

COPIA
GRATUITA

Guida agli eventi da Natale all'Epifania

L'ANNO CHE VERRÀ

Cosa ci aspetta nel 2022



IL LIBRO



I quattro giorni di Pertini in Puglia



IPPICA
Torna il grande
trotto con il Città
di Taranto



MARRAFFA
"Re" dei trasporti
eccezionali e
del sollevamento

LAUREATI CON NOI!

€ 2500 **€ 1500**
OFFERTA LIMITATA
solo per i primi 100 iscritti

I NOSTRI CORSI DI LAUREA:

LETTERE

PSICOLOGIA

INGEGNERIA

GIURISPRUDENZA

ECONOMIA



e-CAMPUS
UNIVERSITY

ISTITUTO RICONOSCIUTO



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



ISTITUTO SCOLASTICO PARITARIO

PLATEJA

TARANTO – VIA LAGO DI COMO 65/A

www.istitutoplateja.it

099 737 7796

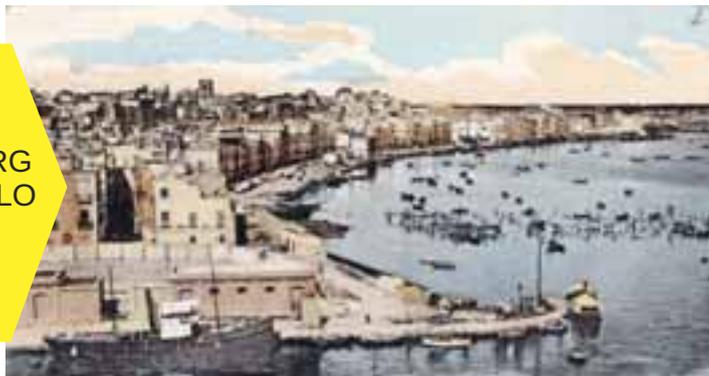


sommario

TARANTO scomparsa

IL VIAGGIO DI GEORG
GISSING IN RIVA ALLO
JONIO

di DANIELE PISANI
pagina 50



8

SPECIALE Natale

IL NATALE PIÙ LUNGO...

di Agata BATTISTA

13

ORCHESTRA E CORO
DELL'«ARCHITA»

14

LA CABALA TARANTINA...

16

GLI EVENTI A GROTTAGLIE

17

BUONA PASTA
SAPIENTEMENTE CONDITA

18

IL CENONE È SERVITO

21

PRESEPE VIVENTE
A FAGGIANO

di Laura MILANO

23

PRESEPE VIVENTE
A MOTTOLA

24

ECONOMIA

MARRAFFA&WERENT
PREMI SU PREMI

26

SCUOLA

DOVE SI FORMANO I PRO-
FESSIONISTI DEL FUTURO

32

I SINDACATI

2021: ANNO RECORD PER
L'USB

35

L'OPINIONE

LA FORMAZIONE, IL VERO
PASSEPARTOUT

di Giovanni BATTAFARANO

36

GIUSTIZIA

LE GIORNATE DELLA
FORMAZIONE

39

ENOGASTRONOMIA

TUTTI AL "KHALIBRÌ",
LA CASA MEXICANA

42

SANITÀ

MEDICINA E SAN CATALDO...

di Agata BATTISTA

46

SPECIALE Montedoro

49

DITELO all'Ortopedico

54

MEMORIE tarantine

CORSI E RICORSI
DEL RIONE TAMBURI

di Fabio CAFFIO

58

L'OMAGGIO

"QUATTRO GIORNI" CON
SANDRO PERTINI

62

I LIBRI della Settimana

64

LE INTERVISTE

GENIO E REGOLATEZZA
UNA VITA SUL TATAMI

di Paolo ARRIVO

70

SPORT L'Evento

TORNA LA GRANDE IPPICA
AL "PAOLO VI"

73

A MODO MIO

LA VERA STORIA DEL
GIAGUARO

di Gianni SEBASTIO

Editoriale

di Pierangelo PUTZOLU
direttore@lojonio.it

Insieme a voi, giorno dopo giorno

Poche parole, ma sincere e sentite. Poche parole per dire grazie ai nostri lettori, sempre più numerosi, che ci hanno seguito anche in questo anno che sta per volgere al termine. La navigazione de Lo Jonio non si è mai interrotta, tra mille difficoltà, gli echi della pandemia e i venti della crisi che un po' tutte le categorie (e l'editoria in primo piano) hanno dovuto affrontare, superare o quanto meno arginare.

Giorno dopo giorno siamo qui a tenervi compagnia, con la nostra passione, per proporre un'informazione mai gridata, aperta al confronto, senza barriere né steccati. Con l'unico desiderio di raccontare, stimolare il dibattito, riflettere. Un progetto che, alla lunga, si è rivelato vincente perché vincente è stato ed è il gioco di squadra.

E allora grazie di cuore a tutti voi, a quanti si ritrovano con *Lo Jonio* come in un'agorà dove poter discutere, approfondire, conoscere, leggere il passato, il presente e il



futuro. Dove poter scoprire o riscoprire fatti, luoghi e personaggi, dove poter dare merito a quanti – e non sono pochi – costituiscono le cosiddette “eccellenze” del nostro territorio. È proprio sul capitale umano che si deve far leva per uscire dal tunnel delle incertezze e guardare con ottimismo all'anno che verrà, il 2022.

Un ringraziamento speciale va agli sponsor e alla grande famiglia del Gruppo Editoriale Domenico Distante. Grazie alla redazione tutta: un tutt'uno con Antenna Sud, emittente televisiva sempre più leader, autentica voce della Puglia 24 ore su 24.

Ci rivediamo il prossimo anno, appena tra qualche giorno: la nostra informazione, però, continua tutti i giorni sui nostri giornali on line e sui social nell'ampio ventaglio di testate che il Gruppo Editoriale Domenico Distante assicura fra tv e web.

Buon Natale, buon anno!

Artemia
RISTORANTE


SALINA
URBAN RESORT HOTEL

Consulta il menù 



Modernità e sapori tradizionali nei piatti, sapori e colori locali si intrecciano per raccontare l'evoluzione della tradizione mediterranea.



Salina Hotel • Viale Unità d'Italia, 648-650 - Taranto • 099 7312539 • info@salinahotel.it

Editoriale

di Leo SPALLUTO
direttoreweb@lojonio.it

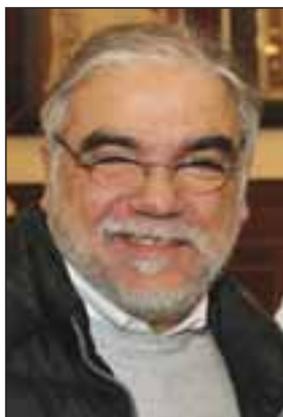
Tante speranze, qualche certezza, molte occasioni da sfruttare. Ci riusciremo?

2022: UN ANNO DECISIVO, L'ANNO CHE VERRÀ

**TARANTO E BRINDISI ALLA VIGILIA DI UNA SVOLTA:
CON LE RISORSE DEL PNRR A DISPOSIZIONE**

“L'anno che sta arrivando, tra un anno passerà. Io mi sto preparando: è questa la novità”. Cantava così Lucio Dalla nella immortale “L'anno che verrà” che ha ispirato il nostro titolo di copertina: era il 1979, l'Italia usciva dagli anni dell'austerità e del terrorismo per avviarsi verso un decennio che avrebbe portato inizialmente un nuovo boom economico, la rinascita dell'Italia craxiana, l'edonismo reaganiano e poi la caduta del Muro di Berlino e delle ideologie. In preparazione del ridimensionamento economico e sociale degli anni Novanta.

Oggi, più di quaranta anni dopo, siamo alla vigilia di un altro anno che si prospetta epocale. O, almeno, c'è la spe-



ranza che possa esserlo.

Al netto delle illusioni: perché ormai abbiamo capito che il cliente scomodo che ha cambiato le nostre vite quasi due anni fa, il Covid-19, ci accompagnerà per molto tempo. Ma l'anno che ci attende dovrebbe essere l'anno della svolta: in cui dovrebbe realizzarsi la piena convivenza con il virus. In cui la malattia potrà essere tenuta sotto controllo permettendoci di riconquistare appieno le nostre vite, la nostra autonomia, la nostra libertà: al riparo da lockdown e controlli, da stati d'emergenza e sacrifici per l'economia.

Non è un desiderio, è molto di più: è una prospettiva possibile e desiderata, ormai non più rimandabile per riprendere in mano il filo della nostra Storia.



Probabilmente ci sarà una quarta dose, forse diverrà d'obbligo vaccinarsi una volta all'anno contro il coronavirus. Di sicuro arriveranno pillole per combattere il morbo e nuovi protocolli terapeutici: poi il coronavirus dovrebbe rientrare nel novero della normalità. Ci auguriamo che possa essere davvero così. Ne abbiamo bisogno tutti.

