

SUPERMERCATO

SUPERMERCATI
PICK UP

VICO DEL GARGANO (FG) Via Giovanni XXIII, 71-73-75

<p>RODI bar gelateria pasticceria</p> <p>di Caputo Giuseppe & C.S.a.s.</p>		<p>Buffet per matrimoni con servizio a domicilio - Torte matrimoniali - Torte per compleanni, cresime, communion, battesimi, lauree - Pasticceria salata (rustici, panbrioches, panini mignon farciti, pizzette rustiche) - Decorazioni di frutta scultoria per buffet - Gelato artigianale granite - Lavorazione di zucchero tirato, colato, soffiato</p> <p>71012 RODI GARGANICO (FG) Corso Madonna della Libera, 48 Tel./fax 0854 96.35.66 E-mail francescocupato@woow.it</p>
---	--	--

CENTRO REVISIONI	
F I A T TOZZI	Motorizzazione civile MCTC Revisione veicoli Officina autorizzata Concessione n. 48 del 07/04/2000
OFFICINA AUTORIZZATA	
VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI	
71018 VICO DEL GARGANO (FG) Via Turati, 32 Tel. 0884 99.15.09	

I GIOVANI LASCIANO IL GARGANO

FRANCESCO MASTROPAOLO

Continua, purtroppo, l'emigrazione dei pugliesi verso il Nord. I dati sono della Banca d'Italia e, come si può ben capire, si tratta di numeri che devono far riflettere su quanto si sta verificando nei nostri paesi.

Un film già prodotto: immagini di sofferenza che avremmo voluto che fossero custodite nella memoria collettiva come patrimonio del contributo dato dalla gente di questa terra alla crescita dell'Italia. Invece, la via verso il Nord Italia continua ad essere percorsa, in numero sempre maggiore, da giovani che staccano il biglietto di sola andata.

Dal 2004 sono stati ventiseimila i pugliesi che hanno trasferito la propria residenza in un'altra regione.

Il picco era stato raggiunto nel 2000 con ventisettemila emigranti, ma dal 1996 i lavoratori partiti dalla Puglia sono stati sempre al di sopra delle ventimila unità.

Dal 1998 al 2004 oltre centottantamila pugliesi, circa il cinque per cento della popolazione residente, hanno dovuto spostarsi, nella maggioranza dei casi verso le opulenti regioni del Centro-Nord, soprattutto quelle del Nordest, per garantirsi un futuro meno incerto. I paesi del Gargano hanno dato (e continuano a dare) il loro contributo, e in misura anche considerevole. Una vera emorragia di braccia e cervelli che, difficilmente, torneranno dove hanno le loro radici.

E' lo specchio di una realtà che, con il trascorrere degli anni, diventa sempre più preoccupante, in termini numerici e di qualità delle risorse umane che si perdono. Il ripetersi di tutto questo, a distanza di decenni, richiede una seria riflessione sul perché,

in tutti questi anni, non sia stato possibile creare un "Sistema Gargano" che potesse garantire nuove prospettive ai giovani.

Le risposte potrebbero essere tante, ma non farebbero altro che appesantire una situazione che, certamente, di tutto ha bisogno meno che di recriminazioni. Senz'ombra di dubbio, sono stati assenti alla "Politica", quella con la "P" maiuscola, e l'imprenditoria. Prova ne è che nel momento in cui Enrico Mattei ha posto piede su una parte del nostro meraviglioso territorio, è nato "Pugnochiuso", oggi di proprietà del presidente della Confindustria, Emma Marcegaglia. Una presenza che non può che far bene al Gargano. A Vieste sono arrivati altri imprenditori e la qualità dei servizi s'è toccata con mano. Qualche altra luce è stata accesa a Peschici e Rodi Garganico, il resto, buio completo.

Gargano, fortunatamente, non è solo turismo, anche se è la voce più significativa. Le potenzialità si chiamano: agricoltura, zootecnia, Parco. Le risorse che sono inscindibili e che, proprio per questo, avrebbero dovuto offrire ai residenti tantissime opportunità, utili a far sì che ognuno potesse tracciare una propria strada. Invece, siamo all'analisi di dati che dicono esattamente il contrario.

Riteniamo che ci siano ancora spazi e tempi per dare una speranza a tanti ragazzi giovani che, oggi, più di ieri, sono disorientati. Una società, la nostra, che mostra segnali contraddittori quando, al contrario, ci sarebbe bisogno di certezze. E tutto ciò non aiuta nessuno, men che mai chi vorrebbe un mondo meno conflittuale e più rassicurante.

Proposta unitaria di otto Comuni per modificare il Piano regionale. Trascurata e emarginata da decenni, stanca di attendere ma non rassegnata, tutta la popolazione è schierata compatta per la conquista di un diritto che ormai non può essere più disatteso

Sanità, il Gargano si fa sentire

Una voce sola, intonata magistralmente da più interpreti, ovvero i Sindaci del distretto sanitario del Gargano Nord. I quali, inaugurando una proficua stagione di unità di intenti hanno detto chiaramente ed unitariamente la loro su come va organizzata l'assistenza sanitaria in un territorio difficile come la Montagna del Sole.

E lo hanno fatto non con il cipiglio della critica sterile, improduttiva e di campanile, ma con la voglia di essere propositivi, condensata in una proposta di modifica ed integrazione al Piano Regionale della Salute con destinazione Bari, sede della Regione Puglia. Insomma un emendamento vero e proprio suffragato da tanto di dati alla mano e di analisi sul campo elaborati da un comitato tecnico appositamente costituito, sottoscritto all'unanimità dai Sindaci durante l'incontro tenutosi presso il Municipio di Vieste nella giornata di lunedì 7 luglio ed i cui contenuti saranno illustrati, da subito, davanti alla Commissione Regionale preposta. Ma che vuole approdare dritto in Consiglio Regionale per inserirsi, con la considerazione dovuta ad un'istanza altamente rappresentativa, nel corso dell'iter di discussione e di approvazione della complessiva pianificazione sanitaria regionale. Il documento, prende le mosse da evidenti *defaillances* che costituiscono un vero e proprio handicap per gli standard di assistenza sanitaria assicurati sul Promontorio e culmina, tra le altre indicazioni proposte, nella realizzazione di un ospedale di I livello del Gargano Nord, atteso da anni e rimasto lettera morta, nonostante tutto ne giustifichi sussistenza ed esistenza. E che continuando a mancare, continua a condizionare l'asset complessivo e competitivo della sanità garganica. «Il Piano — recita il documento — condivisibile nelle premesse, di fatto però rende impossibile una idonea offerta socio-sanitaria, non prevedendo una integrazione territorio-ospedale per il nostro distretto, che di fatto penalizza tutto l'ambito e rende non attuabili tutte le forme di sanità "intermedia" di cui il Gargano, come da piano, dovrebbe dotarsi». Si pone dunque in tale direzione l'accento sulla



Ersilia Nobile, sindaco di Vieste, è a capo del Comitato dei Sindaci

mancanza nel Gargano Nord di una tale struttura, nonché sul presupposto che l'Ospedale di zona del Gargano era presente nelle precedenti programmazioni regionali ed era già inserito nel Piano di Edilizia Ospedaliera. Non solo: più volte il Consiglio Regionale, all'unanimità, ha dato priorità alla realizzazione ed attivazione della struttura ospedaliera, motivandone la necessità con una «dettagliata analisi dei dati sui ricoveri effettuati dai cittadini del Gargano Nord e sulle prestazioni ambulatoriali». Ma niente da fare. Dunque primum

Ospedali invocano i comuni all'unisono, invitando fin da subito la Direzione Regionale ad adottare le procedure amministrative per la sua realizzazione prioritaria. Comuni che formano un distretto comprendente quasi 50mila abitanti distribuiti negli otto centri, ma che registra – come caratteristica peculiare non sorvolabile – oltre un milione di presenze turistiche (dati 2007) ai quali non si può offrire assistenza sottostandardizzata. Ma le invocazioni provenienti dal territorio non si limitano alla richiesta ospedaliera. Nel documento

viene chiesta a gran voce, in ossequio ad una uniformità dell'offerta proposta su tutto l'ambito regionale, la possibilità di realizzare "Forme alternative di assistenza" sia di tipo strutturale, che di tipo funzionale. Vale a dire Day Hospital, Day Surgery, Chirurgia Ambulatoriale nell'ambito delle forme alternative di assistenza strutturale; Day Service, il Care Service Pathways (servizio di presa in carico), un Pacchetto di Prestazioni Ambulatoriali Complesse (PAC) e la revisione degli assetti organizzativi sul territorio del servizio 118, nell'ambito di quelle di tipo funzionale. Un'attenzione particolare viene anche riservata ai dettami del PAL (Piano Attuativo Locale) per il quale è chiesta alla Direzione Generale dell'ASL-Fg1 di realizzare nel Distretto del Gargano Nord almeno una RSA (Residenza Sanitaria Assistita) e una RSSA (Residenza Sanitaria Specializzata Assistita), nonché Servizi di Senologia, Endoscopia Digestiva, Cardiologia, Pneumologia, Diabetologia e Punti di Primo Intervento territoriali (attraverso una rivisitazione degli assetti strutturali, tecnologici ed organizzativi delle strutture esistenti). Il documento è stato sottoscritto, all'unanimità, dai Sindaci degli otto Comuni del Distretto Sanitario nord garganico (Vico, Vieste, Peschici, Isole Tremiti, Ischiella, Cagnano Varano, Carpino, Rodi Garganico) ed è giunto al termine di incontri tenutisi nelle scorse settimane dal Comitato dei Sindaci costituitosi a Vico, presieduto dal Sindaco di Vieste Ersilia Nobile e coadiuvato da un comitato tecnico formato da componenti designati dalle municipalità coinvolte. Grande soddisfazione è stata espressa dal presidente del Comitato Ersilia Nobile, che ha ringraziato i Sindaci ed i tecnici per la preziosa collaborazione e per lo straordinario spirito costruttivo messo in atto nel definire e formulare la proposta unitaria da indirizzare alla Regione Puglia sottolineando che si è data prova finalmente di una unità di intenti che si rivelerà benefica per le attese non soltanto della sanità ma delle complessive esigenze del territorio garganico.

Gianni Sollitto
Ondaradio

Se giugno è stato impagabile, settembre in Puglia si preannuncia particolarmente allettante. L'Assessore regionale al Turismo e Industria alberghiera, Massimo Ostillo, è raggiante, ma lo sono ancora di più gli operatori del settore. Il loro silenzio è molto più loquace di tanti proclami. In questi tempi, di solito, le lamentele scrosciavano. Le prenotazioni, invece per dopo agosto, fioccano come manna, gli indici di presenze s'impegnano e le previsioni sono più rosee di un'aurora mediterranea.

Obiettivi e impegni, mirati sulla destagionalizzazione turistica della regione, cominciano a veder delinearsi i contorni di un risultato piuttosto apprezzabile. E se il buongiorno si vede dal mattino, l'impressione è che finalmente la svolta si stia per concretizzare. Non resta che lavorare duro, per consolidare il trend e strutturare un'offerta turistica, che non solo attragga meglio, ma riesca a trattenere viaggiatori, pellegrini, bagnanti, escursionisti e visitatori ancora più a lungo.

Le Cassandre, ferme sui loro pulpiti e abituate a lamentare gli eventi piuttosto che a determinarli, avevano dato spinta alle paure, diventando megafoni di previsioni catastrofiche, per improbabili modelli sta-

tistici di osservatori, più o meno blasonati, come TelefonoBlu o Trademark. Nel frattempo, girando per le spiagge, chiedendo ai ristoratori di provincia, sondando gli umori dell'entroterra e tastando il polso agli albergatori in genere, si notava e si registrava un movimento insolito, per il mese di giugno e un'aspettativa alquanto ottimista per il prolungamento di stagione settembrina. L'esatto contrario del vuoto pneumatico degli anni scorsi, quando gli agenti di viaggio parlavano di stagione a gonfie vele (forse tradendo un'attenzione più outgoing che incoming).

La crisi, certamente, traccia un segno determinante sull'evoluzione del fenomeno. Meno viaggi all'estero, soggiorni più corti e recupero delle mete italiane e delle soluzioni di alloggio più a buon mercato. Ma soprattutto migliore organizzazione degli stessi italiani, quando e per quanto possibile, a programmare i periodi di ferie meno a ridosso del picco d'agosto. E ad assumere

abitudini sempre più europee, come il frazionamento dei periodi di vacanza durante tutto l'anno: più volte e meno lunghi.

Anche per questo, risultano favoriti quegli operatori che meglio riescono ad adattare la proposta turistica, rendendone più flessibile il combinato di servizi, qualità e tariffe. Mantenendo adeguato il tasso di qualità del prodotto standard, intuendo che in periodi di crisi la leva tariffaria non può essere tirata troppo (o affatto), e investendo sull'allargamento, la diversificazione e la fidelizzazione della propria clientela.

In particolare, coltivando anche l'umiltà, è il primo rapporto dell'Osservatorio nazionale della Presidenza del Consiglio dei ministri che risulta che l'Italia, nel mondo della domanda turistica, è un prodotto molto desiderato, ma poco venduto. E in quella fiera ed orgogliosa consapevolezza, da "pelide Achille", della forza del nostro stivale, la Puglia ne

rappresenta il tacco, il tallone. La parte, in realtà e al momento, più vulnerabile nell'immaginario collettivo internazionale.

Antonio V. Gelormini

**Ma non si vede
una nuova stagione**

Dunque tutto bene, anzi benissimo. Dovremmo essere tutti soddisfatti e non preoccuparci per il futuro. Quanto abbiamo e quanto si programma è sufficiente, anzi eccellente se il risultato finale è a “gonfiavole”. Comprendo che non bisogna avere il complesso di Peter Pan, ma nemmeno vestire i panni o meglio il naso di Pinocchio. E di questo si tratta se due Istituti Isnart e Trademarf fanno previsioni diverse e fanno aumentare nella pubblica opinione lo scetticismo sui numeri che si diffondono. C’è un detto che dice “ai guai de li pignet i seppia la cucciera”. Ciòè ognuno conosce i guai

in casa sua. Per questo, vivendo la situazione sul campo ed in prima persona, essendo sufficientemente informato sulla questione, ritengo di poter dare i numeri giusti ed affermare che l'estate 2008 è difficile per l'intera regione e soprattutto per il Gargano. Le analisi degli studiosi del turismo sono tante e contrastanti, noi ben più modestamente siamo convinti che la mancanza dell'aeroporto, di strutture di svago e tempo libero, la cattiva immagine per gli incendi, il carburante a livelli insopportabili, non possono che produrre trend negativi e ansie per la tenuta di un settore che è l'unico sostegno del nostro territorio. E' facile da dimostrare quanto sopra evidenziato. Difficile è proporre e mettere in atto interventi concreti di rilancio. La mancanza di sinergia, di risorse economiche e di volontà di affrontare con forza e caparbietà la difficile questione sono i nostri limiti. Allora mi chiedo: sarà possibile istituire, come è stato fatto per settore sanitario, il Comitato dei Sindaci del Gargano per il turismo? Sarà possibile affiancare a questo comitato un gruppo tecnico rappresentativo delle categorie imprenditoriali? Proviamoci, potrebbe essere l'inizio di una nuova stagione.

Paolo Rosiello

HOTEL D'AMATO

Nuova sala ricevimenti
Nuova sala congressi

S.S. 89 71010 PESCHICI (FG) 0884 96.34.15 www.hoteldamato.it



BAIA DI MANACCORA

villaggio turistico ♦♦♦♦



71010 Peschici (Fg) Località Manaccora Tel 0884 91.10.17

HOTEL SOLE

◆◆◆

HS

71010 San Menaio Gargano (FG)

Via Lungomare, 2 Tel. 0884 96.86 21 Fax 0884 96.86.24
www.hoteldamato.it



Trodiani non cambiano il percorso della processione voluto da d'Anelli, che abbandona il corteo. Il parroco racconta tutto sul web, anche dei presunti divieti minacciati per il futuro

San Cristoforo non ascolta il sindaco... e va per la sua strada

Il due e tre luglio è festa grande a Rodi. Solenni, come ogni anno, i festeggiamenti in onore dei santi protettori: la Madonna della Libera e san Cristoforo. In questi giorni, nel paese si respira un'aria diversa dal solito. Ai balconi dei palazzi sventolano le coperte di seta e di pizzo, le più belle del corredo delle spose rodiane; gli alti palazzi sono marcati dall'immagine di Maria santissima. La banda intona le marcette e i devoti si accodano alla processione per effettuare il lungo tragitto per le vie cittadine.

