

new Punto di stella

mensile d'informazione del gargano



PIZZERIA - BAR - GELATERIA

Batèra
Hollywood

LISCIO • LATINI • SALSA
BACHATA • MERENGUE

INGRESSO
LIBERO



- **BAR**
- **GELATERIA**
- **PIZZERIA**
(CON FORNO A LEGNA)

Lit. PESCHICI - VIESTE Km.2
INFO: 380.4114537 - 348.7833941

APERTO

Una delle migliori "invenzioni" prodotte dai Viestani

A una delle migliori invenzioni che il nostro territorio - nel particolare la municipalità di Vieste - abbia prodotto negli ultimi tempi, abbiamo voluto dedicare l'intera copertina, un dipinto di Giuseppe Cali: "La morte di Draguth".

Ultimi per modo di dire, perché sono decenni che non assistiamo alla ideazione di un progetto (lo si desume dalla locandina, inutile descriverlo) capace di attivare "in pectoris" un circolo virtuoso di cui si può immaginare l'inizio e non concepire il modo in cui possa terminare, soprattutto sotto l'aspetto temporale. Ciò in quanto se dovesse prendere piede - e lo auguriamo vivamente ai realizzatori - fra 100 anni si continuerà a parlare dell'evento sviluppatosi a fine maggio.

Un po' come succede per il Palio di Siena o tutti gli altri Palii che altre aree votate al turismo, e non, hanno mantenuto vivi per quel richiamo che coniuga con irrisoria facilità il folklore alla storia. E chi ne ha perso l'abitudine - per pigrizia, poca lungimiranza, apatia, colpevole indifferenza... - si è visto costretto a riprenderli perché fortissimo è sul turista l'impatto delle rievocazioni che riportano all'oggi gli eventi del passato. Accadde per Bari,



il suo San Nicola e il corteo storico che richiamava spettatori a migliaia, abbandonato per troppo tempo, e ripreso anni fa per averne avvertito l'assenza sul piano economico e del recupero delle tradizioni, le quali, là dove

esistono - e chi non ne ha! - vanno curate, coccolate, tutelate, vezzeggiate.

Vieste la possiede: la strage del 1554, l'eccidio di tremila anime il cui sangue, dalla Chianca Amara, gocciolò fino al mare. L'ha lanciata sul mercato e ne scolpirà il nome nei cataloghi dei tour operators e almeno una volta nella vita ci sarà chi verrà mosso dalla curiosità e (ri)comincerà a frequentarne i luoghi, le spiagge, le "cantine", le "osterie", i "mangiari", le chiese, i vicoli, la civiltà, le tradizioni, "fissando" e cristallizzando la propria tradizione con rinnovati e puntuali incontri fatti di ritorni gratificanti all'insegna di quella cultura la cui fame non è mai saziata, e rendendo giustizia a un turismo veramente "sostenibile".

Permetteteci di chiosare col moto di un'anima che vede questo territorio bistrattato da oceaniche mancanze di umiltà, variegata pochezza politiche, animi interessati e circuiti da esecrando edonismo, dall'urgenza di godere subito e a tutti i costi, dal contingente e non dal preordinato, dall'aver e non dall'essere: "Sono questi gli eventi che ci fanno impazzire".

Che dire ancora: Vieste... ad majora!
piero giannini

unico
al mondo



Ururu
Sarara

Lasciati coccolare dal clima ideale.

DAIKIN

Il clima per la vita.



ESCLUSIVISTA DI ZONA

Piracci

Materiali per l'edilizia

Loc. Valle Castellana, Peschici T 0884 963016 www.edilartepiracci.com

Un giorno di giugno, nella Abazia sipontina di San Leonardo, succede qualcosa di strano

Il presidente dell'Associazione Culturale "Punto D'Arte Club" di Vieste, prof. Raffaele Pennelli, informa che è organizzata per domenica 21 giugno una escursione alla Abazia di San Leonardo di Manfredonia. Si potrà assistere al solstizio d'estate e visitare i reperti archeologici della Chiesa di Siponto. La quota di partecipazione è di euro 30,00 (pranzo compreso). Per maggiori informazioni, rivolgersi in Via Trieste, 12 - tel. 0884-70.52.75.

Ma cosa succede il 21 giugno all'interno dell'Abazia? Per spiegarlo occorre definire il vocabolo solstizio. Solstizio uguale "sol stat", cioè il sole si arresta dando l'impressione che la sua posizione allo zenith non cambi da un giorno all'altro. Solstizio, quindi, il giorno in cui le ore di luce sono di gran lunga superiori alle ore di buio. E tale fenomeno astronomico è strettamente legato al santuario di San Leonardo in Lama Volara (Manfredonia).

Nell'omonima Abazia sipontina, infatti, si verifica una congiuntura favorevole tra la data del "miracolo" e l'apparizione di un raggio di sole che, attraversando il piccolo rosone di una cupola, lo riflette sul pavimento del tempio (già dormitorio e ospedale per i pellegrini che andavano in Terrasanta



o da qui tornavano), al centro di due pilastri che sorreggono la navata centrale in prossimità del portale laterale. Congiuntura favorevole fino a un certo punto, in quanto il "miracolo" fu voluto. Affinché si verificasse con la dovuta precisione, quando si decise di edificare l'Abazia a cavallo fra l'11° e il 12° secolo, si abbinarono calcoli astronomici a calcoli architettonici. In genere, l'appuntamento ha inizio intorno alle 11 e termina verso le 12.30, ma costituisce anche una buona occasione per visitare una struttura che merita particolare attenzione. L'Abazia è sempre stata ammirata per la sua ricchezza derivante da un'architettura che si avvale di pietre dorate le quali assumono durante il periodo estivo una spazialità irreale. Numerosi archetti denunciano il motivo dominante del romanico dell'11° secolo e in questa cornice venne incastonato il portale prezioso e solenne.

Considerata una delle più importanti del Meridione d'Italia per le ricchezze e la vastità del suo territorio, la sua storia è scritta tutta nel Regesto di San Leonardo di Siponto, raccolta di atti di donazioni testamentarie fatte da privati cittadini. Fondata dai Canonici regolari di Sant'Agostino, nel 1261 venne concessa all'Ordine dei Cavalieri Teutonici.

Il "Certame" di Poesia a Peschici

Il Comune di Peschici, Assessorato alla Cultura, ha bandito il concorso "Sant'Elia Profeta: devozione, tradizioni, luoghi, memoria", prima edizione del Certame di Poesia. La partecipazione è gratuita. Per partecipare è necessario inviare al Comune di Peschici: 1. richiesta di partecipazione compilata in ogni sua parte (scaricabile da <http://www.puntodistella.it/public/file/periodici/modulo.pdf>); 2. una poesia sul tema del concorso in lingua italiana o dialetto peschiciano, con relativa traduzione in italiano, inedita e mai premiata né segnalata in altri concorsi. Le opere dovranno essere spedite entro il 22 giugno 2009 (come da timbro postale), in busta chiusa al seguente indirizzo: Segreteria del certame poetico - Assessorato alla Cultura - Comune di Peschici - 71010 Peschici (FG); la busta dovrà contenere una sola copia dell'opera, dattiloscritta, in forma anonima e con titolo. All'interno dovrà essere inserita un'altra busta, chiusa e contenente le generalità dell'autore (nome, cognome, indirizzo, data e luogo di nascita, recapito, telefono, titolo dell'opera); l'adesione al concorso implica la totale adesione a quanto previsto dalla legge sulla privacy n. 675/1996 e successive modificazioni e integrazioni.



La giuria assegnerà a proprio insindacabile giudizio premi in denaro ai primi tre rispettivamente di 500,00 - 300,00 - 200,00 euro. L'esito del concorso sarà comunicato tempestivamente agli autori delle opere vincitrici. La presenza degli Autori alla premiazione, che avrà luogo il 21 luglio 2009 in occasione delle festività in onore di S. Elia Profeta, è d'obbligo, pena la decadenza del premio in danaro. La partecipazione al concorso richiede l'adesione al presente Regolamento e comporta l'autorizzazione a un eventuale pubblicazione del testo, di cui il concorrente non può vantare alcun diritto. Info: Comune di Peschici - Ufficio Segreteria - 0884-96.40.18 (Anna De Nittis) - sito web: www.comune.peschici.fg.it
NB. La domanda di partecipazione è scaricabile seguendo il link <http://www.puntodistella.it/public/file/periodici/modulo.pdf>

Patto d'intesa tra le ProLoco di Cagnano, Monte e Orsara) al convegno **La Grotta di S. Michele tra arte e cultura**, organizzato dalla Pro Loco cagnanese in 2 serate. Nella prima: proiettato il corto "La Grotta di San Michele di Cagnano" delle prof. Dina Crisetti (nella foto) e dott.ssa Caracciolo (Asso. "Angeli" di Manfredonia). Ada Campione e Laura Carnevale (Dipartimento studi cristiani e classici Università di Bari) hanno illustrato

Convegno a Cagnano

origini, elementi caratteristici, diffusione del culto micaelico e presentato i risultati del progetto *Custas* con cui sono stati realizzati dvd, film di animazione, dossier e mostre foto.

Nella seconda: Antonio Guida e Maria Antonia Ferrante hanno analizzato le grotte di San Michele sotto l'aspetto archeologico, e la prof. Terlizzi ha illustrato il Progetto Proarcangelo Michele, inizio della collaborazione fra le ProLoco. "Dal convegno - ha concluso la Crisetti - tranne alcune conclusioni: investire sulla Grotta con scavi e restauro di affreschi; proteggere le stalagmiti, togliere le brutture, mostrare l'altare antico. Gli Enti devono fare la loro parte: la Grotta può diventare un autentico volano della economia".



Castel dell'Ovo visto dal Circolo Savoia.

Il cuoco viestano torna con onore dalla competizione "Chef emergente del Sud"

dove si è svolta l'annuale gara per eleggere il miglior chef emergente del Meridione nell'ambito della manifestazione "Cooking for wine", presenta uno scenario bellissimo. La competizione degli chef, alla quale partecipavano due garganici - Leonardo Vescera del "Capriccio" di Vieste (foto del titolo; ndr) e la lesinese Lucia Schiavone (foto sotto) - ha tenuto tutti col fiato sospeso fino all'ultima ricetta.

