



LEGA NAVALE ITALIANA

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



sezione di Vieste

Logbook - giornale di bordo - periodico - n° 101 – marzo 2024



L'installazione artistica "Building Bridges – Costruendo Ponti" di Lorenzo Quinn ha lasciato la villetta di Marina Piccola.

Logbook

Assemblea LNI Vieste

Il tempo delle mele

Nostalgia

L'angolo

La guerra... ma la vita continua (1^a parte)

Figure che scompaiono
Carlo Formigoni

N p'nzion

Le ricette del pescatore

Programma eventi 2024

Parchi nazionali più belli

Ragazze fate figli...

I prezzi dei prodotti ortofrutticoli

Michele Scirpoli
il pescatore ecologico

News in pillole

La pace nascerà dal nulla

Piazza del Fosso

La Comare

Anziani e badanti

Serata di ascolto di poesia
Regolamento 10^a ed.

L'arrivo a Vieste
dell'Acquedotto Pugliese

Finalmente!

La salute

LOGBOOK

giornale di bordo - periodico

Num. 101 - marzo 2024

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,

Vincenzo Campobasso,

Isa Cappabianca,

Natale Patrone (Roma),

Saverio Sciancalepore.

ninopat@gmail.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

Assemblea LNI Vieste

Domenica 11 febbraio, presso la sede della LNI Vieste, si è riunita l'assemblea straordinaria dei soci. Sono stati approvati all'unanimità il bilancio consuntivo 2023 ed il bilancio preventivo 2024.

A causa del canone demaniale aumentato, ci sarà un ritocco delle quote con incremento della tessera sociale da € 35 a 50 e rimanente somma divisa per i mq occupati dai natanti.

Da febbraio nel Comune di

Vieste è iniziata la raccolta differenziata dei rifiuti, per cui tutti i soci dovranno attenersi alle regole per evitare sanzioni.

Il consigliere Alessandro Pasquini ha riferito che la nostra sezione non ha più bisogno di essere associata alla FIV, in quanto non si svolgerà più la regata dei Parchi, ma solamente regate veliche na-

zionali e regionali.

Il Presidente Francesco Aliota ha ricordato ai soci che scade il mandato triennale del Consiglio Direttivo e quindi i soci devono presentare una lista di nuovi candidati e un nuovo presidente, facendo notare che lui non potrà essere rieletto in quanto ha esaurito il terzo mandato.

Sommario

Assemblea LNI Vieste	pag. 2
Programma eventi 2024	pag. 3
Piazza del Fosso	pag. 4
I prezzi dei prodotti ortofrutticoli	pag. 8
La salute	pag. 9
Il tempo delle mele	pag.10
Nostalgia	pag.11
La Comare	pag.12
La guerra ... ma la vita continua/1	pag.14
Anziani e badanti	pag.15
Ragazze fate figli...	pag.15
N p'nzion	pag.16
L'arrivo a Vieste dell'Acquedotto Pugliese	pag.17
Figure che scompaiono - C. Formigoni	pag.18
La pace nascerà dal nulla - L'angolo	pag.19
Michele Scirpoli, il pescatore ecologico	pag.20
News in pillole	pag.21
Finalmente! -Serata di ascolto di poesia	pag.22
Le ricette del pescatore	pag.23
Parchi nazionali più belli	Pag.24

Programma eventi 2024

Nino Patrone

Vieste ormai, sempre più, punta ad una vacanza di qualità che va oltre il mare: si punta sull'arte, sulla cultura, sul cinema, sul turismo naturale, sulle manifestazioni sportive, sulle tradizioni popolari, sui prodotti tipici, con lo scopo di qualificare il territorio migliorando i servizi.

Questo è chiaramente emerso nella conferenza stampa del 5 febbraio alla BIT (Borsa Internazionale del Turismo) di Milano, presenti il sindaco Giuseppe Nobiletti e l'intera giunta comunale.

A seguire, il programma delle più importanti iniziative del 2024.

Fanoja di San Giuseppe, rievocazione storica del tradizionale falò (Fanoja), organizzata dal gruppo folk "Pizzateche e Muzzeche" (15 e 16 marzo).

Vieste en Rose, con le eccellenze del mondo enologico (1 giugno).

Triathlon Adriatic Series, evento che si svolgerà per le vie di Vieste e nello specchio di mare tra Marina Piccola e l'isolotto di Sant'Eufemia (1 e 2 giugno).

Vieste Archeo Film, festival internazionale del cinema di archeologia, arte e ambiente, organizzato da Archeologia Viva (Giunti



Conferita la cittadinanza onoraria di Vieste ai due comici foggiani Pio ed Amedeo, per il film girato in parte a Vieste: "Come può uno scoglio".

Editore), con la proiezione di documentari prodotti a livello mondiale. (24, 25, 26 giugno).

Anteprima Libro Possibile (28 giugno).

Festival Musicale Cristalda e Pizzomunno, terza edizione che avrà luogo dal 10 al 13 luglio.

Porto Rubino, prima tappa del tour il mare da proteggere, presso la spiaggia di Marina Piccola (15 luglio).

Festival Libro Possibile, rassegna letteraria e culturale con moltissimi ospiti, nel piazzale di Marina Piccola, di fronte all'isolotto di Sant'Eufemia, in cui si alterneranno scrittori, giornalisti e personaggi ben noti (23, 24, 25, 26, 27 luglio).

Festambiente Sud, festival nazionale di Legambiente per il Sud Italia, a Vieste dal 1° al 4 agosto.

Vieste in Love, oltre 70 appuntamenti dedicati all'amore nelle sue molteplici espressioni. (31 agosto, 1, 2, 3, 4, 5, 6 settembre).

Viestival, Gargano luogo ideale per la pratica dell'orienteering, con scenari unici come la Foresta Umbra e il centro storico di Vieste (Ottobre).

Sono inoltre previste: la Mostra personale **Andy Warhol**, il fondatore della pop art mondiale (40 opere originali autografate in esposizione nel Castello), aprile/settembre e la Mostra personale **Oliviero Toscani**, Professione fotografo, 80 scatti del grande fotografo italiano in esposizione presso il Museo archeologico "Petronio".



Piazza del Fosso una storia che viene da lontano

Almanacco Viestano a cura di Franco Ruggieri

In questi ultimi giorni è tornata alla ribalta la Piazza Vittorio Emanuele II che i viestani chiamano "Mizz u Fuss", a seguito dei lavori di restauro. In grosse linee l'ultimo progetto approvato prevedeva lo smantellamento dell'attuale pavimentazione, che si presentava di asfalto, con la sostituzione di basole in pietra di Apricena, una fontana a raso nel lato nord-est e una strada di collegamento tra Corso Fazzini e Via Pola, leggermente sottostante la piazza per impedire la sosta delle autovetture.

La sorpresa è stata che dopo i primi lavori di smantellamento della pavimentazione è venuta fuori la vecchia piazza del Fosso costituita da antiche basole di Pietra di Trani, posizionate in maniera perfetta sì da sembrare una antica piazza Inca. Si pensava che i vari interventi effettuati nel tempo dall'Acquedotto Pugliese e dall'Enel avessero definitivamente compromesso l'antica pavimentazione e, invece, questa è risorta quasi intatta. Alla Ditta appaltatrice dei lavori sembrava un peccato distruggere l'antica piazza e così la pensavano anche

le persone che vi abitavano e quelle che capitavano per curiosità. Evidentemente il mormorio silenzioso sarà giunto alle orecchie degli amministratori, tanto che un bel giorno il Sindaco Giuseppe Nobiletti si è presentato in cantiere per vedere ciò che i lavori avevano riportato alla luce. Si dice che sia rimasto favorevolmente colpito dalla scena tanto che si sparse subito la voce che avrebbero rivisto il progetto esecutivo. Poi nella piazza si sono visti i tecnici comunali e anche diversi assessori che hanno confermato l'intento dell'amministrazione di voler recuperare l'antica piazza. Deo Gratias! Tutti hanno tirato un sospiro di sollievo perfino i commercianti della piazza, nell'attesa della realizzazione del salotto della Città.

In effetti, quello, da secoli, è stato il fulcro economico e civile della comunità viestana. L'Arch. Nunzio Tomaioli addirittura afferma che il Fosso, diversi secoli fa, costituiva una parte rilevante dell'antico arsenale di Vieste. Le imbarcazioni uscivano da una stretta strada (Via Tatalo) per



giungere a mare attraverso un sistema di argani, e così rientravano in caso di tempesta.

La Porta di Basso divideva e divide ancora oggi la città vecchia medievale da quella ottocentesca muratiana, con due larghi prospicienti: fuori la Porta detto "Mmizz la Chiazz" (in mezzo alla Piazza) oggi Piazza Garibaldi, Corso Fazzini e Piazza Kennedy e, dentro la Porta "Mmizz u Fuss" (in mezzo al Fosso) oggi Piazza Vittorio Emanuele II.

La storia di Vieste è passata da questo crocevia e gli antichi palazzi con la Vecchia Pretura sono i testimoni di innumerevoli accadimenti.