La processione il 2 luglio si snoda lungo il percorso dal Santuario della Madonna della Libera al Centro storico, per passare il giorno successivo nei quartieri periferici della bella cittadina. Il tragitto del tre luglio raggiunge invece le periferie, toccando la Madonnina e la Fontana, prima del rientro: la Madonna torna al Santuario e San Crisoforo a San Nicola di Mira. Il Sacro Quadro e la monumentale statua di san Cristoforo (portati a braccia e a spalla dai rodiani, e accompagnati da don Michele Pio Cardone e don Michele Carrassi, dal sindaco Carmine d'Anelli, dalle autorità civili e militari) sostano più volte per assistere a piccole "batteria" di fuochi pirotecnici allestiti dagli abitanti dei quartieri.

Un tragitto che quest'anno doveva seguire un percorso diverso, secondo il sindaco d'Anelli, ma forse la cittadinanza non era stata informata della novità. E non l'ha accettata. Al "bivio", la processione si è bloccata improvvisamente e si è assistito a un braccio di ferro tra il primo cittadino e i fedeli. Quindi il Sindaco si è tolto la fascia, abbandonando platealmente il corteo, che ha proseguito, "accompagnando" il Sacro Quadro e san Cristoforo lungo il percorso tradizionale.

I particolari dell'accaduto sono stati raccontati sul sito di Ondaradio dalla viva "penna" del parroco don Michele Pio Cardone: «Come ogni anno a Rodi Garganico nei giorni 2 e 3 di Luglio – scrive don Michele Pio – si sono svolti i solenni festeggiamenti in onore della Madonna della Libera e San Cristoforo protettori della cittadina che sorge su un piccolo promontorio a picco sul mare. La città è oggi molto apprezzata per il mare limpido e le lunghe spiagge sassose, ma anche per le sue innumerevoli tradizioni religiose che richiamano molti turisti. Turisti che, però, quest'anno si volevano deludere: con un percorso diverso e uno strano rientro di San Cristoforo nella Chiesa Madre di San Nicola di Mira. Il Santo, a tutti ormai noto come il protettore degli automobilisti, secondo il Sindaco Carmine d'Anelli (incredibile a dirsi!) al suo rientro bloccherebbe il traffico e quindi dovrebbe rientrare per vie secondarie. Ma i suoi cittadini non hanno permesso quest'oltraggio nei confronti del loro Patrono. Il Sindaco, indispettito, ha lasciato le autorità e il Santo proseguire per il solito percorso. Abbandonando la processione, pare abbia detto di voler negare, per l'anno prossimo, l'uscita del Santo, che naturalmente dal Cielo ha visto ogni cosa e ci non farà mancare il suo aiuto!!!!».

La religiosità popolare è una cosa seria: non accetta "spiantamenti" violenti, immotivati, neppure una piccola deviazione del tragitto processionale. A dirlo, con questa breve, forte comunicazione, è un prete di frontiera, che non è ancorato nel passato, ma vive pienamente il mondo di oggi.

Don Michele Pio ha imparato quanto sia importante per i Rodiani la religiosità popolare, e la devozione per i santi protettori. Quella per San Cristoforo ci riporta alla sua storia, all'arrivo a Rodi della statua e al suo patronato che dura fino ad oggi. San Cristoforo era stato posto lì, nella chiesa di San Nicola di Mira, prospiciente il quartiere marinaro del *Vuccolo* e Piazza Rovelli, per-



MICHELE PIO CARDONE UN PRETE ON LINE E "RADIOFONICO"

Originario di Vieste, da quando è arrivato a Rodi il giovane parroco (a destra nella foto con don Michele Carrassi) sta distinguendosi per il suo attivismo. Gli si deve riconoscere il notevole e determinante sforzo compiuto per restaurare il campanile di san Nicola di Mira e per elettrificare l'impianto campanario. La tradizione sarà così mantenuta viva con il suono delle campane alle ore 7.00, 12.00, 17.00 e 21.00 nonché prima di ogni funzione.

Impegnato nella comunicazione rivolta ai giovani, Don Michele Pio Cardone non si accontenta del pulpito. Già voce di punta di "Radio News Dimension", che trasmette da vari paesi del Gargano Nord, da molti mesi si possono seguire le sue "dirette" sul sito web www.radionewdimension.com. Tutte le sere dal lunedì al venerdì, dalle ore 22 alle ore 23, don Pio tratta temi molto delicati, ricevendo l'incoraggiamento e l'apprezzamento dai giovani che si rivolgono a lui da ogni parte d'Italia. Una trasmissione interattiva che avvicina tanti giovani che hanno grossi pregiudizi nei confronti della Chiesa e dei loro "ministri", e che vedono in don Michele Pio una persona capace di ascoltarli e aiutarli, utilizzando i mass-media più moderni.

ché fosse ben visibile a tutti. I Rodiani del borgo antico, passando in quel crocevia per andare al lavoro, rivolgevano al Santo uno sguardo supplice, una preghiera. Per poi trascorrere fiduciosi la loro giornata nei campi o in mare, secondo un antico detto riportato dal De Grazia: "Christophorum videas, postea tutus eas" (Vedi San Cristoforo, e dopo vai sicuro!).

Il patronato di San Cristoforo riconduce alla storia dei Rodiani, alla precarietà della loro vita, in costante bilico tra i pericoli del mare e i continui assalti dei Turchi, che venivano avvistati proprio dal Campanile della Chiesa. San Cristoforo era invocato affinché operasse un intervento soprannaturale per respingere nemici e avversità. In questo luogo di confluenza delle più disparate civiltà, il campanile aveva un valore più funzionale che estetico; più che da zelo religioso, la sua costruzione fu motivata da ragioni militari. Probabile torre sveva, sicuramente fece parte del sistema difensivo alla metà del XVI secolo quando, per prevenire le frequenti incursioni saracene, sulla costa garganica furono edificate ventuno torri d'avvistamento. Di aspetto sobrio, il campanile si innalza su tre piani, coronati da una singolare cupola impostata su tamburo ottagonale, che richiama, anche per i suoi colori accesi, i minareti di araba memoria.

La chiesa Matrice, insignita sotto il titolo di S. Nicola di Mira, fu fabbricata, ad istanza del municipio di Rodi Garganico, nella seconda metà del Seicento; la sua esistenza è documentata da Pompeo Sarnelli nel 1680. La gigantesca statua di San Cristoforo, opera di "prezioso scalpello", fu donata nel 1681 da Giuseppe Spinelli, principe di Tarsia e feudatario di Vico del Gargano.

Da allora la Statua è sempre stata portata in processione per le vie principali del paese. Per essere onorata e ringraziata dai Rodiani. Con il traffico... bloccato per lasciarla passare!

Teresa Maria Rauzino

La politica sta logorando il tessuto sociale

CAGNANO UN INVITO AL DIALOGO

Intendo con questo mio scritto rivolgere ai miei concittadini cagnanesi un invito cordiale e affettuoso alla riconciliazione, dopo un lungo periodo di incomprensioni, di steccati e di sordo rancore, frutto malefico di un brutto modo di far politica. E' un'idea che mi assilla da tempo e che spero vada a buon fine. Il perché mi è nata, cerco di spiegarlo qui di seguito.

Ho trascorso, lontano dal mio paese, Cagnano Varano per l'appunto, molte stagioni politiche. E il clima che ho respirato, prima e dopo ogni competizione elettorale, è sempre stato sereno e disteso, sia nell'ambiente di lavoro a contatto con una moltitudine di colleghi, sia nel contesto cittadino entro il quale si è svolta la mia vita quotidiana.

Per stare in tema, aggiungo che nei primi anni settanta, proprio qui a Cagnano Varano, ho fatto una esperienza politica personale, quale assessore alla pubblica istruzione, all'interno di una amministrazione comunale formata dalla Dc e dal Psi, due dei partiti storici di quel tempo.

Ricordo bene che anche allora la campagna elettorale si svolse all'insegna di un civile e corretto confronto dialettico, scevro di qualunque offesa personale tra i candidati in lizza. E si concluse senza che abbia lasciato dietro di sé strascichi di rancore, né lacerazioni nel tessuto connettivo e nei rapporti umani interpersonali. Tant'è vero che, avversari politici il giorno prima, si ritrovarono ad essere amici il giorno dopo.

Da tempo, però, non è più così. Lo si constata ogni giorno di più, maggiormente in un piccolo centro come Cagnano, dove ci si conosce tutti.

Soprattutto a partire dai primi anni '90, lo scontro politico si è fatto sempre più aspro e sempre più duro, fino a sfociare nel privato e nell'insulto personale.

Anche l'ultima campagna elettorale del 13 e 14 aprile ha avuto momenti di forte tensione sociale. Secondo un linguaggio, ormai rituale, molto acceso nei toni ma anche molto povero di contenuti programmatici.

Ed è proprio nel perdurare di questo clima politico rissoso ed ostile che si è consumata, in definitiva, l'unità e l'armonia della società cagnanese per lo smarrimento di tutti quei valori fondanti che, in passato, solidi e duraturi, hanno cementato questo popolo, una generazione dietro l'altra, e stabilito, tra gli abitanti, un patto non scritto di "mutuo soccorso". Tali erano, ad esempio, i vincoli di amicizia, di solidarietà, di parentela e di sangue che, nell'ambito di una piccola comunità come la nostra, formavano un legame indissolubile di natura affettiva, morale e sociale.

Esposta in tal modo ai venti e alle correnti tumultuose della politica urlata col veleno in bocca, la popolazione si è divisa in atteggiamento bellicoso tra guelfi da una parte e ghibellini dall'altra, nel mentre il paese viene sospinto – ahimè – sempre di più alla deriva.

In fondo ad una situazione del genere, con la gente neppure si parla e si saluta più, è facile intravedere sin da ora una catastrofica disfatta generale senza un solo vincitore, di cui saremmo in fin dei conti tutti colpevoli, nessuno escluso. Nasce da un tale cattivo presagio la mia proposta di una generale riconciliazione per ristabilire in Cagnano, tra tutti noi abitanti, quel rapporto amichevole e gioviale che risentimenti politici, più o meno comprensibili, hanno notevolmente deteriorato.

Ci sostengano in questo condivisibile progetto di rappacificazione popolare: l'accettazione del buon senso comune; la forza di volontà di ciascuno; l'umiltà quale importante virtù morale dell'uomo; la certezza di operare per il bene e nell'interesse di tutti; infine la speranza di poterla fare per riprendere a dialogare sempre e comunque.

Da parte mia sono pronto a tendere la mano a tutti, proprio in segno di riconciliazione, di pace e di concordia.

Francesco D'Augello

Per salvare i piccoli centri servono fantasia e piedi per terra

SANNICANDRO IL DEGRADO DI UN PAESE

ché portano troppa confusione.

In realtà mancano le idee, la voglia di fare, la volontà di sacrificarsi in attesa del successo. I sannicandresi sono poltroni, la pigrizia ha messo radici nel loro cervello. Si stancano addirittura a pensare, figuriamoci di inventarsi qualcosa di nuovo o originale che stupisca la gente oppure di rischiare e mettere in gioco le proprie capacità.

Sannicandro è pieno di luoghi abbandonati o palazzine sfitte dove si potrebbero creare pub, rosticcerie, vendita di elettrodomestici, falegnamerie, case private da adibire a centri di cura per gli anziani e gli ammalati. Invece in giro vedi sempre le stesse attività commerciali. Mentre stanno sparendo i calzolaia, ce ne saranno quattro in tutto. Per non parlare degli idraulici.

Fortunatamente hanno aperto una piscina a Portone Perrone, sede delle scuole superiori, dove poter praticare un po' di nuoto e incentivare i ragazzi, sin da bambini, allo sport. Ma l'unico campo sportivo dall'ultima fiera d'Ottobre, è diventato una discarica di rifiuti.

San Nicandro è un paese in cui il sindaco attuale è totalmente assente, sia come presenza fisica che come presenza politica. Riceve i cittadini una volta a settimana per un'ora soltanto e in questi due anni, dopo

che il Consiglio comunale ha votato una mozione di sfiducia nei confronti dell'ex sindaco dell'Udc Nicandro Marinacci (per invidia nei suoi confronti, non per altro), non si è visto operare nemmeno una piccola modifica alle sorti del paese in ambito ambientale e urbanistico. La villa a San Michele, la Usl del San Raffaele, la ricostruzione della villetta al centro verso corso Garibaldi, gli uffici dell'anagrafe, la nuova sede del comune sono tutte innovazioni della precedente Amministrazione. Così la nuova segnaletica stradale, lo spazio dedicato alla cultura con il programma teatrale della stagione autunnale e invernale e il restauro del santuario di San Giuseppe.

La vicina Apricena è un paese che tra ricchezza dal marmo; San Giovanni è noto grazie a Padre Pio ed ha il suo punto forte nell'Ospedale Sollievo della Sofferenza e nella chiesa dove sono tuttora custodite le sacre spoglie del frate di Pietrelcina; A San Severo, un paesotto più grande, è sviluppato il commercio per capi d'abbigliamento, spettacoli culturali, cinema, sport, ospedale... A San Nicandro? Niente! Eppure ricordo i tempi in cui il lavoro a San Nicandro c'era e ci si divertiva con poco. Avevamo il Ciao che si accendeva pedalando, suonavamo il campanello per chiedere se c'era l'amico in casa e ci mancavano sempre le quattro, solite, figurine per completare l'album Panini.

Allora era tutto più povero di adesso e avevamo meno di quanto abbiamo oggi. Eppure non ci lamentavamo. Il paese era diverso, gli usi e costumi pure. Il guaio è che, quando si sta fuori per studio o per lavoro, e poi si torna a casa, non si apprezza più quello che si ha, non ci si accontenta di quello che un tempo bastava. Noto che i miei coetanei pretendono nel loro paese quello che offre la città, senza realizzare che un conto è la vita di città e un'altra la vita di paese, soprattutto se quel che cercano è il divertimento. Ai miei tempi, lo ribadisco, ci si divertiva con poco e mi stupisce pensare che coloro che oggi si lamentano sono gli stessi che, un tempo, si divertivano con un niente insieme a me.

Non credo che la fantasia usata nei giochi di allora sia andata perduta. La si usi per inventarsi, per diventare qualcuno o, semplicemente, per dedicarsi con passione al lavoro che forgia l'uomo e il suo carattere.

Costanza Carla Iannacone

Il servizio di *Striscia la notizia* sulle case cadenti a Sannicandro Garganico, nulla era in confronto al degrado generale che imperversa da anni nel paese. Il lavoro scarseggia, i giovani hanno preso vela, l'Amministrazione comunale è praticamente inesistente e ogni cosa è abbandonata a se stessa. Ad Apricena, San Severo o a Lucera, la situazione non è avvilente quanto la nostra. Il problema non sta in questa cittadina in sé e per sé, le risorse ci sono. Abbiamo i boschi, il mare, l'agricoltura che, se gestite con cura, fruttano. Il problema sta nella mentalità retrograda degli abitanti.

Sannicandro è il paese delle pecore del gregge: se una si discosta un po', tutte le altre la seguono. Così se a qualcuno viene in mente di aprire un negozio di alimentari state sicuri che in meno di due settimane (si fa per dire) la cittadinanza spopolerà di alimentari; se qualcuno apre una pizzeria subito ne subentrerà un'altra, così per le profumerie, i fruttivendoli o le pescherie.