Ad aprire la gara Giampaolo Albanese del "Sogno Armonico" di Roccamonfina, seguito da Giuseppe Iannotti del "Kresios" di Castelvenere (vincitore della semifinale), e Agostino Iacobucci di "Casa Scuola" di Gragnano. A seguire la Puglia, con Lucia Schiavone, unica donna in gara, apprezzata moltissimo oltre che per i piatti, soprattutto per l'entusiasmo e la simpatia. Ma questa semifinale è stata vinta da Donato Episcopo del "Risorgimento" di Lecce sul viestano Vescera, bloccato nella sua corsa al titolo (foto sotto, la sua "panzanella").

Ultima manche, quella siciliana, molto equilibrata e appassionante. Elegantissimo Luca Cannizzaro della "Sirenetta" di Modica, più tradizionale Gianni Zichichi del "Nanni" di Erice, appassionato Giuseppe Costa del "Bavaglino" di Terrasini, che ha poi vinto manche e titolo finale. Peccato per Leonardo Vescera. Sarà per un'altra volta.

Giovane, sorridente, simpatico e bravo, il vincitore, siciliano, ha conquistato la giuria con la sua versione di pasta alle sarde sotto forma di raviolo. Chef di un ristorante appena aperto, ha alle spalle, un curriculum interessante (Cracco e Palazzo Sasso).

A seguire, si sono piazzati Giuseppe Iannotti e Donato Episcopo. E' la seconda volta che la Sicilia si aggiudica il premio, dopo l'exploit di Vincenzo Candiano, ora stella michelin, a quel tempo quasi sconosciuto. Tra i premi ricevuti citiamo la fornitura di acqua Filette e di pasta Baronina, la macchina sottovuoto Orved, il doppio magnum di Feudi, e altri ancora.

Folta la schiera dei giurati, del pubblico di amici e ristoratori presenti che hanno seguito non solo gli chef in gara, ma anche i numerosi artigiani del gusto presenti, venuti in particolare da tutto il Sud, compresi i pugliesi, presenti per la prima volta, insieme con calabresi e siciliani.

Intanto, lo chef emergente del Meridione anno 2008, il peschiciano Domenico Cilenti ha affrontato la seconda semifinale da cui uscirà il concorrente che si scontrerà col vincitore della prima (andata in onda venerdì scorso). Il fantasioso "manipolatore di prodotti tipici locali", proprietario dell'accorsato "Porta di Basso", nel cuore del Centro Storico peschiciano, riporterà tutta la propria abilità davanti alle telecamere di Mamma Rai nella fortunata trasmissione della ex Antonella Clerici. Il



pubblico "sovrano", chiamato al televoto, decreterà il vincitore fra lui e lo chef della campana Cetara. "Votandomi - afferma Cilenti - aiutate Peschici, l'intero Gargano, le nostre tradizionali ricette e i nostri prodotti". E a noi, questo slogan... ci piace!

LE CURIOSITA' IN GARA - Con questa curiosità, l'orobanca, che vi presentiamo nella foto sotto, una strana verdura del Salento, simile all'asparago selvatico ma più amara, si è aperta la prima giornata di CXW a Napoli nella splendida location del Circolo Savoia di fronte a Castel dell'Ovo. Vito Giannuzzi di Torre Maizza ha abbinato l'orobanca a un tonno marinato nella camomilla, confermando le sue qualità (ha solo 26 anni!). Poi è stata la volta di Baciotti, chef del Parker's Hotel con dei curiosi gamberi al miele in veste di rape rosse, di Pasquale Palamaro dell'Indaco del Regina Isabella con le sue curiose tagliatelle alla farina di ghianda, di Paolo Barrale di Marennà con il cubo fritto di agnello. Un momento dedicato all'Abruzzo con Daniele Zunica e Sabatino Lattanzi e i ravioli di pecora alla cottura, e Nicola Fossaceca col suo baccalà.

Gran finale con Diageo (rum Zacapa) sigari Davidoff.



Officina Meccanica

Olivieri Gianluca

a posto

La tua auto come nuova

Lungomare Europa, 35 Tel. & Fax: 0884.706349

Impianti GPL e Metano



BRC gas service

e-mail: olivierigian@tiscali.it
www.aposto.it

VIESTE (FG)

**PARTONO GLI
ECOINCENTIVI**

C'E' MANCATO POCO CHE LA MADONNA DI MERINO FINISSE AL LOUVRE

Quando il simulacro della Ss. Vergine Maria di

Scoperto, durante il restauro conservativo del simulacro di Santa Maria di Merino, il "marchio" di Napoleone Bonaparte. Indicava le opere d'arte da portare a Parigi come risarcimento del salasso della guerra

Merino - splendida scultura lignea di scuola napoletana del Seicento, ricavata da un tronco di tiglio - lasciò mesi orsono, sotto scorta, la Cattedrale di Vieste, città della quale è Patrona, per raggiungere i laboratori di restauro della Sovrintendenza di Bari in modo da poter avviare un intervento di tipo conservativo, e farvi rientro prima dei festeggiamenti di maggio 2009 in suo onore, fu la prima volta che ciò accadde.

Fin qui tutto nella conoscenza di ciascuno, nient'altro che cronaca passata. Non vogliamo quindi raccontarvi quanto sia stato efficace il lavoro dei tecnici e quanto abbia influito sulla "bellezza" della statua, oggi ricca di nuova luce avendo riacquisito i suoi colori originali, ma semplicemente anticiparvi che sulla stessa è stato rinvenuto un "sigillo napoleonico" (pare tuttavia che qualcuno già ne conoscesse l'esistenza, sicuramente frutto di una prima ispezione condotta per valutare lo stato di conservazione del simulacro).

La domanda che a questo punto affiora spontanea è: perché la presenza di tale sigillo e quale la sua funzione. Ebbene, apporre il proprio "marchio" - sulle opere d'arte in particolare modo - da parte del Grande Corso aveva un solo significato: i suoi "esperti" avevano messo gli occhi sull'opera e col sigillo ne attestavano il diritto di proprietà. E non solo: anche il "dovere" degli addetti a portarla via, di sicuro insieme a tante altre destinate a prendere la strada per Parigi.

A dimostrazione delle "ruberie" perpetrate dal Bonaparte, rivisitiamo quanto ebbe a scrivere Maria Anto-

nietta Macciocchi sul Corriere della Sera nel bicentenario della campagna italiana.

"Per celebrare le vittorie del generale in Italia, i parigini assisterono alla sfilata più sbalorditiva di cui si abbia memoria. Come trofei di guerra non sfilavano gli eserciti battuti o i soldati delle potenze sconfitte, i vinti in cate-

partiva dal quartiere di Austerlitz, a est di Parigi, e avanzava per chilometri, sboccando sul luogo consacrato delle feste rivoluzionarie: il Campo di Marte. (Il corteo) durò due giorni, il 27 e il 28 luglio 1798.

"Alla sua testa avanzavano su grandi carriaggi le due enormi statue del Nilo e del Tevere, rubate al Vaticano, seguite dai quattro cavalli

di bronzo di San Marco (Basilica di Venezia; ndr), non imballati, cosicché quei superbi destrieri sembravano come impennarsi sulla folla, trainati com'erano da alte piattaforme con rulli girevoli e ruote. Seguivano altri trofei. La "Trasfigurazione" di Raffaello, la "Madonna della vittoria" di Andrea Mantegna, la "Crocefissione di S. Pietro" di Guido Reni, "Le nozze di Cana" del Veronese, e le antiche statue greche e romane provenienti da Napoli e da Pompei".

Fin qui la Macciocchi, noi aggiungiamo che, con la seconda "calata" in Italia, i Francesi addobbarono un'intera ala del Louvre! Ecco dunque il significato del sigillo napoleonico sull'opera d'arte che oggi, per mera fortuna, i Viestani possono ancora ammirare e venerare. Infatti, "l'operazione" non andò a buon fine per alcune "avversità politiche".

Ma non finisce qui, perché quanto stiamo riportando è giusto un "assaggio". A breve saremo in grado di informare i nostri lettori - e in modo particolareggiato - sui vari "come", "quando" e "perché" che certamente vengono in mente leggendo questa (ri)scoperta del "brand Napoleone" sulla splendida statua di Santa Maria di Merino.

gabriele draicchio



ne, né i cannoni e i mortai conquistati al nemico, bensì opere d'arte sublimi, frutto della razza che, con una campagna militare fulminea e geniale, Napoleone riportava in Francia, a risarcimento del salasso della guerra, secondo l'ordine impartitogli dal Direttorio. Una folla tanto attonita quanto sterminata - continua la Macciocchi - si era ritrovata nelle strade per ammi-

Bandiera Blu a Rodi Gco, per il 2° anno consecutivo. Auguri! Nulla a Mattinata, che pure possiede tutto per ottenerla. Perché? Da amante del mare, soprattutto da grande estimatrice della nostra costa, ogni anno aspetto la cartina Fee. Ogni anno però, la sua lettura mi delude al punto da non considerarla più una fonte attendibile per la ricerca di un mare limpido e incontaminato. Nell'immaginario collettivo una località insignita della Bandiera Blu dovrebbe essere famosa per il blu del suo mare. Ma da qualche anno in qua, e questo in particolare, Bandiera Blu non significa mare naturalmente pulito, ma spiaggia estremamente attrezzata, migliaia di servizi superflui, depuratori atti a "disinfettare" il mare. Perché allora non assegnarla a piscine e parchi acquatici a tema?

Dando un'occhiata alla cartina 2009 vien quasi da ridere. Sembra che alle regioni con un mare veramente bello abbiano dato il contentino premiandone qualche località. Per essere un'amante della Puglia, una "puella Apuliae" quanto Federico II era "puer", portare a paragone le spiagge della mia regione, rischierebbe di farmi considerare di parte. Prenderò allora in esame un'altra regione, famosa per l'eccezionalità del suo mare: la variopinta Sardegna.

Guardando la cartina Fee, si nota

"Bandiere Blu": ma... di quale blu si tratta?



amaramente che tale perla mediterranea ha ricevuto solo 2 bandiere blu, guarda caso in due delle località più turistiche e meno autentiche dell'isola. E tutte le spettacolari baie delle altre paradisiache province sarde? E le oasi naturalistiche di Punta Coda Cavallo, Penisola di Sinis, Asinara, per citarne solo alcune? Eggià, dimenticavo: si tratta di litorali selvaggi, preziosi, autentici, ricchi di flora e fauna mediterranea, dove il verde del mare si sbizzarrisce in molteplici sfumature. Cosa sono questi semplici e inutili dettagli per meritarsi una bandiera blu? Nulla!

