



**METAL  
GLOBO  
SRL**

TECNOLOGIA  
E DESIGN DELL'INFISSO

71018 VICO DEL GARGANO (FG)  
Zona artigianale località Mammelle  
Tel./fax 0884 99.39.33

# Il Gargano

## NUOVO

DIRETTORE RESPONSABILE Francesco Mastropaolo



**VILLA A MARE**  
Albergo Residence

di Colafrancesco Albano & C  
**RODI GARGANICO**  
(FG)

Tel. 0884 96.61.49  
Fax 0884 96.65.50  
www.hotelvillamare.it  
info@albergovillamare.it

Redazione e amministrazione 71018 Vico del Gargano (Fg) Via Del Risorgimento, 36 – Abbonamento annuale euro 12,00 Estero e sostenitore euro 15,50 Benemerito euro 25,80 Versamento c.c.p. 14547715 intestato a: Editrice Associazione “Il Gargano Nuovo”

**Il Gargano nuovo**  
WWW.ILGARGANONUOVO.ALTERVISTA.ORG

una finestra che rimane aperta grazie alla fedeltà dei suoi lettori  
ABBONATI O RINNOVA L'ABBONAMENTO

**RODI**  
bar  
gelateria  
pasticceria

di Caputo Giuseppe & C.S.a.s.



Buffet per matrimoni con servizio a domicilio - Torte matrimoniali  
- Torte per compleanni, cresime, comunioni, battesimi, lauree - Pasticceria salata (rustici, panbrioches, panini mignon farciti, pizzette rustiche) - Decorazioni di frutta scolpita per buffet - Gelato artigianale, granite - Lavorazione di zucchero tirato, colato, soffiato

71012 RODI GARGANICO (FG) Corso Madonna della Libera, 48  
Tel./fax 0884 96.55.66 E-mail francescocaputo@woow.it

**CENTRO REVISIONI**

**F I A T TOZZI**

OFFICINA AUTORIZZATA

**VENDITA E ASSISTENZA PNEUMATICI**

71018 VICO DEL GARGANO (FG) Via Turati, 32 Tel. 0884 99.15.09

Motorizzazione civile  
MCTC  
Revisione veicoli  
Officina autorizzata  
Concessione n. 48 del 07/04/2000

## AGRICOLTURA E PAESAGGIO PERCORSO DA PRIVILEGIARE

FRANCESCO MASTROPAOLO

Partiamo da una delle tante eccellenze che rappresentano la giusta sintesi tra due “Beni” che sono delle vere e proprie icone del Gargano e, perché no, della stessa Puglia. Parliamo di una pianta che, tra l’altro, è simbolo di amicizia.

Valorizzare gli ulivi monumentali come elemento distintivo del paesaggio rurale del Gargano, oltre che come caratterizzazione del territorio in chiave di sviluppo turistico.

Una risorsa che, purtroppo, non viene tenuta nella giusta considerazione per il valore aggiunto che rappresenterebbe in termini di conoscenza del territorio e attrattore turistico.

Alberi secolari che sono veri e propri monumenti della natura, icone di un paesaggio garganico dalle tante sfaccettature.

Sono disponibili finanziamenti da parte del Gal Gargano finalizzati alla “Manutenzione straordinaria degli ulivi monumentali”; destinatari enti pubblici ma anche privati ai quali consentire “risanamento e ringiovanimento delle piante al fine di mantenerne la funzionalità”. Una risorsa finanziaria abbastanza significativa che ammonta a ben centocinquantomila euro. Ricordiamo che la Regione, che protegge il paesaggio degli ulivi monumentali, già nel 2007, ha emanato una legge a tutela e valorizzazione degli alberi di ulivo monumentali, anche isolati, sia in termini di funzione produttiva, che di difesa ecologica e idrogeologica nonché quali elementi peculiari e caratterizzanti della storia, della cultura e del paesaggio regionale.

In Puglia ci sono sessanta milioni di ulivi; equivalenti a quattordici volte la popolazione pugliese. Il censimento delle piante simbolo della Puglia, o meglio di quante tra queste hanno le caratteristiche per potersi fregiare del titolo di piante secolari, ammonta a ben trecentomila.

La Puglia è l’unica Regione ad aver prodotto una norma specifica sulla materia degli ulivi monumentali e il cui operato viene apprezzato nel contesto internazionale del Mediterraneo. Disciplinati anche gli interventi in termini di tutela e valorizzazione degli alberi di ulivo monumentali, anche isolati, in virtù della loro funzione produttiva, di difesa ecologica e idrogeologica nonché – viene sottolineato – quali elementi peculiari e caratterizzanti della storia, della cultura e del paesaggio regionale.

Qualche anno fa un gruppo di progetto composto da Nico Tedesco (Assessorato all’Ecologia della Regione), Giancarlo Mimiola (Coordinatore del progetto presso l’Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari), Gaetano Ladina, Jenny Calabrese, Gianluigi Cesari, Saverio De Simone, accompagnati dall’allora assessore all’agricoltura ed ambiente di Vico del Gargano, Roberto Budrago, visitò alcune aree agricole ad alto valore naturale e avviò azioni per la individuazione e protezione della biodiversità.

In particolare, le attività riguardavano la caratterizzazione morfogenetica e ambientale degli oliveti secolari, con la redazione di linee guida per la protezione degli alberi e un piano strategico per la valorizzazione economica degli oliveti secolari in tutta la regione mediterranea.

In sintesi, la tutela degli ulivi monumentali è sì un obbligo, ma deve essere anche un’opportunità allo sviluppo economico e infrastrutturale del territorio.

*Il mondo non è messo bene ma non è detto che non si può far nulla per migliorarlo. Quello che ci circonda non tutto è marcio e un'Italia migliore è possibile, perché già esiste e ci sono tanti esempi che lo dimostrano*

# Risorgere dalle macerie è possibile

Non abbiamo bisogno dei tg o della carta stampata per renderci conto di quanto la nostra nazione non stia andando nella direzione giusta.

Malcostume, illegalità, clientelismo si incontrano quotidianamente, a volte non ci facciamo più caso. Le macerie de l’Aquila, dell’Emilia o quelle dell’armeria dei Gladiatori di Pompei o della Città della Scienza di Bagnoli rappresentano simbolicamente la situazione italiana.

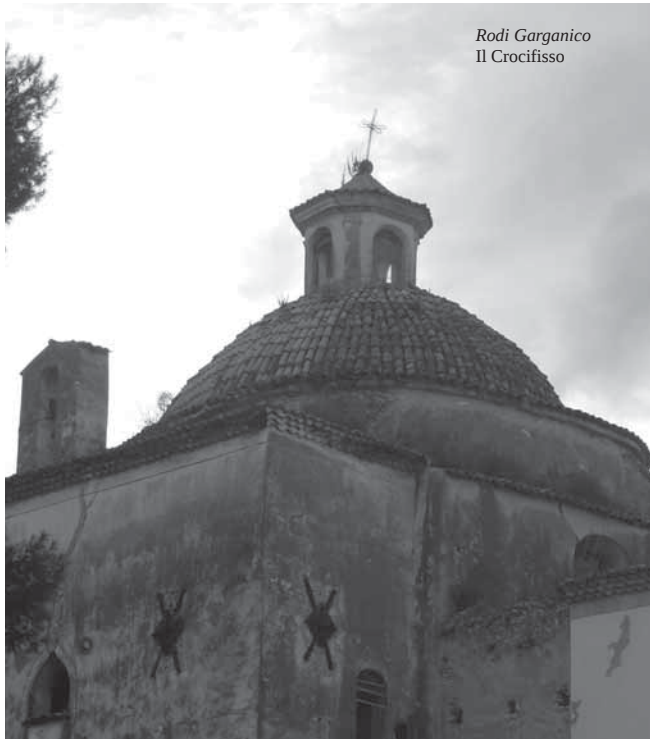
La politica che per definizione deve essere capace di rispondere ai bisogni della collettività, appare una realtà parallela, popolata da personaggi poco rispettabili che si affaccendano in pratiche divergenti dall’interesse generale. A volte si rivolge a se stessa anche in maniera volgare, con dibattiti aventi poco a che fare con la realtà.

E’ facile avere una visione negativa del nostro presente o peggio del nostro futuro. Avere fiducia e non cadere nello sconforto appare allora un’impresa titanica. In una società che promuove in modo sistematico l’individualismo, la competitività e il cinismo, i pessimisti costituiscono l’ampia maggioranza, per la gioia di coloro che hanno interesse a conservare l’ordine attuale, con tutte le sue ingiustizie e i suoi assurdi squilibri.

Pensare che, nonostante gli avvenimenti ragguardevoli succedutisi nelle storia italiana, niente sia migliorato o che, anzi, molto sia peggiorato, ha una forte spinta demotivante, che porta a ritenere che tutto sia inutile e che la realtà sia immutabile. Assopire la mente della gente è un’efficace strategia per controllare il popolo, per inibire le voci di protesta e la volontà di un cambiamento. Sostenere che le cose stanno andando sempre peggio, fomenta il senso di impotenza, che è la prima tappa di un cammino verso la rassegnazione e l’inerzia.

Vivere in un clima di sfiducia verso il futuro e verso il prossimo, inoltre, frena notevolmente lo spirito di iniziativa, alimenta l’individualismo e con ciò la chiusura all’altro e al diverso.

Ma la realtà è davvero così? Non siamo tutti uguali! Provo a smentire



questo assunto, almeno in parte.

L’Italia non è abitata solo da cittadini disponibili al compromesso, al sotterfugio ma anche da uomini e donne che considerano le leggi il giusto confine in cui muoversi. Da gente che con mille sacrifici resiste alle scappatoie e si sente offesa da chi considera evadere le tasse un atto di resistenza allo Stato. Da eserciti di volontari operosi, da intellettuali e professionisti che vanno dritti per la propria strada senza farsi intimorire per il semplice fatto di compiere onestamente il proprio lavoro, anche nel caso in cui chiudere un occhio o dire una parola di meno sarebbe comodo. Da genitori che fanno la raccolta differenziata perché non vogliono che i propri figli vivano in mezzo ai rifiuti, da persone che considerano la furbizia la forma più alta di demenza

e che la più grande fesseria è non essere buoni. Qualcuno dice che sono pochi, ma sono sicuramente quelli che fanno galleggiare l’Italia e stanno percorrendo la direzione giusta.

Ci sono anche amministratori e politici degni del loro incarico, che meriterebbero sicuramente più visibilità, riconoscenza e ascolto.

Marco Boschini, coordinatore dell’associazione dei Comuni Virtuosi, li ha definiti «ministri delle piccole opere». «Questi non inaugurano, aggiustano. Non collaudano, ripristinano». Boschini definisce anche i compiti di questi amministratori: «Il primo compito è osservare, il secondo ascoltare, il terzo condividere». E parla anche molto, s’intende. Ma con la gente, non con le televisioni...

I comitati per lui sono validi interlocutori con cui confrontarsi, volta

per volta: sono come sentinelle sparse nei bastioni del vasto territorio che ha il compito di amministrare, proprio per loro. Questi “ministri” hanno adottato semplici ma innovative pratiche dai risultati straordinari: piani regolatori che prevedono il restauro e il riuso di edifici vecchi ricalificando il verde pubblico, raccolta differenziata che supera il 50%, sistemi di mobilità sostenibile e condivisa, fonti di energia rinnovabile, nuovi stili di vita compatibili con le esigenze quotidiane e rispettose della natura, adozione di strumenti decisionali partecipativi della cittadinanza, gruppi di energia rinnovabile, prodotti biologici. Tutte esperienze riproducibili in tutta Italia.

Esempi di buona amministrazione sono sparsi dappertutto, anche in posti dove meno te lo aspetti, come a Riace, in provincia di Reggio Calabria, un territorio infiltrato dalle ‘ndrine dove le bellezze naturali sono deturpate dagli scempi dell’abusivismo edilizio, che si è imposta all’attenzione dei media internazionali grazie alle idee e alla tenacia del sindaco Domenico Lucano che è stato nominato, unico italiano, tra i 23 finalisti del “World Mayor Prize”, il premio per il miglior sindaco del mondo.

Non c’è bisogno di andare a cercare lontano per scovare gli “eroi” del quotidiano. Movimenti di opinione, prese di posizioni coraggiose da parte di singoli ed associazioni, luoghi di discussione critica e costruttiva stanno prendendo piede in maniera saggia e decisa anche sul nostro Gargano. Come il Comitato per la Tutela del mare del Gargano, nato come atto di amore nei confronti della propria terra, che è la sentinella che sorveglia lo stato di salute delle nostre coste e dei nostri mari.

Sicuramente ancora molto resta da fare. Ma certamente riconoscere che il mondo non è messo bene è ben diverso dal dire che non si può far nulla per migliorarlo.

Sapere che ciò che ci circonda non è tutto marcio e che un’Italia migliore è possibile perché già esiste, ci dà il carburante necessario per continuare, fiduciosi e consapevoli di essere sulla strada giusta, certi del potere che abbiamo tra le mani, con la convinzione che lamentarsi sia una bella scusante per non agire. Solo riavvicinandosi alla politica e prendendo a cuore il proprio territorio, a mio avviso, la “comunità” potrebbe essere ricostruita e valorizzata.

Quando sono venuto a conoscenza di questi casi mi sono stupito di una cosa: non c’è nulla da inventare. Moltissimo si sta già facendo. Si tratta di prenderne consapevolezza, creare rete, spolverare il coraggio e poi, finalmente, osare.

**Tommaso Pio dell’Aquila**

## LAZZARO SANTORO/ LETTERA APERTA LA CIVILTÀ DEL FUMO A CASA SOLLIEVO

Egregio Direttore della Casa Sollievo della Sofferenza dr. Domenico Francesco Crupi.

Nuvole di fumo di decine di sigarette mi danno il benvenuto al Poliambulatorio della Casa Sollievo della Sofferenza. All’ingresso principale, una muraglia di camici bianchi mi ricorda la follia della civiltà del fumo che trasforma, contro la loro volontà bambini, anziani e donne in gravidanza in fumatori passivi del fumo di chi dovrebbe prendersi cura della loro salute!

La pausa sigaretta di medici e infermieri mi fa nascere un dubbio: la sofferenza è anch’essa un mercato, tappa obbligata della civiltà dei consumi? Gli stessi dottori, alla prima visita specialistica, con fare inquisitorio, ti guardano negli occhi per cavarti la causa di tutti i mali: il fumo. Sulla loro scrivania il pacchetto di sigarette. Penso di essere finito in un manicomio. Le pause sigarette del personale autorizza i pazienti in cura presso il Poliambulatorio a fumare all’ingresso principale; da qui, all’apertura della porta automatica, il fumo invade il bar.

L’area antistante l’ingresso del Poliambulatorio offre un sicuro riparo contro le intemperie a medici e infermieri fumatori. All’apertura della porta, il fumo è risucchiato e si spande al piano -2.

All’Ospedale la situazione è identica.

Il Direttore generale della Casa Sollievo non ritiene, evidentemente, che il “divieto di fumo” debba essere esteso alle aree esterne del Poliambulatorio e all’Ospedale. Di contro, i por-

tacenerne posizionati all’ingresso principale del Poliambulatorio autorizzano medici e pazienti a fumare in questa zona.

Al 1° piano del Day Hospital Oncologico, la TV propina ai pazienti metodi di cottura e ingredienti che sono la negazione del Decalogo per la prevenzione alimentare del cancro. I pazienti malati di cancro e i loro parenti possono mangiare tutto quello che desiderano? E’ falso. A guardare gli stili di vita imposti dall’industria alimentare e veicolati dagli schermi nelle stanze del Poliambulatorio, possiamo mangiare fritti, carne e latticini senza una particolare attenzione. Perché la Direzione non usa gli schermi televisivi per diffondere stili di vita più consoni seguendo le Raccomandazioni del World Cancer Research Fund? Perché i bar del Poliambulatorio e dell’Ospedale vendono cibo spazzatura, sospettato di provocare il cancro?