Mi sono preso la briga di cercare alcuni episodi della nostra storia recente accaduti nella piazza, attraverso gli scritti di Mimmo Alio-

ta, Marco Della Malva e Domenicantonio D'Errico.

A) "Sezioni della Città di Vieste" (tratto da "Il mio paese" di Mimmo Aliota, ed.1993)

Il giorno 15 del mese di giugno dell'anno 1807, con atto pubblico e solenne presso il regio notaro Pasquale Abruzzini, essendo General Sindaco Michele Foglia, si addivenne alla istituzione delle "Sezioni, colle distinte confinazioni, del territorio e del sito della città di Vieste, fatte con l'operazione della Fondiaria e consiglio del Dott. D. Francescantonio Nobile, avvocato". Il territorio di Vieste restò così ripartito in sei sezioni distinte, mentre il sito della città fu diviso in quattro sezioni.

RIIONE S. MICHELE (SEZ. I): Dalla colonna colla Statua di questo Arcangelo, punto principale di confinazione sopradescritta. La linea dalla **Porta principale, o sia di Mare**, della città sino alla colonna di S. Michele è la medesima che quella descritta per la sezione antecedente. Da questa colonna scorre per il muro pubblico sopra alla ripa, gira per i Forti di San Francesco e ripiega per il muro pubblico del piano di S. Francesco, e quindi del Vucculicchio, e muro muro sopra mare gira sotto il Torrione del Liandro sopra

il Porto, ed arriva alla cenata **Porta Principale, o sia di Mare** dove finisce (ossia Porta d' Basch o di San Michele o Del Mare).

B) "Fosso" (tratto da "Vieste primo amore" di Mimmo Aliota, ed.1995)

Il "Fosso" è una piazza ma non si chiama così. Il suo nome è "Mmizz u Fuss" (in mezzo al Fosso). Un tempo era il centro e il cuore del paese. C'erano tutti gli uffici più importanti, i negozi e gli artigiani più bravi. Era anche un luogo di transito obbligato; ogni persona doveva per forza attraversarlo più volte nella giornata. Tutto lo spazio era chiuso da fabbricati, eccettuato un piccolo varco appena sufficiente per un carretto. Nel 1935 fu abbattuto lo stabile che lo occludeva, sloggiando dal primo piano il telegrafo e, dal piano terra, la tabaccheria di Frascolla ed il salone di Carpano. In questa piazza dimorava tutto il bene e tutto il male del paese. Il bene erano le cose buone che vendeva Ze Nunzj, il Caffè di Pitrgatt, gli arrivi della corriera, la postale che recava le lettere dall'America con dentro un dollaro, i comitati delle festività di S. Maria, S. Giorgio e S. Antonio, le luminarie e i concerti bandistici. Il male erano la Pretura, il Dazio, l'esattoria comunale, il telegrafo perché un tempo si usava il



telegramma solo per annunciare disgrazie, il transito in ceppi dei carcerati verso il carcere di San Francesco. **Il Fosso divenne piazza solo alla fine del settecento**, quando sorsero le prime case sulle mura della città. Famosissima quella **di Donna Grazia Petrone**, che aveva anche una residenza estiva proprio sulla **Porta di Mare (l'attuale Palazzo Martucci)**.

C) "11 novembre 1860" (tratto da "Vieste e la Daunia nel Risorgimento" di M. Della Malva, ed.1963)

L'11 novembre 1860 fu giorno di letizia per Vieste. Nulla si omise per celebrare convenientemente l'entrata di Vittorio Emanuele in Napoli. Al mattino il corpo municipale, le autorità civili, la guardia nazionale, i galantuomini e moltissimo popolo si recarono in Cattedrale accompagnati dal suono della banda musicale. Celebrata la messa solenne dall'Arciprete Giuseppe Caizzi, s'intonò il Te Deum. Dopo ci fu la benedizione tra il suono a festa delle campane, lo sparo di

batterie, i colpi del cannone e le armonie della banda musicale. Ringraziato Dio, si scese in ordine, preceduti dalla musica, in mezzo alla guardia nazionale e a numerosissimo popolo al **Largo del Fosso**. Lungo il cammino i liberali più entusiasti gettarono confetti a grossi pugni, mentre i ragazzi, come stormi di uccelli, calavano su di essi per raccogliarli. Al **Largo Fosso** vi furono spari di moschetti, di batterie ed anche di un cannone, che Francesco Colletta disepellì chi sa dove.

D) "27 luglio 1861" (tratto da "Vieste e la Daunia nel Risorgimento" di M. Della Malva, ed. 1963).

Giannicola Spina, ipnotizzato da Giordano, scese di casa. Presso la **Porta di Basso** incontrò un branco di iene, tra cui il brigante Domenico Mosca, che gridò rivolto a Spina: "Avanti, avanti liberale, volesti il grano a sei ducati il tomolo" e, mentre così parlava gli vibrò un colpo di baionetta. Giordano che nel frattempo si era allontanato, tornando gridava: "non ti preoccupare che ora viene Garibaldi".

Giannicola, steso a terra, si lamentava chiedendo di essere menato dal capitano della guardia nazionale, sperando nel suo aiuto. Domenico Mosca lo rialzò.

Tutti gridavano che venisse accompagnato da Medina. Medina, interrogato cosa avesse fatto Giannicola, rispose di non sapere niente, di non conoscerlo. A tale risposta, Giannicola, che già grondava sangue, aprì le braccia, si poggiò col dorso al muro, ed esclamò: "Uccidetemi. Non mi fate più soffrire". Mosca, rivolgendosi al popolo che faceva ressa, gridò: "Avete inteso? Il capitano non sa niente!" Detto questo gli vibrò un colpo di baionetta che fu seguito da una infinità di colpi vibrati da quella massa di assassini. Colla paglia si diede fuoco al cadavere che emanava un gradevole odore, essendo Giannicola di buona salute. Di Iurno, un altro brigante, rinnovando l'usanza degli antropofagi, ne tagliò un pezzo che si pose a mangiare con pane e bevendo del vino e invitando i compagni ad imitarlo. Erano le ore tredici.

E) "Una passerella storica" (tratto da "Vieste primo amore" di Mimmo Aliota, ed. 1995).

Una passerella eccezionale fu quella che fece il 2 agosto 1923, alle ore 14:00, Umberto di Savoia, il Principe di Napoli e futuro re d'Italia. Era giunto con il suo panfilo Jela (Elena) che s'era messo all'ancora nelle vicinanze del faro. Sbarcò dal barcarizzo, accompagnato da un ammiraglio e da altre per-

sona, sulla spiaggia della Pescheria. La comitiva fu attorniata subito da molti curiosi che non sapevano nulla della visita. Viaggiava in incognito. A riconoscerlo fu un ex soldato di mare, F. Antonio Cirillo, mastaluzze, un uomo altissimo e di bell'aspetto. L'aveva incontrato qualche anno prima nel corso di una visita alla nave sulla quale era imbarcato. Possedeva una voce robusta, un poco roca, e con quella gridò: Evviva il Principe Umberto! Evviva Casa Savoia! Dopo un attimo di smarrimento e di incredulità, anche tutti gli altri si accodarono al saluto. In corteo, il Principe ereditario, passando dalla **Porta di Basso** e salendo per Corso Umberto I arrivò in Cattedrale meta della sua visita a Vieste.

F) "La rappresaglia nazista" ("Vieste mezzo secolo di vita" di Domenico D'Errico, ed. 1996).

I tedeschi, smantellati i loro presidi militari delle regioni meridionali occupate dalla truppe anglo-americane, sbarcate in Sicilia al comando del generale Montgomery, si ritiravano verso il Nord Italia. Durante la ritirata, nel pomeriggio del 16 settembre 1943, entrò nella nostra città una camionetta tedesca con a bordo 8 militari armati provenienti da Foggia, che anziché prendere la strada che



porta a S. Severo, presero quella di Manfredonia – Vieste. Alla vista della camionetta un irresponsabile giovane viestano, che era riuscito a militare sbandato a raggiungere la sua terra sfuggendo alla cattura dei tedeschi, per farsi grande agli occhi di suoi amici partigiani socialisti del nord, si armò di bombe a mano e salì sul terrazzo di un palazzo nel crocevia di “Sope la rena”.

Aspettò là il ritorno della camionetta. Al passaggio della camionetta, che si dirigeva verso l'uscita della città, il folle giovane viestano, appostato, attaccò i militari tedeschi che se ne andavano. Fu pronta la reazione dei tedeschi contro una colonna di soldati italiani che stavano anch'essi uscendo dal paese all'altezza di Viale XXIV Maggio. Anche i nostri aprirono il fuoco e nel combattimento cadde a terra un carabiniere. L'indomani avvenne l'attesa rappresaglia. Entrarono in paese tre compagnie di tedeschi con cannoni e carri armati, al comando di un Tenente

Colonnello. Il detto comandante ordinò di perquisire tutte le abitazioni di Vieste e alla fine furono presi e allineati **nella Piazza del**

Fosso, sotto la Pretura

20 cittadini nelle cui case erano state trovate bombe a mano ed altre armi. I suddetti furono messi in fila, in piazza, per essere fucilati secondo la legge tedesca: per ogni soldato ucciso dei loro, dieci italiani da fucilare. La notizia dell'imminente fucilazione di quegli innocenti arrivò al Podestà del tempo sig. Carlo Mafrolla, il quale decisamente e coraggiosamente si presentò al comandante tedesco, nel tentativo di salvare quei ragazzi, che stavano per essere passati per le armi. Fece presente che non furono i nostri a sparare per primi, ma furono i tedeschi e la prova inconfutabile era che un carabiniere era stato colpito a morte. Il Colonnello credette al Podestà, ma volle rendersene conto personalmente. Visto il carabiniere morto (Vittorio Valeri), nella Casa di Riposo per anziani, si convinse e, ritornando in **Piazza del Fosso** diede ordine di liberare gli ostaggi.