Di blu il riconoscimento conserva solo il nome, ormai! I criteri fondamentali per vantarli sono altri. Le spiagge di

Bellaria e Rimini, con l'acqua torbida come uno stagno ma servizi utili (baby sitter per genitori in vacanza) o inutili (area fitness negli stabilimenti) meritano il titolo! E Bandiere blu si meritano Forte dei Marmi e Viareggio, col mare grigio come un topo morto e la sabbia color catrame. E sapete perché? Perché poter dormire su un materasso sotto il sole o spendere una media di € 55 al giorno per uno sdraio o un lettino, rende il posto 10mila volte più interessante che una spiaggia selvaggia dalle acque incontaminate. Mi spiace, ma non posso credere che Viareggio, Rimini abbiano acque meno inquinate della Sardegna. Non posso credere che qui o nel Sud Italia siano presenti meno batteri che nei litorali romagnoli. Se la potenza dei depuratori supera quella delle correnti, allora dovrebbero essere premiati i depuratori non il blu del mare, no?

La sola cosa che mi rallegra è sapere che, secondo tali squallidi criteri, l'Italia si trovi solamente al quinto posto nel Mediterraneo. Se località premiate in Italia e all'estero sono del calibro delle citate, allora posso essere felice che le mie preferite non godano di bandierine. Solo mi rattrista che continuino a portare un colore che non è il loro e avere il coraggio di chiamarsi "blu", che si sposa male con le cupe acque premiate.

Isabella osnago gadda

Un'alternativa golosa

Borgo Antico...

dove la tradizione è di casa. PIZZA ma anche dell'ottima cucina.

Qualcuno mi ha detto: "non andare al Borgo Antico, è una classica pizzeria!", la sorpresa è stata ritrovarmi in un tipico ristorante Viestano dove, oltre a delle buone pizze, vengono offerti classici piatti legati alla tradizione pugliese che spesso sono stati troppo elaborati dagli chef locali. Luca, il titolare nonché insegnante presso la Scuola Italiana Pizzaioli, mi ha accolto con giovialità spiegandomi che nella sua semplice, ma nel contempo raffinata struttura, non cerca un target di clientela ma accoglie sia gli amanti

della ristorazione di nicchia sia gli appassionati della pizza.

Lo staff della cucina è magistralmente diretto dallo chef Giacomo che, con molta modestia, si vanta di proporre piatti semplici in grado di risaltare il gusto degli ingredienti che li compongono. Le sue ricette sono tradizionali ma ocalgono con sobrietà la carne e il pesce, rigorosamente di giornata, un fattore importante per determinare la qualità del ristorante. La sua è sicuramente una cucina classica convinto che mousse o salse particolari dal gusto eccessivamente deciso non rappresentino la "condicio sine qua non" si realizzi la bontà di un piatto.

La carta del menù è solare proprio come la location, le colorate immagini delle 18 pizze realizzate direttamente da Luca, sono un'at-

tima alternativa ai classici della ristorazione. Il servizio appare subito non improvvisato ma attento alle richieste del cliente. Con gli antipasti, quella che potrebbe sembrare una semplice insalata di polipo, si rivela un'esplosione di sapore grazie al taglio a "tocchetti" del mollusco; raffinata la presentazione dei gamberi con striscioline di polpa di limone dal gusto

astringente. Giacomo mi prepara quindi dei tortelli con ripieno di cime di rapa accompagnati da vongole e pachino fresco, impiattati in modo sublime con qualche goccia di pesto che fa da coreografia, si fanno riconoscere come una rivisitazione delle orecchiette alle cime di rapa con la variante che il fiore di questo ortaggio spadroneggia nel ripieno. A seguire la "Cocottina", una ciotola in terracotta in cui, sotto la gratinatura del formaggio, si intravedono gamberi zucchine e pomodorini. Anche se inusuale, l'accostamento crostacei e formaggio è molto delicato. Il Borgo Antico è una classica realtà della ristorazione Viestana in cui poter ammirare un bellissimo panorama dalla terrazza vista mare con la certezza di non rimanere a stomaco vuoto.



TRATTORIA PIZZERIA

piatti tipici locali

con forno a legna

Via C. Battisti, 11 - VIESTE - Tel. 0884.701377 - www.borgoanticovieste.it

La dottoressa di Monte che studia per salvarci



Se non si morirà più d'infarto lo si dovrà anche a una "eccellenza" del nostro territorio. Ma il Gargano è entrato già nella storia della medicina per merito di una giovanissima scienziata

Prevenire gli infarti? Da oggi si può. "Ci sono voluti venti anni di ricerche ma finalmente ce l'abbiamo fatta: abbiamo scoperto i geni che predispongono l'individuo ad avere l'infarto". È l'annuncio del professor Diego Ardisino (foto grande; ndr), direttore della Struttura complessa di Cardiologia dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Parma e docente di Semeiotica cardiovascolare presso l'Università degli Studi di Pavia.

L'annuncio ha fatto il giro del mondo. Per il Gargano è motivo di orgoglio. Perché? Semplice! Nell'équipe del professor Diego Ardisino troviamo la giovanissima dottoressa di Monte Sant'Angelo, Maria Francesca Notarangelo (alla sinistra del professore e nella foto piccola; ndr). La vera ricchezza del Sud Italia: il capitale umano, "the intangible". Capitali di valore inestimabile che ogni anno abbandonano la loro terra, il Meridione, per emigrare al Nord.

Quel Nord che parla di federalismo fiscale, che parla di ricchezza prodotta solo oltre-Po. Quella ricchezza frutto in realtà, per buona parte, della manodopera e soprattutto delle idee e delle competenze acquisite dai giovani meridionali.

Come l'esempio di Maria Francesca Notarangelo, nominata dal Rettore dell'Università di Parma migliore studentessa del corso di laurea in Medicina e Chirurgia. Maria Francesca è stata complice di "una svolta epocale".

Anche col suo lavoro, da oggi è possibile capire con un semplice test quali soggetti siano a rischio. "I test sono già disponibili, e sono affidabili per predire il rischio individuale di andare incontro a un infarto - dice il dottor Ardisino. - Questo eccezionale risultato è il frutto di uno sforzo lunghissimo che ha avuto non pochi momenti di frustrazione e delusione, ma la sua importanza da un punto di vista medico e scientifico è di prim'ordine e ci premia di quanto profuso".

"Gli sviluppi di questa scoperta - continua il professore - ci porteranno nel giro di due o tre anni al massimo, a mettere a punto strategie terapeutiche per correggere questo difetto genetico nelle persone che ne sono portatrici. A



quel punto potremo dire di aver fatto compiere una svolta epocale al trattamento delle malattie cardiache più gravi".

Il corso di studi di Maria Francesca si è svolto a Monte Sant'Angelo, dove si è diplomata in soli quattro anni al Liceo Classico col massimo dei voti, per poi trasferirsi a Parma, dove si è laureata in Medicina e Chirurgia con una votazione di 110 e lode, e bacio accademico. Una risorsa di valore altissimo "consegnata" ormai alla città di Parma: ha comprato casa lì e sta ultimando gli studi per la laurea specialistica in Chirurgia.

Un genio sin da ragazzina: nei primi anni delle superiori partecipò come relatrice a una conferenza organizzata dal Ministero della Salute il 1999. "È sempre stata una ragazza iperattiva - afferma l'Attacco papà Matteo, con compiacimento. - Quando andò all'Università era ancora minorenni. Ha sempre riempito il nostro cuore di grandi soddisfazioni". La giovane e promettente dottoressa fondò e guidò il giornalino della scuola media Vincenzo Amicarelli "Dalla A alla Z". Stesso discorso per il mensile di problematiche psichiatriche, "Voci", fondato a Monte Sant'Angelo sempre da lei. Una ragazza di grande sensibilità, che ama porre al centro della pratica medica "la persona", nella sua dignità e nella sua umanità.

domenico prencipe
(ildiarimontanaro.it)

Wikipedia su Vico del Gargano: "Paese soprattutto agricolo-turistico. Il turismo si sviluppa essenzialmente nei mesi estivi, ma per varietà di offerte si propone per l'intero anno". Quasi a farlo apposta la definizione apre discussioni sullo sviluppo turistico durante l'anno, non solo nei periodi estivi.

Il turismo è una risorsa fondamentale per lo sviluppo economico e occupazionale pugliese, specie garganico, oltre che principale voce di bilancio italiana. La tendenza di turisti italiani e stranieri è focalizzare l'interesse esclusivamente sul prodotto mare, quindi risulta indispensabile attuare politiche di destagionalizzazione dei flussi. E destagionalizzare significa diversificare l'offerta, creare e al tempo differenziare il marchio turistico, sfruttando le potenzialità di una terra capace di proporsi in Italia e fuori con varietà di prodotti alllettante: dalle città d'arte

Vico: di tutto di più



al mare, dall'agriturismo alla enogastronomia, dalle terme allo sport, con peculiarità differenti secondo la zona.

Occorre realizzare concrete iniziative a supporto di vari settori: turismo culturale, enogastronomico, congressuale, sportivo, religioso, termale, legato a eventi e spettacolo. Proprio questo è interessato dal progetto del 1° Festival Internazionale, la cui mission è promuovere il territorio e destagionalizza-

re il turismo generando incoming specie dall'Est europeo e aprendo di fatto la stagione turistica con largo anticipo rispetto al passato.

L'obiettivo, definito da subito, è portare la manifestazione alla prima decade di maggio per consentire agli operatori turistici programmazione, diversificazione dell'offerta e tariffazione delle strutture, sviluppando meccanismi occupazionali in una fase poco felice per l'economia. Il sistema-eventi (tra cui il Festival), costituisce motivo di spostamento di masse in periodi predefiniti quindi, proprio per far fronte a tali eventi, andrà progressivamente eliminato il gap della distanza dalle aree produttive provinciali (Foggia e

grandi centri) potenziando collegamenti, infrastrutture e trasporti. Un appello a un lavoro che andrà svolto in sinergia fra istituzioni, associazioni di categoria, operatori turistici, seguendo il motto "l'unione fa la forza".