E’ un’eresia auspicare che un centro di eccellenza dia speranza e sia di esempio a tutti coloro che, partendo dalle sofferenze dei propri cari, stanno intraprendendo un cambiamento nei propri stili di vita, più rispettosi per la propria salute, per l’ambiente e per ... le casse dello Stato?

L’Istituto Tumori di Milano e l’Istituto Europeo di Oncologia hanno intrapreso con successo percorsi di prevenzione del cancro a tavola. Si può fare la stessa cosa, magari partendo dalle cucine, anche nell’Ospedale di San Pio? Cordialmente.

**Lazzaro Santoro**

## Foggia ai vertici del degrado urbano

C’è una nuova classifica in cui eccelle Foggia ed è, manco a dirlo, una classifica poco edificante. Il capoluogo e la Capitanata sono infatti al comando della graduatoria pugliese per quanto riguarda il degrado urbano. La nostra terra totalizza infatti il maggior numero di segnalazioni sulla piattaforma Decoro Urbano, che si prefigge, in rete ma anche attraverso app dedicate che girano sugli smartphone o sulla piattaforma sociale, di raccogliere le segnalazioni delle violazioni al decoro urbano che purtroppo costellano le nostre città.

Al momento, la Capitanata è saldamente in testa, con 59 segnalazioni, quasi tutte concentrate nel capoluogo (57). Tanto per dire, Bari ha ricevuto fino ad oggi solo tre segnalazioni, e temiamo non solo perché gli utenti foggiani di DecoroUrbano.Org siano più solerti di quelli baresi. E’ possibile segnalare diversi tipi di situazioni critiche: dalla presenza di rifiuti abusivi o non rimossi, ad episodi di vandalismo o incuria. E poi ancora dissesti stradali, affissioni abusive, situazioni di degrado del verde urbano e segnaletica mancante.

La piattaforma è georeferenziata, e può essere accompagnata da fotografie, come quella che vediamo in alto, che riguarda una buca stradale profonda una quindicina di centimetri, tra via Lenotti e via Mons. Farina. Inutile dire che la stragrande maggioranza delle segnalazioni dei cittadini foggiani riguarda le buche che ormai sono divenute la regola in città. E dato che non è certo il senso dell’humour che manca ai foggiani, ecco il commento che si legge da parte dell’utente che ha effettuato la segnalazione: “Cratere lunare profondo circa 15cm. Se lo prendi, il gommista ti paga una pizza”.

Meglio metterla sul ridere. Intanto invitiamo amici e lettori a segnalare anche loro le cose che non vanno in città e in provincia di Foggia. Chissà che non si muova finalmente qualcosa.

**Geppe Inserra**

Nelle associazioni vi sono zone d'ombra costituite dagli appartenenti che nascondono i ricatti e i taglieggiamenti subiti. Il ruolo dello Stato in una lotta ancora difficile e lunga

# Antiracket: tra il dire e il fare...

Il pizzo estorto dalle cosche mafiose è un onere che gli imprenditori spesso recuperano scaricandolo sui lavoratori dipendenti con l'espedito delle buste paga bugiarde o dei contributi non versati.

Chi non paga il pizzo non è costretto ad estorcere denaro ai propri dipendenti. La lotta alla mafia portata avanti con determinazione e coraggio dalle associazioni antiracket, è perciò anche lotta ai ricatti subiti dai lavoratori.

Gli operatori economici che aderiscono alle associazioni antiracket, denunciando gli estorsori, non hanno la necessità di traslare sui lavoratori il costo del racket. Le aziende i cui titolari hanno deciso con grande coraggio di aderire alle associazioni antiracket denunciando gli estorsori, sono i luoghi nei quali i collaboratori hanno la tutela nel rispetto del rapporto datore di lavoro-lavoratore. E per logica, spero senza eccezioni, anche luoghi di legalità e di concorrenza leale tra le imprese.

Nella galassia dell'antiracket vi sono naturalmente zone d'ombra, perché non sempre gli operatori economici che fanno parte delle associazioni denunciano gli estorsori. Qualcuno obietterà che gli operatori economici onesti, che non hanno mai pagato il pizzo e non sono collusi, potrebbero aderire all'antiracket prima di subire richieste estorsive e quindi senza

la necessità di denunciare qualcuno. E' vero, ma questa ipotesi è di scuola.

Il compito di chi dirige l'antiracket è complicato dal comportamento degli imprenditori aderenti che non rivelano di pagare il pizzo, la loro collusione o l'appartenenza organica alla mafia. Nei casi peggiori non denunciano gli estorsori e magari simulano un reato, ad esempio l'incendio di una macchina o il furto di questa. Comportamento noto all'Intelligence del Ministero dell'Interno, perché emerge dalle risultanze investigative di molte Procure della Repubblica. La simulazione di reato è finalizzata anche alla riscossione del premio dell'assicurazione e dell'indennizzo concesso alle vittime delle estorsioni. Nonostante l'attenta vigilanza dei prefetti, questo fenomeno è concreto e rischia di minare gli sforzi di quanti denunciano il racket e la credibilità delle associazioni.

La vigilanza dei dirigenti delle associazioni antiracket e degli organi dello Stato è fondamentale anche per i lavoratori. Quale legalità lavorativa potrebbero mai attendersi dai datori di lavoro che per nascondere di pagare il pizzo, la collusione o l'appartenenza organica alla mafia e/o per rendersi invisibili alle inchieste investigative finalizzate a scoprire i patrimoni di mafia, decidono di aderire alle associazioni antiracket?

Nel mondo del lavoro, specialmente

quello stagionale e precario, è molto diffuso il fenomeno del racket della busta paga. Un'estorsione che subiscono i lavoratori che non crea allarme sociale e non attira l'attenzione dei mass media. Non fa notizia perché mai viene denunciata. E' subita nel silenzio familiare, nella vergogna e nell'omertà. Molti lavoratori delle singole/piccole aziende non pretendono il riconoscimento dei loro diritti sindacali e non è pensabile che si riuniscano per decidere di denunciare collettivamente le malversazioni subite.

Il diritto e la giurisprudenza garantiscono la tutela ai lavoratori che denunciano il racket della busta paga. Il risarcimento dei danni morali, esistenziali e patrimoniali in favore delle parti offese è realtà giurisprudenziale.

Ma è fondamentale la denuncia dei lavoratori estorti, che può essere favorita dall'interessamento dei prefetti e dei sindaci. Vorrei che un ministro dell'Interno fosse invitato a pranzo, senza telecamere, da chi ha denunciato il racket della busta paga. E vorrei che un ministro dell'Interno.

Per reprimere questi comportamenti tanto diffusi e radicato che è diventato prassi, è necessario favorire l'incontro tra operatori economici che hanno denunciato i clan mafiosi e i lavoratori, tra associazioni antiracket e sindacati.

**Lazzaro Santoro**



Non è il titolo di una nuova serie televisiva: è la scuola che va a lezione di legalità. Il 18 maggio presso l'Auditorium "Raffaele Lanzetta" a Vico del Gargano, il presidente del Centro studi culturale "Parlamento della legalità" Nicolò Mannino ha parlato ai giovani. E' entrato nei loro cuori, li ha trascinati nel fiume delle sue parole e dei suoi ricordi, li ha fatti ridere e piangere, sognare e riflettere, assaporare il soffio dell'amore più puro e inorridire al racconto dei peggiori crimini dell'umanità.

Grazie professor Mannino: è vero, ogni ragazzo entra a scuola con due zaini. In uno ci sono i libri, i quaderni, il diario che contiene di tutto ad eccezione dei compiti: è lo zaino che alcuni aprono di pomeriggio, o di sera; molti, solo la mattina, per cambiare i libri; e altri per niente: hanno sempre lo stesso quaderno multifunzionale, ridotto a sole due paginette e il libretto delle "giustifiche" pronto all'uso.

Il secondo zaino, quello invisibile, è molto più interessante: c'è la vita lì dentro, con le storie e le delusioni di ognuno. «Prof., posso andare al bagno?». «Ma è la prima ora, non si può ancora uscire!». «Ma io mi devo lasciare!». «E ieri?». «Quella era un'altra».

Oppure, le ragazze: «Prof, possiamo uscire?». «Perché in due?». «Lei (indicando la compagna con il pacchetto dei fazzoletti in mano), ha un problema».

Guardiamolo il secondo zaino: abbiamo bisogno di comunicare. Legalità è dire grazie alla vita: «Tesoro mio, strappati la maschera, facci vedere il tuo talento».

Il Parlamento della legalità è un movimento culturale apartitico: i ragazzi si dividono in commissioni a seconda del loro talento e si formano ambasciate a colori (opportunità, giustizia, sport, ...)

Legalità è vivere la vita, è gratitudine, voglia di riscatto: è dire grazie alla vita strappandosi la maschera dell'apparire.

Vuoi distruggere la mafia? Distruggi il mafioso che è lì, dentro di te; getta via l'or-

goglio, non giudicare, ragiona dall'ombelico in su, passando per il cuore.

Perché il giudice Paolo Borsellino non è scappato da Palermo? Perché gli "uomini della scorta" – che così non vanno chiamati, ma nominati uno per uno, dato che nelle loro bare non c'era niente – (Agostino Catalano, Walter Cosina, Emanuela Loi, Claudio Traina, Vincenzo Li Muli), non se ne sono andati?

Perché Francesca abbracciava Giovanni (Falcone) quando tutti lo volevano morto?

Borsellino ha detto: «Chi ha paura muore ogni giorno, chi non ha paura muore una volta sola».

Rocco Chinnici, fondatore del pool antimafia: «La lotta alla mafia si fa insieme, se siamo insieme facciamo paura».

Costituiamo nel nostro Gargano, nelle nostre scuole, l'Ambasciata della Speranza, a cui ogni alunno darà il suo contributo con i suoi variegati talenti. Ogni classe eleggerà un giovane "parlamentare" come suo rappresentante. Falcone diceva: «Possono spezzare 1-2-3... fiori, ma non impedire alla primavera di sbocciare».

Abbiamo vinto noi, non i mafiosi, perché noi siamo Italiani.

L'intervento "Insieme, capaci di crederci", "capaci" per la strage di Capaci e "crederci" perché questo è l'anno della Fede, ha avuto come madrina Caterina Chinnici, figlia di Rocco, capo del Dipartimento per la giustizia minorile, che ci ha inviato una bellissima lettera. Ringraziamo l'Ordine degli Avvocati del Circondario del Tribunale di Lucera per l'organizzazione dell'evento e per l'intervento accorato del presidente Giuseppe Agnusdei, a difesa della legalità nel nostro Gargano, terra di frontiera, contro la soppressione indiscriminata dei tribunali, delle sezioni staccate e degli uffici del giudice di pace.

Non riduciamo la Giustizia ad un cumulo di conti e scartoffie: molti uomini hanno dato la vita per lei.

**Lucia de Maio**

Comuni Ricicloni, Acqua Pura senza plastiche, Ecomafie. Continua la campagne di sensibilizzazione e di educazione ambientale per non continuare a gettare via le risorse

## Rifiuti zero a chilometri zero

Il Convegno "Rifiuti zero a Chilometri Zero" ha consentito una ampia riflessione sui temi cari alle iniziative di Legambiente: Comuni Ricicloni, Acqua Pura senza plastiche, Ecomafie e le campagne di sensibilizzazione e di educazione ambientale specie nelle scuole.

Con il primo intervento Francesco Tarantini, presidente regionale di Legambiente, ha sottolineato la necessità per la Regione Puglia di dare vita alla terza Conferenza regionale sulla corretta gestione del ciclo dei rifiuti, per verificare l'attuazione del piano, e sulla realizzazione dei nuovi impianti di trattamento; denunciando inoltre la gravità del comportamento dei Consorzi obbligatori, per come "smerciano" le materie riciclate, e delle scarse risorse che restituiscono alle comunità derivanti dalle attività di recupero.

Stessa denuncia, con ulteriori dettagli, da parte di Attilio Tornavacca della società Esper, consulente per il Comune di San Giovanni Rotondo per il progetto di estensione del sistema di raccolta porta a porta. Con l'impegno di dedicare in futuro apposite iniziative di divulgazione per informare la cittadinanza sul sistema adottato.

L'intervento del sindaco Luigi Pompilio, che ha ricordato le iniziative fino ad ora intraprese e annunciato l'adozione con la prossima delibera del Piano predisposto da Tornavacca. Pompilio ha sottolineato anche le difficoltà che oggettivamente l'Amministrazione deve affrontare in relazione ai problemi di attuazione del Capitolato con i problemi di efficienza che la ditta LombardiEcologia ha difficoltà a risolvere oltre a dovere organizzare il servizio per non incorrere nella ecotassa, visto lo scarso 11% conseguito con la raccolta differenziata. Chi scrive (scusate l'autocitazione) ha illustrato l'ipotesi di gestione a chi-

lometri zero della frazione umida per ottimizzare e ridurre i costi di trasporto e conferimento, proponendo un impianto di biostabilizzazione anaerobico dei rifiuti, da collocare nei pressi del nuovo depuratore, per depurare gli eluati della biodigestione, ottimizzando ulteriormente la gestione ecologica ed economica dei rifiuti stessi. A seguire l'intervento di Stefano Montagano che ha illustrato l'iniziativa di successo della sua impresa familiare EcoAGrim, che oltre ad una azienda agricola ha realizzato nei pressi di Lucera un impianto di compostaggio dei rifiuti, producendo un ottimo concime e ammendante riutilizzato in agricoltura, presso le sue aziende e altre aziende agricole collegate. L'ammendante e il compost sono rimedi indispensabili per aumentare la fertilità organica dei terreni e combattere la loro progressiva desertificazione.

Massimo D'Amico, assessore all'ecologia del Comune di San Severo, comune popoloso che ha conseguito un buon 38% nella raccolta differenziata, ha illustrato come il suo assessore abbia operato dialogando continuamente con i cittadini nei quartieri in collaborazione con le associazioni per la sensibilizzazione. Ora con il Comune hanno progettato un impianto di trattamento dei rifiuti cofinanziato dalla Regione Puglia. Nel frattempo la frazione umida la conferiscono all'impianto di Lucera. Il consigliere Mimmo Longo di San Giovanni Rotondo, in rappresentanza dell'assessore all'ambiente, ha assicurato in futuro un impegno in tal senso anche per la nostra città.

Legambiente di San Giovanni Rotondo ringrazia tutti i relatori, la stampa locale che ha dato voce all'iniziativa e ringrazia quanti hanno partecipato e contribuito alla riuscita del convegno.

**Gianfranco Pazienza**

La mappa degli interventi mette in luce un territorio trascurato anche a causa della debolezza politica

## TRASPORTI: LA REGIONE TAGLIA LA CAPITANATA

Devo a Domenico Sergio Antonacci ed al suo sempre prezioso blog "Amara Terra Mia" la preziosa scoperta della mappa degli interventi che la Regione Puglia ha promosso negli ultimi anni nel settore dei trasporti. Il documento è reperibile all'interno del Bilancio Sociale dell'Assessorato regionale alle Infrastrutture Strategiche e alla Mobilità.

Antonacci lo pubblica in un post del suo blog, accompagnandolo con un commento quanto mai laconico: «Tu chiamalo foggianesimo se vuoi. Io lo chiamo anche incompetenza dei nostri "politici". La Capitanata ne esce evidentemente ... "trascurata"».