Le generazioni future ragionano e ragioneranno allo stesso modo dei loro avi. Sentono spesso lamentarsi i giovani della mancanza di lavoro o, cosa ovvia per loro, di locali dove potersi rinchiudere la sera e darsi al divertimento. Aspettano sempre che siano gli altri a prendere l'iniziativa, mai una volta che siano loro a rimboccarsi le maniche. Forse si sentono traditi anche dal gestore di un pub appena aperto, il quale, stanco di stare sveglio fino a una certa ora, ha deciso di chiudere i battenti noncurante del guadagno. Non è un po' un controsenso, un ragionamento da sciocchi? Chiudono i negozi durante le feste, oppure in piena estate, proprio quando è il momento di tenerli aperti, quando la mole di turisti diviene tale da poter rimpinguare gli incassi. Tutti si lamentano del caos e sperano che i forestieri vadano presto via per-



IL TELAIO DI CARPINO
coperte, copriletti, asciugamani
tovaglie e corredi per spose
TESSUTI PREGIATI IN
LINO, LANA E COTONE
www.iltelaiodicarpino.it
Tel. 0884 99.22.39 Fax 0884 96.71.26





Dialogo... demenziale

POSSIBILE... E NON IMPENSABILE



piero giannini

Tutto può succedere su questo nostro pianeta, diventato un piatto in cui sputarci dentro sistematicamente ogni secondo della giornata. Però, un evento così... non ce lo saremmo mai aspettato!

«Senti, Gianni, io di andare sul Gargano, il 24 luglio, non ho nessuna voglia!»
«Perché dovresti andarci?»
«Non li leggi più i giornali? Eppure mi fidavo di te...»
«Certo che li leggo, Silvio... Ma perché, tu dai ancora retta a quello che scrivono?»
«Scherzi?!?»
«E allora?»
«Cosa... allora.»
«Perché non vorresti andare sul Gargano?»
«Ma perché mi ci stanno tirando dentro per i capelli!»
«Attento... non esagerare! Potresti... farti male.»
«Sì, scherza col fuoco. Ti brucerai.»
«Non parlare di fuoco, è un consiglio, di questi tempi poi.»
«Hai ragione. Non devo scherzarci sopra. Per due motivi: il primo è che siamo in estate e pare che, da noi specialmente, l'estate sembri trasformarsi nella matrice degli istinti criminali. Secondo perché 'sto 24 luglio mi sta sclerando.»
«Stai imparando lo slang giovanile, noto.»
«Lo sai che una ne penso e cento ne faccio. E mentre le faccio cento ne penso. Io escogito ogni strategia per conquistarmi l'elettorato. Adesso sto rivolgendo la mia attenzione ai giovani, molto più di prima.»
«Sì, intanto quei poveracci navigano tra precariato e bamboccionerie varie.»
«Sai benissimo che stiamo provvedendo.»
«Vedremo... vedrò...»
«Stiamo freschi: se anche tu cominci a mettere in dubbio le mie promesse...»
«Lo faccio, e lo sai benissimo, per tenerti sulla corda.»
«E bravo il mio Gianni. Come farei senza di te.»
«Provaci e vedrai come finisci!»
«Non scherzare, torniamo a bomba e consigliami sul comportamento da adottare con questi giornali e giornalisti che da più di un mese ventilano una mia apparizione sul Gargano l'anniversario di quel maledetto rogo del luglio 2007.»
«Non pensarci... smentisci... fai come ha fatto il grande amico tuo...»
«Chi è mai!»
«Il Pontefice, no?»
«Cosa avrebbe fatto.»
«Prima l'avevano dato per certo alla esumazione e successiva ostensione delle spoglie di quel povero cristo siloniano di Padre Pio. Poi hanno aggiustato il tiro spostando la data a settembre di quest'anno.»
«Com'è andata a finire?»
«Dal Vaticano hanno comunicato, 'sic et simpliciter', che a Sua Santità i viaggi glieli programmano da un anno all'altro e pertanto nel 2008 non ne erano previsti altri.»
«Dici che dovrei seguirne l'esempio?»
«Può essere uno spunto per la tua mancata presenza il 24 luglio. Anche se, consentimi, io un pensiero ce lo farei...»
«Come mai?»
«Dicono che ci sarà il Governatore di tutte le Puglie.»
«Chi, quello dell'orecchino?!?»
«Sì, proprio lui.»

«E non teme di farsi vedere da quelle parti?»
«Perché dovrebbe.»
«Con tutto il casino che ha combinato coi fondi mai arrivati dall'Unione Europea, le denunce in procura...»
«Al Palazzo del Governatore affermano che non è colpa sua e quasi quasi me ne sto convincendo anche io.»
«Chi sarebbe il responsabile, allora?»
«Mah, un po' tutti quelli che hanno alimentato illusioni.»
«Indaga, riferisci e rendimene conto, voglio andare in fondo a questa faccenda.»
«D'accordo. Riguardo al Gargano, invece, mettiamo tutti a tacere comunicando che per il 2008 il tuo carnet è zeppo d'impegni?»
«Lo sai che non è possibile. Un premier non è un Papa, anche se ho i miei...»
«Certo, tu sei a livelli ben superiori, lo sanno tutti ormai.»
«Mi prendi in giro?»
«Macché... constato!»
«Ah, bé! Allora come la mettiamo, alla luce della notizia che il mio oppositore forse ci andrebbe?»
«Fammici pensare... Possiamo dire che sei in ferie sulla Costa Smeralda. Le vacanze, per l'italiano medio, sono sacre.»
«Vuoi vedermi sulla graticola? E poi, io sarei un italiano medio? Giannetto, che ti sei fumato stamattina!»
«Devi sempre far vedere che sei un italiano medio! La 'pluspart'...»
«Prima il latino, ora il francese... accidenti!»
«Lo sai benissimo che sono un esteta, in tutto. Comunque, dicevo che la maggior parte dell'elettorato è formata da italiani medi. Devono sentirti vicino a loro, come loro.»
«Impossibile, con tutti i soldi che ho!»
«Meglio! Devi servire a rafforzare il concetto che da buon italiano medio sei stato capace di arrivare a questo livello di fortuna economica e finanziaria. Un selfmademan...»
«E adesso l'inglese, caspita!»
«... nato dal nulla, quindi esponente della mediocrità italica, arrivato alle vette che ha raggiunto per la sua tenacia e...»
«Lascia perdere!»
«Lasciamo anche perdere, ma un comunicato dobbiamo pur emanarlo.»

Qualche ora dopo.

«Gianni!!!»
«Ehilà, cosa c'è. Perché urla come un ossesso!»
«Hai letto?»
«Cosa.»
«Me l'hanno passata proprio ora!»
«Ed è...?»
«Una mail. E' arrivata sull'indirizzo di posta elettronica che ogni deputato ha presso la Camera dei Deputati.»
«Che dice?»
«Una lettera... una lettera aperta di un mentecatto che si permette di chiedermi che c... o ci vado a fare sul Gargano il 24 luglio! Hai capito?»
«Sicuro che ho capito. Lo vedi che un comunicato serve?»
«Non solo hanno tirato fuori la storiella che ci sarei andato, hanno anche stimolato

'st'imbecille a inviarmi una serie di provocazioni. Leggi, leggi!»
«Non occorre, la conosco già.»
«E non m'hai detto nulla?!?»
«Per non irritarti. Lo sai che devi rimanere tranquillo. Eppoi non dice niente di particolare o di offensivo. E' uno sproloquio, punto ebbasta.»
«Può anche essere come dici tu, ma l'ha postata pure sul suo sito e non contento l'ha sbattuta in prima pagina del suo schifosissimo giornaleto.»
«Beh, schifosissimo proprio non direi.»
«Che fai, l'amico del giaguaro? Eppoi, tu conosci anche l'esistenza di sito e giornaleto... schifosissimo?»
«Certo... IO SO TUTTO, DEVO SAPERE TUTTO! Altrimenti come riuscirei a diffenderli.»
«Quindi...?»
«Quindi niente. L'articolo 21 della Costituzione parla chiaro.»
«E IO dovrei permettere a uno scribacchino qualsiasi di scrivere certe cose su di me, di essere 'invitato' a non andare sul Gargano a meno di non portare con me una sfilza di elicotteri stracarichi di pini d'Aleppo o di cherosene per gli aerei antincendio?»
«Embè?»
«Ma questo è un ricatto bello e buono!»
«Dai, non esagerare. E poi tu non hai mai riferito a nessuno che sul Gargano ci saresti andato in occasione del tragico anniversario. D'altronde, quando è successo... non eri neanche sul trono.»
«Questo è vero. Però, secondo te, se non andassi, che dici, farei brutta figura?»
«Ecché, il rogo l'hai voluto tu?»
«Questo è vero.»
«L'incendio lo hai appiccato tu?»
«Questo è giusto.»
«I Canadair non ce li hai spediti tu per tempo?»
«Questo è esatto.»
«I morti li hai ammazzati tu?»
«Corretto, però... non scherzare sui morti.»
«Il factotum della Protezione Civile ce l'hai messo tu a...»
«Alt! Lo abbiamo ancora adesso... e sta con noi!»
«Questo è vero.»
«Dunque?»
«Dunque un bel niente. Facciamoci i fatti nostri.»
«Ah, egià, facciamoci i fatti nostri... Ma che dici!»
«Facciamoci i fatti nostri nel senso che ci mandiamo una bella rappresentanza di politici al posto nostro... Chessò un Laceka ti va bene? O un Grossi? Oppure un bel Fossi. Che ne diresti di...»
«Basta così! Qua dobbiamo prendere una decisione. Non sopporto che sul mio operato restino delle macchie.»
«Capirai...»
«Cosa... capirai!»
«No, dicevo... capirai, alla fin fine anche se non ci vai, loro ti giustificheranno. Ti hanno nel cuore. Quasi l'ottanta per cento dei voti sono andati al tuo Popolo nelle ultime Amministrative.»
«Non basta.»
«Facciamo così, dimmi che ne pensi: tu continui a non dire nulla della vicenda, taci, non dichiari niente, non comunichi niente, insomma non ti esponi...»

«Poi?»
«Un paio di giorni prima sparisce dalla circolazione. Lo hai già fatto, ricordi?»
«Quando sono andato in...»
«Già. Poi, quando riappari, tiriamo fuori una bella motivazione e tutto si aggiusta.»
«Ci pensi tu?»
«Come sempre... d'altronde!»

Qualche settimana dopo, nel cuore della notte, squilla il telefono in casa di Gianni.

«Gianni!!!»
«Cosa urla. Sei tu... Silvio?»
«E chi sennò! Hai sentito?»
«Veramente, data l'ora, dormivo.»
«Dormi dormi, tu, e mentre dormi qua va tutto a scatafascio, a ramengo, a rotoli... a puttane, Gianni, tutto a puttane!»
«Come sempre... Adesso calmati e spiegami.»
«Accendi il televisore. Proprio in questo istante stanno trasmettendo l'ennesima edizione straordinaria.»
«Canale tuo o del nemico...»
«Guarda, Gianni, non fare dell'ironia con me... in questo momento poi... E' totalmente fuori luogo!»
«Allora dev'essere successo qualcosa di veramente grave!»
«Grave?!? Una Waterloo!»
«Ogni Napoleone non è tale se non ha la sua Waterloo.»
«La finisci?!? Accendi la tivù!»
«Fatto.»
«Che vedi?»
«Il solito filmetto porno.»
«Ma no, gira canale, vai su...»
«Ci sto... Ecco, sì, sì, sì, sì, SIHI...»
«Gianni... mi dici che cavolo stai vedendo?»
«La tivù.»
«Sì, ma quale?»
«La solita, quella che vediamo sempre insieme.»
«Gianniiiiiiiiii! Waterloo, porco zio!!!»
«Sì... eccola... Waterloo. Sì, Waterloo... oddio, no... non è possibile!»
«Sentito? Una débacle!»
«Proprio... una débacle! E adesso?»
«Vuoi proprio saperlo? Adesso anche le isole pretenderanno di staccarsi dall'Italia, seguiranno l'esempio del Gargano e si staccheranno dall'Italia! Secoli che lo concepiscono... secoli!»
«Torneremo agli staterelli anti-Risorgimento!»
«Il Granducato di Toscana, il ducato di Parma e Piacenza, il Regno Pontificio, il Regno delle Due Sicilia... il Principato del Gargano... oddio, dio, dio dio!»
«Che brutta fine... Senti senti... hanno innalzato un muro...»
«... come a Berlino...»
«... sotto Rignano e hanno tagliato fuori pure il capoluogo di provincia!»
«Non solo: tutte le unità navali stanno appoggiando lo scisma e hanno cominciato a pattugliare le acque intorno al promontorio...»
«E gli aeroporti di Vieste – ricordi come lo hanno preteso? Adesso capisco le ragioni di tanta insistenza, altro che flussi turistici – e Amendola gli stanno servendo per accogliere i velivoli della forza slava...»
«Vogliono tornare alla madre patria, capisci

Gianni?»
«E ora, che si fa?»
«Lo chiedi a me? Sei o non sei tu la mente pensante!?»
«Mi dimetto! A queste condizioni non voglio più saperne. Mi dimetto!»
«Non dire cretinate. Piuttosto il mio SOTTUTTO come mai non ha avuto sentore che in quell'area si stava costruendo un muro di confine, e di quella portata poi!»
«Io lo sapevo...»
«Ah, lo sapevi e non hai mosso un dito!»
«L'avevano spiegato come una necessaria recinzione per...»
«Per rinchiuderci tutti i buoi che portano le tue corna, maledetto!»
«Non dire così.»
«E come dovrei esprimermi, secondo te.»
«Dovresti vedere il lato positivo della cosa.»
«E sarebbe?»
«Finalmente ce li siamo tolti dai co...»
«Ma sei scemo?»
«Per niente. Tu non lo sai, io sì: non hanno fatto che strillare, lamentarsi, urlare il loro disagio, sbandierare ai quattro venti «siamo rimasti soli!», «ci hanno abbandonato!»... e adesso li abbandoniamo noi! Cosa fatta – da loro – capo ha, il nostro... tu!»
«Ma così abbiamo il nemico in casa. Hai capito chi li sta aiutando? Gli eredi di Sueripolo, gli Slavoni dell'altra sponda!»
«Ehi... poi, tu...»
«Non in quel senso, pirla!»
«Certo, era una battuta.»
«Hai ancora voglia di fare battute?»
«Te l'ho detto: prendi il lato positivo della faccenda.»
«No, non voglio prenderlo... mi fa male questa cosa, tanto male!»
«Va là, istrione, sono sicuro che stai già pensando a come ribaltarla a tuo favore.»
«Credi?»
«Sono sicurissimo!»

Per un attimo i telefoni tacciono, la televisione ammutolisce, le luci si spengono tutte insieme. Poi il ritorno alla normalità... apparente.

«L'hai sentita anche tu?»
«Una bella scossa!»
«Chissà dov'è l'epicentro.»
«Zitto, lo dicono ora in tivù...»

«Interrompiamo la 125.ma edizione straordinaria sulla dichiarata scissione del Promontorio del Gargano dallo Stato Italiano per informarvi che una scossa di terremoto del nono grado secondo la scala Richter si è verificata nel sottosuolo del Tavoliere. Dalle prime notizie giunte alla Protezione Civile non ci sarebbero danni né alle cose né alle persone. Però... però... però... inaudito, impossibile, inconcepibile, non può essere vero... no, non può essere vero... Sul comunicato che mi hanno appena portato leggo che... ABBIAMO PERSO LO SPERONE!... In seguito al violento sisma, la Montagna del Sole si è allontanata dallo Stivale di quindici miglia e... viaggia verso la costa dalmata!»

«Silvio, ci sei?»
«Trasecolato, ma ci sono.»
«Che ne pensi?»
«Nulla, i fratelli si ricongiungono sempre ai fratelli!»

Su e giù per più di un secolo ad alimentare ruote motrici, l'acqua del Celone solo ora si riposa. Ma quei gioielli rari di archeologia industriale che sono i mulini "ad acqua", ancora le fanno compagnia

Di antichi mulini nella Val Celone ce ne sono ben venti, a quarantotto chilometri da Foggia, tra Faeto e Castelluccio Valmaggiore, ad attendere turisti per caso o turisti un po' speciali, a cui piaccia immergersi almeno un po' nel verde silenzioso di sentieri pedonali di terriccio e sassi e bosco, ascoltando la musica del vento, di volatili e dei torrenti.

