsa nei campi per favorire magicamente la loro fertilità.

All'atto dell'accensione del camino si usava intonare la canzoncina "*Ninna nanna u bamminedde ca Maria vo' fatiga*" una nenia che invitava a preparare le fasce e tutto il corredo per un bimbo che si sapeva doveva nascere o era nato al freddo, nudo e povero, in una stalla come la tradizione tramanda.

Tacendo di altre consuetudini delle quali ho già scritto in un mio recente lavoro ed al quale rimando (*Viconemi*) intendo soffermarmi su un argomento che non ho trattato né accennato in quel libro e che non esaurisce affatto quanto si poteva e si può ancora dire sul Natale vichese.

Intendo parlare, cioè, di una superstizione di un pregiudizio cui nessuno si sottraeva in passato, legato alla notte di Natale. Alla credenza cioè che chi fosse nato in quella notte era destinato a essere una *persona* speciale un lupo mannaro (*nu lupemenare*), un licantropo.

A nessuno era perdonato il nascere impunemente, anche se senza colpa alcuna, nello stesso tempo della natività del Signore. E' questa del *lupemenare* la variante nostrana di una credenza diffusa in tutte le culture del mondo secondo la quale determinati individui possono tramutarsi in animali magicamente ed in circostanze singolari.

La persona del tutto normale subiva una trasformazione nella notte santa e poi, successivamente, nei pleniluni allorquando tendeva a comportarsi come un vero e proprio lupo subendo cioè una vera trasformazione psicosomatica. Spariva di casa e girava di notte rabbioso, ululando.

Diventava aggressivo e feroce. Ai crocevia soprattutto gli ululati diventavano spaventosi poiché si riteneva che il lupom non fosse in grado di stabilire che strada prendere e che la Croce delle strade magicamente lo bloccasse. Chi aveva la spiacevole avventura di incrociare il proprio cammino uno di questi individui in preda alla magica possessione correva seri rischi e per

salvarsi non aveva altro scampo che quello di rifugiarsi in alto su qualche *pieddo* o scalinata poiché si riteneva che il posseduto non riuscisse a salire non più di faticosi tre gradini; se ne poteva anche liberare diversamente ma avrebbe dovuto ferirlo facendogli stillare qualche goccia di sangue cosa che aveva il potere di far rinsavire *u lupymynarey*.

In passato ho sentito raccontare addirittura con convinzione di persone affette da queste turbe e spesso se ne ricordavano finanche i nomi. Storie che oggi possono farsi attuali ma solo per virtù evocatrice e che si avvalgono di un mito che di per se stesso costituisce *un'esperienza arcana ed extra umana che accomuna nello stesso individuo la natura dell'uomo e della bestia con quel tanto di oscuro e terribile che si annida in una vicenda partorita da un destino maledetto anziché dall'immaginazione favolosa....singolarità angosciosa che riporta la sorte dell'uomo ad una primordiale irrazionalità* (S. Battaglia).

La vitalità di questo mito, tralasciando quelli ancora più antichi, la si riscontra già nei classici greci od in autori latini come Plinio (*Historia Naturalis*) o Petronio (*Satyricon* o *cena di Trimalcione*) e la ritroviamo nei moderni come Pirandello (*Novelle per un anno*) o Carlo Levi o Gioacchino Belli, od anche all'estero con Maria di Francia, Boguey, Taylor, Auguste Kitzberg soprattutto etc.

Leggende sui lupi mannari esistono in tutto il mondo e quindi non sorprende che ancora oggi le fantasticherie su di loro assumano molte forme diverse, dalle storie d'amore paranormali con compagni preordinati fino ai thriller cruenti e ricchi di azione addirittura con il conflitto tra lupi mannari e vampiri in certa fumettistica.

Ho rinvenuto sull'argomento tra vecchie carte una composizione dialettale che ritengo di poter offrire ai lettori e che propongo qui di seguito

A' NOTTE DE NATALE

A' NOTTE DU LAUPYMYNARY

So nate na notte de Natale jeve na notte chiene de stedde

Jeve a notte du bamminedde

Mo pure ci sta na bella lune n'cile

Neve, fridde e tramuntana

Stanotte nasce ancure u' bammenèdde,

Jè sempre na notte chiene de stedde

Ma jè paure na' notte amare

A case juvame tanta guagnaune

Da guagnuncèdde so jute a garzune

Nè spezzate di stirlazze

Come na vestji ghè fatigade

Po me so fatte na famègghie

Tanta ninne po' so nate

e se u pane n'avastave

Mo sone granne e sone crisciute

Tanta ganne so' pure passate

Pure megghiereme m'ha lassate

Mo stènghe sule e rassegnate

Ne ne tènghie chiu de forze

Ma jè ancure na notte de Natale

E jè na notte chine de stedde

Quesse jè a notte du Bamminedde

Ma jè paure na notte amara :

Stanotte allaucchene i laupemenari

Dintre u voscke me ne vulèsse joi

Ma tanta forte gaia allucà

Ma queesse jè na notte chiene di stedde

ma ci sta pure tante jele

mentre sonene i campane

che comme a mmè nasce poverèdde

E jè fèste dintr'è famègghie

'a notte di laupemenare

ma tutti quante crisciuvame djaune

gaja avaute sempre nu patraune

mi pagavene a pistazze !

ma mai nisciaune ma cunsiderate

mi pensave de sta mègghie

come bamminedde l'aja curate

da mocche a mè me lu luvave

e pe stu munne stane sperdute

E ne piggiate poche di mazzate!!

U' destine me l'ha luvate

E nnanze u foche stighe assettate

So come stu foche che ci ammorte

Vulesse sinti schitte i ciarmedde!!

MENO MALE CHE C'È CRISTIAN!

Discreto, educato, competente, disponibile e poi un gran bravo ragazzo: quello che vedete in foto è **Cristian Mastroiorio**, uno dei tanti giovani che non siamo riusciti a trattenerci a Vico.