Difficile non essere d'accordo con *Amara Terra Mia*: basta uno sguardo alla mappa, per rendersi conto che la Capitanata non ha molto di che rallegrarsi per la ricaduta degli interventi regionali. Lo si coglie perfino dall'impostazione grafica della cartina: per rendere maggiormente leggibili gli interventi che interessano l'area metropolitana di Bari, i creativi che hanno curato la pubblicazione del Bilancio Sociale sono stati costretti ad "esplodere" la zona in un ulteriore riquadro. Problema che non si è posto nemmeno un poco per quanto riguarda la provincia di Foggia: anzi, per far entrare tutta la cartina regionale all'interno del riquadro, è stata tagliata la Capitanata settentrionale. La geografia pugliese, così come si evince dalla mappa, si ferma dalle parti di Lesina.

Nulla da rimproverare però ai grafici: la loro scelta è evidentemente una diret-

ta conseguenza delle scelte politiche: nell'Alto Tavoliere poco o nulla è stato previsto.

Il documento offre una sintetica ed efficace immagine della distribuzione territoriale degli interventi, nonché dello stato dell'arte dei progetti: in rosso sono indicati quelli che sono ancora nella fase di elaborazione, in giallo i cantieri aperti, in verde gli interventi realizzati.

In assoluto, la maggiore concentrazione degli interventi si addensa, come abbiamo già sottolineato, nell'area centrale della Regione, immediatamente seguita dal Salento. Pochi gli interventi nelle province di Foggia e della Bat: in quest'ultima, però, è collocato un buon numero di interventi già conclusi, mentre la Capitanata può vantare soltanto un intervento "verde", ovvero già realizzato.

La morale della favola è che non solo c'è poco di che stare allegri, ma che occorrerà anche battersi duramente perché i finanziamenti previsti vengano effettivamente utilizzati e perché i cantieri aperti vengano portati a compimento. Diversamente, al danno potrebbe aggiungersi la beffa.

Ma di chi è la responsabilità? Soltanto della politica? Forse no. Attenzione a lasciarsi andare alle solite (e sterili) lamentazioni sulla Regione matrigna che hanno indotto il governatore Vendola a cioniare il neologismo del foggianesimo. Così come sarebbe il caso di passarsi una mano sulla coscienza prima di mettersi a criticare la classe dirigente regionale, e in modo

particolare i rappresentanti dauni. Certo, gli interessi del territorio non sono stati sempre tutelati come avrebbero meritato, in un contesto in cui la competizione tra le diverse province pugliesi sta diventando sempre più esasperata.

Ma forse uno dei problemi sta proprio in questo: si delega troppo alla politica, e troppo spesso si rinuncia alla cittadinanza, al diritto-dovere di esercitarla.

Cosa hanno fatto la cittadinanza attiva della Capitanata, la società civile, la classe dirigente in senso lato per dire la loro, per prendere parte ai processi decisionali, ed esserne coinvolti?

Il titolare dell'assessorato regionale ai trasporti è Guglielmo Minervini, ovvero uno degli amministratori regionali che maggiormente crede nel valore politico della partecipazione, della trasparenza, delle decisioni che si formano dal basso. Non è un caso che la mappa compaia nel "Bilancio sociale raccontato ai cittadini" e che nel presentare il documento, l'assessore Minervini ricordi il coraggioso processo di partecipazione azionato dall'assessorato con il progetto "Crea-attiva-mente": «Se cambiamo il nostro modo di leggere i nostri bisogni – scrive – tutto diventa possibile. Ecco perché mettiamo al centro le persone, la comunità, il suo bisogno di costruire vie durevoli e sostenibili allo sviluppo. Ora di questa idea e del lavoro per realizzarla vi diamo conto. Certi che sia utile a favorire il vostro giudizio consapevole, esigente e critico. Del quale, a

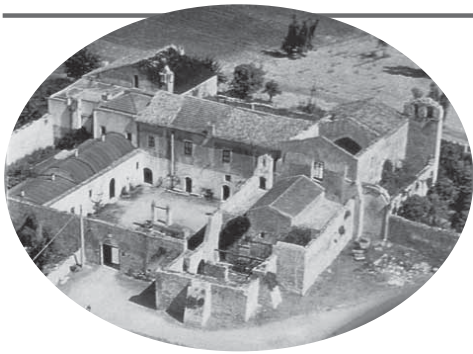


nostra volta, siamo obbligati a tenerne conto. Così si ricostruisce il circolo virtuoso tra ascolto dei cittadini-decisione della politica-azione amministrativa. Certo si cede del potere, lo si distribuisce nella sfera della partecipazione pubblica, ma in cambio si eleva l'efficacia delle risposte.

Il cambiamento diventa possibile, insomma».

Se non si partecipa ai processi di costruzione delle decisioni, è sterile poi lamentarsi e strapparsi i capelli quando il latte è ormai versato.

**Geppe Inserra**



# KÀLENA

## Sogno di una notte di mezzo autunno

«Che fascino! ... Che atmosfera, eh Sinè?».

«Sì, sì ..... 'Sto posto quasi quasi ti fa venire voglia di fare la madre Badessa!».

Sorridiamo.

Menuccia ed io, il viso proteso tra le sbarre del cancello di ferro, percorriamo il cortile dell'Abbazia con occhi curiosi.

Di là dal cancello, tenuto serrato da una grossa catena con lucchetto, lo spiazzetto, delimitato da pareti delle due Chiese diroccate, dell'antico cenobio e dei fondachi, si avvolge quieto intorno al pozzo e all'abbeveratoio.

Il sole del pomeriggio di settembre, calando verso il mare nella direzione di Monte Pucci, ammantata di pastelli rosati le pareti delle Chiese e parte delle pareti del cenobio.

Il silenzio è rotto a tratti dal frinire delle cicale che scende dalle pinete.

Siamo, Menuccia ed io, sospese come in un sogno.

Si ode un cigolio. Si schiude una porta nella parete del cenobio.

Il monaco Elias esce, barbuto e capelluto, il volto brunito, una tunica scura cenciosa lunga fino ai piedi scalzi, una croce di legno al collo. Tre altri monaci, Basileios, Paconides e Nèilos lo seguono, barbuti e capelluti, i volti bruniti, tuniche scure cenciose lunghe fino ai piedi scalzi, croci di legno al collo. I quattro procedono leggeri, come senza peso, verso la vera del pozzo.

Basileios armeggia con il secchio, lo lascia cadere nel ventre del pozzo, sostenendolo con la cima. Si avverte il tonfo nell'acqua, lo sciacquo, il cigolare della carrucola: il secchio risale.

«L'acqua! Eccola, l'acqua!» esclama Basileios.

«L'acqua, l'acqua!» fanno eco gli altri monaci. S'inginocchiano intorno al pozzo, le braccia alzate al cielo, gli occhi rivolti al cielo.

Elias fa il segno di benedizione verso l'acqua. I monaci pregano in coro: «*Pater noster, qui es in coelis* ...».

Elias si volta verso di noi. Ci sorride, come se ci attendesse. Si alza, si dirige verso di noi leggero. Fa un gesto con la mano: il lucchetto si apre, la catena cade in terra, il cancello si apre.

Elias con un cenno ci invita a entrare nel cortile. «*Venite, Sòrores, venite in pace!*».

Menuccia si avvia senza indugi. Seguiamo Elias oltre il cancello.

«Donne ammesse nell'Abbazia? Quale onore!» Menuccia si rivolge a Elias con aria interrogativa.

«Tu, Menuccia, e tu, Sinella, voi due, Sòrores, state cercando di fare molto per l'Abbazia, per le sue Chiese?».

«Lo sa? Sa di noi? Ci conosce?» mi chiedo sorpresa. Menuccia sembra tranquilla.

«Andiamo, andiamo a vederle le Chiese». Elias ci precede; Basileios, Paconides e Nèilos ci seguono.

Proseguiamo con cautela in silenzio.

I resti dei pilastri e delle cupole consentono di riconoscere la pianta a tre navate della "Chiesa antica", nella quale s'incunea la struttura della "Chiesa nuova", anch'essa a tre navate. Una delle navate è completamente scopercata, un solaio è presumibilmente crollato, l'abside appare sul punto di crollare, travi appaiono pericolanti, conci e pietre lavorate sono sparsi in terra dappertutto. Le teorie di segni incisi sui conci di archi e pilastri evocano un'atmosfera di misticità esoterica. Attrezzi agricoli sono ammassati nella "Chiesa antica", balle di fieno sono accatastate nella "Chiesa nuova".

«Ruderì, ruderì, ... Questi sembrano ruderì» mormora Menuccia consolata.

Un singulto fuoriesce dal petto di Nèilos, il monaco giovinetto. Nèilos fugge verso il cortile. Basileios lo segue.

«Nèilos ha il cuore tenero dei giovani» spiega Elias «Nèilos non riesce a comprendere, non riesce

ancora a capacitarsi delle tante, delle infinite fragilità dell'animo umano».

«Cosa intendi, Frater?» gli chiede Menuccia.

«Cosa intendo? Voi lo sapete, Sòrores! L'Abbazia di Kalena, che la nostra fede, guidando le nostre povere mani, ci ha concesso di iniziare a erigere, è arrivata a risplendere come faro riconosciuto di civiltà e di cultura».

«Certo! Certo che sappiamo».

«E ora? Ora, ecco, è decadenza; certamente non per volere divino; né per eventi casuali incontrollabili; ma ahinoi! per la fragilità dell'Uomo».

Il refettorio è una camera lunga e stretta con le pareti in pietra bianca. Un'immagine lignea della Madonna di Kalena osserva la scena dalla parete sul fondo; una croce lignea si staglia nel bianco di una parete lunga. Il tavolo, in legno grezzo come i panchetti che lo circondano, è anch'esso lungo e stretto.

«Siamo stati in tanti qui!» Paconides legge la curiosità nei nostri occhi. «Trenta monaci, quaranta! Al tempo di Federico! e anche nel seguito!».

«Ma voi, Frates, vivete qui?» Chiedo, rischiando di apparire sciocca. «Sembra che voi viviate qui da sempre!».

«Noi, Soror, siamo sempre qui; ma non viviamo qui» interviene Elias. «Ci abbiamo vissuto qui, e abbiamo eretto la prima cappellina con le nostre mani, sulle strade dei pellegrini di Cristo. Poi, da quando la nostra vita terrena è terminata, viviamo tra le stelle con il Padre nostro, che è il Padre di tutti».

«Tra le stelle?» Menuccia lo guarda turbata. «Vivete tra le stelle?».

«Sì, Soror, tra le stelle! Nessuno, sapete, muore mai. Chi non vive più sulla Terra, continua a vivere tra le stelle».

«Ma voi, Frates, sembra che viviate sempre qui! Sapete tutto di qui!» osservo.

«Sappiamo, sì! Non la lasciamo mai sola l'Abbazia nostra; mai! Da quando abbiamo disposto la prima pietra, da sempre! E Paconides prende nota di tutto, e ricorda tutto».

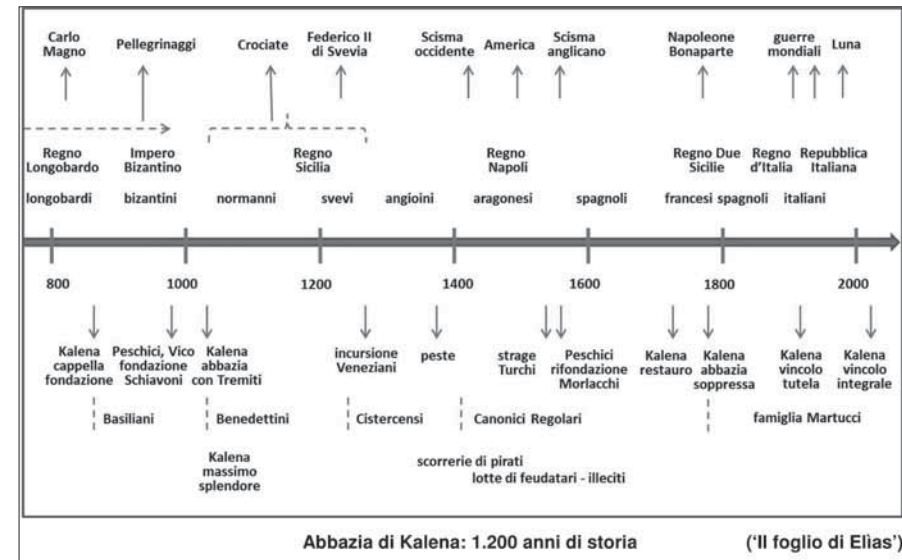
Nèilos appoggia sul tavolo un piatto di legno: «Ecco: pane di frumento, cipolle, e un'ampollina d'olio!».

«Racconta, racconta, Frater!». Menuccia ed io chiediamo in coro, rivolte a Paconides.

«Cosa volete che racconti, Sòrores?». Paconides si schernisce. «Della storia del mondo durante la vita di Kalena? Delle lotte che fanno seguito alla morte di Carlo Magno? Dei pellegrini di Cristo nel medioevo, delle crociate? Dello splendore di Federico, *stupor mundi*? [appellativo di Federico II di Svevia]. Dei drammi degli scismi vissuti dalla comunità di Cristo? Dei drammi delle guerre, delle tante guerre, delle troppe guerre? Delle grandi illusioni dell'uomo, dalla scoperta dell'America, alla conquista della Luna, ...?».

«Kalena tutto questo ha vissuto?». Menuccia sembra perplessa.

«Sì, sì, Soror! Tutto questo; mentre qui si alternavano accapigliandosi longobardi, e bizantini, e



poi normanni, e svevi, e angioini, e aragonesi, e spagnoli, e francesi, e ...».

«E italiani pure, no?» s'inserisce Menuccia. «Quante popolazioni, mio Dio! quante culture, quante lotte tra gli uomini, quante lotte fratricide!».

«Tante lotte, sì!» conferma Paconides. «Noi non ci pensavamo davvero, quando, umili Frates Basiliiani, abbiamo scelto questo luogo per erigere la nostra cappellina, il sacro del nostro cenobio. La valle era tutta un oliveto allora, un oliveto di alberi possenti, maestosi; i due promontori che la fiancheggiano, quello dove ora c'è Peschici e quello dove ora c'è la Torre di Monte Pucci, erano coperti di pinete rigogliose; le spiagge di rena finissima erano accarezzate da un'ondina dolce, sussurrante; l'aria odorava di resina e di lentischio; friniti di cicale si alternavano a friniti di grilli; stormi di anatre si alternavano a stormi di aironi ...».

Sgranocchiamo il pane intanto, condito con qualche goccia d'olio, e la cipolla rossa.



L'Abbazia di Kalena oggi

*I privilegi delle caste si devono eliminare imboccando con responsabilità la strada delle riforme e dello sviluppo sostenibile*

## Democrazia e Costituzione

La democrazia è un fiore. Il fiore è un organismo vivente che deve essere innaffiato periodicamente, protetto dai parassiti, liberato dalle erbacce, potato. Così cresce più bello e forte. Il fiore può subire delle gelate e appassire, ma i metodi per ravvivarlo non mancano.

Come il fiore, la democrazia ha bisogno di cure costanti per rimanere vigoroso. Il giardino italiano è in crisi. E da ristrutturare. Le strade per farlo sono due: riformista o rivoluzionaria. Le rivoluzioni che hanno segnato la storia sono tutte caratterizzate da epurazioni, persecuzioni, uccisioni e odio. Come la Rivoluzione francese, quella dei diritti e

dell'uguaglianza, che ha sconfitto i privilegi del clero e la sopraffazione della nobiltà, ma che generò anni di sanguinose lotte fratricide che terminarono solo quando Napoleone instaurò un altro genere di dittatura: aveva l'ambizione di sottomettere altre popolazioni, che furono trucidate in nome dei diritti dell'uomo e degli ideali dei Lumi. Il conflitto interno fu perciò spostato all'esterno. Il nemico era lo straniero e non più il francese monarchico o "traditore".

