

new Punto di stella

mensile d'informazione del gargano

Marzo 2009 anno II n°3 € 2,50 - www.puntodistella.it

CARA,
TI VA,
ADESSO DI
FESTEggiARE?

VLUI DIRE
CHE DURERA'
PIU' DI DUE
MINUTI?

KOOL
COFFE



...FARMACI SENZA
OBBLIGO DI RICETTA

Via Pietro Giannone, 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

Festa della Donna:

giorno celebrativo delle sue conquiste sociali, politiche ed economiche. Una festività internazionale osservata in diversi Paesi dell'Occidente l'8 marzo (non diffusa ovunque invece l'usanza di regalare mimose), originariamente giornata di lotta, specie nell'ambito delle associazioni femministe, e simbolo delle vessazioni che la donna ha dovuto subire nel corso dei secoli. Col tempo il significato autentico della ricorrenza s'è sfumato, lasciando



il posto a una data caratterizzata anche - se non soprattutto - da connotati di carattere commerciale e politico.

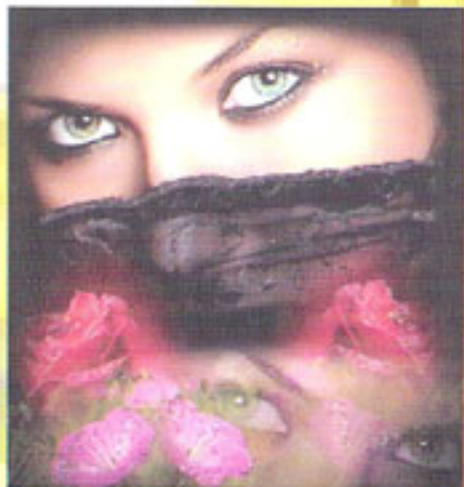
La prima Giornata Internazionale della Donna si celebrò il 28 febbraio 1909 negli Usa, voluta e dichiarata dal PS americano e la sua origine ha subito varie strumentalizzazioni. Una riguarda, in Italia, il settimanale "La lotta", edito dalla sezione bolognese del PCI, che nel 1952 pubblicò una storia rivelatasi poi un falso sto-



rico. Il settimanale sostenne in un articolo che la sua origine sarebbe risalita a un grave fatto di cronaca avvenuto nel 1908 a New York. Alcuni giorni prima dell'8 marzo, le operaie dell'industria tessile *Cotton* iniziarono a scioperare protestando contro le condizioni in cui erano costrette a lavorare. Lo sciopero proseguì per diversi giorni finché

Donna 365 giorni all'anno

l'8 marzo Mr. Johnson, il proprietario, bloccò tutte le vie di uscita. Un incendio devastò lo stabilimento e le 129 operaie prigioniere all'interno non ebbero scampo. Questo falso ebbe ulteriore seguito nella stampa comunista: l'Unione Donne Italiane, sempre il '52, distribuì alle iscritte libretti con un resoconto dell'incendio. Nel '54 "Il Lavoro", settimanale Cgil, aggiunse un fotomontaggio di Mr. Johnson con la bombetta che si fa largo tra la massa di donne frenate



dalla polizia. In realtà non esiste alcun documento storico su questa fantomatica industria *Cotton* e sul suo incendio.

La spiegazione è da farsi risalire invece a un incendio realmente avvenuto il 1911 che colpì la *Triangle Shirtwaist Company* di New York. Le lavoratrici, non scioperanti, erano state protagoniste il 1909 di una importante mobilitazione durata 4 mesi e l'incendio non fu doloso, per quanto le condizioni di sicurezza del luogo di lavoro abbiano contribuito non poco al disastro (tessuti infiammabili immagazzinati per tutta la fabbrica, scarti di tessuto sparsi sui pavimenti, uomini tagliatori che fumavano, illuminazione a base di luci a gas

aperte e pochi secchi d'acqua in caso di incidenti. Le vittime furono 148, non tutte donne, anche se per il tipo di fabbrica erano la maggior parte. I proprietari, Max Blanck e Isaac Harris, prosciolti nel processo penale, perseguitati tuttavia la causa civile.

L'incendio della *Triangle* è uno dei principali eventi commemorati dalla Giornata Internazionale della Donna, ma non fu quello a originarla. Infatti avvenne un anno dopo la tradizionale data di nascita della festa (1910) e l'8



marzo non ha nulla a che fare con lo sciopero, che iniziò il 22 novembre. Dell'incendio si sa che la *Triangle*, produttrice di *shirtwaist* (all'epoca camicette di moda), occupava gli ultimi tre piani dei 10 dell'Asch Building di New York City (foto sotto) e il 25 marzo 1911 fu oggetto del più grave incidente industriale nella storia della metropoli. Causò la morte di 146 persone, in maggioranza giovani operaie di origine italiana o ebrei dell'Europa

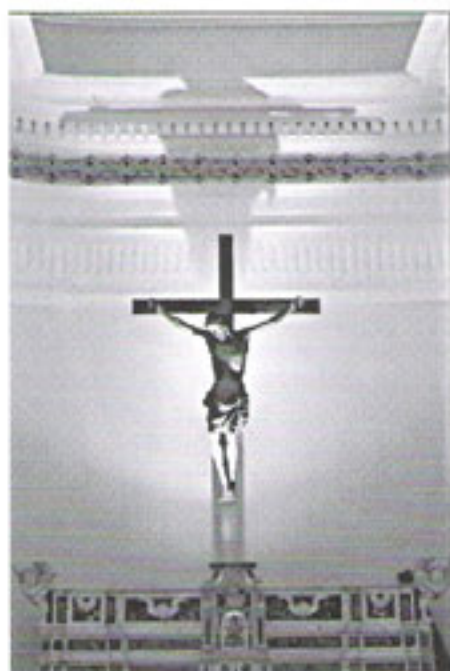


orientale: 62 delle vittime morirono nel disperato tentativo di salvarsi lanciandosi dalle finestre. L'evento ebbe una forte eco socio politica: Crebbero notevolmente le adesioni alla *International Ladies' Garment Workers' Union*, oggi uno dei più importanti sindacati Usa, e contribuì notevolmente a varare nuove leggi sulla sicurezza dei posti di lavoro.

Più di 600 anni fa (1344-1350) Giovanna I d'Angiò, gran regina e donna della storia europea, fece erigere a Monte, accanto a un piccolo tempio preesistente dedicato a S. Stefano, un imponente complesso con un monastero e una chiesa adibita al culto del monaco col saio. Nel 1667 la struttura, ormai fatiscente, fu totalmente ristrutturata salvo l'arcata esterna sul timpano e l'antica tomba dove pare sia sepolta la Regina morta assassinata.

Nel tempo, l'antico convento francescano ha cambiato varie volte funzione: scuola elementare, scuola d'infanzia, poi museo cittadino intitolato a Giovanni Tancredi. Il complesso può definirsi il fulcro dello sviluppo di Monte S.A., portando alla formazione del più antico rione: lo "Junno".

Circa 7 anni fa, nel



RIAPERTO IL PIÙ ANTICO TEMPIO DI MONTESANTANGELO

2002, in seguito al terremoto che si ricorda per il disastro avvenuto a San Giuliano, la chiesa di San Francesco fu chiusa al pubblico per inagibilità. D'allora a oggi i france-

seani hanno cercato senza sosta fondi per ristrutturare l'antica chiesa cui tutto il paese è particolarmente affezionato. Grazie anche all'aiuto di Comune e collettività, finalmente i lavori sono terminati e lo scorso 24 gennaio (San Francesco di Sales), la chiesa di San Francesco d'Assisi ha riaperto i battenti. Evento storico capace di riunire la cittadinanza a partire dai politici: erano infatti presenti il sindaco e l'Amministrazione attuale ma anche i due sindaci precedenti, Luigi Vergura e Antonio Nigri, coi quali cominciò la vicenda.