Sommersi dal verde, divenuti stalle o masserie, o garage per trattori, diroccati, o quasi totalmente integri e con macine in ottimo stato, sono disseminati con antica perizia lungo i margini dell'alta valle del fiume, che scorre per sessanta chilometri e finisce poi nel Candelaro.

A proteggerne la storia dall'oblio, c'è Ausilia Pirozzoli, ex maestra elementare, discendente di una famiglia di quasi quattro generazioni di mugnai, intrepida guida volontaria attraverso i sentieri che portano ai mulini. «Mio fratello Nicola lavorava presso il mulino a scoppio di nostro padre risalente al 1914, che poi divenne elettrico e fu chiuso nel 1982. Lui intanto aveva deciso di continuare gli studi e trasferirsi a Pescara».

Ma Ausilia e Nicola, dedicando l'ardua impresa ai genitori e alla passione loro trasmessa, hanno ingaggiato, da ormai vent'anni, una lotta pacifica per evitare che inerzia e incultura di uomini e vegetazione provochino l'abbandono della memoria di quel favoloso mondo dei mugnai.

Così, alla ricerca del quattordicesimo mulino sopra al ponte, Ausilia si crocchia di non ritrovarlo subito perché di nuovo, anche quest'anno, le erbacce stanno per "sommergerlo". Ma eccolo lì che fa capolino mentre si annuncia la visita al Mulino del Piscero, chiuso nel 1926, vicinissimo alla omonima fontana, che è il primo e il più a monte.

Nel locale a pianterreno, subito accanto al corso d'acqua, si svolgevano sia il rapporto con i clienti, che portavano sin lì il frumento su muli e cavalli, sia la macinatura con due grandi ruote di pietra focaia di sette quintali: quella inferiore era fissa mentre l'altra ruotando a distanza ravvicinata stritolava il grano che poi schizzava fuori ridotto in farina. Il locale turbinava con il soffitto a volta, nel seminterato, accoglieva invece la ruota motrice orizzontale, sulle cui pale si riversava violentemente l'acqua, dopo essere stata captata dal fiume mediante appositi canali e raccolta nella vasca di deposito.

Ma più delle chiese e delle piazze quei luoghi divenivano ogni giorno teatri di vita, e di incidenti, di affari, e persino di morte, poiché



oltre che di abusi e ricchezze di qualche mugnaio (chierica sacrata e pietra cautata nun cunuschn mala annata) si racconta anche di suicidi per pene d'amore, nella vasca di deposito.

Ci sono tutti i venti mulini ad acqua dell'alta valle del Celone, fotografati e descritti uno per uno da Ausilia e Nicola Pirozzoli in Quando l'acqua dava pane (Artigrafiche 2004, pp.168, euro18,00) con una cartina che ne indica la precisa localizzazione, un accuratissimo glossario con proverbi e un atto notarile del 1901 in cui il mugnaio rinnova un contratto di servitù per il passaggio dell'acqua su terreno altrui. Itinerario storico della Guida al trekking sui Monti Dauni e III itinerario della vita intorno alla natura della quindicesima giornata Fai di Primavera, i venti mulini si trovano seguendo le indicazioni della strada provinciale per Troia o per Lucera. Tra ginestre e papaveri s'incontreranno segnali di direzione per Faeto, grazioso paesello a quasi novecento metri d'altezza, dove ancora si parla il franco provenzale. Di lì, chiedendo indicazioni, ci si può avvicinare alla valle fino a scorgere il fiume.

Alessandra Benvenuto
Corriere del Mezzogiorno

Info e guida: 3381326267/0881973062

I mulini ad acqua del Celone



Ausilia Pirozzoli con Franco Ruggieri. Immagini di antichi mulini ad acqua del Celone (sopra) e di Ischitella (sotto)

li, "la Signora dei Mulini" (Mimmo aveva recuperato non so dove il suo numero di telefono).

La Domenica delle Palme (16 marzo 2008), dopo una splendida scarpinata su Monte Cornacchia, Ausilia ci viene incontro a Piano delle Noci, ormai punto d'arrivo delle nostre escursioni faetane. Siamo oltre sessanta. Noi, dei Mulini ad Acqua dell'Alta Valle del Celone (Celle S. Vito, Faeto e Castelluccio Valmaggiore) non sappiamo nulla. E' la Signora che ci conduce in questo nuovo "mondo antico". Attraversare il Celone è stato come effettuare un viaggio a ritroso nel tempo: il tempo dei Mulini, "quando l'acqua dava il pane". Tutti immaginavano di vedere, anche se nei ruderi, un sistema simile a quello del "Mulino Bianco". Invece non è proprio così. Ausilia ci spiega che in zone con corsi d'acqua di scarsa portata, i mulini non sono a ruota "verticale" ma "orizzontale". In Sicilia ne ho visto uno funzionante nella Cava d'Ispica. Li chiamano Mulini a ruota araba. L'acqua che alimenta la ruota ed i suoi ingranaggi non è quella corrente del fiume Celone, ma quella captata dal Celone e regimata in conserve a cielo aperto costruite dall'uomo. Una paratia azionata meccanicamente fa precipitare l'acqua sulle pale della ruota orizzontale che mette in movimento tutto il sistema. Il funzionamento ce lo illustra Ausilia in ciò che resta del Mulino Piscero, una costruzione dall'architettura affascinante, degna di restauro e tutela. Qui hanno lavorato per molti anni suo nonno e suo padre, fino agli anni '50 del secolo scorso. Anzi, è proprio al Piscero che avvenne il passaggio generazionale: dagli antichi mulini ad acqua, condizionati dalla portata del Celone, a quelli moderni con motore a scoppio prima ed

A gli occhi di noi garganici della costa, quella parte di subappennino dauno, confinante con la Campania e comprendente l'enclave franco-provenzale di Faeto e Celle San Vito, sembrava molto lontana dal nostro immaginario quotidiano. Per tale difficoltà virtuale, le escursioni primaverili del Wwf di Vieste (dal 2008 anche sezione di "Avventure nel Mondo"), rigorosamente a piedi, avevano sempre escluso quel territorio. Nonostante la ribalta della cronaca dovuta a "La fete de lu cajun" e all'impatto ambientale delle pale eoliche, per noi quella zona restava comunque lontana. Troppo lontana.

Fu quasi per caso, parlando con Vincenzo Finaldi - Comandante della Stazione Forestale di Vieste (originario di Faeto) -, che venne fuori l'argomento sui Mulini ad Acqua del Celone. Il suo racconto, nostalgico ed appassionato, era condito con ricordi bellissimi della sua infanzia. Le corse da Celle a Faeto, in venti minuti, per arrivare in tempo all'appuntamento pomeridiano con Rin Tin Tin. Le bevute di acqua fresca nel Celone ed i ruderi dei vecchi mulini ad acqua. «I mulini ad acqua?», chiesi meravigliato. «Sì, una signora di Faeto, da tempo si sta occupando della tutela e della rivalutazione dei mulini ad acqua». Approntammo subito l'itinerario: da Celle San Vito a Faeto a piedi, lungo l'antico sentiero che lui percorreva da ragazzo negli anni '60, attraversando il Celone, alla scoperta di ciò che restava dei mulini.

Nel gennaio del 2007, in cinque amici, facciamo un primo sopralluogo per studiare il percorso da proporre al gruppo. A Celle si presenta il primo ostacolo: il sentiero non è più percorribile in quanto invaso dalla vegetazione. Nessuno più lo frequenta. Si preferisce andare in automobile. Optiamo quindi per un circuito alternativo: Sorgente di San Vito "Fontem Aquilonem" nei pressi della Chiesa di San Vito e del Casale dei Maresca (che qui sono Marchesi mentre a Serracapriola sono Duchi), prima della vetta della "Bannera". Questo itinerario, come ce lo descriveva Finaldi, doveva essere meraviglioso sotto l'aspetto paesaggistico. E senza dubbio lo era. Oggi, con le pale eoliche, mi astengo da ogni giudizio. Lascio la risposta ai procacciatori di affari e finanziamenti, che, pare, abbiano risposte convincenti per tutti. Sta di fatto che restiamo delusi. I paesi di Celle e di Faeto, però, e i loro abitanti, ci restano nel cuore. Non li possiamo tradire. Decidiamo perciò di cercare altre motivazioni per portare il gruppo di amici a camminare da queste parti. Lo spunto viene da un incendio, quello del Rifugio di Monte Cornacchia. Organizziamo così un secondo sopralluogo con l'aiuto di Pietro Ca-

forio, guida WWF di Serracapriola. Partiamo il 21 ottobre 2007, alle ore 9,30, dal Lago Pescara. Ed è subito neve! Noi gente di mare ci sentiamo subito invasi da una euforica contentezza, come bambini, nel vedere i primi fiocchi e così gli amici di Serra, anche se più abituati di noi all'evento. In cima a Monte Cornacchia però non è la stessa cosa. I fiocchi diventano bufera. Neve e vento gelido arrivavano da est. Il vento ci taglia il viso dalla parte destra che si ricopre con uno strato di neve ghiacciata appiccicata alla barba. La parte sinistra della faccia, invece, è libera e meno infreddolita. Camminiamo raggruppati, ma non si riesce a vedere l'amico che ci precede se è distante oltre cinque metri. In breve, è tutto bianco e noi sembriamo non gli escursionisti della domenica ma provette guide alpine. I cappucci di pelo di Cinzia e Chiara, tutti ricoperti di neve, sono bianchi come il cappello di lana di Michele rimediato all'ultimo momento. Paolo, con tanti ghiaccioli che gli pendono dalla barba, si confonde con Messner. Pietro e Mimmo sono avanti a tutti. Il rosso della loro giubba ci guida nella tormenta. Salvatore ed io chiudiamo il gruppo. In cima al rifugio, la mia Sony, dopo aver fatto epiche foto, ci abbandona per sindrome da raffreddamento. Chi l'avrebbe mai detto che un sopralluogo si sarebbe trasformato in spedizione polare? Anche questo tentativo per portare il gruppo è fallito? Manco per sogno. E' una giornata eccezionale. L'escursione di primavera si può fare. Dentro ciò che resta del Rifugio approntiamo il programma. Mattina: escursione a piedi dal Lago Pescara fino a Monte Cornacchia; pranzo a Piano delle Noci nel Bosco di Faeto; pomeriggio ai Mulini del Celone con Ausilia Pirozzo-

Per un mulino ad acqua, i principi di Ischitella fecero causa a un cittadino. Correva l'anno del signore 1789 e feudatario era il principe Pasquale Pinto, possessore - si cita nel documento - di quattro mulini ad acqua, che rappresentavano fonte di reddito e di benessere per i loro proprietari. L'8 Febbraio di detto anno, il Principe chiamò in giudizio il concittadino Joseph Urzomarmo, che intendeva costruire un mulino in un suo terreno confinante con le proprietà nobiliari.

Pasquale Pinto sosteneva che nella zona c'erano già i suoi quattro mulini ed uno della Curia A San Pietro in Cuppis, sette centomili (ruote raccoglitrici d'acqua), dieci trappeti nel paese e



PER UN MULINO I PINTO FECERO CAUSA

dodici nel territorio; l'apertura di un altro sarebbe stato di pregiudizio ai diritti feudali, perché avrebbe prelevato acqua a discapito di quelli già funzionanti.

Tutto ciò venne portato a conoscenza del Sindaco, dr. Ambrogio Agricola, e i suoi eletti (Agostino Ventrella, capo eletto; Don Giulio

d'Avolio e Giacomo Maria Protano) e della Regia Corte della città di Vieste.

Andando oltre l'esito della controversia, le notizie del processo ci illustrano quale era l'economia d'Ischitella a fine Settecento: i numerosi mulini e trappeti rappresentavano senz'altro la maggior fonte del reddito dei suoi abitanti. Oggi, purtroppo, sono pressoché scomparsi; di essi non esiste che qualche rudere, che andrebbe individuato e valorizzato. Una vecchia pianta dell'epoca, che è allegata al processo, potrebbe facilitare il lavoro di individuazione e localizzazione dei siti degli antichi e gloriosi mulini.

Giuseppe Laganella



IERVOLINO FRANCESCO
di Michele & Rocco Iervolino
71018 Vico del Gargano (FG)
Via della Resistenza, 35
Tel. 0884 99.17.09 Fax 0884 96.71.47

MATERIALE EDILE
ARREDO BAGNO
IDRAULICA
TERMOCAMINI
PAVIMENTI
RIVESTIMENTI

**SHOW
ROOM**

Zona 167 Vico del Gargano
Parallela via Papa Giovanni

ROSA TOZZI

Cartoleria Legatoria Timbri Targhe
Creazioni grafiche Insegne Modulistica fiscale

Autorizzato a ricevere abbonamenti, rinnovi, pubblicità, avvisi economici per il "Gargano nuovo"

71018 Vico del Gargano (FG)
Via del Risorgimento, 52 Telefax 0884 99.36.33

Bottega dell'Arte

di Maria Scistri

Dipinti Disegni Grafiche Tempere dei centri storici del Gargano
Libri e riviste d'arte

Autorizzato a ricevere abbonamenti, rinnovi, pubblicità, avvisi economici per il "Gargano nuovo"

71018 Vico del Gargano (FG) Corso Umberto, 38

C.I.V. Consorzio Insedamenti Vico Coop a.r.l. 71018 Vico del Gargano (Fg) Zona Artigianale Località Mannarelle Tel. 0884 99.31.20 Fax 0884 99.38.99

FALEGNAMERIA ARTIGIANA

SCIOTTA VINCENZO

Porte e Mobili classici e moderni su misura

Restauro Mobili antichi con personale specializzato

Abit. Via Padre Cassiano , 12 Tel. 0884 99.16.92 Cell. 338.98.76.84



OFFICINA MECCANICA S.N.C.

SOCCORSO STRADALE

DI CORLEONE & SCIRPOLI

OFFICINA AUTORIZZATA RENAULT

IMPIANTI GPL-METANO-BRC

Tel. 0884 99.35.23 Cell. 368.37.80981/360.44.85.11



VETRERIA TROTTA

di Trotta Giuseppe

VETRI SPECCHI VETROCAMERA VETRATE ARTISTICHE

Tel. 0884 99.19.57

A CINQUE ANNI DALLA SCOMPARSA DEL GIORNALISTA, POETA E NARRATORE DI SAN NICANDRO

MARIA TERESA D'ORAZIO

Sono certa che molti sannicandresi non si spiegano questa mia collaborazione che mi ha portato anche ad una partecipazione attiva sia al Convegno in onore di Enzo Lordi tenutosi il 29 febbraio scorso, e sia oggi per la presentazione del libro in sua memoria.

I motivi sono diversi. Per prima cosa devo dire che, come tutti i sannicandresi, ho un debito di riconoscenza verso l'eletto concittadino Enzo, per quel grandioso lavoro di studio e di ricerca costante e paziente che egli ha portato avanti sul nostro paese, con passione e professionalità e sempre con un crescente entusiasmo, facendoci conoscere il nostro retroterra umano, civile e culturale.

Personaggi illustri, che hanno seguito il lavoro benemerito di Enzo Lordi, hanno evidenziato nelle loro prefazioni ai suoi libri o in note giornalistiche, il valore e l'essenza delle sue ricerche. Il professore Ivan Tocci, dichiara che «San Nicandro Garganico, in quanto comunità, necessitava d'una sua storia scritta, non solo perché ogni luogo, ogni collettività deve conoscere sempre meglio il patrimonio del proprio passato, ma perché, attraverso un'intensa e capillare ricerca localizzata, si può comporre la storia delle diverse aree, le diverse regioni, insomma la storia della nostra Italia». E conclude che «Il paziente lavoro di questo studioso è degno di lode e si auspica che ogni paese, ogni comunità, abbia un prolifico cultore quale è stato Enzo Lordi per la sua San Nicandro».