G) “I Concerti di Piazza” (tratto da “Vieste pri-

mo amore” di Mimmo Aliotta, ed. 1995).

E' stata una bella favola. Mi riferisco ai concerti bandistici in **mezzo al Fosso**. Il rituale era sempre lo stesso: dopo la processione, lo struscio delle coppie a braccetto sotto gli archi illuminati, rispettando rigorosamente la doppia fila, l'una a salire, l'altra a scendere. A un certo punto tre colpi di cassa avvertivano che il “pezzo” stava per incominciare. Tutti allora raggiungevano il Fosso e si fermavano attorno alla Cassarmonica in bell'ordine. Un paio di guardie municipali tenevano la gente ad una certa distanza per non disturbare gli esecutori.

Gli abitanti delle case intorno, Martucci, Marino, Donadio, Medina, Cimaglia, Lopriore, Cariglia e i loro amici, affollavano balconi e finestre. Quando la piazza era al completo, un altro colpo di cassa faceva scattare gli orchestrali in piedi per il saluto al maestro.

E' la speranza di tutti che Piazza Vittorio Emanuele II “Mizz U Fuss”, l'unica vera piazza di Vieste, torni ad essere il salotto buono della città, dove ascoltare musica, mangiare un boccone, bere una bibita fresca e dire quattro chiacchiere con gli amici.



I prezzi dei prodotti ortofrutticoli

Marco Muscettola

La dinamica dei prezzi di frutta e verdura, nel primo periodo del 2024, è molto particolare e difficile da decifrare. L'inverno sta passando tutto sommato bene, con temperature nella norma e senza picchi o eventi climatici estremi.

A spingere in alto i prezzi, almeno per il 2023, è stato il periodo inflattivo (aumento generalizzato dei prezzi) sostenuto, a sua volta, dall'aumento dei costi delle materie prime ed energia.

I prodotti che hanno subito il maggiore incremento, in effetti, sono i prodotti in serra, soggetti a trattamenti (e fertilizzanti) o provenienti da lontano (costo del trasporto). L'aumento dei prezzi di frutta e verdura, che non ha inciso in modo importante negli acquisti di dicembre, influenza molto, invece, la domanda dei primi mesi del 2024. Le famiglie, in poche parole, stanno cominciando a trovare alternative ai pomodori o ai peperoni a 4 euro al chilo.

Dopo la sproporzionata crescita dei prezzi delle zucchine, per esempio, adesso si vedono anche delle riduzioni ma a subire

le peggiori conseguenze, almeno per il momento, sono le arance e le clementine che, nonostante le riduzioni e la minore quantità estera, continuano ad essere poco vendute.

Le stime di gennaio, registrate dalla Borsa Mercati Telematica Italiana e da Italmercati Rete di Imprese, descrivono un calo dei prezzi del 5% in media dei prodotti ortofrutticoli contro una contrazione della domanda che su alcuni prodotti tocca anche il 20%. I prezzi delle arance, in calo sulle scorse settimane, restano comunque più alti di quasi il 30% rispetto allo scorso inverno.

Rispetto ai prezzi che vediamo dal fruttivendolo, dal punto di vista industriale e per i prezzi all'ingrosso, le dinamiche dei prezzi sono ben più complesse dovendo annoverare anche i problemi meteorologici di altri Paesi, le siccità estive o le alluvioni in Romagna. Ad essi si aggiungono oggi anche fenomeni geopolitici e sociali, come la "protesta dei trattori".

Da qualche settimana stiamo vedendo sulle strade di tutta Europa la di-

sapprovazione degli agricoltori che, per la dislocazione così vasta della protesta, finisce per essere poco chiara e troppo generica. C'è molta confusione e le pretese non sono univoche.

Tutto inizia con il taglio dei sussidi al carburante in Germania mentre in Italia la protesta ha riguardato aspetti diversi in considerazione della specifica zona. I costi di produzione sono aumentati, questo lo sappiamo, e la benzina e i fitosanitari costano troppo.

Questo ha inciso in modo drammatico per i prodotti a basso prezzo unitario, dove il margine di guadagno è basso e la filiera commerciale è lunga.

Sappiamo anche che al produttore arriverà solo il 30% del prezzo della vendita al consumatore (6% del guadagno) e che la grande distribuzione schiaccia il piccolo coltivatore che è costretto a subire pur di non far marcire frutta e verdura.

Ed il Governo cosa può fare? Ridurre le accise sulla benzina, così si favoriscono gli intermediari, aumentare i risarcimenti, così si incentivano gli

abbandoni dei terreni, ed abbiamo solo peggiorato la situazione.

Ancora peggio è quanto già accolto dall'Unione Europea in tema di posticipo dell'obiettivo di riduzione dei pesticidi e sospensione dell'obbligo di mantenere il 4% dei terreni a riposo. Queste proprio a danno della qualità dei prodotti e della salute dei consumatori.

Restano aperti ancora i temi sulle importazioni, valorizzazione del made in Italy e accorciamento delle filiere. Questi sono i temi più importanti all'interno di una trattativa molto complessa che finirà comunque per scontentare qualcuno.

Sulle sponde del Gargano questi problemi hanno un'intensità più blanda,

anche perché le colture sono generalmente su piccole estensioni, la domanda resta sufficiente e, soprattutto, il territorio è libero da mercati aperti su alta scala concorrenziale.

Quello che possiamo fare, invece, è continuare a valorizzare al massimo i prodotti locali cercando in ogni modo di privilegiare la qualità del territorio rispetto al prezzo.

I nostri prodotti stagionali sono di ottima qualità e fortunatamente non subiamo troppo le importazioni dall'estero, come invece succede in città.

In questo senso è bene ricordare che i produttori esteri hanno regole meno stringenti, filiere della grande distribuzione più snelle, politiche governati-

ve accondiscendenti e forse anche un cambio valuta favorevole.

Vivendo in una città del Nord Italia da alcuni anni conosco bene la differenza tra un pomodoro comprato qui, "allevato" nelle serre della Pianura Padana, ed uno di Vieste, come anche la durata in frigorifero della lattuga o i tempi di deperibilità della frutta.

Anche da questo punto di vista, il **Gargano resta un territorio fortunato.**

La vita si può comprendere solo a ritroso, ma deve essere vissuta in avanti.

*Soren Kierkegaard
filosofo danese*

La salute

Filippo D'Errico

Forse sarà capitato anche a voi di girare per ospedali e attraversare, anche solo una volta, un reparto "Oncologico" dove sono in cura anche i bambini.

Avete mai incontrato qualcuno di loro?

Avete mai incrociato lo sguardo perso, smarrito, impaurito di una persona affetta da "cancro"?

L'avete visto? Se lo avete visto, adesso, la vostra vita

vi sembrerà di sicuro meno "schifosa", vero? Sarà il caso allora di piantarla di lamentarvi per cose futili.

Sarà il caso di smetterla di commiserarvi perché nella vostra vita manca qualcosa.

Sarà il caso di abbandonare l'idea di essere tra le persone più sfigate di questa terra.

Sarà il caso di mettere da parte le scemenze che vi recano ansia ed insoddi-

sfazione.

Sarebbe ora che vi ricordiate di quanto davvero siete fortunati a star bene in "salute".

Ricordiamoci sempre, quando stiamo bene, che noi possediamo una grande ricchezza di valore inestimabile.

Ma noi di questo spesso ce ne dimentichiamo.

Auguro a tutti voi di star bene in SALUTE.

Il tempo delle mele

Bartolo Baldi

Fu un film di grande successo che, mi pare, uscì nelle sale cinematografiche verso la metà degli anni 70.

Questa proiezione, di un notevole successo di pubblico, ci fece scoprire la straordinaria bellezza dell'attrice francese Sophie Marceau, all'epoca appena quattordicenne, che ricopriva il ruolo di una studentessa alle prese con i suoi primi amori.

Noi ci immedesimavamo facilmente nel suo ruolo perché, mentre usciva quel film, anche per noi era il tempo delle frecce scagliate da Cupido. Frecce che ci facevano male perché alla nostra età, e alla nostra epoca, non ci era consentito troppo facilmente vedere una ragazza. Dovevamo accontentarci delle sparute occasioni domenicali quando, con il pretesto di andare a messa, potevamo scambiare con loro qualche parola.

