



LEGA NAVALE ITALIANA

www.leganavale.it - il portale di chi ama il mare



sezione di Vieste

Logbook - giornale di bordo - periodico - n° 82 – gennaio 2021

Auguri di Buone Feste



Al tempo del Covid

Logbook



In attesa della nuova stagione

Puglia, mon amour

Correva l'anno 1936

Che acqua beviamo?

L'omicidio del notaio:
i tre condannati

Tre Giri, tre tappe,
tre storie.

Il vento della tecnologia
digitale

La gioia dell'acquisto di
un LP

A Natale la ricchezza dovrebbe
entrare nei cuori degli uomini

L'artistica fontana
di Piazza Roma a Vieste

Lettr' d' Natel

Nu lumine e na fotografije

Auguri Lucio

Le ricette del pescatore

Figure che scompaiono

Nuembr - Dcembr

LOGBOOK

giornale di bordo - periodico

Num. 82 - gennaio 2021

LEGA NAVALE SEZ. VIESTE

Associazione di protezione ambientale

Porto di Vieste - Scalo Marittimo Sud

71019 Vieste (FG)

Tel/Fax 0884 702698

Presidente Francesco Aliota
(responsabile)

La redazione:
Coordinatore: Nino Patrone
Bartolo Baldi
Lucio Mura
Marco Muscettola
Franco Ruggieri

Collaborazione di
Marcello Cavallo, Michele Delli Santi,
Maria di Dona, Felice Lanzillotta,
Giovanni Masi, Isa Cappabianca,
Saverio Sciancalepore, Chiara
Sciannamè, Anna Maria Severo.

ninopatrone@hotmail.com

Articoli, lettere e foto non richiesti
non si restituiscono.

<https://www.facebook.com/LegaNavaleVieste/>

e-mail: vieste@leganavale.it

E' possibile leggere e scaricare tutti i numeri di Logbook collegandosi al sito web curato dal nostro redattore Lucio Mura

discutiamodi.altervista.org

La data ultima di presentazione degli elaborati per il concorso "Insieme cambiamo la rotta", bandito dalla Lega Navale Italiana in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione è stata fissata al 1° marzo 2021, in modo da consentire, sia ai docenti sia agli studenti, di approfondire la tematica ambientale proposta dal concorso.

La cerimonia di premiazione sarà programmata in una data quanto più possibile prossima all'11 aprile 2021, Giornata Nazionale del Mare.

Sommario

In attesa della nuova stagione	pag. 3
Tre Giri, tre tappe, tre storie.	pag. 4
Che acqua beviamo?	pag. 6
Nu lumine e na fotografije	pag. 7
Correva l'anno 1936	pag. 8
L'omicidio del notaio: i tre condannati	pag.11
Auguri Lucio	pag.12
Il vento della tecnologia digitale	pag.13
A Natale la ricchezza dovrebbe ...	pag.14
Lettr d' Natel	pag.15
La gioia dell'acquisto di un LP	pag.16
L'artistica fontana di Piazza Roma	pag.17
Nuembr - Dcembr	pag.17
Figure che scompaiono	pag.18
Le ricette del pescatore	pag.19
Puglia, mon amour	pag.20

Dal Presidente
Francesco Aliota
e dal Direttivo della
Lega Navale Italiana
sezione di Vieste
a tutti i gentili Soci

Auguri di Buone Feste

In attesa della nuova stagione

Nino Patrone

Il nuovo comandante della Polizia Locale di Vieste è l'avv. **Caterina Ciuffreda**, che è risultata vincitrice nel concorso bandito dal Comune, precedendo altri quattro concorrenti. 47 anni, attuale presidente della Associazione sportiva podistica "Vieste Runners", è nella Polizia Locale di Vieste dallo scorso anno. Nel giro di qualche mese un'altra donna al top di un'importante istituzione.



Ricordiamo che da settembre di quest'anno il nuovo comandante dell'Ufficio Circondariale Marittimo di Vieste è il Tenente di Vascello **Roberta Zangara**. Congratulazioni alla neo comandante Caterina Ciuffreda e auguri di un proficuo lavoro da parte di un Logbook e della LNI Vieste.

Nel Logbook 77 di marzo 2020 abbiamo parlato dei lavori di sistemazione dell'area portuale sotto il Lungomare Europa e del progetto di fattibilità redatto dall'ing. **Matteo Forte**, approvato il 13 febbraio dalla Giunta Comunale. Si pensava che i lavori potessero essere realizzati entro l'estate scorsa, ma anche a causa del Covid 19, con il fermo lavori, tutto è slittato.

Con una delibera della Giunta comunale, su relazione dell'assessore ai Lavori Pubblici, **Mariella Pecorelli**, è stato approvato il progetto

esecutivo redatto sempre dall'ing. Matteo Forte, con il costo di 700mila euro (di cui 350mila attinti dal bilancio comunale e 350mila con il ricorso a mutuo con Cassa Depositi e Prestiti).

Ci sarà un ampio parcheggio sull'area pavimentata, divisa in stalli e fornita di idonea illuminazione e verde. Una parte sarà utilizzata per l'alaggio delle imbarcazioni e la cantieristica, mentre all'ingresso del porto turistico sarà realizzata una rotatoria. Infine sarà sistemata anche l'area a verde sotto il lungomare Vespucci.

Vieste diventa sempre più animal friendly.

E' stato, infatti, approvato con delibera della Giunta Municipale n. 260 il progetto esecutivo per la realizzazione della prima area per lo sgambamento dei cani della città di Vieste. L'area, situata tra la caserma dei Carabinieri ed il circolo sportivo, sarà delimitata ed organizzata in due zone, una per i cani di piccola taglia e la seconda per quelli di grande taglia.

Naturalmente sarà stilato un regolamento e ci aspettiamo che tutti i proprietari dei cani lo rispettino. Speriamo che finisca la cattiva abitudine di proprietari di cani, pochi per fortuna, di non raccogliere gli escrementi per strada, sul lungomare, in spiaggia, nei giardini pubblici. Non sarebbe opportuno mettere dei cartelli di avviso con la multa da pagare? Non sarebbe il caso di multare i proprietari dei

cani sporcaccioni? Naturalmente l'aggettivo *sporcaccioni* è riferito a proprietari.

Intanto si stanno effettuando controlli, da parte della N.O.T.A. (Nucleo Operativo Tutela Animale) della Polizia Locale di Vieste, sulla corretta gestione degli animali di affezione. Si ricorda l'ordinanza comunale 192/2018, art. 2 - E' fatto obbligo per tutti i proprietari, detentori e conduttori di cani, nell'accompagnamento degli stessi su strade, piazze, aree pubbliche o aperte al pubblico e demaniali, quanto segue: a) munirsi, esibendo su richiesta degli organi di vigilanza, di IDONEA ATTREZZATURA per l'eventuale raccolta delle deiezioni solide degli animali; b) provvedere all'immediata rimozione delle deiezioni solide dei cani facendo uso dei suddetti strumenti.

Sia per le mancate raccolta deiezioni che per le cucciolate non dichiarate sono previste sanzioni fino a 500 euro ad animale.

Speriamo sia un deterrente.

Nella classifica annuale di Italia Oggi e Università La Sapienza di Roma, la provincia di Foggia si classifica all'ultimo posto!!!

Diversi i criteri di cui si è tenuto conto: affari e lavoro, ambiente, istruzione e formazione, reati e sicurezza, reddito e ricchezza, sicurezza sociale, sistema salute, tempo libero e pandemia in corso.

Forse a Vieste non si avverte la gravità della situazione perché qualche criterio ci salva, come affari e lavoro, ambiente, reddito e ricchezza. Ma per il sistema salute, senz'altro, e per reati e sicurezza, forse, siamo da ultimi posti, purtroppo.



Tre Giri, tre tappe, tre storie.

Almanacco Viestano a cura di Franco Ruggieri

Leggendo l'articolo sul Giro d'Italia di ciclismo, scritto da Bartolo Baldi sul n. 81 di Logbook e riguardante l'arrivo di tappa a Vieste nel 1979 (5^a tappa Potenza – Vieste), sono rimasto perplesso nel leggere il nome del vincitore: Silvano Contini. Mi sono ritrovato a passeggiare con **Carlo De Maria**, storico titolare dell'Edicola di giornali di Corso Fazzini ed a lui ho chiesto conferma sul vincitore di quella tappa. Carlo, con estrema precisione, mi ha



*Beppe Saronni
Vincitore del Giro 1979*

chi con Francesco Moser, durati per tutto il Giro. Sembrava essere ritornati ai tempi di Coppi e Bartali e agli epici duelli tra i due assi del ciclismo mondiale.

Quel giorno, il 22 maggio **1979, Francesco Moser** arrivò a Vieste in maglia rosa, conquistata sin dalla prima tappa. Era reduce da una caduta e dichiarò ai microfoni che i dolori che accusava non gli permisero di godere della bellezza del paesaggio. Battibecchi e scaramucce durarono per tutto il Giro, anche dopo la tappa a cronometro di San Marino, in cui Saronni tolse la maglia Rosa a Moser e la portò trionfante fino a Milano. Quell'anno fu l'anno di Moser e Saronni, solo loro due indossarono la maglia rosa, Moser vinse tre tappe e altrettante ne vinse Saronni. **Giuseppe Saronni** vinse il suo primo Giro d'Italia e secondo arrivò Moser. Due grandi ciclisti, due

Campioni del Mondo: Moser nel 1977 e Saronni nel 1982. Bartolo, però, non aveva tutti i torti perché Silvano Contini vinse la Maglia Bianca, ossia il giovane miglior classificato al Giro d'Italia del 1979 (5^o in classifica generale).