Le rivoluzioni hanno bisogno di nemici per perpetuarsi. Le soluzioni hanno bisogno di responsabilità per attuarsi. La barca della rivoluzione naviga su un fiume di sangue, quella dei riformisti nel mare aperto della concordia e della rotta tracciata dalla Costituzione. Ci sono condizioni fertillissime per chi sceglie questa via.

Le ultime elezioni in Italia hanno sancito il Parlamento più spaccato della storia repubblicana, ma anche quello più rinnovato, più giovane e con più presenze femminili. Questo articolo lo sto scrivendo il 17 marzo, giorno dell'Unità d'Italia che è più una necessità che una festa. Il nostro

giovane e rinnovato Parlamento, se si fa scappare questa occasione per pregiudizi, scappa come i vigliacchi che hanno paura dell'amore. In questo caso l'amore della propria patria. Chi non fa parte della soluzione diventa parte del problema. La politica, quando entri nello spazio delle decisioni, non consente di avere le mani libere; decidere è sempre assumersi delle responsabilità. La politica è un mulino e se si vuole fare il pane bisogna sporcarsi. Come disse don Milani: «A che serve avere le mani pulite se le si tiene in tasca?».

Se si sceglie la strada del riformismo si rendono possibili quelle riforme che l'Italia aspetta da anni e si reimposta in chiave di sostenibilità lo sviluppo del Paese. Se si sceglie la seconda si offre la possibilità alla rabbia di sfogarsi, dando l'illusione di aver cambiato tutto, ma in verità non è cambiato niente. Anzi, è come quando il giardiniere pensa di somministrare l'antiparassitario e invece sparge una soluzione che accelera la morte del fiore.

Tommaso Pio Dell'Aquila

## CAPITOLO II "IL FOGLIO DI ELIAS".

*I benedettini si insediarono secoli prima della nascita di Peschici, Vico, ... che senza di essi forse non sarebbero sorti. Suggestiva e fantasiosa trilogia dedicata alla millenaria Abazia.*

conferenze!». La voce di Elias si fa triste. Ciò che ha resistito a incursioni, a epidemie, a eccidi, fa fatica a resistere all'avidità, alla cupidigia degli uomini! Al delirio del possesso, che pure è fugace! Al massacro dei diritti dell'altro, degli altri! Alla superficialità, al timore, alla viltà di chi è tenuto a salvaguardare i diritti di tutti!».

Il cielo terso della notte di settembre si anima di brillanti: Vega, Deneb e Altair rappresentano orgogliose il triangolo estivo; la Via Lattea, oltre Deneb e Altair, dispiega la sua corte mirabile, misteriosa, mistica.

Dall'oliveto giungono fruscii di fronde e le litanie dei monaci lontane.

Elias ci precede verso il cancello. Menuccia ed io lo varchiamo. A un gesto di Elias, le due ante del cancello si accostano, la catena si ravvolge intorno alle sbarre, il lucchetto si chiude.

«Ite, Sòrores, et pax vobiscum!». Elias ci saluta, sorridendoci da oltre le barre.

Ha poi un sussulto, infila una mano nella tasca della tunica, estrae un foglietto sgualcito, ce lo porge. «E questo? Questo lo dimenticate?».

«Questo? Cos'è questo?» chiedo, prendendo il foglietto tra le mani; do uno sguardo al disegno. «Ma questo non è ...?».

Un suono improvviso, petulante, si sovrappone alle litanie dei monaci.

Strozzo il cellulare sotto il cuscino, balzo a sedere sul letto. «Maledetta sveglia! Menuccia, Elias, candido Nèilos, dove siete? ... Oh, un sogno! Che sogno!».

Cerco le pantofole a tentoni. Il foglio sulla storia di Kalena, che ieri mi ha preso per tutta la giornata, è lì sul comodino. «Eccolo! Eccolo il foglio di Elias!».

Ciabatto verso la finestra, la spalanco. «Che bello il sole che si alza! e il mare che sfavilla!»

Alzo le braccia al cielo, stiracchiandomi. «Oggi il foglio io lo porto a scuola, ne parlo con i ragazzi. E magari gli parlo pure di Elias e degli altri. E magari pure, perché no? di qualche fragilità dell'Uomo ...».

Paolo Labombarda

Con la manodopera stagionale per la raccolta nei campi sono sorti tanti ostelli che ospitano i ragazzi in cerca di fortuna. Spesso stabiliscono anche il contatto con i proprietari in cerca di lavoratori, ma attenzione alle false promesse

## Nicola Pupillo/ AVVENTURA IN AUSTRALIA 2

# Le farm sconfinite e le «zucchine di mafia»

La distanza tra Sydney e Coffs Harbour è di circa 530 km, breve tragitto se lo si guarda con gli occhi di un australiano. Il paesaggio che riuscivo a vedere dal finestrino del treno durante il viaggio verso questa cittadina sul mare di 26.500 anime era più o meno sempre lo stesso: enormi appezzamenti di terra coltivata e pascoli smisurati in cui pecore mansuete, vacche grasse e maiali altrettanto pasciuti pascolavano placidamente, godendosi la mastodontica quantità di erba a loro disposizione. Il ritratto dell'abbondanza.

Arrivo a Coffs Harbour alle nove di sera, una sera di pioggia. Avevo visto pochi giorni di sole da quando ero giunto sul nuovissimo continente e questo non faceva altro che peggiorare il mio umore.

Paul, un simpatico impiegato dell'ostello viene a prendermi in stazione e mi conduce alla struttura. Più che un ostello era un campeggio situato a 15 metri dalla spiaggia, con un pub sempre pieno di gente allegra e musica live tre sere a settimana. Sembrava sempre festa, alle canzoni di Bon Jovi e Cat Stevens si alternavano gioiosi pezzi country e uomini e donne di ogni età, conoscenti e non, iniziavano a stringersi e a ballare come forsennati, sembrava di ritrovarsi nel video di *Harvest Moon* di Neil Young.

Il proprietario era di origini tedesche ed era evidente la sua predilezione per i conterranei, soprattutto quando c'era da fornire informazioni sui lavori disponibili. I tedeschi "stranamente" avevano sempre l'esclusiva.

Sistemo le mie cose (a fatica, dato che ero in una camerata piccolissima da 8 letti) ed esco in veranda a prendere un po' d'aria. C'erano dei ragazzi in un bungalow poco distante dal mio, così, anche se contro voglia, decido di andare a fare due chiacchiere, soprattutto per capire che aria tirava da quelle parti a proposito di lavoro.

Erano due tedeschi e un canadese e parlavano inglese in modo spedito. Io, pur capendo ben poco, decido comunque di inserirmi nel discorso. I due tedeschi, come quasi tutti i tedeschi che ho incontrato fino ad ora, non erano molto propensi a socializzare e non mostravano segni di apertura, anzi, avevo quasi la sensazione che volessero indurmi ad allontanarmi. Ma insisto e cerco di capirci qualcosa a

Mentre raccoglievamo i mirtilli parlavamo del più e del meno: della tragica situazione economica dei nostri paesi e dei nostri programmi per i mesi futuri nel paese dei canguri. Le otto ore volavano in fretta e io avevo la possibilità di parlare inglese e imparare parole ed espressioni nuove.

A fine giornata il capo ci pagava in contanti perché lavoravamo in nero, 12 dollari all'ora (circa 10 euro). Non molti per gli standard australiani, ma vedersi consegnare quasi 100 dollari per otto ore di lavoro dopo giorni di soli esborsi era comunque una goduria non indifferente.

Prima di continuare mi preme aprire una breve parentesi sul legame *working hostels* (ostelli)-*farm* in Australia.

La necessità di manodopera per la raccolta stagionale nei campi e la ricerca di lavori saltuari da parte dei *backpackers* hanno spinto molti imprenditori a costruire ostelli in cui ospitare i ragazzi in cerca di fortuna. Molto spesso gli ostelli sono in contatto con gli imprenditori agricoli (*farmer*) della zona e assistono i propri ospiti nella ricerca di lavoro stagionale, offrendo spesso anche il trasporto. Ovviamente gli ostelli ricavano cospicue fortune da questo sistema. Talvolta reclamizzano offerte di lavoro che poi si rivelano fasulle, costringendo i ragazzi a pagare l'affitto della stanza per giorni e giorni senza poi offrire loro effettivamente un'occupazione. Per cui prima di cambiare città e intraprendere viaggi dispendiosi è meglio contattare la struttura e cercare di capire se è il caso di fidarsi di ciò che si legge sul web.

Chi non ha la necessità impellente di guadagnare denaro, ma soltanto ha bisogno degli 88 giorni di lavoro nei campi per richiedere il secondo visto di soggiorno, può ricorrere al *wwoofing*, ossia la prestazione di lavoro nelle *farm* in cambio di vitto e alloggio offerti dal proprietario nella *farm* stessa. Da qualche tempo però sta diventando sempre più difficile beneficiare di questa soluzione e solo pochi fortunati riescono a vivere questa esperienza.

Le *farm* appartengono ad australiani, a volte di origine italiana, ma il lavoro di *picking*, *planting* e *packing* (raccolta, semina e confezionamento) è organizzato dai *contractors*, quasi sempre indiani, che gestiscono anche il personale e le retribuzioni. Raramente la figura del *farmer* e del

*"I paesi dell'interno presentano scenari da far west, edifici in stile coloniale, un unico corso con i negozi, parchi ben tenuti, zona residenziale con casette in legno circondate da giardini rigorosamente curati (gli australiani hanno la mania dei giardini)."*

costo di fare la figura del deficiente. Non partecipo granché ma intuisco che il giorno dopo alle sette si sarebbero ritrovati nel piazzale antistante l'ostello per salire sul pulmino che li avrebbe condotti in campagna per la raccolta dei mirtilli. Saluto e torno in camera.

Sveglia alle sei, vestiti sportivi, berretto e via verso il piazzale.

C'era ressa, eravamo 20 ragazzi ad attendere il mezzo che ci avrebbe condotto nei campi. Un pulmino di soli 12 posti sbucato da una traversa arrivò veloce davanti al gruppo, sul quale riesco a salire sgomitando. Il tedesco della notte prima, quello che non mi considerava, vide lo sportello chiudersi sul suo naso e restò a terra. «Bene» pensai, «ora hai un motivo valido per odiare gli italiani».

L'indiano guidava il mezzo vecchissimo tra le strade larghe circondate da palme e vegetazione tropicale, il cd degli AC/DC a tutto volume mi infondeva una certa allegria. Dopo soli otto giorni dal mio arrivo in Australia avevo trovato un lavoretto e potevo respirare.

Arriviamo in un campo di mirtilli di estensione enorme, filari e filari di cespugli di *blueberries* protetti da un "tetto" di reti steso per impedire le incursioni degli uccelli e altri animali.

Il nostro capo squadra, indiano anche lui, ci divide in coppie, ci consegna dei secchielli forniti di una cinta e brevemente ci spiega in cosa consiste il nostro lavoro.

Il mio compagno di filare si chiama John, un bravissimo ragazzo irlandese con cui sono rimasto in contatto. Per via del mio inglese non riusciamo a fare grandi discorsi, ma ogni tanto ci sentiamo ancora per raccontarci come procede la nostra avventura. Gli irlandesi hanno un accento davvero difficile da comprendere, nessuno riesce a capirli al primo colpo, ma pare che loro non se ne rendano conto e se chiedi di ripetere una frase la riformulano con lo stesso tono e con la stessa velocità. Tuttavia sono molto gentili e cordiali.

*contractor* coincidono, soprattutto nelle grandi tenute.

In definitiva, quindi, attorno al settore agricolo ruotano interessi economici consistenti, che non si limitano alla semplice coltivazione o all'allevamento, ma coinvolgono anche il settore "turistico" (se consideriamo i *backpackers* come veri e propri turisti) e di riflesso ovviamente anche le attività commerciali.

Gli ostelli dipendono quasi esclusivamente dalle attività delle *farm* ed è facilmente intuibile l'entità dei benefici economici generato da questo sistema, benefici ripartiti tra più settori economici e un gran numero di imprese. Si attiva così l'economia di tanti paesini che altrimenti non avrebbero motivo di ospitare gente e beneficiare dei loro consumi, visto che non hanno nulla da offrire, né paesaggisticamente né culturalmente e spesso sono situati nel bel mezzo del nulla, distanti centinaia di chilometri dai centri più grandi.

Gli australiani però, soprattutto quelli che vivono in questi paesini remoti, non sembrano rendersi conto di questa realtà e non hanno una grande considerazione dei *backpackers*. Ci guardano come noi italiani medi guardiamo all'immigrato. Spesso tra di noi ci divertiamo a dire che nella scala sociale australiana dopo i *backpackers* ci sono solo gli aborigeni, comunità completamente emarginata e mal sopportata dai bianchi locali. Ebbene sì, ho potuto notare una certa dose di razzismo anche nei miei confronti in questa terra definita dagli australiani stessi "ospitale" e "aperta" a tutte le culture.

Alcuni però capiscono la situazione. Ironica a tale proposito la circostanza di una conversazione in treno con una vecchietta australiana. Lei mi chiese di dove fossi e quando le dissi che ero italiano e che cercavo lavoro nei campi mi diede una pacca sulla spalla dicendo: «Per fortuna che ci siete voi, questi lavori gli australiani, soprattutto i giovani, non vogliono farli più». Io sorrisi. Magari da qualche



*"I bianchi australiani mal sopportano gli aborigeni, comunità completamente emarginata. Ma neanche per noi backpackers hanno una grande considerazione: ci guardano come in Italia guardiamo gli immigrati."*



parte nel nostro Paese un'altra vecchietta italiana stava dicendo la stessa cosa ad un ragazzo rumeno o albanese.

A Coffs il clima era piacevole, avevo stretto amicizia con molti ragazzi e spesso il proprietario dell'ostello allietava le nostre serate con allegri barbecue. Inoltre, c'era una bella spiaggia e dopo il lavoro facevamo lunghe passeggiate in riva al mare per poi tornare ai nostri bungalows, cenare nella cucina comune e chiacchiere un po'. Alle dieci si andava a letto sperando in una giornata di bel tempo e quindi di poter lavorare e starci dentro almeno con le spese di vitto e alloggio.

Speranze che spesso si rivelano vane. Il tempo sulla costa australiana è capriccioso e si alternano acquazzoni ad ore di sole caldissimo. Ci è capitato spesso di andare a letto con il cielo completamente stellato e il mattino dopo scoprire che era caduta la pioggia proprio qualche ora prima. In queste condizioni i campi sono impraticabili e si resta a casa. Uscivamo nelle nostre verande e guardandoci sconsolati e rassegnati

chiedevamo la conferma al nostro capo chiamandolo al cellulare. John ci faceva una smorfia di dispiacere e ci faceva segno di tornare a letto.

Ovviamente dopo qualche ora il sole e il caldo umido tornavano a farsi sentire alla grande. Al danno si aggiungeva la beffa, col caldo non si poteva stare in stanza né fuori e quando non si lavorava le giornate erano infinitamente lunghe.

Era passata una settimana dal mio arrivo a Coffs Harbour e a causa del tempo instabile avevo lavorato solo tre giorni, abbastanza per pagarmi l'ostello e qualche spesa ma l'autunno arrivava e le piogge sarebbero diventate più insistenti. Inoltre la raccolta volgeva al termine e avrebbero potuto lasciarci a casa da un giorno all'altro.

