



# LEGA NAVALE ITALIANA

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



## sezione di Vieste

Logbook - giornale di bordo - periodico - n° 91 – luglio 2022



### PUGLIA

UNEXPECTED ITALY

A Gargano historic village - **VIESTE**

We are in Puglia.

Paddle off to visit white cliffs and sea towns.

Regain your balance and indulge  
in seascape discoveries.

Fly to Bari and Brindisi.

From: The New York Times, May 2, 2022

### PUGLIA

L'ITALIA CHE NON TI ASPETTI

**VIESTE**, un paese storico del Gargano.

Siamo in Puglia.

Pagaiate per visitare le bianche scogliere e  
le città sul mare.

Riprendete il vostro equilibrio e rilassatevi  
alla scoperta di paesaggi marini.

Prendete l'aereo per Bari e Brindisi.

Da: The New York Times, 2 maggio 2022

# Logbook

L'angolo dei soci

LA SINDONE È AUTENTICA!

A tu per tu con la Sindone

Vist vecchij *seconda parte*

Regata dei Parchi  
Vieste-Lastovo 2022

Sotto il Trabucco  
di "Ndenucc"

Corso Umberto

Incontro didattico  
alla LNI Vieste

LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ  
DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA

Il juke box a Vieste  
negli anni '60

Ricordi che avanzano...

Viestestate 2022: anticipazioni

I consigli del pescatore

Le ricette del pescatore

Figure che scompaiono

News in pillole

## LOGBOOK

giornale di bordo - periodico

Num. 91 - luglio 2022

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,  
Filippo D'Errico, Natale Patrone,  
Vincenzo Campobasso, Isa Cappabianca,  
Saverio Sciancalepore,  
Chiara Sciannamè.*

*[ninopatrone@hotmail.com](mailto:ninopatrone@hotmail.com)  
Articoli, lettere e foto non richiesti  
non si restituiscono.*

Lega Navale Italiana-Sezione di Vieste  
<https://www.facebook.com/LegaNavaleVieste/> e-mail: [vieste@leganavale.it](mailto:vieste@leganavale.it)  
Twitter: @LNI\_Vieste

## Sommario

Viestestate 2022: anticipazioni	pag. 2
Regata dei Parchi Vieste-Lastovo 2022	pag. 3
Incontro didattico alla LNI Vieste	pag. 3
Vist vecchij <i>seconda parte</i>	pag. 4
Corso Umberto	pag. 8
LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA	pag. 9
Ricordi che avanzano nel tempo ...	pag.10
Il juke box a Vieste negli anni '60	pag.11
LA SINDONE È AUTENTICA!	pag.12
A tu per tu con la Sindone	pag.13
Sotto il Trabucco di "Ndenucc"	pag.16
News in pillole	pag.17
I consigli del pescatore	pag.17
Figure che scompaiono	pag.18
Le ricette del pescatore	pag.19
L'angolo dei soci	pag.20

### Viestestate 2022: anticipazioni

Buone vacanze ai graditi ospiti delle strutture ricettive di Vieste e ai possessori di seconda casa e buon lavoro a tutti coloro che sono impegnati a rendere sereno e tranquillo il soggiorno.

**V**ieste, ormai è noto, non è solo mare e spiaggia o bellezze naturali, che comunque sono la cosa essenziale.

Da alcuni anni, grazie all'intraprendenza del sindaco, **Giuseppe Nobiletti**, e delle assessori al Turismo, **Rossella Falcone** e alla Cultura, **Graziamaria Starace**, utilizzando soprattutto i proventi derivanti dall'imposta di soggiorno, questa Amministrazione comunale riesce a proporre alcuni eventi significativi per l'intrattenimento culturale,

sportivo e anche musicale, di ospiti e viestani.

Ricco è il programma di **Viestestate 2022**: Festival il libro possibile, Vieste Archeofilm, Festival mondiale del Folklore, Serenata alla tarantella (rassegna di musica popolare), Settimana dell'olio, Vieste in Love, solo per citare alcuni.

Il tutto è iniziato con alcuni eventi di giugno: la Vie en rose, Fausto Leali, Triathlon e la Regata dei Parchi, organizzata dalla LNI Vieste.

# Regata dei Parchi Vieste-Lastovo 2022

le due perle dell'Adriatico

*Nino Patrone*

L'anno scorso con grande rammarico il Presidente della LNI Vieste, dott. **Francesco Aliota**, ha dovuto comunicare l'annullamento della VI edizione della Regata dei Parchi, sulla rotta Vieste-Lastovo, a causa della inattività forzata dovuta alla pandemia.

Quest'anno, invece, dal 2 al 5 giugno, si è svolta regolarmente la Regata che ha visto unite le due perle del mare Adriatico con la rotta di navigazione, quindi il Parco Nazionale del Gargano ed il Parco Naturale di Lastovo, Croazia. L'evento è stato definito un "gemellaggio sportivo, culturale e turistico"

Il Presidente si è mostrato molto soddisfatto per come è andata la manifestazione, che

P  
R  
E  
S  
I  
D  
E  
N  
T  
E



F  
R  
A  
N  
C  
E  
S  
C  
O  
  
A  
L  
I  
O  
T  
A

l'architettura delle sue chiese del XV-XVI secolo. Gli abitanti attuali sono meno di 500, di cui il 93% di nazionalità croata e il 91% di fede cristiana.

L'isola fa parte dell'arcipelago delle isole della Dalmazia Meridionale di cui fanno parte anche Hvar, Vis, Brac e Korcula e dista 94 km da Spalato (Split).

Alla buona riuscita dell'evento, organizzato dalla nostra sezione, hanno contribuito, tra gli altri, la FIV (Federazione Italiana Vela), il Comune di Vieste, il Comune di Lastovo, il Parco Nazionale del Gargano, la Regione Puglia, il Gargano Sailing Team, Gargano Mare.

si è dimostrata un successo, come le passate edizioni. Quest'anno hanno aderito 26 imbarcazioni e circa 200 partecipanti in equipaggio.

Vieste e Lastovo si sono mostrate in tutta la loro bellezza, con il programma articolato in modo che gli equipaggi ed i loro ospiti hanno potuto trascorrere anche momenti di svago e socialità a terra. Da non dimenticare la performance del nostro socio Marcello Cavallo, DJ Klandestino, alla consolle.

L'isola di Lastovo, (Lagosta in italiano), è nota per



## Incontro didattico alla LNI Vieste

Altro evento, organizzato dalla nostra sezione, grazie all'impegno del Presidente, dott. **Francesco Aliota**, è stato l'incontro didattico con gli studenti dell'Istituto Nautico di Rodi Garganico avvenuto nei giorni 25 e 26 maggio 2022. Relatori dell'incontro didattico sono stati Giuseppe Dimarzio, direttore del Marina di Vieste, **Michele Calderisi**,

nostro ormeggiatore, Pippo Cristino, ormeggiatore del Marina. Hanno ultimato la due giorni con la visita guidata al centro operativo gli uomini della Capitaneria di Porto.

A seguire il commento dei soci.

Francesco Marinelli: finalmente si riprendono a svolgere interessanti eventi;

Maria Di Dona: la LNI Vieste

è ritornata ad essere attiva, il Presidente è sempre il numero one;

Ilenia Rollo: bella iniziativa, bisogna continuare su questa strada;

Michele Calderisi: tutto questo si è svolto sempre grazie all'impegno del nostro Presidente;

Paolo Cavaliere: molto bene.



Seconda parte

## Vist vecchij

Almanacco Viestano a cura di Franco Ruggieri

**A**l n. 22 dove oggi è la Sartoria di Totore Larcocina, un tempo vi era un'altra rinomata sartoria, quella dei fratelli Flaminio. Totore invero sta tentando di riaprire la sua bottega, ma il periodo di pandemia da Covid 19 gli ha tolto le forze. Chissà se riaprirà! Eppure, quella rappresentava l'ultima sartoria dell'antica Via dei Sarti. Un luogo dove usavamo incontrarci tutte le sere per chiacchierare e programmare l'escursione per la domenica successiva. Totore cuciva e gli amici gli facevano compagnia raccontando, spesso, i soliti fatti. Ancora oggi è la sede della sezione di Vieste di Avventure nel Mondo.

Al n. 20 era la Sartoria Scattino e di fronte il negozio di Alimentari di Santino De Nittis. Poi vi erano i due fratelli sarti Caizzi, al n. 19 Simone e al n. 18 Vincenzo che abitavano in Vico Vittoria. Erano due signori, di fatto e di portamento. Piazza Mercantile, altro non è che il largo formato all'incrocio tra Corso Umberto, Via Diaz e Via Mons. Arcaroli. Qui aveva sede *la Chianc d' Tr'cchin* e la bottega di *Talin u Stagn'r* che in ultimo si trasformò in casalinghi, ferramenta e vendita di bombole di gas.