Quell'anno io aspettavo a Vieste Felice Gimondi, il mio beniamino, vincitore di 3 Giri d'Italia, un Tour de France e una Vuelta di Spagna, di tutte le grandi classiche e di un campionato del Mondo. Gimondi si ritirò dalle corse proprio nel 1979, ma decise di non partecipare al Giro. A Vieste (traguardo volante) ci passò lo stesso durante il Giro della Puglia che vinse nel 1973.

Nel **1988** ero a Vieste e l'arrivo del Giro d'Italia lo vidi in diretta. Era la 4^a tappa. In vero si trattava di una semitappa a cronometro a squadre da Rodi Garganico a Vieste. Il 26 maggio 1988 si corse la prima semitappa Vasto – Rodi Garganico, vinta da Massimo Podenzana che indossò la maglia rosa e la portò fino alla 12^a tappa Novara – Selvino, vinta da Andrew Hampsten (ricordatevi questo nome). Bene, torniamo a Vieste. Quel giorno c'era euforia in paese: pullman delle varie squadre, giornalisti, venditori di gadgets. Con gli amici visitai anche gli Uffici della Stampa che erano stati sistemati nel Palazzo Municipale, nelle aule delle scuole



detto: "No, la tappa la vinse Giuseppe Saronni sul Lungomare Mattei e me lo ricordo benissimo, anche perché vinse di nuovo nel 1988. La seconda volta, ero sul palco dell'arrivo con Adriano De Zan e, a fine corsa, fui premiato con la medaglia Edicola Rosa, assegnata all'edicola di giornali più colorata di rosa del paese. In quell'occasione dissi a Saronni: si vede che Vieste Le porta fortuna e lui confermò con un sorriso".

E già, l'affermazione di Carlo confermava il mio dubbio. Ricordavo l'euforia di Saronni e i continui battibec-

elementari, lato Vigili Urbani. Proprio lì incontrai Vincenzo Torriani, lo storico patron del Giro, in visita ai giornalisti delle varie testate.

Sindaco di Vieste era Valentino Di Rodi che con Torriani ebbe un lungo contenzioso. Infatti, proprio quel giorno fu proclamato uno sciopero dagli operatori RAI e le riprese della tappa da Rodi Garganico a Vieste non furono mandate in onda. Il Comune di Vieste si rifiutò di pagare l'ultima quota della partecipazione a causa dei danni subiti, per la mancanza di trasmissione delle immagini del paese e del suo magnifico territorio. La lite durò a lungo e la Direzione del Giro d'Italia boicottò per anni Vieste, preferendo la vicina Peschici, dove il Giro arrivò per ben quattro volte.

Per la cronaca la semitappa a cronometro a squadre fu vinta dalla Del Tongo – Colnago – Zanussi, la squadra di Saronni e Podenzana che rinforzò il distacco in classifica generale.

L'arrivo e il podio furono collocati in Via S. Maria di Merino all'altezza del Box 19. Io vidi l'arrivo dei corridori dal balcone della casa di Aristide Frascolla e Michelina D'Amato (figlia di Rocchino), proprio a lato del palco. Di lì passò il mitico telecronista Adriano De Zan che chiamammo e ci salutò, ed io lo fotografai.

Il Giro del 1988 rimase nella storia per la tappa di Bormio del 5 giugno. La sera prima era nevicato e gli addetti ripulirono alla ben e meglio le strade. Faceva molto freddo. Sul Passo Gavia nevicava e l'olandese Johan Van Der Velde, maglia ciclamino, arrivò primo seguito da Breukink e Hampsten, ma era assidera-

to dal freddo, si fermò e trovò riparo in un camper. Si riscaldò e riprese la corsa dopo diversi minuti, arrivò sul traguardo di Bormio distaccato di 46'49".

Storie di altri tempi. Vinse la tappa Breukink, Hampsten indossò la maglia rosa, che tolse a Franco Chioccioli, detto Coppino per la netta rassomiglianza con il Campionissimo. **Andrew Hampsten** vinse il Giro d'Italia.

E veniamo alla tappa del Giro d'Italia, edizione **2020**, Giovinazzo – Vieste del 10 ottobre. Strano vero? Il Giro in autunno è stato dirottato da maggio a ottobre, a causa della pandemia di Covid 19. Certamente è mancata l'euforia primaverile e la maggior parte della gente, per timore di riversarsi sulle strade, ha preferito vedere la tappa in TV.

L'arrivo è stato ubicato all'altezza del Porto Nuovo, vicino la statua di Cristalda e Pizzomunno. Si stava tutti a distanza. La RAI, per farsi perdonare del lungo periodo di assenza, questa volta ha realizzato delle riprese televisive di Vieste e del Gargano davvero impeccabili. Tra gli operatori RAI era presente il nostro **Michele Di Maso**, tra i migliori nel suo settore. I telecronisti hanno affermato che **è stata la tappa paesaggistica più bella del Giro**. Immaginate che successo di ritorno economico con l'arrivo a maggio! Vieste che ha portato sempre fortuna agli italiani, questa volta ha visto l'arrivo in solitaria di un giovane e bravo ciclista inglese Alex Dowsett. All'inizio questo Giro sembrava ovattato nella pandemia, verso la



Filippo Ganna, Campione del Mondo a cronometro nel 2020

fine invece si è rilevato un grande Giro, avvincente e spettacolare, per la lotta al vertice di due forti ciclisti: Jai Hindley (Australia) e **Tao Geoghegan Hart** (Gran Bretagna). Pensate, nella penultima tappa vince Hart ma la maglia rosa va a Hindley per una manciata di centesimi di secondi. In pratica a una tappa dalla fine hanno lo stesso tempo in classifica generale.

È la prima volta nella storia del ciclismo mondiale che una competizione a tappe arriva all'ultimo giorno con due concorrenti che partono con lo stesso tempo. Lì attende la cronometro Cernusco sul Naviglio – Milano. Hart, favorito batte Hindley di 39" e vince il 103° Giro d'Italia. L'Italia che non porta nessuno sul podio, (Vincenzo Nibali 7° a 8'15"), scopre però un giovane di grande talento **Filippo Ganna** (come il primo vincitore del Giro Luigi Ganna) che ottiene quattro vittorie di tappa. Per la cronaca: nell'arrivo a Vieste e a Milano c'erano due Campioni del Mondo Peter Sagan (tre volte campione mondiale su strada) e Filippo Ganna, Campione del Mondo a cronometro nel 2020.



Mi dica dottore ...

Che acqua beviamo?

a cura di Lucio Mura

LB – Dottore, il nostro organismo è costituito prevalentemente di acqua. Il bilancio idrico si ottimizza con le inevitabili perdite (urine, sudore, feci), che sono rimpiazzate dall'acqua presente in bevande ed alimenti. Ma tra le tante acque in giro quali sono le più idonee da consumarsi tranquillamente?

DOC – Il fabbisogno idrico di ciascuno di noi (giornaliero (2-2,5 litri) è condizionato da diversi fattori quali età, dieta, attività fisica, temperatura corporea e ambientale. La scelta di un'acqua comporta pertanto la valutazione di numerose variabili (fisiologiche e patologiche) e la conoscenza delle varie tipologie di acque.

LB – Sentiamo parlare spesso di residuo fisso, mi può spiegare cos'è?

DOC – A volte è indicato anche come "residuo secco" o "mineralizzazione totale" ed esprime la quantità residuale di sali minerali. E' un valore che rappresenta il principale criterio classificativo delle acque minerali.

Una Direttiva Comunitaria definisce le acque da destinarsi al consumo umano "tutte quelle trattate e non trattate destinate ad uso potabile culinario e domestico, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite attraverso una rete di distribuzione mediante cisterne, bottiglie o altri contenitori.

Tale direttiva consente la commercializzazione e stabilisce le norme per

l'imbottigliamento e per i trattamenti chimico-fisici.

Occorre tenere anche presente che non tutte le acque sono idonee al consumo umano.

Distinguiamo tra **acque non trattate** (minerali naturali, acqua di sorgente) e **acque trattate** (acqua di rubinetto, acque purificate).

Da ricordare i vantaggi delle acque minerali: la loro varietà permette di operare una scelta a seconda delle esigenze, il confezionamento garantisce sterilità, la composizione è costante.

Per districarsi nel labirinto interpretativo delle varie tipologie di acque risulta necessario conoscerne composizione e relativi parametri tra cui il "residuo fisso".

LB – Dottore, mi scusi, ma la percentuale di residuo fisso può nuocere al nostro organismo?

DOC – La classificazione

basata sul residuo fisso è nelle acque minimamente mineralizzate con un residuo fisso pari a 50 mg per litro, nelle oligominerali da 50 a 100 mg per litro, nelle mineralizzate tra 500 e 1500 mg per litro; nelle acque ricche di sali minerali maggiore di 1500 mg per litro.