La situazione non mi convinceva, non mi restava che ripartire, e dopo aver dato un'occhiata all'*harvest guide* (una guida pubblicata annualmente dal governo australiano nella quale vengono forniti gli elenchi dei paesi dei sette Stati specifican-

do i periodi di raccolta per ognuno di essi e la tipologia di frutta o verdura) decido di tentare la sorte in alcune località dell'interno poco pubblicizzate e quindi meno ambite dai *backpackers* perché lontane dal mare e dal divertimento e perché poco conosciute.

Mi reco così a Bathurst e Orange, sempre situati nel New South Wales, lo Stato di Sydney.

Come molti altri paesi dell'interno presentavano scenari da far west e alcuni monumenti e palazzi in stile coloniale, un unico corso con le attività commerciali, alcuni parchi ben tenuti e la vasta zona residenziale costituita da casette singole in legno simili a containers circondate da giardini rigorosamente curati (gli australiani hanno una passione maniacale per la cura dei giardini).

Come prevedibile dopo tre giorni di ricerche, invii e consegne di curriculum presso agenzie, bar, ristoranti ecc dovevo arrendermi di nuovo. Per quel che riguardava il lavoro nelle *farm* mi ripetevano che la raccolta delle mele stava per iniziare ma a causa delle piogge sarebbe ritardata di qualche settimana.

Io non potevo e non volevo aspettare e fermarmi oltre, anche perché si trattava di cittadine davvero tristi. Oltretutto condividevo la mia camerata da otto esclusivamente con una donna indiana obesa di cinquanta anni che se ne stava tutto il giorno sul letto a guardare la tv.

Lasciare quei luoghi non mi dispiaceva e sapevo già dove andare. Poco vicino c'era Griffith, un paese di circa 20.000 abitanti di cui gran parte di origini italiane. Ne avevo già sentito parlare da alcuni francesi a Coffs Harbour, dicevano che a Griffith c'è la «zucchini mafia» in quanto i *farmer* sono quasi tutti di origini italiane e gli italiani avevano più possibilità di altri di trovare lavoro.

Dovevo tentare, il paese era vicino e magari potevo confidare in qualche "paesano" disposto ad aiutarmi.

La donna indiana di cui non ricordo neanche il nome mi fa gli auguri dal divano alzando pigramente la mano pingue. La saluto e lascio Bathurst alle sette di mattina, speranzoso di fare fortuna nella destinazione successiva.

Con questo romanzo breve che sembra un giallo, Raffaele Pennelli ci guida attraverso tre grani processi penali che, in epoche diverse, hanno segnato la storia e la carriera dell'avvocato Alessandro Riedi

# Signori della Corte ...!



RAFFAELE PENNELLI è nato ad Apricena (FG) – secondo bacino marmifero d'Europa – il 22 gennaio 1936. Si è laureato in lingue e lettere straniere presso l'Università degli Studi di Urbino ed ha insegnato lingua inglese nella Scuola Media “Dante Alighieri” di Vieste, dove risiede. E' socio fondatore e redattore dell'Associazione “Il Gargano Nuovo” da circa quarant'anni. Ricopre la carica di Cancelliere del Sovrano Ordine dei Pellegrini di San Michele Arcangelo del Gargano, componente del Consiglio Direttivo della Società di Storia Patria gruppo di Vieste, nonché presidente del Centro Anziani della città



Alessandro Riedi era al terzo anno di giurisprudenza all'Università di Napoli. Percorrendo Via Caracciolo per recarsi in Facoltà, un bel giorno incrocia lo sguardo di una ragazza bruna, distinta, dagli splendidi occhi verdi. Rimasto fulminato, si dimentica del suo programma e approda in un'aula dell'Istituto di lingue orientali, dove quella mattina si teneva una lezione di filologia romanza. Si fa coraggio e va a sedersi accanto alla sua dea, tutta vestita di bianco.

Comincia così, più o meno, l'ultima Arringa, un romanzo breve di Raffaele Pennelli, freschissimo di stampa. Ha tutta l'aria di essere un giallo questo scritto. Gli ingredienti ci sono: l'ambiente universitario, la donna del destino, affascinante e misteriosa, e l'ansia di scoprire il ruolo che il caso ha riservato al sognatore e ingenuo Alessandro. L'incipit, poi, ci allarma perché il tutto è già accaduto e l'io narrante, per così dire, è un affermato penalista, che vive la sua solitudine con un velo di malinconia per i ricordi del passato.

Ma chi era la gentile creatura conosciuta nell'aula di filologia romanza? Era Silvia Tancredi, studentessa e figlia del conte Vittorio Amedeo Tancredi, un esponente dell'aristocrazia napoletana, un torbido figuro, che diventa vittima e assassino di sé stesso, per aver voluto promettere la figlia al marchese Ciro Onofrio de Mitis, contro la volontà e i sentimenti della ragazza, legata, anima e corpo, al suo drudo. Quel matrimonio, però, si dovette fare, e fu proprio Silvia ad affrettarne i tempi, soprattutto per proteggere Alessandro, già finito in ospedale, dopo una grave aggressione, molto dissuasiva, di stampo camorristico. Dopo le nozze, avvenute due mesi dopo la laurea di Alessandro, Silvia andò a vivere nel palazzo di suo marito e troncò ogni rapporto con la casa paterna. Alessandro, da parte sua, ereditò lo studio di famiglia, nella provincia napoletana, e intraprese la carriera forense, dedicandosi «al suo unico vero amore: la ricerca della Giustizia», come scrive il prefatore del libro, l'avvocato Alessandro Petrone.

L'autore, a questo punto, ci prende per mano e ci guida attraverso tre grandi processi penali che, in epoche diverse, hanno segnato la storia e la carriera dell'avvocato Riedi. E ci mostra come, attraverso le arringhe dell'avvocato, la scienza giuridica diventi difesa o accusa, e come i precetti del diritto naturale e quelli del

diritto positivo si intreccino nella complessa analisi della psicologia e della natura dell'uomo, tentata con raffronti e opportuni richiami alla tragedia di Shakespeare (Amleto, Otello, Giulio Cesare), e alla filosofia del diritto di Thomas Hobbes, giusto per onorare la filologia inglese di cui Raffaele Pennelli è cultore.

Nel primo processo, che risale agli esordi della carriera e consacra grande penalista un giovane avvocato, trova assoluzione un omicida, sia pure accidentalmente, per motivi di onore suo e della sua famiglia. Il secondo processo, celebrato nella piena maturità del principe del foro, è a carico del conte Vittorio Amedeo Tancredi, denunciato da un suo mezzadro del casertano. Trattandosi di un caso che gli sta particolarmente «a cuore», Alessandro Riedi offre al contadino patrocinio gratuito e chiama alla sbarra l'aristocratico proprietario terriero per avere egli imposto al mezzadro, con intimidazioni camorristiche, un contratto fraudolento e capestro. L'avvocato fa sfoggio di tutta la sua arte oratoria e con violenza, enumerando i misfatti del conte, lo ritiene colpevole, in sintesi, di «amoralità». La condanna è inevitabile.

Oltre che a un anno di reclusione, il Tancredi viene condannato al pagamento di tutte le spese processuali, e al risarcimento dei danni morali e materiali causati al mezzadro e alla sua famiglia. In aggiunta ci fu l'espulsione del conte da tutti i club esclusivi della città, cosa che aggravò la sua depressione e lo spinse a togliersi la vita.

«Passarono ancora molti anni», e quando ormai l'avvocato «aveva appeso per sempre la toga nell'armadio», per telefono, una donna gli chiese aiuto. Era Silvia Tancredi. Suo nipote Ignazio de Mitis, giovane medico, rimasto coinvolto in un affare di droga era stato arrestato. Alessandro non si fece pregare e tornò in prima linea. Recatosi in carcere per assumere le informazioni necessarie direttamente dal medico detenuto, ebbe subito chiaro il quadro della situazione. Con l'aiuto di un detective privato, già suo collaboratore, riuscì a smascherare tre personaggi, che avevano ordito il complotto contro il medico, depositando nella sua auto tre bustine di droga.

Con queste prove e altre richieste tramite la magistratura, il grande vecchio penalista smontò l'impianto accusatorio e fece assolvere il medico con formula piena.

A un mese dal processo, all'ora del crepuscolo di una torrida giornata di luglio, Silvia Tancredi, vestita di bianco, andò a ringraziare quello che era stato il suo grande amore. «Il verde degli occhi splendeva luce sul suo inconfondibile sorriso». I due si guardarono e si dissero poche cose. Il medico era, sì, il nipote di Silvia ma era anche il nipote di Alessandro. «Hai capito, adesso, perché dovetti sposarmi subito dopo la tua laurea?», disse Silvia, e

andò via con gli occhi pieni di lacrime. «A questa notizia il cuore dell'avvocato Riedi vacillò e, mentre le rondini, ignare, continuavano a inseguirsi festose nel cortile del palazzo, la brezza della sera che aveva sfiorato il primo sorriso del vecchio avvocato, in quel preciso istante raccoglieva il suo ultimo respiro».

Giovanni Masi

[Raffaele Pennelli, l'ultima Arringa, Booksprintedizioni, 2012]

## IL RESPIRO DEL VERDE

Il Respiro del Verde è qualcosa di locale? Sì, nel senso naturalistico; no, anzi nell'evoluzione che l'autore Felice Clima rappresenta rispetto alla tradizione, ma anche rispetto ai fatti nonché agli errori accaduti nel passato, come quelli commessi dai D'Angiò i quali distrussero le foreste della Capitanata in pascoli per la Mena delle pecore.

Dico evoluzione perché avverto la vicinanza dello scrittore alla terra natia, Apricena. Il suo occhio indagatore, però, non è ancorato al passato, ma scruta l'orizzonte in cerca di ciò che sfugge facilmente all'osservatore disattento e ne percepisce il contatto attraverso il Respiro del Verde e ne ascolta il silenzio nella lirica riportata a pagina dodici del libro. Questa, sebbene un po' dannunziana nel concepimento, è di una liricità sorprendente e satura di espressività altamente poetica tale da fare impallidire la stessa Pioggia nel Pineto; poiché, secondo la mia opinione, mentre D'Annunzio, edonista della parola, pone l'accento sulla sonorità del verso, Felice Clima pone al centro dell'attenzione la natura nella sua diversità. Essa è senz'altro l'apoteosi dell'ascolto del silenzio, interrogativo che l'autore pone a chi legge.

Naturalmente questa sua ultima pubblicazione non si limita soltanto a tale argomento, ma spazia e scende nella storia di Capitanata con un tocco delicato e rigoroso e ne parla illustrandoci una panoramica di luoghi e di persone che, come lui, si pongono a difesa della natura e, quindi, sul paesaggio rivisitando quei luoghi tanto cari, così come lo furono a Re Enzo che ebbe a scrivere questi versi.

E vanne in Puglia  
La grande Catapana  
Dove sta lo mio core notte e dia.

Versi che sovrastano la prefazione del libro, scritta da mia sorella Concettina Pennelli, e sono una testimonianza tangibile e indelebile per tutti gli abitanti della Capitanata e per i “sognatori” come l'autore ha chiamato quelli che, come lui, hanno a cuore il territorio in cui vivono e ne sentono l'affetto e che manifestano ogni giorno continuando a parlarne ed a scrivere, così come avviene nel libro Il Respiro del Verde.

Quest'ultimo lavoro di Felice Clima non è un ritorno nostalgico alla terra di origine ed alla sua storia, bensì una riflessione sugli avvenimenti, nonché un incentivo atto a promuovere la difesa di tutto ciò che di bello e di utile la natura ci ha donato e dove, come per Re Enzo, risiede anche il nostro cuore.

Raffaele Pennelli

[Felice Clima, Il Respiro del Verde. In terra di Capitanata e nel territorio di Apricena, Ed. Parnaso, Foggia 2012]

## Dai favolosi anni 60 ad oggi Quella 3B è ancora insieme



Scalzi, che ha contattato tutti gli amici in ogni parte d'Italia e che ha rintracciato persino la “prof.” di Latino e Greco, Iole Lanzone Bumma, residente a Torino da molti anni.

I “ragazzi della III B” sono la testimonianza che amicizia non è solo una parola, ma una forza che supera intatta la sfida del tempo e che gli anni non possono logorare.

Ma come si sono realizzati gli alunni di questa classe “eccezionale per capacità e spirito organizzativo”, così come l'ha definita l'ottima professoressa Lanzone?

Tutti sono professionisti: la maggior parte docenti molto apprezzati, affermati professionisti in campo medico, una bravissima scrittrice plurilaureata. Per loro quel liceo si è anche rivelata un ottimo viatico per conseguire successo e grandi soddisfazioni.

Facciamo un nome per tutti, quello di Filippo Fiorentino, già dirigente scolastico dell'Istituto Commerciale e Geometri “Del Giudice” di Rodi Garganico, studioso, grande “garganico”, uomo di straordinaria umanità e di notevole spessore culturale che tanto ha dato alla sua terra con i suoi scritti, le sue conferenze

e la sua quotidiana azione di educatore.

Quanto entusiasmo e quanta emozione si avvertiva prima e durante l'incontro! Per esprimere più compiutamente i sentimenti provati da tutti, lasciamo parlare un altro “grande” della III B, Antonio Jannarelli, preside della Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Bari: «Tra le tante difficoltà che la nostra società attualmente sta attraversando, dovuta soprattutto alla crisi morale che ne sta alla base, l'incontro di ieri ha rafforzato in me la convinzione che la nostra generazione, pur partendo da condizioni sociali ed economiche di-

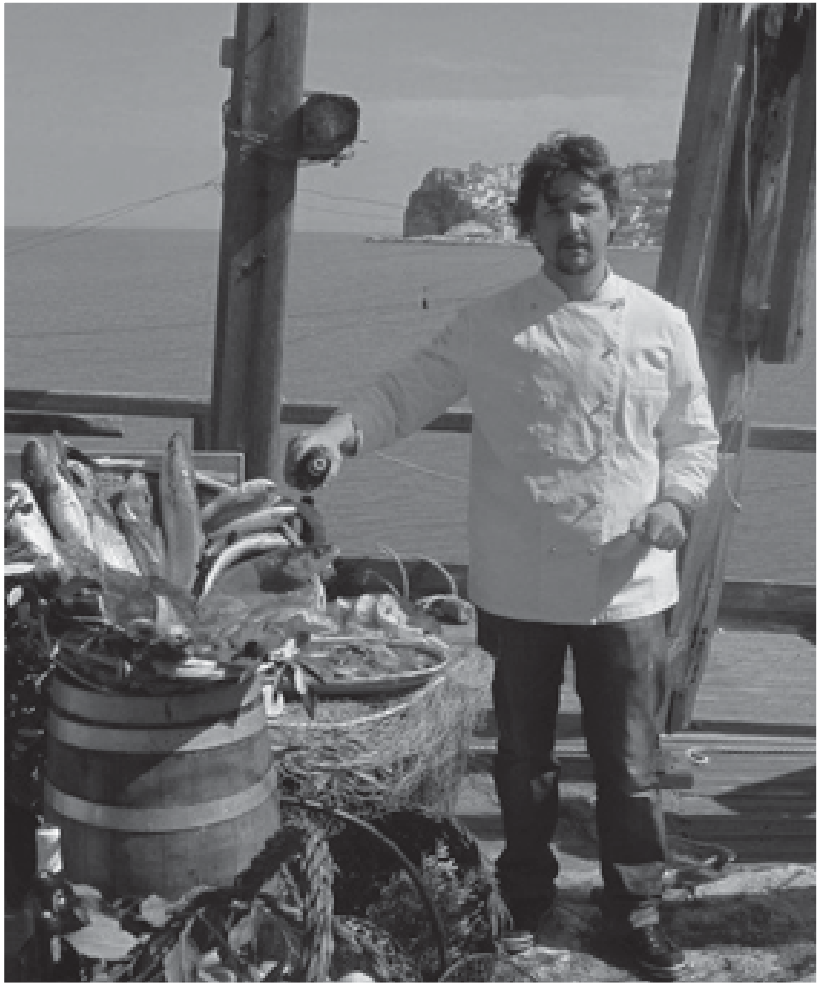
LA CLASSE “ECCELLENTE”  
Vincenzo Costantino (chirurgo), Andrea Francavilla (neurochirurgo), Antonio Jannarelli (preside di Giurisprudenza all'Università di Bari), Cesare Bertuzzi, Teo De Palma, Angela Cascarano, Enza Maghernino, Amalia De Biase, Anna Mininno, Anna Pisante, Elvira Sarlo, Rosanna Falcone, Antonio Pertosa, Marisa Russo, Bianca Cuccia e Angela Sguera, tutti docenti molto apprezzati, Mario Granito (dentista), Carlo Jannarelli, avvocato, Franco Fanelli, impiegato ASL, Ciro Maturante (impiegato Imposte Dirette), Leonardo Maglieri (cardiologo), Enzo Modola (direttore Teatro Comunale), Angelo Nardella (segretario generale Provincia di Ferrara), Michele Bevere (consulente commerciale), Giuseppe Centra (radiologo), Gianni Di Jorio (impiegato statale), Francesco Vitelli (architetto e scenografo), Giuseppe D'Avolio e Antonio Scalzi (dirigenti scolastici). Durante l'incontro sono stati ricordati con particolare affetto Generoso De Rogatis, a cui è stato intitolato il Liceo di San Nicandro, e tre “ex” venuti a mancare molto prematuramente: Filippo Fiorentino (dirigente scolastico), Giacinta Marchese (psicologa) e Gianfranco Bosco (ingegnere).