La cerimonia ha visto gli inter-

venti di Matteo Apicella, del sindaco e del vescovo mons. D'Ambrosio che ha benedetto il luogo sacro. (Valentina Scirpoli, *il diariomontanaro*. Foto concesse da Alberto Torchiario)



Sospesa per 17 anni tra la vita e la morte, Eluana Englaro ha suscitato le dispute fra tre grandi figure: Stato (in persona del potere giudiziario rappresentato dai Giudici istituzionali), Chiesa (che non avrebbe staccato la spina che la teneva apparentemente in vita), padre genetico (forte del diritto naturale e del portare avanti una battaglia di grande civiltà, ma indebolito dalle proprie idiosincrasie). Tre poteri, tetragoni al loro interno solo in superficie.

La disputa sembrava vertere su chi avesse il diritto di vita o di morte sul corpo muto di una ragazza la cui vita si era interrotta a 21 anni. Chi era per perpetuare la condizione di non vita e chi propendeva per sancire una condizione irreversibile di impossibilità a vivere. Ma ogni potere aveva al suo interno oppositori alle rispettive posizioni. Lo Stato si è diviso nel solito bailamme di voci discordanti per partito preso. Per un voto in più, ogni rappresentante s'è fatto portavoce del ventre molle dei propri potenziali elettori. Politici della



Né Vivi, né Morti: IRREVERSIBILE CONDIZIONE SACRIFICALE



maggioranza pronti ad appoggiare il decreto di turno, svilire il potere del Parlamento e scardinare dalle fondamenta la Costituzione, contraddicendo l'opera sofferta dei Giudici, approdati a una decisione in assenza di un diritto certo e facendo vincere una ragionevole decisione basata su buon senso e valutazione della irreversibilità della condizione in essere.

Stato, Chiesa e Famiglia hanno condotto una battaglia per l'affermazione di un principio sulle spoglie mortali di una Ifigenia condannata senza appello dalla Natura, credendo di poter negare la legge naturale con un atto di volontà prometeica. Sembra una lotta fra poteri per l'annessione di un essere che era qui fra noi come un'interrogazione su cosa è da considerare vita, se può continuare a essere considerata vita - aprioristicamente - qualsiasi condizione, anche la più invivibile, purché perpetuata. Il sacrificio di Eluana, durato 17 anni, non è stato inutile.

maria mattea maggiano



Raffaele Lanzetta

Gli avvocati degli angeli

Se ne sono andati in una fredda mattina di febbraio, insieme, elevandosi al di sopra del mondo per cercare patrocini in pascoli meno complicati. Ciao ragazzi!



Marco Granieri

Venerdì 13. Un freddo venerdì 13. Aria di neve di un gelido venerdì 13. Raffaele e Marco, in viaggio, verso Roma, in quel venerdì 13. A metà mattinata già circola la voce in paese. Vico del Gargano sta entrando in un vortice di dolore, rammarico, rimpianto, rabbia anche, avvilito. Raffaele e Marco non ci sono più. Hanno perso la vita in un incidente stradale sull'autostrada che li porta a Roma. Non ci crede nessuno, ma la voce torna, insistente, si ammorbidisce, ritorna, ancora più insistente, circola troppo insistente per non trasformarsi: non è più una voce, adesso è cronaca, è già cronaca. Una cronaca che nessuno vuole accettare. Eppure...

E' festa a Vico del Gargano. La vigilia della sagra patronale. San Valentino, il santo che protegge

aranci e agrumeti. Tutto si ferma. Tutto galleggia in una bolla di incredulità, torpore inaridente, inattività. Raffaele non c'è più. Marco non c'è più. Raffaele e Marco non ci sono più. Gli avvocati apprezzati, amati, stimati per doti non solo professionali, hanno scelto un altro Foro. Sono andati a patrocinare gli angeli che ne avrebbero fatto sicuramente a meno. Se non fosse...

Già, se non fosse per quelle strane "scritture", depositate in archivi inaccessibili, che riportano e mai riscrivono l'arco delle esistenze di ognuno. Quanto saremmo diversi se ciascuno conoscesse - senza conoscerlo (e non vuol essere una contraddizione in termini) - il proprio arco. Come ci comporteremmo diversamente se fossimo in grado di comprenderne, inconsapevol-

mente, il flusso, il suo diagramma. Non partiremmo, partiremmo un'ora dopo, rimanderemmo se possibile. E invece è impossibile e in tale impossibilità chi resta a guardare, a soffrire, a lamentarsi, a piangere, deve giocoforza accettare. Farsene una ragione. Rassegnarsi. Eppure...

Unica consolazione, pensare che se ci verrà offerta la chance di rincontrarli, non ce la lasceremo sfuggire. Per riprendere il discorso dove l'abbiamo interrotto.

piero giannini

L'Associazione culturale "Punto di Stella" e le redazioni dei suoi organi informativi (puntodistella.it e "new Punto di stella") si associano al dolore della famiglia e alla costernazione cittadina.

"Anno bisesto anno funesto"!

Il 2009 è subentrato alle negatività del 2008, "anno bisesto anno funesto". Come non mai un modo di dire ha rispecchiato la verità, mettendoci in guardia per il futuro. Pessimismo? No, constatazione di fatti e realtà: lo spettro della crisi economica globale che si materializza sempre più a effetto domino.

I media ci servono ogni giorno notizie senza garanzie per un futuro, non diciamo rosa, almeno grigio, nonostante le affermazioni di chi vorrebbe illuderci con iniezioni di fiducia. E' vero, i miracoli li fa il Padreterno, ma è altrettanto vero che il plurinflazionato adagio "aiutati che Dio ti aiuta", banale sì, ma carico di significati positivi, deve spingerci a raccogliere le forze in maniera unitaria per affrontare l'incertezza del futuro.

La realtà purtroppo è davvero triste e accresce le incertezze. Che fare, lasciarsi vivere addosso? Aspettare, come scriveva il grande

Edoardo, che "adda passà 'a nutata"? No! Piangersi addosso non ha significato e non porta a soluzioni! Nonostante la difficile congiuntura bisogna affrontare con slancio ed energia le sfide del 2009. Non siamo in possesso di pietre filosofali o bacchette magiche, ma la voglia di andare avanti, e bene, in modo da affrontare con forza ogni ostacolo che incontreremo deve essere l'elemento caratterizzante di ciascuno. E' necessaria qualsiasi forma di collaborazione, mettendo da parte stupidi orgogli, personali antipatie e diversità di credo politico. Non è più l'ora di additare niente e nessuno, ma di promuovere politiche mirate a adottare soluzioni capaci di sostenere sviluppo e rinascita, come ha affermato il Presidente della Repubblica nel suo messaggio: "Dalla crisi deve, e può uscire, un'Italia più giusta. Facciamo della crisi l'occasione per impegnarci a ridurre le



si sono determinate nei redditi e nelle condizioni di vita".

E ciò dev'essere valido anche per noi garganici. Il Gargano non è un mondo a sé, non è la luna, fa parte dell'Italia, dell'Europa, del mondo, e senza farci abbagliare che rispetto alla città la crisi ancora non l'avvertiamo. Siamo in una fase complessa, aperta a ogni scenario, dobbiamo essere fiduciosi, coalizzarci come non abbiamo mai fatto per rilanciare quella che è l'economia più importante, se non l'unica del nostro comprensorio: il turismo.

gabriele draicchio



Realizzare un parco eolico al largo di Vieste: è l'intenzione di una impresa di Aversa (Ce) che ha inviato richiesta al Ministero Trasporti e Navigazione e p.c. al Comune di Vieste. Stante il progetto presentato, il parco eolico off-shore che si intende realizzare si estende dal tratto di mare antistante il Comune di Peschici, sino alla porzione di mare antistante la località Portogreco, concentrato esclusivamente, quindi, lungo la costa di Vieste.

La scelta del sito è stata effettuata analizzando vari parametri tecnico-ambientali. In particolare: ventosità, caratteristiche geomorfologiche di territorio e costa, caratteristiche ambientali (vincoli ambientali, archeologici, marini), caratteristiche antropiche. Per la società proponente, l'ubicazione in questa zona è imposta soprattutto dalla ventosità dell'area ai fini della produzione di energia. Dagli studi effettuati, risul-

ta che la media della velocità del vento a cento metri sul livello del mare nella zona antistante Vieste è compresa tra i 7 e gli 8 m/sec. Velocità ritenuta ampiamente sufficiente affinché il sito sia "cantierabile" economicamente.