Sopra Talin, che proveniva dal Seggio, abitava Nicola Tatalo con sette figli. Di professione faceva il segantino a Mandrione ma da tutti era conosciuto come suonatore di svariati strumenti nella Banda



Banda Musicale Città di Vieste -  
a destra del maestro, Nicola Del Piano Pavicchij

cittadina. Aveva il dono dell'orecchio assoluto e gli bastavano pochi istanti per addomesticare il nuovo strumento.

Invero, a quell'epoca tutti gli artigiani usavano suonare almeno uno strumento e quasi tutti facevano parte della Banda cittadina o di piccoli quartetti che portavano le serenate sotto il balcone delle giovani innamorate. Erano artigiani ma per questo venivano chiamati artisti.

Siamo proprio in mezzo alla famosa *Chianghett't*, di qui inizia una dolce discesa usata dai bambini per far correre le loro veloci carrette, a volte si facevano delle vere corse con due o tre concorrenti. In pratica la carretta era formata da un'asse di legno abbastanza larga da ospitare un bambino o un ragazzo, attrezzata con due ruote a pallini

(cuscinetti) dietro ed una più grande davanti, posizionata sotto il manubrio con il perno. Scendendo quindi a destra al n. 13 si incontra il Salone Americano del barbiere Michele Pernice, fratello di mia nonna Luigia. Personaggio molto brillante era soprannominato *Tammurr* perché suonava il tamburo nella **Banda di Vieste**. La sua bottega era diversa dalle altre. Infatti il fratello sarto Domenico, da New York gli aveva inviato un moderno servizio di bicchieri e tazze per la barba di ceramica con stampata la sua effigie. Aveva ricevuto anche un moderno set di rasi con una striscia di cuoio molto particolare. Infatti questa era adornata di bandiera americana e quando lui vi affilava il rasoio, le stelle si mettevano a brillare. Inoltre era un barbiere colto e nel suo Salone non mancava mai la

Domenica del Corriere.

Di fronte vi era una cantina con deposito di botti per il vino. Più giù ai civici n. 6 e n. 8 vi era il negozio di tessuti dei fratelli Patrone Francesco e Gaetano, in seguito tenuto dai nipoti Nicola e Raffaele, i Bagnulis, in quanto originari di Bagnoli Irpino. La famiglia Patrone era la più importante di Vieste nel campo dei tessuti e dell'abbigliamento. Tutti i fratelli e cugini avevano un loro negozio. Ancora oggi un loro discendente, Stefano, ha un negozio in Via Madonna della Libera.

La Tabaccheria di Giorgio Ascoli, suonatore di Grancassa nella Banda era al n. 11. Mentre al n. 7, di fronte ai Bagnulis, c'era un altro negozio di tessuti di Ernesto Greco, già sartoria del padre Francesco. Al n. 5 era la prima bottega del sarto Totore Laprocina che poi si spostò più su verso il Seggio.

Al n. 4 c'era il negozio di Alimentari di Vituccio Caputo, specializzato in sarde salate e aringhe. Quando arrivava il nuovo barile di sarde salate, questi usava tenerlo appena fuori, davanti l'uscio. Un avventore, tale Gnazij Ges' Crist aveva tutto un modo suo di consumarle. Mezzo filone nella mano sinistra, la bottiglia di vino poggiata per terra, e con la mano destra sfilava una sarda alla volta dal barile. Le sbatteva sull'orlo per far togliere il sale e poi le portava in bocca a occhi chiusi. Una sarda, un boccone di pane e un sorso di vino.

La Presidente Carmela Donadio aveva il suo negozio di abbigliamento femminile al n. 2. Al n. 1 Giovannantonio Cariglia "C'cumbri" (padre di Titino il medico) vendeva latte



Corso Umberto I - anni '50

e formaggi, poi divenne la cantina "Ruscett" gestita da Tanino Chionchio.

Quasi di fronte si apre l'arco che conduce in Via Celestino V, un tempo Via Fazzini, dove abitavano i miei bisnonni Pernice e i suoi tre figli sarti, Paolantonio, Biasino e Domenico che emigrarono e fecero fortuna a New York.

Di fronte la loro casa abitava *Tanin Mezzafem'n*, il famoso pasticciere che apprese la sua arte a Napoli. Era il pasticciere delle famiglie bene di Vieste, le quali facevano a gara a prenotarselo per spozalizi, battesimi e ogni genere di festa. Tanin i dolci li sapeva proprio fare. Quando arrivava San Giorgio preparava i taralli con il Gileppo (glassa) che erano una meraviglia. Profumavano di buccia di limone. Mia madre che frequentava la sua casa mi raccontava che prima della festa la sua casa era piena di taralli. Per farli ben asciugare li infilava uno dopo l'altro lungo uno spago i cui capi erano legati a due sedie a debita distanza. Poi

altre due sedie e altre due ancora. Solo a pensarci viene in mente una scena del teatro di Eduardo De Filippo. Viveva con due nipoti orfane che facevano le magliaie. A causa della loro modestissima statura acquisirono il soprannome dello zio, e infatti le chiamavano Assunta e Nennella Mezzafem'n. Con lo zio Tanino vivevano bene, ma quando questi morì improvvisamente le due se la videro proprio male, perché il lavoro di magliaia non rendeva granché.

Se ne preoccupò Don Raffaele Dell'Erba che a Napoli le sistemò come cameriere in due buone famiglie di direttori del Banco di Napoli. Don Raffaele era molto conosciuto a Napoli e la figlia Carlotta, è stata primo violino al San Carlo.

Alla fine della *Chianghett't* si apre il Fosso, la piazza del paese, il centro nevralgico di tutte le attività, degli incontri per affari e delle feste di paese, dove da sempre è stata allestita una grande Cassa Armonica per i concerti. Apriva la piazza la botteguccia di Zè Nunzia che vendeva un po' di tutto: ortaggi, verdura, frutta, legumi, castagne, piccoli giocattoli e dolci poveri. Prese a vivere con sé un povero orfano, un po' disadattato, *Z'Ming* - Domenico Pasquarelli. Quando Ze' Nunzia si ritirò a Milano dalle figlie, sistemò il suo fedele Z' Ming presso le suore dell'Ospedale che lo hanno accudito fino alla morte.

Affianco alla piccola bottega di Zè Nunzia si apriva il famoso Caffè Roma di Settimio. Era un locale in stile belle epoche con macchinari e arredamento alla moda. Opache fotografie in bianco e

nero ci ricordano i fasti di quel tempo. In epoca più recente gli successe il negozio di scarpe di Antonio Fusco, che fece una discreta fortuna.

Oltre via Quarti, al n. 31 c'era la piccola bottega di Michele Gimma "Papull", secondo mia madre il più bravo calzolaio di Vieste, che mi risuolò gli anfibi militari, ancora funzionanti. Del padre Francesco si dice che fosse il più bravo del Gargano, tanto è vero che venivano da altri paesi a farsi le scarpe a Vieste, soprattutto da Monte Sant'Angelo.

Al n. 30 vi era la Macelleria di Antonio Rinaldi che poi si trasferì nel locale in cui oggi ha sede il Gate 34. Quindi troviamo il Comitato di Sant'Antonio e dopo la strada Santoro Bonaventura, sotto il palazzo di Marino, c'era la piccola sartoria di Mattia Fusillo. All'angolo di Via Pola era il salone del parrucchiere "Peptonn" Nicola Sciannamè. Affianco era il calzolaio Scala Marco, papà di Ninino Scala che ebbe fortuna a Milano. Al n. 25 il barbiere Gaetano Vergura e al n. 23 un altro barbiere *Nardin* Pastore. Di lui, il mio amico Paolo Soldano mi ha raccontato il seguente aneddoto. Poiché lì usava farsi barba e capelli il padre, anche Paolo sin da bambino aveva preso l'abitudine di andarsi a fare i capelli da *Nardin*. Notava che i ragazzi più grandi si facevano fare i capelli con la riga. E così un giorno anche lui espresse a *Nardin* il desiderio di avere la riga. Di tutta risposta *Nardin* gli azzeccò uno scappellotto dietro il cozzetto e gli disse: "*Quann u cuzzett ci fej chiù gruss t' fazz pur a te i capidd p' la right*".

Quindi il Gate 34 al n. 21,

Vieste - Piazza Vittorio Emanuele



*Vieste anni '20-'30 in mezzo al Fosso, Cassa Armonica (Cuncirt), installata in pianta stabile per tutte le rappresentazioni negli eventi festivi.*

un tempo Macelleria Rinaldi. Il Comitato di S. Maria di Merino è al n. 19. All'angolo estremo era il Ristorante di Tommaso Delli Muti, nonno del postino Mario, originario di Vico del Gargano. In questo luogo, in un tempo che nessuno più ricorda, era la fermata della diligenza tirata da cavalli che in 23 ore collegava Vieste con la stazione ferroviaria di Apricena. Poi subentrò la prima corriera a motore a scoppio che tutti chiamavamo "La Postale".