Un altro critico, il professore Giuseppe De Matteis, sottolinea che «Io studio di Enzo Lordi ha reso attuale, in una dimensione abbastanza ravvicinata, situazioni, luoghi, vicende, personaggi che il tempo relega irrimediabilmente nel dimenticatoio, soprattutto in questo vorticoso correre dei nostri giorni» ed afferma che «San Nicandro può andare fiero di questo suo figlio e delle sue opere».

Le opere di Enzo sono frutto di una passione civile, di un amore senza condizioni per il suo paese e la sua gente, che lo hanno ispirato a ricostruire la storia attraverso la cronaca, i luoghi, le persone. Lui, però, non ha destinato le pagine dei suoi saggi soltanto per conservare la memoria del passato ma ha perseguito anche l'evoluzione della civiltà nel nostro paese fino ai nostri giorni, indagando con perspicacia nel tessuto sociale.

E' risaputo che «la storia della civiltà è innanzitutto e sempre, storia di uomini, di comportamenti, di relazioni, di caratteri, di mentalità, di cultura, di valori civili». In tutti i suoi libri, infatti, Enzo ci presenta una galleria varia ed animata di uomini e di figure che hanno caratterizzato la vicenda umana, civile e culturale della nostra cittadina. Egli ha dedicato una particolare attenzione a tanti protagonisti, sia del passato, sia contemporanei, che definisce "sannicandristi", ossia con una loro singolare ed irripetibile specificità, dando ad ognuno una sua peculiare rilevanza.

E' auspicabile che ogni sannicandrese si senta orgoglioso della propria storia, delle proprie origini, dei propri uomini che Enzo Lordi ci ha fatto riscoprire con il suo capillare studio a cui ha dedicato la maggior parte della sua vita. La nostra comunità ha un debito di gratitudine verso questo concittadino, la cui memoria non deve essere obliata, ma tenuta viva, celebrata.

Ho conosciuto Enzo Lordi nel 1986, l'anno in cui morì il mio amato zio Evelino Melchionda. In quell'anno, l'amabile Peppino Grana, grande amico di Evelino Melchionda, divulgò tra i giornalisti ed i critici garganici le opere di narrativa a cui mio zio si dedicò negli ultimi anni della sua vita, dopo il compimento della sua professione di ufficiale me-

dico. Enzo Lordi fu uno dei primi, fra i tanti che dettero riscontro alla lettura di quelle opere, a pubblicare, su vari quotidiani della Capitanata, recensioni molto sentite e significative.

Inoltre, nel libro *C'era una volta San Nicandro*, a completamento di questa prima e bella opera dedicata al suo paese, Enzo Lordi ci presentò una rosa di cinque personaggi, figure interessanti che nella vita si erano distinte in vari campi del vivere civile, lasciando tracce indelebili del loro percorso umano, sociale, religioso e letterario, dando un contributo alla storia della loro terra e rimasti testimoni di un passato che ancora vive in noi. Tra i cinque illustri personaggi, incluse anche Evelino Melchionda. Infine, volle dare anche risalto, con una sua nota giornalistica, ad una raccolta analitica dei suoi lavori letterari e scientifici, che io avevo riunito e pubblicato in un testo, perché rimanesse memoria documentata di questo illuminato sannicandrese. Enzo lodò la mia iniziativa e ne approvò le motivazioni e, per l'amore che mi legava al mio prediletto zio, si consolidò in me stima e ammirazione nei suoi confronti, per la sua nobiltà e generosità d'animo, sia come uomo che come scrittore.

L'improvvisa e prematura morte di Enzo ci ha sconvolti tutti; so prattutto quanti erano legati a lui da



Enzo Lordi

L'Unitre di San Nicandro Garganico anche quest'anno ha chiuso l'Anno Accademico con un evento culturale. Il Presidente ed i Soci con il patrocinio dell'Amministrazione Comunale hanno voluto onorare la memoria di Enzo Lordi presentando un volume a lui dedicato, *Enzo Lordi. Giornalista, poeta e narratore*, ideato e curato da Rosa Caruso Lordi, nella ricorrenza dei cinque anni della morte. L'annuncio del libro ha destato curiosità ed interesse e l'Auditorium di Palazzo Fioritto, dove il 14 giugno si è svolta la manifestazione, si è gremito di cittadini che con la loro presenza hanno dato un contributo di assenso e di affetto all'indimenticabile cantore della nostra terra.

Già in precedenza, esattamente il 29 febbraio scorso, l'Amministrazione Comunale e l'Assessorato alla Cultura di San Nicandro Garganico avevano indetto un Convegno di Studio su Enzo Lordi uomo, giornalista e scrittore, condotto da più relatori che con un proprio ruolo culturale hanno tratteggiato la versatilità di questo personaggio. Al Convegno era seguita l'intitolazione al suo Nome della Sala lettura ragazzi nella Biblioteca Comunale.

La manifestazione del 14 giugno si è svolta in un clima di commozione e di semplicità poiché il libro che si presentava era il frutto di un atto d'amore di Rosa alla memoria del suo Enzo. Ella ha desiderato «dare l'avvio ad un tangibile e doveroso ricordo dell'uomo Enzo e del suo enciclopedico lavoro di scrittura che ha spaziato in tutti i campi: dallo storico al letterario, al giornalistico, al poetico, al critico, al sociale», attraverso la composizione di un volume che raccoglie, sinteticamente, tutte le tappe del suo cammino creativo. Alle belle espressioni di Rosa lette dalla sua presentazione sono seguite altre belle e sentite parole dei relatori. Il sindaco Costantino Squeo, dopo il

saluto di benvenuto, ha dichiarato che «dal lutto è nata una cosa viva», riferendosi al libro, grazie all'azione coraggiosa della moglie di Enzo. Il Presidente dell'Unitre, Pasquale Pizzicoli, ringraziando il pubblico per la massiccia partecipazione, ha sottolineato che «l'amore di Enzo Lordi per la nostra terra non si è interrotto perché continua in questo libro» e quindi il libro merita una pubblica presentazione.

L'Assessore alla Cultura Giuseppe De Cato ha definito pregevole questa antologia per come è strutturata e perché testimonia un pezzo di storia della nostra comunità, ricostruisce il passaggio, la svolta culturale dell'area garganica. Egli, studioso di giornalismo, ricorda che ancora negli anni Settanta il Gargano, culturalmente, era chiuso nel suo perimetro geografico. Si deve ad alcuni intellettuali l'evoluzione del giornalismo garganico verso orizzonti di più ampio respiro. Così, nei primi anni Ottanta si formò un gruppo di giornalisti cosiddetti "di frontiera" che esportarono la cultura garganica, che «contribuirono a qualificare e a dare maggiore rappresentatività al giornalismo garganico». Tra questi giornalisti si distinse anche Enzo Lordi che con i suoi articoli fu degno interprete, oltre che testimone della cultura garganica, segnando, appunto, un passaggio che andò ad animare e ad arricchire il panorama dell'informazione in tutta l'area pugliese. De Cato riconosce al lavoro di Rosa Caruso anche un valore «sociale» in quanto il volume diventa un «documento di pubblica utilità», «un documento che aiuta a meglio comprendere e apprezzare i tratti di un personaggio e la sua vasta opera di scrittore e di giornalista divenuta patrimonio culturale, un bene importantissimo per un popolo».

Il volume contiene, oltre una esauriente biografia dell'uomo

Enzo, un «percorso giornalistico esemplare» che riporta alcune delle pagine più significative di un esercizio lungo ed intenso dai più disparati argomenti dell'attività giornalistica di Enzo Lordi. Nella seconda parte sono menzionate le sue opere di saggistica, accompagnate dalle relative prefazioni e dalle più interessanti note critiche.

Il volume ha dato spazio anche alle varie testimonianze di amici e di giornalisti sulla sua personalità di uomo e di scrittore e si completa con una accurata cronologia delle pubblicazioni letterarie, delle testate giornalistiche nelle quali Enzo Lordi ha collaborato, di titoli di recensioni pubblicate sui più rappresentativi giornali della Capitanata ed a chiudere con la bibliografia della critica. Il lettore avrà una visione esaustiva della storia personale e del lavoro intellettuale che Enzo Lordi ha dedicato, con tanta passione e studio, alla sua terra e ad ognuno dei sannicandresi fino al termine dei suoi giorni terreni. E potrà rivivere gran parte del proprio vissuto e dell'intera comunità, sollecitato come sarà, a rileggere i tanti saggi di Enzo, densi di storia, di tradizioni, di folklore, di cultura del territorio e di professata passione civile e culturale per "il natio borgo". In seguito – è desiderio di Rosa – sarà raccolta in vari dossier tutta la produzione giornalistica, critica e poetica di Enzo Lordi poiché in ogni suo scritto si evidenzia sempre una dimensione etica, un'eccellenza morale, nate con la sua vocazione letteraria ed affermatesi sempre di più in ogni sua pagina di scrittura, come in ogni sua azione: una rispondenza tra pensiero e stile di vita. «Enzo Lordi, un uomo di levatura spirituale integro ed esemplare nella sua esistenza umana».

E', quindi, oltremodo importante poter avere disponibile, oltre la sua produzione saggistica, anche la

giornalistica, la critica e la poetica, di cui forse si è parlato meno perché meno raggiungibile, ma che è materia alquanto considerevole ed avvincente, ambita da chiunque voglia spaziare con l'intelletto.

La serata ha dato diversi momenti di valenza emotiva.

Chi scrive, sannicandrese, ha voluto professare gratitudine ad Enzo, quasi una testimonial di tutta la comunità, per esprimere pubblicamente il grazie di riconoscenza di ogni sannicandrese verso questo benemerito ed eletto concittadino. Ha poi messo l'accento su una prerogativa dello scrittore Enzo: la sua capacità di cimentarsi in recensioni critiche di libri dagli argomenti più vari ed impegnativi. Con questo esercizio assiduo ed imprescindibile, riconoscendo in sé il dono della scrittura, egli ha messo in atto le parole della parabola evangelica: «Ad ognuno di noi sarà chiesto il conto del talento che ci è stato dato in dono». Enzo Lordi ha ribadito più volte nei suoi corsivi questo monito, invitando ognuno di noi a riconoscere la scintilla divina che è in noi e disporla nella nostra vita per trarne tutto il bene possibile.

C'è ancora molto da scoprire negli scritti di Enzo Lordi: un retaggio di cultura e letteratura di notevole spessore intellettuale, pagine da leggere, proficue soprattutto alle nuove generazioni per la loro crescita e maturità spirituale.

Altre emozioni hanno destato alcune poesie di Enzo, poesie che avevano un loro privilegio nei ricordi e nel cuore di Rosa e dei dieci amatissimi nipoti. Sono state lette da Costanza, una di loro, sulle note di un dolcissimo ed anche vivace violino, quasi a richiamare la sua presenza tra essi, nella «schiera degli allegri», così definiti dallo Zio Enzo e della quale – come egli ha scritto in versi – anche «io voglio essere della schiera / degli allegri».

una vita eticamente compiuta, c'è innanzitutto il rispetto per coloro che ci hanno preceduto, onorarli con il ricordo, edificare una memoria collettiva, fondamento e prosperità dei popoli. Si darà così anche un esempio tangibile di civiltà alle nuove generazioni.

Un'altra prerogativa di Enzo mi ha oltremodo colpita ed affascinata: la capacità di realizzare recensioni critiche di autentico valore letterario. In qualche suo corsivo, ha sottolineato, diverse volte, le parole della parabola evangelica: «Ad ognuno di noi sarà chiesto il conto del talento che ci è stato dato in dono». Ed egli, assertore di questo monito, ha messo in atto il dono della scrittura che riconosceva in sé, dando sempre il massimo e ancora di più delle sue capacità intellettive e letterarie.

Fin dalla gioventù aveva letto libri, si era alimentato della saggezza dei grandi pensatori, maturando capacità critica, frutto della sua stessa cultura. La passione letteraria non lo abbandonò mai e si è dedicato con un sorprendente fervore a recensire libri, dagli argomenti più disparati, privilegiando prima gli autori garganici, poi anche libri più impegnativi di scrittori nazionali. Mi diceva Rosa che negli ultimi anni Enzo comprava due libri a settimana che divorava con l'ansia di chi vuole nutrire l'intelletto, allargare sempre su nuovi orizzonti per più approfonditi percorsi di ricerca e mettere alla prova la sua maturazione umana ed espressiva nel recensirli. Diventava per lui un esercizio di riflessione e di introspezione, continuo ed impegnativo, incondizionato. Sperimentava ogni volta emozioni nuove e forti che lo travolgevano in tutto il suo essere, sfociando poi in una resa testimonianza.

Leggendo le sue pagine critiche, ci sbigottisce tanta sua capacità di estensione dialettica, di ingegnosità analitica, unita a valenza poetica, che attivano itinerari emozionali dell'intelletto e del cuore. Ci lascia un retaggio di cultura e letteratura di notevole spessore intellettuale; pagine indimenticabili per profondità di analisi e nitore di immagini, pagine da leggere e che potrebbero rappresentare una guida alla lettura dei testi, soprattutto per gli studenti alle prese con le critiche letterarie degli autori.

Ed a proposito di libri, Enzo ci invita, più volte, nei suoi scritti, a leggere; egli dice: «Non basta portarsi a casa un volume per poi abbandonarlo sullo scaffale o in qualche tiretto, bisogna leggerlo per trarne le conoscenze che esso ha racchiuso nel suo interno, il succo che l'autore ha immesso nelle sue pagine per il benessere spirituale del lettore. Leggere non è un esercizio facile – continua sempre Enzo – ci vogliono anni di assuefazione alla lettura, pazienza e sete di conoscenza, ma alla fine, se si superano questi scogli, si viene ripagati in modo straordinario perché ogni riga ben scritta, oltre a rinfancare l'animo con il suo stile e la sua leggerezza, aggiunge alle nostre conoscenze diversi punti di vista che altri hanno sul mondo, sulla società, sulla realtà, sulla verità. Leggere è comunque un esercizio che aiuta a crescere e a maturare».

Enzo Lordi ci lascia una lunga memoria di sé con la sua arte di vita e di pensiero, dandoci la certezza di una presenza che continua oltre il tempo.

A conclusione di questo mio intervento, voglio lasciare un messaggio per dare rilevanza al libro con il quale Rosa ha inteso, innanzitutto, dichiarare per il suo Enzo; poi, voglio anche esortare quanti vorranno raccogliere i tanti semi di cultura che Enzo ci ha lasciato, per nuove e proficue fioriture sul cammino della civiltà destinata a sempre maggiori conquiste.

CUSMAI

AUTOCARROZZERIA

VERNICIATURA A FORNO BANCO DI RISCONTRO SCOCHE ADERENTE ACCORDO ANIA

71018 VICO DEL GARGANO (FG) Zona Artigianale, 38 Tel. 0884 99.33.87



BERLONI

Mobili s.n.c.

di Carbonella e Trocolo

71018 VICO DEL GARGANO (FG) Zona Artigianale Contrada Mannarelle



KRIOTECNICA

di Raffaele COLOGNA

FORNITURE - ARREDAMENTI

Progettazione e realizzazione impianti di refrigerazione-ristorazione

CONDIZIONAMENTO ARIA

Impianti commerciali, industriali, residenziali

71018 Vico del Gargano (FG) Zona artigianale

Telefax 0884 99.47.92/99.40.76 Cell. 338.14.66.487/330.32.75.25

Una suggestiva fotografia degli anni Trenta (inserita nella interessante pubblicazione di Grazia Galante *La cucina tradizionale di San Marco in Lamis*) che ritrae un gruppo di fornaie sammarchesi, ci riporta alla memoria l’immagine di madri e di cuoche di famiglia che con la loro sagacia, con amore e pazienza, creavano vivande sfruttando e manipolando i semplici ingredienti delle risorse locali: una cucina composta da ciò che si riusciva a produrre e ad allevare, condita con erbe ed ortaggi per renderla più appetitosa ed anche più calorica. L’economia dei nostri paesi, un tempo, si imperniava esclusivamente sull’agricoltura e sull’allevamento e il cibo derivava dalla disponibilità delle materie prime del territorio e dei suoi frutti spontanei. I piatti che si elaboravano, però, scaturivano dalla creatività e dalla parsimonia delle donne di casa che utilizzavano tutto ciò che la terra e il mare offrivano, prodigandosi con il loro lavoro silenzioso ed operoso per modificare le pietanze giorno per giorno, rendendo più invitante l’unico pasto quotidiano.