Il progetto prevede un impianto costituito da 99 aerogeneratori

da 5 MegaWatt ciascuno, per una produzione complessiva di circa 500, parte di una serie di componenti: la turbina eolica ad asse orizzontale, sostenuta da una torre realizzata in tubi d'acciaio e cemento armato, su cui montare 3 pale col compito di generare energia attraverso processi di trasformazione.

L'altezza della torre di sostegno raggiunge i 90 metri oltre il pelo d'acqua (più 15 di fondamenta in cemento armato), la lunghezza delle pale è di 61,5 metri per un diametro complessivo, turbina compresa, di 126 metri. Ogni torre è dotata di ascensore e piattaforma. Le 99 torri previste in progetto sono disposte a gruppi paralleli di tre, in altrettante file (33 torri per ogni fila) seguendo un andamento ad arco ellittico. La distanza della centrale dalla costa è di 6 km nel punto più vicino e di 10 in quello più lontano. Si prevede di convogliare

l'energia prodotta attraverso cavi-dotti marini verso la terraferma con punto di approdo sulla spiaggia detta di San Lorenzo (fronte mare Torre Papagno) e successivo collegamento interrato alla centrale elettrica ubicata in zona "Calma-Palude Mezzane" per essere distribuita nella rete nazionale.

Pur condividendo la necessità di ricercare fonti di energia alternative e pulite, apparirebbe abbastanza evidente che l'eventuale realizzazione di una centrale eolica di fronte la costa viestana potrebbe rivelarsi di notevole impatto ambientale, con effetti difficilmente quantificabili per l'economia cittadina, in prevalenza turistica. Immaginare una barriera di torri a pochi km dall'affascinata costa, in un tratto di mare dove solitamente si svolge movimento di imbarcazioni da diporto o pescherecci, appare alquanto azzardato. I vacanzieri scelgono Vieste per l'originalità del luogo, la bellezza straordinaria della costa fatta di spiagge lunghissime, baie, grotte, anfratti, pinete a picco sul mare. Insomma quasi un *unicum* nel suo genere non solo in Italia. Affiancare a tale paradisiaca visione 99 torri alte 100 metri con eliche del diametro di oltre 120 metri significherebbe contribuire a minare, non si comprende bene fino a qual punto, ciò che madre Natura è riuscita a creare in questo angolo di Puglia adriatica.

La definizione di Area Vasta, con la determinazione di distretti omogenei da mettere a Sistema, non deve far disperdere su superfici troppo ampie la progettualità (viceversa, la Regione Puglia si ostina a dettare politiche vaghe, vista la vastità dei distretti designati in quella sede), ma deve circoscrivere i territori per problematiche comuni di fattibile risoluzione.

Quando i nostri politici, in campagna elettorale, dai palchi dei comizi chiedono il voto dell'elettore sulla base di promesse concrete, tipo la costruzione di un nuovo aeroporto di zona, o il completamento della superstrada, l'elettore suppone che quella battaglia sarà portata avanti dallo schieramento al quale il politico appartiene. Quindi, benché il suo candidato non venga eletto (anche perché la sua parte politica va all'opposizione), il povero elettore continua a pensare che quella battaglia non decadrà dall'agenda politica del suo schieramento. Spesso, però, tutto tace. Finito il tempo dei comizi, fino alla prossima campagna elettorale... "silenzio di tomba". Salvo strepitare sullo stesso argo-

Aeroporto e superstrada: e noi... aspettiamo! Ma per quanto ancora?

mento la volta successiva. Una delle battaglie da campagna elettorale è la costruzione sul Gargano di un aeroscalo per voli charter, zona possibile tra Vieste e Foresta Umbra, dal momento che quello di Amendola è stato destinato a esclusivo impiego militare, mentre poteva consentire l'atterraggio di voli charter. Un corollario indispensabile di un'opera di questa natura sarebbe il completamento della superstrada.

Il progetto dell'aeroscalo a Vieste è stato fatto proprio da Infrasad Gargano del Gruppo Iri. Il comitato, nato a Milano e presieduto da G.A. Gianmario, si è costituito per sostenere l'iniziativa. Noi, come Associazione, vorremmo poter sostenere, a nostra volta, questa idea ed essere messi nella condizione di poterne seguire gli sviluppi e promuoverle intorno sostegno e attiva opera di supporters.

E allora, un doveroso appello: i politici locali in grado di sostenerne l'iter in Regione sono vivamente invitati a fornire informazioni sulle eventuali news.

tre.emme

blogblog

asterischi di resped
in punta di penna

blogblog

Fotoconcorso - Dopo il successo delle due precedenti edizioni, la Pro-loco di Montesantangelo ha dato il via al 3° concorso fotografico internazionale. Iscrizioni aperte fino al 9 maggio, per un premio che riceve da anni opere di fotografi di tutto il mondo distinte in tre sessioni: Natura, Tema libero e Culto di San Michele tra Oriente e Occidente. La Pro-loco da anni ripone una attenzione particolare al tema della fotografia e del culto di San Michele. Le foto selezionate saranno esposte dal 5 al 31 luglio in una mostra allestita nella Sala multimediale dell'atrio superiore della Basilica di San Michele.

CULLE - "new Punto di stella" augura a Brigitta, primogenita di Barbara Forte e Stefano Biscotti, un futuro colmo di soddisfazioni e felicità.

Percorso archeologico - Unirà il sito paleolitico di Grotta Paglicci, il Dolmen della Piana della Madonna di Cristo, la Cappella rurale della Madre Di Cristo, la mostra-museo di Grotta Paglicci in paese e l'area archeoambientale di "Cento Pozzi", dolina carsica adottata dal Parco Nazionale del Gargano, appena arriveranno (a breve) i 3 miliardi di vecchie lire attesi da anni a Rignano.

Elezioni - L'Associazione "Amici della Musica-D. Collotorto" - Banda città di Peschici, nell'ultima Assemblea Generale ha riconfermato presidente e direttivo. A due defezioni (motivi personali) s'è provveduto sostituendo Michelina Biscotti e Gaetano Vecera con Vanessa Ottaviano (musicante) e il primo presidente, Martino Biscotti. Auguri al riconfermato Nino Maggiano per un anno costellato di altrettanti successi e soddisfazioni. (D.M.)

LA DOMANDA "PROVOCATORIA"

... agli amanti degli animali!

Sì, proprio a voi che chissà quanti e quali problemi avete coi vostri migliori amici eppure "vi vergognate" a scrivere alla rubrica (che abbiamo aperto sul sito) tenuta da due nostre giovanissime ma esperte collaboratrici. Cosa aspettate, che vengano loro a casa vostra, a casa di quei 140 utenti - nel momento in cui andiamo in stampa - che hanno letto l'annuncio? Evvia, perché deluderle, ci mettono l'anima per i nostri piccoli grandi amici, ne salvano a decine di abbandonati... Ecco l'indirizzo: manuandgiorgi@libero.it e il tutto sarà pubblicato sul web e su questo giornale. Forza e coraggio!

il diario Montanaro

DAVANTI A CERTI TRAGUARDI ... "CHAPEAU"!

Quasi 1000 accessi al giorno, 430mila in totale, per 2 milioni di pagine visitate. Numeri trionfali per il portale di informazione di Monte Sant'Angelo. A 2 anni e pochi mesi dal primo articolo pubblicato, "il diario Montanaro" aggiunge un altro tassello sulla ripida parete del successo. A Domenico Principe, ideatore e direttore della testata, la parola successo suona quasi strana. Eppure davanti al suo notebook riesce ad abbozzare un sorriso nonostante l'orologio segna solo le 7.

Ma la tua sveglia suona sempre così presto? "Purtroppo sì, da quando mi sono trasferito a Ferrara sono costretto a fare tutto col Pc. La finestra del sito è il mio habitat

e quando posso cerco anche di dare qualche esame".