Leonardo Scirpoli

Tempo di elezioni: tempo del "di tutto, di più..." E come pensare che il "Trio delle Meraviglie" (Angelicchio-Di Monte-Lauriola) se ne sarebbe astenuto? Chi se lo concede sbaglia. Andate sul nostro sito e nel Video c'è la riprova! Uno degli ultimi - inventato di sana pianta dai tre "vichesi terribili" - "Ti voterò perché", su base musicale della ramazzottiana "Ti sposerò perché", offrirà ampia dimostrazione di quanto sia nelle possibilità e nelle corde dello straordinario idioma vichese) consigliare con estrema ironia le modalità per affrontare le prossime elezioni. Gianni Angelicchio, che per intero tradisce nella modulazione dell'intonazione lo sconforto del potenziale elettore, ha curato la parte testuale, vocale e iconografica, Leonardo di Monte la musicale (vorremmo proprio vederle le facce di questi due marpioni!) e chi s'è preso il merito di tutto? Il solito Michele Lauriola! Ci verrebbe di aggiungere una sorta di "chiosa", ma la evitiamo perché gli vogliamo "trooooooppo bene"! E adesso a voi, divertitevi.

HiFi Center Mancuso

vodafone
ONE

Telefonia

Video

Audio

TV

Via Cavour 8/10
71019 VIESTE (FG)

Tel. 0884.708629 - Fax 0884.707377 • hificentervieste@tiscali.it



per connetterti
...ovunque!

ITINERARI ENOGASTRONOMICI

Benvenuti all'interno della nuova rubrica "Gargano - Gourmet", curata da Ilario Alberto Capraro.

Naturalmente non possiamo che partire con un "grazie!" all'Associazione Culturale "Punto di Stella" la quale ancora una volta offre la possibilità di aprire nuove finestre e nuovi orizzonti.

"Gargano-Gourmet" sarà il vostro punto di riferimento per interessanti esperienze enogastronomiche e cercherà di coinvolgervi il più possibile attraverso cronache fotografiche, interviste ai più prestigiosi professionisti del nostro settore turistico in particolar modo attraverso il coinvolgimento dei giovani emergenti del territorio garganico. In questo nuovo viaggio, a farvi da guida, saremo in tanti appassionati del settore, tecnici esperti e tanti amici pronti a partire dagli antipodi della storia enogastronomica per arrivare fino ai giorni nostri e, perché no, cercando d'imparare insieme a bere e mangiare con stile, raffinatezza e cultura come dei veri "gourmet". Ed è proprio dalla cultura che partiremo in questo emozionante itinerario. Il "turismo": come e dove nasce?

L'epoca dei grandi viaggi incominciò con le prime esplorazioni del 15° secolo (leggi la scoperta dell'America), ma il viaggio, come lo intendiamo oggi, si diffuse lungo il corso del 700 all'epoca del Grand Tour, quando giovani aristocratici, per lo più inglesi, iniziarono a intraprendere lunghi trasferimenti "di piacere" restando fuori dalle proprie abitazioni più di due giorni. Iniziò così la necessità di dover alloggiare in locali dove, con l'offerta di piccoli alloggi ci fosse la possibilità di mangiare un pasto caldo.

Nacquero così le "taverne", frequentate da mercanti e fuorilegge molto

spesso accompagnati da propri mezzi, in genere cavalli, pertanto maleodoranti e sporche, a volte anche molto pericolose. Lo spostarsi sempre più frequente per viaggi di piacere e per gente soprattutto altolocata, diede inizio a una nuova attività che, col passare di pochi secoli, è diventata una vera e propria "industria del turismo". E' nel nuovo sistema di "vivere la vita" che nascono figure sempre più professionali e internazionali: lo chef di cucina, il maitre d'hotel, il barman, il sommelier... preparati a soddisfare le esigenze di clienti sempre più pretenziosi.

Il Gargano, al contrario della restante costa adriatica, vede nascere il turismo subito dopo la seconda guerra mondiale, anche se abbiamo tracce di visitatori italiani e stranieri già da molti decenni prima, e l'autentica industria



del turismo prenderà il volo negli Anni Sessanta col sorgere delle prime strutture turistiche. I primi del 900, infatti, l'attuale Hotel Sole di San Menaio, già "Bellariva", venne eretto con la funzione di residenza d'accoglienza del re d'Italia in visita sul Gargano per un lieto evento: il battesimo dell'ultima nata della famiglia vichese Della Bella. L'Hotel Gusmay (1953), ideato dall'architetto Marcello D'Olive, il cui plastico è esposto al Museo d'Arte Moderna di New York, venne completato senza nemmeno disporre di una strada in grado di poterlo raggiungere (arriverà il 1967, con l'insediamento del complesso turistico di "Pugnochiuso" operato dall'Eni-Ente Nazionale Idrocarburi di Enrico Mattei), per poi partire col vero e proprio boom della



attività turistica e diventare uno dei settori economici trainanti dell'intera provincia di Foggia.

Di pari passo col turismo di mare, si assiste intanto alla crescita del turismo religioso. Con gli Anni Ottanta, infatti, si apre un periodo di grande dinamismo: d'allora a oggi le presenze turistiche, in continua impetuosa espansione, sono passate da uno a quattro milioni

di presenze. Come assicurare allora il decollo della industria balneare e religiosa? Innanzitutto con una larga gamma di servizi alberghieri (dall'hotel di lusso alla modesta pensione a gestione familiare, dai ristoranti sul mare alle cantine nei centri storici) e dietro tutto ciò gli attori protagonisti di questo meraviglioso "cinema": i nostri professionisti, gli stessi che scopriremo nel nostro lungo viaggio con Gargano-Gourmet.

Ovviamente, a fare da cornice a tale meravigliosa e inaspettata iniziativa, ci saranno gli innumerevoli locali dislocati negli scenari mozzafiato che solo il Gargano può regalarci.

ilario alberto capraro

Nel prossimo numero:

Istituto alberghiero "E. Mattei"

Solo i professionisti in divisa come militari?

Limoncino o limoncello, pugliese o campano?

Come riconoscere un pesce fresco da uno surgelato?

**Tecnico Servizi della Ristorazione - European Association of Hotel and Tourism Schools*



Domenico S. Antonacci



**cattedrali d
cascate di**

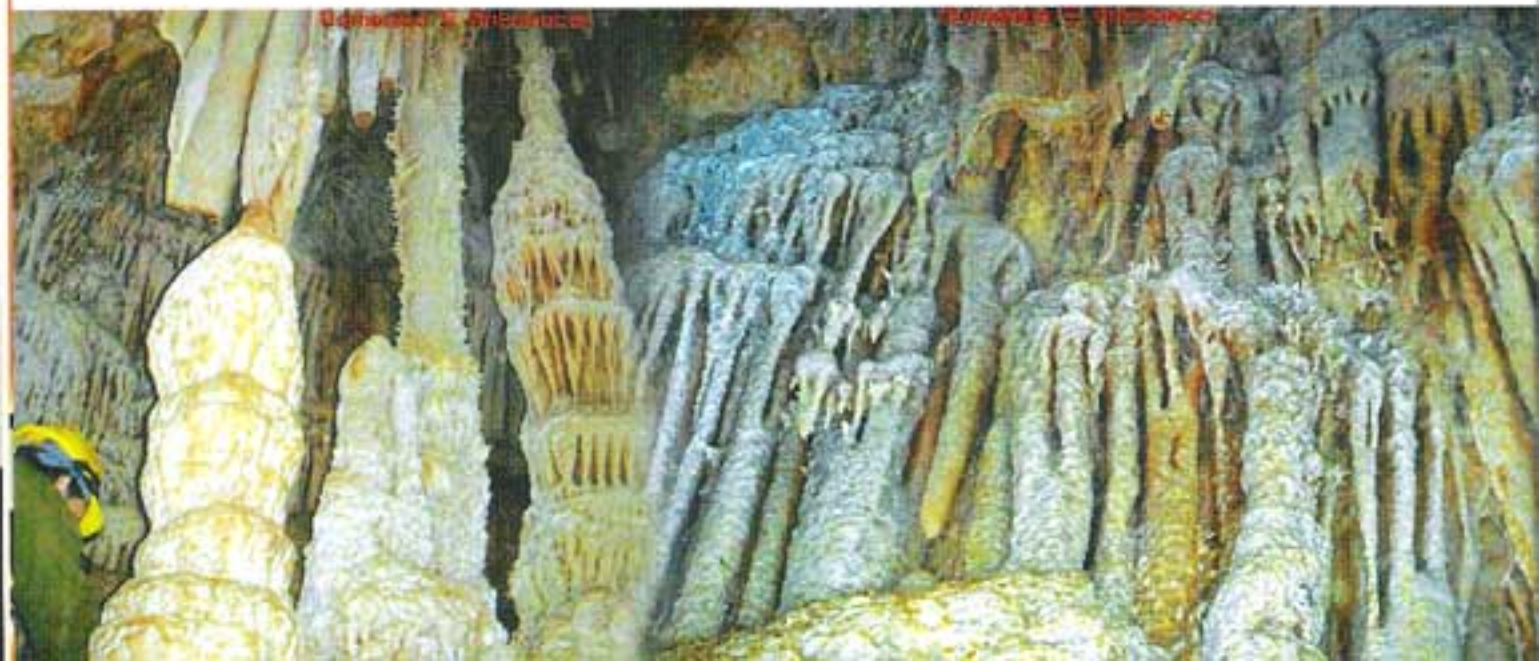
Domenico S. P.