Pertanto un'ottima scelta è l'oligominerale. Ma anche le altre sono buone.

L'adozione delle acque minerali come bevanda quotidiana e la concomitante disaffezione nei confronti dell'acqua potabile si accompagnano ad una inconfutabile incapacità interpretativa che finisce per trasformare l'etichetta in un tabù.

Spesso della sua completa formulazione viene decifrato solo il "rassicurante" termine oligominerale. Ma non basta.

LB – La ringrazio, Dottore, penso che in seguito torneremo sull'argomento.

DOC – Con piacere.

La mattina del 22 novembre è deceduta la mamma del nostro socio **Enzo Li-guori**.

Il Presidente, il Direttivo, i Soci tutti porgono sentite condoglianze.

Un forte abbraccio, anche se virtuale, ad Enzo ed Angela, per il grave lutto. La perdita della mamma è sempre la perdita di un importante "pezzo di vita" che se ne va, ma il suo cuore continuerà a battere in coloro che amava. Condoglianze.

Maria e Marcello Cavallo

Dopo l'approvazione del progetto esecutivo da parte della Giunta Comunale di Vieste, su proposta dell'assessore comunale ai LL.PP. **Mariella Pecorelli**, c'è stata l'aggiudicazione dei lavori di adeguamento della scuola secondaria di 1° grado "Dante Alighieri" da parte della Melillo Appalti srl di Roma.

Il progetto prevede la demolizione dell'attuale edificio e la ricostruzione con 9 aule e altri ambienti didattici per poter accogliere 198 alunni.

Nu lumine e na fotografije

Isa Cappabianca

Un ricordo lontano...
Era aprile, in collegio a Ravenna. Due mesi dopo mi sarei diplomata maestra. A scuola andavo bene, a casa pure (così mi si diceva...)
Finalmente il giorno degli esami. Fu un gran giorno.
I professori mi abbracciarono commossi (non capivo perché solo me...)
Persino il Preside, un vero spauracchio, mi regalò il primo biglietto da visita con su scritto "Maestra Isa Cappabianca".
Dopo tanti sacrifici, che gioia!
Andai da mia zia, che viveva lì, e le dissi: "Zia, mamma prima di partire mi aveva regalato 5 lire... in centro ho visto un bel vestito, lo vorrei comprare, che dici?"
Non rispose... Fece una faccia strana...

Io insistetti.
Mi rispose con un flebile "Ehh..." E poi...
"Tua madre non si è sentita bene..." Capii tutto. "E mò!", gridai.
A quell'urlo tutta la gente in strada entrò in casa, anche una mia amica che proprio quel giorno aveva smesso il lutto per suo padre.
Si svestì e io, con indosso quei vestiti, arrivai a Vieste.
Da lontano, al di là dei vetri della corriera, avvistai una "nuvola nera" in piedi sulla strada assoluta che mi aspettava.
Mio padre e mio fratello vestiti a lutto...
Entrai in casa sperando di trovare mia madre. Provai in tutte le stanze "ma a u poste de mamma mije truveije nu lumine e na fotografie".
Aveva solo quarant'anni.

Nu lumine e na fotografije

A la fine
de ogni ane
sbattute
iinde la gabine
de nu camje
me ne scève
pu core a pizze
a la Rumagne
La facce
appezzechète
au fenestrine
pe stambarme
ijnde u core
la Marine
Ijnde u pugne
doje castagne
arrestute
Sope i guange
doje lagreme
patute
U core
ndussechète
sènze allegrije
e la vocche
che cundéve
Avèmarije
Pe mè
non ce stévene
Natéle nè Pasque

nè Befanije
Nonne parlème pò
de Sanda Marije!
Pe `mbararme
a fa la maèstre
quanda volete
agghje zumbéte
la menèstre
Accuppève nu mèse
pe sparagnà
citte citte
sènza pupetà
Ogne ane
turnéve
a giugne
sèmbè
pe la vettorije
n'pugne
L'uteme
chenzule
l'avije
a la fine
quanne
au poste
de mamma mije
m'aspettévène
nu lumine
e na fotografije!

Un lumino e una fotografia

Alla fine
di ogni anno
sbattuta
nella cabina
di un camion
me ne andavo
con il cuore a pezzi
in Romagna
La faccia
appiccicata
al finestrino
per stamparmi
nel cuore
il mare
Nel pugno
due castagne
arrostite
Sulle guance
due lacrime
sofferte
Il cuore
addolorato
senza allegria
e la bocca
che contava
Avemarie
Per me
non c'erano
Natale né Pasqua

né Epifania
Non ne parliamo poi
di Santa Maria!
Per imparare
a fare la maestra
quante volte
ho saltato
la minestra
Saltavo un mese
per risparmiare
zitta zitta
senza brontolare
Ogni anno
tornavo
a giugno
Sempre
con la vittoria
in pugno
L'ultima
consolazione
l'ebbi
alla fine
quando
al posto
di mamma mia
mi aspettavano
un lumino
e una fotografia!

L'omicidio del "notaio"

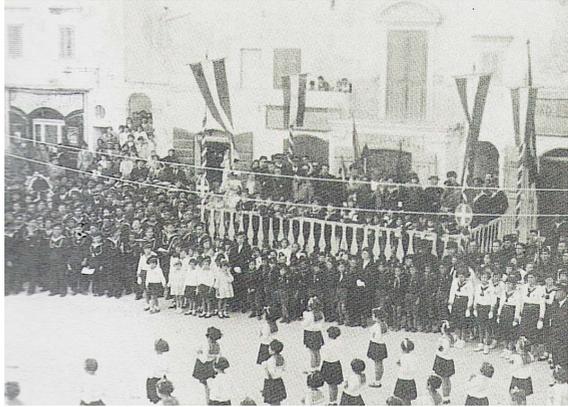
Correva l'anno 1936

Almanacco Viestano a cura di Felice Lanzillotta

Il cicalino all'ingresso della panetteria suona di tanto in tanto per avvertire che qualche cliente è entrato nel negozio e richiamare così al banco la signora addetta alla vendita, qualora si trovasse nel laboratorio posteriore. Il *driin* si sente sia quando si entra che quando si esce, pure con il servizio in corso e anche se solo ci si muove nelle vicinanze dell'entrata. All'interno come all'esterno il buon odore di pane e di focacce si spande tutt'intorno per le strade laterali. Dall'altro lato della piazzetta si vedono i tavolini all'aperto del bar Garibaldi, con anziani seduti che sorbiscono lentamente il caffè chiacchierando fra di loro in dialetto, oppure turisti e sfaccendati locali assorti davanti all'aperitivo con i salatinì. Ogni tanto gli occhi si sollevano a guardare il ritaglio di mare che si intravede dall'altro lato della strada oltre il fogliame ormai rinsecchito delle palme.

Insomma un quieto scorcio di vita paesana che induce pensieri sereni e pacifici. Però mi accorgo di essere davanti al grande portone in legno massiccio del palazzo del Notaio. La mia serenità svanisce di colpo, offuscata dai pensieri tetri legati al delitto consumato in uno dei piani superiori di quel palazzo.

Correva l'anno 1936, il XIV dell'era fascista. Il regime era all'apice della sua popolarità, l'ordine e la sicurezza pubbli-



Saggi ginnici in P.za Vittorio E. II (in mezzo al Fosso) 1936
XIV dell'era fascista - album fam. Sac. Francesco Iannoli
da *VIESTE, immagini per una storia*
di P. Medina, G. Patrone, A. Solitro, P. Troia

ca almeno in teoria erano fra i valori essenziali della società civile, le idee di grandezza venivano propagate a ogni livello e la maggior parte della gente non poteva prevedere la catastrofe che sarebbe sopraggiunta nel giro dei pochi anni successivi. Nelle ricorrenze particolari una ragazza diciottenne, quella che molto tempo dopo sarebbe diventata mia madre, indossava la divisa da Giovane Italiana con gonna scura, camicetta bianca e cravatta pure scura. Inquadrate paramilitarmente assieme alle sue coetanee e agli altri gruppi di ragazzi e ragazze tutti in divisa, sfilava a passo di marcia giù per Corso Fazzini fino alla Piazza del Fosso. Qui, ordinatamente schierati, ascoltavano il discorso che il podestà o qualche autorità venuta

da fuori declamava con l'altoparlante dall'alto di un palco allestito per l'occasione. Non mancava la banda municipale che eseguiva con energia brani patriottici. Ovazioni e sbandieramenti.

I fatti che intendo raccontare mi sono pervenuti indirettamente tramite cronache postume e letture sparse racimolate qua e là. Alcuni particolari li ho dedotti a posteriori, da adulto, mettendo assieme frasi smozzicate trapelate da qualche conversazione fra mia madre e mia nonna. Per l'evanescenza dei miei ricordi e delle mie informazioni mi asterrò dal citare i cognomi dei personaggi implicati nel delitto. Si tratta di persone ormai morte da tanti anni, però alcuni dei loro cognomi esistono tuttora a

Vieste e non vorrei urtare la suscettibilità di alcuno. Comunque non credo sia difficile per chiunque risalire alle identità degli attori di questo dramma che, quando ebbe luogo, sconvolse l'opinione pubblica del paese garganico. Una delle persone che finirono a giudizio fu addirittura un mio parente, un fratello di mia nonna materna.