Sarà anche l'anno del PNRR, il Piano Nazionale di Ripresa e resilienza che dovrebbe consentire l'effettiva rinascita del Paese dopo l'emergenza Covid: l'Italia ha fatto la parte del leone, aggiudicandosi 191,5 miliardi, 70 in sovvenzioni a fondo perduto e 121 in prestiti. Il Piano fa parte del Programma dell'Unione Europea Next Generation EU: ma il vero interrogativo è un altro. Riusciranno i Comuni di tutta Italia a gestire efficacemente i fondi che riceveranno e ad evitare che divengano oggetto di oscuri interessi e spartizioni? E' l'allarme del momento e deve continuare a "suonare": l'Italia ha un'occasione unica per rilanciarsi e tornare "grande". Potrebbe essere l'ultima.

Ma non è tutto. La Puglia, ad esempio, ha diverse sfide da vincere. E neppure il PNRR potrà essere sufficiente, da solo, a lanciare ulteriormente le quotazioni della nostra regione. La chiave di volta, come ha sottolineato il prof. Federico Pirro dell'Università di Bari, risiede nel completare ciò che già c'è ed è previsto: gli infiniti cantieri fermi, le infrastrutture abbandonate, da completare ed utilizzare. Una ricchezza di visione e proposizione che rischia di essere malamente sciupata.

E poi ci sono Taranto e Brindisi, attese da battaglie decisive e che rendono il futuro incerto: il capoluogo jonico, innanzitutto, dovrà andare a votare. All'abbrivio dell'estate, per decidere il proprio futuro: qui la battaglia politica, nel corso degli ultimi mesi, è sfuggita ad ogni controllo. L'insulto e la demonizzazione dell'avversario ha preso il posto, troppo spesso del dialogo e del confronto.

Che continuano, a parer nostro, a rappresentare la strada maestra. L'unica. E vinca il migliore. Chi fornirà veramente, ed esclusivamente il proprio impegno il bene comune abbandonando la strada degli interessi di parte.

E poi bisognerà fare i conti con il futuro del centro siderurgico di Acciaierie d'Italia, sempre a Taranto. Per ora si va avanti a forma di enunciazioni, ma il piano industriale appena presentato (10 anni per la decarbonizzazione) non sembra agganciato alla realtà. E soprattutto al futuro, vissuto con preoccupazione da migliaia di lavoratori.

Anche Brindisi ha le sue battaglie da combattere: il presidente della locale Confindustria, Gabriele Menotti Lippolis, ha già sottolineato necessità e urgenze: a partire dalla necessità di un Accordo di Programma per il territorio e l'adozione di misure straordinarie. Troppa gente rischia di finire per strada senza lavoro: servono incentivi per rivitalizzare gli opifici industriali in disuso e misure di sostegno al reddito per chi viene espunto dal sistema produttivo.

E poi c'è il "fronte del Porto" (e Marlon Brando non c'entra) per aumentarne la strategicità, e gli orizzonti della transizione energetica. Tutto suffraga una certezza più che una speranza: il 2022 sarà un anno decisivo. L'anno delle occasioni da non perdere.

E non ha senso guardare al passato. Il 2021 è stato l'Anno Secondo dell'Era del Coronavirus. L'anno dei vaccini e della speranza, ma anche dei No vax e di un complessivo trionfo della reciproca aggressività. Chi pensava che la pandemia potesse migliorarci si era illuso: la grande crisi economica e sociale ha incattivito gli animi e penalizzato i più poveri. Scorie pesanti: è proprio a loro che dovremmo dedicarci.

Il porto interno di Brindisi



IL NATALE PIU' LUNGO FRA SACRO, PROFANO E TRADIZIONI

Ogni città ha il "suo"
Natale e, dunque,
anche Taranto

di AGATA BATTISTA

Ogni città ha il "suo" Natale e, dunque, anche Taranto. La città bimare da qualche decennio veste l'abito bello della festa affidando alla magia delle luci colorate e agli addobbi degli abeti il veicolo più diretto e immediato per parlare il linguaggio della festa.

A tale proposito dobbiamo ricordare che furono gli americani degli anni '60 del secolo scorso a portare nel capoluogo jonico le luci multicolore. Queste furono esposte, in prima battuta, come emblema dei saloni da barba e dei parrucchieri, dei pizzaioli e così via.

Da tre anni Taranto veste alcune strade cittadine (sarebbe opportuno pensare anche a quelle escluse e soprattutto a quelle delle periferie) con luminarie d'artista visitate anche dai cittadini della provincia jonica e da quelli delle altre province pugliesi.

Cresce di anno in anno il numero delle luminarie ai balconi delle case private

che finiscono per dare un particolare aspetto alla festa che fa del colore uno dei suoi aspetti più interessanti e di grande impatto. Non da meno fanno gli esercizi commerciali e i centri della grande distribuzione per gli addobbi luminosi.

Da segnalare che da due anni in via Duomo le luminarie natalizie sono inserite nelle nasse, emblema dell'attività pescatoria della nostra città.

Per quanto riguarda la presenza dei presepi in città cresce di anno in anno il loro numero soprattutto con la realizzazione di apposite mostre. A tale proposito segnaliamo quest'anno quella dei diorami presenti nel salone parrocchiale di San Lorenzo da Brindisi, l' XI edizione della mostra del presepe dell'Associazione Madonna della Scala in via Duomo e la XXXIII edizione della storica mostra dell'Associazione "Amici del Presepe" che quest'anno sarà allestita all'interno della cripta della Chiesa di Sant'Antonio al Borgo.





Non mancano le collezioni private come quella di Calogero Cangialosi che ha inserito ben cento presepi nel suo Museo del Grano in Piazza San Francesco a pochi metri dalla sede tarantina dell'Università degli Studi in via Duomo e quelle di Pasquale Antonicelli e Corrado Costa.

A questi si devono aggiungere i presepi artistici e di grandi dimensioni presenti nelle chiese cittadine (permanente quello realizzato alcuni anni fa dai detenuti nei piani terranei della Chiesa di San Domenico nella Città Vecchia).

Ci sono poi le bande cittadine che propongono nei giorni canonici delle feste le pastorali per le strade e nelle scuole dove gli alunni possono conoscere nenie e pastorali suonate anche dai pochi zampo-

gnari che dalla vicina Basilicata scendono nella nostra città.

Non mancano concerti natalizi nelle Chiese e nelle associazioni anche di volontariato.

Occupano un posto di rilievo in città l'attività di sostegno verso i poveri.

Si pratica ancora nelle case il tradizionale gioco delle carte e della tombola anche in assenza da alcuni decenni del braciere, il re che riscaldava le nostre case. I tarantini non sanno rinunciare alle tradizionali pettole, sannacchiudere e carteddate ma anche ai pantagruelici cenoni delle viglie a base di pesce come le tradizionali, numerose portate.

Per il giorno delle viglie anguille, capitonni, frutti di mare e pese sono i re delle

tavole imbandite, ma per la festa il loro posto viene preso dalle carni e soprattutto da quella dell'agnello e del tradizionale marro.

Il Natale di Taranto però è anche altro. Ci riferiamo ai problemi ambientali e all'inquinamento della terra e del mare, alle malattie oncologiche che colpiscono sempre più innocenti bambini, alla disoccupazione giovanile e ad altre forme di povertà sociale nascoste.

Su tutto ciò che abbiamo ricordato possa brillare per ogni cittadino la luce del Natale tarantino targato "2021" nella speranza di poterci riprendere sotto tutti gli aspetti nell'atteso anno 2022.

LA STORIA

Da studi condotti da Antonio Fornaro, cultore delle tradizioni tarantine, si apprende che il nostro Natale inizia il 22 novembre, festa di Santa Cecilia, e si conclude il 2 febbraio, festa della Candelora, per rendere poi omaggio al patrono San Cataldo, il 10 maggio, con la consumazione dell'ultimo sannacchiudere.

Sono ben 74 giorni, un vero record, al quale si potrebbe aggiungere anche un buon numero di altri giorni tenendo conto che a Taranto si parla di Natale addirittura dal 2 novembre quando i nostri padri dicevano che "Una volta all'anno Dio comanda alle anime del Paradiso di scendere in terra al fianco dei propri cari e di ritornare in Paradiso il 6 gennaio.

Per questo motivo i nostri padri si au-



guravano che non potesse mai giungere tale giorno.

La tradizione natalizia tarantina è lunga e molto articolata.

Ricordiamo che ancora oggi viene ricordata la proverbistica dialettale che ci permette di conoscere fin dal 25 novembre, giorno della festa di Santa Caterina, come sarà il tempo a Natale e altri detti che raggiungono quasi quota 100.

Fanno parte del Natale tarantino le numerose pastorali (la prima fu composta da Giovanni Ippolito nel 1970). Oggi sono più di trenta gli autori delle pastorali che raggiungono il numero di circa 70. Fanno parte della tradizione gli zampognari ma soprattutto i presepi che venivano costruiti nelle case a partire dal 22 novembre e che prevedevano tre fasi nella elaborazione della loro costruzione. Il presepe doveva essere pronto l'8 dicembre, festa dell'Immacolata, ma veniva acceso e inaugurato la sera del 24 dicembre. Nel presepe c'erano i Magi a cavallo ma anche sui cammelli, il 6 gennaio questi venivano sostituiti dai Magi in adorazione.