Infatti, tante volte, con le prime emozioni e le prime sensazioni, dovevamo combattere non solo con il conflitto generazionale dei nostri genitori, ma anche con quelle delle zie o delle vicine di casa, che ritenevamo pettegole e "pizzoche".

Al posto delle nostre mamme, pensavano loro a fare da guardiane e a riferire sul nostro comportamento.

In questo modo si tranquillizzavano che, nonostante avessimo il permesso di poter passeggiare lungo il Corso Lorenzo Fazzini, non capitasse che ci allontanassimo verso angoli nascosti. Ma noi non ci pensavamo neppure perché eravamo giovani di azione cattolica e un comportamento fuori norma avrebbe solo attirato l'ira di tutti e anche del nostro Parroco.

Come gruppo parrocchiale ci tenevano a bada anche le catechiste più grandi di noi, bene attente che la nostra "paglia" non si accendesse davanti al fuoco. Ricordo bene queste raccomandazioni per cui dovevamo accontentarci solo di un amore platonico.

Tutto ci faceva sognare ad occhi aperti, facendoci in qualche modo assaporare le estasi di una famiglia

completata da un lavoro stabile e con figli cresciuti in un ambiente sano. Nulla di male, anzi!

Oggi sembra tutto cambiato.

Molte coppie attraversano la crisi coniugale a seguito di discussioni e tradimenti e sono soprattutto i bambini a subire tristi conseguenze per il distacco.

Sembra quasi che la famiglia sia diventata un optional o un contratto da poter rescindere in qualsiasi momento, senza rendersi troppo conto che la famiglia è la cellula della società e, quando essa è malata, tutta la società ne soffre. I tanti fatti di cronaca purtroppo lo confermano.

Ritengo che dovremmo tornare a sognare.

Allora potremmo rasserenarci per capire che quando le mele sono verdi ed acerbe possono essere disgustose, ma sono quasi pronte per maturare e per diffondere il sapore della dolcezza.

Avviso

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

Nostalgia

Bellissima questa foto degli anni 70 del gruppo parrocchiale del SS. Sacramento. Forse sarà anche una nostalgia canaglia per gli anni bellissimi della nostra passata gioventù. Ma nessuno può fare niente per fermare il tempo che passa.

Noi che crediamo nella vita eterna, tutto sommato possiamo dire che la vita non passa, perché è eterna.

La nostalgia canaglia a me viene soprattutto nel constatare come oggi troppi giovani si divertono solo con l'effimero dell'alcool, del fumo, della droga, dei vizi e dell'ozio. Mentre un tempo il nostro divertimento era solo fare qualcosa di bello e di buono per la comunità.

Una sola cosa chiedevamo: stare insieme in un posto caldo e sicuro. E quante cose belle eravamo capaci di fare di cui si conservano le memorie con le foto, gli articoli, le lunghe lettere scritte agli amici o ricevute dagli amici.

Questo era il nostro divertimento: costruire qualcosa di bello che potesse servire a tutti e potesse strappare gli altri dalla noia del non fare niente.

Qualcuno che si annoiava perché non faceva niente c'era anche allora. Ma la



Da sx Antonio Starace, Michele Calderisi, Don Matteo Mancini, Bartolo Baldi, Michelangelo Di Candia e Gianni Sollitto. Sempre da sx Michelina Pecorelli (defunta) Lucia Piscopo, Mimma Vieste (defunta) Anna Di Salvio, Palma Diurno, Maddalena Gentile, Antonietta Acerra e Lucia Corricelli. Questo il gruppo dei giovani più assidui. Manca don Tonino Baldi perché in seminario a Benevento.

maggior parte non aveva tempo di annoiarsi. E chi per fare qualcosa produceva del male era automaticamente escluso perché non era degno di stare in comitiva.

Spero che un giorno si capisca quanto sia bello non sciupare la propria vita e quella degli altri.

Don Tonino Baldi

Si dice che "chi vive di ricordi non ha futuro". Forse è così. Anche se, alla mia età, non è che ce ne sia tantissimo di futuro.

Sinceramente, non vivo di ricordi. A volte, però, fa anche bene ritornare, per un attimo, indietro nel tempo.

Gianni Sollitto

Eravamo i "temerari" della parrocchia. Pronti alle innovazioni e alle sfide verso chi non credeva troppo in noi. La nostra fu l'invenzione del mensile dattiloscritto "parola amica", nostra fu la mini olimpiade con i bambini tutta finanziata con i nostri risparmi e nostri furono i primi addobbi luminosi natalizi davanti al sagrato della chiesa. Sempre presenti alla messa e alla catechesi e sempre attenti perché la parrocchia fosse amica verso chi si avvicinava.

Era anche occasione, forse unica, di essere vicini alle ragazze, che vedevamo solo la domenica o durante le passeggiate sul corso Fazzini. Allora potevamo avere solo sogni. *Bartolo Baldi*



La Comare

Almanacco viestano a cura di Felice Lanzillotta

Succedeva normalmente nei paesi non troppo grandi, quando la gente si spostava poco e c'erano scarse relazioni con il resto del mondo, che, con i matrimoni fra concittadini e il conseguente proliferare delle nascite, dopo qualche generazione ci si ritrovava quasi tutti imparentati, magari alla lontana e talvolta senza saperlo.

Alle parentele di sangue si aggiungevano i padrini e le madrine di battesimo e cresima che messi tutt'assieme con i relativi figliocci creavano una specie di famiglia allargata.

Quest'ultimo tipo di rapporti, almeno in passato, veniva tenuto in grande considerazione e implicava una scelta meditata perché coinvolgeva non solo il padrino/madrina con il figlioccio ma anche le rispettive famiglie.

Non so come vadano attualmente le cose, ma nel recente passato se tenevi qualcuno a battesimo o a cresima diventavi automaticamente compare o comare di tutta la famiglia passata, presente e futura del neonato o del cresimato e magari qualcuno si offendeva se riteneva che quell'onore doveva spettare a lui o a qualcun'altro.



C'era inoltre la tendenza a ricambiare questo privilegio come fosse una forma di cortesia: "tu mi hai scelto per fare da padrino a tuo figlio e io ti scelgo per tenere a battesimo o a cresima mio figlio, inoltre mia figlia maggiore quando sarà il momento farà da madrina a tuo nipote, e così via". E fra tutti i parenti sia del battezzato/cresimato che del padrino/madrina ci si chiamava l'un l'altro "compare" o "comare". Passeggiando per i paesi era quindi difficile incontrare per strada qualcuno che non fosse un parente più o meno stretto o almeno un compare o una comare.

Con la rapida evoluzione dei tempi e con le maggiori aperture sociali verso l'esterno la concentrazione di parenti e compari è diminuita anche nei paesi e le considerazioni appena fatte si applicano sempre di me-

no. La numerosa famiglia di mia madre era abbastanza conosciuta e integrata a Vieste, dato che alcuni dei componenti svolgevano o avevano svolto lavori di contatto col pubblico, ad esempio presso il Comune o come artigiani o commercianti. I figli e le figlie erano cresciuti nel contesto del paese stesso facendo conoscenze che talvolta erano sfociate in matrimoni aumentando la rete delle parentele e delle amicizie. Di conseguenza anche i rapporti di comaranza e comparanza che naturalmente proliferano fra parenti e amici si erano moltiplicati. Quando mia madre si era trasferita in un'altra città aveva lasciato a Vieste diversi figliocci e figlicce che aveva tenuto a battesimo o a cresima durante gli anni della sua giovinezza. Non era ritornata per molto tempo, pertanto la maggior parte delle relazioni con le vecchie conoscenze si era diradata, non per volontà ma per forza di cose. I battezzati e cresimati nel frattempo erano cresciuti, avevano cambiato faccia e alcuni di questi mia madre stessa non avrebbe saputo riconoscerli.

Negli anni successivi,

quando noi figli eravamo diventati ragazzini e adolescenti, avevamo cominciato a tornare sistematicamente a Vieste tutte le estati per trascorrervi le vacanze scolastiche, ospitati da due anziane zie.

E capitava spesso che, andando in giro per il paese, si incontrasse qualche amicizia di mia madre, qualche parente o qualche comare o compare, diretto o indiretto, con cui non ci si vedeva da tempo e ci si fermasse per i soliti convenevoli *"come state?", "quanto tempo vi fermate?", "a quale spiaggia andate a fare i bagni?", "ma guarda come sono cresciuti i bambini!"* e altre frasi di circostanza.

Una mattina mia madre era andata in pescheria, quella attualmente trasformata in ufficio del turismo, con l'intento di comprare del pesce fresco.

Come tutte le buone massaie viestane sapeva riconoscere e valutare bene i prodotti ittici, dall'odore, dalla elasticità della coda, dalla vividezza dell'occhio, dal colore delle branchie, e quella volta non era rimasta per niente soddisfatta da ciò che aveva trovato esposto sui ripiani di marmo.

Il giovanotto che era al banco l'aveva scambiata per una forestiera e aveva cercato di promuovere

la propria merce decantandone la freschezza, ma mia madre si era limitata a dire che non era convinta e che non avrebbe comprato niente. Il pescivendolo aveva fatto un gesto di stizza come per dire *"se non ti sta bene va' pure dove ti pare"*.