Se la cavò poi per il rotto della cuffia con una assoluzione con formula dubitativa che gli causò, comunque, l'emarginazione da parte dei parenti, una sorta di ostracismo famigliare. Mia nonna non parlava volentieri di suo fratello, anche se ormai erano entrambi anziani e la vicenda disdicevole risaliva a quasi mezzo secolo prima. Quando con mia madre e le mie sorelle trascorrevamo a Vieste le stagioni estive c'era una frequentazione quotidiana e affettuosa con i vari parenti; invece zio Giovannino veniva nominato solo di rado e non è mai capitato che fossimo andati a fargli visita quando anche lui si trovava in paese. Io l'ho visto una sola volta avendolo mia madre incontrato occasionalmente per strada senza potersi sottrarre dal salutarlo.

Giovannino, questa è l'immagine che mi veniva riportata, amava vestire abiti eleganti e parlare in un italiano ricercato, evitando il dialetto. Non era di estrazione né nobile né ricca, essendo stato suo padre un semplice usciere comunale e sua madre una sarta, seppure rifinita. Era considerato un simpatico buontempone, di allegra compagnia, predispo-



Palazzo del Notaio

sto allo scherzo e al motteggio, suonatore di chitarra sempre presente nella sua combriccola quando c'era da portare la serenata sotto il balcone di qualche ragazza o per qualche bisboccia. Se domandavo a mia nonna che lavoro avesse fatto il fratello lei rimaneva un attimo perplessa e sembrava dover scavare nella memoria per trovare qualcosa di coerente: Giovannino era stato occasionalmente sensale per compravendite di terreni, bestiame o di qualsiasi cosa gli capitasse; inoltre, avendo un'infarinatura di tipo commerciale, si era occupato di contabilità per conto di professionisti agiati e di proprietari terrieri troppo pigri o troppo ignoranti per potersi destreggiare personalmente con i numeri delle loro scartoffie.

Zio Giovannino aveva sposato Caterina, la levatrice del paese, donna energica, risoluta e assai popolare per aver aiutato a venire al mondo un gran numero di giovani concittadini. Avevano avuto anche loro diversi figli e l'idea corrente era che quella fami-

glia si mantenesse essenzialmente con i proventi del duro lavoro di Caterina, disponibile giorno e notte per assistere le partorienti, piuttosto che con le attività saltuarie del marito. A questo punto bisogna accendere una lampadina: il dottor Giovannantonio, la vittima del delitto accennato all'inizio di questo scritto, era una delle persone cui Giovannino prestava supporto contabile.

Ecco come le cronache dell'epoca riportarono i fatti: il 4 febbraio 1936, martedì, un giorno che non sembrava diverso da tutti gli altri, di prima mattina un dipendente del dottore sale alla casa di quest'ultimo e lo trova morto, imbavagliato e legato a una sedia. Tutto è sottosopra, ci sono cassetti estratti dal comò con il contenuto riversato sul pavimento, suppellettili sparse dovunque, cuscini e materassi squartati con la lana mezza dentro e mezza fuori. Evidentemente si è trattato di una rapina avvenuta durante la notte e finita malamente con la morte del padrone di casa. La notizia dilaga immediatamente per il paese, arrivano i carabinieri che fanno i primi rilievi e bloccano l'edificio.

In giornata si presentano in abito borghese i poliziotti venuti dal capoluogo. Questi si chiudono nell'appartamento per un paio di giorni e fanno le indagini che era possibile eseguire in quell'epoca, scattano qualche foto e interrogano qualcuno, chissà se erano già utilizzabili le tecniche dattiloscopiche sulle impronte digitali. I risultati comunque non furono sensazionali: non si seppe mai l'entità e la consistenza del bottino, denaro, gioielli, chissà. Non risultarono particolari segni di effrazione, ma a quei

tempi non si usava inchiodarsi dentro casa nemmeno durante la notte.

La morte del povero Giovannantonio era avvenuta per asfissia o per infarto, forse per tutte e due le cose. I ladri avevano approfittato del fatto che la vittima quella notte era sola a casa essendo la moglie fuori paese per sue faccende. Il dottor Giovannantonio, di mezz'età quando venne ucciso, era realmente laureato in medicina ma aveva esercitato nel Nord Italia e a Vieste non era conosciuto come medico. A Vieste si era ritirato da alcuni anni e viveva agiatamente delle rendite delle proprietà ereditate dal padre. Quest'ultimo era stato notaio e aveva costruito il palazzo di famiglia proprio nel centro del paese, là dov'era ed è tuttora il fulcro della vita sociale. Però Giovannantonio era una persona riservata, lo si vedeva poco in giro e solo di sera quasi avesse problemi di allergia alla luce solare. Qualcuno riteneva erroneamente che pure lui fosse notaio come il padre, dato che quella professione spesso viene tramandata come un'eredità. Ed è per questo che il fatto di cui si sta parlando viene ricordato come "l'omicidio del notaio".

Era trascorso diverso tempo e l'eco di quella vicenda aveva cominciato a smorzarsi, in paese quasi non se ne parlava più. Le indagini non avevano portato a niente di concreto. Ma una rapina in cui c'è scappato il morto non è cosa da lasciar correre impunemente, specialmente in quel periodo storico, con il regime che esaltava

l'efficienza delle istituzioni. Un omicidio, non importa se premeditato, colposo, doloso o preterintenzionale, rimane pur sempre un omicidio, una cosa grave, e le motivazioni diventano inessenziali, almeno dal punto di vista della vittima. Si deve supporre fosse attiva una rete sottile di informatori che operava in maniera silente perché un bel giorno, quando nessuno se l'aspettava, venne arrestato un cameriere della Trattoria del Mare, in Corso Fazzini. Si trattava di un certo Paulo che, in una conversazione confidenziale e forse sotto l'effetto di una buona bevuta, si era lasciato sfuggire qualche particolare compromettente, particolare che era subito pervenuto a chi di dovere. Interrogato con metodi evidentemente convincenti, il sospettato aveva confessato rapina e delitto rivelando anche una serie di complicità. Questo soggetto dal nome esotico, Paulo e non Paolo forse come reminescenza della presenza spagnola a Vieste nei secoli passati, è una figura abbastanza particolare su cui vale la pena di soffermarsi. Di origine viestana aveva seguito la sua famiglia negli Stati Uniti quando era ancora bambino e negli USA era vissuto fino ad adolescenza inoltrata. Per motivi ignoti aveva lasciato la famiglia per ritornare a Vieste a vivere con i nonni, fatto abbastanza inusuale data la differenza di opportunità che l'America avrebbe potuto offrire a un giovanotto rispetto a quelle possibili nel paese nativo. A Vieste Paulo si era sposato e aveva avuto figli, però non avendo una professione vera e propria doveva

arrangiarsi a fare qualsiasi lavoretto per sopravvivere. Estroverso, vanaglorioso e chiacchierone, era conosciuto perché girava per le strade con la trombetta a fare il banditore, mestiere in uso a Vieste fino a pochi decenni fa. Altre volte si travestiva, si dipingeva la faccia e faceva il mimo per animare le feste e guadagnare qualcosa. La padronanza della lingua angloamericana in quel contesto non gli era di grande aiuto, gli sarebbe tornata utile in futuro, come vedremo.

Nel corso dell'interrogatorio Paulo rivelò la complicità di un pescatore e di un cavatore di pietra, entrambi di Vieste. Inoltre dichiarò che la rapina era stata architettata dietro istigazione di Giovannino, che, conoscendo le abitudini di Giovannantonio e la di lui casa per averla frequentata diverse volte, era in grado di indicare i posti dove verosimilmente si potevano trovare denaro e oggetti di valore. Come spesso succede, i tre principali responsabili materiali del crimine si accusarono l'un l'altro per alleggerire ciascuno la propria posizione; entrarono in contraddizione ma nessuno venne trovato in possesso della refurtiva. Giovannino negò tutto e come minimo riuscì a dimostrare che la notte fatale lui non era presente sullo scenario del crimine. Il suo alibi venne confermato da una donna sposata con cui Giovannino aveva passato la notte. Apriti cielo! Per la famiglia, puritana e di radicate convinzioni morali, al limite dell'integralismo, sarebbe quasi stato meglio che il proprio congiunto fosse stato accusato della rapina e dell'omicidio piuttosto che di adulterio. La testimonianza

della donna sposata scagionò parzialmente Giovannino ma ne danneggiò in modo irreparabile la già cagionevole reputazione, specialmente da parte della moglie, la levatrice Caterina. Lui, non più giovanissimo, si trasferì in un'altra città e a Vieste ritornò solo saltuariamente, misconosciuto anche dai parenti stretti.

