

WEDDING

BY DATTOLI

Piazza San Domenico, 60  
Vico del Gargano  
0884.993564

# Fuoriporta<sup>gratis</sup>

TIPOGRAFIA  
**LAURIOLA**  
dal 1964  
grafica stampa pubblicità

Direttore Resp.: Michele Lauriola - Aut. Trib. di Lucera n. 108 del 28.10.2002

info: 0884.991075

ANNO XXII - MARZO 2024

## STRETTAMENTE PERSONALE

di Michele Lauriola

Il periodo legato ai riti della settimana Santa è certamente uno dei momenti più autentici e commoventi per gran parte della popolazione. Oltre ai fedeli anche un foltissimo pubblico di turisti, studiosi, emigrati, tradizionalisti di sempre, partecipa con grande trasporto emotivo alle funzioni religiose ed in particolare alle maestose e toccanti processioni del Venerdì Santo, per molti la vera «Pasqua» di Vico.

In questo clima di passione e di pace si rispecchia anche gran parte della classe politica cittadina. Riflettori spenti e tanta serenità dopo il primo Consiglio Comunale del 2024, dove registriamo il ritorno tra i banchi dell'opposizione dell'ex sindaco Sementino.

In verità dopo aver assistito al voto di alcuni membri dell'assise cittadina, ho avuto qualche dubbio nel contare il numero esatto dei consiglieri di maggioranza.

Spero nei prossimi giorni di essere più preciso ed esauritivo su questo argomento.

E' sempre una questione di «prospettive, bisogni, motivazioni», ribadiva un caro amico emigrato al nord. Come dargli torto?

Intanto un plauso a chi tenta di occuparsi dell'emergenza sanitaria a Vico e sul Gargano in attesa di qualche segnale incoraggiante.

Ad oggi, si continuano a registrare lagnanze, problemi atavici, lunghe file d'attesa per esami diagnostici, assenza di medici nelle ambulanze e via dicendo.

Ci corre l'obbligo di fare alcune domande con la speranza che oltre alle risposte giungano anche soluzioni.

1) Il servizio di radiologia è organizzato per rispondere alle richieste urgenti e a quelle dei medici di base evitando il riversarsi della domanda sui Punti di Primo Intervento e sugli ospedali?

2) Che fine farà il laboratorio di analisi? Molti esami in base alle patologie hanno bisogno di risposte immediate per stabilire dosaggi e terapie...

3) Perché continuare a giustificare un disservizio a causa della mancanza di medici? Il personale sanitario deve essere ben retribuito e incentivato altrimenti preferirà prestare servizio in altri posti più facilmente raggiungibili.

Il Consigliere Regionale Tutolo, per protesta, nel mese di febbraio si è accampato con una tenda davanti alla sede del Consiglio Regionale: chiedeva l'equa ripartizione del fondo sanità. Lo sapevate?

Durante il periodo estivo le criticità aumentano e tra i tanti auspici, siamo certi che nasceranno nuove aree di parcheggio e diversi servizi pubblici all'altezza del nostro meraviglioso territorio. Auguri a tutti.

## I riti della settimana Santa



Vincenzo Di Stefano

Giovanni Biscotti

a pag. 4 e 5

## La salute prima di tutto

**La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti.**

Avete appena letto l'articolo 32 della nostra Costituzione.

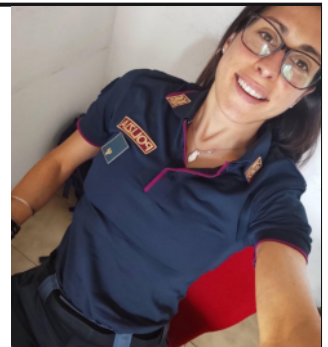


## «Orgogliosa del mio lavoro»

Il vice sovrintendente **Massimiliano Pulega** e l'agente **Selia Graziani** della Polizia di Stato in servizio a Bologna salvano una quindicenne dal suicidio.

Oltre all'azione straordinaria e tempestiva c'è un "piccolo" particolare da raccontare: **Selia Graziani** è figlia della nostra terra. E' di Vico del Gargano.

**Prossimo premio «Fuoriporta» a Selia Graziani!**



## Buona Pasqua di Resurrezione a tutti i cittadini

*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



# La storia del pane

Preparare il terreno per la semina era il primo pensiero del contadino.

In autunno, dopo le prime piogge, si aggiogava il collare al mulo e, con lo schiocco della frusta, via ad incitare l'animale per dissodare il terreno e volgere le zolle al sole, perché la natura doveva sentire il suono delle campane e respirare l'aria pura. Dopo alcuni giorni l'erpice prendeva il posto dell'aratro e le zolle venivano infrante per pareggiare il terreno.

All'inizio di ottobre due solchi profondi dividevano il campo con due linee parallele, distanti fra di loro una "porca", circa quattro metri. Il seminatore, con una borsa a tracolla, carica di grano scelto in anticipo, attraversava cadenzialmente la porca e spargeva il seme a destra e a sinistra.

Era uno spettacolo agreste che si perde nella storia del tempo! Portava in sé il sudore, la fatica e la speranza del contadino, perché racchiudeva il pane per la sua famiglia! Di nuovo l'aratro ripassava per coprire i semi, che durante il sonno invernale dovevano dormire, germogliare e dare frutto.

-Chiccolino dove vai?  
-Sotto terra, non lo sai?  
-E là sotto non fai nulla?  
-Voglio crescere nella mia culla!  
-E se tanto crescerai,  
Chiccolino che farai?  
-Una spiga metterò  
Tanti chicchi ti darò

E venne l'inverno, la pioggia ammorbidì l'involucro del chiccolino; la neve lo coprì di un manto soffice e amoroso, mentre lui dormiva protetto dagli uccelli.

Si crogiolava nel seno di madre natura, aveva tutto il tempo di affondare le sue radici per nutrirsi, gonfiarsi di forza e di umore prezioso, ma dormiva!

"Sotto la neve pane, senza neve fame!"

Diceva il contadino e si augurava un buon raccolto, sperando nella Provvidenza!

Passarono i mesi, arrivò la primavera e la neve si sciolse. Piccole foglioline ricoprirono il prato, il chicco si era svegliato, avido di luce e di ossigeno si ergeva verso il cielo, grato per la nuova vita e felice di essere utile e necessario!

Per la fine di marzo aveva raggiunto l'altezza di venti centimetri ed era l'ora della scelta, della pulitura: c'era la zizzania!