A Roma per lavoro, cuoco per professione, lo contendono i migliori ristoranti della Capitale.

Appena ha un po' di tempo libero non perde occasione per un salto nella sua amata Vico del Gargano.

«Armato» di macchina fotografica e drone, si diverte ad immortalare angoli suggestivi del paese, foreste e laghi, paesaggi mozzafiato che solo la ripresa dall'alto riesce ad evidenziare.

Ci ha stupiti tutti con i suoi video, le sue scorrazzate nei vicoli e nelle piazzette del centro storico che amplificano le bellezze architettoniche di uno dei borghi più belli d'Italia.

Ma non solo. Un laghetto, un mare calmo, una luce soffusa, una sequenza di torri e mura medievali, danno lustro ad un contesto incantevole e meritevole di maggiori attenzioni.

Un premio lo daremo anche a Cristian, non perché è amico di Fuoriporta ma perché ama tanto il suo paese. Ed è bravo. (m.l.)



FRATELLI DI PERNA



Qualità e convenienza
a pochi passi da casa tua

338.566 6254

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

Nani



• RISTORANTE
• BRACERIA

☎ 348.9731449 Corso Carmine, 58
Vico del Gargano



FRANCESCO
COLAFRANCESCO



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

TEMPO DI NATALE - I RICORDI DELLA TRADIZIONE

Il Natale è festa di noi Cristiani, nella quale facciamo lieta memoria della nascita di Gesù Cristo nostro Signore; è difficile, oggi, viverla nello spirito di Fede trasmesso dalla pietà popolare, che nel tempo si è fatta interprete del Vangelo.

Le tradizioni popolari hanno elaborato i tempi della festa, durante il volgere dell'anno, e fra questi, assume particolare rilievo il Tempo di Natale. A Vico del Gargano come in tanti paesi del nostro Gargano, in ogni luogo del meridione e dell'intera penisola, questo momento magico aveva inizio con la festa dell'Immacolata Concezione *A Cuncett' a Natale i dicessette*. Le melodie eseguite dagli zampognari, giunti dal vicino Molise, facevano vibrare nell'aria e nei cuori un'atmosfera che faceva pregustare l'arrivo di Gesù Bambino.

Già il sei dicembre, San Nicola; s'inziava a scandire i giorni, mancanti all'evento della nascita del Redentore e immanabilmente, in queste ricorrenze, la sera si accendevano i fuochi. I falò erano replicati anche a *Cuncett'* e poi ancora in occasione della festa di S. Lucia, la tredicina di giorni mancanti a Natale. Nel di tredici aveva inizio la previsione empirica del tempo meteorologico dell'anno venturo i *Calenne* (le Calende).

Osservando la variazione dei fenomeni atmosferici fino al giorno dell'Epifania i contadini presumevano il bel tempo o la pioggia nei mesi dell'anno a venire. I primi dodici giorni stavano a indicare il tempo della prima quindicina del mese, riprendeva la conta dei giorni dal 26 dicembre all'Epifania, indicativi per la seconda quindicina.

L'Epifania ogni festa porta via, ma qualche coda dell'aria di festa restava ancora se il proverbio di chiusura dice *a sant'Antun lutme pettel' e prim'maccarunu*; la ricorrenza di sant'Antonio Abate segnava il trapasso dal tempo di Natale caratterizzato dalle pettole al tempo di carnevale dove si mangiavano i maccheroni fatti in casa conditi con il ragù di maiale.

Andando in cerca nella tradizione, scoviamo una ricchezza d'iniziativa legate alla religiosità, come alla vita in famiglia in una realtà sociale basata su solidi valori trasmessi da una generazione all'altra. Ai grandi presepi realizzati nelle chiese con maestria per opera di appassionati cultori, si affiancava l'usanza in tutte le famiglie, di costruire il Presepe. In modo artigianale, si fabbricavano casette, graticci, pecorelle e i diversi personaggi con la creta rossa estratta nelle pendici delle colline della Maddalena. Le pietre rigosamente dovevano essere quelle belle della Grotta Penta (una cavità carica rinomata); il muschio, *i soppt'*, possibilmente della valle del Reco con le felci a palmetta.

L'albero era diffusamente costruito utilizzando un bel ramo di corbezzolo *nnancul'* già adorno di bacche rosse, in sostituzione delle palline, buone da mangiare.

La sera della Vigilia, il Borgo si animava di processioni offerte dalle Confraternite: un confratello vestiva una giacca ricavata dalla pelle di pecora, recava il Bambinello, accompagnato di fedeli che intonavano canti natalizi dell'antica

cantata dei pastori.

I motivi musicali ancora oggi cantati nelle nostre chiese, durante il periodo di Natale, hanno un fondamento popolare e si apprendono con facilità. Tutti i canti da *Tu scendi dalle stelle*, *Fermarono i cieli a Quanno nascette Ninno* - che si ascrivono a S. Alfonso Maria de Liguori - a quelli adattati nella nostra cultura popolare come la *Ninna nanna u Bammenedd'*, *Teretupet usci na stella* (una versione locale di *Tu scendi dalle Stelle*), *Maria lavav' e Sono ricci i tuoi capelli*, *Gasparre e Baldassarre...*, costituivano un'efficace forma di apostolato.

Teretupet usci na stella

E Teretupet usci una stella

Il mondo s'alluminò

Pastor che la guardò

Quella stella che sarà

E li pastur'che,

In campagna stavan

E l'un n'facc all'autr

C'guardavn

C' stiv nu paise

Chiamat' Galli

Scciu retten li vign

E facev'n l'uva

Gasparre e Baldassarre...