Il 26 dicembre, festa di Santo Stefano, si metteva la leggendaria statuina di Santa Anastasia ricordata nelle leggende anche con i nomi di Tecla e Stefania. Nel presepe tradizionale tarantino c'erano gli angeli, i pastori, le grotte, i mestieranti che incantavano tutti coloro che si fermavano davanti al presepe.

Il 28 dicembre, festa dei Santi Innocenti ancora oggi il presepe si tiene spento e la statuina del Bambinello viene



coperta con un fazzoletto bianco.

Il giorno di San Silvestro non si svolgeva alcuna attività come la filatura, la tessitura, non si infilava il filo del cotone nella cruna dell'ago e addirittura non ci si pettinava.

Alla mezzanotte del 31 dicembre si sparavano bombe e si accendevano bengala e stelle filanti e si brindava al nuovo anno.

La sera dello stesso giorno nelle chiese si cantava il "Te deum" di ringraziamento e il giorno successivo il "Veni Creator".

La vigilia della Befana i bambini mettevano la calza appesa al letto e alla Be-

fana facevano trovare una arancia, un piattino con la cenere e un buon bicchiere di vino.

Per i bambini cattivi c'erano cenere e carbone. Si pensava che a Natale gli animali parlassero, gli alberi mettessero frutti e gli oggetti diventassero d'oro e che la notte della Vigilia della Befana le pareti della cucina diventassero di ricotta e che al tetto della stessa venissero appese delle salsicce.

Ricordiamo ancora la Befana dei Vigili Urbani ai quali gli automobilisti lasciavano pacchi dono ai piedi della pedana da cui i gli stessi dirigevano il traffico.

Nella tradizione tarantina sono ben otto le processioni natalizie tra cui quelle di Santa Cecilia, Santa Caterina, Immacolata, patrona di Taranto, del Bambino in culla e di quello in piedi. Quest'ultima si svolge il 6 gennaio.

Da non dimenticare la strenna natalizia e soprattutto la discesa dei Magi a Lama. C'erano anche le rappresentazioni teatrali il cui posto oggi è stato preso dai presepi viventi.

Tra le altre feste natalizie dei tarantini ricordiamo quella di Santa Caterina, di San Nicola, al quale erano intitolate quattro chiese, di Santa Lucia, dell'Immacolata e di Natale.

IL CENONE È SERVITO

Nel lungo Natale tarantino la gastronomia tradizionale continua a mantenere un ruolo di primaria importanza.

È da notare subito che il nostro Natale inizia con le pettole il 22 novembre, festa



Bammine curcate



di Santa Cecilia; si tratta delle buone e fragranti frittelle che sono spolverate con lo zucchero o mescolate al vin cotto o con il miele. Queste diventano le regine della cucina tarantina nel periodo natalizio e non è un caso che il 2 febbraio, festa della Candelora, si debbano friggere per l'ultima volta le pettole, mentre l'ultimo sannacchiudere si mangia, per tradizione e devozione, il 10 maggio in onore del Santo patrono Cataldo.

Secondo la leggenda le pettole nacquero perché aveva dimenticato l'impasto del pane per andare a vedere San Francesco d'Assisi.

Le pettole rappresentano la bambagia che fu messa nel cuscino di Gesù Bambino. Le sannacchiudere nacquero in una casa di poveri pescatori tarantini e rappresentano la culla in cui fu adagiato Bambinello.

Le carteddate, fatte con gli stessi ingredienti delle sannacchiudere, rappresentano le lenzuola in cui fu avvolto Gesù Bambino.

Gli adulti nei giorni della Vigilia dell'Immacolata e di quella di Natale al mattino non mangiano le pettole perché fanno il digiuno e si cibano soltanto di una pagnotta di pane azimo, chiamata in dialetto "mescietale" o cibo della Vigilia, in attesa di consumare i cenoni delle due feste.

Il cenone della Vigilia dell'Immacolata si chiama "sgranatorie" perché viene consumato con molta calma, invece quello della Vigilia di Natale si chiama "strafueche" perché viene consumato velocemente in quanto alle 22 si deve far nascere il Bambinello nel presepe di casa per poi recarsi in Chiesa per partecipare alla Messa della mezzanotte.

Questo il menu delle viglie tarentine:

1) antipasto: cozze San Giacomo, cozze pelose, ostriche, verdura lessa, olive, melanzane sott'olio e peperoni salati.

2) primi: vermicelli spezzati con il capitone, tubetti con le cozze e patate al forno con le cozze.

3) secondi e contorni: cefali arrostiti, anguille in agrodolce, cozze fritte con l'uovo, cozze arraganate, seppie al forno, baccalà fritto, polpo lessato, cavolfiore e carciofi fritti e lampascioni, salsiccia, provolone e ricotta forte.

4) frutta, dolci e bevande: noci, nocelle, mandorle, castagne del prete, fiochi secchi, mandarini, finocchio, catalogna, sedano, sannacchiudere, carteddate, pet-

tole, bocconotti alla Beatrice con l'amarena, vino, vermouth, caffè e rosolio fatto in casa.

Per il pranzo dell'Immacolata e per quello di Natale c'erano sempre i saporiti frutti di mare, ma la facevano da padrone le carni in tutte le salse. Il giorno di Natale il bambino più piccolo lasciava la lettera sotto il piatto del papà e recitava la poesia di Natale.

Il giorno di Santo Stefano ci si accontentava degli avanzi del giorno di Natale. Il giorno di San Silvestro sempre frutti di mare, salumi, provoloni, latticini, lenticchie, zampone, cotechino, rape, salsiccia e ogni altro ben di Dio.

Tra Capodanno e l'Epifania la tradizione vuole che si debbano mangiare legumi e zuppe di verdura a base di

cavolfiore. Per l'Epifania ritorna il pranzo della festa ma quella dell'Epifania è la festa del dolce che tanto piace ai bambini. E' per questo motivo che gli stessi si alzavano la mattina del 7 gennaio con il mal di pancia che ben si ricordava quante caramelle, cioccolate e confetti aveva dovuto ospitare.

I nostri padri bevevano come liquore il dimenticato rosolio.

Dopo queste tavolate immense qualcuno doveva fare ricorso al liquore stomacico per digerire, oppure doveva mangiare quello che in dialetto si chiama "sturare" ed è un piatto con finocchi, sedano e ravanello che aiutavano la digestione. Per la dieta bisognava aspettare la Quaresima, periodo di digiuno e astinenza.



Tela di Lina Mannara

Buone Feste da

RELAIS
HISTO

MADE IN THE MEDITERRANEAN

HOTEL 5 STELLE LUSO CON
RISTORANTE, EVENTI E SPA

Via Sant'andrea Circummarpiccolo - TARANTO

Tel. 099 4771100 - Email: info@relaishisto.it



ONS
SPORT

Via del Foro, 50 - San Vito TARANTO

Tel. 099 7339111 - Email: booking@onsport.it



HOTEL EUROPA

Via Roma, 2 - TARANTO

Tel. 099 4575984 - Email: info@hotелеuropataranto.it





Il 22 dicembre il concerto di Natale: torna dopo due anni di sospensione

ORCHESTRA E CORO DELL'«ARCHITA»

Finalmente dopo 2 anni di sospensione delle attività musicali, ritornano con inconfondibile stile le Voci soliste, il Coro Polifonico e la grande Orchestra Sinfonica del Liceo statale Archita di Taranto. Una compagine di oltre 100 ragazzi distribuiti in 20 sezioni strumentali e corali che, la sera del 22 novembre, nella ex chiesa dell'ex Caserma Rossarol, oggi sede del Dipartimento Jonico di Sistemi giuridici - Università, si esibirà in uno straordinario concerto suggestivo, dalle svariate sfumature natalizie squarciando il silenzio artistico che per troppo tempo ha avvolto le attività dello storico liceo. In programma brani del

vero Natale tradizionale, fra momenti di pura energia nello stile americano più coinvolgente e stupende suggestioni attorno al presepe! L'orchestra coordinata dalle professoresse, Daniela Abbà, Laura Mazzaraco e diretta dal professor Paolo Battista, ha lavorato nei mesi di ottobre e novembre con attività legate a PON nazionali e PCTO.

L'intera compagine vi aspetta sui canali di Antenna Sud (canale 85) nei giorni successivi, che saranno comunicati tramite il sito del Liceo Archita e i siti e i social della stessa Antenna Sud.

Buon Natale a tutti!