Girando l'angolo si trovava l'Ufficio del Dazio, dove ora è ubicata la Pizzeria Antico Forno di Antonio Masiello. Nel locale successivo, negli anni '50 era la sede della Camera del Lavoro" poi C.G.I.L. (in seguito fu la Pasticceria di Giorgio Tantimonaco).

Più avanti al n. 6 era il laboratorio di "Pavicchij" Nicola Del Piano, nipote dell'omonimo garibaldino che sfuggì alla cattura e a sicura morte da parte dei briganti il 27 luglio del 1861. Chiamò uno dei suoi figli Menotti, in onore di Giuseppe Garibaldi. Pavicchij era il sarto più bravo di Vieste vincitore del Concorso Sarto-Tecnica a Torino con

medaglia d'oro e diploma. Si dice che nella sua bottega l'arte di "taglio e cucito" veniva espletata in tutti i sensi. Era anche un grande suonatore di trombone e di flicorno nella banda cittadina.

Questo tratto di piazza venne denominato il Kremlin in virtù delle frequentazioni antifasciste. Oltre a Pavicchij si ricordano il Dott. Ferdinando Nardella ed il Magistrato Mauro del Giudice, l'artefice del processo Matteotti. Per l'andazzo che stava prendendo il processo fu promosso e trasferito a Catania e, poi si dice confinato a Vieste. Viveva con il fratello medico nel palazzo del Seggio.

Al n. 3 era la bottega di Furt'natin D'Iasio che si arrangiava a vendere colori, pitture e pennelli. Con il negozio non se la passava molto bene. La sua fortuna fu il Centro Vacanze di Pugnochiuso in cui anno dopo anno fece carriera. Io lo incontrai negli anni '80 al Motel Agip di Bari dove era diventato capo dell'economato. Passò i suoi ultimi anni nella casa ad angolo con il mio studio in

mezzo al Fosso. Era sempre vestito per bene e alle feste tirava fuori l'impeccabile papillon che lo proiettava in un'altra epoca.

Poco oltre, sotto il Palazzo Martucci, in una casa della sorella di Don Mimì, negli anni '50 abitava il meccanico Vescera, soprannominato Martelluzzo d'Oro. Negli anni '80 fu sede di Info Point dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo. Oggi è sede del Sindacato CISL. Qui si apre una specie di Galleria e un portone che conduceva all'antica Pretura e alla famosa Locanda Firenze gestita da Pasquale Fabrizio (padre del Geom. Mario Fabrizio), fino a quando non assunse l'incarico di esattore dell'UNES, la società elettrica privata.

Usciamo dal Fosso e rasentando il Palazzo Martucci, incontriamo una botteguccia dove si devono scendere alcuni gradini per arrivare al piano. Era il regno di **Fulipp D'Errico**, mastro salumiere, in cui si vendevano tutte le prelibatezze alimentari. Era diventato famoso per il suo "Giardinetto". Quando in casa capitava un invitato d'eccezione e si voleva fare bella figura si ricorreva a Filippo. **Fulipp famm nu giard'nett p' quatt cr'stien**. Filippo si metteva all'opera. Stendeva sul bancone più di un foglio di carta oleata e ci poneva dentro in maniera ordinata ogni ben di Dio, sì da formare un gustoso mosaico di cose buone: salumi, formaggi, olive e giardiniera. Poi ricopriva con altri fogli di carta oleata e infine incominciava ad avvolgere il tutto. Bisognava solo andare a casa e srotolare delicatamente il pacchetto e si apriva agli occhi e alle narici



Anno 2010 circa: Piazza Vittorio Emanuele, ex Piazza del Fosso, con le luminarie e la Cassa Armonica per le esibizioni bandistiche e canore, in occasione della festività di Santa Maria di Merino.

dei commensali un profumato Eden, il Giardinetto per l'appunto.

Sulle scale antistanti il portone di Palazzo Martucci, un tempo di Donna Grazia Petrone, erano seduti, in attesa di lavoro, i componenti della carovana dei facchini. Questi avevano una loro divisa. Fazzoletto al collo, camicia infilata nei pantaloni, stretti da una fascia di stoffa o da una corda. I pantaloni erano arrotolati sopra il ginocchio e i piedi, erano rigorosamente scaldi, sia d'estate che di inverno. Erano omoni dalla forza bruta. Di questi, tutti ricordano il capo carovana, Masella, **Fiucc' Bacc'tton**, padre di Guerino e Natalino.

Fulipp lasciò il posto a suo figlio Angelomaria. I suoi clienti appartenevano sia al ceto ricco che a quello povero. Un giorno, ero ragazzo, capitai nel suo negozio per fare un acquisto. Una povera donna davanti a me aveva chiesto solo quattro pomodori pelati sfusi. Con gentilezza e pazienza Angelomaria preparò un grazioso pacchetto con carta oleata, talmente ben confezionato che non faceva percolare alcuna goccia. Tutto

soddisfatto lo consegnò alla donna augurandole buona giornata. In seguito si trasferì dirimpetto, in Piazza Libertà. Il negozio di alimentari, uno dei più famosi del paese lo ha gestito fino agli anni '90 Mimì D'Errico, nipote di Filippo, l'ultimo salumiere di famiglia.

Affianco ad Angelomaria, per molti anni, c'è stata la Macelleria De Luca. E ancora oltre, sotto l'arco al n. 1 di Via Barbacane la Trattoria Grotтино del montanaro Pasquale Esposto, il papà degli idraulici. Era un Ristorante *sui generis* perché serviva pochi pasti ai vari commessi viaggiatori.

All'angolo del San Michele vi erano i raccoglitori di patelle (*Lambt*), di cozze, di rane *scurcet* (spellate), ma anche i venditori *du cutt* (un insaccato a base di sangue di maiale speziato e cotto).

Sopra il San Michele abitava Filomena Dell'Erba, una camera dava proprio sopra la nicchia e diceva che spesso avvenivano delle apparizioni. Un giorno, il 6 marzo 1948, tutta la piazza del Fosso era in fermento. I terrazzi e i balconi erano gremiti di per-

sone per assistere al corteo di nozze della figlia di Don Peppe Cimaglia, Teresa che era andata in sposa a un noto chirurgo di Napoli, il Dott. Alfonso Landolfi. Ad un certo punto Tommasino Delli Muti, il ristoratore, attacca l'altoparlante e per tutta la piazza si diffuse una melodia di altri tempi: "Io ti ho incontrata a Napoli, bella dagli occhioni blu...". Fu un'apoteosi, applausi in tutta la piazza.

Mia zia Ludovica assistette allo spettacolo dal terrazzo di Donna Filomena, insieme a zia Rosalia. Racconta che fu un evento straordinario e il momento di sua massima eccitazione fu quando nel corteo intravide mio nonno Giuseppe e mia madre con un bel vestito verde arrivato dall'America. E allora si mise a gridare a squarciagola Lella, Lella..., mentre tutti giravano lo sguardo verso l'alto.

Prima della nuova salumeria D'Errico, nello stesso locale ad angolo, c'era la *Candin d' Nuccicchij*. Qui si vendeva vino ma si usava anche tenere un grande camino sempre acceso.

La gente più povera, quando aveva l'occasione di guadagnare qualche lira, usava portare qualche tacca di carne o salsiccia da arrostitire e fare allegria con generose bevute. Se il mare lo permetteva e vi erano sarde in abbondanza, anche quelli ancor più poveri potevano togliersi qualche soddisfazione. Spesso dalla porta d'ingresso e dai finestrini laterali usciva un denso fumo di sarde arrostitite, e l'avventore con un boccale di vino usava dire ai passanti:

***gosc' ej fest, agghija fa fum pur jì.***

Io quel mondo lo ho ancora nella mente. Spesso triste, a volte allegro, con tanta miseria che si tagliava col coltello, ma ai miei occhi era un bel mondo, pieno di colori, di persone, di rumori e di odori. E non era per niente da buttar via.

Ringrazio **Peppino Chionchio** e mia zia **Ludovica Cariglia** per aver dato un nome a quei volti che io avevo incontrato tante volte da bambino. Dimenticavo, anche Peppino era nella Banda cittadina, per tre anni ha suonato il clarinetto e per sette il sassofono. Mia zia Ludovica vive a Cesena dove è stata un'insegnante elementare molto apprezzata. Ora vive



*Franco Ruggieri e Peppino Chionchio*

bene la sua infermità dopo un serio intervento chirurgico. Ma ha avuto ancora la prontezza di trovare tra i suoi amici, ben dieci case in cui ospitare famiglie ucraine.

## Corso Umberto

*Michele Delli Santi*

...quando c'era VITA nei nostri vicoli!

...quando c'erano le "CHIANCHE" sotto i nostri piedi!

...quando Corso Umberto era il salotto degli artigiani!

...quando la chiamavano la STRADA dei SARTI!

...quando si familiarizzava solo passando per la strada!

...quando se non dicevi una parola te ne dicevano tante dietro!

...quando passavi per la strada e tutte le teste si giravano a guardarti!