Il processo si tenne presso il tribunale di Lucera. Essendo i tre rapinatori di Vieste, in fondo un paese in cui ci si conosceva più o meno tutti, venne formulata l'ipotesi che il dottor Giovannantonio fosse stato intenzionalmente lasciato morire perché se fosse sopravvissuto avrebbe potuto riconoscere qualcuno dei ladri, anche se eventualmente mascherati al momento della rapina. Ci sarebbero stati i buoni presupposti per tre ergastoli. Invece la sentenza fu moderatamente a favore degli imputati: Paulo, il principale artefice del crimine, venne condannato a trenta anni di carcere e i suoi due sodali rispettivamente a venticinque e venti anni. Giovannino venne miracolosamente scagionato, anche se il suo ruolo di

mandante appariva plausibile e l'alibi irrilevante per quel tipo di addebito. Sicuramente i giudici non considerarono attendibili le accuse di Paulo ritenendo che questi avesse cercato di coinvolgere il maggior numero di persone per diluire le proprie responsabilità.

Non si può concludere questa triste storia senza accennare al suo singolare epilogo. Sono passati alcuni anni dal giorno del delitto e Paulo sta scontando in carcere la sua pena. Nel frattempo è scoppiata la Guerra Mondiale. Il penitenziario viene bombardato nel corso di un'incursione aerea e i detenuti approfittano del marasma generale per squagliarsela in massa. Qualcuno muore sotto le bombe. Paulo, come sbagliarsi, è fra gli evasi. Sopravvive in qualche modo fino al termine della guerra. Si presenta a un centro di raccolta e parlando americano si spaccia per un militare alleato rimasto isolato dal proprio reggimento. Declina false generalità sottratte a un sergente americano morto e si fa rimpiangere negli Stati Uniti dove, dotato della sua nuova identi-

tà, si sposa ancora una volta e si crea una nuova famiglia.

Avrebbe potuto vivere tranquillamente e impunemente fino alla fine naturale dei suoi giorni. Però Paulo confida troppo nella fortuna da cui fino a quel momento è stato aiutato e prova a chiedere la pensione di guerra in qualità di reduce. Vengono attivate le opportune procedure burocratiche con tutte le indagini per appurare l'effettivo diritto alla pensione. Servono riscontri da parte delle autorità italiane, ci si mette di mezzo l'Interpol e alla fine viene fuori chi è davvero il richiedente millantatore. Paulo viene estradato e rimandato via mare in Italia, sotto scorta, per finire di scontare la sua pena, magari con qualche cosetta in aggiunta a causa dei reati accessori. La nave attracca alla banchina del porto di Napoli e Paulo, nonostante sia ammanettato, elude la sorveglianza delle guardie, scavalca la paratia e si butta a mare.

Sembra sia morto annegato, ma sarà vero?

L'omicidio del notaio: i tre condannati

Appendice a cura di Franco Ruggieri

Sono passati 84 anni e dell'omicidio del notaio, ovvero del medico Giovannantonio Vigilante se ne parla ancora.

Mimmo Aliota raccontò il triste episodio nel 2004 in "Viestani brava gente". Felice Lanzillotta descrive il fattaccio con mirabile precisione, in quanto ascoltato più volte in famiglia. E già, perché un suo

lontano parente, Giambattista Frasca, fratello di sua nonna, contabile del "notaio", fu indiziato come organizzatore della rapina. Come si può leggere ne uscì assolto dalla legge, ma non dalla sua famiglia. Felice per timore di offendere i discendenti dei condannati non fa nomi. Ma questi sono ben noti, soprattutto tra i viestani che hanno supe-

rato la novantina.

Per cui rifacendoci al racconto di Mimmo Aliota, che reputò il misfatto causato dalla fame nera dell'epoca, sappiamo che i complici della rapina terminata in omicidio furono:

Paolo Quirini soprannominato Pavulin Carlott, il Paulo indicato da Felice Lanzillotta;

Matteo Capita, detto Traso-

re, cavamonte;

Carlo Dell'Erba, pescatore.

In questa appendice vorrei parlare di Carlo Dell'Erba, di cui Mimmo Aliota fece questo riferimento in chiusura del suo racconto: "Io ho conosciuto Carlo Dell'Erba, quando, ormai anziano, uscì di galera. Ho parlato con lui: un uomo sereno, totalmente pacificato".

Ebbene di Carlo Dell'Erba mi parlò Francesco Medina, impiegato dell'Ufficio di Collocamento di Vieste. Negli anni '60 del secolo scorso, l'Ufficio aveva sede sulla scalinata di

Via Giannicola Spina e ogni mese erogava ai disoccupati la dovuta indennità. Nei giorni di paga, quindi, nella cassa era custodita una ingente somma di denaro. Temendo per l'incolumità degli impiegati, un anziano signore entrava in Ufficio all'apertura e vi restava seduto in un angolo per tutta la giornata. Quando gli impiegati stavano per chiudere l'Ufficio, si avvicinava allo sportello e chiedeva: "Tutt'a posto? Nessun problema? Tutto tranquillo, me ne posso andare? E così faceva per tutti i giorni di paga.

Carlo Dell'Erba che ormai si reputava un uomo di legge, esperto della materia, confidò a Francesco Medina che era stato nel Penitenziario di Porto Longone, uno dei più severi luoghi di pena d'Italia. Cercava così di rendersi utile, di rientrare nella società civile e di farsi accettare nuovamente dalla comunità paesana.

Porto Longone sull'Isola d'Elba, con l'avvento del turismo e con la chiusura dell'Istituto di Pena, ha cambiato il nome in Porto Azzurro, per far dimenticare il suo triste passato.

Auguri Lucio

Nino Patrone

When I get older losing my hair,
many years from now,
will you be sending me a Valentine
birthday greetings bottle of wine?
Quando sarò vecchio e perderò i capelli,
tra molti anni, mi manderai ancora
un bigliettino e una bottiglia di vino
con gli auguri per il mio compleanno?

Così inizia la canzone dei Beatles *When I'm sixty-four* (Quando avrò sessantaquattro anni), caro amico Lucio, ma tu il 13 dicembre hai compiuto 85 anni, sei ancora in buona forma (compatibile con l'età, suolsi dire), hai perso qualche capello, ma non più di tanto.

Non si può festeggiare alla grande in tempi di Covid, ma almeno una bottiglia di arancino di produzione propria te la mando perché tu possa gustarlo con la tua diletta Antonella, compagna da oltre 60 anni, da quando giovane marinaio sei arrivato a Vieste, dopo aver trascorso infanzia e adolescenza a Sassari, Sardegna, di cui, dopo tantissimi anni, hai conservato la tipica cadenza e da dove proviene la tua famiglia.

Per inciso, ben pochi sanno che sei nato a Campli, in provincia di Teramo, Abruzzo, dove tuo padre prestava servizio nella Forestale.

Senza ripercorrere le tappe della tua serena vita, voglio solo ricordare la tua carriera milita-

re nella Marina, dove hai raggiunto il grado di maresciallo maggiore, per lo più trascorsa a Vieste e Roma, il meritato pensionamento, l'onorificenza di Cavaliere del Lavoro di cui sei stato insignito dal Presidente della Repubblica Sandro Pertini, la tua disponibilità nei confronti della gente che a te si rivolgeva per qualche consiglio, il calore con cui la gente (di qualsiasi età) ti saluta. Infine i tuoi viaggi negli USA per partecipare alle riunioni dei numerosi familiari di tua moglie.

Non è un caso che i viestani conoscono più te che la viestana tua moglie!

Termino con il finale della canzone dei Beatles.

Will you still need me, will you still feed me,
when I'm sixty-four?

Avrai ancora bisogno di me, mi farai ancora da mangiare,
quando avrò sessantaquattro anni?

Tua moglie ti farà ancora da mangiare, non ti preoccupare ... ma noi avremo ancora bisogno di te per i tuoi articoli sul nostro periodico, che non fai mai mancare da oltre 15 anni.

Auguri, caro Lucio, dai redattori di Logbook, dai soci della LNI Vieste e da tutti gli amici e conoscenti.

P.S. Non riempire la tua vita di attimi.

Riempi i tuoi attimi di vita.

Jim Morrison



Il vento della tecnologia digitale

marcomuscettola@hotmail.com

Marco Muscettola

Un vecchio proverbio cinese sostiene che, quando soffia il vento forte del cambiamento, puoi costruire muri per difenderti o mulini a vento per sfruttarlo.

In questa bufera, gli odiati cinesi sono riusciti a costruire anche delle barche a vela e nel 2020 saranno probabilmente tra i rari Stati al mondo ad avere una variazione positiva del prodotto interno lordo. Eppure la pandemia che ha bloccato l'economia mondiale è nata lì ed inizialmente ha fatto registrare i danni più gravi fino a paralizzare un'intera popolazione. In due mesi, però, la Cina ha vinto la sua battaglia ed oggi è impegnata in un percorso di rapido recupero finalizzato a diventare la prima potenza economica del Pianeta. Con un piano quinquennale il Celeste Impero mira a superare il PIL americano.

Ma come si sono sollevati così in fretta? Ci siamo distratti solo un attimo. Nel 2021 si stima una crescita della produzione cinese addirittura dell'8%.

La risposta si legge nelle politiche monetarie e creditizie che hanno sostenuto i consumi e gli investimenti e in una strategia vincente nello stimolo alle esportazioni, ancora una volta. Tra le righe, però, si legge la vera chiave del successo: la Cina investe nello sviluppo delle nuove tecnologie, in formazione e ricerca scientifica, per raggiungere la leadership tecnologica a livello mondiale.