Gasparre e Baldassarre

E Melchiorre

Facev'n la capann'

A la Madonn'

E zomp li grilli'

E pure li strilli'

E vann' zumpann'

D' qua e d' là

Dicenn jè nat'

Je nat' i' ver' Dio

Ch' c'ha criat'

La famiglia partecipava unita alla Messa della Natività il Matuttino. Spettava al capo famiglia, prima di uscire da casa, sistemare due bei ceppi nel camino affinché il fuoco si mantenesse vivo, e permettesse a san Giuseppe, passando da quella casa, di asciugare i panni di Gesù Bambino. Sulla tavola si lasciava un piattino con un piccolo dolce della tradizione, appositamente chiamato *u crustul du Bammenedd'*.

Il passaggio dal vecchio al nuovo anno era caratterizzato dal momento di festa rigorosamente in casa fra parenti e amici, alla mezzanotte nell'euforia degli auguri c'era la voglia di sbarazzarsi di quanto negativo era successo nell'anno da lasciare alle spalle; un'usanza non molto civile era quella di gettare in strada la roba di cui disfarsi.

L'arrivo dei Magi era salutato con una Messa dell'Aurora e le famiglie accorrevano portando i loro piccoli al così detto *Matut'nedd'*. Nella festa dell'Epifania, manifestazione del Signore alle genti,

il Bambinello a cura delle Confraternite visitava le famiglie del quartiere e in particolare, quelle case, dove vi erano anziani o malati che non potevano recarsi in chiesa.

I giorni passavano e le donne di casa già pensavano agli aspetti culinari, il baccalà da dissalare per la Vigilia, da consumare fritto, in minestra con cavolfiore oppure al forno con patate, *u rot'* cotto lentamente sui carboni sotto e sopra; altre pietanze a base di pesce si accompagnava a queste nelle case del ceto borghese.

Non mancavano i dolci, *crusti* ripieni con pasta reale fatta di mandorle e zucchero oppure con una pasta di noci e vincotto di fichi doviziosamente preparato nella stagione estiva. Si preparavano ancora, *struffi* e *cauncedd'*, dei fagottini ripieni con pasta di ceci o marmellata di amarena. La

preparazione di queste prelibatezze era un vero rito al quale partecipavano tutti: le donne rendendo l'impasto in strisce sottili in forma circolare con piccoli incavi, nel così detto *attunnà*. I bambini ai quali era delegata la sistemazione dei dolci, in genere,

sull'unico ampio ripiano, costituito dal letto matrimoniale. Agli uomini spettava preparare la legna secca per alimentare il fuoco del camino durante la delicata attività della frittura. Ed ecco il momento di preparare il ripieno dove il giusto dosaggio degli ingredienti, sanciva l'ottimo equilibrio dei sapori. Che festa era in famiglia, Eh che buone queste prelibatezze.

Lo scambio di auguri fra parenti o conoscenti veramente stimati era sempre accompagnato dal buono che si produceva in famiglia, i dolci in prima fila, accompagnati da una bottiglia di moscato o da una cesta di *rance' tost* (dei tarocchetti a buccia liscia, una primizia). Fra comari l'assaggio dei dolci era fatto, di solito, anche per primeggiare.

Ai confini del sacro si colloca spesso la superstizione: una credenza raccontata dai vecchi diceva: chi nasceva la notte di Natale, diventava "Iupomannaro".

Quanto raccolto, e offerto al lettore, costituisce solo una parte del patrimonio culturale di un mondo assai lontano dal Natale com'è inteso oggi, intriso di luci, tecnologia e consumismo; effimero, privo di quel profumo di amore e pace che Gesù Bambino ci invita a diffondere.

Nicola Parisi





Metal Globo

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



Unipol Sai

ASSICURAZIONI

AGENZIA GENERALE

De Petris

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





dal 1979

Pasticceria

di Maria

"il dolce della sposa"

Corso Umberto, 93 - VICO DEL GARGANO



Patrizio

Canestrato

- PITTURAZIONI
- DECORAZIONI
- CONTROSOFFITTI IN CARTONGESSO
- PICCOLI LAVORI EDILI

327.5408361

mikra111@gmail.com

VICO DEL GARGANO



BRACERIA

ANTIPASTERIA

Giulio Cesare

PIAZZA S. DOMENICO
VICO DEL GARGANO

349.1273945

LETTERA AL DIRETTORE



Caro Direttore,

desidero inserirmi, forse un po' anacronisticamente, visto il tempo trascorso e non per auto referenziare un lavoro svolto da Assessore all'Agricoltura, sull'analisi e su quanto emerso dagli ultimi articoli apparsi su Fuoriporta.

Ripercorro il mio lavoro svolto nell'Amministrazione **Pierino Amicarelli** prima e

poi in quella di **Luigi Damiani**, per fornire la mia visione, di come ho inteso concepire la programmazione, il ruolo dell'Agricoltura nei nostri territori fortemente montani ove si pratica un'agricoltura eroica, quasi sempre perdente nei confronti del mercato.

Potrebbe risultare vincente solo con prodotti di alta qualità, dotati di marchio e legati indissolubilmente al territorio.

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

L'agricoltura, dunque, come prima ambasciatrice di turismo nel nostro Comune e non come Cenerentola.

Primo obiettivo: lavorare sui prodotti agricoli al fine di migliorare la qualità degli stessi e dotarli di marchio.

Primi risultati con il **Consorzio Gargano Agrumi**, del quale ero fondatore e Vice presidente prima e presidente dopo, perchè i nostri agrumi (arancia bionda e limone femmineo del Gargano) arrivassero a fregiarsi del marchio IGP.

Tantissime fiere in tutta Italia: Terra Madre e la Fiera internazionale di Verona, ove il Comune di Vico era costantemente presente grazie agli agrumi.

Convegni di importanza strategica, per ottenere l'inserimento nel piano agricolo nazionale (una pietra miliare fu il convegno con l'**Ass Marmo**, la **dott.ssa D'Onchia** dell'Assessorato Agricoltura Regionale e **Giovanni Granatiero** svoltosi il 21 marzo 2003 dal titolo "Studio e Salvaguardia delle risorse genetiche agrumicole del Gargano".