Era il novembre del 2006 e partiva il progetto di un sito di informazione per Monte Sant'Angelo. Sembrano passati decenni, in realtà è storia di ieri. "l'altro ieri al massimo", scherza Principe, lanciandosi in un revival di quegli inizi comuni a tutte le storie nate un po' per caso. "Da un po' di giorni ero costretto a letto per un infortunio alla gamba ed ero curioso di sapere cosa accadeva in città. Ma su Internet non ho trovato niente e allora mi sono accorto che ai cittadini serviva un mezzo d'informazione, uno strumento in grado di raggiungere tutti e permettergli di sapere cosa succede nel proprio paese. Mi sono detto: bisogna provvedere".

Informare, sì, come? L'importante era partire. "Infatti, siamo partiti, come e comunque. Avevo assunto un impegno con me stesso e volevo portarlo avanti e con me tutti i ragazzi che avevano aderito al progetto". Poi, i primi articoli, le prime interviste, i primi dissapori. Tutto appeso saldamente al filo dei ricordi. E adesso? "Adesso, eccoci". Un "ec-

coci" che sintetizza anche il tanto lavoro portato avanti con impegno e serietà. Giorno dopo giorno. Come un diario, appunto.

L'informazione che interessa i cittadini, quella che li riguarda da vicino, ha trovato da un paio di anni una finestra che si apre puntualmente sui temi di attualità. Ingredienti semplici per una ricetta essenziale, condita con l'entusiasmo costante di un gruppo solido. E un compito preciso: informare per comunicare. Obiettivo raggiunto? "Direi di sì".

Le pagine degli inizi venivano riempite con la cronaca locale e gli sporadici appuntamenti culturali. Gli accessi? Pochissimi. Si arrivò nei casi migliori a poche centinaia di visite al giorno. I "fedelissimi" che magari si ricordano delle nuove vesti grafiche, delle fatiche per un articolo in tempo reale e ancor meglio dell'intervista doppia ai candidati sindaci o i dossier creati spulciando migliaia di pagine perché "se ci fanno causa ci rimettiamo anche le mutande". Momenti storici per chi ha da mettere in gioco solo l'inventiva e la voglia di fare.

PESCHICI IMPARA A DIFENDERSI



Un progetto ancora in embrione, ma con chiari obiettivi da perseguire: prestare il proprio aiuto e rendersi disponibili nelle emergenze. E' questo in sintesi quanto scaturito dalla riunione tenuta giovedì 12 alle 16 nell'aula consiliare del Comune di Peschici, discretamente affollata, per iniziativa dell'assessore all'Ambiente, Michelino Vecera (foto sopra; ndr), cui hanno partecipato il responsabile dell'Ufficio Protezione Civile, l'architetto Massimo D'Adduzio e il sindaco Domenico Vecera.

"Dopo i gravi fatti del luglio 2007 - ha esordito l'assessore, dando il via ai lavori, - si è svegliata in tutti noi la volontà di prodigarsi



e prestare aiuto nei momenti di difficoltà. Vedervi riuniti così numerosi è motivo di orgoglio, significando che ci sono voglia e disponibilità a garantire la salvaguardia e la tutela dei cittadini e del territorio. Oggi - ha continuato, - il Comune di Peschici ha a disposizione mezzi in grado di intervenire prontamente al verificarsi di eventi drammatici, scongiurando da subito il propagarsi delle fiamme, grazie a un camion antincendio (foto sopra) attrezzato con lance, sei posti e la capacità di 2mila litri di acqua acquistata col contributo della Regione Puglia-Settore Protezione Civile".

"Inoltre - ha aggiunto - disponia-

farà da sostegno per piccoli incendi e affiancherà l'unità principale nelle manovre di primo intervento (foto sotto). Lo metteremo a disposizione del costituendo gruppo di volontari. In ultimo, è in fase di liquidazione un contributo di 100mila euro della Comunità Montana del Gargano per l'acquisto di attrezzature e abbigliamento neces-



sari all'attività. I compiti di questo gruppo - ha concluso - saranno anche quelli di servizio d'ordine in occasione di grandi eventi che coinvolgono un gran numero di persone. Insomma, un servizio a 360° utile a tutte le esigenze di una città come la nostra".

E' intervenuto poi il responsabile dell'Ufficio di Protezione Civile, D'Adduzio (foto sotto), illustrando quelli che sono gli intenti, come raggiungerli, e informando che il piano è stato approvato dalla giunta comunale lo scorso giugno. Ha quindi concluso dichiarando che il suo ufficio è a totale disposizione quale punto di riferimento e coordinamento. Nei prossimi giorni si



terrà un incontro formativo con organi di protezione civile già consolidati e tecnici preposti alla gestione delle emergenze per illustrare i compiti di ogni componente il gruppo in caso di calamità.

Certo la realtà peschiciana presenta anche delle difficoltà. La prima è legata al trasferimento nelle città

universitarie, per il proseguimento degli studi, dei maturati e diplomati al termine delle scuole superiori, depauperando di fatto il gruppo che si sta andando a costituire (la maggior parte dei componenti è composta infatti da alunni delle superiori).

La seconda, posta all'attenzione dal prof. Pasquale De Nittis intervenuto al dibattito, è quella dell'occupazione estiva della maggior parte dei presenti che impegna gran parte delle ore giornaliere, senza margini di tempo da mettere a disposizione in caso di necessità. Entrambe le difficoltà costituiscono elementi da non sottovalutare.

In conclusione, da questo primo incontro sono emersi due aspetti importanti: la piena disponibilità al



volontariato da parte dei giovani cittadini peschiciani sensibili alle problematiche ambientali, contrapposta alle esigenze lavorative personali.

"Per questo - ha puntualizzato il primo cittadino, chiudendo l'incontro e rinviando tutti al prossimo 26 febbraio per concretizzare le proposte e risolvere le problematiche emerse, - c'è bisogno di coordinare le forze, formando un gruppo in grado di garantire, secondo le esigenze di ciascuno, il personale apporto nella gestione delle emergenze e aiutando gli organi istituzionali preposti a tal fine".

domenico martino





Ma perché proprio nel giorno onomastico dei Giuseppe? Semplice, perché il "padre" per antonomasia è San Giuseppe, volendo seguire la tradizione cattolica, patrono dei carpentieri. Le sue origini si perdono nella notte dei tempi e come tutte le tradizioni e le leggende è avvolta dal mistero. Le antiche origini risalgono al tempo dei babilonesi, quasi 4mila anni fa, quando un ragazzo scrisse al padre su una piastra d'argilla un messaggio augurandogli buona salute e lunga vita. Tornando al presente, l'usanza di festeggiarla sarebbe iniziata in Olanda il 1936. Oggi viene celebrata più o meno frequentemente solo in alcuni Paesi europei, in giorni diversi e in modo differente da una nazione all'altra. Nei paesi anglosassoni, ricorre a giugno e non si lega ad alcun santo.

Noi vogliamo ricordarla non tanto per seguire una moda che francamente non ci dice molto, ma per omaggiare i papà. E quale maniera di farli felici se non prendendoli per la "gola"? E' per ciò che abbiamo scelto alcune ricette del nostro Paese - sparse fra questa e la pagina seguente - che ci riportano alla tavola imbandita in modo speciale per festeggiare i vostri "papà". Poi, i più piccoli, per fargli vedere quanto sono buoni e bravi, potranno colorare il disegno qui a lato.



<http://mondolibero.wordpress.com>



BIGNE' DI SAN GIUSEPPE = Per circa 30 pezzi: farina 125 gr., 4 uova freschissime, burro 80 gr., sale, olio d'arachide, zucchero semolato per bigné. - Versate 200 gr. d'acqua in una piccola casseruola a fondo pesante, un pizzico di sale e burro a pezzetti e mettetela sul fuoco. Appena in ebollizione, versate in un sol colpo tutta la farina e, a fuoco moderato, lavorate energicamente il composto con un cucchiaino di legno finché la pasta si staccherà dalle pareti della casseruola raccogliendosi a palla e facendo un leggero rumore come friggesse. Ritirate dal fuoco e aggiungete le uova, una alla volta, sbattendo con forza e non aggiungendo la successiva finché la precedente non sia ben incorporata. Quando la pasta sarà soffice ma molto consistente, con un cucchiaino da caffè fate delle palline e calatele in una padella con 3/4 d'olio moderatamente caldo aiutandovi con un dito bagnato. Friggete pochi bigné alla volta (col calore si gonfiano molto) girandoli con movimenti leggeri della padella fino a dorarli. Passateli su un doppio foglio di carta da cucina e rotolateli nello zucchero, sistemandoli a cupola su un piatto rivestito di carta pizzo. Possono essere farciti con confettura di frutta, ammorbidita con un cucchiaino di liquore, o con crema pasticciera usando una siringa da pasticceria munita di una bocchetta allungata.