Le cucine regionali italiane, pur avendo in comune le stesse materie prime, hanno ciascuna una loro identità e peculiarità determinate da più fattori: i prodotti stagionali, la fertilità del territorio, i rapporti con le genti vicine, le dominazioni di altri popoli, ecc.; in conclusione, le cucine regionali sono il prodotto della cultura e delle tradizioni degli abitanti.

Con un pensiero grato rivolto alle nostre nonne e bisnonne, andiamo alla ricerca di antichi piatti che ancora oggi sono sulle nostre tavole, curiosando qua e là nelle nostre regioni. In questa ricerca non possiamo non iniziare dal pane che è stato ed è anche oggi il primo e fondamentale alimento per la quasi totalità delle famiglie. Soprattutto il pane raffermo ha avuto un ruolo importante nelle più tradizionali preparazioni di zuppe e minestre dal Nord al Sud d’Italia.

Il più conosciuto e il più sfruttato è stato ed è il *pancotto*, la più semplice delle zuppe ma che ha scatenato la fantasia delle nostre avole per la sua preparazione, più elaborata e gustosa possibile. *Er pancotto*, a Roma, una *vivanna* modesta che risolveva la cena nelle fredde giornate invernali a base di «pane rifatto che tuffato drento ar brodo di pommidoro, ojo, sale, pepe e ajo sfritto se gonfiava de sapore». La base per la preparazione delle zuppe di pane e delle minestre di legumi e di verdure consisteva nel dosare il condimento fatto di ingredienti poveri: *gli odori* dell’orto (sedano, prezzemolo, cipolla, aglio, carota, mentuccia, ecc.) e tutto ciò di cui si disponeva in casa: strutto, guanciale, ventresca, grasso di prosciutto, olio, sale e peperoncino. La massaia se ne serviva a sua discrezione per preparare il *battuto* sul tagliere (*battilonta* nel Lazio, *batelarda* nelle Marche, *taggiou* in Liguria, *pistadura* in Emilia-Romagna, *daccialard* nel Gargano, ecc.) che poi si soffrigge nella *pila di coccio* (era di rigore la pentola di terracotta) prima di travasarlo nell’acqua di cottura di ortaggi, verdure, legumi, cereali ed altro per ottenere un piatto saporito. Naturalmente ogni paese aveva le sue varianti dovute, appunto, ai prodotti tipici del territorio che determinavano anche le varianti dei piatti. Così per il pane: dove veniva ammolato a fette o a tozzetti nel brodo di cottura e poi scodellato e dove veniva prima abbrustolito, disposto nelle scodelle nelle quali si versava “u cucinatu” (espressione calabrese per indicare il cibo cotto, il pasto corroborante da consumarsi attorno al desco).

Infinite sono le vivande (zuppe e minestre) che hanno il pane come ingrediente principe e che ancora ritroviamo nei nostri paesi: andiamo alla ricerca delle più note, regione per regione.

Lazio. Dal profilo agro-pastorale, la sua cucina è essenzialmente di matrice contadina: *zuppa di pane*, insaporita col soffritto di sellero, erbetta, cipolla, ajo, radica gialla, mentuccia, olio o ventresca e condita con sale, pepe e pecorino romano grattugiato; *acqua cotta con i facioli*: pane ammolato nell’acqua di fagioli cotti e insaporiti col solito “connimento”.

Basilicata. Cucina di antichissima tradizione esaltata dal “fuoco”



del peperoncino. L’importanza del pane è detta in un proverbio «*nu ngè mangiat r’re cchiù sapurit’ r’rip-pan*» (non c’è cibo di re più saporito del pane). *Acquasale*: pancotto insaporito col soffritto di ‘*ogghiu, cevodda, sali e cirasedda* (peperoncino), condito con uova sbattute e “*recotta rattata*”; *pancotto con la cicoria*, con l’aggiunta di salsiccia lucana sbriciolata e peperoncino spezzettato; *pul-ljata*: acquasale con l’aggiunta di pizzichi di foglie di *puleggio* essiccate; *zuppa di pane con funghi cardoncelli e fasuli*, cotti con le cotenne di maiale; *zuppa di pane con verdure fresche* («fasuline, petrisino, accio, cevodda, agli, ‘ogghiu, sali»).

Emilia-Romagna. Cucina cam-pagnola e marinara con infiniti tempi di cottura per piatti unici, vivande che sono il frutto della fantasia delle “zdore”, le donne di casa che hanno saputo inventare una cucina dagli ineguagliabili sapori e profumi. *Soppa di pan con spinaci*, insaporita con la “terdùra” (antico condimento con parmigiano grattugiato unito a un paio di tuorli di uova); *zuppa di pan e fasol freschi o di fave fresche* con soffritto di *lard, oli, prassòl, sàlar, ai, sal e pàver*.

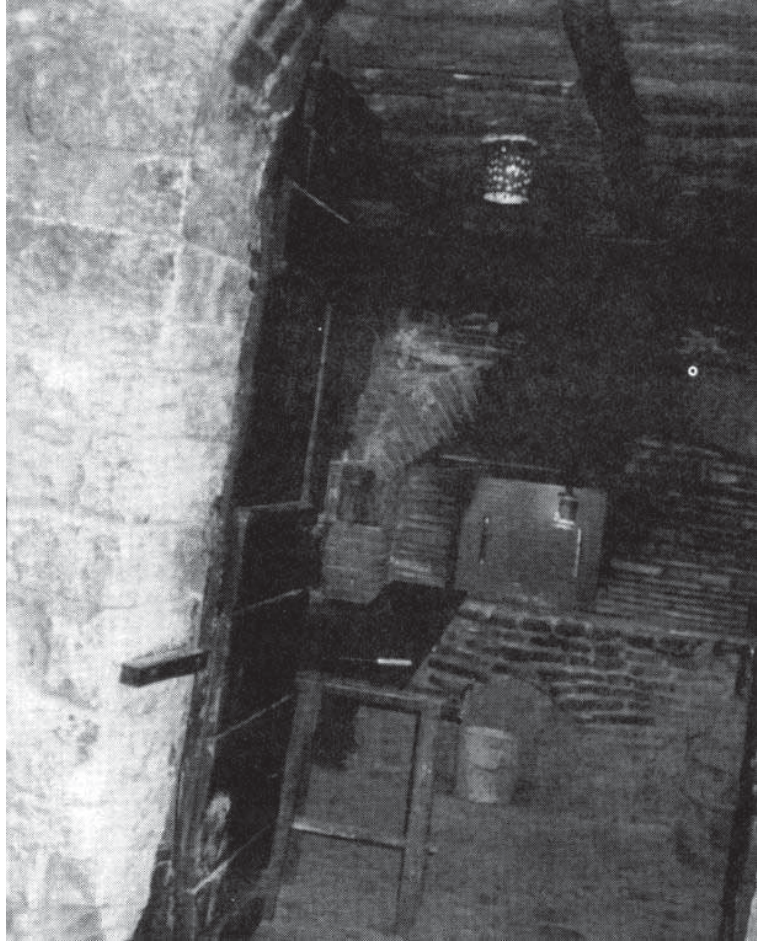
Campania. Vivande dagli ingredienti poveri e semplici ma che con l’utilizzo del pomodoro riescono ad avere colore, sapore e fantasia. *Zuppa di soffritta*: dadolata di polmone, cuore e rognone trattati in precedenza con acqua e aceto, poi rosolati nella ‘*nzògna* (sugna) e conditi con *pummaròla, pupariùli* tritati, olio, sale e odori (rosmarino, lauro, prezzemolo, maggiorana); *zuppa di fasùli cannellini*, con soffritto di *uoglio, accio*, aglio, sale e pepe; *mmesca di ortaglia*: minestra di ortaggi (*ajeta, càulo, cucòzza, lattuchèlla, radicchiella, torze, alàccia, pastenàca*) condita con olio, sale e pepe.

Val d’Aosta. Cucina ancestrale fatta solo di pane ed ingredienti locali. *Zuppe di pane nero e verdure* di stagione insaporite con la fontina, formaggio tipico valdostano.

Marche. Una cucina dai sapori semplici ed aromi naturali tutti legati alla terra e al mare con il pane ancora esaltato nei piatti di cultura contadina. *Brodetto*: genuino e popolare, preparato in vari modi: pesci a volontà, cotti in brodo con soffritto di *ojo, ajo, pomidoro, carota, sèlero, erbete*, peperone verde, sale, origano, chiodi di garofano, *diavuleto*; *minestra di farro e pa’*: farro cotto con il quadròto (cotiche di maiale) ed insaporito con soffritto di *ajo, guaciòla* (guanciale), *ajo*, cipolla, pomidoro, prezzemolo, basilico, *urigano* (maggiorana).

Piemonte. Una vasta pianura. Dolci colline, alte montagne. Un panorama variegato che si ritrova nella cucina rustica ma generosa di ingredienti del territorio. *Panada*: minestra di pane sminuzzato e cotto nel brodo con ingredienti dell’orto; *minestra contadina*: castagne secche e faseul sechi (fagioli secchi) precedentemente ammolati e cotti con soffritto di lardo, oeuio, siola, aj, sedano, sale e pepe; *zuppa canavesana*: rape bianche e cavolo verza a listarelle cotte ed insaporite con soffritto di pancetta, lardo, aglio e conditi con formaggio grattugiato.

Calabria. Caratteristica di questa cucina è il predominio assoluto dell’olio di oliva e del peperoncino (che, oltre a dare sapore alle vivande, dimostra la sua efficacia anche sul piano salutare). *Frattu ‘e fau* (macco di fave e pàni): fave secche precedentemente ammolate e cotte con sale, foglie di basilico pestate e peperoncino, condite con olio e pecorino grattugiato; *minestra maritata*: fave precedentemente ammolate



te, cotte e passate, unite a cicoria e finocchio selvatico precedentemente lessati e insaporiti con olio e cipolla; *panicuattu* (pancotto): zuppa di pane con olio, aglio, pomodoro, prezzemolo, sedano, foglie di alloro, peperone piccante, sale ed insaporita con pecorino grattugiato; *zuppa di asparagi selvatici*, cotti con soffritto di aglio e olio, conditi con sbattuto di uova, pecorino e prezzemolo; *zuppa di accio*: gambi di sedano lessati e versati su pane abbrustolito e condito con la soppressata calabrese, caciocavallo fresco, fettine di uova sode, pepe e pecorino grattugiato; *quadraro*: *sùppa* di pesce misto, con soffritto di ‘*ogghiu, agghiu, cipùdda, putrusinu, finòcchiu*.

Lombardia. Una regione infinitamente ampia, quasi senza confini e la sua cucina nasce dalla sintesi della grande ricchezza dei prodotti della terra e dell’allevamento e dell’indelebile tradizione contadina. *Zuppa alla pavese*: brodo di carne versato su fette di pan abbrustolite e condite con burro, uova e trit (formaggio grattugiato); *zuppa di Imbroy*: fagioli freschi, piselli freschi, patate, *carotole*, porro, *sèller*, cotti e insaporiti con soffritto di oli, pancetta o lardo, *aj*, basilico, *scigolia, erba savia, erborin* e condita con *sàa e pever*.

Umbria. La cucina gastronomica di questa terra è la stessa di una volta; la sua gente non ha lasciato svanire consuetudini legate al passato contadino. La rusticità dei sapori viene esaltata da un olio speciale di produzione storica (l’olivocoltura si fa risalire agli Etruschi). *Imbrecciatata*: varietà di cereali e legumi cotti separatamente e conditi con soffritto di olio, sellero, cipolla, aglio, carote, sale ed erba buona (maggiorana) su fette di pane abbrustolite.

Trentino Alto Adige. Regione di frontiera tra due universi culturali e gastronomici di ispirazione padano-veneta e tedesco-tirolese. Una cucina di chiara impronta montanara in grado di esaltare i sapori dei prodotti locali. *Supa del contadino*: brò di carne insaporito con soffritto di *botèr* (burro), *ai*, porro, *persémol* e *ovi* sbattuti, condito con speck tritato e pepe; *zuppa di cipolle*: brodo

di carne insaporito con soffritto di cipolle affettate, *ojo*, burro e alloro, versato su fette di pane da condire con *formài* grattugiato, pepe e noce moscata.

Abruzzo. Montagne incontaminate e pascoli, dolci colline e fertili pianure unite alla pescosità del mare Adriatico hanno dato origine da sempre agli ingredienti preziosi e inconfondibili della cucina di questa regione, una cucina legata a una tradizione antica e incorrotta. *Granate*: minestra di pane, legumi, *patane, biète* o scarola con soffritto di *ojje*, aglio, sale e peperoncino; *zuppa di cardone*: cardi lessati e insaporiti con soffritto di olio, aglio, *lazzaritte* (peperoni spezzettati), *perdesénnele* (prezzemolo), *acète* rosso, sale e pepe; *guazzetto di pesce*: diverse specie di pesci cotti in acqua, olio e aglio e insaporiti con prezzemolo, aceto, sale e pepe.

Molise. Questa regione ha reamalizzato la sua civiltà lungo itinerari faticosi e solitari dei tratturi, tracciati dalla montagna al mare dai passi incessanti e ricorrenti dei pastori; dunque una civiltà pastorale ed agricola che ha sviluppato una cucina frugale ed essenziale con predominanza di sapori mediterranei (grano e olio). *Pezzenta*: zuppa di pane e legumi con soffritto di oglie e cipolline; *pancotto con patane e menestra* (patate e verdure: *brète, lacce, cecuriella, cucòcce, pastenache, cepòlle*), insaporito con soffritto di *vangiàle* (guanciale), olio, aglio, *riaulille* (peperoncino) e sale.

Veneto. La cucina veneta si avvale dei prodotti genuini del suo territorio diviso tra fascia costiera, grandi estensioni che hanno permesso l’agricoltura e zona montana ricca di pascoli e caratterizzata dall’uso di spezie venute dall’Oriente. *Panàda* (pancotto), *pan vecio* (pane raffermo) bollito in acqua e alloro, condito con *ogio, sal e pèvere* e insaporito con formaggio grattugiato e *canèla* o semi di *fenòcio*; *panda rustega* (pancotto del contadino): pane a pezzetti *desfrito* (soffritto) nel *butiro* (burro), *agio, parsémolo* e porro tritato, versato nel brò con *vovi* sbattuti e condito con formaggio grattugiato

il nostro pane quotidiano

e pepe; *panbogio* (panbollito): mollica di pane raffermo cotta in brodo, condita con olio e aglio e insaporita con formaggio grattugiato e olio.

Sicilia. Una regione che ha subito dominazioni non può che avere una tradizione gastronomica tra le più varie; il popolo ha avuto sempre scarsa roba da mangiare, quindi una cucina povera e frugale sia sulle coste dei tre mari che nell’entroterra ma che la geniale fantasia delle donne siciliane è riuscita a trasformare in una cucina sorprendente, dalle mille invenzioni. Ma la nostra ricerca è volta solo ai piatti con la cultura del pane. *Suppa di verdure, favi sicchi e fasoli*, cucinati i legumi con *cipudda, carota, accia* e *pumadamuri a piz-zudda* (pomodori a pezzetti). Unire le verdure (*cavulu, ‘ndivia*, lattuga) lessate e soffritte, versare su fette di *pani e cunsari* (condire) con *ogghiu, sali e pipi*; *maccu*, famosa minestra contadina: passato di fave cotte insaporito in modo diverso a seconda delle zone (col *finucchieddu* selvatico, con la *cucuzza buffa* (zucchini gialla), con le lenticchie, lessati e insaporiti col soffritto di cipolla, pomodoro, sedano, olio, sale e pepe.