I nostri agrumeti fino a quel momento non conosciuti da AGEA, da lì in poi a premio con propri titoli, che facilitò il mio impegno politico.

La Commissione Agricoltura del Senato della Repubblica venne due volte a Vico (15 e 16 nov. 2007 e 15 ottobre 2014) per inserire l'**Oasi Agrumaria** in un finanziamento nazionale, così come fummo inseriti, che vedeva solo altri quattro territori in Italia beneficiare di tale finanziamento (recupero paesaggistico degli agrumeti di importanza storica).

Gli agrumeti dovevano essere il museo naturalistico da visitare, volano di un modo nuovo ma tanto antico di concepire l'agricoltura in zone montane.

La difesa degli agricoltori era essenziale per arrivare all'obiettivo finale (vedi stato di calamità, tutela e difesa dei prezzi dei nostri prodotti).

Pianeta olio: anche in questo settore un grande lavoro e buoni risultati.

Quattro seguitissimi corsi di miglioramento della qualità rivolti agli operatori, oltre ai convegni.

Ma soprattutto il differenziarsi da altri olii: il nostro era da olivi ultra secolari e monumentali.

Da qui mostre fotografiche, video, fino ad arrivare ad essere comune pilota per la legge sulla difesa degli ulivi monumentali, legge che prevedeva molti vantaggi a chi censiva i propri ulivi secolari.

Ultimo mio atto da assessore fu il sollecito al censimento.

Seppi, inseguito, che la Forestale (deputata al censimento) interpellato il mio successore non ebbe risposta! E così perdemmo dei soldi (come agricoltori) destinati agli alberi censiti in un misura messa a bando dal GAL Gargano.

A pensare che fummo inseriti (solo due comuni in Puglia) in un progetto di studio degli olii del mediterraneo (CENTOLIMED LIFE NATURE AND BIODIVERSITY) provenienti da olivi secolari è stato un privilegio non da poco.

Stavo creando la via degli antichi frantoi nel centro storico.

Creammo una mostra permanente con un filmato di promozione ai nostri monumenti viventi che girò l'Italia (presentato al Gargano Village 2008, poi portato in fiera dell'Agricoltura di Bari e da lì in varie fiere in Italia portato dalla Regione Puglia - Filmato di Gino Bredige)

Questo per dire che Vico del Gargano dai continui convegni era diventato il fulcro di un discorso agricolo di qualità e di una visione strategica sposata in pieno dalla Regione, Provincia, Gal e Parco Nazionale.

Eravamo diventati uno dei comuni visto come laboratorio di idee da parte dell'Assessorato all'ambiente e dall'Assessorato all'Agricoltura Regionale.

La creazione del "Gargano Village" rassegna estiva dei prodotti di qualità ma soprattutto dei dibattiti pubblici vedeva il coinvolgimento ed il confronto fattivo tra le più alte rappresentanze in campo regionale, comunitario e nazionale.

Presenze illustri quale: **Raffaele de Santis** (Primo dirigente VI divisione agricola Comunità Europea), **Giusy Servodio** (Commissione Agricoltura Senato), **Enzo Russo** (Assessore Regionale Agricoltura), **Losappio** (Assessore Regionale Ambiente), **Antonio Angelillis**

(Assessore Agricoltura Provincia), **Matteo Fusilli** (Presidente Federparchi), **Stefano Pecorella** (Presidente del Parco Nazionale del Gargano), **Matteo Mauro** (Segretario Generale CCIAA Foggia), erano presenze fisse a Vico.



Da qui la mostra dei funghi e i suoi numerosi convegni per il rilancio dei prodotti del sottobosco.

Anche qui a Vico nacque la legge regionale sulla disciplina della raccolta funghi.

Grande visibilità degli eventi, pubblicizzati anche in Rai (eravamo quasi sempre presenti. Più volte alla prova del cuoco tantissimi passaggi di Linea Verde ed Ambiente Italia oltre a Agricoltura ed Economia di Rai Tre nazionale)

E proprio alla prova del cuoco che incominciamo a lanciare a livello nazionale come prodotto tipico la "Paposcia"

Ed in uno dei tanti convegni organizzati nell'ambito del "Gargano Village", presentammo il disciplinare e il progetto per farla diventare prodotto tipico con marchio riconosciuto.

Grazie al lavoro di squadra la Paposcia venne fregiata del marchio "Prodotto Tipico da Forno di Vico del Gargano"

Riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole ed Alimentari su proposta Regionale a segnalazione Comunale.

In tutto questo un grande lavoro anche sulla viabilità rurale, le chiese rurali, le sorgenti erano ben tenute in considerazione.

Grande riconoscimento al nostro territorio fu essere inseriti nella rete "European Cycle, Route" per percorsi di mobilità lenta.

Percorsi in parte realizzati, anche ultimamente, e che dovevano servire a collegare le sorgenti, chiese e grande patrimonio rurale e rendere le nostre case di campagna dei luoghi di accoglienza turistica.

Erano tutte azioni che miravano ad un'unica visione strategica del settore agricoltura e del nostro territorio.

L'Assessorato all'agricoltura era visto, forse lo è ancora, l'assessorato della pala meccanica e della cazzuola di cemento che rattoppa una delle tante strade rurali!

Questa è ordinaria amministrazione!

Non serve un Assessore!

Questo assessorato, bistrattato, merita, in un paese da tante potenzialità come Vico, molto di più.

Lo meritano tutti i nostri agricoltori!

Il mio è il rimpianto di non aver avuto, chi dopo di me, continuasse questo lavoro, invece di far disciogliere come neve al sole quanto fatto.

Forse è il limite della politica!