Ai bambini che si preparano a scrivere la classica letterina che metteranno seminascosta sotto il piatto del papà, suggeriamo un esempio di come si può fare felice il proprio padre. Non si conosce il nome di chi l'abbia pensata (l'abbiamo trovata sul sito "pensieriparole.it/frasi-per-ogni-occasione/auguri-per-la-festa-del-papà e riportata qui a lato), ma sicuramente è un figlio o una figlia che ha ben centrato i temi oggi dibattuti nelle famiglie: il dialogo, che spesso non esiste, la comprensione reciproca e le incomprensioni, gli incontri-scontri, gli avvicinamenti e gli allontanamenti, sottesi sempre e comunque dall'amore che unisce due persone legate da un vincolo di sangue difficilmente eludibile.

"Ciao papà, oggi è una grande festa... è la tua festa! E' per questo motivo che ho deciso di scriverti, anche se per me è così difficile esternare i miei sentimenti; soprattutto con te! Forse non leggerai nemmeno quello che sto scrivendo, perché ho troppa vergogna di farti leggere questa lettera! Ti scrivo per dirti quanto tu per me sei speciale! Sei così simile a me, ma nello stesso tempo così diverso, è per questo motivo che ci scontriamo molte volte per cose futili! Ogni giorno mi accorgo di quanto sei straordinario e

di quanto ho imparato da te! Ti chiedo scusa per tutte le volte che mi arrabbio con te per nessuna ragione, o per cose veramente banali! Scusami! Voglio solamente dirti quanto tengo a te e quanto ti voglio bene! È la prima volta che te lo dico anzi che te lo scrivo!

Spero con tutto il mio cuore di aprirmi di più con te e dimostrarti veramente ciò che provo, prima che sia troppo tardi e di pentirmi di non averti mai detto... grazie papà... ti voglio un mondo di bene!"

Spero con tutto il mio cuore di aprirmi di più con te e dimostrarti veramente ciò che provo, prima che sia troppo tardi e di pentirmi di non averti mai detto... grazie papà... ti voglio un mondo di bene!"

Spero con tutto il mio cuore di aprirmi di più con te e dimostrarti veramente ciò che provo, prima che sia troppo tardi e di pentirmi di non averti mai detto... grazie papà... ti voglio un mondo di bene!"



ZEPPOLE, Puglia = Per le zeppole: 500 gr. farina 00, zucchero 50 gr., burro 100 gr., 7 uova, pizzico sale, bustina vanillina, bustina zucchero vanigliato, farina 1/2 kg, olio. Per la crema pasticciera: 1/4 di latte, 3 tuorli, zucchero 60 gr., farina bianca 20 gr., 1 pezzetto scorza limone, 1 pezzetto stecca vaniglia. - *Crema pasticciera:* bollire il latte con scorza di limone e vaniglia. Lavorare i tuorli con lo zucchero fino alla spuma. Unire la farina e lavorare con una spatola di legno. Togliere la vaniglia e la scorza dal latte e aggiungerlo poco per volta al composto, continuando a mescolare. Versare la miscela in un tegame a fondo concavo e cuocere a fiamma bassa continuando a mescolare senza far bollire. Versare in una terrina e lasciare intiepidire, sempre mescolando. *Zeppole:* 4 bicchieri d'acqua, burro e un pizzico di sale in un tegame sul fuoco. A inizio ebollizione spostarlo e aggiungere farina a pioggia, mescolando con energia. Rimettere sul fuoco e continuare a rimestare sin quando si stacca dal fondo e dalla parete del tegame. Raffreddare e unire zucchero, uova, vanillina e, ultimo, il lievito, amalgamando bene. Arrotolare una cucchiata di pasta fra le mani fino a ottenere un bastoncino e formare una ciambella, così per tutto l'impasto. Friggere in padella con abbondante olio caldo, sgocciolarle su un foglio di carta assorbente, disporle su un piatto da portata e guarnirle con la crema pasticciera e sciroppo di ciliegie. Servire calde.

BISCOTTI del PAPA' = Per 12 biscotti: farina col lievito 1 bicchiere, farina fine di mais 1/2 cucchiaino, burro fuso 1/3 di bicchiere, zucchero raffinato 1/4 di bicchiere, 1 uovo, un po' di farina bianca. Per la glassa: zucchero a velo 1/2 bicchiere, poca acqua e succo di limone. - Setacciate in una terrina le due farine e mescolatele col burro fuso. Sbattete l'uovo e aggiungetelo, con lo zucchero. Impastate bene sul tavolo infarinato e formate lunghe salsicce sottili con cui creerete le lettere del nome del papà. Carta forno sulla teglia del forno a 180° e disponete i biscotti cuocendo per 20 minuti. Una volta freddi ricopriteli con la glassa ottenuta mescolando zucchero a velo con poca acqua e succo di limone.

"SFINCI", (caratteristici dell'area palermitana; dal latino "spongia", spugna, o dal greco "sfoggia", o anche dall'arabo "sfang") = Ingredienti per 4-6 persone: farina 400 gr., strutto 50 gr., 10 uova, bicarbonato 1 cucchiaino, acqua 1/2 litro, olio di semi, un pizzico di sale. - Scaldare acqua e sale, sciogliervi lo strutto e incorporare la farina lavorando energicamente a evitare grumi. Unire una alla volta le uova. Lavorare l'impasto fino a ottenere un composto uniforme e ben amalgamato. Lasciar riposare un quarto d'ora (evitando che lieviti). Riscaldare abbondante olio di semi in una padella a bordo alto. Con un cucchiaino versare nell'olio le noci d'impasto tenendole separate, rigirandole di continuo e "battendole" con un mestolo di legno, per gonfiare la pasta e non formare grumi, fino alla doratura. Per insaporirle, farcire con crema di ricotta e spolverare con zucchero a velo.





E' di Cagnano. Si chiama Massimiliano Iacovone, per tutti Max, e ha 16 anni. Il 14 febbraio ha deciso di partecipare alla sua prima competizione ufficiale, "Italian open 2009", svoltasi a Bergamo, e affrontare avversari provenienti da Giappone, Olanda, Cina, Inghilterra e, ovviamente, Italia. In tutto 70 concorrenti al titolo di campione del Cubo di Rubik, specialità 3x3x3, sbaragliati. La sua storia col "cubo" è iniziata in aprile 2008, quando suo padre glielo comprò. Max non si diede pace finché, dopo qualche giorno di intenso allenamento, lo risolse. D'allora non ha perso occasione di esercitarsi e ridurre i tempi da 10 minuti a 5 fino al record dei TREDICI secondi.

Avviata da un mese l'attività del Centro Diurno R.S.A. Don Uva per anziani disabili psico-fisico-sensoriali al di sopra dei 60 anni d'età con sede nei locali del modernissimo padiglione della Residenza Sanitaria Assistita dell'Ospedale Santa Maria Bambina - Opera Don Uva di Foggia. Svolgerà funzioni riabilitative per impedire e arrestare i processi di isolamento relazionale e di emarginazione,



prevenire e contenere il ricovero. Molteplici le prestazioni offerte, tra cui: attività educativa indirizzata all'autonomia del soggetto; attività di socio-riabilitazione e socio-occupazionali; attività di pulizia, cura, igiene degli ospiti e somministrazione pasti; attività di incontro, sostegno e promozione di percorsi di integrazione, socializzazione e condivisione con le famiglie degli utenti; musicoterapia e fisioterapia; assistenza religiosa e supporto spirituale; attività varie, soggiorni estivi e gite.