Il Liceo Statale Archita
presenta il
Concerto di Natale

Anonimo Carol of the Bells (Tradizionale inglese per Orchestra)	E. Scanzanella Che magnifica Notte di stelle (Pastorale per Coro e Orchestra)
P. I. Tchaikovsky dalla Suite "Lo Schiaccianoci" (Suite dal Balletto per Orchestra) Danza della Fata Confetto Danza Russa Trepak	A.A.VV. Natale in festa (Medley natalizio per Orchestra)
S. A. dei Liguori Fermarono i cieli (Pastorale per Coro)	Joy to the World Good King Wenceslas The Herald Angels Sing
M. Geffi Ninna Nanna (Pastorale per Coro)	F. Gruber Astro del Ciel (Tradizionale austriaco per Solista, Coro e Orchestra)
	L. Berlioz - F. Filibello Bianco Natale (Classica USA Natalizio per Solisti, Coro e Orchestra)

Dirigono
Prof.ssa Daniela Abbà
Prof. Paolo Battista

Il Dirigente Scolastico Prof. Francesco Urso
è lieto di invitare la S. V. al concerto di Natale

22 DICEMBRE 2021

LA CABALA TARANTINA PER RALLEGRARE LE TOMBOLATE IN CASA

Non solo i napoletani ma anche i tarantini possono gloriarsi di avere una "Smorfia" laddove ai 90 numeri della cabala vengono date le più varie e folcloristiche interpretazioni nel bel colorito dialetto tarantino

di AGATA BATTISTA

Non tutti forse sanno che non esiste soltanto la Smorfia napoletana, quella è la "classica", ma esiste anche quella tarantina che abbiamo trovato nel numero de "U banne" del 24 dicembre 1989 in cui Domenico Cantore e Antonio Fornaro presentavano ai lettori le interpretazioni dei vari numeri della cabala.

Loro lo fecero in dialetto tarantino, noi li riproponiamo anche nel linguaggio italiano.

Era bello un tempo giocare a tombola perché i numeri sulle varie cartelle acquistate venivano segnati con le bucce di arancia.

Si mettevano a monte o pochi centesimi, o fave o castagne o torroncini e tutti si riscaldavano al calore del braciere ma anche al calore che ciascuno sprigionava dal proprio corpo con l'ansia di inseguire l'ambo, il terno, la quaterna, la cinquina e il tombolone.

Andiamo allora a fare la conoscenza con la cabala tarantina.

1. Capedanne (Capodanno)
2. 'A uagnedde (La ragazza)
3. 'A jatte (La gatta)
4. 'U puerche (Il maiale)
5. 'A mane (La mano)
6. 'A scupette (La spazzola)
7. 'A sazizze (La salsiccia)
8. 'U sande (Il santo)
9. 'A pote (La tasca)
10. Le fasule (I fagioli)
11. 'U sciorge (Il topo)
12. 'U suldate (Il soldato)
13. 'U fanoie (Il falò)
14. 'U mbriache (L'ubriaco)
15. 'U piccinne (Il bambino)
16. 'U cule (Il deretano)
17. 'A disgrazie (La disgrazia)
18. 'U sanghe (Il sangue)





I NUMERI

DELLA SMORFIA

DA UNO
A
NOVANTA

19. 'U putresine (Il prezzemolo)
20. 'A cambagne (La campagna)
21. 'A femmene (La donna)
22. Le carruzzelle (Le carrozzelle)
23. 'U cazone (Il pantalone)
24. 'U banne (Il bando)
25. 'U presepe (Il presepe)
26. 'A messa cantate (La messa cantata)
27. 'A celone (La tartaruga)
28. Le menne (Le mammelle)
29. 'A lucerte (La lucertola)
30. 'A fodde (La folla)
31. Le patane (Le patate)
32. 'U pape (Il papa)
33. 'U crocefisse (Il crocefisso)
34. 'A cape (La testa)
35. L'acijdde (L'uccello)
36. 'U ciucce (L'asino)
37. Ze moneche (Il pitale)
38. Le mazzate (Le botte)
39. 'U chiacchierone (Il chiacchierone)
40. 'A neve (La neve)
41. 'U curtide (Il coltello)
42. 'U cafeie (Il caffè)
43. 'U veddiche (L'ombelico)
44. 'A recotte (La ricotta)
45. 'U vine (Il vino)
46. 'U pumedore (Il pomodoro)
47. 'U muerte (Il morto)
48. Suene de cambane (Il suono della campana)
49. 'U subburghe (Il sepolcro)
50. 'U pane (Il pane)
51. 'U sciardine (Il giardino)
52. 'A mamme (La mamma)
53. 'A pale (La pala)
54. 'U vove (Il bue)
55. 'U bagge (Il bacio)
56. 'A cadute (La caduta)
57. 'U scemmute (Il gobbo)
58. 'A sckatele (La scatola)
59. 'A case (La casa)
60. 'U chivute (La bara)
61. 'U cacciatore (Il cacciatore)
62. 'A petre (La pietra)
63. 'U sutazze (Il setaccio)
64. 'A zinghere (La zingara)
65. 'U chiande (Il pianto)
66. Le zetellune (Le zitelle)
67. 'U puzze (Il pozzo)
68. 'A minestre (La minestra)
69. 'A braghette (Le braghette)
70. 'U palazze (Il palazzo)
71. 'U core (Il cuore)
72. 'A meraviglie (La meraviglia)
73. 'U spedale (L'ospedale)
74. 'A grotte (La grotta)
75. 'A panocchie (Rigonfiamento sulla testa)
76. 'A fundane (La fontana)
77. Opere du diavule (Opera del diavolo)
78. 'A buttane (La prostituta)
79. 'U mariungijdde (Il ladro)
80. 'A vocche (La bocca)
81. Le sckuercele (Le bucce)
82. 'A banghe (La banca)
83. 'U pirde (Il peto)
84. 'A chiesie (La chiesa)
85. 'U fuse (Il fuso)
86. 'U moneche circondare (Il monaco questuante)
87. 'U piducchie (Il pidocchio)
88. 'U cappellane (Il cappellano)
89. 'U vecchie (Il vecchio)
90. 'A paure (La paura)

IL CALENDARIO DEGLI EVENTI A GROTTAGLIE

di AGATA BATTISTA

La città di Grottaglie vive quest'anno un Natale pieno di eventi, passeggiate e mostre. Dal centro storico alle vie del commercio, la coinvolgente atmosfera natalizia invade le vie della città che sono animate da spettacoli, eventi, concerti, passeggiate nel centro storico e la tradizionale mostra del presepe.

Ad alimentare il clima di festa ci pensano i numerosi intrattenimenti previsti dall'associazione commercianti di Grottaglie, dall'associazione "Handmade Creative" e "ODV uomini vivi" che accompagnano i cittadini e i tanti visitatori nello shopping natalizio.

Ma il Natale è anche il momento in cui si può scegliere di stare più vicino agli altri e fare un gesto che per le persone più vulnerabili. Attenzione, quindi, anche al sociale grazie alla raccolta fondi organizzata nell'ambito di percorsi eno-gastronomici e mercatini natalizi.

Immane la tradizionale rassegna della Mostra del Presepe che quest'anno giunge alla 42esima edizione e, dal 19 dicembre, torna presenza dopo un anno di fermo.

«L'Amministrazione comunale ha stilato il calendario degli appuntamenti natalizi – dichiara il neo assessore alla Cultura e Turismo, Antonio Vinci – collaborando con tutte le realtà private ed associative del territorio. Un grande contenitore per valorizzare il patrimonio artistico, culturale e sociale della nostra città che è fondamentale per alimentare quel movimento culturale che favorisce unione sociale».

«Cittadini protagonisti del Natale – chiosa il Sindaco, **Ciro D'Alò**. – Entusiasmante il successo che l'iniziativa dei cittadini del centro storico sta riscuotendo a livello turistico. Sono tanti i visitatori che in questi giorni passeggiano nel nostro centro storico alla ricerca delle 'nchiosce' e dei vicoli addobbati dai residenti. Un importante messaggio di unione e collaborazione per vivere e regalare una maggiore atmosfera di festa».





BUONA PASTA SAPIENTEMENTE CONDITA: UNA POESIA.....

Il laboratorio con cucina "La Zita" sorto nel Borgo tarantino e ispirato alla tradizione della lavorazione della pasta fatta a mano: un'occasione per arricchire le tavole delle Festività

Nel cuore del Borgo Tarantino, da circa un mese, in un delizioso punto vendita (n.d.r. via Cavallotti 34/B) è possibile degustare o portare a casa la pasta preparata come una volta.

La signora Maria Cosa, titolare del laboratorio con cucina "La Zita", ha chiamato a raccolta una squadra di "sfogline" che sapientemente, utilizzando ingredienti genuini, danno forma con le loro abili mani ai più svariati tipi di pasta. Profumi evocativi quelli che si diffondono nei pressi del locale "La Zita"... Oltre che la pasta fatta a mano, la signora Cosa ha pensato di preparare per i suoi numerosi clienti una serie di condimenti pronti da portar via. Il menù è cangiante perché legato agli ingredienti di stagione e alla ispirazione e creatività della squadra della signora Maria. Oltre che rappresentare l'opportunità di concedersi una pausa pranzo in loco o un asporto di qualità, "La Zita" può rappresentare una soluzione per allestire un banchetto di famiglia o con amici in tempi rapidi, senza sacrificare nulla in termini di genuinità, sapori e profumi.

Immane l'occasione delle prossime festività natalizie per fare una visita al locale. Custodi della tradizione, le amabili signore de "La Zita" sono pronte a mettere le mani in pasta e in cucina per trasformare le ricercate materie prime della nostra terra in piatti semplici e sublimi. Un piacere per gli occhi, per l'olfatto e per il palato.