...quando ognuno puliva il suo pezzo di strada antistante la porta!

...quando si usciva e si lasciava la porta aperta!

...quando c'era tanta povertà ma tanta dignità.!

...quando VIESTE era dei VIESTANI!

Chissà perché proviamo gusto a rivangare il passato. Qualcuno asserisce che i ricordi rappresentano il presente di chi si avvia al tramonto, ma io non condivido!

Altri asseriscono sia una forma di "saudade" a cui difficilmente ci si sottrae. Lo è soprattutto per chi è lontano dal natio suolo! Ho provato anch'io questa sensazione, stando lontano! Ma non è per questo ancora!

In vero son propenso ad accettare un'altra interpretazione: riaffacciarsi al passato per far sì che i valori intrinseci che hanno dato principio al nostro evolversi siano di sprone ai nostri figli, anche di monito all'occorrenza!

## LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE PUBBLICA

Marco Muscettola

Partendo dall'econometria è possibile comprendere le determinanti fondamentali delle differenze di reddito tra i Paesi. È bene ricordare che la crescita economica è sempre un argomento molto importante anche perché si traduce in **maggiore benessere per la popolazione**. Superato lo scoglio principale di comprendere se tali differenze siano più causa o più conseguenza della ricchezza, gli interrogativi più dibattuti vertono sul contesto culturale e sulla politica. L'accumulazione di fattori produttivi, la tecnologia e l'efficienza sono le tre cause primarie della crescita economica ma, una variabile particolarmente importante, che condiziona intensità e sviluppo della crescita, è la **qualità dell'amministrazione pubblica**. Essa, infatti, influisce in modo determinante con gli stimoli alla ricerca e all'istruzione e con l'organizzazione sociale e le regole. I dati disponibili mostrano, difatti, che i Paesi meno sviluppati hanno strutture amministrative deleterie, politici corrotti, chiusi alle novità e meno parsimoniosi. Le risorse naturali e la geografia sono i punti di partenza sui quali fanno leva le cause del progresso, ma possono rappresentare anche un ostacolo alla crescita, oltre un certo punto, se non affiancate da una giusta politica. La storia economica definisce "malattia olandese" l'effetto negativo della presenza di risorse in un paese che implicitamente non progredisce limitandosi a sfruttare la propria "fortuna". Immaginare per esempio la

Spagna del 1500, divenuta ricca per l'oro delle Americhe, utilizzato per comprare manufatti da altri Paesi, ma povera e arretrata dopo qualche decennio per non aver sviluppato conoscenze, esperienze e tecniche.

Facendo un processo d'astrazione sul nostro Gargano, questa teoria afferma che le ricchezze geografiche e naturali, quali mare e natura nel nostro caso del turismo, possano essere un enorme incentivo per la crescita del nostro paese quando lo sfruttamento delle risorse stimola la produzione in altri settori dell'economia. Il collegamento con altri settori deve essere reciprocamente con legami *a monte* e con legami *a valle*, al fine di generare dei flussi circolari auto-produttivi. In questo momento, allora, diventa fondamentale la politica che deve essere **capace di gestire e indirizzare lo sfruttamento delle risorse**.

L'esempio virtuoso potrebbe arrivare dalla Norvegia, che ha saputo gestire le esportazioni di petrolio senza cadere nella ricerca della rendita, nella corruzione o nell'incapacità amministrativa della classe politica, diversamente dal Sudan degli stessi anni o dalla Sierra Leone per i diamanti. Nel caso positivo si leggono importanti relazioni con il livello culturale e capitale umano, che sono causa e conseguenza della qualità del governo. Ancora più evidente è il fenomeno della Corea, spezzata in due dopo la Seconda Guerra Mondiale. Fino ad allora la Corea aveva un territorio uniforme per pro-

spettive e ricchezze ma, dopo la sconfitta del Giappone nel conflitto mondiale, fu amministrata da due sistemi politici differenti: prettamente comunista nel Nord e democratico capitalista nel Sud. Oggi la Corea del Nord è sotto la dittatura stalinista di Kim, ed è uno degli Stati più corrotti al mondo, con bassa aspettativa di vita e povertà dilagante. Dall'altra parte, la Corea del Sud, riconosciuta come la dodicesima potenza economica mondiale, Paese erogatore di aiuti ai Paesi poveri, vanta uno dei più alti tassi di istruzione universitaria al mondo ed efficienza delle infrastrutture pubbliche.

Quindi **la politica può fare la differenza**, soprattutto in caso negativo. Adam Smith, nel 1755, affermava che sono poche le cose che un governo deve fare per portare un territorio all'opulenza: garantire la pace, equa tassazione e accettabile giustizia. Oggi, in un'economia aperta, le cose sono diverse e serve la spinta e la *non-inefficienza* delle amministrazioni politiche per crescere e, soprattutto, per non rimanere al palo.

Ritornando sul Gargano, in questo periodo di inizio estate, abbiamo tutti gli elementi per valutare la **qualità dell'attuale amministrazione pubblica**. Senza dimenticarci il periodo storico, le difficoltà cadute dal cielo e le tante vischiosità, su cui la giovane giunta comunale è costretta a fare i conti e a scendere a compromessi, la sensazione è che dei passi avanti siano stati fatti e ben oltre la "mano invisibile" di Adam Smith.

## Ricordi che avanzano nel tempo che passa

*Bartolo Baldi*

**A**bbiamo appena potuto rivivere le nostre feste patronali nella normalità e con la stessa normalità abbiamo iniziato la stagione più bella e stravagante dell'anno.

Però, sarà il tempo che passa e l'incedere degli anni, ma ogni tanto mi va di tornare al "passato remoto", quello che abbiamo vissuto un po' tutti nella spensieratezza dell'età scolare quando contavamo ogni giorno i giorni mancanti all'arrivo dell'estate.

E ricordo che era un anno qualunque di una mattina qualunque, ma era già il 13 giugno: giorno della festa di Sant'Antonio. Giorno importante non solo perché a Vieste si celebrava l'ultima festa cittadina dell'anno. Ma per noi scolari era giorno importante perché si chiudevano le scuole e il Maestro D'Errico ci aspettava a casa per consegnarci le pagelle. Cominciava il lungo periodo delle vacanze estive che allora si concludeva il 30 settembre.

Allora l'estate viestana era tutta un'altra cosa. Si godeva la spiaggia dorata, il limpido mare, la natura profumata e incontaminata senza troppa confusione e con il massimo rispetto verso la natura così splendida ed utile per noi garganici.

Infatti, incendio e inquinamento erano solo parole difficili da capirsi. Vieste non conosceva il turismo, tranne la presenza di qualche tedesco che si aggirava sulle coste solitarie e bruciate dal sole, convinto di aver scoper-

to il più bell'angolo di paradiso. L'estate era tutta nostra. Sembrava che l'estate riuscisse a "cantare" tramite le cicale poggiate sui pini della villa comunale e attraverso i "chianidd d sc'capp" che i giovani allegramente facevano strisciare per terra provocando un caratteristico rumore.

Le prime radioline portatili e i jukebox anni 60 irradiavano continuamente le canzoni del disco per l'estate che ascoltavamo volentieri per tutta l'estate, tanto da impararle tutte a memoria.

Era un'estate ingenua e felice, pur con la scarsità di acqua ... e di denari.

Nei piani più alti capitava addirittura che per vedere uscire una goccia dalle fontane dovevamo attendere che passasse l'intera estate, oppure le nostre mamme dovevano attendere l'arrivo delle ore notturne per riuscire a recuperare qualche secchio di questo liquido che per la sua scarsità diventava più prezioso di quant'altro.

Per sopperire ed assicurare il rifornimento idrico per tutte le esigenze domestiche dovevamo recarci alle fontanine pubbliche ed attendere il nostro turno, oppure aspettare che arrivasse l'autocisterna nelle stradine del borgo ottocentesco che, con il suo caratteristico clacson, ci invitava ad uscire dalle case per fare i rifornimenti.

Erano estati diverse ma noi eravamo felici così e non ci importava molto dei sacrifici che dovevamo affrontare.

L'acqua era un bene prezioso e le Amministrazioni Comunali ce la assicuravano attraverso le tante fontane dislocate nel paese, le stesse che non riuscirono mai a capire perché sono state eliminate.

Il momento clou arrivava quando le nostre mamme ci ordinavano di andare a comprare il ghiaccio in un localino allestito nei pressi dell'attuale ospizio.

Prima di tornare a casa avevamo già succhiato gran parte del ghiaccio: altro che leccornia.

Tra canzoni e tuffi (i "chepsott"), crescevamo nella spensieratezza e nella genuinità, impegnati a ricorrere alle Parrocchie per poter giocare, partecipare alla Messa quasi quotidiana (poi per premio il nostro Parroco Don Matteo Mancini ci faceva mangiare pane e pomodoro).