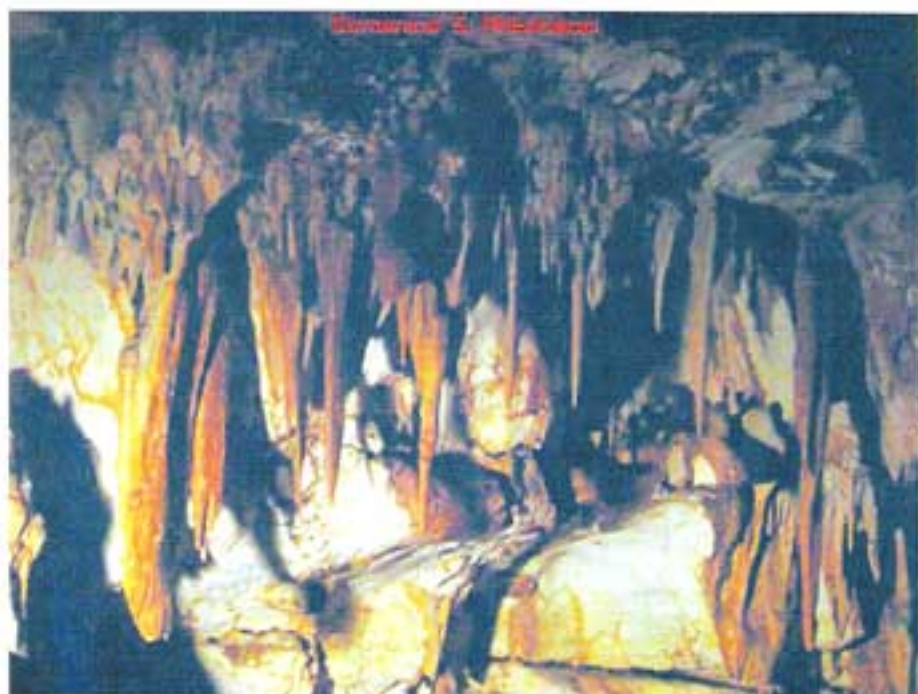
GROTTA DI PIAN DELLA MACINA A SAN NICANDRO GARGANICO

Domenico S. Antonacci

Domenico S. Antonacci

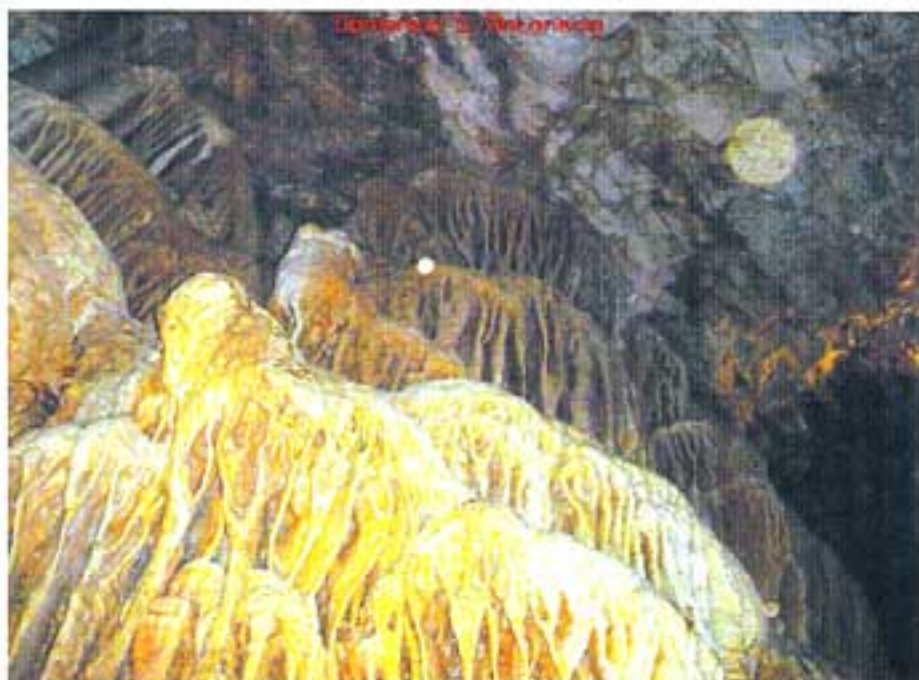


'i roccia e alabastro



Una gabbia metallica protegge l'entrata. Superatala, si attraversano circa 30 mt. di galleria che giunge in un'ampia sala di stupende concrezioni stalatto-stalagmitiche di considerevoli dimensioni (colonne, formazioni a medusa e drappi) che scende per circa 15 mt. e termina con un piccolo ambiente ricco di concrezioni d'incomparabile bellezza per purezza e tipologia: eccentriche (stalattiti orizzontali, effetto di correnti d'aria) e coralloidi. Evitiamo di darne la collocazione a evitare... sorprese.

Domenico Sergio Antonacci,
accompagnato dal
gruppo speleologico
"Argod" di Andrea
Grana e Giovanni
Barrella
(www.speleomontenero.net), ci ha fatto
"dono" di queste
splendide istantanee
che non lasciano nulla
alla fantasia
I "giochi" dell'acqua,
uniti alla composizione
chimica del calcare,
non hanno eguali in
natura.



Dalla Puglia... si vola!



- Info e Prenotazioni: 899 500 060 (numero e tariffazione speciale).

Poi c'è **SkyBridge**: Foggia-Roma Fiumicino dall'8 giugno doppio volo giornaliero operato con Embraer120 da 30 posti. Costi da 70 a 130 euro in base ai tempi di prenotazione. Visita skybridgeairops.com/. E la nuova compagnia

semburgo 15.05 > 17.15 (giovedì) e 13.25 > 15.35 (domenica); Lussemburgo > Bari 12.20 > 14.25 (giovedì) e 10.40 > 12.45 (domenica). Info: luxair.lu o alla propria agenzia viaggi di fiducia!

Air Italy e **Tuifly** si accodano con voli Bari-Olbia, la prima, da fine giugno, tutti i giorni (ricordando i collegamenti da Bari e Brindisi verso Verona, info e prenotazioni: airitaly.it) e con fantastici sconti la seconda a partire da 29 euro su tutti i voli da Bari e Brindisi, per Monaco, Memmingen, Colonia e Stoccarda (info su rotte e orari: tuifly.com oppure 199 192 692).

Chiudiamo con le grandi compagnie. **Iberia**: nuovo collegamento Bari-Madrid, dal 5 maggio (operati da Air Nostrum), 2 volte a settimana (martedì e sabato). Info e prenotazioni: iberia.com/. **British Airways**: riprende il Bari-Londra Gatwick con due frequenze settimanali (giovedì e sabato) cui se ne aggiungerà una terza al martedì da giugno ad agosto (info e prenotazioni: britishairways.com).

Non resta che augurare buon viaggio segnalando che nel sito Aeroporti di Puglia si possono consultare gli orari stagionali.

Puglia sempre più **MyAir**: da Bari a Istanbul, tariffe a partire da 66 euro, e Catania (dal 9 giugno) a partire da 50 euro. Poi da Brindisi a Vienna (dal 1° giugno) a partire da 80 euro, e Monaco (dal 7 giugno) a partire da 50 euro. E passiamo a Foggia, con voli verso Bergamo, dal prossimo 15 giugno. Palermo (dal 16 giugno) che da tre frequenze settimanali diventano quattro, e Ginevra, tariffe a partire da 69 euro. Sono tutte di solo andata, con tasse e supplementi inclusi, soggette a specifiche condizioni e disponibilità posti (escluse dalla promozione le "MyFlex". Per conoscere i collegamenti Myair dalla Puglia: myair.com

Germania, con voli da Bari a Düsseldorf e Basilea, dal 21 maggio, operativi lunedì e giovedì. Prezzi di lancio da 59 euro a tratta tasse incluse. Info: +49 1805 737 100 (flygermania.de).

Passiamo a **Ryanair**. Dal 5 giugno la compagnia irlandese collegherà Bari ad Alghero con 2 frequenze settimanali (lunedì e venerdì) da 28 euro a tratta tasse incluse. Da Brindisi si potrà raggiungere dal 4 giugno direttamente Bruxelles-Charleroi. I collegamenti sul sito ryanair.com. **LuxAir** collegherà Bari-Lussemburgo dal 12 luglio giovedì e domenica. Tariffe a partire da 191 euro (andata e ritorno incluso tasse). Di seguito date e giornate: Bari > Lus-



Porticello VILLAGGI TURISTICI

www.porticello.com - Tel 0884.706125

RENT SERVICE
NOLEGGIO E VENDITA AUTO-MOTO

www.rentservices.it - info@rentservice.it

AUTONOLEGGIO

AVIS

We try harder.

NOLEGGIO
SCOOTER

Via Gen. della Chiera, 6 - 71019 Vieste FG Tel/Fax 0884-707611

OFFERTA € 49,00
OCCHIALI DA VISTA COMPLETI DI LENTI

OTTICA
Michele Jervolino

OPTOMETRIA LENTI A CONTATTO

VALENTINO

ARMANI

PRADA

PRADA

PRADA

Corso Garibaldi, 16 - Tel. 0884.962652 - PESCHICI
Via S. Maria di Merito, 56 - Tel. 0884.702436 - VIESTE

www.otticajervolino.it

A SAN GIOVANNI ROTONDO: ASPETTANDO... RATZINGER

Entra nel vivo l'organizzazione dell'accoglienza dei pellegrini a San Giovanni Rotondo per la Visita Apostolica di Benedetto XVI il 21 giugno prossimo. A garantire un accesso ordinato ai luoghi della Celebrazione Eucaristica e degli incontri del Papa è stato predisposto un sistema di prenotazioni con rilascio di biglietti-invito gratuiti. Pertanto è già attivo un call center: numero tel. 0882 417300 (ore 9-12 e 16-19); il fax 0882 417377 e l'e-mail "visitapapa@santuariopadrepio.it".

A coloro che annunceranno la loro presenza sarà consegnato anche un apposito pass (da esporre sul parabrezza) che consentirà di parcheggiare auto o pullman in un'area riservata in località "Pozzo cavo". Da questo parcheggio partirà un servizio di navette che trasporterà i pellegrini nella zona "Anfiteatro" (inizio viale Padre Pio) da dove gli stessi potranno incamminarsi verso il Santuario. Chi vorrà raggiungere le aree della Celebrazione e degli incontri a piedi dovrà seguire un apposito percorso opportunamente segnalato. Per coloro che vorranno partecipare alla Celebrazione Eucaristica è consentito l'accesso al sagrato dalle 6,30 alle 8,30. Le chiese "Santa Maria delle Grazie", cripta compresa, e "San Pio da Pietrelcina" resteranno chiuse dalla sera del 20 giugno. Santuario e cripta saranno riaperti alla visita dei fedeli subito dopo la partenza del Pontefice (ore 18,30 circa). Per l'accesso in cripta saranno predisposti due ingressi: il cancello a nord, adiacente viale Padre Pio, e la portineria accanto al portone della chiesetta antica. Per quel giorno non ci sarà bisogno di prenotazione.

Come è ormai noto, il Santo Padre arriverà a San Giovanni Rotondo alle 9,15 di domenica 21 giugno. L'elicottero, che giungerà dal Vaticano,

atterrerà nel campo sportivo "A. Massa" sito in viale della Gioventù. Accolto dall'arcivescovo Domenico Umberto D'Ambrosio, Papa Benedetto XVI attraverserà San Giovanni Rotondo raggiungendo in "papamobile" il Santuario "Santa Maria delle Grazie", sul cui sagrato riceverà il saluto del sindaco della città, Giuliani. Quindi, con la fraternità dei Cappuccini, si recherà nella cripta che custodisce le

soglie mortali di San Pio a pregare.