Se in Cina hanno compreso il mutamento ed hanno costruito un programma di sviluppo, in Italia soffriamo ancora un ritardo metodologico dovuto essenzialmente alla mancanza di organizzazione e risorse ed una struttura sociale della popolazione ancorata alle tradizioni piuttosto che alle innovazioni tecnologiche.

In tempo di Covid anche nel nostro Gargano abbiamo imparato a fare i conti con il "lavoro a distanza", comunemente detto "smart working" o "lavoro agile". È essenziale, subito dopo la salute, tutelare il lavoro e non perdere ancora altro tempo o produttività.

Se in Cina o in Svezia sono riusciti a sfruttare questo nuovo mondo del lavoro, investendo in tecnologia e in formazione sull'alfabetizzazione digitale, anticipando ed influenzando l'economia, nella nostra Regione queste tematiche rappresentano un handicap profondo e non colmabile. Il Gargano, come è solito, arriva a ruota, in ritardo. Manca la formazione e, soprattutto, mancano le infrastrutture digitali che consentono ai nostri paesi di collegarsi all'Internet veloce.

A parte la struttura economica e politica, quindi, c'è un problema anche sociale. Il problema si chiama tecnicamente "digital divide" e descrive la scarsa competenza nell'utilizzo delle risorse digitali, la mancanza di apparecchiature tecnologiche di qualità e le questioni legate ad una connessione adeguata.

Giocano a favore, dall'altra

parte, diverse iniziative del Comune di Vieste, che sta cercando di smussare le difficoltà già dette, anche in modo indipendente dagli aiuti pubblici statali.

In questo senso si deve leggere il mercatino di Natale virtuale, realizzato come piattaforma digitale (www.comproavieste.it), dove i commercianti locali hanno esposto, pubblicizzato e venduto i propri prodotti.

Oltre alle offerte natalizie, questo sistema incentiva gli scambi, il commercio locale e abitua la popolazione all'utilizzo dei dispositivi tecnologici, anche per comprare un chilo di *pettole* con consegna a domicilio. Il progetto è stato finanziato con l'imposta di soggiorno ed è orientato ad essere un investimento produttivo con ritorni solo indiretti o apparenti, ma comunque significativi e su più fronti.

Il momento di cambiare passo è già passato. Da qualche mese abbiamo compreso la difficoltà delle distanze e l'importanza delle tecnologie. Il mondo del lavoro è mutato, come anche le relazioni sociali. Allo stesso modo la formazione e la scuola in generale, con tutti i problemi legati alla didattica a distanza.

L'indispensabile sviluppo della nostra economia passa anche dalle competenze informatiche di ognuno di noi ed è importante continuare ad investire in tecnologie digitali.

A Natale la ricchezza dovrebbe entrare nei cuori degli uomini

Bartolo Baldi

Il periodo natalizio, quando noi eravamo bambini, iniziava dall'Immacolata Concezione. Pertanto il Natale si cominciava a respirare nell'aria solo con l'8 Dicembre. Poi arrivava la tanto attesa sera della Vigilia di Natale, in cui i numerosi membri della famiglia, formata dai nonni, genitori, fratelli, zii e cugini, si riunivano intorno alla tavola per consumare la cena.

Allora non esistevano grosse disponibilità economiche, ma la sera della Vigilia, in attesa dello scoccare della mezzanotte, si era gioiosi e in allegria, dimenticando che non sarebbe stato possibile spegnere tutta la fame con le stesse prelibatezze della tavola di oggi. La notte di Natale della cucina modesta e genuina si arricchiva con la minestra di verdura, l'immane bacca-là, il capitone, fino ad arrivare ai famosi "tredici piatti", che altro non erano che timidi assaggi di tante altre specialità prettamente locali.

Finita la cena, la casa si riempiva del vicinato per una serata con il classico gioco della tombola in cui i premi erano più facilmente gustosi taralli e mostazzoli, che le mamme preparavano e nascondevano "segretamente" sull'armadio, che noi non riuscivamo mai a raggiungere. Mentre si aspettava l'ora per andare alla Messa di mezzanotte, o per far nascere Gesù' bambino nel presepe che i genitori allestivano, spesso i bambini si disponevano intorno al braciere per ascoltare le fiabe raccontate

dai più grandi o per giocare a mamma gatta.

Lungo le strade, nel freddo della tramontana, si udivano cori di saluti e auguri che scaldavano il cuore e tutto il corpo, tanto da non sentire più il freddo pungente di quella notte speciale. Da noi, parrochiani del rione di "Sopra la Torre", la messa di mezzanotte in realtà veniva procrastinata di alcune ore ovvero alle cinque del mattino. In devoto silenzio il compianto Don Matteo iniziava la celebrazione della S. Messa. Tutti erano ansiosi del momento in cui, al canto del "Tu scendi dalle stelle" il sacerdote avrebbe annunciato la nascita di Gesù, percorrendo il breve corridoio della navata della "chis du cumment" e tenendo tra le mani, quasi a volerlo cullare, la statua del Bambinello.

Le campane suonavano a festa perché il Figlio di Dio era venuto tra noi, spandendo la stessa gioia che si prova tuttora quando viene dato l'annuncio che è nato un bambino. Il momento era emozionante e noi avevamo il cuore in fiamme. Dopo di che, uscivamo dalla Chiesa e tornavamo a casa assonnati ma gioiosi, pensando a quello che ci aspettava con la lettura della letterina che nascondevamo sotto il piatto di papà durante il pranzo, divenuto più lauto, del giorno di Natale.

Durante la notte della vigilia, chi aveva la fortuna di avere un camino in casa, metteva a bruciare un ceppo, affinché ardesse fino al matti-

no, poiché questo serviva, secondo la leggenda, a dar sollievo alla Madonna, stanca e infreddolita e a scaldare Gesù bambino. La cenere era ritenuta come oggetto sacro e nei giorni successivi veniva raccolta e sparsa nei campi come segno di benedizione e nella certezza che avrebbe poi dato la possibilità di ottenere un buon raccolto.

Terminato il pranzo e aver riposto le letterine decorate con brillantini dorati, si continuava a mangiare dolci per tutto il pomeriggio mentre si giocava a tombola.

Oggi se ripeti ai ragazzi la faticida frase "Ai tempi miei...", loro ti biasimano e ti fanno notare come i tempi siano cambiati. E' vero i tempi sono cambiati e tutti siamo cambiati. Il Natale lo viviamo diversamente! Ma non è il Natale ad essere cambiato, ma è il cuore degli uomini che ha perso un po' l'orientamento umano...

Anche con la pandemia in atto si corre dietro ai regali, alle luci e al possibile divertimento, mentre il vero regalo dovrebbe essere la luce emanata dal bambino di Betlemme. Penso che se ci lasciamo accarezzare il cuore avremo tanta luce da illuminare il Natale e tutto l'anno nuovo.

Auguri a tutti, dunque! Stanno per spalancarsi le porte del nuovo anno con le prospettive che il coronavirus possa essere un brutto ricordo, ma non dimentichiamo mai che quando regna la bontà tutto diventa più semplice e più lineare.

Lettr d' Natel

Filippo D'errico

Lettera di Natale

Carissimi amic e parind
 auann no n'g fej nind!
 Nè tomb'l e nè c'non
 sol na fedd d' pan'tton!
 Conte ha ditt che sim assej
 s' suparem u' num'r d' sej!
 Pur ind i ches
 angor p' nat mes
 Nind assembramend
 ma sol d'stanziamend!
 La curv sagghj e ascenn
 ej megghj sta a na zenn!
 Tu caro Babbo Natà
 s' i r'ghel vuj pur'tà
 e no n'd vuj fa arr'stà
 prim d' mett't a viaggià
 r'curd't d' far't l'autocertificazion
 s'nnò t fann la ...contravv'nzion!
 e no n'd scurdann...mangamend
 la bullett d'accumbagnamend.
 A nuj anzien, s' f'lic c' vuj fà
 sott a l'arv, u' vaccin facc truà.
 Nuj t'asp'ttem che arriv
 sp'rann d'ess angor viv!
 Car Bommin pur p' te stann nuv'tà
 auann, a u fuch du' camin teja scalf'à!
 U' vov e u' ciucc anna stà for la grott
 e chi u'sep s' t' fann nasc a mezzanott!
 Stann a quedd che c' dic
 aviss a nasc vers i nov... i dic!
 E tu cara vergine Marij
 s'ccom sonn timb d'epidemij
 t' cunvin fà la vaccinazion
 s' vuj sta vicin a u' uaglion!
 P' sti cos che sonn success
 stu natel ej cumb'r'miss!
 Pur la mess da mo d' nanz
 c' l'amma s'ndi a d'stanz!
 Tra poc jurn arriv l'Epifanij
 a' f'nesc sta brutt'epidemij!!!