IL CENONE È SERVITO

Nel lungo Natale tarantino la gastronomia tradizionale continua a mantenere un ruolo di primaria importanza

di AGATA BATTISTA

È da notare subito che il nostro Natale inizia con le pettole il 22 novembre, festa di Santa Cecilia; si tratta delle buone e fragranti frittelle che sono spolverate con lo zucchero o mescolate al vin cotto o con il miele. Queste diventano le regine della cucina tarantina nel periodo natalizio e non è un caso che il 2 febbraio, festa della Candelora, si debbano friggere per l'ultima volta le pettole, mentre l'ultimo sannacchiudere si mangia, per tradizione e devozione, il 10 maggio in onore del Santo patrono Cataldo.

Secondo la leggenda le pettole nacquero perché aveva dimenticato l'impasto del pane per andare a vedere San Francesco d'Assisi.

Le pettole rappresentano la bambagia che fu messa nel cuscino di Gesù Bambino. Le sannacchiudere nacquero in una casa di poveri pescatori tarantini e rappresentano la culla in cui fu adagiato Bambinello.

Le carteddate, fatte con gli stessi ingredienti delle sannacchiudere, rappresentano le lenzuola in cui fu avvolto Gesù Bambino.



Sopra, una tavola apparecchiata per la cena di Natale.
In basso, sannacchiudere e la pettole





Gli adulti nei giorni della Vigilia dell'Immacolata e di quella di Natale al mattino non mangiano le pettole perché fanno il digiuno e si cibano soltanto di una pagnotta di pane azimo, chiamata in dialetto "mescietale" o cibo della Vigilia, in attesa di consumare i cenoni delle due feste.

Il cenone della Vigilia dell'Immacolata si chiama "sgranatorie" perché viene consumato con molta calma, invece quello della Vigilia di Natale si chiama "strafueche" perché viene consumato velocemente in quanto alle 22

notte.

Questo il menu delle vigilie tarentine:

1) antipasto: cozze San Giacomo, cozze pelose, ostriche, verdura lessa, olive, melanzane sott'olio e peperoni salati.

2) primi: vermicelli spezzati con il capitone, tubetti con le cozze e patate al forno con le cozze.

3) secondi e contorni: cefali arrostiti, anguille in agrodolce, cozze fritte con l'uovo, cozze arraganate, seppie al forno, baccalà fritto, polpo lesso, cavolfiore e carciofi fritti e lampascioni, salsiccia, provolone e ricotta forte.

4) frutta, dolci e bevande: noci, noccelle, mandorle, castagne del prete, fiocchi secchi, mandarini, finocchio, catalogna, sedano, sannacchiudere, carteddate, pettole, bocconotti alla

Beatrice con l'amarena, vino, vermouth, caffè e rosolio fatto in casa.

Per il pranzo dell'Immacolata e per quello di Natale c'erano sempre i saporiti frutti di mare, ma la facevano da padrone le carni in tutte le salse. Il giorno di Natale il bambino più piccolo lasciava la letterina sotto il piatto del papà e recitava la poesia di Natale.

Il giorno di Santo Stefano ci si accontentava degli avanzi del giorno di Natale. Il giorno di San Silvestro sempre frutti di mare, salumi, provoloni, latticini, lenticchie, zampone, cotechino, rape, salsiccia e ogni altro ben di Dio.

Tra Capodanno e l'Epifania la tradizione vuole che si debbano mangiare legumi e zuppe di verdura a base di cavolfiore. Per l'Epifania ritorna il pranzo della festa ma quella dell'Epifania è la festa del dolce che tanto piace ai bambini. È per questo motivo che gli stessi si alzavano la mattina del 7 gennaio con il mal di pancia che ben si ricordava quante caramelle, cioccolate e confetti aveva dovuto ospitare.

I nostri padri bevevano come liquore il dimenticato rosolio.

Dopo queste tavolate immense qualcuno doveva fare ricorso al liquore stomatico per digerire, oppure doveva mangiare quello che in dialetto si chiama "sturare" ed è un piatto con finocchi, sedano e ravanello che aiutavano la digestione. Per la dieta bisognava aspettare la Quaresima, periodo di digiuno e astinenza.



BUONE FESTE

Acquedotto Pugliese.
L'acqua, bene comune.



Camillo Rosalba



Emma Strada



Nicola Balenzano



Matteo Renato
Imbriani



Giuseppe Pavoncelli

Da ieri a oggi quanti progressi,
quanto impegno e quanta innovazione
al servizio del bene più prezioso
che la natura ci offre: l'acqua.



Scopri la nostra visione di prosperità
nell'Integrated Reporting.



acquedotto
pugliese



Faggiano

TUTTO PRONTO PER IL PRESEPE VIVENTE

di LAURA MILANO

Faggiano attende con ansia il ritorno del suo Presepe Vivente. Quest'anno, il sito che da ventotto edizioni è lo scenario naturale di questa emozionante tradizione, torna a rianimarsi, ad illuminarsi, ed a creare quella magia tipica che avvolge Faggiano nei giorni in cui la rappresentazione si svolge. L'Associazione per le Tradizioni Popolari di Faggiano, che ne cura ogni anno l'allestimento, ha avviato i preparativi già da diverso tempo, e saprà stupire ed emozionare anche quest'anno le migliaia di visitatori che nei giorni stabiliti, si recheranno nella cittadina.

Particolarmente entusiasta di questo riavvio, il sindaco Antonio Cardea. «Per Faggiano, non è Natale senza il suo Presepe, e siamo felici di poter tornare a rivivere quest'anno, i preparativi che precedono il grande evento e la magia che accompagna tutto il periodo natalizio».

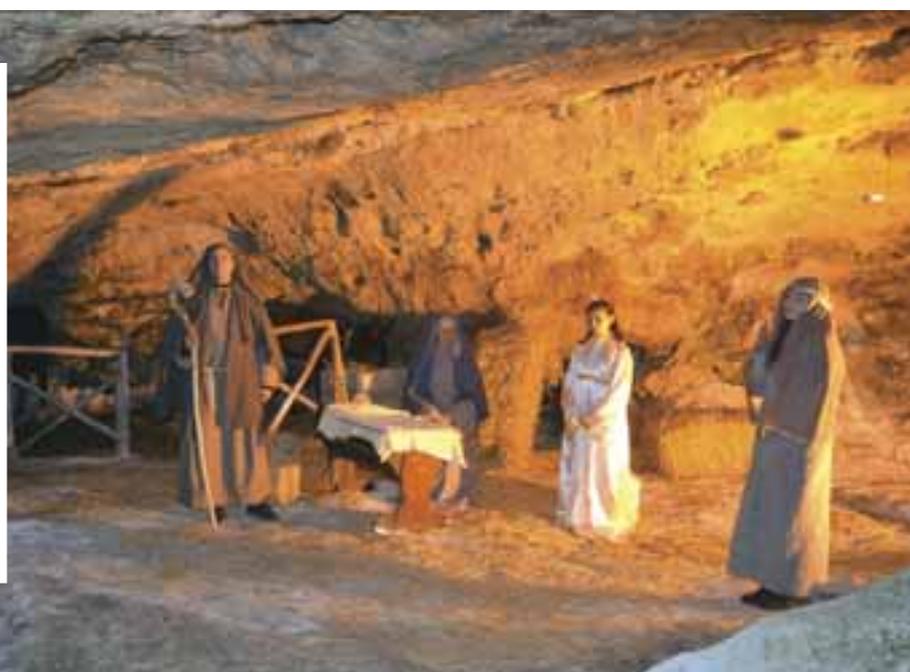
La ventottesima edizione del Presepe Vivente di Faggiano si apre il 25 dicembre, per poi ripetersi nei giorni 26 e 29 dicembre. A gennaio 2022, sarà possibile visitarlo nei giorni 1, 2, 4 e 6.

L'ingresso sarà consentito dalle ore 17 alle 21.30, solo se muniti di green pass e mascherina. Ticket d'ingresso di soli 2 euro.

«Chi come me, è profondamente cattolico – aggiunge il sindaco – vive il Presepe con fede, percorre quei sentieri assaporando il significato più autentico del Natale». Antonio Cardea invita tutti all'evento, che torna dopo la pausa Covid-19, per riportare quell'atmosfera unica che solo il Natale sa infondere.



Il sindaco di Faggiano
Antonio Cardea



La nostra storia è fatta dalle vostre.

Perché, insieme,
siamo una comunità
che cresce e che ha
fiducia nel domani.

Buone feste

BPPB
BANCA POPOLARE
DI PUGLIA E BASILICATA
Società a partecipazione diffusa





Mottola

TORNA IL PRESEPE VIVENTE

Anche una novantenne tra i cento figuranti!

Dopo un anno di pausa per la pandemia, torna il Presepe vivente di Mottola, manifestazione che, giunta alla ventunesima edizione, è una tra le più longeve tra quelle organizzate in questa località.

Il Presepe Vivente di Mottola è organizzato dal Gruppo Folkloristico "Mottola Fnodd OdV", con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura dell'Amministrazione Comunale di Mottola; questa edizione, in particolare, è dedicata a Romana Lamanna, una componente del Gruppo Folkloristico deceduta nei giorni scorsi.