La Regione Puglia (Assessorato a Trasparenza e Cittadinanza Attiva) ha erogato all'Amministrazione comunale di Vico del Gargano un contributo in conto capitale di sessantamila euro, cui va aggiunto un mutuo di pari importo attivato con la Cassa Depositi e Prestiti, per lavori di adeguamento del campo sportivo che interessano: nuovi spogliatoi, servizi igienici, docce, riscaldamento e nuovo impianto di illuminazione. "Con questi lavori - ha dichiarato il delegato allo Sport del Comune garganico, Nicolino Sciscio - riteniamo di poter offrire ai ragazzi e agli sportivi ambienti decorosi e igienicamente sani, dove svolgere attività sportiva senza problemi".

Quasi 1000 accessi al giorno, 430mila in totale, 2 milioni di pagine visitate: numeri trionfali per "il diario Montanaro" a 2 anni e pochi mesi dal primo articolo pubblicato. Un altro tassello sulla ripida parete del successo.

Ultimata la posa del sintetico, su cui incollare il tappeto erboso, del nuovo "stadio di Peschici" a cui occorre adesso dare un nome. Il nuovo "campo", che nasce nell'attuale centro sportivo, vicinanza eliporto (piana di Calena), è in allestimento definitivo da qualche mese. I lavori si sono dovuti interrompere - specie quelli relativi alla posa del complesso sistema legato al tappeto sintetico - dalla lunga serie di giornate piovose di questi ultimi tempi. Il substrato sul quale va sistemato deve essere perfettamente asciutto per ottenere un risultato sicuro. Intanto procedono i lavori di ultimazione interna degli spogliatoi, in modo da renderli finalmente fruibili ai circa 150 atleti che hanno pellegrinato verso i paesi limitrofi durante questi ultimi mesi.

Risposta concreta da parte delle Amministrazioni comunali di Ischitella, Rodi Garganico e Peschici a una situazione comune: il randagismo.

L'Amministrazione peschiciana, in collaborazione con l'Asl, ha realizzato un ambulatorio veterinario adibito a sterilizzazione e cura dei cani randagi. Il personale dell'Asl eseguirà gratuitamente gli interventi sanitari.



Sindaci e amministratori di San Marco, Rignano Garganico, San Giovanni R. e Sannicandro Garganico, riuniti per discutere pregnanti temi informati allo sviluppo delle comunità del Gargano Sud. Nel particolare: - costituzione dell'Unione dei 4 Comuni; - Conferenza dei sindaci del distretto sanitario di San Marco in Lamis; - stato del progetto PON sicurezza ed eventuali azioni di promozione; - progetti presentati in sede di Piano Strategico di Area Vasta ed eventuale accorpamento di progetti omogenei; - elaborazione di proposte progettuali comuni da presentare in sede di programmazione Gal Gargano.

Si svolgerà il 24 e 25 aprile la quarta edizione del GP II Jammin' Festival la "kermesse" musicale dedicata alla figura di Giovanni Paolo II, al suo operato e al suo messaggio d'amore rivolto ai giovani e organizzato dalla Gioventù Francescana di San Giovanni



Rotondo in collaborazione con l'emittente TeleRadioPadrePio. Nelle passate edizioni il festival ha visto ospiti illustri dello scenario musicale italiano del calibro di Luca Carboni, Povia, Francesco Facchinetti, Gerardina Trovato, Leda Battisti, Riccardo Sinigaglia, Gen Rosso e molti altri ancora. La manifestazione sarà ospitata in un teatro tenda della capienza di circa mille posti. Due giorni interamente dedicati alla musica, dichiara felice il direttore artistico.

Mentre su altre sponde i tentativi di alleanze paiono "abortire" sul nascere, a Peschici i fermenti non accennano a raffreddarsi. Nel solo mese di febbraio hanno visto la luce due nuovi sodalizi: il primo a riunire gli operatori in campo gastronomico e il secondo gli operatori turistici. Approfondiamone le motivazioni per capirne obiettivi e progetti.

Nell'aula consiliare del Comune di Peschici, dopo numerosi incontri preliminari tenuti nel ristorante "Porta di Basso", è nata l'Associazione "GustaPeschici". Un gruppo di cuochi e ristoratori locali si è riunito e "unito" dando vita a un pool di lavoro per preservare e valorizzare la cultura culinaria del territorio (in foto; ndr). Un passo importante, in quanto segno di crescita culturale e consapevolezza, unico modo per avanzare turistica-

SALE LA FEBBRE "ASSOCIATIVA"

mente e puntare alle nostre ricchezze, tra cui la cucina, anche perché ce ne sono, purtroppo, di ristoratori che credono di poter continuare a fare il proprio mestiere col proporre menù turistici e piatti del tutto atipici, estranei alla nostra terra!

Qualche esempio? La lasagna, proposta da tutti, o vini che nulla hanno di autoctono. Ora si deve

re turistiche internazionali.

Per attuare questo ambizioso programma è stato eletto, a scrutinio segreto, il Consiglio Direttivo della nascente Associazione, che si andrà così a comporre:

- presidente: Giuseppe Iacovangelo (foto in apertura);
- vicepresidente: Ira Montagano (foto sotto);
- segretario: Michele Sciotti;
- consiglieri: Arcangela Fasanella, Ottavio Rauzino, Oscar Biscotti e Nicola Tardivo (tutti operatori del comparto turistico).

"L'Associazione deve essere il punto di riferimento di tutti noi e fare da punto di ascolto cui sottoporre i problemi, le richieste e gli eventuali progetti, per poterne discutere tutti insieme e in maniera immediata. Se nell'attuazione del programma ci sono cose che non vanno, o che si potrebbero migliorare, è vostro compito portarle all'attenzione di tutti, in modo da cercare insieme le giuste soluzioni". Queste le prime parole del neo eletto presidente Iacovangelo, rivolte alla platea.

Quindi, sciogliendo l'assemblea, ha dato appuntamento al primo incontro con la Confcommercio, nella mattinata del giovedì successivo per discutere la Circolare Ministeriale riguardante il trattamento dei dati personali degli ospiti nelle strutture di accoglienza.

dienne



cominciare a comprendere che questo modo di fare ristorazione non ha futuro. Bisogna puntare, come si è prefissa appunto l'Associazione, alla cooperazione e soprattutto a invertire il concetto di Quantità in Qualità. Non è concepibile continuare a lavorare solo un mese all'anno.

Il gruppo nel suo statuto ha infatti ben sottolineato il lato sia qualitativo che professionale, espresso chiaramente nel secondo articolo: "...valorizzare, divulgare e promuovere i prodotti tipici e di qualità agroalimentare del territorio a insindacabile giudizio della commissione nominata dal Consiglio Direttivo. Formare e aggiornare i propri soci e non solo attraverso corsi, seminari, convegni, organizzati, ma anche attraverso l'egida dei rispettivi organi ministeriali, regionali, provinciali e locali del comparto turistico-enogastronomico in Italia e all'estero. Promuovere iniziative e attività atte alla promozione e divulgazione dei prodotti tipici e di qualità con produttori, ristoratori e associazioni che si prefiggano gli stessi scopi".

Oltre alla approvazione dello statuto (si legge nel BLOG del nostro sito; ndr), è stato individuato il presidente del nuovissimo sodalizio nello chef Domenico Cilenti (foto a lato), quindi il vicepresidente in Mario Ottaviano, il segretario in Stefano Pupillo e sei consiglieri: Antonio Mastromatteo, Domenico Di Paola, Raffaella Caputo, Fabrizio Gentile, Domenico Caputo e Nicoletta Quaglia. In poche parole, un'associazione per il territorio, un'associazione per la tradizione

domenico ottaviano



Il 2 febbraio si è costituita a Peschici l'Associazione degli Operatori Turistici, nata da una riunione tenuta nella Sala Consiliare del Comune cui hanno preso parte numerosi rappresentanti delle aziende turistiche locali. L'incontro è stato organizzato da un gruppo promotore col patrocinio del consigliere comunale con delega al turismo e spettacolo, Vincenzo De Nittis.