Le contadine, armate di una zappetta, rimuovevano un po' la crosta del terreno, conoscevano bene i diversi fili d'erba ed estirpavano quelli nocivi con delicata esperienza.

E qui c'è la storia di "Pino e Pinoria".

Erano due contadini, lui un gran lavoratore, lei pigra e testarda: faceva sempre arrabbiare il marito. Pino era già pronto per andare nei campi, Pinoria recalcitrava per non alzarsi dal letto e brontolava...brontolava! Quando finalmente arrivava nel campo, si guardava attorno e diceva:

"Pisaredd pan bed, soggh pan voggh, iamcn marit mii c'u gran sta nit!"

Pisello pane bello, soglio pane voglio, andiamocene marito mio, perché il grano è netto!

E così le erbacce rimasero tra le piantine del grano e crebbero fino alla mietitura. Era bello guardare le messi fino alla primavera! Le spighe dorate ondeggiavano al sole e rossi papaveri rallegravano il quadro, cercando di ergersi al di sopra del grano, quasi in competizione per meglio apparire!

A giugno tornano in campo Pino e Pinoria per la mietitura. Lui è armato di una falce ben affilata e di cinque piccole canucce per ricoprire le dita della mano sinistra e proteggerle da eventuali infortuni. Una vecchia paglietta sul capo; è tutta bucherellata perché il sudore deve arieggiare e non gocciolare negli occhi. Una camicia di tela grezza ricopre le sue spalle, un pantalone a tre quarti le sue gambe ed ha un paio di "zampitt" di corda ai piedi.

Lei, munita di un paio di cesoie, di un "tuccatino" bianco in testa e di una vestaglia leggera, porta come unico bagaglio un "cicino" di creta pieno di acqua per dissetarsi.

E adesso il detto popolare.

Pino osserva la moglie e chiede:

-Con che cosa vuoi mietere?  
-Con le forbici! Risponde lei.  
-Si miete con la falce!

-No, si miete con le forbici!

Un battibecco senza fine.

-Ti dico che si miete con la falce!

-No, con le forbici!

-Se non la smetti, ti calo nella cisterna!

-Calami, ma userò sempre le forbici!

Il disperato Pino lega la moglie con le funi dell'asino e comincia a calarla nell'acqua, sperando di ridurla alla ragione.

-Come si miete?

-Con le forbici! E giù nell'acqua fino alla cintura.

-Come si miete?

-Con le forbici! E giù nell'acqua fino al collo.

-Come si miete?

-Con le forbici! E giù la testa, mentre una mano della donna testarda affiorava e faceva segno con le dita del taglio delle forbici.

A quel punto l'uomo, rassegnato, tirò fuori la donna dall'acqua e tornarono a casa continuando a sopportarsi a vicenda.

Sono storielle paesane, legate alla mietitura, ma ricche di insegnamenti.

Non si può cambiare la testa degli altri, ma si deve comprenderli e accettarli.

Ora andiamo alle mie esperienze e ai miei ricordi di bambina.

Avevamo un terreno in contrada "San Michele", dove ogni anno si seminava il grano. Al tempo della mietitura occorreva chiamare a raccolta diversi operai, l'asino di Carminuccio, chiamato "Rafanello", la cavalla "Teresina" e tutta la famiglia riunita per il prodigioso evento. C'era Rituca, una fedele domestica, sorda come una campana rotta, ma che mi voleva un bene dell'anima, perché mi aveva cresciuta. Che grande fermento! Che festa grande!

I mietitori si infilavano le canne sulle dita della mano sinistra e con la falchetta ben affilata, va a tagliare una manopola di spighe mature per poi legarla con due fili di paglia. Con dieci manopole si faceva un covone e con dieci covoni una "regghia". Io, dietro questo frenetico lavoro delle abili mani esperte e veloci dei contadini, osservavo e raccoglievo le spighe che cadevano per terra: erano il mio bottino! Mio padre mi dava un soldo se portavo un covone al punto di raccolta, dove Rafanello e Teresina, muniti di museruola, venivano caricati. Le spighe dovevano stare con la testa verso il basso per non subire scossoni e via in partenza verso l'ala della Maddalena dove le attendeva la trebbia. Lì non mi era consentito andare!

Alle dodici in punto c'era la pausa pranzo. In una grossa scodella di legno la mia mamma affettava cetrioli, pomodori, cipolle e caciocavallo. I mietitori sedevano in cerchio intorno al desco e le forchette di canne pescavano allegramente, mentre la damigianetta del vino passava dall'uno all'altro per asciugare il sudore e ridare forza alle membra stanche.

Ed ecco entrare in scena Carminuccio, un vecchietto arzilla e felice. Non aveva neanche un dente, ma sorrideva sempre e teneva allegra la brigata. Si alzava in piedi e iniziava il suo canto con una voce squillante e ben intonata:

"A San Giuvann a mare  
cisteva na stiratrice  
mezza parola e dice  
quello che dice e fa  
lu ferr è fridde  
nun c'po' stirà.  
Cistevu n' s'gentin  
di prima artiglieria  
libera questa via  
e fa tra tra tra tra  
mò c'anfoca u ferr  
e iam, iam, ià.  
Etiritiritombola ci vò la mogliera  
In ogni modo e maniera la femmena civò."

Tutti ridevano, cantavano insieme a lui e ritornavano al lavoro fino all'imbrunire. Era un lavoro faticoso, sotto il sole cocente di giugno, ma erano tempi sereni, agresti, dove la natura riempiva l'animo di gratitudine verso il Creatore che dava il pane quotidiano, guadagnato con il sudore della fronte.

Ogni operaio riceveva il suo salario ed un sacco di grano in compenso del lavoro svolto! Io portavo a casa il mio grembiolino colmo di spighe, mi accoccolavo vicino a nonna



Checchina e, insieme, lo sgracimolavamo con le mani. Mi dava così il valore della vita, anche se allora non me ne rendevo conto! Quando il grano tornava a casa dalla trebbia in grossi sacchi di "terlice" bianca, veniva sparso sul pavimento della camera da letto, dove io dormivo con la mia nonna, perché doveva raffreddarsi e asciugarsi bene prima della deposizione negli zinchì cilindrici. Ogni occasione era buona per il mio divertimento! Mi arrampicavo sul comò, poi sull'armadio e giù un salto nel mucchio del grano! Era così morbido e fresco! Le mie tante e spericolate bravure della mia infanzia!