Questa edizione del Presepe vivente di Mottola presenta una importante novità: dopo che per tanti anni l'evento è stato realizzato presso le Grotte della Madonna delle Sette Lampade, quest'anno sarà organizzato presso "Le Terrazze di Mezzogiorno", location ubicata ai piedi della "Rotonda".

Gli organizzatori hanno scelto questa nuova ubicazione per valorizzare, in linea con la mission di "Mottola Fnodd OdV", un'altra bellissima location delle collina mottoliese da dove, nelle mattinate, è anche possibile ammirare il Golfo di Taranto.

Per l'allestimento di questa ventunesima edizione del Presepe vivente di Mottola saranno impegnati circa cento figuranti che, in abiti riproducenti fedelmente quelli dell'epoca, rappresenteranno i principali episodi della Natività, nonché scene e mestieri che tanto affascinano grandi e piccini.

Nel Presepe vivente di Mottola saranno impegnati anche gli alunni della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "Alessandro Manzoni" e dell'Istituto Comprensivo "San Giovanni Bosco", due scuole di Mottola con cui è stata avviata una importante collaborazione.



Preparazione del Presepe vivente

Una curiosità: tra i figuranti ci sarà anche la Signora Adolorata Recchia che da poco ha spento le sue prime 90 candeline!

Il Presepe vivente di Mottola si svolgerà domenica 19 dicembre 2021 con doppia apertura (dalle 10 alle 12 e dalle 17.30 alle 22.30) e mercoledì 5 gennaio 2022 con apertura dalle 17.30 alle 22.30; in quest'ultima data saranno rappresentate anche le scene dell' "Editto di Erode" e "La Calata dei Magi" (info Cell. 3387294467 e pagina Facebook "XXI Edizione Del Presepe Vivente Di Mottola").

Presentando l'iniziativa il direttore artistico, Piero Palagiano, ha espresso il suo plauso al Gruppo Folkloristico "Mottola Fnodd OdV", la cui Presidente è la signora Maria Lattarulo, per l'impegno profuso in questa iniziativa e, allo stesso tempo, ha inteso ringraziare i numerosissimi volontari che, con tanta abnegazione, si impegnano per questa manifestazione, tra cui Mario Simonetti, Luigi Nardelli, Angelo Lapenna, Angelo Notaristefano e Vito Greco.

MARRAFFA & WERENT PREMI SU PREMI

Si chiude un anno di successi per l'azienda dell'imprenditore martinese. Un riconoscimento speciale alla carriera tra le imprese di sollevamento e trasporto eccezionale



Michele Marraffa

Un importante riconoscimento per il Gruppo Marraffa, un piccolo segnale di ritorno alla normalità. Il GIS di Piacenza quest'anno ha assunto un valore doppio, non solo sul piano professionale, ma anche su quello umano.

Gli organizzatori hanno parlato a più riprese di record di presenze e così è stato, a giudicare dalla quantità di visitatori che hanno riempito la tre giorni di attività negli spazi allestiti presso il quartiere fieristico di Piacenza Expo.

Due sono state invece le nomination agli ILTA Award: la prima nella categoria "Trasporto con modulare semovente (SPMT)" e la seconda nella categoria "Trasporto e/o sollevamento con l'utilizzo di tecniche combinate".

Ma il più importante riconoscimento al Gruppo Marraffa-Werent quest'anno è andato a Michele Marraffa, imprenditore martinese a cui è stato assegnato il premio speciale alla carriera tra le imprese di sollevamento e trasporto eccezionale.

L'azienda Marraffa, inoltre, quest'anno è risultata tra i finalisti del Readers Vote Awards, un'iniziativa su scala mondiale che rientra nell'ambito degli Heavy Lift Awards 2021. Per la Werent, invece, il 2021 è stato l'anno della conquista della finale agli European Rental Awards 2021, uno dei più autorevoli e prestigiosi riconoscimenti attribuiti ai migliori noleggiatori su scala internazionale. I giudici chiamati a definire le shortlist delle diverse categorie hanno valutato oltre 74 candidature pervenute, e Werent è arrivata in finale nella categoria "Noleggiatore dell'anno,



aziende con fatturato superiore ai 15 milioni di euro”, assieme ad altre tre aziende, di cui due inglesi e una spagnola.

Nei mesi scorsi, invece, le aziende Marraffa e Werent hanno partecipato allo studio “Campioni della Crescita 2022” indetto dall’Istituto Tedesco ITQF e da La Repubblica Affari & Finanza. Entrambe le aziende erano candidate alla selezione che certifica le imprese italiane con la maggior espansione del fatturato per il triennio 2017-2020. La selezione è stata superata ed è stata riconosciuta la certificazione di “Campioni della Crescita 2022”.

Al Gruppo Marraffa Werent è stato dato spazio in uno speciale pubblicato su La Repubblica A&F nei giorni scorsi. Rientrare tra i 600 Campioni della Crescita 2022 è la prova visibile e ufficiale del successo aziendale, oltre che una concreta opportunità per attrarre nuove possibilità di business, nuovi clienti, talenti e investitori. Un’ulteriore spinta verso il costante miglioramento continuo delle performance aziendali.



PROSSIMA APERTURA A DOLO (VENEZIA)

Anche il 2022 si annuncia intenso per il Gruppo Marraffa-Werent, che aprirà una nuova sede a Dolo, comune italiano di 14.988 abitanti della città metropolitana di Venezia in Veneto. Dolo è sede dell'unione di comuni "Città della Riviera del Brenta". Nella foto, il “patron” Michele Marraffa mentre transita, con orgoglio, in autostrada proprio nel tratto di Dolo.

Per informazioni: regione.puglia.it/antinfluenzale

FAI IL VACCINO ANTINFLUENZALE

E GODITI L'INVERNO

L'INVERNO È ALLE PORTE, PERCHÉ RISCHIARE?
I VACCINI SONO SICURI. VACCINIAMOCI.

 REGIONE PUGLIA

 Puglia Salute

Compagnia a cura della Presidenza della Giunta regionale
Comunicazione istituzionale e dell'Assessorato alla sanità
e al benessere animale

Dove si formano i professionisti *del* futuro

IIS Archimede: parla il dirigente scolastico, professoressa Patrizia Capobianco

Puntare sui giovani e renderli protagonisti dell'azione di miglioramento e di riappropriazione dei territori, capire come possono contribuire alla "rinascita" della città, è la sfida prioritaria che ci poniamo come comunità educante. Perché una popolazione riconquisti il suo Sé, è assolutamente necessario rendere i giovani attori del cambiamento sociale e culturale, un cambiamento nel quale relazioni, senso di appartenenza e partecipazione sono gli aspetti prevalenti. Per costruire questo percorso, è importante adottare modalità operative flessibili e fondate sulla promozione di alleanze intese come sistema di corresponsabilità tra soggetti diversi, che è un altro aspetto determinante per tendere, tutti insieme, verso una crescita comune.

Appartenere a una comunità, sentirsene parte, esserne soggetto attivo e cooperante.

Significa prima di ogni cosa conoscere il luogo, la sua storia, le potenzialità, le vocazioni territoriali, i problemi e le prospettive future. Come si creano senso di appartenenza e di partecipazione? Sono necessarie e indispensabili, da una parte, attività formative dinamiche che rendano i giovani protagonisti del cambiamento, dall'altra la condivisione di idee e azioni concrete, una certa 'etica del fare'. Dal mio punto di osservazione, penso che l'impulso di un'azione sinergica verso un maggiore senso di appartenenza e partecipazione fa prevedere una proiezione futura dove i giovani sono sempre più coinvolti in obiettivi ampi e territoriali, una proiezione in cui non "scappano alla ricerca di un lavoro" - come per troppo tempo è stato - ma tro-



Patrizia Capobianco

vano il lavoro nelle loro comunità, magari un lavoro *Green*, moderno e utile.

La Scuola è "luogo del comprendere", aperta e multiprospettica dove si costruiscono le conoscenze, e rappresenta un ponte verso il futuro.

La Scuola luogo per eccellenza della conoscenza, del pensiero, dell'apertura, dello scambio... Per questi suoi valori che da sempre la caratterizzano, la Scuola deve organizzare attività formative, percorsi di conoscenza e amore per il territorio, deve farne conoscere le potenzialità per favorire il risveglio di questo antico amore tra i giovani. Perché solo se lo conoscono lo possono amare, possono sentirsene parte, sapere che ognuno può fare qualcosa di concreto per migliorarlo.



INCONTRI CON GLI IMPRENDITORI

L'Istituto Archimede è da sempre radicato nel settore lavorativo tarantino e pugliese grazie agli accordi derivanti dalle attività di stage svolte dagli studenti, attraverso l'attività dell'alternanza scuola-lavoro, oggi denominata P.C.TO. (Percorsi Per L'orientamento Trasversale E L'orientamento).

L'interesse della scuola verso il mondo del lavoro è manifestato anche attraverso la valorizzazione delle attività imprenditoriali che si sono sviluppate nel nostro territorio e che sono diventate nel tempo delle concrete realtà. A questo proposito l'ISS Archimede ha avviato una serie di incontri con gli imprenditori del territorio al fine di far conoscere la loro storia e accompagnare gli studenti verso il mondo del lavoro con la promozione all'auto-imprenditorialità.