Alle 10,15 raggiungerà il sagrato della nuova chiesa intitolata al Santo, dove presiederà la solenne Concelebrazione Eucaristica e reciterà l'Angelus. Alle 16,30, dinanzi al pronao di "Casa Sollievo della Sofferenza", Benedetto XVI incontrerà gli ammalati e il personale dell'Ospedale. Anche in questo caso l'accesso all'area riservata sarà consentito esibendo l'apposito invito. L'ingresso avverrà dal Piazzale "Santa Maria delle Grazie" e sarà aperto dalle 14 alle 15,30. Alle 17,30 incontro con sacerdoti, religiosi, religiose e giovani



all'interno della chiesa di San Pio.

L'accesso a coloro che si saranno prenotati e saranno muniti di biglietto-invito avverrà dal cancello di via De Nunzio dalle 14,30 alle 16,30. Terminato l'incontro (ore 18,15 circa) l'auto del Santo Padre raggiungerà il campo sportivo per ripartire in elicottero. Nessuno è autorizzato a richiedere denaro (salvo le eventuali spese di spedizione a carico del destinatario) né per i biglietti-invito né per i pass-auto e pullman, che saranno gratuiti.

Stefano Campanella
(teleradiopadrepio.it)

EDICOLA A CARPINO: SPARITA LA STATUETTA DI S. MICHELE IERI... ... E OGGI



Ma che fine ha fatto il simulacro di San Michele Arcangelo che si trovava in una nicchia di Corso Vittorio Emanuele? (foto Crono)

E' in fase di restauro?
E' in una delle chiese di Carpino?
E' stata rubata?

Da quanto tempo non si trova più lì?

I giovani la ricordano, quindi non deve esserne passato moltissimo dalla sua rimozione.

Ci sarà pure qualcuno che sappia dare una risposta ad almeno uno di questi interrogativi!

blogblog blogblog

L'Associazione Culturale "Punto di Stella" sta per lanciare la *Punto-Card* che i turisti potranno utilizzare per ricevere sconti nei negozi convenzionati. Gli esercenti che vogliono aderire possono contattarci allo 0884 96 44 18 (dalle 17 alle 19) per ogni informazione relativa alla iniziativa. Per proprietari e gestori di strutture alberghiere, camping e residence sono pronti pacchetti da 25 pezzi a un costo inferiore al prezzo di vendita. Basta prenotarsi.

La redazione di Fuoriporta, periodico indipendente di informazione locale di Vico, è diventata sede per l'alto Gargano della redazione di Teleblu. Nel partecipare questo importante riconoscimento per il lavoro svolto al servizio dell'informazione e dei cittadini garganici, Fuoriporta ribadisce la disponibilità e l'intenzione di occuparsi di quanto accade nel territorio. Per segnalazioni o informazioni, tel. 0884-99.10.75 o 328.67.38.377 oppure faxare al 178 - 22.47.602. Le e-mail: direttore@fuoriporta.info oppure articoli@fuoriporta.info. Orari Tg: 14-19.30.

asterischi di resped in punta di penna

23. Edizioni flash: 16-18-19.

Regione Puglia. Emarato il bando per la concessione di aiuti previsti dalla Misura 216-Azione 1 "Ripristino muretti a secco" del Programma di Sviluppo Rurale. Azione finalizzata a salvaguardare e migliorare il paesaggio agrario, e conservare elementi naturali e seminaturali in grado di promuovere il mantenimento delle capacità di autoregolazione degli agroecosistemi regionali, quali i muretti a secco, ossia elementi in grado di filtrare, tamponare e conservare la qualità dell'ambiente, e salvaguardare l'attività degli organismi vegetali e animali che vivono negli agroecosistemi dei muretti a secco, in quanto "aree rifugio" per i nemici naturali dei parassiti delle colture. Scadenza domande: 30 giugno 2009. La sovvenzione è pari al 100% delle spese di ripristino dei muretti a secco già esistenti. Possono benefici gli imprenditori agricoli iscritti nel registro delle imprese agricole della CCIAA. Info e format domanda: www.regione.puglia.it/burp_doc/pdf/xl/N071_14_05_09.pdf

blogblog blogblog

Aiuti a piccoli esercizi. Sono 99 gli esercizi commerciali foggiani ai quali saranno destinati parte dei 24 milioni di euro messi a disposizione dalla Regione, nell'ambito delle manovre anticrisi, per agevolare gli investimenti dei titolari di piccoli negozi, ristoranti, edicole, rivendite di tabacchi ma anche commercianti ambulanti. Lo annuncia il vicepresidente e assessore allo Sviluppo economico della Regione Puglia, Sandro Frisullo. In Capitanata gli esercizi commerciali ammessi a finanziamento sono perlopiù negozi di abbigliamento, panetterie, tavole calde, pizzerie e piccoli ristoranti. Nello specifico sono 60 nel capoluogo Dauno, ma attività che beneficeranno dei finanziamenti sono presenti anche nei comuni di Cerignola, Manfredonia, Apricena, San Nicandro Garganico, Lucera, Faeto, Deliceto, Peschici, Ascoli Satriano, Candela, San Severo, San Giovanni Rotondo, Margherita di Savoia, Pietra Montecorvino e Isole Tremiti. Il bando è disponibile sul sito www.sistema.puglia.it o scaricabile dal nostro sito in categoria Periodici di Città Gargano sotto la voce Bando Regionale Anticrisi.



**STAZIONE
DI SERVIZIO**

RG s.r.l.

PESCHICI

SS 89 STRADA INTERNA PER VIESTE

OFFERTE DA NON PERDERE



OFFICINA MECCANICA • GOMMISTA • ASSISTENZA

Il caricabatterie del futuro



Quante volte abbiamo cercato, tra i vari in nostro possesso, il caricabatterie giusto per "riattivare" cellulare, Ipod o fotocamera? Quante volte i fili si sono aggrovigliati facendoci perdere tempo e pazienza? Tante. La soluzione? Ci hanno pensato gli americani!

La Powermat ha messo a punto una piattaforma che, utilizzando i principi dell'induzione magnetica, carica cellulari, Ipod, fotocamere, pile, console, Pc, tutti insieme al solo contatto, come dice lo slogan del sito powermat.it: "One plug, One mat, Many devices" (Una presa, un tappetino, molti dispositivi; anche se poi ciascuno degli apparecchi necessita di altri piccoli gadget, poiché è tramite questi che la piattaforma modulare, componibile secondo necessità, li carica).

L'erba "carnivora" del Pc



Progetto di David Veldkamp, selezionato tra i finalisti dell'International Green Computer Design Competition, è un'erba artificiale con una funzione sorprendente: produrre elettricità. Come? Sulla superficie di ogni fogliolina di cotone sono stampati celle solari e circuiti in grado di catturare l'energia solare e produrre elettricità, raccolta dalla batteria alla base. Costituito da tre accumulatori, immagazzina circa 60 watt all'ora, utilizzo sufficiente ad attivare le applicazioni base del pc per sei-otto ore. Il particolare design lo rende un complemento d'arredo da tenere in bella mostra.

Dotato di tecnologia wireless può essere posizionato vicino alla finestra in modo da assorbire più luce e più aria. Già, perché comunica con le varie periferiche senza l'ausilio di alcun cavo e non necessita di alcun sistema di raffreddamento. Gli è sufficiente l'aria che passa tra le setole erbacee.

Tempi duri per chi usa Windows Vista

Svariate fonti segnalano come possibile periodo per il lancio di "Microsoft Windows 7" il prossimo mese di ottobre, anzi qualche produttore di personal computer si è spinto oltre preannunciando la data esatta: 23 ottobre. Vieni da chiedersi: quale sarà il futuro di "Windows Vista" oltre questa data?

Molti pc, in particolare in ambito consumer, utilizzano Windows Vista e tale sistema operativo, preinstallato dagli OEM, solo in minima percentuale verrà rimpiazzato in favore di Windows 7. In ambito aziendale il tutto è ancora più pachidermico: chi ha completato il processo di migrazione da Windows XP a Windows Vista difficilmente avvierà in tempi brevi un nuovo aggiornamento. Resta da valutare, al contrario, il comportamento di chi finora sia rimasto fedele a Windows XP.



Oltre queste semplici considerazioni relative all'utente finale, TechReport.com riferisce altri dettagli relativi alla commercializzazione di Microsoft Windows Vista e alla possibile sospensione delle vendite dopo il lancio di Windows 7. Puntuale giunge la smentita di Microsoft: per Windows Vista varrà l'ormai consolidata regola secondo cui un prodotto venga commercializzato per quattro anni dal suo rilascio. Windows Vista, quindi, sarà disponibile fino a gennaio 2011. Non rimane che da capire quali utenti sceglieranno il nuovo prodotto e quali risorse Microsoft sceglierà di destinare al progetto. (pds)



quattro anni dal suo rilascio, Windows Vista, quindi, sarà disponibile fino a gennaio 2011. Non rimane che da capire quali utenti sceglieranno il nuovo prodotto e quali risorse Microsoft sceglierà di destinare al progetto. (pds)

Oltre queste semplici considerazioni relative all'utente finale, TechReport.com riferisce altri dettagli relativi alla commercializzazione di Microsoft Windows Vista e alla possibile sospensione delle vendite dopo il lancio di Windows 7. Puntuale giunge la smentita di Microsoft: per Windows Vista varrà l'ormai consolidata regola secondo cui un prodotto venga commercializzato per quattro anni dal suo rilascio. Windows Vista, quindi, sarà disponibile fino a gennaio 2011. Non rimane che da capire quali utenti sceglieranno il nuovo prodotto e quali risorse Microsoft sceglierà di destinare al progetto. (pds)

Pagina a cura di domenico ottaviano

... hacker ... mp3...