Quell'uomo era il figlio di un certo Mastalùzz la cui famiglia era legata con la famiglia di mia madre da una serie incrociata di rapporti di comparanza, anzi proprio il padre di mia madre era stato padrino di battesimo di Mastalùzz in persona e il giovanotto stesso era figlioccio di un altro nostro parente viestano. Ma i due, mia madre e il figlio di Mastalùzz, non si erano riconosciuti.

Qualcuno fra i presenti deve aver detto sottovoce al giovanotto *"ma tu sai chi è quella? è la figlia di tizio e caio, la comare di tuo padre, eccetera eccetera"*. Il giovanotto era sbiancato e si era messo le mani nei capelli *"oddio cosa ho fatto! sono stato sgarbato proprio con la comare"* e si era precipitato fuori della pescheria rincorrendo mia madre che si stava allontanando. *"Comare mi devi scusare, non ti avevo riconosciuta, ij song u fighj d Mastalùzz, vieni che ti servo bene sennò chi ciù di'c ad attan'm che non sei stata trattata con riguardo"*.

In un deposito interno della pescheria non accessibile alla clientela c'erano delle cassette di pesce freschissimo che evidentemente il compare si riproponeva di mettere in vendita solo dopo aver smaltito il prodotto più vecchio.

E così mia madre era stata fatta accedere con una scusa nel retrobottega, aveva scelto i prodotti che le erano parsi convenienti e se ne era ritornata soddisfatta con la sua busta di pesce fresco.

La casa della zia che ci ospitava non distava più di cento metri dalla pescheria, un minuto si e no da fare a piedi, tempo comunque sufficiente affinché mia madre trovasse zia Antonietta che l'aspettava sulla porta di casa, con le mani ai fianchi e l'espressione ironica: *"ej vist k f'tnto'n cud fighj d Mastalùzz"*.

Aveva saputo com'era andata la vicenda in tempo reale pochi secondi dopo che si era verificata, quasi alla velocità della luce.

Era successo che una vicina di casa, anche lei in pescheria per fare la spesa, aveva notato e interpretato il fatto e rientrando immediatamente prima di mia madre si era premurata di riferire a zia Antonietta tutti i dettagli, forse anche aggiungendo qualcosa di suo a quanto era realmente accaduto.

Mia madre per quella stagione e per le stagioni

successive andando in pescheria si trovò sempre d'accordo con i suggerimenti del *cumpariéll* diventato rispettoso, cerimonioso e affidabile. La salutava sempre con un sorriso smagliante e qual-

che volta quando era impegnato a servire altri clienti diceva sottovoce con un ammiccamento girando orizzontalmente il dito indice della mano "*cummà Marije pass nu po'k chiù tard*" per inten-

dere che la parte migliore dei prodotti in vendita sarebbe stata esposta in un tempo successivo e che inoltre ci sarebbe stato anche modo per scambiare due chiacchiere sulle cose di famiglia.

La guerra ... ma la vita continua /1

Natale Patrone

Pensiamo ad un terreno incolto con ortica ed erbacce. Se lo osserviamo bene, spesso ci renderemo conto che c'è un fiore, magari anche un solo fiore. Potrebbe essere un papavero, una margherita bianca o gialla che nasce spontaneamente oppure un fiore pregiato, nato lì per caso per un seme portato dal vento e germogliato a seguito di una pioggia, magari inusuale per il posto. Ecco, così possiamo immaginare la guerra fonte di morti e distruzioni. Ma la vita continua, anche se la morte la fa da padrona. Abbiamo tanti esempi di generosità, di dimostrazione di altruismo, di disponibilità verso il prossimo e di amore, che appunto può essere sia di amore verso il prossimo o di amore tra un uomo e una donna. Anche in situazioni avverse può prendere forma una nuova vita. Insomma si continua a vivere e ad apprezzare i buoni sentimenti che nascono e fanno amare la vita in con-

testi a dir poco difficili. Riferirò di qualche mia testimonianza a seguito di notizie raccolte, che si riferiscono alla guerra o a fatti connessi alla guerra.

Posso raccontare di quando lavoravo negli uffici del Policlinico di Bari, quando nei primi anni '80 ho conosciuto una dipendente più o meno mia coetanea, che è stata concepita ed è nata in un campo di concentramento tedesco, a seguito dell'unione tra un militare italiano ivi internato (un Barese) e una donna dell'Europa orientale.

Sempre nel Policlinico, negli anni '90 mentre procedevo all'assunzione di una signora sui 35 anni, le chiesi, visto che parlava con marcato accento veneto, il motivo per il quale si era trasferita a Bari. Mi raccontò che la famiglia della madre viveva in Grecia, nelle isole Ionie, come tanti altri Veneti, seguendo una tradizione da generazioni, che si erano stabiliti lì per la circostanza che

quelle isole erano appartenute alla Repubblica di Venezia. Quando dopo la sconfitta dell'Italia tutti gli Italiani erano stati cacciati dalla Grecia, moltissimi finirono in un campo profughi di Bari e alcuni vi restarono per svariati anni. Alla fine la famiglia della madre si trasferì a Venezia, ma la madre aveva nel frattempo sposato un Barese; quindi lei a Bari aveva la famiglia del padre.

Da un servizio televisivo, ecco un altro esempio. Ho avuto modo di apprendere che in un'isoletta greca, causa la guerra, un farmacista non riusciva a far curare la giovane figlia gravemente malata, perché non c'erano medici. Prese così la decisione di rivolgersi ad un giovane ufficiale medico italiano che faceva parte delle truppe di occupazione il quale guarì la ragazza. I due giovani in seguito si sono poi fidanzati, sposati e trasferiti a Napoli.

Anziani e badanti

Lucio Mura

Da un anno mia moglie Antonella ed io abbiamo una badante per la gestione della nostra vita e siamo contenti. La nostra vita, per fortuna a casa nostra e non in una casa di riposo, si svolge ogni giorno sempre allo stesso modo, ma questa ripetitività non ci dispiace. Il tempo passa e se facciamo sempre le stesse cose va bene lo stesso.

La mattina le solite medicine somministrate da una collaboratrice e subito dopo una ricca colazione con pancarré, marmellata, yogurt e caffè latte. Segue l'igiene personale, una seduta di fisioterapia (non tutti i giorni), con esercizi

passivi per acquisire forza.

La badante va a fare la spesa quotidiana, avendo cura di comprare roba che piace a noi e nel contempo sana e genuina, con un occhio al prezzo.

Alle 12 si pranza con antipasto, secondo, (spesso pesce spinato), pane, vino e frutta appena sbucciata, per poi riposare fino alle 17:00.

Nel tardo pomeriggio qualche visita di familiari ed amici è gradita, per non rimanere fuori dal mondo. Per cena preferiamo mozzarella e insalata con delle varianti e quindi un po' di televisione non ci fa male. Alle 21:00 andiamo a letto,

dopo aver preso i farmaci controllati dalla badante.

Il tenore di vita in queste condizioni è sopportabile e non ci sentiamo abbandonati. Per fare la badante bisogna ispirare fiducia e seguire tutte le incombenze quotidiane come fare la spesa, pagare le bollette, ma soprattutto prendersi cura della persona che si assiste.

Questa mansione la si può fare eseguendo i vari compiti in modo meccanico e freddo o lasciandosi coinvolgere e considerandola anche una missione.

Ragazze fate figli ...

Nino Lopriore

Stavo pensando alle sollecitazioni che vengono rivolte ai giovani in merito al calo delle nascite.

"RAGAZZE FATE FIGLI"...

Certo, ai miei tempi era più facile mettere su famiglia. Esistevano ancora le Famiglie, quelle vere, quelle che potevano educare i figli al rispetto delle regole, del lavoro.

Noi, allora giovani, eravamo educati alle responsabilità, al rispetto degli impegni e alla fatica. La vita, che non ci regalava nulla, veniva

affrontata con impegno lavorativo e dignità.

Oggi, purtroppo, per poter entrare in un circuito lavorativo, è necessario avere lauree, master, fare esperienze... Forse dopo i 30, 35, 40 anni, si riesce ad avere un quasi decoroso trattamento economico, comunque insufficiente per assicurare agli eventuali figli un decoroso futuro. Se si aggiunge anche lo stress lavorativo e la carenza di appoggi, la frittata è servita..

Troppi lavori mal pagati, precariato dilagante, falsi buonismi che illudono troppi giovani. Certo che la nostra generazione non è esente da colpe e responsabilità.

Occorre una forte virata se si vuole invertire il calo delle nascite. Politiche diverse, maggior tutela della famiglia e meno sfruttamento. Fenomeno che, purtroppo, ha caratterizzato il mondo del lavoro da 30 anni ad oggi con il beneplacito della Politica, che ha illuso le persone.