Il primo di questi incontri è avvenuto il 4 novembre 2021 ed ha avuto come protagonisti i fratelli Patrizio e Monica Angelini dell'azienda Angeliflex S.r.l. di Taranto, azienda produttrice di materassi e guanciali, che hanno raccontato loro storia ed il loro modello produttivo. L'attività di Angeliflex, iniziata nel 1958 in un piccolo laboratorio artigianale, prosegue oggi in uno stabilimento dotato di impianti e soluzioni tecnologiche d'avanguardia. Ed è proprio in questa realtà che l'azienda offre ai nostri studenti la possibilità di approcciarsi al mondo del lavoro grazie agli accordi presi per le attività Pcto che potranno seguire anche attraverso altri percorsi.

Gli stage svolti nell'ambito dei PCTO rappresentano infatti, per gli studenti dell'IISS Archimede e per le aziende del territorio che li ospitano, anche la possibilità di avviare percorsi lavorativi che portano alla stipula di contratti di lavoro, così come è già accaduto attraverso l'**Apprendistato di I livello**. In quella occasione è stato firmato un contratto di lavoro finalizzato all'acqui-

L'Archimede è da sempre radicato nel settore lavorativo tarantino e pugliese grazie agli accordi derivanti dalle attività di stage

sizione del diploma attraverso l'alternanza tra la formazione a scuola e la formazione presso l'azienda, con il riconoscimento di una retribuzione.

Per mezzo dell'apprendistato di I livello, a coronamento dell'impegno della scuola come promotrice verso il mondo del lavoro, i primi percorsi, già avviati nell'a.s. 2019/20, presso un'azienda metalmeccanica hanno portato all'assunzione, dopo il diploma, di un nostro studente ed, attualmente, un ulteriore percorso è già stato avviato con un altro studente presso un'officina di riparazione di motori meccanici ed elettrici.

L'OFFERTA FORMATIVA DELL'IISS ARCHIMEDE

Attenta alle innovazioni didattiche e metodologiche, la proposta formativa risponde alle attitudini e alle inclinazioni dei suoi studenti valorizzandone i talenti e preparandolo per il mondo del lavoro, per l'Università e per l'Istruzione Tecnica Superiore.

INDIRIZZI DI STUDIO

Manutenzione ed assistenza tecnica

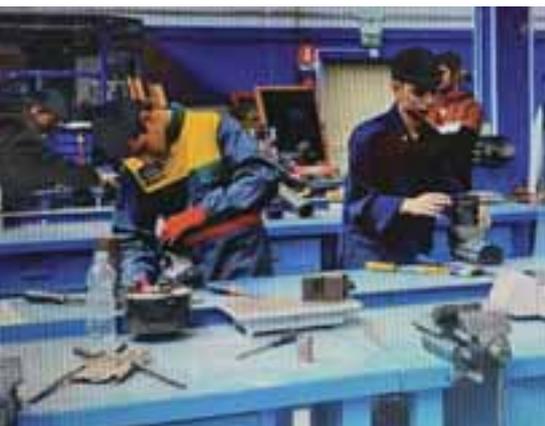
L'indirizzo "Manutenzione ed assistenza tecnica" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di

diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. L'identità dell'indirizzo è riferita ad attività professionali di manutenzione ed assistenza tecnica che si esplicano nelle diverse filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, etc.) attraverso l'esercizio di competenze sviluppate ed integrate secondo le esigenze proprie del mondo produttivo e lavorativo del territorio. Il percorso formativo è multifunzionale e politecnico e mira anche a sostenere le diverse filiere produttive nella fase di post-commercializzazione, in rapporto all'uso e alle funzionalità dei sistemi tecnici e tecnologici. Il manutentore, autonomo o dipendente, agisce infatti su dispositivi tecnologici industriali e commerciali che, progettati per un uso amichevole e facilitato, possono richiedere interventi specialistici di elevato livello per la loro messa a punto, manutenzione ordinaria, riparazione e dismissione. La manutenzione e l'assistenza tecnica infine comportano una specifica etica del servizio, riferita alla sicurezza dei dispositivi, al risparmio energetico e ai danni prodotti all'ambiente dall'uso e dei dispositivi tecnologici e dai loro difetti di funzionamento, dallo smaltimento dei rifiuti e dei dispositivi dismessi.

Industria e artigianato per il Made in Italy

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Industria e artigianato per il Made in Italy" interviene nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali.

L'indirizzo prevede l'organizzazione dei percorsi in "Industria" e "Artigianato", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.



INDUSTRIA PER IL MADE IN ITALY

Declinazione: meccanica industriale

Per affrontare al meglio questo corso di studi occorre possedere capacità logiche, organizzative e comunicative. E' necessario essere in grado di trasferire nella pratica le conoscenze acquisite, avere una buona manualità e essere precisi. Avere, inoltre, interesse per gli aspetti tecnico-pratici, per le scienze e per l'informatica. Il Tecnico Meccanico dell'Industria e artigianato per il Made in Italy lavora in sicurezza, predispone il progetto per la realizzazione di un prodotto sulla base delle richieste del cliente, realizza disegni tecnici utilizzando le metodologie di rappresentazione grafica e gli strumenti tradizionali o informatici più idonei alle esigenze specifiche di progetto e di settore, predispone e programma le macchine automatiche, i sistemi di controllo, gli strumenti e le attrezzature necessarie alle diverse fasi di attività sulla base delle indicazioni progettuali. Presso il nostro Istituto è stata attivata la Declinazione Meccanica industriale.

DECLINAZIONE: MODA

La moda è ormai un'industria e le aziende cercano figure professionali qualificate e competenze sempre più specifiche. L'indirizzo moda fornisce una preparazione solida nel campo della progettazione e realizzazione di capi di abbigliamento e accessori moda, sviluppando creatività e capacità progettuali, produttive e di marketing. Questo indirizzo è rivolto ai ragazzi che desiderano applicare la propria creatività ed abilità all'ideazione, al disegno e alla realizzazione di un prodotto moda sono interessati alle professioni della moda, alla conoscenza dei tessuti e delle loro caratte-

ristiche, alla realizzazione di prodotti di diversa tipologia, dall'accessorio, all'abito, alla collezione, vogliono conoscere sia le tecniche di lavorazione, sia gli strumenti gestionali necessari per la diffusione e la commercializzazione dei prodotti.

Gli studenti formano la sensibilità e il gusto estetico, attraverso una conoscenza profonda della moda. Durante i cinque anni i ragazzi svolgendo attività laboratoriali, acquisiranno, la giusta pratica lavorativa e diventeranno persone qualificate nell'ideazione, progettazione e produzione di tessuti, acquisiranno competenze nella gestione e nel controllo della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti ed acquisiranno conoscenze creative, produttive e organizzative delle aziende del settore moda.

ISTITUTO TECNICO

Trasporti e logistica (ex nautico)

Il Diplomato in Trasporti e Logistica sviluppa una cultura in grado di operare nel campo delle infrastrutture, delle modalità di gestione del traffico e relativa assistenza, delle procedure di spostamento e trasporto, della gestione dell'impresa di trasporti e della logistica nelle sue diverse componenti.

L'indirizzo prevede due articolazioni: Conduzione del mezzo e costruzione del mezzo.

Conduzione del mezzo navale consente di acquisire una qualificata specializzazione nel settore marittimo formando figure professionali legate alle esigenze economiche del territorio locale e alla sua vocazione portuale e mercantile. Un indirizzo in sintonia con i profili richiesti dal modello di sviluppo economico marittimo, che permette di intraprendere la carriera

di 'ufficiale di coperta' **Ufficiale della Marina Mercantile**; consente inoltre di controllare e gestire i funzionamenti dei mezzi di trasporto, e di cooperare con i porti nella gestione logistica delle merci, dei servizi tecnici e dei flussi di passeggeri. Insomma una Scuola che fa del Mare una risorsa, investendo in conoscenze e competenze necessarie per intraprendere una 'rotta sicura'.

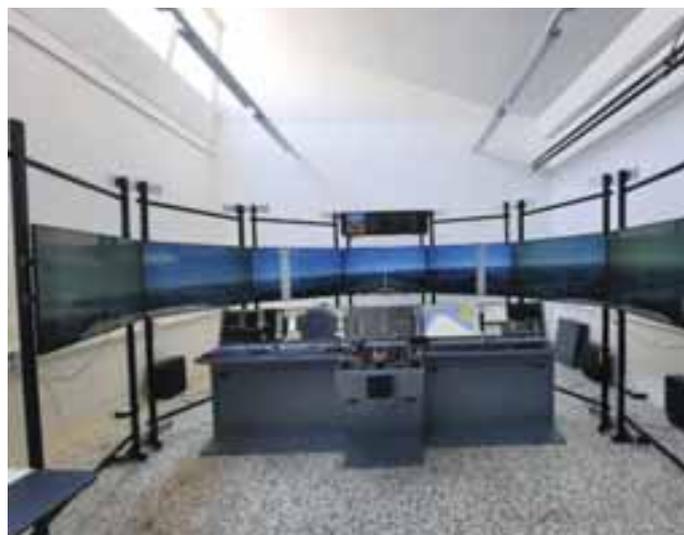
L'offerta formativa innovativa in grado di creare professionalità, oggi è arricchita dal simulatore di navigazione

Il simulatore navale è uno strumento indispensabile di addestramento per il training marittimo sia civile che militare, che consente di effettuare operazioni di controllo e conduzione del mezzo navale quali guardia in plancia, al radar, alle radiocomunicazioni, al carico e alle varie attività di bordo e logistiche in area portuale."