verse, ha saputo nel complesso onorare davvero i compiti che la vita ci ha affidato, a dispetto dell'attuale decadenza nella quale siamo immersi. Nei lunghi anni della mia vita accademica, ho sempre richiamato e continuo tuttora a richiamare, ad esempio per le generazioni di giovani studenti universitari, i sacrifici che tanti di noi hanno dovuto affrontare per frequentare la scuola. Scuola che, con tutte le sue carenze (quelle di sempre...), ha comunque saputo trasmetterci il valore del lavoro, il rispetto per lo studio e per la riflessione, la consapevolezza dell'incommensurabile tesoro che la cultura rappresenta in tutte le sue manifestazioni, il senso civico che va dato ad ogni nostro comportamento nel rapporto con gli altri. Ieri, magicamente, ciascuno di noi ha potuto rispecchiarsi negli antichi compagni e rivedere negli altri, con gioia mista a sorpresa, una parte del proprio vissuto che si era solo nascosto nelle pieghe della mente.

Il dono di questo incontro è davvero impagabile!».

Penso che a queste parole si possa solo aggiungere che questi “ragazzi della III B” abbiano avuto la grande fortuna di essere stati affidati dal buon Dio a docenti e, soprattutto, a genitori che si sono preoccupati sì della loro istruzione ma che, prima di ogni altra cosa, si sono dedicati alla loro educazione, in primis dando l'esempio e, contemporaneamente, abituandoli all'idea che, per ottenere dei risultati positivi, c'è bisogno del “duro lavoro”, così come già consigliava Esiodo a suo fratello 800 anni prima della nascita di Cristo.

Renata Montanari



**Domenico Cilenti** Il giovane chef più noto di Peschici nel mondo, si racconta  
Studi da geometra, passione per la musica, aiutante nella trattoria di famiglia  
Il salto di qualità con la "Porta di Basso", la Guida Michelin e i riconoscimenti  
in serie per l'originalità dei piatti realizzati con ingredienti della tradizione locale



## Così ho vinto La Prova del Cuoco

Salve, mi chiamo Domenico Pio Cilenti e sono nato il 27.01.1972 a San Giovanni Rotondo: per tale circostanza il mio secondo nome è Pio, in onore di San Pio, il santo più famoso (possiamo dirlo) del mondo moderno, che nel paesello di pastori del Gargano trascorse la maggior parte della sua vita; e d'altra parte non poteva essere diversamente, visto che, oltre a una mamma molto religiosa (e non dimentichiamolo esperta cuoca!), annovero nella mia famiglia uno zio Frate Cappuccino...

Vivo a Peschici dalla nascita, con mio papà muratore e mia mamma casalinga, che ha avuto la fortuna (e la fatica, a sentir lei!) di fare la cuoca in quegli anni per i colleghi di mio padre diventando un'acrobata senza pari tra gli aromi delle pizze imbottite, alla "vamb" nello slang peschiciano, e famose anche come "la colazione dei muratori"! Vi assicuro: c'era un tale profumo che ancora oggi, a pensarci, mi viene l'acquolina in bocca! Oltre ai miei, ho due sorelle maggiori, Luigia detta Gina e Michela detta Michi: a loro mi lega un grandissimo rapporto d'amore e di stima. Certo, non erano sempre rose e fiori, se penso che ogni tanto mia sorella Gina, spesso deputata alla mia sorveglianza, mi rompeva la chitarra in testa... con me era a volte un po' dura, ma mi voleva molto bene, e d'altra parte non è che io fossi proprio un angioletto! E poi erano quelli gli anni dei miei fragorosi studi musicali: io credevo di suonare la chitarra, sebbene il mio maestro mi dicesse sempre: «Carissimo Domenico suona il cuto cuto, ti si addice di più!». Mia sorella, che aveva già intuito tutto, specie nei primi tempi della mia rumorosa carriera, agiva di conseguenza usando il legno dello strumento! Io però mi ostinavo ed ho continuato a suonare e, a forza di chitarrate in testa, non solo ho imparato a strimpellare lo strumento, ho capito che in fondo c'era in me la vena artistica (con cui quella culinaria è sicuramente imparentata). Mi sono messo perfino a scrivere canzoni, che, se ci ripenso, erano un po' come dei "gourmet musicali"! Ma su questo ritornerò in seguito.

Negli anni ottanta mia madre e mio padre decisero di aprire una trattoria in campagna e naturalmente ci convinsero che quella era la strada da percorrere (non avevamo scelta...). Con tutte le difficoltà dell'epoca, ci siamo avventurati nel magico mondo della cucina. Non vi nascondo che gli inizi sono stati difficili: lavorare d'estate dopo la scuola non era mica facile e poi io giocavo a calcio, basket, pallavolo, pallanuoto e ... perfino a bocce! In più dovevo intrattenere una buona parte di... *turiste!* Devo dire che tra gli sport da me praticati questo non era il più difficile; di certo mi portava via molto tempo, sottraendolo, con disappunto dei miei e delle mie sorelle, al duro lavoro nella trattoria!

Negli anni novanta, subito dopo il militare, ho cominciato ad aiu-

tare mia madre come assistente in cucina; l'inizio è stato faticoso, anche perché avevo sempre lavorato in sala; però, già qualche anno prima, dopo cene e cene a fior di tortellini panna e prosciutto, i miei amici mi dicevano: «Domenico sei proprio bravo a cucinare!». Beh, si fa presto a convincersi anche perché al cuoco non toccava lavare i piatti... Mica è poco! In quegli anni ho cominciato a viaggiare per fare esperienza: Austria, Germania, Svizzera ed infine Gran Bretagna, dove ho lavorato per qualche mese in un pub. Ricordo ancora il suo nome: "Duke of Cambridge". Però ero ad Oxford, strani questi inglesi!

In quegli anni ho conseguito il diploma da Geometra (ma oggi ho anche quello Alberghiero di Cucina), ed ho lavorato per ben nove anni in uno studio professionale a Peschici, per fortuna senza mai far cadere una casa! Per questo motivo per qualcuno sono "Il Geometra del Gusto"! Erano anni in cui mi dividevo tra la passione per la gastronomia, ancora agli albori, e l'amore per la musica: appartiene a quel periodo la stimolante esperienza musicale con la "Farmacia Agricola", band locale con la quale ho registrato un disco a Perugia, città in cui vive mia sorella Luigia con il marito, e tenuto anche vari concerti in giro. Tentai persino di cantare a Sanremo! Dopo l'esperienza Sanremese (sicuramente avrete già capito come è andata a finire!), sono tornato nella mia adorata Peschici e ho deciso dopo qualche mese di prendere in gestione un ristorante già molto noto e con una posizione unica, direttamente sul mare, dotato di sala bar, ristorante e pizzeria. Si è trattato di un'avventura molto formativa per la mia crescita professionale. Il primo anno avevo un buon cuoco che però mi abbassava notevolmente le finanze: poiché l'affitto del locale era già piuttosto esoso, ho dovuto licenziare il cuoco e chiamare in soccorso mia madre che già da qualche tempo aveva iniziato a trasmettermi i suoi segreti di cuoca, esperta seppur tradizionale. Lei, non senza qualche timore legato alla novità dell'impresa, fu felice di aiutarmi (le mamme, se non ci fossero, bisognerebbe inventarle!) D'altra parte, mi resi subito conto che oltre al suo prezioso sostegno "tecnico", avevo bisogno del supporto di tutta la mia famiglia; le mie sorelle e mio padre, uomo versatile in ogni settore, non si tirarono indietro.

Certo, non posso negare che dietro le quinte, oltre alla cucina e agli intensi profumi, si respirava anche un'atmosfera da commedia dell'arte o forse eduardiana: i dialoghi serrati in dialetto andavano dalle contese tra il sottoscritto e mia mamma in ordine alle quantità delle porzioni, agli interventi fragorosi di mio padre preoccupato per i clienti interni... ed esterni (tipo parcheggi selvaggi e altro del genere).

Nello stesso periodo conosco l'amore della mia vita, Annalisa di



Rodi Garganico, donna semplicemente unica: da noi si dice che chi ha al suo fianco una donna capace è sicuramente un vincente, ed io ero molto fortunato poiché né avevo due, anzi quattro considerando mamma e sorelle.

Negli anni Duemila, dopo l'avvento dell'euro e dopo lunghe ed accese discussioni, io e Annalisa decidemmo che era arrivato il momento di cambiare rotta e di fare il salto di qualità, ovvero passare ad una cucina di livello superiore. Svolta che è stata dettata dalla apertura, in quegli anni, del "Porta di Basso" (dal quartiere omonimo), ristorante situato nel Centro storico di Peschici sulle basi di un vecchio frantoio dismesso che, investendo ai risparmi messi insieme con i sacrifici fatti fino ad allora, decidemmo di ristrutturare. A quel punto, poiché, come diceva Eduardo, «gli esami non finiscono mai» decisi di accrescere le mie competenze rivolgendomi a veri

e propri maestri internazionali del *gourmet*: fu quindi la Svizzera che, tramite la formazione conseguita presso l'executive Chef Dario Ranza dell'Hotel Villa Principe Leopoldo di Lugano, a maturare in me la consapevolezza di poter crescere come chef. Il mondo che mi si era appena dischiuso davanti mi ha consentito di ripartire da Peschici per diventare l'ambasciatore del mio territorio, che iniziai così ad "esportare", veicolando tramite i miei piatti sapori e profumi peculiari della mia terra garganica, incomparabile giacimento di prodotti che ancora oggi formano la base essenziale della mia cucina.

Nel 2003, ad appena un anno dall'apertura, sono entrato nella guida Michelin che fino ad allora era stato solo un sogno nel cassetto. Nel 2006, il mio desiderio di affermarci come chef di livello nazionale si realizzava con il conseguimento del premio quale mig-

lior giovane chef della Puglia; nel 2008 arrivava la conferma con la premiazione quale miglior giovane chef emergente del Sud d'Italia, nella rassegna "Cooking for Wine" a cura di Luigi Cremona, noto giornalista del mondo culinario; nello stesso anno sono stato insignito del titolo di chef dell'anno in Puglia. Nel frattempo ho continuato ad affinare il mio stile, presentando sempre nuove ricette in rassegne enogastronomiche italiane ed estere. Molto interessante è stata la mia partecipazione al festival del cinema di Venezia, dove ho rappresentato con successo la cucina pugliese; in quella sede ho avuto l'onore di far assaggiare le mie creazioni ad attori di calibro nazionale e internazionale, uno su tutti il grande maestro Mario Monicelli. Nell'ottobre del 2008 ho partecipato alla gara "Campanili d'Italia" nell'ambito della trasmissione televisiva "La Prova del Cuoco": proprio alla prima puntata sono planate sullo studio televisivo ben due cicogne, una con mia figlia Ludovica e l'altra con la bimba di Antonella Clerici. Sulla scia di questa notizia per me bellissima ho vinto ben quattro sfide con quella meravigliosa combattente di mia madre, che ha fatto breccia nel cuore dei telespettatori entusiasti dalla maestria delle sue mani d'oro.

Dopo ogni puntata della Prova del Cuoco ricevevo telefonate di congratulazioni dai miei compaesani residenti in Europa, Canada, Stati Uniti, Australia... La sensazione che provavo era veramente unica! Apprendere dal loro slang misto di dialetto peschiciano e inglese che avevo regalato loro un'emozione fortissima, perché avevo risvegliato in essi il ricordo, così intenso da poterlo quasi "mangiare", di cibi e piatti genuini del nostro territorio, che loro pur-

troppo non potevano più ricreare. Piangendo e ridendo ad un tempo nel descrivere le seppie ripiene con "i ntrocil" (i troccoli) o altre simili prelibatezze garganiche!

Grazie a quelle "puntate" in televisione, ancora viene al ristorante gente che mentre prova le specialità mi chiede di parlare della trasmissione e di Antonella Clerici.

Il 2009 è stato quindi l'anno dell'evento più bello della mia vita, la nascita di Ludovica, la bellissima trottolina che, oltre a dare a me e ad Annalisa un'immensa gioia (non parliamo dei nonni!) mi ha dato nuovi impulsi che hanno inciso favorevolmente anche sul mio estro, rendendolo più fresco, istintivo, raffinato e soprattutto sensoriale. Che devo dire ancora? Oggi, a parte il mio lavoro principale, sono dedito ad attività utili per la mia comunità, come quella di allenatore di bambini peschiciani, futuri calciatori. Attività che ha un forte impatto sociale, dal momento che non mi limito alla tecnica sportiva ma cerco anche di essere un buon educatore. Tra i miei hobby, come ho detto sopra, la musica riveste un posto di rilievo. Dopo il lavoro mi faccio sempre una bella suonata, spesso in compagnia della mia dolcissima Ludovica, che già mostra ottime doti di cantante e ballerina! I miei gusti musicali sono in linea con la mia ricerca culinaria: connubio tra tradizione popolare e innovazione, tra passato e presente... Così amo cantautori come Pino Daniele, Biondo, De André, De Gregori, Capossela, ma anche gruppi della musica pop e rock come Rem, Dire Straits, Pink Floyd e altri...

La mia visione della cucina nasce proprio dall'esigenza di sposare la concretezza dei prodotti genuini del territorio con aromi, condimenti e variazioni affidandomi non solo all'esperienza tecnica maturata fino ad oggi ma anche al mio istinto e alla mia capacità di reinterpretare la tradizione in modo innovativo. La mia ricerca di chef punta, infatti, alla utilizzazione di giacimenti di prodotti autoctoni, della terra, poveri e dimenticati, quasi sempre ancorati alla tradizione gastronomica popolare, come ad esempio farine di carrubo, il crispino o la salicornia e alla rielaborazione di ricette antiche.

I miei piatti spesso nascono dalla necessità di abbinare il mare alla terra, il pescato povero dei pescatori ai sapori delle erbe spontanee della Foresta Umbra, come nel caso dei gamberi con cicoriella selvatica e sale alla vaniglia; o come per la tavolozza di tortelli ripieni di carne di mucca podolica e riduzione di latte di capra. In certi casi ho messo a punto delle vere e proprie "invenzioni del palato", come quando, avendo bisogno di un gusto amarognolo da abbinare al pesce, ho creato una mostarda di olive nere accostata al carpaccio di cefalo con salicornia. Un piatto che ha riscosso notevole successo alla rassegna tenutasi nell'ambito del Festival di Venezia.