Il glossario di
Pietro di Spalatro

ADSL - Asymmetric Digital Subscriber Line. La tecnologia ADSL realizza la connettività alla rete Internet utilizzando una linea di comunicazione asimmetrica che garantisce una banda trasmissiva maggiore in download, rispetto a quella di upload. Questa peculiare caratteristica la rende adatta ai collegamenti a Internet da parte degli utenti/aziende, per i quali è maggiore la quantità di dati richiesti e quindi trasmessi dalla rete all'utente. Permette di superare le limitazioni dei collegamenti analogici/ISDN tradizionali, assicurando: un collegamento alla rete Internet H24, una velocità massima che varia da 512 Kbps a 6 Mbps dalla centrale di competenza al nodo utente, un costo fisso mensile indipendente dal traffico, la possibilità di utilizzare la stessa linea per la navigazione e per il normale telefono. Si rivela inoltre particolarmente versatile anche per quelle aziende interessate a connettere le proprie LAN (Local Area Network)

aziendali in una WAN (Wide Area Network) costituita da sedi distanti.
BLOG - Abbreviazione di web log, indica un sito web autogestito dove vengono pubblicate in tempo reale notizie, informazioni, opinioni o storie di ogni genere, visualizzate in ordine cronologico inverso. È uno strumento di libera espressione, una via di mezzo tra la homepage personale e il forum di discussione, che tiene traccia (log) degli interventi dei partecipanti. Può essere personale, un diario online costantemente aggiornato che tutti possono leggere, oppure uno spazio sul web attorno al quale si aggregano navigatori che hanno interessi comuni.
USB - Bus per periferiche di tipo digitale (telecamere, tastiere, mouse, scanner). Consente la trasmissione dei dati a velocità elevata con prestazioni superiori rispetto alle porte seriali o parallele. A ogni singola porta possono essere collegate a cascata fino a 127 periferiche collegabili e scollegabili a pc acceso.

Vola il Tae Kwon Do peschiciano



Gran fermento, nelle ultime settimane, nei locali della Palestra "Do", del M.tro Luigi Tavaglione di Peschici, per il succedersi di eventi che l'hanno vista positivamente coinvolta coi suoi atleti chiamati a dare dimostrazione della propria abilità e conoscenza tecnica della disciplina del Tae Kwon Do. Il 28 marzo scorso, infatti, dieci di loro hanno partecipato a una gara di livello internazionale tenutasi in Germania, nella città di Unna (foto del titolo, la presentazione; ndr), facendo man bassa di titoli: cinque atleti clas-

sificati al 1° posto della categoria di appartenenza, gli altri 5 al secondo (foto 1-2-3 sotto). Un trionfo per lo sport peschiciano. Successo bissato lo scorso 26 aprile, questa volta nella garganica San Marco in Lamis, al torneo organizzato dall'ASKT (foto 4), con la partecipazione del Maestro Kim, cui hanno partecipato le associazioni dei paesi del territorio garganico: Apricena, San Marco in Lamis, Cagnano Varano e Peschici.

Tredici i "combattenti" peschiciani, undici dei quali hanno trionfato aggiudicandosi il primo posto e due classificati al terzo posto (foto 5-6). Ancora un en plein per gli atleti del M.tro Tavaglione, giustamente soddisfatto dei risultati ottenuti.

"Assistere a un torneo di arte marziale è davvero emozionante - è il commento a caldo di uno dei genitori presenti al torneo di San Marco in Lamis. - Ti permette di poter ammirare il perfetto equilibrio del corpo sincronizzato



TORNEO TAE KWON DO ASKT

IN COLLABORAZIONE CON
L'COMITATO SAN MARCO DI LAMIS (FG)
E L'ISTITUTO I.T.E. SUPERIORE LUIGI SCIALOJA "PIRELLA GARGANICO"

con l'armonia dei movimenti. Competizione interessante e piena di colpi di scena da parte di tutti gli atleti, molto bello, complimenti a tutti. In particolare, i miei complimenti - conclude - al maestro Luigi Tavaglione che con la sua tecnica e la sua partecipazione ha segnato la differenza.

Viva lo sport".

dienme



Club Tiro a Volo Peschici 1950

Tiro a Volo

uno SPORT fatto di:
concentrazione • tecnica disciplina
agonismo e tanto divertimento...

**SI ORGANIZZANO
GARE E TORNEI**

vieni a trovarci
siamo a
PESCHICI
loc. coppa della nuvola
0884.962739 • 320.0390369

**AZIENDA AGRICOLA
fam. Labiente**

**FRUTTA
VERDURA
ENOTECA
MARKET**

**OLIO EXTRA
VERGINE D'OLIVA
PRODOTTI TIPICI**

**LA FORMICHINA
PRODOTTI TIPICI**

**SERVIAMO SOLO PRODOTTI
DI ALTA QUALITA'**

PESCHICI VIA MONTESANTO, 23

Il nuovo look di Peschici

Peschici rifà il look per l'arrivo della stagione estiva e accogliere degnamente gli ospiti che già riempiono le strutture ricettive. Da qualche settimana è iniziato l'atteso taglio dei pini bruciati, tuttora in corso a cura di 2 squadre che con mezzi meccanici adeguati tagliano, accatastano e portano via centinaia di tonnellate di legna. Iniziata dalla località Gusmay, la pulizia del bosco è proseguita nell'area di San Nicola, quella che ha subito i maggiori danni.

Sono poi iniziati i lavori di adeguamento del tronco fognario in zona Via Marina, diventato insufficiente dato l'aumento di allacci delle strutture turistiche, programmati in settembre e iniziati solo ora causa beghe burocratiche. Infine, con la tinteggiatura delle strisce di delimitazione delle corsie, si è chiuso il sipario sui lavori di adeguamento della viabilità della Ss. 89 (km 83+700), iniziati il 2 febbraio. L'intervento, progettato e realizzato dall'Anas, ha visto impegnati uomini e mezzi per porre definitivamente rimedio a un problema di percorribilità del tratto di strada nota a Peschici come "curva Morcavallo" (vedi foto).

La nuova sede viaria è passata da poco meno di sette metri a più di undici all'altezza del tornante che difficoltà e disagi ha creato negli anni a turisti e trasportatori. Il progetto, oltre a prevedere l'allargamento delle corsie, ha aumentato il raggio

di curvatura del tornante. I numeri parlano chiaro: oltre 2 mila metri cubi di roccia sbancati per posizionare i muri prefabbricati lungo il tratto che dà il "benvenuto a Peschici" a tutti coloro che lo percorrono; 1.250 quintali di binder e asfalto per migliorare e pavimentare la sede stradale; più di 30 uomini impegnati nella realizzazione.

Tra questi è doveroso ricordare i 4 tecnici provenienti da L'Aquila, colpita dal violento terremoto del 6 aprile, che hanno posato i pannelli prefabbricati (foto 9-10), di cui è quantomeno opportuno sottolineare l'impegno e l'abnegazione dimostrati: lasciate le loro poche cose rimaste dopo il terremoto, da autentici professionisti si sono spostati a Peschici per completare il lavoro lasciato in sospeso durante il periodo pasquale mantenendo fede all'impegno preso e consegnando l'opera in soli tre giorni.

Infine, è indispensabile una menzione speciale rivolta ai peschiciani, e non solo, che hanno pazientemente atteso la consegna dei lavori e la riapertura della strada, nonostante i disagi patiti nel percorrere la variante obbligata, quella stradina comunale che aggirando l'Abazia di Calena si è dimostrata inadeguata ad accogliere un flusso automobilistico di tale portata.

Altri interventi attendono Peschici e il suo territorio. Alcuni di immediata esecuzione, i cui risultati vedremo già dalla

PRIMA...



... DURANTE



... E DOPO



prossima festività religiosa della Madonnina del Mare che quest'anno, in via del tutto eccezionale, verrà posticipata di un mese proprio per permettere a tutti di poterla celebrare al meglio, lontani dalla polvere e dai disagi propri dei cantieri in corso.

Domenico Martino



"Ars Nova", la compagnia teatrale formata dagli allievi del peschiciano Liceo Scientifico e ITT, ha messo in scena il dramma intitolato "Il Pellicano", del prof. Michele Martella, realizzando nell'atrio delle Scuole Elementari il progetto scolastico PON '09, sviluppato dall'esperto dott. Stefano Biscotti, che ha dato forma teatrale ai dialoghi.

La vicenda offre lo spaccato di una

Polvere di palcoscenico

famiglia degli anni '50 che, morto il padre, si ritrova con una madre anziana e malata terminale che nessuno dei 5 figli, tenuti all'oscuro della gravità della propria condizione, vuole accogliere in casa. Per evitare ulteriori litigi tra i figli, che la situazione ha trasformato in rabbiosi "fratelli coltelli" pronti a scannarsi, la vecchia donna si sacrifica e accetta di andare a vivere con una sorella, vedova anch'essa.

Il 24 dicembre la madre, ormai morente, fa invitare dalla sorella i figli - che si erano separati in cagnesco - alla cena della vigilia di Natale, ma loro arrivano quando la madre è già morta. Li accoglie la zia, che svela il retroscena della bontà materna ai fratelli contriti e finalmente convinti dal

gesto materno a riappacificarsi. L'operazione agiografica dipinge il ventre squarciato della madre come un ex voto della famiglia matriarcale.

Gli attori hanno dimostrato un talento naturale di grande freschezza riuscendo brillantemente nell'intento di trasmettere emozioni. Il pubblico ha riso di gusto alle scene degli alterchi vernacolari di "pancia", mentre si è commosso nei momenti patetici. "Stanislavskijana" la protagonista, Felician Vescia, riuscita a caratterizzare credibilmente la tipica "madre peschiciano".

L'allestimento sarà riproposto il 12 giugno in C.so Giannone e presentato alla Quinta Rassegna Teatrale Nazionale della nissena Campofranco.

maria mattea maggiano

lettere al giornale & i pungiglioni di Donna Rachele

La peschiciana "donna rachele" comincia a far discutere. Era ora! Quindi niente "pungiglioni" stavolta, solo lettere arrivate al nostro sito.

Scrivo Gabriele Draicchio - Capisco che *donna Rachele* apporti al nostro giornale una nota di colore che sembra essere la più attesa e "gettonata", motivo di curiosità, discussione e critiche. E' giusto, anzi "ossigeno" necessario da sommare a quello sprigionato dalle altre ricche e interessanti pagine. Ma ogni volta che ha qualcosa da ridire, *donna Rachele* non deve "colpire" sempre le stesse persone, non deve scrivere di umiltà e formulare affermazioni che poi sono in contrasto con ciò che invoca. Chi non vorrebbe un mondo cucito a misura su di sé? Ma questa è utopia allo stato puro. E' legittimo avere idee diverse, guai se così non fosse, ma "sparare" sempre sui soliti noti solo perché si sa a priori di incontrare le *ingiustificate simpatie* dei più, non è carino: oserei definirlo un atteggiamento leghista, mi si passi il paragone. Chiaro che *donna Rachele*, come chiunque, ha tutto il diritto di denunciare situazioni capaci di ledere i diritti di chiocchiesia, essere motivo di pericolo o preoccupazione per la comunità, ed è liberissima vivaddio di esprimere le sue opinioni ma, attenzione, rispettando gli altri e non ancorandosi a situazioni che a priori sono sbagliate perché volute da persone che non le sono in simpatia. Però *donna Rachele* mi permetta: don Saverio bersaglio preferito e non solo da lei - lo ha ripetutamente e ingiustificatamente attaccato, eppure di cose positive ne ha fatte e svolge la sua missione in modo eccellente. Sì, lo so, noi peschiciani siamo tradizionalisti fino all'osso e di fronte a qualsiasi forma di "innovazione" ci chiudiamo a riccio e non sentiamo ragioni, quando invece si può discuterne e magari trovare giuste soluzioni o quantomeno sentire le

ragioni altrui. Non si può pensare di aver ragione sempre o di avere la pancea per ogni male. Esiste il dialogo, il mondo si evolve, cambia e soprattutto c'è una risposta a ogni perché e in piena libertà si possono condividere o non accettare decisioni o interventi, ma senza essere offensivi e senza la presunzione di sapere e capire tutto condita con giudizi a volte fastidiosi.