Le finalità che il costituente gruppo ha posto all'attenzione dei convenuti sono sintetizzate nei seguenti punti all'ordine del giorno:

- stampa di locandine in doppia lingua (italiano e inglese);
- realizzazione di un sito web di promozione turistica;
- pubblicità sui media locali e a diffusione extraregionale (carta stampata, radio e tv);
- allestimento di un camper itinerante con le immagini più suggestive del Gargano;
- promozione e tenuta contatti con gli enti e le commissioni di programmazione di stages e conferenze;
- possibilità di pubblicizzare Peschici sui Jumbo-tram nelle maggiori città italiane;
- partecipazione alle principali fie-





ARMONIE E SUONI CURATI DAL PESCHICIANO PIETRO RAGNI

Andrè.

Sentiamo di

Il 31 gennaio scorso il peschiciano Pietro Ragni ha messo in cantiere un'altra delle sue suggestive performance. Con la "Guitar Mandolin Orchestra Estudiantina" di Bergamo, da lui magistralmente diretta, ha tenuto nell'Auditorium S. Sisto di Colognola un concerto presentato dall'Istituto Comprensivo "Muzio" col patrocinio della 7.a Circoscrizione del Comune di Bergamo.

Le varie esecuzioni hanno seguito un programma appositamente preparato: "Sorriso di fata" di Ermene-gildo Carosio, "Tango" di Amadeo Amadei, "Petite Gavotte" di Angelo Bettinelli (1878-1953), "Planxy O'Carolan" (Irish suite) di Bruno Szordikowski, "Preghiera alla sera" di Rosario Gargano, "Concerto in do maggiore RV 425" di Antonio Vivaldi e "La guerra di Rosa", arrangiamento di Claudio Mandonico, omaggio all'indimenticato cantautore-poeta italiano Fabrizio De

fare torto a qualcuno se non riportassimo anche i nomi dei componenti la "Estudiantina" bergamasca, in quanto ciascuno di loro può considerarsi a tutti gli effetti, oltre che abile strumentista coeso in un unico "ensemble", anche valido solista. Eccoli, suddivisi per strumenti:

Mandolini e Mandole = Miki Nishyama, Mario Rota, Redi Lameja, Oliviero Biella, Davide

Salvi, Lorella Loviselli, Michele Guadalupi, Gianangelo Mossali, Stefania Maratti

Chitarre = Marco Roggeri, Prisca Tami, Angelo Armanelli, Federica Bellussi, Giacomo Parimbelli, Paola Braghini, Marco Gilli (curatore della messa in rete su Youtube), Luca Opreni, Matteo Barbierato

Contrabbasso = Claudio Punzi

Flauto/percussioni = Silvana Villa. "Punto di Stella" si associa ai lunghi e calorosi applausi che sono seguiti a ogni esecuzione, augurando all'amico Pietro un'agevole scalata a quel successo che merita e vede già molto vicino. Felicitandoci con lui e i suoi musicisti, siamo sicuri di fare cosa gradita ai nostri lettori presentandovi i prossimi impegni che attendono la Estudiantina Ensemble:

20 Marzo 2009 ore 21,00 Almè -

Sala Teatro

05 Aprile 2009 ore

21,00 Bergamo -

Chiesa Parrocchiale

di Monterosso

18 Aprile 2009 ore

21,00 Bagnatica -

Chiesa Parrocchiale

20 Maggio 2009

ore 21,00 Azzano S. Paolo - Auditorium scuola media

18 Ottobre 2009 ore 21,00 Bergamo - Sala Piatti di Città alta.

p.g.



STAZIONE DI SERVIZIO TAMOIL RG s.r.l.

PIRELLI	BRIDGESTONE	GOODYEAR	MICHELIN	DUNLOP
				
€115,00	€75,00	€105,00	€75,00	€43,00
225/45/17/79V P.2010 10650	205/55/16/7V R300	225/45/17/7V eccellente	105/60/15/14 PR. 58107	105/60/14/14 Full response

PAZZE! OFFERTE DI MARZO

Officina Meccanica
Assistenza - Gommista
Snack Bar Caruselli

TAMOIL

SHACK BAR
Caruselli

PESCHICI S.S.89 strada interna per Vieste

**OGNI GIORNO
MEGA SCONTI
vieni a scoprirli
anche tu!**

Wii Sports



L'ultimo ritrovato di casa Nintendo, la console *Wii*, sta sempre più riscuotendo un grande successo. Ricordo ancora il primo videogioco della stessa casa produttrice, avevo 7-8 anni e quasi non riuscivo a tenere in mano quel pesante cubo di plastica e microcip vari. Dal Tetris al primo Super Mario, il divertimento è sempre più diventato dipendente da una di queste console.

Se fino a poco tempo fa le classiche PlayStation o X-box implicavano una staticità col solo e relativo lavoro di mani e occhi, da oggi con la *Wii* si apre un mondo diverso, di notorietà, di movimento implicato dal gioco stesso. Una console di gioco, dunque, destinata a rompere l'ultimo stereotipo: il videogame come disciplina per pigri.

L'ho provata a casa di amici, visto che sono fermo alla PlayStation 2, e mi ha veramente attratto. A differenza delle altre console, che per molti giochi di ruolo implicano solitudine e concentrazione, offre la possibilità di giocare insieme, diventando un buon motivo per riunirsi e divertirsi con la famiglia.

Wii Sports, che ha consacrato la *Wii* in Italia, offre 5 differenti esperienze di gioco. Il telecomando *Wii* riproduce i movimenti naturali del giocatore dando una visione intuitiva e realistica del gioco. In *Tennis*, si afferra il telecomando come una racchetta vera e il gioco registra dritto, rovescio, forza, velocità e angolo in base al movimento del controller (mettendo a dura prova le spalle, soprattutto per chi non sa una mazza di tennis).

In *Baseball* si afferra invece il controller come una mazza da baseball e si colpisce la palla lanciandola fuori campo. In *Golf* il joystick diventa una mazza da golf per colpire la pallina e farla volare fino alle buche del green. In *Bowling* il telecomando diventa la palla che si lancia ruotando il braccio. In *Boxing*, usando il controller Nunchuk (collegato col telecomando vero e

proprio, vedi foto a centro pagina) e lo stesso telecomando come due guantoni da pugile, si può schivare, dondolarsi e tirare pugni all'avversario. *Un consiglio spassionato: se qualcuno sta giocando a Wii Sport, stategli lontano, potrebbe colpire voi!*

Wii Fit, invece, eseguendo esercizi mirati a migliorare l'equilibrio e



la postura, modifica l'indice di massa corporea o semplicemente ti rilassa. In poche parole sfrutta la tecnologia per far raggiungere al giocatore il benessere fisico. La *Wii Balance Board*, la bilancia sulla quale si "gioca", misura l'IMC (indice di massa corporea), analizza il baricentro e calcola l'abilità atletica con alcuni semplici

test, mentre il software determina l'età.

Wii Fit presenta oltre 40 esercizi diversi in 4 discipline di allenamento: si possono bruciare calorie con esercizi aerobici, divertirsi con giochi d'equilibrio, potenziare la massa muscolare con esercizi idonei o imparare ad allungarsi e rilassarsi con posizioni yoga.

Se invece amate di più il vecchio tipo di gioco, passivo, pigro, il migliore è sicuramente *Super Smash Bros. Brawl*, l'evoluzione del primo *Super Smash Bros. Melee*, per il *Gamecube*. S'impugna il controller, come fosse uno di quelli classici e s'inizia a giocare. *Brawl* è il più atipico dei picchiaduro. Fondamentalmente lo spirito del gioco si riassume in un'accozzaglia di personaggi Nintendo (da Mario a Fox, da Pokémon come Kirby a Donkey Kong) lanciati in una improbabile arena e impegnati nella rissa più chiassosa possibile.

Gli strumenti sono tantissimi e seminano il caos più totale: stelle che possono alterare lo status degli avversari o il proprio, pomodori e gelati che abbassano il *dannometro*, mine che generano esplosioni spesso letali, spade e mazze utili nel corpo a corpo, pistole e fucili che permettono attacchi a distanza, Pokéball e campane di vetro da cui saltano fuori Pokémon e altre facce note per supportare il personaggio.

Pagina curata da domenico ottaviano

Come promesso nella puntata di febbraio, ecco gli altri *web 2.0*.