Ubbidienti sempre ai richiami delle nostre mamme che ci proibivano di andare alla spiaggia nelle giornate di festa, perché era "punto di stella", ovvero giorni in cui era facile annegare.

Si riteneva che, preferendo la spiaggia alla Messa, Dio ci avrebbe punito.

Appoggiato con i gomiti sulla ringhiera di Via Cappuccini per godermi questo tramonto infuocato sulla chiesetta di San Lorenzo, chiudo gli occhi e continuo volentieri a ricordare quello che oggi non c'è più ma che ci ha maturati nel rispetto e nella buona educazione.

## Il juke box a Vieste negli anni '60 e la voglia di americanismo

Natale Patrone

**N**on voglio correggere o integrare gli scritti di alcuno, tanto meno dell'ottimo documentarista e amico Franco Ruggieri che ha parlato sul n. 89 di marzo 2022 del juke box a Vieste negli anni '70. Però si dà il caso che, purtroppo, sono nato un po' prima di lui e nel 1960, a 16 anni, avevo già degli interessi che in lui per motivi anagrafici sono maturati successivamente e che oggi per me sono dei ricordi lontani.

Nel 1960 c'era il bar Europa, *sop la ren d front alla vill*, il bar di Masanotti (*u vulp'j'n*). Questo era divenuto il bar di riferimento degli studenti viestani e là si fermavano anche le prime autovetture di turisti stranieri, soprattutto tedeschi, con al seguito le Tedesche particolarmente apprezzate dai Viestani. Con l'arrivo in questo bar del juke box, gli studenti ebbero un motivo in più per frequentare tale punto di ritrovo, oltre alle partite di tressette che riempivano perlomeno molte serate in attesa della successiva stagione estiva.

I cantanti più ascoltati nei primi anni '60: Frank Sinatra, Perry Como, Paul Anka, i Platters. Si possono dimenticare Diana (o se vogliamo Daiana), *Only You*, *Magic Moments*, *Banana Boaf*? Quest'ultima cantata da Harry Belafonte che ricordava i canti degli schiavi neri che di notte caricavano le banane sulle barche.

Ci si stordiva al suono della

musica e delle sigarette americane o presunte tali, senza filtro: *Philip Morris*, *Marlboro*, *Chesterfield* e soprattutto *Camel* rigorosamente piene di puro catrame.

Gli amici che più ricordo presenti in queste circostanze e che portavano le sigarette di probabile fattura napoletana sono quelli che potremmo definire, si fa per dire, della scuola salernitana, nel senso che studiavano a Salerno come Pinuccio Facciuto (1942) e Antonio Di Rodi (1943, fratello di Valentino). A quest'ultimo si aggiungeva, a volte, il suo omonimo cugino più giovane e fratello di Luisa, Mimma e Merina.

Quando le risorse e lo stomaco lo permettevano ci scappava pure un bicchierino di cognac o di whisky per sentirsi più "amerikani" possibile. Antonio spesso si cimentava a canticchiare le canzoni che ascoltavamo in un improbabile ed improvvisato anglo-pugliese. Questo *American way of life*, è bene dirlo, era del tutto nuovo e non aveva alcun legame con quanto accaduto dal maggio 1944 e successivamente in considerazione della presenza dei soldati americani a Vieste. Circostanza che, per esempio, nel linguaggio comune, introdusse l'espressione "orra'jt" (all right - va bene) e qualche Michele divenne Mike o Maikin. Ricordiamo anche che l'Italbar di Benito prima si chiamava American Bar ed era condotto da *Grabbie* Iannizzaro, il quale da giovane aveva vissuto negli USA. Non dimentichiamo nean-

che che in piazza c'era stato anche il Salone americano di *G'sepp u varviir* per alcuni decenni.

Per tornare all'introduzione del juke box a Vieste negli anni '60 concludiamo riferendo che le ragazze nostre coetanee non erano sempre presenti nel bar, però apparivano sempre più spesso.

E, così, lentamente Vieste cresceva.

P.S.: Ricordo a me stesso che nell'anno scolastico 1958/1959 (avevo 14/15 anni) un docente del liceo ginnasio di Lucera, il Prof. Michele Sica (anche Maestro di vita per noi alunni) ci informava che in base alle disposizioni ricevute, il compito in classe di italiano poteva essere eseguito solo con la penna avente il pennino imbevuto di inchiostro nel calamaio inserito nel banco. In alternativa si poteva usare solo la penna stilografica. Da escludere le penne biro.

Di qui un suo amaro commento: "Noi Italiani dagli Americani siamo stati capaci di apprendere solo il rock'n'roll".

Il giorno in cui il potere  
dell'amore supererà  
l'amore per il potere,  
il mondo potrà scoprire  
la pace

*Mahatma Gandhi*

# LA SINDONE È AUTENTICA!

Una nuova ipotesi

A cura di Franco Ruggieri

Nel leggere l'ultima opera di Francesco Innangi "LA SINDONE È AUTENTICA, una nuova ipotesi", sono rimasto affascinato dalla serietà della metodologia applicata nello studio della ricerca della verità. Fondamentale è l'analisi dei testi evangelici da cui emergono gli elementi principali: la Sindone, tessuto di lino e il mix di mirra e aloe, in cui fu avvolto il corpo di Cristo prima della sepoltura nel sepolcro di Giuseppe di Arimatea. Questa prima analisi ha indotto l'autore ad effettuare degli esperimenti utilizzando questi elementi: lino, mirra e aloe.

Si passa quindi alla parte riguardante gli esperimenti. Anche se effettuati in maniera artigianale, pur con attenzione e precisione, non si deve dimenticare che il corpo di Cristo fu avvolto secondo i costumi dell'epoca. Quindi l'autore ha ripetuto i gesti che provenivano dalle parole dei Vangeli e dalle consuetudini dell'epoca, avvalorate dai massimi archeologi. Il risultato degli esperimenti porta l'autore a raggiungere l'obiettivo: un corpo (o una parte di esso ad esempio una mano) un po' sudato come conseguenza del rigor mortis e con tracce di sangue, trattato con mirra e aloe e avvolto in maniera perfetta nel tessuto di lino, origina sullo stesso la riproduzione dei rilievi principali del corpo.

Partendo da questi due elementi e, ovviamente, dal



Don Tonino Baldi, Franco Ruggieri e Francesco Innangi nell'Auditorium della Chiesa Gesù Buon Pastore.

corpo di Gesù, che fu avvolto in questa sindone (alla lettera "lenzuolo di lino"), circondato tutt'attorno da questo migrama di polvere di mirra e aloe (100 libbre), egli riesce a risolvere tutti i "misteri" della formazione della Sindone:

L'immagine corporea della Sindone non è quella di un corpo tridimensionale, ma di un rilievo di tipo gotico di carne.

L'immagine corporea s'è formata perché il corpo, emettendo il sudore post-mortem, ha trasformato tale polvere, in maniera selettiva, in resina, che s'è così attaccata alle primissime fibrille del filo di lino, modificandole chimicamente.

Le "macchie di sangue" si sono formate contemporaneamente all'immagine corporea, perché lo stesso migrama ha il potere di sciogliere i grumi di sangue, che, ridiventato liquido, penetra in profondità all'interno delle fibre, fino alla parte opposta del tessuto.

Questo sangue, essendo presente in grande quantità, specie nelle ferite più impor-

tanti, è riuscito a macchiare il lenzuolo anche là dove non c'è macchia corporea.

Questo sangue, presente sulla Sindone, non è propriamente quello del crocifisso, ma di questo stesso corpo, crocifisso, e deposto nel sepolcro. Questo permette di spiegare alcune contraddizioni, come il fatto che il sangue lo vediamo sceso lungo gli avambracci, mentre alcuni esperimenti dimostrano che il sangue dei polsi del crocifisso, per gravità, scorreva verso terra, senza interessare affatto gli avambracci.

Da quest'analisi il prof. Innangi conclude che la Sindone è autentica e che, con la sua presenza, qui, oggi, come un vero reperto, dimostra anche che i Vangeli, almeno in questo caso, non sono solo racconti elaborati in maniera non aderente alla storia, solo per avvalorare la fede pasquale, ma quasi una cronaca in diretta. Checché ne dicano tanti esegeti moderni.

Altro problema, invece, è accertare se la Sindone è

proprio quella che ha avvolto Gesù dopo la crocifissione. Le indagini scientifiche con il radiocarbonio del 1988, si sono concluse con il verdetto che la Sindone di Torino avvolse un corpo umano risalente al XIV secolo. Il discorso sembrerebbe concluso. L'autore, invece, convinto dell'autenticità della Sindone di Torino, si pone degli interrogativi sull'esattezza dei risultati dell'analisi al radiocarbonio, in considerazione che la stessa Sindone è stata sottoposta a notevoli stress durante i suoi duemila anni di storia.