Ogni quindici giorni, nella mia famiglia, si faceva il pane in casa e qui iniziava un cerimoniale bucolico! Una grossa fazzatura di legno, la madia, veniva poggiata sul banco della cucina; il sacco del grano, macinato al mulino di Nicola De Petris, sotto la mia vigilante supervisione veniva posto accanto. Il "cernafarina" era un arnese formato da due ponticelli legati con due strisce parallele sulle quali scorreva la seta, una specie di setaccio a grana sottile che doveva separare la crusca dalla farina.

Era compito mio cernere la farina, mi divertiva tanto! La mia nonna mi copriva la testa con un fazzoletto bianco e mi insegnava le regole! Era la mia maestra paziente! Finito questo lavoro dovevo girare per le case dei conoscenti per chiedere in prestito "u luuatted", che consisteva in un pugno di massa acida che si scambiava tra amici.

Su quindici misure di farina si impastava, in un bacile di creta, il lievito madre con tre misure di farina e si lasciava fermentare per tutta la notte sotto il calore di un panno di lana. La sera si lessavano tre chili di patate nella caldaia di rame sospesa nel camino e tutta la famiglia era chiamata a pelarle ancora calde, perché dovevano essere schiacciate con un piatto e tirate a nervo sopra un tagliere. Con quella specie di purea si dava forma a tre filoni che venivano adagiati in un angolo della madia. Il fornaio, già avvertito precedentemente, alle due di notte bussava al portone per invitare a fare il pane.

La figura di Commara Assunta fa parte della storia della mia famiglia! Una massaia robusta e lavoratrice, bravissima a impastare il pane, a lavare i panni con la cenere e a fare le orecchiette! Un valido aiuto nei lavori di casa! Ella, avvisata dal fornaio, arrivava subito a casa, accendeva il fuoco, riempiva il paiolo di acqua e lo appendeva nel camino. Versava un litro di acqua tiepida nel bacile di creta per stemperare la crescenta, che durante la notte era aumentata fino a traboccare dai bordi. Con abilità inaudita stemperava la massa, poi aggiungeva le patate e le amalgamava magistralmente: era bravissima! Intanto l'acqua si scaldava e due belle manciate di sale venivano versate in essa, per pratica, senza pesare niente! La farina nella madia aveva la forma di un vulcano e la mano pratica di Commara Assunta la tirava giù pian piano, mentre l'altra aggiungeva l'acqua salata, fino all'ottenimento dell'impasto, che poi veniva lavorato e battuto; si formavano le vesciche ed io le rompevo con il ditino e leccavo la pasta! Il lavoro richiedeva all'incirca una quarantina di minuti, poi l'impasto veniva ricoperto con un panno di lana e si lasciava riposare. Alle quattro tornava il fornaio e invitava a fare le pagnotte.

Mia nonna aveva cinque "coffe" di paglia, cinque panni quadrati di tela e cinque di lana, tessuti in casa. In ogni coffa veniva steso prima il quadrato di lana, poi quello bianco di tela, poi un bel pugno abbondante di farina e una porzione di circa sei chili di massa. Si prendeva dal magazzino la "tavola del pane": su di essa venivano adagate le coffe e ricoperte con l'apposito telo di lana. In un cesto separato c'era la pagnottina per il fornaio e quella per i frati del convento. Il fornaio arrivava, si metteva un rotolo di panno sulla testa "a spara", e, con un equilibrio che solo lui aveva, si caricava il tutto e andava al forno.

A me non era consentito di seguirlo, perché lì al forno il gergo usato non era consono al mio linguaggio.

La cottura del pane durava due ore nel forno a legna, e, quando ne usciva, la sua fragranza si espandeva per le strade.

E' la storia del pane, vissuta da una bambina in un'epoca in cui il calore e il valore della famiglia si confondeva con la preghiera del "Padre nostro, dacci oggi il nostro pane quotidiano".

Francesca Maria Cerulli

**Macelleria - Salumeria  
Ortofrutta**

**Centro Spesa**

**SUPER  
MERCATO**

**DES PAR**

Viale S. Pietro, 9 Vico del Gargano

**E' L'OLIO DEL GARGANO**

**Mimmo  
CUSMAI®**

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)**



# Medaglia d'oro al vichese Valentino Zaffarano

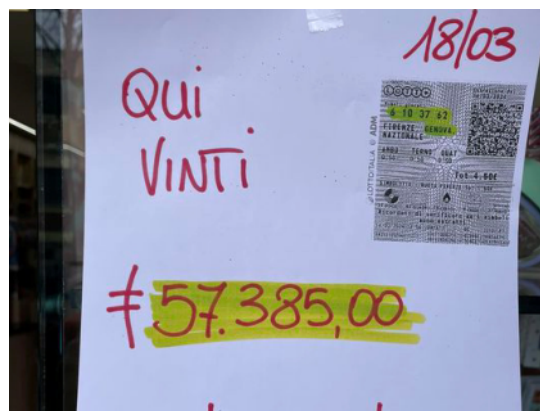
Il 27 gennaio 2024 in occasione della «Giornata della Memoria» presso il Palazzo del Governo di Foggia, S.E. il Prefetto Maurizio Valiante ha consegnato alla figlia **Giovanna Zaffarano** la medaglia d'oro della Presidenza del Consiglio alla memoria di Valentino Zaffarano, deportato nel 1943 in un lager nazista.



Zaffarano Valentino, di Pietro e Virgilio Angela Maria, è nato a Vico del Gargano il 6 marzo 1912, di professione pastore. Chiamato alle armi per il servizio di leva il 4 marzo 1933 nel 3° Rgt. Artiglieria da campagna. Richiamato alle armi il 7 settembre 1942, 18° Rgt. Artiglieria "Btg. Aquila". In seguito alla caduta del fascismo il 9 settembre 1943 è stato catturato dai nazisti a Giannina (fronte greco). Internato nel lager di Stalag nella regione dello Schleswig Holstein (Amburgo). Liberato dalle truppe americane il 24 marzo 1945 fa rientro in Italia il 15 settembre 1945. Deceduto a Vico del Gargano il 16 gennaio 2005. (Fonti: foglio matricolare Archivio di Stato di Foggia grazie a Tommaso Zaffarano)

## Gioco del Lotto: la fortuna bacia Vico del Gargano

Nella famosa "Tabaccheria Lory" di Fulvio Laganella in via Papa Giovanni XXIII, da sempre fortunata – un vincitore al momento anonimo – si è aggiudicato con la sua giocata ben 57.385,00 euro indovinando quattro numeri della combinazione vincente. Non è una cifra che cambia la vita, ma certamente può dare una grossa mano a viverla meglio. Complimenti al fortunato.