Roberto Budrago

Antipasteria La Vittoria
Forno a legna
PIZZERIA
Viale Cappuccini, 13 - Vico del Gargano
info: 338.3340433
☎ 0884.994449 - 0884.593854

TOTARO SERVIZI
AUTORIZZATO M.C.T.C.
RIPARAZIONI AUTO E MOTO
VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI
RIPARAZIONI AUTO E MOTO
totaroservizi@icloud.com
Via della Resistenza, 106 - Vico del Gargano (Fg)

ECODELMARE
OTTIMA CUCINA, GRANDE MARE, TANTO DIVERTIMENTO
Lungomare Andrea Pazienza - San Menaio (Fg)
Info: 0884.968410 - 347.9153363
email: tomasimo@tiscali.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

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

TABACCHERIA LORY
IL GIOCO DEL LOTTO
SELF SERVICE 24 H
Ric. LOTTO n. 1607
Riv. Tabacchi n. 4
Profumeria - Pelletteria
Articoli da Regalo - Fotocopie
Servizio Fax
Postepay
SUPER ENALOTTO
Bollettini postali
Via Papa Giovanni XXIII, 85 - tel. 0884.994151 - 994762

LETTERA AL DIRETTORE



Caro Direttore,

c'è un vizio italiano, diffuso da nord a sud, che non tramonta mai: la guida spericolata.

Vico del Gargano ha pensato di porre rimedio a questa piaga installando, sperimentalmente, alcuni multa velox nei punti più critici, sia nelle strade più trafficate del paese sia sul lungomare di San Menaio.

Un deterrente utile soprattutto d'estate, quando si scatena l'inferno causato dalla massiccia presenza di turisti motorizzati.

Peccato che sia sfuggito agli amministratori locali uno dei percorsi più critici per il pendolarismo balneare: **Via Buca del Carbonaio**.

Sono anni che io chiedo, d'accordo con i residenti lungo la strada, interventi di deterrenza attiva o passiva.

Nessuna risposta.

Eppure le vetture lanciate a velocità folle, soprattutto in discesa verso il mare, sono una realtà minacciosa sotto gli occhi di tutti.

Episodi in cui è stata sfiorata la tragedia sono stati diversi.

Molti automobilisti, incuranti dei vecchi cartelli che indicano il limite di velocità entro i trenta chilometri orari, pigiano il clacson insieme con l'acceleratore nella speranza che le ripetute e assordanti segnalazioni acustiche li mettano al riparo da ostacoli improvvisi e indesiderati.

Al contrario, ogni tanto, si sente lo stridore dei freni perché auto malamente parcheggiate in curva, oppure uomini o bestie, si parano all'improvviso di fronte agli spericolati guidatori.

Perché non utilizzare strumenti di dissuasione anche in questa strada?

C'è solo l'imbarazzo della scelta: multa velox, dossi di plastica di varia altezza, rilevatori di velocità elettronici, pattuglie di sorveglianza.

Tu sai, caro Direttore, che sui giornali campeggia troppe volte il titolo: "Una tragedia annunciata".

E allora perché non si previene per impedirne l'esito nefasto PRIMA che ciò che si teme ci costringa poi a dire che sarebbe stato meglio intervenire alle prime avvisaglie del pericolo senza piangere poi sulla nostra colpevole inerzia?

Cordiali Saluti

A. Giorgio Salvatori, Giornalista



CHI SALE



Volevamo fare pubblicamente i complimenti agli artisti dell'Auser che hanno realizzato una vera opera d'arte.

Esempio di virtuosismo e creatività.

Il testo che vi propongo è tratto dalla pagina Facebook Auser Insieme Nuova Vita Vico del Gargano, insieme alle fotografie.

«Vi sveliamo i volti di chi ha realizzato questo meraviglioso cimelio.

E' un'opera d'arte, un lavoro straordinario di uncinetto, realizzato da volontarie e soci, che non hanno sprecato nulla, a partire dagli avanzi di stoffe e tessuti.

Un albero di Natale alto 4,5 metri con la bellezza di 1400 mattonelle quadrate di lana, ognuna delle quali ha dietro una mano che l'ha tessuta e una storia che la racconta.

Per giungere a questo risultato ci sono voluti mesi di lavoro a uncinetto, tempi per la realizzazione del telaio, per il montaggio, per cucire tutte le mattonelle alla struttura.

L'albero, posizionato in via largo Terra (centro storico), è alla portata di tutti.

Il progetto di realizzare un albero con Granny Square, già presente in altri paesi d'Italia e d'Europa, è nato l'inverno scorso dall'idea di Angela, nonché socia della nostra associazione.

Il merito per questo cimelio è da riconoscere a: Carlo, Caterina, Maria, Antonietta, Libera, Angela, Vittoria, Eleonora, Mattea, Grazia e tante altre.

Un proverbio africano recita: "Da soli si cammina veloci, ma insieme si va lontano".

Grazie a tutti.»



CHI SCENDE

Alcuni operatori turistici ci hanno fatto notare una delibera dell'Amministrazione Sciscio (la n.185 del 18/09/2023) inerente l'approvazione delle tariffe dell'imposta di soggiorno per l'esercizio 2024.

L'opinione unanime è che l'aumento delle tariffe non è stata un'idea «brillante», considerando il momento particolare che il turismo sta affrontando e per l'utilizzo finale dei proventi.

Abbiamo pensato anche noi la stessa cosa.

Pubblichiamo uno stralcio della delibera e lo collochiamo sul «Chi scende» di questo mese, considerando sbagliata la decisione del sindaco e della sua giunta.