Non facciamo come il famoso prete francese Michel Quoist che nel suo "Preghiere" scrive: "... ogni giorno davanti al mio tribunale sfilava il mondo intero tranne io". Meditiamo tale verità, nel rispetto della libertà altrui.

Mi raccomando *donna Rachele*, non prenda queste righe come bacchettate, piuttosto rileggi quanto scritto finora e mi dica se le mie affermazioni non sono veritiere. Mantenga la sua rubrica, ma ponendosi qualche domanda circa i temi trattati. Vedrà, si può essere "pungenti" lo stesso, anzi meglio. **Prescindendo da 2 precisazioni chieste dal direttore editoriale sui passaggi "... rispettando gli altri..." e "... senza essere offensivi..."**, spiegate da Draicchio, è giunta la riflessione di un altro lettore:

"La lingua batte dove il dente duole. Quindi se il dente che duole è sempre lo stesso bisogna curarlo. L'inguaribile "bastian contrario *donna Rachele*" deve certo avere le sue ragioni se continua con insistenza a bacchettare le medesime figure. Ognuno di noi vive nel suo mondo fatto di ciò che gli sta intorno e di sicuro non si circonda di quanto non lo interessa. Se non si ama il calcio difficilmente se ne parla. A una certa età poi (si dice) non si ha più molto da perdere, quindi gli interessi si fanno più radicati e non si teme di prendere posizione per difenderli. *Donna Rachele* parla di ciò che non le va, ma chissà perché a stridere sia solo "qualcosa". Eppoi si sta parlando di religione, non di un tema a caso. Si

discute di ciò che per alcuni (purtroppo pochi), è il fondamento della vita stessa e non il differente modo di cucinare una pietanza. Ci viene predicato che viene prima di tutto e poi lo si sminuisce come passato di moda. Ennò, non ci siamo proprio! Perciò spezzo una lancia a favore di questa anziana che non si fa intimidire, riportando quanto le è stato insegnato e non trova più. Probabilmente le *ingiustificate simpatie* risultano giustificatissime da chi come lei si ritrova smarrito e non ha ugual forza per farlo notare. Tradizionalisti? Non direi proprio. Molti non sanno neanche cosa sia una tradizione e pur di difendere il nuovo, ciò che va di moda, si calpestano riti ben fondati nei secoli. Poi, la possibilità di discutere e trovare la giusta soluzione non mi sembra propria del caso, e questo alla luce di troppi fatti. E non si arriva a comprendere quali le situazioni "a priori" sbagliate. I "pungiglioni" di *Donna Rachele* sono molto attesi proprio perché in tanti condividono ogni giorno di più i suoi pensieri. Forse anche per questo *chi è donna Rachele?* è diventato un rompicapo generale. Ed è deludente il fatto che invece di capire cosa non va, si cerca di sviare l'interesse consigliando nuovi orizzonti che evidentemente poco interessano".

new Punto di stella

Reg. Trib. Lucera 137-27.11.08
Mensile d'informazione del Gargano
www.puntodistella.it
Dir. respons.: Roberto Violante
Dir. editoriale: Piero Giannini
Piazza del Popolo, 18 - 71010
Peschici - tel. 0884-96.44.18
e-mail: info@puntodistella.it

Propri.: Ass.Cult. "Punto di Stella"
Legale rappres.: Piero Giannini
Redazione: Gabriele Draicchio,
Michela Iacovangelo, Leo Lagrande,
Maria M. Maggiano, Domenico Martino,
Vincenzo Piracci, Maria R. Tavaglione

Pubblicità e grafica:
Butterfly Communications - cell.
347.09.96.912 (referente Ilario Alberto
Capraro) ilarioalberto@tiscali.it
Tipografia: Grafiche Iaconeta
Loc. Defensola, 38-71019 Vieste
Abbonamenti: c/c postale n. 92605716
intestato a Associazione Culturale
"Punto di Stella"
€ 30,00 (Italia) € 40,00 (Estero)

FIORI E PIANTE

di Giuseppe Marino

ADDOBI FLOREALI PER MATRIMONI
E OGNI RICORRENZA

OGGETTISTICA DA REGALO DECORI FLOREALI
FIORI SECCHI TUTTO PER IL GIARDINAGGIO

Consegna a domicilio
NUOVA SALA ESPOSIZIONE
Via Montesanto, 35 - 71010 Peschici - Tel. 0884.964470



Per un punto Martin perse...

Stavolta Davide non l'ha spuntata contro Golia. Riferendosi alla scelta dei secondi piatti operata dai due contendenti di oggi alla "Prova del Cuoco" su RaiUno, lo sgombrò all'amo di Tremiti scelto dal peschiciano Domenico Cilenti ("Porta di Basso") non ce l'ha fatta contro il tonno della campana Cetara. Il nostro torna a casa ma, da buon giocatore corretto, senza rammarico. Anche perché il televoto non lo ha gratificato per un niente: 49 per cento contro 51. Una "pinzillacchera", a voler dirla con Totò.

Accattivanti e da acquolina in bocca i menù presentati dai due contendenti: Tirreno contro Adriatico, con abbraccio finale di due terre simili ma non uguali. Troccoli (pasta fatta in casa paragonabile agli spaghetti alla chitarra) al nero di seppia e "bracirole" di sgombrò insaporite da bietolina d'orto, a fronteggiare ziti tagliati e tartara di tonno, in uno scontro-incontro di arte culinaria tutta meridionale, fresca, saporita, profumata di mare e apprezzata da Beppe Bigazzi che, come sempre, ne sa una più del diavolo in quanto a riferimenti storici e aneddoti culinari.

Cilenti torna a casa e non ha avuto il piacere di confrontarsi per la finalis-

sima contro la cucina settentrionale vincitrice della prima semifinale. Ma il Sud è ugualmente ben rappresentato dai cetaresi che hanno poi portato alla sfida definitiva anche i sapori, gli odori, gli "amori" della Puglia Garganica.

Con Domenico, che resta sempre il miglior chef emergente 2008 del Meridione, e mamma Pinella abbiamo imparato che non esiste cucina povera poiché gli alimenti, appunto, "poveri" che rintraccia dal e sul territorio dello Sperone, fra le sue ormai espertissime dita e sui suoi fornelli diventano "piatti degli dei". Il suo obiettivo, dichiarato sin da tempi non sospetti e consolidato con gli anni, e l'abilità acquisita e sempre più perfezionata, è proprio questo: fare "haute cuisine" con prodotti ignorati e talora bistrattati del suo Promontorio. Dal pesce azzurro al pane di Cagnano, dalla cicoriella selvatica a ciascuno dei gioielli che la natura ci mette a disposizione. E quando si va a mangiare da lui, nel suo ristorante arroccato nel



centro storico peschiciano, e gli si chiede cosa abbia usato per comporre i suoi piatti che permettono di leccarsi i baffi, sistematicamente si resta allibiti venendo a conoscenza che sono gli ingredienti più semplici e "poveri" del nostro mare, del nostro più comune agricoltore, del nostro pescatore che non ha tradito i padri.

E con l'ausilio di tutti questi "magici" collaboratori, l'augurio non può essere che uno solo: sempre più in alto, Domenico, il mondo è tuo!

p.g.



GRAFICHE IACONETA



- **GRAFICA** ● **EDITORIA** ● **RIVISTE**
- **CARTELLONISTICA DIGITALE**
- **DEPLIANTS** ● **MODULISTICA VARIA**

Loc. Defensola, 38 - VIESTE - Tel. 0884.706903 - Fax 0884.704042

Cartoleria: Viale XXIV Maggio, 64 - VIESTE - Tel./Fax 0884.708140

e-mail: iaconeta@tiscali.it



PARAFARMACIA

...FARMACI SENZA
OBBLIGO DI RICETTA

Via Pietro Giambrone, 18 PESCHICI Tel./Fax: 0884/962431

SALUTE+STORE

Salute e Benessere

FARMACI OTC SOP
FITOTERAPIA
DERMOCOSMESI
ALIMENTI SENZA GLUTINE
PRIMA INFANZIA

SANITARIA
VETERINARIA
DIETETICA
ORTOPEDIA
APROTEICI

Brocca

restaurant pizza wine bar live music

**Aperto tutti i giorni
PRANZO E CENA**

**Tutte le sere
Piano Bar**

**Domenica sera
KARAOKE**
in compagnia di Stefano

**Possibilità di vedere
EVENTI SPORTIVI**

**ORGANIZZIAMO
COMPLEANNI E FESTE VARIE**

NUOVA GESTIONE

Italy Gargano Peschici
loc. Croci info: Beppe 340.0759984
Marco 339.3491230 - Francesco 340.5228478

P PARCHEGGIO CUSTODITO

eventidive



**SABATO
GIUGNO 27**
**APERTURA ESTIVA
DISCOTECA**
GRANDISSIMO EVENTO ANIMATO

info&prenotazioni: Beppe 340.0759984
Marco 339.3491230 - Francesco 340.5228478

realizzazione grafica "Italia" luberdy communication 347.994912

MD
DISCOUNT

il Risparmio di Qualità

VIESTE (FG)

Via Generale C.A. Dalla Chiesa, 18/18A

I NOSTRI SERVIZI:

Pago
BANCOMAT
PAGO BANCOMAT



MACELLERIA

P
PARCHEGGIO
CUSTODITO

ORARI DI APERTURA:

Giugno

LUNEDÌ • SABATO

8,00/13,00 - 16,45/20,30

Chiuso la Domenica