Sardegna. Selvaggia e arcaica, la cucina sarda ha conservato usanze autoctone d’impronta agro-pastorale; cucina del mare unita con i prodotti dell’entroterra, dai piatti di pesce tipici della cultura marinara a semplici piatti propri della tradizione contadina e pastorale esaltati dal sapore tipico del pecorino sardo. *Sùppa di legumi, birdira e pani*: (*gintilla*/lenticchia, *fà*/fava, *fasolu*/fagiolo, *cauli*/cavolo, *èda*/bietola e *appiu*/sedano), lessati e conditi con *cibùdda, ollu, pistinàga, perdusèmini, sali e pibiri*, insaporiti col *casu rattadu*.

Friuli-Venezia Giulia. Una cucina povera basata sulle risorse dei coltivati, degli orti, dei pollai, delle stalle e degli incolti. *Jota o iota*: minestra di *fasui*, patate e crauti, condita con le *jarbùcis* (erbe di campo); *pan bulit*: pancotto tradizionale; *minestre de bisi spacai*: minestra di piselli secchi cucinati con salsiccia e patate, insaporita con soffritto di *civole e ueli* (cipolla e olio), cosparsa di pepe e versata su crostini di pan fritti nel *butiro*; *nàrdi e fasui* (orzo e fagioli) cotti e conditi con soffritto di *ardièl* (lardo), olio, cipolla, seleno (sedano), *oràr* (alloro) e *sàl*.

Liguria. Regione sul mare con la predominanza di una cucina marinara unita però a quella contadina, condite con il prezioso olio locale e profumate da erbe aromatiche degli orti tra le quali regna sovrano il basilico, diventato il simbolo della regione. Molte vivande fanno parte della “cucina del ritorno”, ossia inventate dalle donne in attesa del ritorno degli uomini dal mare. *Buj a besa*: tipica *supa di pescio misto e pan*, insaporita dal battuto di *uege* (guanciale), *aggio* (aglio), *baxaicò* (basilico), *carotta* (carota), sale e pepe; *mescina*: minestra che la leggenda popolare vuole sia nata dall’insieme di legumi e grano che gli scaricatori del porto raccoglievano sulle banchine dopo lo scarico dei sacchi dalle navi; *pancheutto* (pancotto tradizionale) con *cioule* (cipolla), *porsemmo* (prezzemolo), *sèllao* (sedano), *oeuio* (olio), *sà* (sale) e *peivie* (pepe).

Toscana. Dalla costa all’entroterra, due patrimoni di tradizioni culinarie diverse ma che si fondono in un’unica civiltà gastronomica dovuta alla stessa essenzialità di preparazione e all’uso delle erbe profumate degli orti che fanno saporita la cucina (basilico, salvia, timo o pepolino, nepitella, ecc.). La Toscana è soprattutto terra di cucina povera: le ancestrali vivande ancor oggi le troviamo sulle nostre tavole; qui il pane domina su tutto, col pane avanzato si fanno delle saporite zuppe che diverranno il clou

della cucina toscana. *Acquacotta alla marenmmana*: soffritto di olio, rigatino (pancetta) tritato e cipolle a fettine in acqua salata, versato su fette di pane *crociate* alla fiamma e condite con pecorino grattugiato. Le ricette di *acquacotta* sono numerose (con le uova, con le cipolle detta carabaccia, col pecorino, col farro, ecc.); *ribollita* o zuppa del giorno dopo, poiché si mangia, ap punto, il giorno dopo la preparazione. E’ la classica zuppa di fagioli con l’aggiunta di bietole, zucchine, patate, cavolo verza, lessate, insaporite col soffritto di olio, cipolla, sedano, carota e pomodoro, ed infine profumata di basilico e *pepolino*. Versare la zuppa su fette di pane raffermo e farla riposare fino al giorno dopo quando andrà “ribollita” sul fuoco prima di consumarla; *minestra con le briciole*: briciole di pane secco saltate in olio caldo e poi versate in brodo vegetale e condite con sale e pecorino grattugiato; molte sono le *zuppe e le minestre di pane*: legumi e verdure di stagione insaporite con tutti gli aromi dell’orto e condite sempre con formaggio pecorino grattugiato; *agliata toscana*: soffritto con spicchi d’aglio, olio e pomodoro, versato nell’acqua con altri spicchi d’aglio tritati e basilico. Un semplice brodo che dopo la bollitura va ad insaporire fette di pane *crociate* ed agliate e condite con olio crudo; *garmugia*: carne di vitella, fave fresche, piselli, carciofi tagliati a spicchi e punte di asparagi cotti e insaporiti con soffritto di olio, cipolline e pancetta, versati su crostini di pane tagliati a dadini; *cacciucco*: zuppa di varietà di pesce condita piccante ed aromatica su fette di pane abbrustolito: versioni diverse per ogni località che si affaccia sul mare.

Puglia. Ecco! finalmente in Puglia, dove mare e campagna hanno influito, nel tempo, in maniera incisiva, sulla definizione della sua cucina tradizionale fatta essenzialmente di frugalità. Svariate zuppe col pane tra cui la più nota è la *ncapriata*, zuppa di fave, *cecuère* selvagge (cicoria) e altre *fogghe misch* (verdure diverse) insaporite con *ogghje*, pomodoro, aglio, sale e peperoncino; *zuppe di mare* condite con pomodoro, aglio e cipolla; svariate anche le minestre tra cui la *bbrisk-e bbràscke* (minestra maritata) con *ortalizze* (ortaggi), pecorino e *pètrine* (ventresca).

A conclusione, vogliamo rendere omaggio al pancotto tradizionale garganico, *u pancotte*, ricordandolo immortalato dal nostro Pasquale Soccio nelle sue indimenticabili pagine di “Gargano segreto”. Riportiamo qui, di seguito, una breve descrizione del *pan cott sannicandrese*, tratta dal romanzo *Anche il martello è una croce* dell’illustre sannicandrese Evelino Melchionda:

«A tavola, a tavola – squillò la voce acuta di Silvana, che portò in tavola la terrina piena di fumante pancotto. – E’ fatto proprio secondo la nostra tradizione. Fette di pane grosse un dito, di pane casereccio, una patata, un pomodoro e le preziose verdure che mi ha portato Luigi dalla sua campagna: ruvide *borrane* e traforate piccanti rucole; il tutto condito con olio nuovo di olive. Per gli stomaci forti vi è poi, a volontà, un porro robusto ed olive nere; per i palati più ricercati, vi è anche a parte qualche alicetta salata.

Ed il pranzo incominciò fra rumorose risate e frizzi e rievocazioni di tempi passati. Nella gioia, nella letizia di quella comunione di anime elette ed umili vi era come un bisogno inespreso di comunicare con la Divinità, di dare alimento più ai loro spiriti che al loro corpo».

Maria Teresa D’Orazio
Pubblicato su *Notiziario, di Etnostoria Garganica*, Anno VI, n.3, Novembre 2004.

Stile & moda
di Anna Maria Maggiano

ALTA MODA
UOMO DONNA BAMBINI
CERIMONIA



Corso Umberto I, 110/112
VICO DEL GARGANO (FG)
0884 99.14.08 – 338 32.62.209

**PREMIATA SARTORIA
ALTA MODA**
di Benito Bergantino
UOMO DONNA
BAMBINI CERIMONIA

Vico del Gargano (FG) Via Sbrasilè, 24

RADIO CENTRO
da Rodi Garganico

per il Gargano ed... oltre

0884 96.50.69
E-mail rcentro@tiscalinet.it



Il Gargano
NUOVO

“Città di Vico del Gargano” 2008 al romanziere veneziano Massimo Dolo

Massimo Maso di Dolo (Venezia) con il romanzo breve *Il cacciatore di formiche* è il vincitore della decima edizione del Premio letterario nazionale “Città di Vico del Gargano” 2008. Lo ha decretato la Giuria composta da Daniele Maria Pegorari (presidente), Achille Serrao, Rino Caputo, Domenico Cofano, Giuseppe Massara, Michele Afferrante, Grazia D’Altilia, Vincenzo Luciani. La Giuria, dopo l’esame di 101 romanzi brevi ed una selezione di 12 ammessi alla fase finale, all’interno di questi ultimi ha formulato una classifica dei primi cinque romanzi premiati.

Oltre al primo premio assegnato a Massimo Maso consistente nella pubblicazione del romanzo e nel r. s. di 400 euro, sono stati attribuiti: il 2° premio a *L’enigma della morte di Jack-tredità* di Gianni Caspani di Rescaldina (MI), il 3° a *Si chiamava Blanchette* di Fiorella Borin di Venezia, il 4° a *In...espresso* di Riccardo Sgaramella di Cerignola (Foggia), il 5° a *Una ghianda, un pugno di terra* di Vanes Ferlini di Imola (Bologna).

Gli autori degli altri romanzi selezionati erano Anna Maria Caputo (Rodi Garganico, Foggia), Maria Antonietta Fregnani (Roma), Marco Bottoni Castelmassa (Rovigo), Laura Giorgi (Grosseto), Alessandro Cartoni (Macerata), Giovanni Lupi (Roma), Amneris Di Cesar (Bologna).

La cerimonia di premiazione si terrà il 24 agosto 2008 nella suggestiva cittadina garganica.

Piena soddisfazione è stata espressa per la qualità delle opere dal sindaco di Vico del Gargano Luigi Damiani e dall’assessore alla Cultura Giuseppe Aguiari che hanno rivolto un invito a tutti i partecipanti al Premio a intervenire alla cerimonia di premiazione che si terrà nella piazzetta di largo Terra alle ore 20,30 del 24 agosto 2008.

Vincenzo Luciani

Il vincitore del Premio Massimo Maso è nato nel 1959 a Dolo (Ve), dove vive. Ha conseguito la maturità scientifica nel 1979 e ha esercitato svariati mestieri (bagnino, apprendista meccanico, aiuto carrozziere, lavamacchine, guardiano notturno). Nonostante l’abbandono dell’Università, non ha mai smesso di studiare e di coltivare le passioni principali (storia militare, modellismo navale, montagna, disegno e musica). Colleziona “lame orientali” e soldatini (circa 72 mila) e costruisce plastici di fortificazioni ad uso didattico. Dal 1985 è impiegato all’Asl di Mirano (Venezia). Sposato nel 1989, è padre di due bambine. Ha cominciato a scrivere per caso, trascrivendo un suo vecchio diario intitolato *La ragazza dell’Arsenale* rimasto nel cassetto nonostante un interessamento del regista Tinto Brass. Nel 2001 è stato finalista al premio letterario Energeia di Matera. Nel 2003 ha vinto il premio letterario “Il Tarlo” di Bergamo, nel 2007 il premio letterario “La Seriola” di Dolo e nel 2008 ha ricevuto al premio Città di Vigonza (Padova) una menzione speciale con la poesia *I pomeriggi di marzo* (pubblicata in raccolta).

A Maurizio Noris il Premio nazionale “Ischitella-Pietro Giannone” 2008

Maurizio Noris, con la raccolta inedita in dialetto bergamasco *Dialèt de nòcc, d’amur* (Dialecto di notte, d’amore), è il vincitore del Premio nazionale di poesia in dialetto “Ischitella-Pietro Giannone” 2008.

Lo ha decretato la Giuria composta da: Franco Grande Stevens, Presidente onorario, Dante Della Terza, Presidente, Rino Caputo, Giuseppe Gaetano Castorina, Franco Trequadrini, Achille Serrao, Cosma Siani, Franca Pinto Minerva, Francesco Bellino, Vincenzo Luciani.

Noris ha preceduto la siciliana Antonella Pizzo (Ragusa) classificatasi seconda; terzo il romagnolo Paolo Borghi (Marina di Ravenna, RA).

Dei finalisti, selezionati fra 31 raccolte pervenute, facevano parte anche Ettore Baraldi, Camillo Coccione, Lia Cucconi, Fabio Franzin, Salvatore Gaglio, Vincenzo Mastropirro, Giuseppe Tirotto.

La cerimonia di premiazione si terrà l’8 settembre 2008 nella cittadina garganica.

MAURIZIO NORIS, 50 anni, bergamasco di Albino, Valseriana, compone poesie dall’adolescenza. Verso la fine degli anni Ottanta scopre il dialetto come suo linguaggio personale e poetico. Nel 2001 pubblica “Santi” libro artigiano di poesie dialettali con l’artista grafico Ivano Castelli, attraverso la casa editrice Tera Mata di cui sono soci fondatori e responsabili. Tra i riconoscimenti più significativi: nel 1998: 1° premio Città di Sierate, Milano Duomo; nel 2000 1° premio Insubria Como; nel 2007 1° Premio Internazionale Città Cava de Tirreni (SA) e Claudio Spinelli Perugia; nel 2008 1° premio David Maria Turoldo Sondrio e Cairolì Rovello Porro Como.

PUGLIESI ILLUSTRATI NEL REGNO DI NAPOLI/ 4

Matteo Tondi

LA CAPITANATA DIVENTA EUROPEA

Mentre il meridione d’Italia era sconvolto da una delle tante, frequenti, carestie, nasceva a San Severo colui che sarebbe stato annoverato fra i più famosi scienziati del tempo.

Come molti figli di Capitanata Matteo Tondi (1762-1835), di Severino e di Eufrasia Cannavino, compiuti gli studi primari nella sua città, si laureò in Medicina a Napoli, già dal XVI secolo celebre centro di studi e formazione medica presso l’Ospedale degli Incurabili.

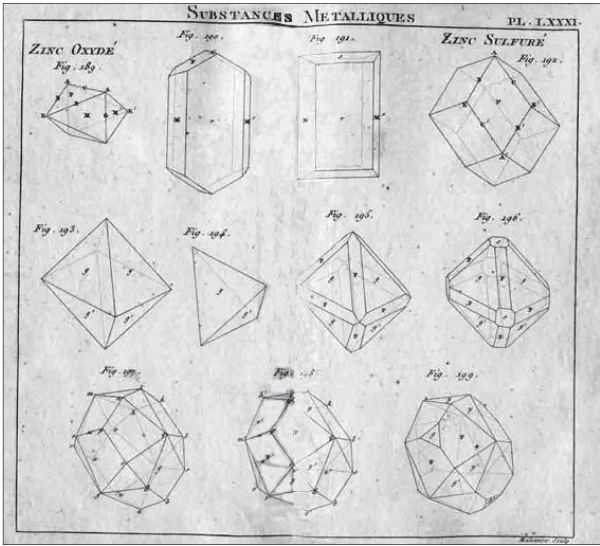
Ben presto, però, nel giovane prevalsero gli interessi scientifici, alimentati dal particolare clima culturale proveniente d’oltralpe. In Francia, infatti, le ricerche portate a termine da Antoine Lavoisier (1743-1794), padre della chimica moderna, avevano rivoluzionato il sistema di secolari conoscenze e Tondi, entusiasta di quelle novità, vuole diffondere anche da noi il metodo sperimentale e demolisce, nel contempo, le vecchie concezioni flogistiche sulla combustione.

Nel Regno, intanto, nonostante tardassero – per l’opposizione aristocratica – ad attuarsi le riforme avviate dal ministro Tanucci (1698-1783) prima del suo allontanamento (1777), proseguiva su quella via: la Nitriera di Molfetta, la Real Fabbrica d’armi di Torre Annunziata, il Real Opificio di San Leucio sono le prime pietre della riorganizzazione industriale necessaria per allineare il proprio Stato a quelli europei dove regnavano i suoi stretti parenti.

Anche il concorso bandito da Ferdinando IV (1751-1825) nel 1789 per studiosi di mineralogia rientrava in quel programma di ammodernamento. Tondi, fra i vincitori, partì in compagnia di Carmine Antonio Lippi (1751-1823), l’ideatore del ponte di ferro sul Garigliano, per una missione ricognitiva nelle terre dell’Impero, Austria, Germania e Ungheria.

Dalle visite in Sassonia, patria della regina madre Maria Amalia (+1760), e nella regione metallifera dei Carpazi, acquisì determinanti nozioni per una riclassificazione dei metalli. Meno felice il soggiorno in Inghilterra, ove compì vere e proprie acrobazie per sfuggire al rigido controllo degli impianti minerari dell’isola, nei quali sapeva di evolute tecniche applicate ai forni di fusione e di nuovi telai per la tessitura della seta, allora nella massima espansione; la curiosità lo portò anche in Scozia, Irlanda, Isole Orcadi e Islanda.