Sono passati 35 anni da quelle analisi. La scienza è andata avanti e non farebbe male a nessuno ripetere quelle ricerche con maggiori attenzioni e nuove strumentazioni e poi estendendo il campo della ricerca alla datazione del tessuto di lino e all'indagine botanica sui pollini e sulle tracce di *Zygophyllum*, pianta endemica del deserto del Ne-



gev. Sicuramente verranno alla luce altre interessanti notizie.

Un'osservazione storica, comunque si può fare. La Sindone di Torino è quella conservata ad Edessa e poi trafugata dai soldati francesi della IV crociata a Costantinopoli tra il 14 e il 16 aprile del 1204. Questa Sindone è la stessa osservata nel 944 da

Costantino VII, poi dal crociato francese Robert de Clary nel 1204 e da San Carlo Borromeo il 6 ottobre 1578 a Torino. Queste tre osservazioni hanno in comune questo particolare: se ci si pone a meno di due metri di distanza non si riesce a vedere il volto, se ci si pone oltre due metri e fino a 9 metri il volto si vede distintamente.

La presentazione dell'ultimo lavoro di Francesco Innangi: "La Sindone è autentica. Una nuova ipotesi", Editrice TAU, Todi 2022, si è tenuta a Vieste il 20 marzo 2022 presso l'Auditorium Valentino Vailati della Parrocchia Gesù Buon Pastore. Le persone che gremlavano la sala sono rimaste attente per oltre due ore, nell'ascoltare le argomentazioni che si sono susseguite, quasi affascinate dall'appassionato oratore.

Non resta, a questo punto, che leggere direttamente il suo libro.



## A tu per tu con la Sindone

*Felice Lanzillotta*

**C**i siamo incontrati occasionalmente in piazza, la settimana scorsa, con l'amico Franco Ruggieri e abbiamo accennato alla recente presentazione del libro di Francesco Innangi riguardante la Sindone e la tormentata storia che nel corso dei secoli ha coinvolto questa reliquia. Mi ero rammaricato che il giorno della presentazione io non mi trovavo a Vieste e quindi non avevo potuto essere presente. L'argomento del discorso con Franco ha fatto riaffiorare il ricordo di un episodio del mio

passato.

Posso citare la data esatta, avendo annotato l'avvenimento sul mio diario: 28 Maggio 1998. Frequentavo la città di Torino abbastanza spesso per motivi di lavoro e l'eccezionale ostensione della Sindone nel Duomo era stata pubblicizzata tramite tutti i mezzi d'informazione. Era da vent'anni che il lenzuolo funebre che si riteneva avesse avvolto il corpo di Cristo non veniva esposto al pubblico e tutta Torino si era organizzata per accogliere l'inconsueta

massa dei pellegrini interessati all'evento. Si parlava di un'affluenza straordinaria di alcuni milioni di persone nel paio di mesi durante i quali ci sarebbe stata l'ostensione. Per poter vedere la Sindone da vicino bisognava prenotare con molti giorni di anticipo data e ora esatta della visita, adeguandosi alla limitata disponibilità giornaliera. Venivano formati piccoli gruppi accompagnati e sorvegliati da guide autorizzate che, negli orari stabiliti, si susseguivano senza soluzio-

ne di continuità in un percorso transennato che costeggiava le pareti all'interno della navata del Duomo. Nel punto dove era esposta la grande teca orizzontale contenente la Sindone si poteva sostare per circa un minuto e subito dopo si era sollecitati dagli accompagnatori a proseguire per cedere lo spazio al gruppo successivo. Una alternativa che non richiedeva prenotazione era accedere direttamente nella navata centrale, però in questo caso si rimaneva abbastanza lontani dal sacro lenzuolo e bisognava contendersi la visuale fra le teste degli altri visitatori.

Nel 1988, un decennio prima, una commissione interdisciplinare di scienziati, sia religiosi che laici, aveva usato il radiocarbonio per attribuire una data alla Sindone. Il cardinal Ballestrero, arcivescovo di Torino, aveva ammesso ufficialmente e pubblicamente, sebbene a malincuore, che dall'indagine era emersa l'origine medievale della reliquia. Si trattava quindi di un falso. Veniva confermato comunque che l'impronta visibile sul telo di lino corrispondeva a un uomo vero e proprio e che le tracce visibili erano di sangue umano reale. La Chiesa, aveva proseguito Ballestrero, avrebbe continuato a considerare la Sindone oggetto di culto così come era stato per il passato, proprio per il valore simbolico acquisito e consolidato durante i secoli precedenti. Sembrava un discorso chiuso, però già in tempi immediatamente successivi era stata contestata la validità dell'indagine del 1988. Con argomentazioni di varia natu-



ra alcuni ricercatori, essenzialmente di fede cattolica, avevano confermato la buona probabilità che la Sindone potesse essere realmente il lenzuolo funebre di Gesù, con i segni della passione e della crocifissione. Nelle travagliate vicende della Sindone esiste un lungo periodo iniziale per cui manca ogni documentazione, nel Medioevo le notizie attendibili si intrecciano con la storia dei Templari già misteriosa e controversa di se per stessa, interessi economici e politici connessi con le vicende della sacra reliquia rendono possibile qualsiasi interpretazione sulla sua autenticità. Il metodo del radiocarbonio in altre occasioni aveva rivelato delle lacune, nonostante venisse dichiarato un livello teorico del 95% di attendibilità. Inoltre sembrava fossero stati commessi errori grossolani nel prelievo del campione di tessuto da analizzare. Insomma, non c'erano certezze e tutto avrebbe potuto essere vero o ugualmente falso. Si proponeva di ripetere le indagini con metodi più moderni e presumibilmente più precisi e attendibili ma in pratica ci si era limitati a speculazioni teoriche. Probabilmente nuove ricerche, qualsiasi fosse il loro esito, non porterebbero alla soluzione definitiva del

mistero: ciascuno tenderebbe a mantenere le proprie convinzioni intime anche di fronte alle evidenze scientifiche, sia positive che negative. Del resto la Scienza, in continua evoluzione nei suoi metodi e tecnologie, diverse volte ha dovuto smentire se stessa.

Approfitando del mio andirivieni settimanale fra Roma e Torino mi ero ripromesso di andare una volta o l'altra a vedere quella che continuava a essere ritenuta la maggiore reliquia della cristianità, oggetto di venerazione per tanti secoli da parte dei fedeli. Per motivi vari avevo sempre rimandato e solo in uno degli ultimi giorni previsti per l'ostensione mi ero deciso a recarmi al Duomo, prima che fosse troppo tardi. Mancava poco all'orario di chiusura, almeno a quello che io ritenevo fosse l'orario di chiusura. Ero convinto che si potesse entrare fino alle 19:30 invece la chiusura era alle 19 in punto. Faccio mente locale, come ho fatto altre volte, per ricostruire quello che è successo. Ho come la sensazione di essere "l'uomo invisibile". Un usciere ha già accostato un'anta del portone del Duomo e tiene una mano sull'altra anta, pronto a chiudere anche questa. Parla con

una persona che sta andando via e mi volge le spalle. Io salgo di corsa le scale antistanti la chiesa e scivolo all'interno percependo il simultaneo spostamento d'aria della seconda anta che viene chiusa dietro di me. Sento il rumore metallico del chiavistello e passi frettolosi che si allontanano. Sono in buona fede, non capisco quello che è successo e mi ritrovo nella navata deserta non rendendomi conto di essere stato chiuso dentro. Sono stupito che in chiesa non ci sia nessuno ma non mi soffermo su questa considerazione. Tutto è quasi completamente buio e silenzioso, solo la vetrina che contiene la Sindone è ancora illuminata di una luce bianca che la fa apparire fosforescente. Alcune transenne sono state già spostate e io posso avvicinarmi proprio davanti alla reliquia, così vicino che più vicino non si può. Rimango assorto a scrutare attentamente tutti i particolari avvicinando la testa al vetro. L'immagine deve essere considerata come se fosse un negativo di lastra fotografica, ma si distinguono benissimo i dettagli del corpo e del viso. Mi soffermo proprio sul viso macchiato di sangue e provo un profondo senso di sconforto, come il riflesso della sofferenza della persona, chiunque essa sia, che ha lasciato quell'impronta in un remoto passato. Solo pochi centimetri, a parte il vetro che c'è di mezzo, separano la mia testa da quella dell'uomo della Sindone. Dalla sacrestia escono alcuni inservienti con secchi e spazzoloni, spostano altre transenne, fanno qualcosa parlando sommamente fra di loro con spiccato accento piemontese. Nessuno bada a me che continuo a essere l'uomo invisibile.