N p'nzion

Filippo D'errico

La matin m'alz prest
 pur quann eja fest
 vech g'rann ches ches
 ma po ess p' fa la spes
 s'ccom stech alla spass
 m' fazz pur quatt pass.
 Nu cafe' pi' cumbagn
 na scappet `ncambagn
 nu zumb a u m'r'chet
 e qualche chjacch'rjet
 po' m'arr'tijr pi' bust chjen
 saggh i schel acchjen acchjen.
 P' pavor d' v'der'm vecchj
 no m' t'nmend cchiu' au specchj
 la pedd aggrappet
 e la facc tutta s'gnet
 i capidd ormaj bianch
 e u fiet che m' mangh
 i' cchjel semb appriss
 la pipi' semb cchiu' spiss.
 La l'n'dezz di muv'mend
 e i cos che no n'tengh a mend.
 So' n'z'r dut pur d' recchj
 m'avria mett l'apparecchj!
 Or e or sc'ttet sop u d'ven
 legg e scriv quedd che m' ven.
 Po' arriv che fej nojt
 ej ques mezzanott
 no n'g' send'n cchiu' r'mur
 attur'n a me eja tutt scur.
 M' vuless sci' a cuca'
 p' no sta' semb a p'nza'
 ma i p'n'zizr piggh'n u vol
 pur che la chep non vol.
 Penz ai cumbagn che stann "Addà"
 e quand angor m'atocch d' camba'
 penz ai guerr che fann dann
 e au munn che stej cangiann.
 Nat jur'n ej passet
 ij, m' send furt'net
 tutt i matin dich:
 "S'gnor, t' r'n'grazij
 pur gosc, meja fatt la "Grazij".

In pensione

La mattina mi alzo presto
 anche quando è festa
 vado girando per la casa
 ma poi esco a fare la spesa
 poiché non ho niente da fare
 faccio anche quattro passi.
 Un caffè con gli amici
 una scappata in campagna
 un salto al mercato
 e qualche chiacchierata
 poi rientro a casa con le buste piene
 salgo le scale piano piano.
 Per paura di vedermi vecchio
 non mi guardo più nello specchio:
 la pelle piena di rughe
 e la faccia tutta segnata
 i capelli ormai bianchi
 e il fiato che mi manca
 gli occhiali sempre a portata
 la pipì sempre più spesso.
 La lentezza di movimento
 e le coe che non ricordo
 sono diventato anche un po' sordo
 mi dovrei mettere l'apparecchio!
 Ore ed ore sdraiato sul divano
 leggo e scrivo ciò che voglio.
 Poi arriva la notte,
 è quasi mezzanotte.
 non si sentono più rumori
 attorno a me è tutto buio.
 Vorrei andare a coricarmi
 per non stare sempre a pensare
 ma i pensieri non li puoi bloccare
 vanno e vengono e ti fanno stancare.
 Penso agli amici che stanno nell'Aldilà
 e a quanto tempo mi tocca vivere,
 penso alle guerre che fanno danni
 e al mondo che sta cambiando.
 Un altro giorno è passato
 io mi sento fortunato.
 Tutte le mattine dico:
 "Signore, ti ringrazio
 pure oggi mi hai fatto la "Grazia".

Spigolature garganiche

L'arrivo a Vieste dell'Acquedotto Pugliese

a cura di Franco Ruggieri

Il 13 dicembre 2023 si è conclusa la presentazione della mostra fotografica "La Fontana racconta" riguardante la storia dell'Acquedotto Pugliese, iniziata con il Regio Decreto del 19 maggio 1896. Proprio l'ultimo giorno sono riuscito a trovare un po' di tempo per visitare la mostra.

Alla spicciolata sono arrivate diverse classi di studenti, dalle elementari alle superiori. Io ho deciso di abbinarmi al primo gruppo di scuola elementare, con visita guidata magistralmente da Francesca Stramacchia. A lei confidai che potevo raccontare ai ragazzi ciò che avvenne a Vieste il giorno dell'arrivo dell'acqua pubblica. Si è mostrata subito interessata e dopo la sua presentazione e spiegazione, alla fine, mi ha fatto cenno di intervenire. "Ebbene ragazzi vi racconto cosa successe a Vieste il giorno dell'arrivo dell'Acquedotto Pugliese". Vieste fu l'ultimo paese del Gargano a ricevere l'acqua nel lontano 1939.

Come successe per gli altri paesi anche a Vieste l'amministrazione comunale organizzò una bella cerimonia per l'apertura del primo rubinetto. Fu scelta la fontana più vicina al Municipio, quella all'inizio di Largo Pescheria, oggi Via Sante Naccarati, in pratica presso l'attuale Gelateria Tantimonaco (che oggi non esiste più).

Erano presenti tutte le autorità, le scolaresche e curiosi cittadini. Dopo il di-



scorso cerimoniale bisognava girare la manopola della fontana ed assaggiare l'acqua. Si diffuse una specie di diffidenza mista a timore, tanto che al comandante delle guardie venne l'idea di nominare assaggiatore della prima acqua Luigi Cota, soprannominato "U P'cciette". Luigi faceva mille mestieri per sbarcare il lunario e tra questi si annovera il banditore, il suonatore di piatti nella Banda musicale cittadina e il monatto.

Avete capito bene. *U P'cciette* durante l'epidemia di spagnola 1918-1920, essendo risultato immune al contagio, era stato destinato al trasporto dei malati al Lazzaretto ubicato sopra la ex-Cirio e da qui al cimitero quando si passava a miglior vita. Per questo, il comandante delle guardie aveva pensato, che essendo immune dalla spagnola, senz'altro non poteva essere contaminato dalla nuova acqua, che non arrivava dalla Fontana Vecchia bensì dal lontano fiume Sele. E così Luigi accettò. Nel silenzio più totale, prese una giara di alluminio, girò la manopola e

fece gorgogliare la prima acqua. La guardò di soppiatto e incominciò a bere. Il comandante chiese: "Lui, accom'ej l'acqu?" Luigi, tutto serio rispose: "Eja am'r, s'p d' c'mend e calc" (come tutte le cisterne dopo la costruzione). Tra l'ilarità della gente partì un lungo applauso atteso da millenni. La sete viestana era finita! Anche i ragazzi e le maestre hanno fatto un caloroso applauso. Però tenni a precisare che questo fatto vero è stato descritto da Mimmo Aliota in "Il mio paese". Io l'ho solo raccontato, per non dimenticare.

Per la cronaca:

Luigi Cota, infante era stato abbandonato a San Severo da una famiglia danarosa di Vieste. Da tutti conosciuto come "U P'cciette". Dal carattere arrogante, usava andare in giro con un fazzoletto rosso al collo e un tappo di birra a mò di collana, su cui era scritto: "Fatevi i cazzi vostri". Partecipò come comparsa nel film "Bianchi cavalli d'agosto".

Vetustà

Mai nata,
mai stanca,
mai tramontata.
Manifesta,
la sua saggezza, è
in un fiore.
Intensa,
come fragranza,
inebria l'Esistenza.
Sempre pronta,
la mano,
alla conoscenza.

Saverio Sciancalepore

E' venuta a mancare all'affetto del marito Michele Ferrarelli e delle figlie Patrizia e Pina la signora **Angela Rosiello**.

All'età di 91 anni ha lasciato questa vita terrena **Pasquale (Lillino) Masanotti**.

Allievo del maestro Cappiello, Lillino ha sempre coltivato questa sua passione, divenuta, poi, il suo lavoro. Presente in ogni manifestazione, ha fotogra-

Figure che scompaiono a cura di Lucio Mura

fato il suo paese e i suoi abitanti, tracciando gran parte della storia recente e formando un perfetto sodalizio con il suo collega Fiorenzo Piracci.

Persona per bene, disponibile, rispettosa.

Nell'articolo *Ritrattisti e Fotografi a Vieste*, in Logbook 56, Franco Ruggieri ha delineato la sua figura.

All'età di 75 anni è serenamente deceduto **Vincenzo Cariglia**. Ha fatto parte dell'Atletico Vieste, apprezzato per la sua velocità e grinta.

All'età di 99 anni è serenamente venuto a mancare **Tommaso Fabrizio**, detto **Manuc**. Con il fratello Matteo ha gestito, per moltissimi anni, il negozio e laboratorio di ferramenta in via Chirurgo Dell'Erba.

Ricordo di **Carlo Formigoni**

Regista Teatrale

Ostiglia (MN) 18.8.1933 – Savelletri (BR) 6.2.2024

Franco Ruggieri

Avevo conosciuto, senza saperlo, Carlo Formigoni negli anni '70 a Roma al Teatro Argentina in un'opera di Bertolt Brecht "L'anima buona di Sezuan" diretta da Giorgio Strehler, nel ruolo dell'acquaiolo. Me lo confermò lui stesso in uno dei tanti incontri culturali che si svolgevano a casa sua "La Torre della Mezzaluna". L'aveva acquistata negli anni '70 destinando la sua residenza a Vieste, per oltre venti anni.

Era il periodo in cui molti artisti e uomini di cultura sceglievano Vieste come luogo di meditazione e creazione. Vi compravano la casa e non solo per passarvi le vacanze. Così fecero Carlo Formigoni e Iva Hutchinson, zia acquisita di Giorgio Strehler.