ALBERGHI E RTA 5 stelle	€ 4,00
ALBERGHI, RTA, VILLAGGI TURISTICI 4 stelle	€ 3,50
ALBERGHI, VILLAGGI TURISTICI, RESIDENCE fino a 3 stelle	
STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI, AGRITURISMI, AREE ATTREZZATE PER LA SOSTA TEMPORANEA)	€ 2,50
STRUTTURE EXTRA ALBERGHIERE (BED AND BREAKFAST (FAMILIARI ED IMPRENDITORIALI), CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, AFFITTACAMERE, CASE PER FERIE)	

- destinare i proventi dell'Imposta di Soggiorno, ai sensi del D.Lgs. 14/03/2011 n. 23, quantificata in € 235.000,00 per l'anno 2024, così come segue:

CAPITOLO	DESCRIZIONE	IMPORTO
1173001	Interventi in materia di turismo finanziati con imposta di soggiorno	145.000,00
1098001	Spese per feste patronali finanziate con imposta di soggiorno	40.000,00
2041401	Opere pubbliche finanziate Imposta di Soggiorno	50.000,00
	TOTALE	235.000,00

Ferrante Elettrodomestici

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



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

Baia Calenella

VILLAGGIO TURISTICO

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

GARGANO S.R.L. AUTOSPURGHI MONACO DONATO
- STASAMENTO CONDOTTA FOGNA - RASAMENTO RADICI
SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI E LIQUAMI - MANUTENZIONE FOGNA PUBBLICA E PRIVATA
- PULIZIA VASCHE IMOF - PULIZIA POZZI NERI
- PERSONALE QUALIFICATO - INTERVENTI 24H
Via Particchiano snc - Vico del Gargano (Fg) - Cell: 340.8664717

MONACO CAR
AGENZIA PRATICHE AUTO Allianz ASSICURAZIONI
I nostri servizi
• Passaggi di proprietà
• Bolli auto
• Trascrizioni atti di vendita
• Visure P.R.A.
• Visure camerali
• Targhette ciclomotori
• Duplicati C.d.p.
• Duplicati patente
• Perdita di possesso
• Radiazione per l'estero
Via della Resistenza, 7 - Vico del Gargano
0884.355073 - 334.1286157 - monacocarvico@virgilio.it

da asporto Catering feste ed eventi
Consegna a domicilio Su prenotazione a pranzo e cena
u mu'cock
take away Piatti tipici e del territorio
CENTRO STORICO DI VICO DEL GARGANO
349.4064108



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

MALATTIA DA REFLUSSO GASTROESOFAGEO

«Dottore ho spesso "l'amaro in bocca", dolore "alla bocca dello stomaco", sento che il cibo mi ritorna sù, che posso fare?»

Il reflusso gastroesofageo è una condizione clinica caratterizzata dall'anomala risalita del contenuto gastrico in esofago. Può verificarsi sporadicamente o cronicizzarsi ed è dovuta all'incontinenza parziale o totale dello sfintere esofageo inferiore (LES), cioè quella componente anatomica che fisiologicamente impedisce tale meccanismo.

Ci sono diversi fattori che influenzano la continenza dello sfintere quali l'angolazione della giunzione gastroesofagea (angolo di His), la funzione del diaframma e l'età del soggetto. I fattori che invece ne contribuiscono al mal funzionamento sono l'obesità, il fumo, alcuni farmaci (cortisonici, antistaminici, calcio-antagonisti, nitrati, antinfiammatori non steroidei es. ibuprofene, cortisonici, antidepressivi triciclici), l'assunzione di cibi ad elevato contenuto di grassi o quelli che contengono xantine (caffè, tè, bevande gassate, cioccolato/cacao), gli alcolici, l'ernia iatale, la gravidanza e ultimo ma sicuramente da non sottovalutare è lo stress in tutte le sue forme.

Il principale sintomo del reflusso è la sensazione di bruciore a livello retrosternale, definita piroisi, che può irradiarsi posteriormente tra le scapole e al collo, associata o meno a rigurgito del contenuto acido gastrico che determina la sensazione di amaro in bocca. Vi sono, inoltre, anche sintomi e segni definiti "atipici": difficoltà alla deglutizione, dispepsia e nausea, laringite cronica, raucedine, tosse, singhiozzo, asma, erosioni dentali e dolore toracico simile a quello cardiogeno che va sempre indagato per escludere che ci siano altre cause sottostanti.

Questi sintomi tendono a manifestarsi in momenti specifici della giornata, in particolare dopo i pasti, specialmente quelli particolarmente abbondanti, durante la notte a causa della posizione supina oppure durante specifici movimenti come piegandosi in avanti; talvolta si manifestano in maniera continuativa.

Nel momento in cui si verificano questi sintomi, è bene rivolgersi al proprio medico per ricevere i giusti suggerimenti da seguire e la terapia adeguata.

Sicuramente un buon approccio sarebbe iniziare a modificare il proprio stile di vita eliminando il fumo, evitare gli alimenti che contribuiscono alla sintomatologia e preferire pasti più leggeri, evitare di coricarsi subito dopo i pasti aspettando almeno un paio d'ore ed utilizzare più cuscini in modo da assumere una postura con il tronco più sollevato e riducendo il rischio di reflusso, cercare di eliminare le fonti di stress.

Se le modifiche delle proprie abitudini non sono sufficienti alla risoluzione del problema, si opta per una terapia farmacologica con gli inibitori di pompa - pantoprazolo, esomeprazolo, omeprazolo, lansoprazolo-, che diminuiscono la produzione di acidi gastrici oppure i procinetici che favoriscono la corretta motilità intestinale ed il regolare svuotamento gastrico (es. domperidone, levosulpiride).

In alcuni casi, quando la terapia medica non è sufficiente e i sintomi persistono o peggiorano, sarà necessario eseguire anche delle indagini strumentali:

-EGDS (esofagogastroduodenoscopia) che permette di visualizzare lo stato della mucosa esofagea e gastrica, la presenza di eventuali lesioni dovuto al prolungato contatto con il contenuto acido e di eseguire prelievi biotici per avere una diagnosi istologica più precisa.

-Rx con pasto baritato per valutare l'anatomia e la funzionalità dell'apparato digerente superiore.

-Manometria esofagea per valutare la motilità esofagea e la funzionalità dello sfintere esofageo inferiore.

-Ph-impedenzometria delle 24h per monitorare la quantità di materiale refluo dallo stomaco nelle 24h.