In certe particolari situazioni la concezione del tempo viene deformata e non saprei dire quanto io sia rimasto davanti alla teca in muta osservazione: cinque minuti, forse dieci o anche più. All'improvviso realizzo di essere l'unico visitatore, abusivo mio malgrado, e che in qualche modo devo uscire dalla chiesa alla svelta per evitare chissà quali conseguenze, ma come? A un tratto un prete piccolo e segligno viene verso di me, quasi correndo, con la tonaca svolazzante. L'incantesimo è finito e sono ritornato a essere visibile. "Che cosa ci fa lei qui? Da dove è entrato?" mi aggredisce in modo concitato. "Dalla porta" rispondo io indicando con un movimento della testa il fondo della navata. Il prete ha un'espressione di disappunto come se gli avessi rivelato di essere in grado di attraversare la materia, poi si rende conto che qualcosa del servizio di sicurezza deve aver funzionato male. Forse è proprio lui il

responsabile della sicurezza e preferisce non indagare ulteriormente. "Se ne vada subito, non mi costringa a chiamare la polizia". Figurarsi se io ho voglia di avere a che fare con la polizia, seguo docilmente il prete che mi porta in sacrestia e mi fa uscire da un ingresso laterale. Ancora una porta che si chiude, questa volta rumorosamente, alle mie spalle.

Le giornate di fine Maggio a Torino sono lunghe e alle nove di sera c'è ancora luce. Mi sento frastornato per quello che è successo, ho ancora nella mente il volto tumefatto dell'uomo della Sindone, penso che una volta o l'altra dovrò scrivere di questa strana esperienza, non fosse altro che per mia futura memoria. Attraverso piazza Castello, congestionata dal traffico serale, e mi incammino lentamente per la zona pedonale di corso Garibaldi in cerca di una trattoria per la cena.

*Scritto nell'Aprile 2022*

**I**lavori per la realizzazione del nuovo **Centro comunale di raccolta** si stanno effettuando a Vieste, in Località Coppa Cardillo, nei pressi del cimitero. Consentirà ai cittadini di

poter conferire direttamente i propri rifiuti differenziati (carta, cartone, plastica, ecc.), con pesatura e tracciabilità del rifiuto e quindi una premialità.

Spigolature garganiche

## Sotto il Trabucco di "Ndenucc"

a cura di Franco Ruggieri

**M**ia madre e mia zia Ludovica mi raccontavano che tra gli anni '40 e '60 del secolo scorso andava molto di moda fare il bagno a San Francesco, o meglio al Trabucco della Grotta delle Travi oppure conosciuto come il Trabucco di 'Ndenucc', dal nome del custode del vicino Macello Comunale (Silvio Masanotti), che divenne anche custode dell'antico marchingegno.

'Ndenucc' oltre al compito di custodire il Trabucco, aveva anche quello di guardare i bambini e i giovanetti che lì usavano fare il bagno, soprattutto quando non erano accompagnati dai genitori. Questa era la raccomandazione di mio nonno Giuseppe che conosceva molto bene la temerarietà di mia madre Raffaella.

I pericoli erano tanti ma i ragazzi non ci pensavano e, quando Ndenucc si ritirava per la siesta era il momento di fare una nuotata fino al faro. Vi era un gruppo costituito unicamente da ragazze, capeggiato da Maria Cariglia, cugina di mia madre e mamma del prof. Vincenzo Mafrola. Maria era una nuotatrice impeccabile e guidava le altre ragazze nel lungo tragitto tra il trabucco ed il faro, all'andata e al ritorno.

Ma il Trabucco era anche punto di incontro per tanti giovani in cerca dei primi approcci amorosi. Si costituivano tante allegre comitive che al fresco della sua ombra passavano tutta l'estate.

Emblematica è la fotografia



che vi propongo, scattata nel 1949 dal famoso fotografo ambulante Nicola Tomaiuolo.

Si riconoscono: sdraiato Nino Calandrini, seduti da sinistra, due sue sorelle, Lidia ed Ezia, quindi Pinuccia Pioritti (la francesina) e Franchino Del Piano, valente sarto a Vieste e a Milano, figlio di Nicola Pavicchij. In piedi, delle prime tre persone non si conosce il nome, quindi gli altri fratelli Del Piano, Ludovico (anni 18) e Lino (anni 11). A lato bambino infiltrato.

E' una fotografia di altri tempi, ricca di cari e indelebili ricordi.

Poi c'era il Circolo di Conversazione o meglio il Punto d'Osservazione. Era quella fascia di costa tra il mare ed il trabucco cui si accedeva attraverso un passaggio che dal Macello superando la Grotta

delle Travi giungeva su una specie di balconata, dove gli adulti si riunivano per chiacchierare e al contempo per osservare i giovani che facevano il bagno.

Uno spettacolo meraviglioso in un contesto paesaggistico senza eguali. Un trio fisso era costituito da tra maestri: Tanino Delli Santi, Giuseppe Cariglia, mio nonno che doveva badare alle intraprendenze di mia madre e, Santino Iannoli che vigilava sulla figlia Stellina e agli incontri di nascosto con il suo filarino.

E' in progetto la ricostruzione di questo antico e storico trabucco.

Certamente sarà difficile ricostituire l'ambiente sociale di un tempo, il panorama però, quello sì che ritornerà come era una volta.

### Avviso

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

## News in pillole

*Nino Patrono*



Il motogiro d'Italia per auto e moto ha fatto tappa a Vieste il 23 maggio



Completati i lavori di riqualificazione del belvedere del **Ponte**, con sistemazione della ringhiera, realizzazione di due piazzole per parcheggio momentaneo, sistemazione del verde naturale circostante, realizzazione di una seduta in pietra lungo tutto il bordo dello slargo che lo separa dal ciglio stradale e che impedirà anche il parcheggio selvaggio, sistemazione del calpestio con brecciolino, installazione di panchine in pietra e una rastrelliera per biciclette.

La pattuglia delle Frece Tricolori si è esibita nel cielo di Vieste domenica 26 giugno. **L'AIR SHOW** è stato l'evento più spettacolare dell'inizio Viestestate 2022.

L'avevo già visto a Lignano Sabbiadoro anni fa, ma ogni volta è una nuova emozione, oltre ad essere un appuntamento di grande prestigio, con migliaia di persone riversate sulla spiaggia Scialara.

Tra le persone note, che hanno scelto Vieste come vacanza a giugno, troviamo il famoso attore italiano Kim Rossi Stuart intercettato a gustare un gustoso gelato nella nota e antica gelateria "Maggiore".



Tra i vari ruoli ricordiamo l'interpretazione del viestano ing. Mimmo Sesta nel film tv **IL TUNNEL DELLA LIBERTÀ** di Enzo Monteleone, con Antonia Liskova nella parte di sua moglie Ellen, attrice dell'omonimo libro.

## I consigli del pescatore

*a cura di Lucio Mura*

Prima di tutto sarebbe utile comprendere che cosa s'intende per pesce fresco.

Il pesce fresco è quello pescato da poco e trattato con operazioni limitate come la scelta, la disposizione in cassette o contenitori di polistirolo o plastica e coperto da ghiaccio.

A questo punto sta a voi e al vostro acume giudicare l'effettiva freschezza del pesce. Quindi vi consiglio, nel rispetto delle norme igieniche, di guardare, toccare, e odorare il pesce prima di acquistarlo. Intanto è bene

fare attenzione alle caratteristiche della freschezza che sono la rigidità, la brillantezza della pelle e la presenza di un muco sulla pelle lucida. L'occhio deve essere convesso e vivo e la pupilla nera e brillante, le branchie di un colore vivo con le lamelle ben serrate. La consistenza delle carni soda ed elastica e con la presenza di un odore salmastro.

Sono queste le caratteristiche che si dovrebbero ricercare, se ne avete il tempo e la permissività del pescivendolo. In seguito il nostro pescatore vi fornirà consigli su come cucinarlo, squamarlo, eviscerarlo, spellarlo, sfilettarlo e prepararlo per la cottura. Speriamo di essere stati chiari e di avervi fornito dei consigli utili.



## Figure che scompaiono

a cura di Lucio Mura

All'età di 81 anni è deceduto il **dott. Carmine Tantimonaco**, per diversi anni segretario generale del Comune di Vieste, di cui era originario, e poi di San Severo, di Foggia e di Pescara.

Condoglianze alla famiglia.

“Ha chiuso le ali” il **Generale Giuseppe Micale**, valente pilota istruttore.

Condoglianze al fratello Franco e a tutta la famiglia.

Purtroppo è venuto a mancare **Gaetano Colella**, mio compagno di scuola, persona onesta, leale, che ha dedicato tutta la sua vita lavorativa, con la sua attività Esca viva, a soddisfare pescatori esperti e amatoriali.

Mi dispiace tanto.

Condoglianze alla sua cara famiglia.

Nino Patrone

La vera amicizia rende inseparabili, e niente, neanche la morte, può separare i veri amici.

Ora che non ci sei più tutto è diverso ma niente potrà cambiare l'affetto che ci legava e la nostra amicizia resterà sempre viva così come vivo resterà il desiderio di poterti riabbracciare ancora.

Ciao Gaetano... R.I.P.

Battista Troia

E' deceduta nonna **Antonietta, madre dell'ing. Michele Silvestri**.

A lui e famiglia porgiamo sentite condoglianze.