Il teatro, per Carlo, non era una semplice passione, era la vita. Fu allievo di Bertolt Brecht alla Berliner Ensemble e poi in Italia dove diffuse la sua scuola. A lui si deve la creazione del Teatro Kismet di Milano, del Teatro del Sole a Bari, del Cerchio di Gesso a Foggia, del Cantinone a Vieste ed in ultimo il Teatro dei Trulli a Cisternino nel Salento, dove si trasferì a causa del caos turistico che stava invadendo Vieste. A Vieste però aveva seminato bene, in campo teatrale formando decine di giovani attori e, nella salvaguardia dell'ambiente, fondando la sezione del WWF Italia. Ricordo che la mia tessera me la portò lui da Bari nel dicembre del 1980. Fu



l'ispiratore dei primi progetti di protezione ambientale e possiamo affermare che nella Torre della Mezzaluna prese corpo l'idea di costituzione del Parco Nazionale del Gargano, istituito poi negli anni '90. Confesso che noi amici viestani abbiamo conosciuto una persona veramente speciale, di alto livello culturale e filosofico. Ciao Carlo.

Te ne sei andato in silenzio, in una triste giornata d'inverno, guardando il nostro amato mare.

La pace nascerà dal nulla

Angelo Passarelli

Era notte.
 Il Potere bussò alla mia porta.
 Aveva il volto coperto
 parlò con una lingua
 che non avevo mai sentito.
 La sua voce era suadente
 era bella il Potere.
 Mi sorrise
 il suo sorriso era ironico
 i suoi modi piacevoli.
 Diventai POTERE.
 Cambiò di sesso il Potere.
 Io non ero una donna.
 Si regalò un corpo
 invase il mio cervello.
 Poté correre come il vento
 saltare e ballare
 ridere e giocare
 poi però rubò al tempo
 giorni e giorni di silenzio.
 Il Potere intuì di essere Potere
 andò in montagna guardandosi intorno
 parlò alle piante
 Si vide poi riflesso in una pozza d'acqua
 pur se piena di fango
 e parlò a se stesso
 lanciò di colpo un urlo al cielo
 "Non voglio più essere POTERE"
 C'è la fame nel mondo
 C'è la miseria ovunque
 Arroganza e presunzione vanno a braccetto.
 I tiranni non si nascondono più
 Il potere si è riprodotto
 ora sono mille e mille
 poteri strisciano ovunque
 in tutti vivono poteri
 pur sempre diversi
 invisibili e sempre più subdoli
 Poteri con forme e colori diversi
 che mal si addicono a chi comanda.
 La speranza è dura da conquistare
 il potere non riuscirà mai a dominarla
 tornerà infine da sua madre
 solo allora nascerà la pace dal nulla.

L'angolo

Vincenzo Campobasso

al cielo grigio/ riscontro fan le mucche/
 a bivaccare.
 mi sfiora il volto/ una farfalla in volo/
 non sono un fiore.
 dopo la pioggia/ ecco di nuovo il sole/
 pur se non caldo.

DISAVVENTURA (senryu susseguenti):
 un ruzzolone/ le costole mi sento/
 indolenzite.
 giù per la china/ la morte in faccia
 vidi/ ad occhi aperti.

NOTTE SURREALE

Luccichio di stelle
 nella calotta
 profondamente azzurra
 refoli di vento
 dolce
 facevano danzare
 falde di candida neve
 intorno al suo sorriso
 casto - luminoso

Madre Terra

Come musica,
 silenziosa,
 è presente.
 Fragrante
 il soffio
 inebria l'arcano.
 Placida,
 energizzante,
 rinvigorisce l'esistenza.
 Nelle braccia,
 tutti,
 accoglie.
 Oh Santa Madre!
 Guida i tuoi figli
 all'amore.

Saverio Sciancalepore

Michele Scirpoli, il pescatore ecologico

Franco Ruggieri

Un giorno di fine gennaio, andando al lavoro, mi sono soffermato a guardare il panorama dalla spiaggia della Marina Piccola fino a San Francesco. Spettacolo meraviglioso come sempre! La mia attenzione però fu attratta da una scena particolare. Un signore con un rastrello in mano stava ripulendo pian piano quella che un tempo veniva chiamata la spiaggia della Pescheria. Ad un tratto, lascia il rastrello e va a controllare una canna da pesca che aveva fissato sulla battigia. Finito il controllo ritorna al rastrello e a riprendere l'opera di pulitura dell'arenile. Aveva ormai pulito quasi metà spiaggia e numerosi sacchi neri erano già pieni dei rifiuti raccolti: bottiglie di plastica, rami, alghe, brandelli di reti e tanti altri piccoli oggetti che non riuscivo a decifrare.

L'indomani la scena si ripete e questa volta la spiaggia era completamente pulita. Anche i sacchi neri erano stati portati via. Ma il rastrello era sempre lì vicino alla canna da pesca. E così tutte le mattine lo vedevo intento nella sua opera, un occhio alla canna da pesca e uno alla raccolta dei rifiuti che il mare aveva portato a riva

durante la nottata. Un giorno decido di incontrarlo e parlare della sua encomiabile azione ecologica. Vengo a sapere del suo nome e anche del motivo della sua iniziativa di volontario. Mi ha detto: "Non mi sentivo bene nel considerare che mi trovavo in un posto bellissimo, ma sporco allo stesso tempo. Anche d'inverno la spiaggia deve essere pulita, per chi la guarda e per chi ci vuole fare una passeggiata". A proposito delle passeggiate mi fa notare che oltre il 50% dei rifiuti raccolti erano rappresentati da escrementi di cani portati a spasso dai loro padroni. Non provengono da cani randagi perché non ne ha mai visti, ma da cani abituati a fare questo servizio, in compagnia dei loro padroni. Mi fa capire che non è corretto. "Se i rifiuti dei cani vanno raccolti per le strade è giusto che vadano raccolti anche sulla spiaggia. Ma qui non ho visto nessun padrone raccogliere gli escrementi".

Questo rilievo l'ho subito accomunato ad un mio pensiero che facevo la scorsa estate, quando vedevo cani accompagnati dai loro padroni fare bisogni alla Scialara, sulla spiaggia e nel mare. E mi chiedevo se fosse sanita-



riamente logico e corretto stare sulla stessa spiaggia e nel mare, persone e cani che liberamente facevano i loro bisogni senza che nessuno sollevasse una protesta. Va bene così? Oppure sono io che sto ragionando male?

Allo stesso tempo pensavo alla soluzione del problema. Vieste ha lunghissime spiagge, con vaste aree di arenili liberi.

Ritengo che l'amministrazione comunale debba individuare delle aree da destinare obbligatoriamente ed esclusivamente ai cani e ai loro padroni, gestendole sanitariamente secondo seri protocolli, onde evitare che sugli arenili frequentati dai bagnanti possano capitare aggressioni e contaminazioni batteriche. **Animal friendly sì, ma con regole rigorose!**

Ma torniamo a Michele Scirpoli, come minimo merita un Bravo da parte di tutta la popolazione. La spiaggia della Marina Piccola, tutta ripulita, è un altro spettacolo.

News in pillole

Nino Patrone

A dicembre scorso è stato aggiudicato l'appalto per la progettazione definitiva e la realizzazione di interventi nel tratto Vico del Gargano-Vieste della nuova SS 89 Garganica.

Trattasi di intervento strategico per lo sviluppo del nostro territorio, che, oltre a migliorare l'accessibilità ai centri abitati e alle aree turistiche della zona, riducendo i tempi di percorrenza, garantirà maggiore sicurezza stradale.

L'importo per lavori e servizi ammonta a 246.193.334,71 euro, più 10.695.211,65 euro per oneri relativi alla sicurezza.

Intanto i dirigenti della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio BAT e Foggia, assieme ai componenti della Commissione Nazionale VIA, la Regione Puglia e i rappresentanti di ANAS, hanno proceduto al sopralluogo per la verifica congiunta "in situ" del progetto di fattibilità tecnico economica.

Hanno inoltre analizzato i tratti critici del nuovo tracciato viario, valutando soluzioni alternative per coniugare l'efficienza ingegneristica con le esigenze di tutela paesaggistica ed ambientale.

Vieste si conferma come prima destinazione turistica in Puglia anche per il 2023, con un milione 960 mila 580 presenze. In totale un incremento notevole di stranieri, particolarmente nei mesi primaverili e autunnali. I dati sono stati resi noti, nel corso della conferenza stampa promossa dalla Regione Puglia, alla Bit di Milano.

Nel corso dell'anno la Puglia ha superato 16 milioni di presenze turistiche con un +4% sullo scorso anno ed un +8% di incremento degli arrivi.

C'è stato un incremento dei flussi stranieri, mentre ha tenuto bene il turismo nazionale, anche se c'è stata una crescita di viaggi di Italiani per es. verso l'Albania.

L'installazione artistica "Building Bridges – Costruendo Ponti" di Lorenzo Quinn ha lasciato la villetta di Marina Piccola.

Le enormi mani di gesso bianco erano giunte a Vieste lo scorso 8 giugno accompagnate dallo stesso artista.

Dal 18 Febbraio al 28 Aprile si svolge il XVIII Campionato Invernale di Vela d'Altura "Città di Manfredonia" Gargano Winter Race.