Per la categoria musica il riferimento è senza dubbio *last.fm*. Il servizio permette di ascoltare musica gratis scaricandola a prezzi molto bassi. Semplice il funzionamento: basta immettere il nome dell'artista nel programma scaricato e dopo la registrazione al sito ascoltare le sue canzoni o di gruppi affini in genere musicale. Si può anche cercare il titolo di una determinata canzone. Il punto di forza sono le numerose tracce presenti nella libreria di *last.fm* = VOTO: 8.

Altro riferimento in campo musicale è *MySpace*, con molti profili di giovani musicisti e artisti di belle speranze, ma anche di partiti politici (la sezione PD di Peschici ha una sua pagina). Tanti artisti, come "Ces" o "Two Fingerz", sono diventati famosi grazie a *MySpace*, altri già affermati (Mondomarcio o Daft Punk) hanno una propria pagina su cui raccolgono idee dai loro fans. = VOTO: 8,5.

Continuiamo a dare i voti

Poi c'è *Current*, uno tra i servizi più interessanti e remunerativi, dal funzionamento simile a YouTube ma è una web-tv. Trasmette i video più cliccati del palinsesto (con *Current* Al Gore diffuse uno dei suoi discorsi sul surriscaldamento del pianeta). Da settembre 2008 ha un proprio canale su Sky dove girano programmi creati dagli utenti (Geek, Vanguard...) ormai diventati *cult*. = VOTO: 9,5.

pietro di spaldro



Lettere al giornale & i pungiglioni di Donna Rachele

LA MAIL DEL MESE = Per donna rachele: sarebbe utile, visto che critica tutto ciò che promana da chi non ha il piacere di cadere nelle sue grazie, che facesse anche una critica propositiva, oltre che distruttiva, tipico degli ultra-70enni. Per es. potrebbe dire a noi ciechi lettori (secondo lei) dove proporrebbe di fare la 167 ed essere un attimino più trasparente, circa ciò che accade nella chiesa madre, dicendoci cos'ha contro il parroco. Che le piaccia o no, è il prete scelto per noi e visto che dobbiamo tenercelo impariamo a convivere, amarlo un po' di più, almeno come prossimo. Ce l'ha insegnato quel Bambinello nato quest'anno senza madre. Alla faccia della saggezza. (m.r.) *Mai dire mai! Legga. (dir. ed.)*

Porto: Rodi ci ha fregato

Dopo la 2.a guerra mondiale i problemi erano tanti. Bisognava ricostruire una nazione duramente provata. A Peschici le cose non andavano bene. Fame e miseria ovunque: all'epoca l'assistente sociale non c'era! Gli USA mandarono col piano "Marchall" aiuti di generi alimentari che giunti in paese, chi era "del bottone" li aveva, altrimenti niente e quelli avanzati... a mare! Questo sì, era giusto e democratico

(per loro). Qualcuno dirà: e la faccia dove la mettevano? Non possiamo chiederli.

Arrivò così il primo sindaco della Repubblica, Sindaco con la "S" maiuscola: si prese la responsabilità di dare ai reduci di guerra in loc. Tupper delle Pile la terra comunale in modo da coltivarla e poter mangiare. Un uomo da imitare! Poi, sindaco dopo sindaco, sfaceli su sfaceli, per carità anche cose buone, alla fine degli anni '70 iniziano i lavori (ma sono finiti?) di quella specie di porto, idea lanciata, pare, nel 1970 da Mario Di Lella, armatore peschiciano e candidato sindaco. Non vinse le elezioni ma voleva fare un porto, con altri criteri, tra "la cala e lo scalandrone", mentre "gli scienziati" di alcuni anni dopo lo fecero lì dov'è ora, piccolo e insignificante, rovinando un tratto di paradiso terrestre. Il bello è che in poco tempo, nella vicina Rodi il porto lo stanno finendo, anche lì creando problemi ambientali (sul lato destro, direzione Peschici, la spiaggia è cresciuta a dismisura), invece da noi ancora se ne parla, tanto che è stato presentato un altro progetto molto ambizioso, dicono, un sacco di soldi. Ma

quell'ammasso di "bischconi" sparirà? Ce lo faranno sapere, visto che qui attaccano sempre manifesti (l'ultima volta hanno fatto bene però). Mi sembrano gli anni '80, quando i "comunisti" sbraitavano ogni giorno contro il Comune. Tutti abbiamo da ridire, anche quando il parroco della chiesa Madre, per tenere al calduccio i parrocchiani (mi dispiace moltissimo che è stato offeso in quel modo: protestare è giusto, ma non così!) ha chiesto soldi per il riscaldamento. Con la chiesa siamo stati sempre generosi ed ecco il riscaldamento. Cosa succederà quando arriverà la prima bolletta? Viva L'Italia!

donna rachele

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
Propr.: Ass. Cult. "Punto di Stella"
Legale rappres.: Piero Giannini
Vicedirettore: Gianluigi Cofano
Redazione: Gabriele Draicchio, Michelina 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 Ass.azione Culturale "Punto di Stella" € 30,00 (Italia) € 40,00 (Estero)

FIORI E PIANTE
 di Giuseppe Marino

**ADDOBBI FLOREALI PER MATRIMONI
 E OGNI RICORRENZA**
 Consegna a domicilio

Via Montesanto, 35 - 71010 Peschici - Tel. 0884.964470



NUOVA APERTURA OUTLET

NUOVA APERTURA OUTLET



La Griffe

C'N'C **ARMANI**

FERRE **CERRUTI**

MOSCHINO **4US**

D&G **GAUDÌ**

VERSACE

DIESEL **DOLCE & GABBANA**

Ermenegildo Zegna **extē**

PESCHICI (Fg) - CORSO UMBERTO I, 1



Punto di stella
mensile d'informazione del gargano

LA PUBBLICITA' E' L'ANIMA DEL COMMERCIO...
+ DI DUEMILA COPIE
DISTRIBUZIONE GRATUITA SU TUTTO IL GARGANO
IL GIUSTO EQUILIBRIO PER IL TUO BUSINESS
CHIAMA SUBITO 347.0996912 info@puntodistella.com

Brocca

restaurant pizza wine bar live music

La nuova direzione sarà lieta
di accogliervi offrendovi
tutta l'esperienza professionale
di uno staff organizzato, per rendere
ancora più speciali le vostre serate
in nostra compagnia.

weekendnightmarzo2009

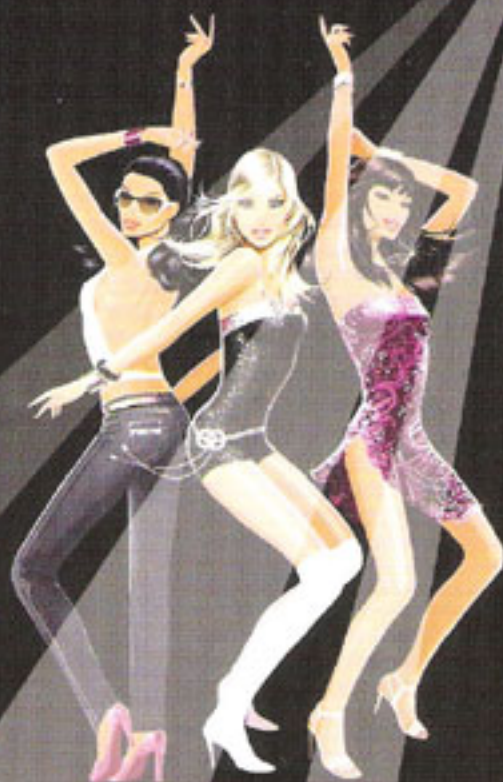
Eventi Live

DISCOBAR

aperto: venerdì-sabato-domenica

NUOVA GESTIONE

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



**DOMENICA
MARZO 2009**
**FESTA DELLA DONNA
LIVE MUSIC**

info&prenotazioni:Beppe 340.0759984
Marco 339.3491230 - francesco 340.5228478

MACELLERIA DA FRANCESCO

il piacere della carne

OFFERTISSIME DI MARZO



**Bistecche di Maiale
€ 4,50 kg**



**Petto di pollo
€ 8,50 kg**



offerta valida dal 01-03 AL 31-03

PESCHICI via Montesanto, 21 - Tel. 0884.962293 - 3202528795