**E'** deceduto il regista **Ferruccio Castronuovo**, già aiuto regista di Federico Fellini. Era di origini vichesi ed il nonno, il maestro Nicola Lucatelli era fratello del maestro Francesco P. Lucatelli, che invece ha sempre insegnato e fatto famiglia a Vieste.

Qualche anno fa a Vieste, nel piazzale antistante la Chiesa del SS Sacramento (U Cummend) è stato proiettato un suo cortometraggio sui Trabucchi, evento organizzato da Franco Ruggieri.

Questo il ricordo del noto versificatore vichese Nicola Angelicchio: *Mort- nu vecchj, c' chiàud- nu lòibr-*. Quante volte mi hai detto: Nicò dobbiamo fare qualcosa insieme. Non ci siamo mai riusciti, ora è troppo tardi. Buon viaggio Ferruccio, riposa in pace, porti con te tanto materiale, che gelosamente tenevi conservato. Peccato ci avresti deliziato ancora per tanto tempo.

## La vecchiaia

Filippo D'errico

Alla fine di ogni stagione ho una strana sensazione, mi assale la stanchezza e un pò di svogliatezza. Bussa decisa alla mia porta di nuovo un'altra volta.

La proposta è indecente e ...affatto seducente

Vuol farmi solo compagnia, ma io sempre la caccio via!

Le rughe ormai profonde che l'età non confonde, tolgono al mio viso la voglia di sorriso.

Penso al tempo malandrino che nasconde il mio destino ai ricordi di giovinezza che procurano tristezza.

Forse è tempo di bilanci e in mancanza di slanci

Continuo a vivere i miei giorni limitando i miei contorni.

La vita ormai l'ho percorsa, mi preparo all'ultima corsa.

È in scadenza la mia vita, ma non vedo via d'uscita.

Non so dove andrò a finire e mai ...ve lo potrò dire

So di certo che non vivrò in eterno,

ma non voglio andare all'inferno.

## Melodramma

Saverio Sciancalepore

Tuonano le bombe;  
baldanzosi i carri armati  
danzano.

Crollano le dimore;  
il tragico esodo,  
senza meta,  
ha inizio.

Lunghe trincee  
soffocano  
innocenti vagiti.

Squarciano,  
missili vaganti,

la terra;  
mai arriveranno al cuore.  
Oh, misero tiranno!

Anche tu, un giorno,  
varcherai il cancello della  
pace.

Senza ritorno  
sarà il viaggio;  
non più possederai  
le tue ossa.

Marzo'22 - guerra bellica  
nel cuore dell'Europa.

## Le ricette del pescatore

### Insalata di frutti di mare, patate e cozze Lucio Mura

Ingredienti per 4 persone:  
 Patate medie 6  
 Cozze 30  
 Polipetti puliti 200 gr  
 Seppioline pulite 200 gr  
 ½ bicchiere d'olio  
 Sale  
 Pepe bianco  
 Prezzemolo  
 ½ bicchiere di vino bianco  
 1 spicchio d'aglio.

Preparazione:

1. Lessare le patate e tagliarle a rondelle. Cuocere in una pentola a vapore, con olio, aglio e ½ bicchiere di vino, seppioline e polipetti puliti e tagliati a pezzetti per circa 10 minuti.
2. A parte dopo aver pulito bene le cozze togliendo anche il filetto laterale, metterle in una casseruola senza alcun condimento. Cuocerle per circa 3 o 4 minuti: il calore ed il vapore che si svilupperà saranno sufficienti a farle aprire e cuocerle.
3. Appena cotti seppioline e polipetti, far freddare e unire tutti gli altri ingredienti. Condire con olio, un pizzico di prezzemolo, sale e pepe bianco e, se si preferisce, anche un pizzico di peperoncino.

### Paccheri con gamberetti e pesto

Ingredienti per 4 persone:  
 Paccheri 380g  
 Gamberetti 400g  
 Pesto 40g  
 Mela verde 1  
 Limone non trattato 1  
 Olio evo 4 cucchiaini  
 Sale e pepe q.b.

Preparazione:

1. Pulire i gamberetti, privandoli della testa, del carapace e del budello. Tagliare la mela verde a cubetti, metterla in una ciotola, condirla con il succo di limone, aggiungere il pesto e mettere da parte.
2. In una padella riscaldare 4 cucchiaini di olio, adagiare i gamberetti e farli rosolare, aggiungendo un po' di sale e pepe.
3. Cuocere i paccheri in abbondante acqua appena salata, scolarli e mantecare il tutto.

### Pennette con salmone e asparagi

*Maria di Dona*

Ingredienti per 4 persone:  
 Pennette 360g  
 Salmone fresco 300g  
 Asparagi 2 mazzetti  
 Cipolla 1  
 Vino bianco 100ml  
 Olio e sale q.b.  
 Peperoncino q.b.

Preparazione:

1. In una padella con olio far rosolare la cipolla e il salmone fresco a pezzetti, poi sfumare con il vino bianco. A parte lessare le punte di asparagi e metterli sul fuoco insieme al salmone. Aggiustare di sale.
2. Cuocere le pennette e a cottura saltare in padella ... buon appetito!

### Linguine con pesce spada e asparagi

Linguine 400g  
 Pesce spada (a dadini) 200g  
 Asparagi 20  
 Pomodorini 20  
 Vino bianco 1 bicchiere  
 Aglio 1 spicchio  
 Prezzemolo tritato  
 Olio evo  
 Sale q.b.

Preparazione:

1. In un tegame con olio, far imbiondire l'aglio, aggiungere il pesce spada a dadini, cuocere per 3 minuti, sfumare con il vino bianco, aggiungere gli asparagi (precedentemente cotti in acqua salata a metà cottura) e tagliarli a pezzetti, quindi prezzemolo tritato, pomodorini, sale e terminare la cottura per circa 8 minuti.
2. Cuocere le linguine al dente, scolare e versare nella padella con il condimento, aggiungere un po' di acqua di cottura, far insaporire a fuoco basso per 2 minuti e aggiungere prezzemolo tritato.
3. Impiattare.

## L'angolo dei soci

*Nino Patrone*

### In ricordo di Michele



Sono trascorsi 2 anni da quando, il 4 maggio 2020, è venuto a mancare all'affetto dei suoi figli e della sua compagna Antonella, il nostro socio ed amico **Michele De Leo**. Vivo è ancora il suo ricordo in quanti lo hanno conosciuto ed apprezzato.

Nella veste di responsabile delle finanze della LNI ha sempre sostenuto Logbook quando veniva pubblicato solo nel formato cartaceo.

Così lo ricordano ancora i soci della LNI Vieste del cui direttivo ha fatto parte per tanti anni, dando il suo fattivo contributo e partecipando sempre con entusiasmo agli eventi e alle manifestazioni.

Enzo Liguori: Un uomo non muore mai se c'è qualcuno che lo ricorda (Ugo Foscolo).

Lella Pasqua: R.I.P.

Maria Di Dona: Ciao Michele, un abbraccio ovunque tu sia.

Enrico Di Febo: Grande amico mio, sei sempre con noi.

Pantaleo Silvestro: Grande Michele, non sarai dimenticato mai.

Marcello Caval: Un grande ... ci manchi.

Luca Ercolino: R.I.P.

Paolo Cavaliere: Ciao grande amico, sei sempre nel mio cuore.

Insieme con l'attuale presidente **Francesco Aliota** e il compianto **Andrea Medina**, è stato una colonna della LNI Vieste negli anni più proficui di iniziative culturali, marinesche e sociali.

E' stato in prima linea, sia quando si trattava di prendere decisioni importanti e risolvere problemi, sia quando si trattava di divertirsi, con la partecipazione alla scuola di ballo, alle feste e agli intrattenimenti nella nostra sede.

Caro Michele, non ti abbiamo dimenticato e non ti dimenticheremo!



Dopo una lunga e ... faticosa vita di lavoro è andato in pensione il nostro socio Marcello Cavallo. Ecco il grande DJ Klandestino con la moglie Maria di Dona e il compianto cantante **Lucio Dalla** al porto di Vieste.

Un bel ricordo.



#### BELLA VIESTE

Placida,  
distesa,  
nell'Adriatico.  
Unta di iodio  
e sali  
di vetusto odore.  
Alita Eolo;  
ogni spiro  
l'invigorisce.  
Momentanea dimora  
d'Eremita  
del Gran Rifiuto.  
Vegliata è  
da mura  
Federiciane.  
Dal sole dipinta;  
nessun artista  
ha mai arditto.  
Terra di tutti;  
mai stanca  
ad ogni idioma.

di Saverio Sciancalepore

Dipinto a olio del nostro socio  
Saverio Sciancalepore

Quelli che "no la pizza non la voglio, l'ho mangiata ieri". Cosa vuol dire?

La pizza si mangia a pranzo, a cena e se avanza anche a colazione. La pizza è gioia e felicità. Non vuoi essere felice? Mi spiace, ma noi non possiamo essere amici!

*Rita Lubrano Di Giunno*