Cari amici e parenti
 quest'anno non si fa niente!
 Nè tombola e nè cenone
 solo una fetta di panettone!
 Conte ha detto che siamo troppi
 se superiamo il numero di sei!
 Pure nelle case
 ancora per un altro mese
 niente assembramenti
 solo distanziamenti!
 La curva (del contagio) sale e scende
 è meglio stare in disparte!
 Tu caro Babbo Natale
 se i regali vuoi portare
 e non vuoi farti arrestare
 prima di metterti in viaggio
 ricordati di farti l'autocertificazione
 altrimenti ti fanno la contravvenzione!
 Portati pure immancabilmente
 La bolletta di accompagnamento.
 A noi anziani se felici ci vuoi fare
 sotto l'albero il "Vaccino" facci trovare!
 Noi ti aspettiamo che arrivi
 sperando d'essere ancora vivi!
 Caro Gesù Bambino, pure per te stanno novità
 quest'anno al fuoco del camino ti devi scaldare
 il bue e l'asinello devono stare fuori dalla grotta!
 e chi lo sa se ti fanno nascere a mezzanotte!
 Stando a quello che si dice
 dovreesti nascere verso le nove o le dieci!
 E tu cara Vergine Maria
 siccome sono tempi di epidemia
 ti conviene fare la vaccinazione
 se vuoi stare vicino al bambino!
 Per queste cose che sono successe
 questo Natale è compromesso!
 Pure la Messa d'ora in avanti
 ce la dobbiamo sentire a distanza!
 Tra pochi giorni arriva L'Epifania
 deve finire questa brutta Epidemia!!!

Avviso

*Si chiede la collaborazione
 di tutti per comunicare e
 pubblicare fatti e personag-
 gi inediti che appartengono
 alla piccola grande Storia
 del nostro paese.*

Speranza
 S'io avessi una botteguccia
 fatta d'una sola stanza
 vorrei mettermi a vendere
 sai cosa? La speranza.
 "Speranza a buon mercato!"
 Per un soldo ne darei
 ad un solo cliente

quanto basti per sei.
 E alla povera gente
 che non ha da campare
 darei tutta la mia speranza
 senza farla pagare.
 Gianni Rodari

La gioia dell'acquisto di un LP



Marcello Cavallo
Jack DeeJay Klandestino

Mi vedo ragazzino entrare nella STANDA, piano terra. In fondo a destra c'era il reparto dei dischi, dove era possibile ascoltare in cuffia quello che si voleva, altro che Spotify. Ricordo come se fosse ieri l'acquisto molto sofferto di due album, Grand Funk Railroad (SURVIVAL) e Quicksilver (JUST FOR LOVE), ancora oggi gelosamente conservati.

Nei primi anni 70 alla Standa gli LP costavano 2800 Lire comunque sempre troppi per chi acquistava con i pochi risparmi che riusciva a mettere da parte. Ma che ve lo dico a fare. Oggi non si può capire la gioia dell'acquisto di un LP, (non si chiamavano vinili).

Solo dopo alcuni anni i dischi d'importazione si leggevano su "Gong", "Muzak", "Mucchio Selvaggio", "L'Ultimo Buscalero", "Musica Jazz" e si acquistavano prevalentemente da "Carù Dischi di Gallarate", e "Nannucci di Bologna".

L'ascolto era sempre una sorpresa, al massimo lo si poteva immaginare in base alle recensioni.

In ogni caso come non ricordare a Foggia "La Casa del Disco" sul viale della Stazione ed il mitico "DISCOBOLO" in Corso Giannone, dei fratelli Alloggio (Tonino, Roberto e Gino) e del loro papà, grande personaggio napoletano, di cui non ricordo il nome.

Dopo molti anni aprì in Via Santa Maria della Neve, uno zio dei fratelli Alloggio, ma nulla a che vedere con



Foggia: la Standa a Corso Vittorio Emanuele

l'originale. Ti ordinava i dischi anche introvabili, ma Nannucci e Carù erano ormai diventati il riferimento dei collezionisti di vinile. Si viveva aspettando il pacco dei dischi e l'uscita dei mitici "cataloghi" con le offerte speciali.

Per completezza d'informazione, di negozi che vendevano vinili a Foggia ne aprirono altri - parliamo degli anni 80. Il negozio di Gabriele Longo, in via Ciampitti, era sponsor del mio programma a Radio Luna "Dimensione Rock", mi passava dei dischi appena usciti e poi li recensivamo insieme nel corso del programma. Ricordo che il primo disco avuto era il doppio di Bruce Springsteen "The River", edizione d'importazione americana, e quindi praticamente lo feci ascoltare in anteprima.

Sempre nel pieno degli anni 80 c'era il negozio



"Disco Ring" di Tonio Sessa, in Via Trieste vicino "Promessi Sposi". E poi ancora c'era il negozio di Dischi di Ettore Episcopo in viale Michelangelo.

Ettore è stato uno dei grandissimi DeeJay degli anni 70, con Enzo Mottola (Awanagana) hanno fatto la storia del "Clubbing" a Foggia, entrambi nello staff della prima Radio Luna, quella sul grattacielo per intenderci.

Per ultimo ma non ultimo il "Centro Cultura Musicale" di Pino De Costanzo, in Via La Rosa, quando Pino sostituì i "famosi jeans Fiorucci" con la vendita di Hi-FI di altissima qualità e CD d'importazione. In seguito il negozio si trasferì di fronte la Cattedrale.

E' passato qualche anno ma non me ne sono accorto. Dove ero?

L'artistica fontana di Piazza Roma a Vieste

(di fronte al Municipio).

Michele Delli Santi

Purtroppo, a Vieste quando si vuole distruggere qualcosa, difficilmente si lascia il ricordo, almeno di qualche fotografia. Sarebbe come lasciare le impronte del misfatto compiuto!

Questa unica foto, anno 1957, che sono riuscito a reperire, riunisce, nell'immagine della fontana, l'assessore comunale con delega alla campagna Giovanni Cariglia, padre del dott. Donato Cariglia, ed una sua cugina Cristina Corfiati, moglie di Giovannino Notarangelo, proprietario di una merceria molto frequentata, proprio lì vicino,



nonché madre di Bruno Notarangelo, nostro assiduo lettore.

Questa fontana "monumentale", costruita nel 1902 e voluta al centro del paese dall'allora sindaco Domenicantonio Spina, proprio di fronte al Municipio, fu realizzata dal più bravo scalpellino viestano, Raffaele Palumbo, al quale si devono, sempre in quel periodo, anche la Pescheria, il portale d'ingresso del cimitero e la Fontana Vecchia.

Piacque molto al popolo questa fontana, ma gli amministratori comunali non spesero mai una lira per conservare l'antico splendore.

UNA PRECE!!!

Nuembr

Saverio Sciancalepore

Novembre

San Martin ogni must ey vin.
 Nuc, castagn e tartuf prlibet
 gudesn i patrùn e prultariet.
 Fung d rusl, gadducc e caldarell
 frttur, rsott e tagghyatell.
 C fsteegg San Martin
 c mett men la vott d'u vin.
 I mbriacun aller stann
 fsteegg p tutt l'ann.
 Rengh salet e salzicchy
 fann flic la famigghy.
 La miggghyer stangh e avvlut
 sddisf nott e yurn u chrun.
 La negghy accom nu fum
 u sol scuresc e perd u lum.
 Stu mes i murt rcurdem
 grott e fiyur a la gioy purtem.
 Ey timb sprtuel
 ognun fey u propry duver.
 Da quan sim net
 am passet na vita rschet.
 Chrsandem fiyor d'u pianet
 u don a tè amor rtruvet.
 U prfum c dsperd yint a l'ary
 nzim a l'acquatin c squagghy.
 U nor a i murt purtem
 d nrgiy c carchem.

San Martino ogni mosto diventa vino.
 Noci, castagne e tartufi prelibati
 godono padroni e disoccupati.
 Funghi di rossola, galletti e "caldarelle"
 frittura, risotti e tagliatelle.
 Si festeggia San Martino
 si inaugura la botte del vino.
 Gli ubriaconi allegri stanno
 festeggiano tutto l'anno.
 Aringhe salate e salsiccia
 fanno felice la famiglia.
 La moglie avvilita e stanca
 accontenta il cornuto che le manca.
 Come fumo la nebbia s'irradia
 incurisce il sole e ombreggia l'aria.
 In questo mese i morti ricordiamo
 lumini e fiori portiamo.
 È tempo spirituale
 ognuno adempie al dovere abitudinale.
 Da quando nati siamo
 una vita risicata abbiamo.
 Crisantero fiore adorato
 lo dono a te amore ritrovato.
 Il profumo si disperde nell'aria
 assieme alla rugiada si squaglia.
 Onore ai defunti portiamo
 d'energia ci ricarichiamo.

Pcché la flietà ey nfnit
l'am amà p tutt la vit.
Da semb cuss ey nuembr
rspttet da tutt senza nind prtend.

Dcembr

Mes d mustazzul, chlustr e calzuncidd
tacch d purch, zambon e turcnidd.
U capton pigghy post a tavl
p'allggresc c facim i mbacch d mavl.
Pur s l fann mel i dind
cir arrstut rosch Carmnidd.
Yind a tanta ches u fuch stey stutet
c pregh u Signor ca cache cos ven purtet.
U fridd fey trmà
la vcchya redd p i port a lmusnà.
San Ncol, Natel a dcnov.
Santa Luciy
c'aspett la graziy d Diy.
A la Maculet, tutt a la messa candet.
Fnalment u Bommin ey net
u popl yind la grasc c'ey truet.
Mang chyen figghy miy!
Ancor t ven l'aguniy!
E tu, Fliù, non vev tanda vin
c rscald u feght e u ndstin.
Quanda carn pass p ngann
c mttim la pruvist p tutt l'ann.
Ques ey la tragediy umen
ca mey c rsen.
Gesù a crchet nu poch d'amor
luvarl da mizz non vdem l'or.
Dcembr mes da rcurdà ey
pché la vit non fnesc mey.