Pronto per il ritorno, dopo otto anni, il bagaglio era aumentato di molto: ben 35 casse di materiali raccolti, rocce, minerali, fossili di piante e animali. Come, però, riportare in patria questo tesoro, vista l’Europa di nuovo in fiamme per le guerre napoleoniche? Le casse, tuttavia, giunsero fortunatamente a Napoli ma il suo custode non poté ancora aprirle, una nuova missione l’attendeva, bisognava andare in Calabria per esplorare le locali miniere.



Gli eventi precipitano: nel 1799 l’Armata del cardinal Ruffo risale la punta dello Stivale e alla ricerca silenziosa si sostituisce, ancora un volta, il fragore degli spari.

Le notizie su Tondi, in questo drammatico momento, si fanno incerte e contraddittorie. Tornò a Napoli? Partecipò alla Rivoluzione Partenopea? Alcuni lo dicono arruolato nella Guardia Civica e catturato dagli inglesi; secondo altri fu ferito dai Sanfedisti, poco prima dell’entrata in città.

Di certo sappiamo che, abbandonate in un magazzino le sue preziose casse, fuggì in Francia, la nazione che gli avrebbe conferito fama europea. Il celebre René J. Haüy (1743-1822), fondatore della moderna cristallografia, lo chiamò, infatti, a collaborare alla stesura del suo ponderoso *Trattato di Mineralogia*, e lo fregiò di una prestigiosa onorificenza, un nappo d’argento la cui iscrizione “*Matteo Tondi a crystallographo Haüy in amicitiae tesseram*” è testimonianza imperitura per il socio delle più importanti Accademie Scientifiche: Società Mineraria di Pietroburgo, Società di Scienze di Lilla, Real Accademia Medico Chirurgica, Pontaniana, Mineraria di Cagliari, Scienze Economiche di Capitanata-Bari-Basilicata-Molise ...

Napoli senza pace, in poco meno di due lustri, vede due re cognati, Giuseppe Bonaparte (1768-1844), e Gioacchino Murat (1767-1815) e il rientro di Ferdinando IV.

La temuta epurazione non venne. Forse in memoria di quel valente studioso che così aveva contribuito al progresso della scienza, giunse invece la nomina a Direttore del Museo Mineralogico in cui finalmente, il nostro, poté esporre il contenuto delle casse: oltre cinquemila pezzi, in cui facevano bella mostra varietà rare di regioni lontane.

Il Real Museo trovò sede nella prestigiosa Biblioteca settecentesca del Collegio Massimo dei Gesuiti, e i campioni, così pazientemente raccolti da Tondi, rappresentano l’ossatura dell’odierno patrimonio mineralogico partenopeo. Negli anni il Museo divenne centro di ricerca scientifica fino al 1845 quando accolse il VII Congresso degli Scienziati Italiani e poi Seggio per le votazioni dell’Annessione al Regno d’Italia (1861).

Gli allievi del prestigioso Liceo “Matteo Tondi” di San Severo, che ha formato intere generazioni garganiche, pensino qualche volta, fra un esperimento di chimica e un esame al microscopio, al loro illustre concittadino, primo mineralogista e geologo di Europa, il quale, morto all’improvviso, riposa a Napoli, in Sant’Agostino degli Scalzi.

(continua)

Sopra, *Il Trattato di Mineralogia*
A sinistra, Il Real Museo Mineralogico di Napoli

Convegno nel castello di Vieste. L'imperatore “moderno” che visse in pace con musulmani ed ebrei qui sbarcò nel 1234 con quattro galee

Il Processo di Federico II

Federico II di Svevia [Jesi (Ancona) 26.12.1194 – Castel Fiorentino (Foggia) 13.12.1250] “Puer Apuliae”, “Stupor Mundi” non cessa di stupire. Almeno così è per la maggior parte degli abitanti di quella terra che elesse a residenza privilegiata: la Puglia. E’ vero che predilesse Palermo per la filosofia e per l’astronomia (o meglio per l’astrologia) e Napoli, ove fondò nel 1224 l’Università degli Studi, laica e privata, per quell’epoca unica nel suo genere. Ma la Puglia e la Capitanata in particolare gli erano entrate nell’anima. Le sue lande selvagge, in cui la natura primigenia gli permetteva di esercitare la caccia con il falcone, diventavano spesso tappa di riposo, tra una battaglia e una disputa diplomatica.

Cosa resta al giorno d’oggi di questo grande Imperatore? Molti trattati e testi giuridici. Una cultura poliedrica. Un mecenatismo che promosse l’arte in tutti i settori. Una serie di castelli e fortezze a difesa dell’Impero. Il senso della Giustizia per amministrare uno stato laico ed indipendente dalle antiche egemonie della Chiesa. E un moderno ecumenismo che per quei tempi non poteva che gridare allo scandalo. Ecco, è proprio nella pacifica convivenza con musulmani ed ebrei che riscontriamo la modernità attuale di Federico.

Forse fu proprio la crociata, che gli venne imposta nel 1229 da Gregorio IX, a permettergli di intensificare direttamente le conoscenze della cultura araba ed ebraica. Conquistò Gerusalemme non con la guerra ma con la diplomazia. Si dotò di un esercito personale formato esclusivamente di fedelissimi saraceni, di stanza a Lucera. Federico sarà ricordato anche per essere stato l’unico imperatore ad aver privilegiato il meridione d’Italia. Scelse la Sicilia come sede del suo Impero, Napoli per fondare la sua Università e la Puglia per trascorrere le vacanze.

Ma il nipote del Barbarossa e di Ruggero II, figlio di Enrico VI di Hohenstaufen e di Costanza di Altavilla, Re d’Italia e di Ger-



Vieste

Il Castello

mania, Re di Sicilia e di Gerusalemme, Imperatore del Sacro Romano Impero, non era stimato ed elogiato da tutti. Anzi, per i contrasti con la Chiesa, sotto il papato di Gregorio IX, ricevette diffide e minacce, fino ad essere considerato ateo, eretico, convertito all’Islam e perfino anticipatore dell’Anticristo. Dante gli riserva il girone degli eretici insieme a Farinata degli Uberti. Si sa però che l’Europa e la Chiesa stavano vivendo uno dei periodi di transizione più critici della loro storia, e la modernità di Federico sicuramente non faceva comodo alla Chiesa. Lo stesso Francesco d’Assisi, prima, e Papa Celestino V, dopo, saranno testimoni del travaglio che caratterizzava il cristianesimo di quell’epoca. Lo spirito religioso di Federico, però, lo possiamo cogliere dall’incontro che ebbe con San Francesco, a seguito di un suo personale invito a corte. Di lui ebbe a dire di essere rimasto sublimato, perché viveva come predicava. E ancora: i ghibellini

vedevano in lui il Sovrano Illuminato che avrebbe punito i preti indegni e restaurato la purezza della Chiesa. Quando si rese conto che la morte stava sopraggiungendo, Federico indossò il saio cistercense e dettò le ultime volontà testamentarie.

In virtù dei suoi lunghi periodi di permanenza in Puglia e del presidio saraceno di Lucera, la nostra terra assorbì sicuramente forti influenze nella lingua, nella cultura e nelle tradizioni. Quando mi capita di visitare paesi islamici, spesso mi sembra di rivivere esperienze umane e culturali, simili per costume, a quelle che ho vissuto sul Gargano negli anni ‘50’ e ‘60 del secolo scorso. Non mi sono mai spiegato le ragioni di queste matrici comuni. Forse si perdono nella notte dei tempi, nell’epoca in cui Federico privilegiò la cultura araba diffondendola nel suo impero e, soprattutto nel meridione d’Italia, nella Puglia e nella Capitanata che tanto amò. Anche il nostro dialetto di

ceppo franco-provenzale, risale all’epoca di Federico quando ingentili con il provenzale la lingua corrente del tempo: il volgare siculo-pugliese.

Fu proprio nel 1234, durante un periodo di “vacanza” presso la Reggia di Apriceana, nel Tavoliere foggiano, che celebrò personalmente un processo. Anzi il “Processo” per una causa intentata dalla città di Siena (ghibellina) contro Firenze (guelfa), per le aggressioni subite. E’ strano che un tale processo si svolse ad Apricena, lontano dalla Toscana, ma se pensiamo alla modernità di Federico, forse tanto strano non è. Evidentemente, aveva già in quell’epoca escogitato lo svolgimento in campo neutro di processi complessi, per non influenzare ed inquinare il giudizio della Corte. A ricordo di quel grande evento, la Società di Storia Patria per la Puglia, sezione Gargano-Vieste, ha programmato la rivisitazione di quel processo. Infatti, sabato 28 giugno 2008, alle 19,30, nella Sala Normanna del Castello di Vieste (ristrutturato ed ampliato dallo stesso Federico) si è tenuta la conferenza “Il processo contro Firenze ne la Procina del XIII secolo”. Sono intervenuti il prof. Pasquale Corsi dell’Università degli Studi di Bari, che ha relazionato sul tema “La Puglia e l’Italia al tempo di Federico II” e, l’avv. Felice Clima, autore del saggio da cui è tratto il titolo della conferenza. Chiaramente, della Corte facevano parte, oltre all’imperatore, altri personaggi illustri: Gherardo de Armstein, Simone Teatino, Manfredò Lancia e Thoma de Aquino; tra i giurati Petrus de Vinea (Pier delle Vigne). Per il patrocinio, oltre all’Assessorato alla Cultura del Comune di Vieste, non poteva mancare il supporto della Banca “Monte dei Paschi di Siena”.

Così, dal 1234, anno in cui l’imperatore arrivò a Vieste con quattro galere, dopo circa otto secoli, Federico è ritornato nel suo Castello, e come Puer Apuliae, ci ha stupito ancora.

f.r.

EDISON
di Leonardo
Canestràle



ELETTROFORNITURE
CIVILI E INDUSTRIALI
AUTOMAZIONI

71018 VICO DEL GARGANO (FG)
Via del Risorgimento, 90/92 Tel. 0884 99.34.67

Il Gargano
NUOVO

Il Gargano
NUOVO



**Parco Nazionale
del Gargano**

**CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE CONTRO GLI INCENDI BOSCHIVI
A CURA DELL'ENTE PARCO NAZIONALE DEL GARGANO**

**L'INCENDIO FERMA
LA CONTINUITÀ
DEL RAPPORTO
UOMO NATURA**

**LA NATURA
E' LA NOSTRA VITA**

**OGNI ANNO CENTINAIA DI ETTARI DI BOSCO
VENGONO INCENDIATI PER COLPA DELL'UOMO.
AIUTACI A PREVENIRE GLI INCENDI
CHIAMANDO I SEGUENTI NUMERI:**

1515
CORPO FORESTALE DELLO STATO

0884.561673
COORDINAMENTO TERRITORIALE PER L'AMBIENTE

115
VIGILI DEL FUOCO

800.530.552
NUMERO VERDE PARCO NAZIONALE DEL GARGANO

Falcone Grafiche - Foggia

Lsm

Editoria musicale classica e leggera
CD, DVD e Video musicali
Basi musicali e riviste
Strumenti didattici per la scuola
Sala prove e studio di registrazione
Service audio e noleggio strumenti
Novità servizio di accordature pianoforti

**LUCIANO
STRUMENTI MUSICALI**



VICO DEL GARGANO (FG)
Via San Filippo Neri, 52/54
Tel. 0884 96.91.44
E-mail lucianola@tiscalinet.it

AMPIO PARCHEGGIO

Biancheria da corredo
Uomo donna bambino
Intimo e pigiameria

Tessuti a metro
Corredini neonati
Merceria

Pupillo
Qualità da oltre 100 anni

VICO DEL GARGANO (FG)
Via Papa Giovanni XXIII, 103 Tel. 0884 99.37.50

Il Gargano NUOVO

REDATTORI Antonio FLAMAN, Leonarda CRISSETTI, Giuseppe LAGANELLA, Teresa Maria RAUZINO, Francesco A. P. SAGGESE, Pietro SAGGESE

Il Gargano NUOVO

CORRISPONDENTI APRICENA Angelo Lo Zito, 0882 64.62.94; CAGNANO VARANO Crisetti Leonarda, via Bari cn; CARPINO Mimmo delle Fave, via Roma 40; FOGGIA Lucia Lopriore, via Tamalio 21 - l.spina@libero.it; ISCHITELLA Mario Giuseppe d'Er-rico, via Zuppetta 11 - Giuseppe Laganella, via Cesare Battisti 16; MANFREDONIA MATTINATA MONTE SANT'ANGELO Michele Cosentino, via Vieste 14 MANFREDONIA - Giuseppe Piemontese, via Manfredi 121 MONTE SANT'ANGELO; RODI GARGANICO Pietro Saggese, piazza Padre Pio 2; ROMA Angela Picca, via Urbana 12/C; SAN MARCO IN LAMIS Leonardo Aucello, via L. Cera 7; SANNICANDRO GARGANICO Giuseppe Basile, via Molise 28; VIESTE Giovanni Masi, via G. Matteotti 17.

Il Gargano NUOVO

PROGETTO GRAFICO Silverio SILVESTRI

DIRETTORE RESPONSABILE Francesco MASTROPAOLO

Il Gargano NUOVO

La collaborazione al giornale è gratuita. Testi (possibil-mente file in formato Word) e immagini possono essere inviati a:

- "Il Gargano nuovo", via del Risorgimento, 36 71018 Vico del Gargano (FG)
- f.mastropaolo@libero.it - 0884 99.17.04
- silverio.silvestri@alice.it - 088496.62.80

- ai redattori e ai corrispondenti

Testi e immagini, anche se non pubblicati, non saranno restituiti

Il Gargano NUOVO

STAMPATO DA
GRAFICHE DI PUMPO
di Mario di PUMPO
Corso Madonna della Libera, 60
71012 Rodi Garganico tel. 0884 96.51.67
dipumpom@virgilio.it

La pubblicità contenuta non supera il 50%

Chiuso in tipografia il 12 luglio 2008

Il Gargano NUOVO

PERIODICO INDIPENDENTE

Autorizzazione Tribunale di Lucera. Iscrizione Registro periodici n. 20 del 07/05/1975

Abbonamento annuo euro 12,00 Estero e sostenitore euro 15,50 Benemerito euro 25,80

Versamento c.c.p. 14547715 intestato a: Editrice Associazione culturale "Il Gargano nuovo"

Per la pubblicità telefonare allo 0884 96.71.26

Il Gargano NUOVO

EDICOLE CAGNANO VARANO *La Matita*, via G. Di Vagno 2; Stefania Giovanni *Cartoleria, giocattoli, profumi, regali*, corso P. Giannone 7; CARPINO F.V. Lab. di Michele di Viesti, via G. Mazzini 45; ISCHITELLA Getoli Antonietta *Agenzia Sita e Ferrovie del Gargano, alimentari, gio-cattoli, profumi, posto telefonico pubblico*; Paolino Francesco *Cartoleria giocattoli; Cartolandia* di Graziano Nazario, via G. Matteotti 29; MANFREDONIA Caterino Anna, corso Manfredi 126; PESCHICI *Millecose*, corso Umberto 10; Martella Domenico, via Libetta; RODI GARGANICO: *Fiori di Carta* edicola cartolibreria, corso Madonna della Libera; Altomare Panella *Edicola cartoli-breria*, via Mazzini 10; SAN GIOVANNI ROTONDO Erboristeria Siena, corso Roma; SAN MENAIO Infante Michele *Giornali riviste bar tabacchi* aperto tutto l'anno; SANNICANDRO GARGANICO Cruciano Antonio *Timbri targhe modultistica servizio fax*, via Marconi; VICO DEL GARGANO Preziosi Mimi *Giocattoli giornali riviste libri scolastici e non*, corso Umberto; VIESTE Di Santi Rosina *cartolibreria*, via V. Veneto 9; Di Mauro Gaetano edicola, via Veneto.