## Guido Cusmai e Roberto Budrago "raccontano" gli ulivi monumentali

Il Convitto Nazionale Ruggiero Bonghi di Lucera è stato protagonista di una entusiasmante giornata di studio e riflessione sul tema:

"Olio di Puglia, un lungo viaggio, tra natura, turismo, sapori ed ulivi secolari"

Un istituto alberghiero storico, tra i più antichi ed importanti della nostra terra, e' sensibile alle esigenze del territorio e si apre ad esse.

Gli studenti dell'istituto, futuri ambasciatori della Puglia, hanno seguito attentamente le relazioni dei relatori.

Gli ulivi monumentali sono stati i veri protagonisti della giornata con gli interventi di **Guido Cusmai, Roberto Budrago e Gianluigi Cesari** i quali hanno evidenziato la loro importanza dal punto di vista storico ambientale oltre per la produzione di eccelso prodotto proveniente dagli stessi

Di qui l'importanza del censimento e della commercializzazione, aiutata dalla Regione Puglia, degli oli provenienti da ulivi secolari.

La dott. Vizzani, tecnologo alimentare, ha illustrato le proprietà benefiche degli oli e l'importanza del consumo di olio di oliva extravergine, tenendo sempre come obiettivo la produzione di un olio di qualità e la sua tracciabilità.

Infine l'intervento della Senatrice Gisella Naturale, vice presidente

della commissione agricoltura del Senato:

"Oggi un convegno sull'olio di Puglia, uno dei migliori d'Europa, per capire che non si tratta solo di un prodotto agricolo, ma del protagonista di un intero sistema che raggruppa agricoltura, cultura, turismo esperienziale, infrastrutture, salute e welfare. Agli agricoltori servono seri aiuti da parte delle istituzioni e a questo deve servire la politica: aiutare, ma soprattutto portare ai cittadini la consapevolezza di far parte di questo splendido territorio. È più che mai necessario fare sistema."

Un ringraziamento infine al Rettore del Convitto, dott. Antonella Falco e al corpo docente che hanno saputo, nei minimi dettagli, organizzato una giornata di studio diversa per i propri studenti e i tanti cittadini presenti.



**ARREDAMENTI CAPUTO**  
tel. e fax 0884.996234  
arredamenticaputo@gmail.com  
Via S. D'Acquisto, 52  
ISCHITELLA (Fg)

**A SAN MENAIO**  
APERTO TUTTO L'ANNO  
**EL FUEGO**  
RISTORANTE - PIZZERIA BRACERIA  
Instagram: elfuego\_ristorantepizzeria 348.5949065

**Pizza Smile**  
Paposcia tipica vichese  
Via Risorgimento, 56  
Vico del Gargano (Fg)  
Info 349.3224003  
348.3064458

**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

**Navi**  
RISTORANTE  
BRACERIA  
348.9731449  
Corso Carmine, 58  
Vico del Gargano

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





## I riti della settimana Santa a Vico del Gargano



L'uso di forme sceniche di varia natura in occasione della Settimana Santa, deve essere fatto risalire con buona probabilità al XII sec. quando le Confraternite cominciarono a essere attive sulla scena pubblica, in concomitanza con i cerimoniali della Pasqua e in altre occasioni liturgiche.

Per quanto riguarda Vico del Gargano non è stata rinvenuta alcuna documentazione storica inerente le devozioni della Settimana Santa, con la *Processione delle Addolorate e del Cristo morto*.

Siamo in possesso di una documentazione letteraria del Settenario dell'Addolorata composto dagli Accademici Viciensi nell'anno 1760. Sono gli accademici della *Società degli Eccitati Viciensi* ad accogliere universalmente, la Beata Vergine Maria dei Sette Dolori come protettrice del loro sodalizio, istituito nel 1759, e scelgono come luogo delle loro adunanze, la chiesa del Purgatorio, sede ancora oggi della confraternita dell'Orazione e Morte.

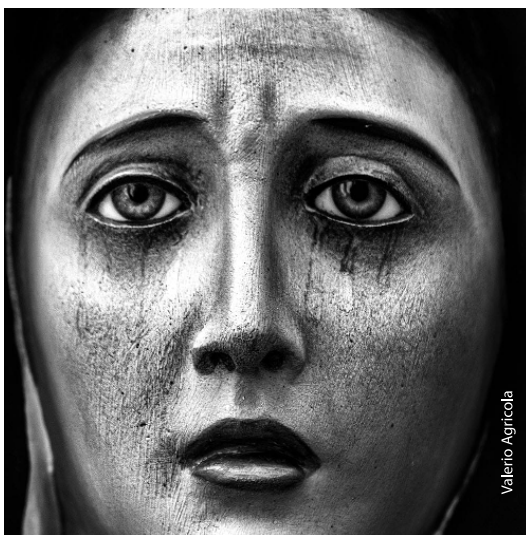
Furono i Servi di Maria e altri ordini religiosi impegnati nelle missioni popolari a diffondere, attraverso la loro opera, il Settenario dell'Addolorata.

Qui a Vico la tradizione della *Settena*, rappresenta un momento della pietà popolare, che segna il preludio alla Settimana Santa.

Tutto il tempo di Quaresima richiede l'impegno delle Confraternite: un tempo di preparazione di fede e devozione, che si riflette anche nelle famiglie dei sodali.

Se i confratelli curano gli aspetti dei canti della tradizione e l'idea scenografica degli altari della Reposizione, -*I Sepolcri* - le famiglie sono attive nella preparazione del grano per i sepolcri, nella cura degli abiti confraternali dei mariti e dei figli e ancor più alcune nella cura della veste luttuosa delle Addolorate, la cui vestizione è un vero rito riservato.

L'entrata nel vivo della Settimana maggiore è segnata dalla Domenica delle Palme: poi un susseguire di attività nella realizzazione delle scenografie, suggestive, attraverso le quali portare alla commozione del cuore i fedeli nelle *Statio* durante il loro pellegrinaggio notturno.



Valerio Agricola

Nella sera del mercoledì già si odono i Salmi dell'Ufficio intonati responsorialmente dai cori confraternali e al termine, il solenne *Miserere* a due voci.