**Domenico Cilenti**





Una domenica tra paesaggi naturali e Casini alla difficile ricerca della ratio tra Piani dei Parchi, Piani di gestione dei Siti d'Importanza Comunitaria e Piani comunali

# Donna Laura Gaetani e il futuro della Martina

Questo viaggio nella Pineta Marzini, già Difesa Marzini e Difesa di Martino (lat. defensa defensu recintato, protetto; si colga la similitudine con la D'fens e la D'f'nzòl di Vieste, «località un tempo destinate al pascolo dei buoi aratori»), inizia nella camera da letto dei miei genitori alle sei del 14 aprile 2013.

Entro, accendo la lampada del comodino di mia madre, già usata dalla Stasi per i poco divertenti interrogatori dei malcapitati, e l'investo con una voce inquisitoria: «Mà, che fà?» [mamma, che fai?].

Lei: «Che fazz?, dorm!» [che faccio? Domo!].

E io: «Me fa la frittet» [mi devi fare la frittata].

Lei: «Non teng nint, com tagnafà» [non ho niente, come te la devo fare?].

(...)  
Mio padre, disturbato dalla luce e dalla mia voce, mi liquida: «Stu checacz, stut la luc» [rompiscatole, spegni la luce].

(...)  
Esco da casa con una frittata di dieci uova, cipolle, mezzo chilo di pecorino, pane grattugiato, qualche patata e del prezzemolo.

L'appuntamento con gli amici del W.W.F. di Vieste è al calcetto. Mi metto in macchina con il sosia del giudice di Forum, Foti.

Il mieloso monologo di Luigi è di certezza granitica: «Siamo come i fuchi; le donne con la gravidanza ci abbandonano dopo che hanno fatto i fatti loro». Io annuisco ma mi chiedo chi diavolo sono i fuchi. Il fuco di Forum, in versione Giuseppe Nature, apre un'interessante conversazione sulle api alla ricerca di similitudini con il mondo degli umani. Mi travolge: volo nuziale, celle reali, sciamature, danze, ape regina e api operaie, protezione e sopravvivenza della specie, lasciando alla fine, guardandomi con sguardo deliziato, l'accoppiamento in volo. Io gli ricordo la morte dei fuchi.

Sono ancora le 8.00 e penso a quando il fuco di Forum stava peggio, dopo le vicissitudini dell'ape regina alla ricerca di un nuovo alveare.

Lasciamo la macchina all'attrezzatissimo parcheggio del Sito d'Importanza Comunitaria «Pineta Marzini», presso la stazione ferroviaria di Calenella, per poi incontrarci al Meeting Point all'interno del nuovissimo Centro Accoglienza Visitatori «Andrea Pazienza» presso Palazzo Lampione. Dopo la registrazione, il pagamento della fee d'ingresso collettiva nel Parco Nazionale del Gargano, un caffè e l'uso dei servizi, una gentile receptionist, braccata dal volo nuziale del fuco di Forum, ci illustra le caratteristiche ambientali del Sito IT9110016 istituito ai sensi della direttiva «Habitat» 92/43/CEE «con lo scopo di proteggere la biodiversità», parte integrante della Rete Natura 2000: «Substrato geologico di calcari a nummuliti dell'Eocene e calcari tipo scaglie o maiolica del Cretacico. Substrato pedologico di Terre Brune mediterranee della foresta xerofila. Il sito è caratterizzato dalla presenza di pinete spontanee a Pinus halepensis vegetanti su habitat rupestre. Una percentuale del ... è costituita da praterie substeppeiche». Ma il fuco di Forum pensa all'accoppiamento. E io alla sua morte.

Superate le perplessità di alcuni sulla necessità di pagare l'ingresso al Parco Nazionale del Gargano (in realtà il prezzo di 5 euro a testa è modico in rapporto alla qualità dei servizi ottenuti e agli effetti sulla protezione dell'ambiente e sul moltiplicatore del reddito), la guida Domenico, con l'ausilio delle mappe fornite dall'ape regina, ci mostra il sentiero e ci racconta la disputa giudiziaria tra Donna Laura Gaetani dell'Aquila d'Aragona, moglie di Don Vincenzo Spinelli, e l'Università di Vico del Gargano sui diritti della Difesa comunale della Martina.

Oggi demanio civico, minacciata da

gli insediamenti ricettivi a sud di Monte Pucci e a nord di Coppa Marzini, sfiorata dagli incendi dolosi, il Sito d'Importanza Comunitaria «Pineta Marzini» testimonia il bluff del turismo balneare di massa, incapace di dare risposte di riscatto dalla fame nel lungo periodo e divoratore di territori nei luoghi tanto amati da Nicola Serena di Lapigio.

Iniziamo il percorso dalla «Grotta Sospetta», in direzione di Coppa Marzini. Siamo nel territorio di Vico del Gargano. Apprezziamo i sentieri pedonali realizzati dalla Comunità Montana del Gargano e dal Comune di Vico. Alla caserma didattica ci accolgono gli uomini del Corpo Forestale dello Stato di stanza nella nuovissima caserma. E' un ritorno al passato, quando le caserme dei forestali si costruivano nei boschi perché servivano a proteggere i boschi.

Il ranger Michele, del Corpo Volontario Guardie Campestri in Congedo, mostrandoci le ferite inferte ai pini secolari per l'estrazione della pece, ci descrive le fasi della sua raccolta, il suo uso nel calafataggio delle piccole imbarcazioni e la sua importanza nella preservazione dei boschi. L'abbandono della pece, sostituita dalle resine industriali, ha coinciso con la distruzione dei boschi di pino.

Alla prima salita, il fuco Franco arranca sotto il peso degli anni. Tenta di rifarsi ricordandoci le gesta eroiche di quando giovane fuco saliva di corsa le scogliere di San Lorenzo trasportando sulle spalle (e dove altrimenti) la giovane ape regina Rita.

Arriviamo alla fontana pubblica. Ne approfittiamo per approvvigionarci, a chilometro e a costo zero, di arance biologiche del vicino agrumeto. Assistiamo al prelievo di acqua da parte di alcuni agricoltori, versata in un grosso contenitore collocato su un mezzo meccanico e mischiata con prodotti chimici. Posto da favola, ma l'agricoltura è convenzionale. Nutriamo dubbi sul giudizio di biologicità delle arance appena raccolte, ma sono sempre a costo zero e ci ritorna il sorriso.

Il figlio del Ranger è convintissimo della necessità di ritornare all'economia locale per salvare le produzioni di arance e limoni. Maledice la politica economica europea, gli accordi internazionali sul commercio, e guai se osi menzionargli il modello ricardiano (lasciate stare Ricardo delle pentole) dei vantaggi comparati.

Prima di giungere al maestoso «Casino Santo Vito», immerso negli ulivi e con il suo stupendo prato, facciamo visita a una chiesetta rurale che probabilmente svolge una funzione religiosa solo una volta all'anno. Lasciamo i simboli della funzionalità economica e sociale dell'agricoltura, della pastorizia e dell'uso del bosco, di soli pochi decenni fa, con numerose considerazioni sulla qualità della vita in campagna senza trascurare che la famiglia di Vico del Gargano che abitava il Casino appena visitato era ricca.

La comitiva procede al rilento, impegnata nella raccolta di asparagi e nella contemplazione dei paesaggi mediterranei.

Dall'immagine 1, si denota chiaramente come il Parco Nazionale del Gargano coincide parzialmente con il Sito d'Importanza Comunitaria «Pineta Marzini». Grazie all'immagine ottenuta aprendo con Google Earth il tracciato registrato con GPS da Marinita e Giovanni, confortato dall'itinerario di Domenico, posso dire con sufficiente certezza che il nostro viaggio è iniziato in area Parco Nazionale del Gargano. Per uscire dall'area parco – ma rimanendo nel Sito Comunitario – abbiamo attraversato un territorio privo di tutela, comunque pregiatissimo.

Raggiungiamo quindi la fonte pubblica, l'agrumeto, il «Casino SantoVito», la chiesa rurale. Si trovano in territorio non tutelato dal Parco e dal Sito «Pineta Marzini». La collina di fronte al «Casino Santo Vito» è Sito «Pineta Marzini» e non Parco



Nazionale. S'intuisce il perché: i siti d'Importanza Comunitaria «traggono origine dal concettuale rilevante valore scientifico, naturale che un habitat naturale possiede, che assurge ad interesse sovranazionale e che, quindi, è abissognevole di tutela». La delimitazione del Parco Nazionale del Gargano nasce da una logica politica influenzata dalle lobby della ricettività costiera e del mattone e lascia fuori mezzo Gargano dalla tutela della «Legge quadro sulle aree protette» 394/1991, aprendo le porte dell'emigrazione a moltissimi giovani. Lo sviluppo immaginato dai sindaci del Gargano è Valle Clavia, San Menaio ... e disoccupazione nel lungo periodo.

Il Parco Nazionale non coincide con le delimitazioni dei Siti d'Importanza Comunitaria. Da una parte il Parco senza Piano, dall'altra i Siti d'Importanza Comunitaria tutelati relativamente dalla Valutazione di incidenza ma non ancora designati dal Ministero dell'Ambiente Zona Speciale di Conservazione e quindi non tutelati integralmente. Vi invito a individuare la ratio dei parchi nazionali nella sentenza n. 7472 del Consiglio di Stato Sez. VI del 04/06/2004, le correlazioni tra le pianificazioni urbanistiche dei comuni e il Piano per il Parco Nazionale del Gargano nelle pagine 225 e seguenti del mio libro *La Perla delle Illusioni*.

Mentre riflettevo sul complicato rapporto tra Piani dei Parchi nazionali e Piani di gestione dei Siti d'Importanza Comunitaria, intercetto un frammento di conversazione tra Domenico e il Ranger.

Parlano della bellezza del Casino Forquet nel Bosco Sfilzi, appartenuto al ricco banchiere napoletano Don Carlo Forquet, padre di Giacomo e Francesco, futuri proprietari della Difesa di San Nicola Imbuti e della masseria fortificata Forquet di Cagnano Varano, già fotografata dal quel diavolo di Domenico Sergio Antonacci.

Di fronte alla proficua raccolta di asparagi, qualcuno della comitiva, allo scopo di intimorire i concorrenti a proprio vantaggio, diffonde la notizia della presenza dei pericolosi guardapassi.

Mi raggiunge il fuco di Forum e m'illumina di una certezza a me sconosciuta: «Quando stai con le donne, non devi chiamarle mai per nome perché potresti nominare il nome della tua ex [mica della sua] o della tua amante [mica della sua]». Mi suggerisce: piccolina, piccina, piccolina mia. Mi raccomanda di cambiare il tono di voce e di essere, ovviamente, mieloso. Lo guardo e gli dico: «Fuco, io ho fame».

Giunti sulla bellissima spiaggia di Cale-

nella, scampata miracolosamente alla devastazione turistica, nei pressi di uno dei primi villaggi turistici del Gargano (una volta chiamato villaggio E.n.a.l. ma su alcune cartoline c'è scritto E.n.a.c.), seguì il clan degli scissionisti di un panino al sole, capeggiato da Cristiano e Franco. La frittata di mia madre fa il giro. Girano anche una buonissima torta, castagnette morbide e saporite e una pizza rustica. Scatta il riposino e la contemplazione. Altri giocano sulla spiaggia. Cristiano rompe le scatole con la palla del giocoliere.

Sullo sfondo, alle spalle del trabucco di Monte Pucci, una costruzione mi ricorda lo stile architettonico militare israeliano. Ci riuniamo con il clan del pasto matrimoniale per un altro giro di eccellenti torte (alle mele, tiramisù!), prima del grappino, caffè e grappino.

Raggiungiamo l'area archeologica di Monte Pucci, dove Valentino, presidente del gruppo archeologico «Silvio Ferri» di Vico del Gargano ci attende per mostrarci i risultati della valorizzazione storico archeologico ambientale della Necropoli finanziata con i fondi della Regione Puglia. Dopo il saccheggio degli ipogei, si spera che i preziosi ritrovamenti provenienti dall'unico ipogeo scampato ai tombarelli, da conservare e mostrare magari nelle strutture esistenti nella Piana di Calenella (Lampione o palazzina della stazione ferroviaria), indichino con certezza un'alternativa al turismo balneare massificato.

Sotto, le macchine dei primi turisti sfrecciano sulla strada. Vengono in mente le parole di Franco Argentiero: «Tutti sono ambientalisti ma quando vengono al mare vogliono la vista mare. Il modo migliore per essere ambientalisti è di non venirci affatto». Speriamo che in futuro i turisti siano attratti dal patrimonio storico archeologico ambientale del Gargano. Che arrivino in treno, tanto per iniziare.

Non faccio in tempo a salutare gli amici perché il fuco di Forum alle 18.30 inizia il turno di lavoro.

Sulla via del ritorno, all'altezza del trabucco di Monte Pucci, penso che l'istituzione di aree tutelate sul **Gargano**<sup>1</sup>, dopo o durante la speculazione edilizia legata al turismo, non accompagnata da un sufficiente ed efficiente uso delle risorse economiche – vi ricordate quando il Parco Nazionale del Gargano finanziava l'impossibile? – utile per l'implementazione di un nuovo modello di sviluppo, abbia ottenuto effetti contrari e alimentato le fiamme. Il Gargano non è la Norvegia. Che senso ha istituire aree tutelate – il Parco Nazionale

del Gargano ancora oggi è senza Piano, al 2007 era senza Piano antincendio boschivo, al 2005 la Puglia non era dotata né di un Servizio di Protezione Civile regionale efficiente né di un Piano di previsione, prevenzione e lotta attiva contro gli incendi boschivi [approvato soltanto il 30.12.2005 ma dimostratosi una tragedia con i roghi del 2007] – senza adeguati strumenti di vigilanza?

A Peschici il disegno è chiaro. Devono distruggere i Siti «Pineta Marzini» – opera quasi compiuta nel 2000 – e «Manacore del Gargano» nella loro parti coincidenti con il Parco Nazionale del Gargano. *Cui prodest?* Forse non sapremo mai la verità, ma alcuni sanno. Quando i servizi segreti verranno a trovarci sul Gargano?

Forse è giunto il tempo di incominciare a pensare a un'alternativa al finanziamento pubblico dei parchi, che non sono amati dalla politica. Chi viene in vacanza nel Parco Nazionale del Gargano, e nei Siti d'Importanza Comunitaria, deve pagare, perché sono loro, con le loro esigenze e vizi, i primi distruttori di risorse. Il Gargano si salverà con la disponibilità a pagare dei turisti. Le risorse servono a finanziare progetti e servizi. Pensate che non è possibile raggiungere la Foresta Umbra, cuore del Parco e centro nevralgico della Grande Traversata Garganica, con un servizio navetta. In Tasmania per entrare nei parchi nazionali bisogna pagare e, spesso, per esperienza diretta, ho dovuto aspettare prima di incamminarmi sui sentieri perché affollatissimi di europei (tedeschi, austriaci e svizzeri).

Le escursioni nel territorio hanno senso se sono finalizzate ad acquisire la consapevolezza delle criticità e delle potenzialità del territorio. Il passo successivo è prodigarsi per la sua tutela e il suo sviluppo.

L'imminente realizzazione di percorsi nella Pineta Marzini<sup>3</sup> – un tracciato probabilmente coincide con il percorso da noi intrapreso domenica –, la tutela e valorizzazione storico archeologico ambientale della necropoli paleocristiana di Monte Pucci<sup>4</sup>, l'impegno della Sovrintendenza archeologica della Puglia, sede di Foggia, e del Gruppo Archeologico Garganico «Ferri» di Vico del Gargano indicano la via da seguire.