Il trattamento inadeguato o ritardato di tale patologia può portare a: esofagite, metaplasia dell'epitelio esofageo noto come esofago di Barrett e adenocarcinoma dell'esofago.

Pertanto è fondamentale non sottovalutare la sintomatologia anche se transitoria, rivolgersi al medico e seguire tutti i suoi consigli per evitare lo sviluppo di condizioni più gravi. Colgo l'occasione per augurare a tutti i lettori e ai propri cari i più sinceri auguri di buon Natale e di un sereno e sano anno nuovo.

PREMIO FUORIORTA ALL'ULTIMO DEI CALZOLAI

Penso ad un premio «Fuoriporta» (che non escludo in futuro) per il personaggio dell'anno 2023 e non posso che consegnarlo «virtualmente» ad una persona che reputo meritevole per diversi motivi. Lui è **Giuseppe Scelsi**, un artigiano calzolaio di Vico del Gargano.

Uno degli ultimi ciabattini sul Gargano insieme ad un suo collega operante su Cagnano Varano.

Di altri non ho notizie.

A 13 anni inizia ad imparare il mestiere nella bottega del mitico compianto **Vincenzino Speranzoso**, bravo calzolaio conosciuto in tutto il Gargano.

Esclusa la parentesi del servizio militare, Giuseppe ha sempre lavorato. Prima come «discepolo» poi con grandi sforzi aprendo un'attività tutta sua.

Punto di riferimento per tanti clienti ha sempre improntato la sua opera sulla puntualità e sulla discrezione.

«Nonostante il tanto lavoro da fare durante il giorno, commenta Giuseppe, non c'è molto guadagno. Lo faccio perché da sempre ho avuto questa passione che mi permette nonostante tutto, di tirare avanti.»

Lo incontro nel suo laboratorio attorniato di amici, che lo «aiutano» a dire qualche chiacchiera e mi trovo proprio in presenza di una cliente con una richiesta particolare.

«Ormai sono in pochi a portare le scarpe a riparare, aggiunge il nostro calzolaio, perché il consumismo e il mercato moderno offre calzature a prezzi irrisori e quando si rompono la gente preferisce buttarle via nella spazzatura. E' tutto cambiato rispetto al passato quando si

suolavano o si mettevano i sopratacchi nuovi e si facevano interventi di qualsiasi genere».

Delusione e amarezza nelle parole di Giuseppe che aggiunge: «Nessun giovane vuole imparare il mestiere, nessuno che vuole venire da me e capire se vale la pena o meno intraprendere questa strada. Se scompariranno gli artigiani è anche perché non c'è aiuto e mi riferisco allo Stato.

Ho fatto tante riparazioni anche come tappezziere, lavorando pelle e pellami, accessori per barche con Tonino Lapomarda, mettendo a disposizione la mia passione ancor prima che la mia manualità, ma non mi aspettavo questo epilogo».

Ci salutiamo: «Nella mia lunga storia lavorativa ho visto scarpe di ogni tipo, anche del valore di 3.000 euro. Quel giorno ho chiuso la bottega e per sicurezza ho nascosto quel prezioso modello in un luogo sicuro. Quasi in una cassaforte».

Grazie Giuseppe per il tempo prezioso che mi hai concesso. (m.l.)



Di Paola srl

CAVA - INERTI
COSTRUZIONI GENERALI
RECUPERO E RICICLAGGIO
MATERIALI EDILI

Località Mannarelle
Vico del Gargano (Fg)