Alla Messa in Coena Domini di giovedì ha inizio il Triduo Pasquale, e per Vico del Gargano e le sue cinque Confraternite, questo è il giorno più lungo dell'anno. **Il Pianto della Madonna** presso la Chiesa Madre è la prima tappa di meditazione sui dolori di Maria, alla quale farà seguito la successiva presso la chiesa del Purgatorio dove i fedeli potranno partecipare all'**Agonia - Le sette parole di Gesù sulla Croce**.

Un toccante pomeriggio di adorazione della reliquia della **Santa Croce**, il tutto realizzato in un quadro scenografico, dove sono collocati un grande **Crocifisso** con ai piedi la statua dell'**Addolorata**.

Gli accompagnamenti musicali in sottofondo alle meditazioni del predicatore cappuccino, si fanno ascendere al maestro Raffaele Buonomo.

Ritornando ad una visione d'insieme, dalla sera del Giovedì Santo - con la recita dell'**Ufficio delle Tenebre** - al crepuscolo della sera di Venerdì - con **l'Evviva la Croce** -; si assiste ad un brulicare di confratelli, fedeli e turisti attratti dal richiamo di questa antica tradizione di fede e religiosità popolare.

La Processione del Venerdì Santo rappresenta il punto di unione spirituale, ma

al tempo stesso di competizione tra le confraternite. L'elemento del canto rappresenta, la vera specificità di questo rituale Vicano e lo caratterizza fortemente anche rispetto ad altri cerimoniali del Venerdì Santo di area centro-meridionale che insistono maggiormente su altre modalità di espressione della rappresentazione sacra.

Le processioni delle Madonne, prendono avvio di buon mattino e ogni confraternita visita devozionalmente i Santi Sepolcri, accompagnandosi lungo il tragitto con il canto del **Miserere**.

Il cammino collettivo, animato dal canto, dai simboli della passione, ma anche la sopportazione delle condizioni climatiche a volte inclementi, che spesso fanno da cornice alla celebrazione di questa giornata, sono tutti aspetti che caratterizzano un pellegrinaggio.

La grande Processione con il Cristo morto e l'Addolorata, prende avvio al crepuscolo - al termine dell'Agonia che si tiene nella chiesa del Purgatorio -. Il Cristo morto della confraternita dei Cinturati di sant'Agostino e santa Monica raggiunge la Chiesa Madre luogo dove si trova la statua della Madre di Gesù in abito di lutto.

Qui convergono tutte le cinque confraternite, si compone il lungo corteo e il canto può avere inizio. Nelle prime ombre della sera, i cori accompagnano con la salmodia del **Miserere** il simulacro del Cristo



Nicola Pio de Felice

**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

Onoranze Funebri - Piante e fiori

**Galullo**

0884.968707 - 348.0015783 - 340.5164735  
di Antonietta Lauriola



Corso Umberto, 93 - VICO DEL GARGANO

**Patrizio Canestrone**

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

327.5408361

mikfra111@gmail.com

VICO DEL GARGANO

PIAZZA S. DOMENICO  
VICO DEL GARGANO

**BRACERIA ANTIPASTERIA**  
Giulio Cesare

349.1273945





# I riti della settimana Santa a Vico del Gargano



morto e dell'Addolorata al luogo simbolico del Calvario, situato sulla collina del Carmine in un clima carico di suggestione e di pathos. Giunti al Calvario la visita alle cinque croci - poste simbolicamente a rappresentare le piaghe di nostro Signore - si svolge nel silenzio con la preghiera intonata dal sacerdote al quale risponde il popolo: alla quinta croce, terminata l'orazione, si assiste a un'esplosione di voci che intonano all'unisono i versetti del canto **Evviva la Croce**.

La mestizia che ha caratterizzato tutta la giornata, a un tratto sembra scomparire, domina un sentimento di gioia. Non più un corteo funebre dove a fronte dell'umana fragilità s'invoca pietà e perdono per il peccato, bensì l'esultanza per il sacrificio della Croce attraverso il quale Cristo ha sconfitto la morte e l'uomo rinnovato torna a vivere nella grazia. Il canto, intonato dalle confraternite e dal popolo, accompagna il corteo fino ai piedi del castello, dove si dividerà per accompagnare il Cristo morto nella chiesa di San Giuseppe e Maria in Chiesa Madre.

Il testo del **Miserere**, che caratterizza così fortemente questo giorno a Vico del Gargano, si connette in modo potente a un contesto penitenziale. Coloro che lo cantano manifestano il desiderio di volersi associare - almeno per un giorno - alla Passione e di portare insieme a Cristo la Croce.

Nicola Parisi



Vincenzo Di Stefano



Potito Casparrini

Vincenzo Colasanti



Giulia Biscotti

**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. DIVISIONE 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  
**Postepay SUPER ENALOTTO**  
 Bollettini postali  
 Via Papa Giovanni XXIII, 85 - tel. 0884.994151 - 994762





**Rianimazione cardiopolmonare: un corso a Vico del Gargano**

Sono aperte le iscrizioni per un corso di Primo Soccorso e BLS-D.

Il corso fornisce all'operatore le nozioni base di rianimazione cardiopolmonare con l'utilizzo del defibrillatore automatico esterno (DAE), in attesa del soccorso avanzato (118), per aumentare le percentuali di sopravvivenza in caso di arresto cardiaco improvviso.

Il corso è destinato a tutti i cittadini interessati e al personale non sanitario (laico) che opera in ambienti con alto flusso di popolazione, operatori del settore sportivo, pubblico e privato.

IL CUORE FOGGIA: JOLE FIGURELLA - 329.7241557

NUOVI ORIZZONTI: FILIPPOVOTO - 347.8954137

UNA ROSA PER UN SORRISO: TEA DI MILO: 328.0677126

**CORSO BLS-D**  
RIANIMAZIONE CARDIOPOLMONARE E DEFIBRILLAZIONE PRECOCE PER TUTTE LE FASCE D'ETÀ

**LUOGO E DATA**  
Vico del Gargano - 08/03/2024

**MODALITÀ**  
Il corso è articolato in una parte teorica e una pratica in aula di simulazione, con l'utilizzo di simulatore di manichino BLS-D (adulto, bambino, lattante) e di defibrillatore automatico esterno (DAE) BLS-D. La parte pratica è divisa in tre fasi: BLS-D per adulti, BLS-D per bambini e BLS-D per neonati. Il corso è finalizzato a formare operatori capaci di intervenire in caso di arresto cardiaco improvviso, utilizzando il defibrillatore automatico esterno (DAE) e le tecniche di rianimazione cardiopolmonare.