E' la disponibilità a investire della Regione Puglia nell'economia dei boschi e della conoscenza il punto di svolta da cui ripartire. Ma i fondi sono insufficienti e bisogna inventarsi strade alternative.

Rientro a casa e penso a quando lessi insieme a Maurizio il libro della dottoressa Pacilio «*Tesori archeologici dalla tomba di una élite*» finiti chissà dove.

E' lunedì, esco per comprare il giornale e il primo che incontro mi ripete quello che sento dal 2011: «Tu non lavori, hai tempo, crea un'associazione archeologica». Chiedere agli altri di fare, con tutte le responsabilità e oneri che gli impegni comportano, per disimpegnarsi, è omertà. La stessa responsabile del degrado dei boschi e dell'incuria verso il nostro passato. E dell'emigrazione dei propri figli.

Lazzaro Santoro

<sup>1</sup> Deliberazione della Giunta Regionale 3310/1996 «Progetto Biotally del Ministero dell'Ambiente e della Unione Europea. Siti di Importanza Comunitaria proposti dalla Regione Puglia ai sensi dell'art. 4 della direttiva 92/43/CEE Habitat, DPR 5 giugno 1995 «Decreto Istitutivo del Parco Nazionale del Gargano».

<sup>2</sup> Segnalo due link per farvi capire quanto costa entrare nei parchi e la destinazione delle risorse: <http://www.parks.tas.gov.au/index.aspx?base=914>; <http://www.parks.tas.gov.au/index.aspx?base=8622>.

<sup>3</sup> Finanziamento Regione Puglia Misura 227 azione 3 «Valorizzazione turistico-ricreativa dei boschi».

<sup>4</sup> Finanziamento Regione Puglia POR Puglia 2000/2006 Asse 2 «Risorse Culturali» Misura 2.1 «Valorizzazione e tutela patrimonio culturale pubblico e miglioramento dell'offerta e della qualità dei servizi culturali».

eventi&amp;concorsi&amp;idee&amp;riflessioni&amp;web&amp;eventi&amp;concorsi&amp;idee&amp;riflessioni&amp;web&amp;eventi&amp;concorsi&amp;idee&amp;riflessioni&amp;web&amp;eventi

## AUGURI E FELICITAZIONI DEL GARGANO NUOVO

DOTTORI DOMENICO SERGIO ANTONACCI E MARIA RITOLI

Il 16 aprile 2013, presso l'Università degli studi del Molise, Domenico Sergio Antonacci, di Carpino, ha conseguito la laurea triennale in Scienze turistiche. Titolo della tesi di laurea: "La nuova informazione geografica per il turismo - dal GIS ai social network". Relatore la prof.ssa Monica Meini, presidente della commissione il prof. Rossano Pazzagli. Votazione conseguita: 107/110.

Il 27 febbraio, presso l'Università "G. D'Annunzio" di Pescara-Chieti, MARIA RITOLI di San Nicandro Garganico ha conseguito la laurea magistrale in Architettura (Ambito Progetto e Patrimonio). Titolo della tesi: "Le torri costiere del Gargano: materiali per un atlante del recupero". Relatore la prof.ssa Lucia Serafini. Votazione 102/110.



## VIVI SEMPRE AL MEGLIO (LAB)

A VICO UN LABORATORIO D'ARTE, TRADIZIONI, MUSICA ... E ALTRO

Sabato 30 marzo si è svolta, nelle sale della biblioteca comunale "Giuseppe del Viscio" di Vico del Gargano, un evento unico, senza precedenti. Dei ragazzi vichesi hanno ideato "Mangia-parole", un momento che unisce arte, cultura, letteratura, tradizioni, musica e eno-gastronomia locale. L'evento ha previsto la mostra e la performance live dei pittori Alessandro Voto e Antonio Contessa, accompagnati dal Dj-set di Michele Rosa e Luca Afferrante, quest'ultimi tra gli ideatori di "Mangia-parole". Rosa ci tiene a sottolineare che «si è voluto coinvolgere tutti i talenti e le eccellenze, anche se diversi, del territorio. Significativa è stata la disponibilità e l'entusiasmo dei non giovanissimi Nicola Angelicchio e Fernando d'Anelli». Questi ultimi sono stati infatti i protagonisti de "Lo Spettacolo del Dialetto": proverbi, modi di dire, racconti della vita popolare e poesie. Momenti di intense riflessioni, fatte sempre con il sorriso, sulle questioni giovanili, i vizi e le virtù del nostro paese e l'emigrazione. Lo spettacolo è stato arricchito con la piacevole sorpresa fatta da Gianni Angelicchio che ha cantato alcuni sue composizioni in dialetto vichese. Il tutto è stato accompagnato con la degustazione di prodotti tipici locali offerti dai commercianti del posto.

«Questo evento senza la collaborazione di tutti non si sarebbe potuto organizzare. Le spese non sono state eccessive e ogni artista si è esibito gratuitamente e con piacere», afferma Luca Afferrante. L'ingresso era libero con offerta i cui ricavati serviranno per costituire un'associazione giovanile-culturale denominata LAB.

«Non vogliamo scappare dalla nostra terra perché le risorse ci sono. Tanta voglia di fare e talento sono nascosti e noi vogliamo farli emergere. Con "Mangia-

parole" cercavamo questo, cioè mettere in contatto chi può offrire qualcosa di positivo. Lo abbiamo fatto in un luogo significativo, la Biblioteca del Viscio. Il risultato ci è parso buono». «Abbiamo avuto tanti complimenti anche che se è la prima volta che si organizza una cosa del genere», ha precisato Pasquale Daniele – un altro di LAB insieme a Tommaso Fiorentino –, che spiega il significato del nome: «LAB richiama al laboratorio, alla voglia di sperimentare e di fare cose nuove in campo artistico e creativo. Ma LAB è l'acronimo inglese Live Always Better, che significa "Vivi Sempre al Meglio". Non è solo un invito ma un modo di fare».

Un nome che è tutto un programma e le prossime iniziative, sottolinea Rosa, non riguarderanno solo l'aspetto organizzativo degli eventi: «Noi crediamo

che con la cultura si possa mangiare, anche qui sul Gargano dove non manca niente. Forse solo un po' di fiducia in più. Con questa associazione vogliamo valorizzare le risorse garganiche, che noi consideriamo tutte culturali, anche nelle espressioni più inaspettate come il paesaggio, le arti e le tradizioni, l'agricoltura o l'eno-gastronomia».

In un periodo come questo è facile perdere l'entusiasmo ed emigrare per cercarlo altrove, in luoghi che offrono più opportunità, mentre dovrebbe essere normale investire le energie della propria giovinezza nella propria terra. Una pazza ricerca della normalità sostenuta dalla consapevolezza che le risorse del Gargano debbano essere valorizzate al meglio affrontando e superando i mali strutturali.

(t.p.d.)



## E' MORTO FILIPPO PIRRO

ARTISTA E POETA AVEVA CREATO IL SENTIERO DELL'ANIMA

Si è spento a San Marco in Lamis (FG), all'età di 69 anni, Filippo Pirro. Fu poeta, scrittore, pittore, scultore, grafico, insegnante, ideatore e realizzatore de "Il sentiero dell'anima", un parco poetico-artistico sito nei pressi della dolina carsica Pozzatina sulla provinciale che collega San Marco a San Nicandro Garganico (FG), "antologia poetica en plein air dove la natura, le arti e la poesia si sposano in connubio perfetto". Per me è, e sempre resterà, un compagno di disquisizioni filosofiche, una persona cara con la quale condividere passioni letterarie ed artistiche.

Quando seppi della sua scomparsa, alzai gli occhi al cielo: era un cielo sereno ed acceso come i colori dei suoi dipinti, così inatteso e buffo qui a Milano. Ma ora so per certo che Filippo è lì, nel paradiso degli artisti e dei poeti, e veglierà su di noi che pregheremo sempre per lui. Le nostre anime staranno sempre l'una accanto all'altra, sul sentiero dell'anima.

Con immenso affetto e dal profondo del mio cuore, gli dedico, a nome mio e di tutta la redazione di "Vento nuovo", questa preghiera in versi, com'era proprio del suo stile...

Ed alzai gli occhi al Cielo

sgranato e vivace

fatto dei tuoi colori,

dei colori del tuo Paradiso.

In quel cantuccio etero,

su quel sentiero dell'anima,

dove il cuore dei grandi poeti e degli artisti è libero di volare, leggero, privo di peso.

Il peso metallico di una valigia,

vascello d'emigrante,

fatta di profumi e dei colori

di una terra meravigliosa.

Dal cuore,

dall'immagine del tuo emigrante,

che da sempre dimora e vibra in me,

sale quest'umile preghiera.

Kyrie eleison, Kyrie eleison.

«Facesti come quei che va di notte,  
che porta il lume dietro e sé non giova,  
ma dopo sé fa le persone dotte».

Michele Caruso

Filippo, uomo semplice ed instancabile, hai dedicato la tua vita al lavoro di educatore, alla famiglia e a cantare il Signore. Le tue doti, il tuo intuito, la tua grande umiltà ed onestà, la tua sete di imparare continuamente resteranno esempio impareggiabile per le future generazioni.

Grazie, Filippo, per tutte le volte che hai guardato il Creato con gli occhi di un bambino, per ogni volta in cui ti sei commosso nel vedere un fiore sbocciare, una creatura aprirsi alla vita, le nuvole danzare...

La tua Anna



Il Sentiero dell'Anima è un luogo magico dove la Natura e le Arti si intrecciano e si mischiano e accompagnano i visitatori in un viaggio intimo, ricco di emozioni e di suggestioni. Lungo il cammino, come all'interno di un grande libro aperto, ci si imbatte in frasi, parole e storie tra rami, foglie e fiori. Il Sentiero dell'Anima, progettato e realizzato dall'artista Filippo Pirro, custodisce, sospeso ai suoi alberi, quasi cento tavolette che interpretano con la tecnica della pirografia altrettante poesie. Raccontano i loro versi, rime, allitterazioni, immagini, sine-

LA LIRICA DI PIRRO

## POLITICO

Involò il vento già i capelli d'oro dell'estate e una resta ti sorprende d'avena, in filigrana a ricamare la chioma tua pensosa sul mistero palpitante nel grembo.

La tua dolcezza mesta di madonna senese del trecento mi seduce nel politico d'oro d'un pagliaio deserto, ove tua madre illuminava una pepita d'oro di gallina a gridare il miracolo nell'alba e tu bambina e le sorelle in corsa, le stelle e i sogni infranti d'allegria.

Ma pure quell'arista nei tuoi ricci è un ago che trafigge il tuo sorriso e gonfie nere mi evocò velandomi la fiaba, e ventri gonfi lungo i solchi e cuori in pena al respiro di culle, talami diacri di vedove bianche a baciare esangui labbra di carta.

E non più dea ti miro ma sorella di pena in questo viaggio, Anna che stai per darmi il terzo grido di fede nella vita, mentre il vento invola già i capelli dell'estate.

MINIMINOR UD 859773

A chii-ii

sorriderò... Leali in terzinato

dal mangianastri

sulla spalla di lui perduta lei

col pendulo peluche a dirgli

ti amo

ad ogni sbalzo della provinciale

Poi Baglioni a tenerli stretti stretti

e Battisti coi versi di Mogol

cosa vuol dir sono una donna ormai

e l'assurdo

di un urlo

in Kawasaki

che piomba deragliando sul lunotto

Un rallenty di fari anabbaglianti

le luci che sognavano nel duomo

una sirena l'organo ed il coro

la notte ha preparato

mentre d'un telo bianco li ricopre

e di stelle

sposando i due peynet

sul talamo d'asfalto

in casto petting.

Dalla silloge "Come un granello di sabbia - Raccolta" di PensieriParole

## IL SENTIERO DELL'ANIMA DI FILIPPO

stesie e ossimori uniti al canto melodioso delle cince, dei cardellini e delle calandre al fruscio dolce della brezza, al rosso tepore del tramonto e alla bianca purezza del novilunio. Le tavolette incise a fuoco sono principalmente in italiano ma non mancano le liriche in vernacolo, specialmente pugliese, e alcune presenze straniere. Mimetizzati e integrati lungo il percorso sorpremono i gruppi monumentali, statue in tecnica mista su basamenti di pietre, e i dipinti, sia in affresco che in murali. Le installazioni artistiche completano il messaggio e offrono ulteriori punti di partenza per altrettanti viaggi: omaggio alla civiltà contadina, richiamo ai grandi artisti, siano questi poeti, scrittori, pittori e musicisti, e conoscenza del Gargano, nel suo ambiente e nella sua storia, con l'aiuto di poesie, installazioni e trompe l'oeil.

Abbracciata alla poesia c'è una pista botanica, che scopre la flora autoctona e conduce alla visita della poco distante e spettacolare dolina Pozzatina e dell'onnipresente paesaggio carsico, permettendo la conoscenza di piante forestiere, impiantate lungo il Sentiero per creare micro-paesaggi letterari e riallacciando le opere di autori lontani. Nella parte più distante e nascosta del sentiero si apre all'esplorazione l'itinerario dantesco della Divina Commedia: l'Inferno, il Purgatorio e il Paradiso riproposti in ogni canto e nei personaggi più emblematici e familiari quale tributo al padre della letteratura italiana.

## Lsm LUCIANO

STRUMENTI MUSICALI

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

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 pigiama

P

Tessuti a metraccio

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

Il Gargano

Il Gargano

Il Gargano

Il Gargano

Il Gargano

Il Gargano

Il Gargano

NUOVO

REDATTORI Leonarda CRISSETTI, Giuseppe LAGANELLA, Giovanni MASI, Raffaele PENNELLI, Teresa Maria RAUZINO, Pietro SAGGESE

CORRISPONDENTI 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'Errico, via Zuppetta 11 - Giuseppe Laganella, via Cesare Battisti 16; MONTE SANT'ANGELO - Giuseppe Piemontese, via Manfredi 121; 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; VIESTE Giovanni Masi, via G. Matteotti 17; Raffaele Pennelli; VICO DEL GARGANO Tommaso Pio Dell'Aquila.

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE Silverio SILVESTRI  
DIRETTORE RESPONSABILE Francesco MASTROPAOLO

La collaborazione al giornale è gratuita. Testi (possibilmente 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

STAMPATO DA

GRAFICHE DI PUMPO

di Mario di PUMPO

Corso Madonna della Libera, 60

71012 Rodi Garganico tel. 0884 96.51.67

dipumpom@tiscali.it

La pubblicità contenuta non supera il 50%

Chiuso in tipografia il 04 giugno 2013

## 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

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 Viesi, via G. Mazzini 45; ISCHITELLA Getoli Antonietta Agenzia Sita e Ferrovie del Gargano, alimentari, giocattoli, profumi, posto telefonico pubblico; Paolino Francesco Cartoleria giocattoli; MANFREDONIA Caterino Anna, corso Manfredi 126; PESCHICI Millicese, corso Umberto 10; RODI GARGANICO: Fiori di Carta edicola cartoleria, corso Madonna della Libera; SAN GIOVANNI ROTONDO Erboristeria Siena, corso Roma; SAN MENAIO Infante Michele Giornali riviste bar tabacchi aperto tutto l'anno; SAN NICANDRO GARGANICO Cruciano Antonio Timbri targhe modultistica servizio fax, via Marconi; VICO DEL GARGANO Preziusi Mimi Giocattoli giornali riviste libri scolastici e non, corso Umberto; VIESTE Di Santi Rosina cartoleria, via V. Veneto 9; Di Mauro Gaetano edicola, via Veneto.