Perché la felicità è infinita
amiamola per tutta la vita.
Da sempre questo è stato novembre
rispettato da tutti senza nulla pretendere.

Saverio Sciancalepore

Dicembre

Mese di mostaccioli, cartellate e calzocelli
costate di maiale, zampone e "torcinelli".
Capitone disteso sulla tavola
per digerirlo impacchi di malva.
A Michele ed amici gli fanno male i denti
ceci tostati rosicchiano contenti.
In tante case il fuoco è spento
si prega il Signore che qualcosa cuoce lento.
Il freddo fa tremare
la vecchietta, alle porte, chiede da mangiare.
San Nicola, Natale tra giorni diciannove.
Il giorno di Santa Lucia
s'aspetta la grazia di Dio.
All'Immacolata, tutti alla messa cantata.
Finalmente il Bambino è nato
nell'abbondanza il popolo s'è ritrovato.
Mangia piano figlio mio!
Ti può venire l'agonia!
E tu non bere tanto vino
s'infiamma il fegato e l'intestino.
Quanto cibo ingeriamo
ci mettiamo la provvista per tutto l'anno.
Questa è la tragedia umana
che mai si risana.
Gesù ha cercato un po' d'amore
toglierlo di mezzo nessun timore.
Da ricordare è questo mese
perché la vita è ricca di imprese.

Figure che scompaiono

a cura di Lucio Mura

Il 12 dicembre è salita al cielo la signora **Natalizia Corvino**, per tutti Natalina, moglie dell'ex comandante della Polizia Municipale, Magg. Gaetano Laprocina.

Persona semplice e generosa, dedicata alla famiglia e alla parrocchia, mancherà ai suoi costernati e affranti familiari ai quali si porgono vive condoglianze.

Un mese dopo aver festeggiato i 100 anni, di cui abbiamo dato risalto nel numero 81 di Logbook, è deceduta la signora **Domenica Dimauro**, donna lavoratrice e madre amorevole. Al nostro lettore prof. Franco Pecorelli e alla famiglia sentite condoglianze.

Un triste giorno di un mesto dicembre è venuto a mancare il papà del farmacista Giuseppe **Pelusi**, vice presidente della LNI Vieste. Grande vicinanza nel dolore a lui e alla famiglia da tutti i soci della LNI Vieste.

Affrontiamo il dolore per la perdita di alcuni amici cari come un brutto momento della nostra vita, che è un dono meraviglioso cui restiamo aggrappati con forza.

Ricordiamo: il geom. **Vincenzo Ruggieri** e il maresciallo **Domenico Vennarucci** che sono sempre nei nostri pensieri, come se ripassero nella stanza accanto.

Quello che erano prima per noi, lo sono ancora e lo saranno per sempre.

Alle rispettive famiglie le più sentite condoglianze della redazione.

Le ricette del pescatore

Gamberoni con crema di avocado

Ingredienti per 4 persone:

Gamberoni	12
Polpa di granchio	400g
Avocado	1
Cipolla	1
Aglio	1 spicchio
Limone	1 succo
Maionese	3 cucchiari
Olio evo	3 cucchiari
Sale e pepe	q.b.
Peperoncino	un pizzico
Insalatina	
Per la salsa:	
Pomodoro rosso	200g
Succo di mezzo limone,	
Olio e.v.o.	4 cucchiari
Sale e pepe	q.b.

Preparazione:

1. Mescolare in una ciotola la polpa di granchio sgocciolata, la maionese e il peperoncino, poi distribuire il composto ottenuto in 4 stampini e riporre in frigo per qualche minuto.
2. Tritare finemente la cipolla con l'aglio, sbucciare l'avocado e schiacciarlo con una forchetta, poi trasferire il tutto in una ciotola, unire il succo di limone, l'olio, sale e pepe e mescolare bene.
3. Riempire gli stampini con la crema dell'avocado, poi farli riposare in frigorifero per 20 minuti.
4. Pulire i gamberoni, rosolarli in padella con l'olio e il peperoncino.
5. Tagliare i pomodori, frullarli con l'olio e il succo di limone.
6. Impiattare, completando con la salsa preparata, i gamberoni e l'insalatina.

Sarde in crosta di patate *Lucio Mura*

Ingredienti per 4 persone:

Sarde freschissime	600 gr
Patate	4
Origano secco	1 cucchiario
Pan grattato	1 cucchiario
Prezzemolo	1 ciuffo
Aglio	1 spicchio
Olio e.v.o.	1 dl
Limone	1
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Preparazione:

1. Lavare le patate, lessarle con la buccia per 15-20 minuti dal bollore, sgocciolarle al dente, sbucciarle e lasciarle raffreddare. Nel frattempo pulire le sarde, eliminare la testa, eviscerarle e lavarle molto bene, quindi asciugarle delicatamente tamponando con carta assorbente da cucina.
2. Mescolare insieme l'origano e il pangrattato e una manciata di foglie di prezzemolo tritate insieme all'aglio, salate e pepate. Ungere con un filo d'olio una tortiera, porre metà delle patate affettate sottili accavallandole leggermente tra loro. Irrorare con un giro d'olio, sale e pepe.
3. Formare uno strato con le sarde, cospargerle con metà composto a base di pangrattato e aromi e un filo d'olio, disporre le restanti patate sempre a fette sottili, distribuire, sopra, il rimanente composto, irrorare con il restante olio, infine passare in forno a 180 gradi per circa 20 minuti. Servire subito.

Filetti di Sogliola alla Mugnaia

Ingredienti per 4 persone:

Sogliole fresche	2 da 500 gr
Olio e.v.o.	80 cl
Farina	
Vino bianco secco	100 cl
Sale	q.b.

Preparazione:

1. Staccare le teste, spellare, lavare e asciugare le sogliole. Praticare un'incisione al centro dei due lati e, con un coltellino, staccare delicatamente i filetti dalla spina centrale.
2. Infarinarli leggermente e farli dorare da entrambe le parti nell'olio, evitando che si sovrappongano, salare, aggiungere vino bianco secco e fare evaporare.
3. Togliarli dal tegame, adagiarli sul piatto da portata (da tenere al caldo), cospargerli con la crema rimasta.
4. Servire caldo.

Puglia, mon amour

Nino Patrone

Certamente noi che viviamo in questo bellissimo territorio da un lato siamo di parte e, dall'altro, non sempre sappiamo apprezzare le sue bellezze naturali, tutta la sua storia millenaria, l'ambiente circostante.

Per la seconda volta National Geographic, Lonely Planet e New York Times hanno assegnato alla Puglia il premio *Best value travel destination in the world*, ritenendola la regione più bella del mondo.

Nella nostra regione si trovano alcune spiagge tra le più belle e scogliere a picco sul mare, monumenti storici, bellissimi esempi di architettura barocca, città con storia millenaria piene di fascino.

Citiamo i tre siti patrimonio dell'Unesco:

Castel del Monte (1996), con la sua fascinosa e misteriosa fortezza, a pianta ottagonale, del XIII secolo, fatta costruire, nell'altopiano delle Murge occidentali, da Federico II, imperatore del Sacro Romano Impero;

i **Trulli di Alberobello**, (1996), tipo di costruzione conica in pietra a secco, dal greco antico *trullos*, cupola, abitazioni permanenti per gli agricoltori o ricoveri temporanei nelle campagne, edificati nella Puglia centro-meridionale, Valle d'Itria;

il **Santuario di San Michele Arcangelo a Monte Sant'Angelo**, (2011), venerato dal 490, anno in cui, secondo la tradizione, avvenne la prima apparizione dell'arcangelo Michele sul Gargano a san Lorenzo Maio-



Polignano a Mare

rano e meta di pellegrinaggi, tra cui la visita di san Francesco d'Assisi nel 1216, oltre a numerosi papi (Giovanni XXIII e Giovanni Paolo II) e sovrani.

Come non ricordare:

le **Grotte di Castellana**, cavità sotterranee di origine carsica, di interesse speleologico e turistico, complesso scoperto nel 1938 dallo speleologo Franco Anelli; annesso al complesso vi è un museo speleologico;

Putignano con il Carnevale più antico d'Europa (1394), giunto ormai alla 626esima edizione, con la sua maschera tipica Farinella;

Peschici, Vico, Vieste, Ostuni e Locorotondo, magnifici ed attraenti borghi;

la fulgida **Polignano a Ma-**

re, che sorge su uno sperone roccioso a strapiombo sul mare, molto simile alla Vieste medievale, ricordata anche perchè ha dato i natali al cantante, autore, attore Domenico Modugno.

Last but not least, degna di nota è la splendida costa che va da **Peschici** a **Vieste** e quindi a **Mattinata**, con le meravigliose grotte marine di una bellezza unica e dai nomi suggestivi, nonché la viciniora Foresta Umbra.

Voglio terminare ricordando l'unicità della tradizione gastronomica pugliese, che spazia dal mare alla campagna, ma che non è costituita solo da orecchiette con cime di rape, il suo piatto più noto.



Vieste - Punta San Francesco