**DESTINATARI**  
Il corso è destinato a tutti i cittadini interessati e al personale non sanitario (laico) che opera in ambienti con alto flusso di popolazione, operatori del settore sportivo, pubblico e privato.

**Per info:**  
Il Cuore Foggia - Jole Figurella: 329.7241557  
Nuovi Orizzonti - Filippo Voto: 347.8954137  
Una Rosa per un Sorriso - Tea di Milo: 328.0677126



Tra qualche anno potremmo essere costretti ad affrontare un'emergenza idrica dovuta alle nefaste previsioni sul riscaldamento globale e sulla mancanza di piogge e neve.

Tra le tante brillanti idee non sarebbe opportuno inserire anche un modello di recupero e di fruizione del nostro patrimonio idrico? Le famose sorgenti...



# Il Centro per l'Impiego di Vico e i suoi servizi

Il giorno 8 marzo 2024 presso il Porto Turistico di Rodi Garganico si è tenuto il Convegno "Il lavoro stagionale nel comparto turistico, aspettative e profili occupazionali", organizzato dal Coordinamento Uil Puglia, sede di Foggia.

Con l'obiettivo di creare nuove sinergie tra gli stakeholder del territorio, l'incontro, moderato dall'A.D. del Porto di Rodi Garganico Marino Masiero, ha visto l'intervento di diversi relatori, quali Elio Dota, segretario generale Uiltemp Fg, Giuseppe Danza, segretario regionale Uiltemp Puglia, Stefania Ciriello, vicepresidente Confindustria Foggia, Damiano Gelsomino, presidente Camera di Commercio Foggia, Maria S. Bozzini, presidente Gal Gargano, Massimiliano Fabozzi, presidente Ordine Consulenti del Lavoro Foggia, Michele Foglio, Sviluppo Lavoro Italia, Danilo Selvaggio, referente Centro per l'Impiego di Vico del Gargano, Damiano F. Iocolo, dirigente scolastico Ipeoa "E. Mattei" - Vieste, Alfredo di Noia, terza missione—UniFg, Massimo Fiorentino "Revolution", Alberto Misticoni "Apl Impiega".

Durante il dibattito è emerso quanto il territorio di competenza del Centro per l'Impiego di Vico (Vieste, Peschici, Vico del Gargano, Ischitella, Rodi Garganico, Carpino, Cagnano Varano, Isole Tremiti, San Nicandro Garganico), sia pienamente investito dal fenomeno del precariato e quanto esso sia strettamente correlato alla stagione estiva: nel solo 2023, su oltre 7.000 richieste di Naspi (la famosa "disoccupazione"), circa 5.500 si sono concentrate nell'ultimo quadrimestre dell'anno, "casualmente" con la fine della stagione estiva.

È stata l'occasione per evidenziare i servizi che il Cpl di Vico offre a cittadini e ad aziende nonché a professionisti (consulenti del lavoro...) e amministrazioni pubbliche.

Lo scorso anno ne sono stati erogati 4.332, tra i quali: rilascio dello stato di disoccupazione, attivazione di tirocini, supporto all'autoimpiego attraverso la collaborazione con FAI Impresa, rilascio delle abilitazioni al Sistema Sintesi senza le quali i datori di lavoro sarebbero impossibilitati a procedere con le assunzioni, rilascio di certificati utili ai datori di lavoro per ottenere sgravi e ai cittadini per verificare la bontà dei contratti di lavoro attraverso i quali si è stati assunti; gestione dei beneficiari del Supporto



Formazione e Lavoro (SFL); iscrizione al collocamento mirato rivolto ai disabili; avviamento presso enti pubblici di utenti iscritti al Cpl; servizio di incrocio domanda/offerta (IDO) attraverso la pubblicazione di offerte di lavoro ad esempio sulla pagina fb "Centri impiego Foggia e provincia" e sul sito "Lavoro per te - Puglia".

Proprio sul servizio IDO, vale la pena citare il dato inerente il 2023 fornito in sede congressuale dal Cpl di Vico: 96 vacancy intercettate, quasi 267 posti vacanti, quasi 300 candidati idonei preselezionati dal Cpl e inviati alle aziende. Un'importante occasione che vedrà lo stesso Cpl

coinvolto insieme ad altri 24 centri pugliesi sarà l'evento "Top Days" che avrà l'obiettivo di incrociare le esigenze delle aziende del turismo con i relativi candidati con tre appuntamenti: Monopoli (25 marzo), Trani (3 aprile), Foggia (5 aprile).

Insomma, il Cpl di Vico si pone come un attore istituzionale che può dare un contributo importante al territorio, nell'attesa di un fattivo potenziamento di organico che possa garantire servizi ancora più mirati, diffusi e specifici rispetto a quelle che sono le esigenze del cittadino e delle imprese.

**Biancheria Tessuti e tendaggi Merceria Pupillo**

Via Papa Giovanni, 103 Vico del Gargano - 0884.993750

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

Esclusivista del Gargano Nord: Biancheria CALEFFI

**Pasquale Colapinto** e la sua proverbiale calma hanno preparato con maestria e competenza centinaia di giovani al conseguimento della tanto desiderata patente di guida.

Altri tempi, altre dinamiche, condizioni e situazioni diverse, ma con un'unica certezza: Pasquale sempre al fianco di tutti.

Nell'aula teoria, nelle guide, nella fiducia nei giovani.

Ciao Pasquale, non ti dimenticheremo.

**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

**MONACO CAR**

AGENZIA PRATICHE AUTO Allianz

**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





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

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

### Chirurgia oggi: tecnologia ed innovazione al servizio del paziente

Nell'ambito della "chirurgia moderna" si assiste ad un costante avanzamento delle tecniche e delle tecnologie mirate a rendere le procedure chirurgiche più sicure, più efficaci, più precise. L'approccio chirurgico più innovativo è sicuramente quello robotico, che si pone a confronto con la chirurgia laparoscopica e la chirurgia tradizionale in termini di vantaggi e svantaggi sia per il paziente che per l'operatore.

La chirurgia tradizionale, anche conosciuta come chirurgia a cielo aperto o open, viene eseguita effettuando un'incisione sulla pelle, sezionando i tessuti sottostanti per accedere direttamente all'organo che richiede l'intervento.

Sia la chirurgia laparoscopica che quella robotica vengono considerate tecniche mininvasive e non necessitano di ampi tagli sull'addome.