La sezione di Manfredonia della Lega Navale Italiana (sito web : www.regatedelgargano.it) (email: segreteria@regatedelgargano.it) è l'ente organizzatore in collaborazione con le sezioni di **Vieste** (vieste@leganavale.it), Peschici, Trani e Ischitella e la delegazione di Rodi Garganico. In particolare Vieste sarà interessata il 28 Aprile con la Regata costiera Rodi – Peschici – Vieste.

La cerimonia di premiazione della manifestazione si terrà domenica 6 Maggio presso la sede sportiva della LNI Manfredonia.

E' stata ricevuta dall'Arcivescovo di Matera Antonio G. Caiazzo una delegazione dell'Associazione Provinciale Diabetici (APD) nella città dei Sassi.

Il Presidente **Domenico Troia**, di origini viestane, ha illustrato l'esperienza associativa, evidenziando il rispetto di stile di vita adeguato e l'utilizzo di una giusta introduzione di zuccheri nella dieta mediterranea da associare a sport e movimento.

Finalmente!

Il Consiglio comunale, con delibera n. 27 dell'11 maggio 2023, ha approvato in via definitiva, il progetto di completamento della strada di piano di **via Spadolini**, nel tratto finale che la collega al lungomare Enrico Mattei, dichiarando la pubblica utilità dell'opera, (costo 213 mila euro).

Si tratta di una strada molto importante, che, dopo oltre quaranta anni,

ha visto l'inizio dei lavori proprio in questi giorni.

Attraverserà parte dell'area occupata dal camping Apeneste e parte del piazzale della stazione di servizio Esso, alleggerendo il carico veicolare sul percorso urbano del lungomare Enrico Mattei.

Si creerà, di fatto, una vera e propria circonvallazione della città, coinvolgendo, oltre a via Spa-

dolini, via Generale Dalla Chiesa, via Alessandro Manzoni.

In pratica un by-pass, che farà evitare l'attraversamento forzato del centro abitato, doterà il quartiere denominato "C1/Sud" di un accesso diretto agli insediamenti residenziali, commerciali e ricettivi e a quelli previsti dalla lottizzazione C2/Petto di prossima realizzazione.

LEGA NAVALE ITALIANA
Sezione di Vieste

COMUNE DI VIESTE

PUNTO D'ARTE CLUB
Ass. Culturale Vieste

10° Appuntamento di poesia in vernacolo e in italiano L'ORA DEI POETI...ERA ORA!
Serata di ascolto di poesia – 10^ Edizione Marzo 2024 -

REGOLAMENTO

- I poeti possono partecipare con una poesia in vernacolo o con una poesia in lingua italiana.
- La poesia in vernacolo dovrà avere la traduzione in lingua italiana.
- La poesia dovrà pervenire entro il 15 Febbraio 2024.
- Il componimento è a tema libero; ma, il tema può anche riguardare l'aspetto del proprio Paese, il mare, il bosco, le abitudini sociali.
- La partecipazione comporta un contributo spese di Euro 20,00 (Venti euro).
- I partecipanti dovranno spedire, la poesia, in 3 (tre) copie dattiloscritte con il proprio indirizzo mail, civico e numero telefonico.
- Il plico, contenente la poesia e il contributo, dovrà essere spedito al Maestro Saverio Sciancalepore Via Trieste,12 - 71019 VIESTE (FG). Oppure consegnato a mano allo stesso indirizzo tutte le sere dalle ore 17,30 alle ore 19,00, tranne il sabato e la domenica.
- La manifestazione si svolgerà nella Sede della Lega Navale Vieste in marzo c.a.
- È gradito un breve curriculum vitae.
- Ad ogni autore sarà comunicato, in tempo utile, il giorno e l'ora della manifestazione.
- I poeti partecipanti devono presenziare alla manifestazione in quanto saranno loro medesimi i lettori della propria poesia o possono indicare, pur essendo presenti, il lettore di propria fiducia.
- Ad ogni poeta sarà rilasciato un particolare attestato di partecipazione.

Per ulteriori informazioni telefonare al numero: -334/7341946.



Le ricette del pescatore

a cura di Lucio Mura

Zuppa di pesce con crostacei e molluschi

Ingredienti per 4 persone:

Pesce spada	4 tranci
Polpo	800g
Calamari	4
Gamberoni	8
Scampi	8
Cozze e vongole	800g
Pomodorini	400g
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo tritato	
Olio extravergine di oliva	q.b
Sale	poco
Pane bruschettato all'aglio	4 fette
Vino bianco secco	
	½ bicchiere

Preparazione:

1. In una casseruola lasciare imbiondire uno spicchio d'aglio nell'olio, aggiungere il polpo tagliato a cubettoni, soffriggere per un minuto e bagnare col vino bianco.
2. Continuare la cottura per circa 20 minuti a fiamma dolce, quindi aggiungere i pomodorini e lasciar cuocere altri 15 minuti, poi unire i calamari tagliati a rondelle e continuare la cottura per altri 10 minuti con casseruola coperta a fiamma bassa. Aggiungere un cucchiaino di acqua calda.
3. Aggiungere il pesce spada tagliato a tocchetti, gli scampi e i gamberoni. Lasciare andare per 2 minuti. In una padella versare 4 cucchiaini di olio e uno spicchio d'aglio, fare soffriggere per qualche istante e mettere i frutti di mare, coprire e lasciarli aprire, quindi trasferirli ancora caldi nella casseruola dove abbiamo cotto la zuppa.
4. Continuare la cottura per un minuto, aggiungendo 2 cucchiaini di acqua di cottura dei frutti di mare, precedentemente filtrata.
5. Impiattare in piatti fondi, spolverare con prezzemolo tritato e servire con pane bruschettato.

Spaghettoni con cozze ripiene alla viestana

Ingredienti per 4 persone:

Cozze	1 kg
Uova intere	3
Pecorino romano grattugiato	q.b.
Aglione	
Prezzemolo	
Passata di pomodoro	
Pane raffermo	1 fetta

Preparazione:

1. Lavare e raschiare bene la cozze, metterle in una padella a fuoco vivo e, non appena cominceranno a schiudersi, toglierle dal fuoco, conservando il liquido di cottura che hanno rilasciato.
2. In una ciotola preparare il ripieno con uova, formaggio, prezzemolo, aglio e pane ammorbidito e strizzato, ottenendo un composto sodo.
3. In una pentola soffriggere l'aglio con alcuni gambi di prezzemolo e aggiungere la passata, portare a cottura aggiungendo il liquido di cottura delle cozze tenuto da parte. Riempire le cozze una ad una con il composto, adagiarle nella passata e farle cuocere a fuoco bassissimo, in modo che il ripieno non fuoriesca.
4. Cuocere per meno di 20 minuti e servire con gli spaghettoni cotti al dente.

Caro cane, se il tuo padrone ti lascia sporcare i marciapiedi, le aiuole, le vetrine dei negozi, tu che sei intelligente tiralo altrove e obbligalo a portare con sé il necessario per il rispetto dell'ambiente.

Parchi nazionali più belli

secondo Holidu

Nino Patrone

Nato in Germania, a Monaco di Baviera nel 2014, Holidu è un motore di ricerca che confronta le offerte disponibili per case vacanze.

Recentemente ha raggruppati i parchi nazionali italiani e ordinati sulla base del numero di sentieri che ciascuno di essi contiene e del punteggio degli utenti di Google Map.

E' stata poi stilata una classifica generale che ha visto al primo posto dei parchi nazionali più belli il Parco nazionale dello Stelvio.

Il Parco nazionale del Gargano è al 13esimo posto su un totale di 25, nonché primo tra i parchi dell'Italia meridionale.

Quindi, come nelle classifiche dei migliori ospe-

dali, delle migliori università e delle migliori città per quel che concerne la vivibilità, anche per i parchi il Meridione è fanalino di coda.

Per fortuna il nostro Parco nazionale, con tutti i suoi problemi, si difende bene, grazie alla natura incontaminata, ai suoi sentieri, alla sua bellezza.

1. Parco nazionale dello Stelvio
2. Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna
3. Parco nazionale del Gran Paradiso
4. Parco nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano
5. Parco nazionale dei Monti Sibillini
6. Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga
7. Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise
8. Parco nazionale delle Cinque Terre
9. Parco nazionale del Golfo di Orosei e del Gennargentu
10. Parco nazionale della Maiella
11. Parco nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena
12. Parco nazionale delle Dolomiti Bellunesi
13. **Parco nazionale del Gargano**
14. Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni
15. Parco nazionale del Pollino
16. Parco nazionale della Sila
17. Parco nazionale della Val Grande
18. Parco nazionale dell'Isola di Pantelleria
19. Parco nazionale dell'Alta Murgia
20. Parco nazionale dell'Asinara
21. Parco nazionale del Circeo
22. Parco nazionale del Vesuvio
23. Parco nazionale dell'Arcipelago Toscano
24. Parco nazionale dell'Aspromonte
25. Parco nazionale dell'Appennino Lucano Val d'Agri Lagonegrese.