Tel/fax 0884.991148

dipaolacave@alice.it

infodipaolasrl@libero.it

Onoranze Funebri - Piante e fiori

Galullo

0884.968707 - 348.0015783- 340.5164735

di Antonietta Lauriola



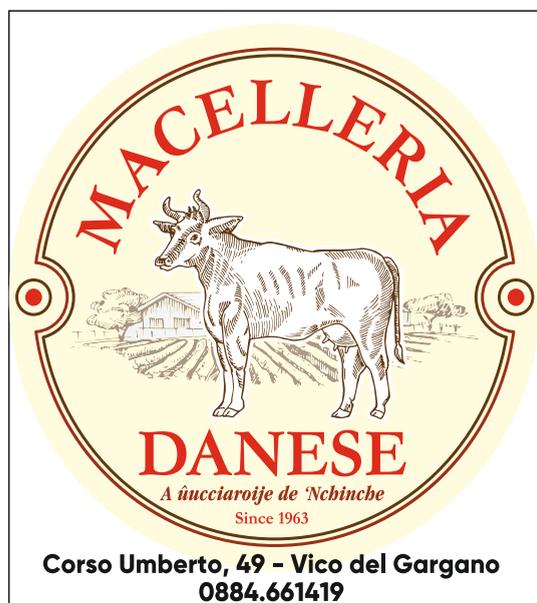
**Patrizio
Canestrone**

• PITTURAZIONI • CONTROSOFFITTI
• DECORAZIONI IN CARTONGESSO

• PICCOLI
LAVORI EDILI

327.5408361

VICO DEL GARGANO



TENGO FAMIGLIA E FACCIO L'ASSESSORE

**Le nuove indennità 2024 per gli amministratori comunali.
Il volto bifronte e strabico della spesa pubblica.**

di Michele Angelicchio

Con il bilancio 2024 scatteranno le nuove indennità per gli amministratori delle città e dei comuni grandi e piccoli. Un provvedimento passato alla chetichella, senza tanto clamore. Tuttavia dopo anni di inutile ciacolare sulla riduzione del costo della politica, lascia svuotati di nobili pensieri e di "quel comune senso del pudore" trovarsi di fronte ad una spesa pubblica bifronte. L'economista Nicola Di Bari ci ricorda che il 64% della ricchezza di Capitanata viene da **pratiche di intermediazioni e il fiume della spesa pubblica**: da un lato si taglia su sanità, scuola, pensioni, welfare, servizi essenziali, quel poco ai ceti deboli, e dall'altro si elargisce a piene mani un vero e proprio stipendio (sotto forma d'indennità) di dubbia o nessuna utilità. Lo dimostra il fatto che il provvedimento, che interviene su questa materia in modo così significativo, sia passato praticamente inosservato. "Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere." Sarebbe stato forse più corretto oltre che più efficace affrontare l'argomento con un dibattito pubblico. Inoltre, sarebbe potuta essere anche l'occasione per discutere sulle qualità e competenze degli amministratori, caserecci e non, a rispondere dei bisogni dei cittadini. Un esempio? A Foggia, città ultima nella classifica sulla qualità della vita, i consiglieri comunali percepivano 2.000,00 euro a testa; una vergogna? La classifica viene integrata sulle competenze di sindaci e assessori, alcuni definiti "mestieranti della politica senza arte né parte". L'opinione pubblica percepisce questa elargizione come spreco di danaro e manca, ancora una volta, quell'azione trasparente di Buona Politica in

grado di spiegare la ragione e l'utilità.

Uno degli argomenti dibattuti alla Camera durante l'approvazione di questo strampalato provvedimento, che mi ha fatto scompisciare di risate, è stato - udite, udite - "la mancanza di vocazioni". Il termine rispolverato è stato proprio "vocazioni". Possiamo essere certi, ora, che la stabilità e la quiete delle amministrazioni comunali non si misurerà più sulla qualità degli atti, sulla loro natura utile o meno, sulla loro lungimiranza a beneficio del dopo, sul fardello dei ritardi e delle dimenticanze, sulla dialettica e sulla ricchezza delle proposte a confronto, ma la vera stabilità sarà garantita dallo stipendio a partire dal bilancio 2024.

Questa la tabella al lordo: **Sindaco, per i comuni da 5.000 a 10.000 abitanti, l'indennità è di 4.002,00 euro.**

Il vicesindaco percepirà una indennità di 2.001,00 euro.

L'assessore percepirà una indennità di 1.800,90 euro.

Il tutto si dice...per il bene del paese...

Qualcuno, però, in un sano rigurgito di rossore ci ha fatto sapere che, dopo una lunga nottata di preghiere ai piedi di San Valentino, patrono del paese dell'amore, protettore degli agrumeti e anche degli innamorati, vorrebbe seriamente rinunciare all'indennità di carica, restituendo un pizzico di decoro alla funzione istituzionale.

Ma, "non fatelo sapere in giro, in fondo si tratta del....bene del paese", pagato di tasca nostra.

Affettuosamente, buon Anno!

CALISTHENICS, PIANETA SCONOSCIUTO

Ma di cosa si tratta?

In italiano Callistenia, è una tipologia di allenamento che si svolge a corpo libero, prettamente senza l'utilizzo di pesi, dove l'obiettivo è incrementare la forza fisica e migliorare l'estetica del corpo umano tramite movimenti specifici della disciplina.

Si può svolgere con pochissima attrezzatura, partendo dall'utilizzo del solo pavimento fino ad una sbarra per trazioni e un paio di sbarre parallele.

Il calisthenics ha preso notorietà solo nell'ultimo decennio, in particolare nel periodo Covid, dove le persone potevano praticare la disciplina usufruendo solo di un tavolo e un paio di sedie.

A Vico del Gargano esiste un team di atleti e praticanti, creato nel 2019 e tutt'ora attivi, chiamato Garganisthenics, formato da **Francesco Nardella (Vico), Marco Della Malva (Vico), Davide Binetti (Vico) e Gianluigi Biscotti (Peschici).**



Anche loro iniziano il percorso del Calisthenics praticandolo con attrezzatura improvvisata in casa, hanno contribuito successivamente alla diffusione del Calisthenics nelle nostre zone tramite l'organizzazione di meeting, svolti in luoghi dotati di una struttura di allenamento agibile, coinvolgendo diverse persone provenienti da tutto il Gargano.

Inoltre Davide e Francesco hanno partecipato come atleti a competizioni regionali svolte a Bari e Polignano a Mare, dove tra il 2021 e il 2022 entrambi ne sono usciti vincitori in categorie diverse.

La diffusione della disciplina rimane tutt'ora un loro obiettivo per quanto possibile, recentemente infatti hanno contribuito all'organizzazione di più meeting in alcuni parchi attrezzati in provincia di Bari (gli ultimi a Terlizzi e Rutigliano) dove si sono riuniti dai 20 ai 30 atleti provenienti da più province della regione Puglia.

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

STUDIO ODONTOIATRICO
MANOBIANCO
dal 1984

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

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

Via Mazzini, 197
CARPINO
0884.992122



A SAN MENAIO

APERTO
TUTTO
L'ANNO **EL FUEGO**



**RISTORANTE - PIZZERIA
BRACERIA** 348.5949065

Instagram:
elfuego_ristorantepizzeria

CONSULENZA - PROGETTAZIONE - FORNITURA - INSTALLAZIONE
FINESCO - E.S.Co - ENERGY SERVICE COMPAN
PER LA TUA RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA

FOTVOLTAICO - SOLARE TERMICO - POMPE DI CALORE - CALDAIE - CLIMATIZZATORI

Finesco
ENERGY SMART SOLUTION

PRODOTTI ITALIANI
10 ANNI DI GARANZIA

FINO AL 65%
A FONDO PERDUTO

PROMO
IMPIANTI SOLARI TERMICI PER ACQUA CALDA SANITARIA GRATUITA
CELL.: 340.7204794 - FINESCOSRL@GMAIL.COM - WWW.FINESCOSRL.COM



Pizza Smile
Paposcia tipica vichese

SCANSIONAMI!!
listino digitale



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

**ARREDAMENTI
CAPUTO**

Classici e moderni

tel. e fax 0884.996234 - arredamenticaputo@gmail.com



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