#### Qual è la differenza tra le due?

La chirurgia laparoscopica si avvale dell'utilizzo di un laparoscopio, un sistema ottico associato ad una fonte di luce, che permette di visualizzare, attraverso una colonna-monitor, la cavità addominale, precedentemente ampliata tramite l'insufflazione di CO<sub>2</sub> che ne permette una migliore ispezione. Gli altri strumenti chirurgici vengono introdotti sotto visione dell'endoscopio ed inseriti attraverso delle sub-centimetriche breccie cutanee. Questo permette le manovre chirurgiche demolitive e ricostruttive. La chirurgia robotica è eseguita con l'ausilio del



robot chirurgico che rappresenta la piattaforma più avanzata per la chirurgia mininvasiva disponibile oggi a livello mondiale; la chirurgia robotica è l'evoluzione di quella laparoscopica.

A guidare i bracci robotici, sui quali vengono montati gli strumenti necessari per eseguire l'intervento, però, è sempre il chirurgo, appositamente formato per l'utilizzo della macchina. Quindi, il robot non può decidere ed agire in sala operatoria in autonomia (per ora!), ma il chirurgo opera tramite una console, dotata di schermo ad alta risoluzione che consente di visualizzare il sito chirurgico in modo tridimensionale.

Il sistema robotico, come il Da Vinci per esempio, è composto da una microtelecamera e da bracci dotati di strumenti chirurgici specializzati, quali pinze e forbici, inseriti nel corpo del paziente attraverso delle microincisioni e che vengono controllati dalla console del chirurgo grazie a comandi manuali e a pedali. Nei sistemi più avanzati si dispone di quattro bracci robotici intercambiabili che vengono posizionati tramite un sistema laser in base al tipo di intervento, ottimizzando i tempi di preparazione e quelli operatori. Questi bracci presentano una libertà di movimento su 7 assi, rispetto ai soli 4 assi di movimento consentiti dagli strumenti utilizzati per la chirurgia laparoscopica: ciò permette di simulare i movimenti del polso umano e, al contempo, di eseguire procedure complesse con maggiore precisione e libertà, limitando i tremori e i movimenti meno delicati del chirurgo all'interno del corpo del paziente. Grazie alla visione 3D, il chirurgo ha la sensazione di essere all'interno dell'organismo e di eseguire l'intervento con una magnificazione dell'immagine impossibile da ottenere diversamente. Ovviamente chi beneficia di tanta precisione e tecnologia è in primis il paziente.

La differenza tra la tecnica robotica e quella laparoscopica è fondamentalmente legata alla visualizzazione e ai movimenti possibili con gli strumenti chirurgici, che risultano più limitati nella tecnica laparoscopica, a causa di una visione bidimensionale e ad un grado di libertà di movimento ridotto e meno preciso rispetto al robot. I costi della tecnica robotica sono tuttavia più elevati, i tempi operatori sono legati alla curva di apprendimento dell'operatore e alla preparazione del personale di sala, e questo costituisce uno svantaggio. Esistono infatti dei centri di chirurgia avanzata sui quali la governance ha deciso di investire in termini di avanzamento tecnologico, al fine di creare poli di riferimento sempre più specializzati verso la chirurgia robotica.

I vantaggi rispetto alla chirurgia tradizionale open sono svariati: ridotte perdite ematiche intraoperatorie, netta riduzione del dolore post-operatorio, ridotti tempi di degenza ospedaliera, ridotto utilizzo di farmaci antibiotici ed antidolorifici, riduzione delle complicanze infettive e quindi più rapida ripresa dell'attività lavorativa e quotidiana. Ciò è giustificato dal fatto che la chirurgia tradizionale necessita di incisioni molto più ampie, causando un trauma notevole dei tessuti ed aumentando il rischio di complicanze, quali sanguinamento della ferita,



una difficile guarigione della stessa, maggiore stress immunitario del paziente e tempi di recupero molto più lunghi. Questo fa capire come le tecniche mininvasive abbiano un impatto importante, sia per il chirurgo che per il paziente, nonostante gli svantaggi economici ad esse correlati. Va comunque sottolineato che non tutti i pazienti possono essere trattati con approccio mininvasivo a causa di stati di urgenza o di emergenza che solitamente ne escludono l'indicazione. Anche la presenza di diverse malattie associate o di uno stato molto avanzato della patologia chirurgica ne possono sconsigliare l'utilizzo.

Bisogna sempre ricordare che un chirurgo deve saper convertire in qualsiasi momento un intervento mininvasivo in tradizionale open e pertanto la formazione dello stesso non può prescindere dall'ampia conoscenza preliminare delle tecniche open. La scelta di un approccio rispetto ad un altro non è certo casuale, ma legata a caratteristiche specifiche del paziente, al rischio operatorio, al tipo di anestesia che il paziente stesso può sostenere. In definitiva la scelta dovrebbe essere basata su una valutazione completa dei rischi e dei benefici individuali, tenendo in considerazione le caratteristiche del paziente, della patologia trattata e delle risorse disponibili. È fondamentale coinvolgere il paziente nel processo decisionale e garantire una comunicazione trasparente riguardo le opzioni disponibili e le eventuali implicazioni. L'obiettivo principale resta, in ogni caso, quello di fornire la migliore cura possibile, ottimizzando i risultati clinici ed il benessere complessivo del paziente.

# 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

Via Sbrasilè, 46  
Vico del Gargano

350.5803740 | ilbaffo.braceria | braceria\_ilbaffo

**GARGANO S.R.L.**  
**AUTOSPURGHİ**  
**MONACO DONATO**

- STASAMENTO CONDOTTA FOGNA - RASAMENTO RADICI  
SMALTIMENTO RIFIUTI SOLIDI E LIQUAMI - MANUTENZIONE FOGNA PUBBLICA E PRIVATA  
- PULIZIA VASCHE IMOF - PULIZIA POZZI NERI  
- PERSONALE QUALIFICATO - INTERVENTI 24H

Via Particchiano snc - Vico del Gargano (Fg) - Cell: 340.8664717

**MACELLERIA**  
**DANESE**  
A iuciaroite de 'Nchinche  
Since 1963

Corso Umberto, 49 - Vico del Gargano  
0884.661419



# Metà dell'olivicoltura italiana in via di abbandono: quale la strategia per invertire la rotta?

Ricerca del Centro Studi di ItaliaOlivicola: 500 mila ettari in via di abbandono su 1,1 milioni totali.

Le organizzazioni dei produttori sono la soluzione al problema.

La produzione media italiana di oli di oliva sta scendendo pericolosamente, di anno in anno, sotto la metà del fabbisogno nazionale. Una situazione che è anche frutto dello stato di abbandono di tanti oliveti, secondo ItaliaOlivicola.

Secondo i dati stimati dal Centro Studi di Italia Olivicola, ci sono oggi in Italia almeno 200.000 ettari di oliveti in stato di totale abbandono ed oltre 300.000 gestiti con pratiche di puro mantenimento e tali da assicurare produzioni molto basse, con accentuata variabilità da un anno all'altro e con una scarsa resilienza nei confronti dei fenomeni avversi come gli eventi climatici e le fitopatie. Tutto questo rispetto a una base produttiva che, secondo Ismea, è di 1,1 milioni di ettari (dati 2019).

*"Non è pensabile, con l'inflazione galoppante e difficoltà per tante famiglie di arrivare alla fine del mese, che le risorse produttive del nostro Paese non vengano pienamente utilizzate. Ma è ciò che accade all'olivicoltura nazionale, oggetto del disinteresse della politica italiana e comunitaria per molti anni, convinta che la produzione del Vecchio Continente fosse largamente eccedentaria. Le ultime due campagne olearie, con produzione dimezzata rispetto alle aspettative, sono un brusco risveglio. I cambiamenti climatici obbligano a un cambio di rotta per il bene dei consumatori, del territorio e dell'economia nazionale"* afferma **Gennaro Siculo**, presidente di ItaliaOlivicola.

La ricognizione di ItaliaOlivicola, grazie alla

diffusione capillare delle 56 organizzazioni di produttori aderenti su tutto il territorio nazionale, ha permesso di identificare con precisione lo stato di degrado dell'olivicoltura nazionale, raggruppandolo in quattro grandi categorie:

**1. gli oliveti completamente abbandonati e ormai classificati come bosco, ai sensi del testo unico per le filiere forestali (art. 3, commi 3 e 4 del decreto legislativo 34/2018);**

**2. gli oliveti in stato di abbandono e in transizione verso il bosco;**

**3. gli oliveti in coltivazione, con metodi produttivi più o meno efficaci, completi e continuativi, ma non rientranti nei fascicoli aziendali della PAC;**

**4. gli oliveti in coltivazione, inseriti nei fascicoli aziendali della PAC, utilizzati dal conduttore per l'accesso ad una o più delle diverse forme di sostegno pubblico.**

Invertire il trend non è solo possibile ma anche un dovere, coinvolgendo le organizzazioni dei produttori, in particolare le piccole e le medie. Oggi la dimensione media della proprietà olivicola è di due ettari, troppo piccola perché possa stare sul mercato senza un supporto, e troppo grande perché possa essere identificata come puro hobby.

*"E arrivato il momento - ha affermato Gennaro Siculo - di porre un freno a questa deriva. Per tale ragione, Italia Olivicola ha scritto agli assessori all'agricoltura delle Regioni e delle Province autonome italiane chiedendo di attivare dei tavoli di lavoro mirati, per trovare una soluzione strutturale, mettendo insieme i diversi strumenti di politica agraria previsti nell'ambito della PAC e negli interventi regionali e nazionali. Il fenomeno dell'abbandono olivicolo, ha concluso Siculo, va*



Sarà questo il paesaggio nei prossimi anni?

*affrontato con progetti su scala territoriale, utilizzando anche il sistema delle piccole e medie organizzazioni di produttori che in questo modo potrebbero trovare un'occasione propizia per il rilancio e il consolidamento del loro ruolo all'interno della filiera."*

## Rinnovo del Consiglio Provinciale: nessun vichese eletto

L'Ufficio Elettorale della Provincia di Foggia rende noto l'esito delle elezioni per il rinnovo del Consiglio Provinciale, avvenute con successo il giorno 17 marzo 2024.

Si sono recati alle urne 691 amministratori della provincia di Foggia sul totale dei 785 aventi diritto di voto - 88,02%.

In conformità ai risultati accertati e ai dettami legislativi, il Presidente dell'Ufficio Elettorale, alle ore 15:00 del giorno 18 marzo 2024, proclama i seguenti consiglieri provinciali eletti:

### Lista n.3 - Partito Democratico (P.D.)

Cifra elettorale ponderata: 31.044

Seggi assegnati: 4

1. Emilio Di Pumpo - Partito Democratico
2. Anna Rita Palmieri - Partito Democratico
3. Leonardo Cavaliere - Partito Democratico
4. Giuseppe Mangiacotti - Partito Democratico

### Lista n. 2 - La Provincia Sei Tu! Nobiletti Presidente

Cifra elettorale ponderata: 24.422

Seggi assegnati: 3

5. Mario Dal Maso - Nobiletti Presidente
6. Gerardo Valentino - Nobiletti Presidente
7. Antonio Di Paola - Nobiletti Presidente

### Lista n. 1 - CON

Cifra elettorale ponderata: 20.029

Seggi assegnati: 3

8. Pasquale Ciruolo - CON
9. Tonio De Maio - CON
10. Giosuè Del Vecchio - CON

### Lista n.4 - Forza Italia

Cifra elettorale ponderata: 9.569

Seggi assegnati: 1

11. Antonio Berardi - Forza Italia

### Lista n.5 - Fratelli d'Italia

Cifra elettorale ponderata: 9.210

Seggi assegnati: 1

12. Maurizio Accettulli - Fratelli d'Italia



Ricordiamo che nella consultazione di febbraio 2022, furono eletti Consiglieri Provinciali Sementino Michele con 5.586 voti ponderati con la lista "Insieme per la Capitanata" e Cilenti Lucrezia con 5.506 voti ponderati sempre con la lista "Insieme per la Capitanata". Nelle consultazioni di domenica 17 marzo 2024,

nessuno dei due consiglieri si è ricandidato. L'unica candidata vichese è stata Porzia Pinto, attuale vice Sindaco, che ha ottenuto 759 voti ponderati con la lista "CON", risultata settima su dieci. Purtroppo non ha ottenuto la elezione in Consiglio Provinciale. Tre i seggi assegnati alla sua lista.



**MEZZ CAVUT**

STRASCINATERIA - PAPOSCERIA  
GASTRONOMIA - TAKE AWAY

info e prenotazioni: **347.5978526**  
Tel **0884. 662263** **346.6148470**

**Baia Calenella**

VILLAGGIO TURISTICO

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

**Roberta Pompeo**

PERMANENT MAKE UP  
PIERCING - MICROBLADING  
DERMOPIGMENTAZIONE  
EXTENSION CIGLIA

☎ 333.135 8940