COSTRUZIONE DEL MEZZO NAVALE grazie ai contenuti culturali e professionali della sua formazione si presenta come un tecnico polivalente in grado di soddisfare le richieste dei cantieri navali e degli studi tecnici settoriali. Ha competenze nel campo della progettazione, costruzione, riparazione e trasformazione di navi e imbarcazioni in genere. Un indirizzo di studio che risponde ai bisogni territoriali, la città di Taranto vede l'insediamento della Ferretti Tech che aprirà un centro di ricerca sui nuovi materiali e una divisione di ingegneria nel settore della nautica.

AI FALANTO-TALSANO ISTRUZIONE TECNICA con Elettronica e ed Informatica

A Talsano, al plesso Falanto, l'offerta formativa si diversifica e offre ai giovani del territorio e dei paesi limitrofi indirizzi di



INAUGURATO IL LABORATORIO DI SIMULAZIONE NAVALE

Il 15 dicembre scorso nella sede centrale dell'ISS Archimede, in via lago di Trasi-meno n. 10 è stato inaugurato il laboratorio di simulazione navale. Accolte dal dirigente scolastico, professoressa Patrizia Capobianco, sono intervenute diverse autorità, tra cui l'ammiraglio Salvatore Vitiello, il comandante della Capitaneria di Porto, Diego Tomat, la dottoressa Anna Cammalleri, già direttore dell'Ufficio scolastico regionale e consulente del Governatore di Puglia, Michele Emiliano, Mino Borraccino, consulente per Taranto dello stesso Emiliano, il MIUR con D.M. 657 del 4 settembre 2015: in attuazione della Legge 107/2015 finanzia, nel quadro generale del Piano Nazionale Scuola Digitale, Istituti scolastici di secondo grado in Italia per creare laboratori e "spazi dall'alto profilo innovativo a disposizione delle scuole e del territorio, dove sviluppare pratiche didattiche avanzate in sinergia con le politiche locali per il lavoro e le imprese".

La scuola nell'ambito del progetto descritto ha dato avvio alla realizzazione dei Laboratori territoriali per l'occupabilità, che ha portato all'allestimento di un laboratorio di simulazione navale

Il simulatore di navigazione, funzionale all'indirizzo di Trasporti e logistica (ex nautico) è uno strumento indispensabile di addestramento per il training marittimo sia civile che militare, che consente di effettuare operazioni di controllo e conduzione del mezzo navale quali guardia in plancia, al radar, alle radiocomunicazioni, al carico e alle varie attività di bordo e logistiche in area portuale. È dotato di sistemi tali da consentire, mediante un'interfaccia gra-



fica, di eseguire e analizzare esercizi di simulazione di navigazione e manovra di navi in differenti condizioni meteomarine.

Grazie a questo importante finanziamento gli studenti beneficiano di un'offerta didattica innovativa in grado di creare professionalità altamente qualificate. «L'iniziativa – sottolinea Patrizia Capobianco – favorisce lo sviluppo del nostro territorio attraverso la formazione di tecnici con competenze specifiche in campo navale e ambientale. Da sempre creiamo valore attraverso sinergie tra scuola territorio, e oggi promuoviamo la cultura diffusa della responsabilità sociale occupandoci anche di tematiche ambientali e di sicurezza».

Durante la manifestazione gli allievi e i docenti dell'indirizzo scolastico hanno presentato alcune attività di simulazione.

studio coerenti con le nuove e urgenti richieste del mondo del lavoro : l'elettronica e l'informatica.

Elettronica Articolazione elettronica ed elettrotecnica

Questo indirizzo è adatto a ragazzi a cui piace progettare e realizzare circuiti elettrici ed elettronici, a cui piace la matematica e l'informatica e sono interessati alla robotica e all'innovazione tecnologica. I ragazzi che si diplomano in questa scuola sanno progettare, realizzare e gestire sistemi elettronici e di impianti elettrici, sanno usare software specifici e possono contribuire all'innovazione tecnologica nelle aziende, all' adeguamento degli impianti e al controllo dei consumi elettrici. Il Diplomato in Elettronica ed Elettrotecnica ha competenze specifiche nel campo dei materiali e delle tecnologie costruttive dei sistemi elettrici, elettronici e delle macchine elettriche, della generazione, elaborazione e trasmissione dei segnali elettrici ed elettronici, dei sistemi per la generazione, conversione e

trasporto dell'energia elettrica e dei relativi impianti di distribuzione. Nei contesti produttivi d'interesse, collabora nella progettazione, costruzione e collaudo di sistemi elettrici ed elettronici, di impianti elettrici e sistemi di automazione.

Informatica Articolazione Informatica

L'indirizzo "Informatica" ha lo scopo di far acquisire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze nell'ambito del ciclo di vita del prodotto software e dell'infrastruttura di telecomunicazione, declinate in termini di capacità di ideare, progettare, produrre e inserire nel mercato componenti e servizi di settore. La preparazione dello studente è integrata da competenze trasversali che gli consentono di leggere le problematiche dell'intera filiera.

In "Informatica" si acquisiscono competenze che caratterizzano il profilo professionale in relazione ai processi, ai prodotti, ai servizi con particolare riferimento agli aspetti innovativi e alla ricerca

applicata, per la realizzazione di soluzioni informatiche a sostegno delle aziende che operano in un mercato interno e internazionale sempre più competitivo. Il profilo professionale dell'indirizzo consente l'inserimento nei processi aziendali, in precisi ruoli funzionali coerenti con gli obiettivi dell'impresa.





Pasticceria - Semifreddi
Rosticceria
Specialità "Frutta Marzapane"
TARANTO ~ Via Anfiteatro, 24-26 ~ Tel. 099.459.38.95

macelleria
PALMISANO Viale Liguria 52, Taranto • Tel. 099.400.45.31





FRANKY

EXPERIENCE



by Santa Caterina

Viale Magna Grecia 94, Taranto

Per i vostri ordini e prenotazioni chiamateci ai numeri: 335 661 0010 • 099 735 1766

www.facebook.com/frankyexperienceta



L'alta gastronomia per i palati più raffinati
augura

Buone feste

www.jomispa.it

Jomi S.p.A. - via Roma, 50 - Langhirano (Pr)



PARLA FRANCO RIZZO, COORDINATORE PROVINCIALE
DELL'UNIONE SINDACALE DI BASE

2021: ANNO RECORD PER L'USB

Sfide importanti all'orizzonte

«**D**ecisamente positivo per noi l'anno che volge al termine». Comincia così l'intervista che Franco Rizzo, coordinatore provinciale Usb Taranto, rilascia a *Lo Jonio*.

Di cosa parliamo, in termini pratici?

«Di una crescita concreta per la nostra organizzazione sindacale, che si aggira attorno al 10% rispetto al 2020, ma che arriva al 15% per quel che riguarda Ilva in Amministrazione Straordinaria e tutto il mondo dell'appalto. Ma quello che ci interessa rilevare in particolare, è il fatto che è diventata importante la presenza dell'Unione Sindacale di Base anche in contesti diversi da quello dello stabilimento siderurgico, tanto da poter dire che il sindacato non dipende più dalla fabbrica. Al momento solo il 30% delle tessere Usb viene dall'acciaieria, mentre nel 2012 era la totalità».

Aumenta la fiducia dei lavoratori dal lontano 2012...

«Il 2012 è l'anno in cui siamo nati qui a Taranto, in un clima infuocato dal sequestro dell'area a caldo dell'acciaieria, e quindi dall'inchiesta giudiziaria "Ambiente Svenduto". Siamo nati come reazione ai sindacati che non sentivamo più rappresentativi dei reali interessi dei lavoratori».

Qual è il punto di forza oggi dell'Usb di Taranto?

«Proprio quello che ci ha portati a dare vita ad un nuovo sindacato di base: la voglia di essere davvero accanto ai lavoratori, di ascoltare i loro problemi e di



cercare, anche lottando ovviamente con tutti gli strumenti consentiti, una soluzione che metta al centro la dimensione umana. Uomini e donne con la loro dignità, prima di tutto!».

Quale dunque la differenza tra Usb e gli altri sindacati?

«Rivendichiamo la nostra natura di sindacato di proposta e di lotta. Gli altri fanno accompagnamento alle scelte della politica, mentre noi preferiamo dialogare con la politica che si mostra aperta e disponibile al confronto, ma non ci tiriamo indietro, quando è necessario portare avanti un dibattito anche acceso».

Capitolo spinoso dal quale l'Usb è stata assorbita di recente, quella che riguarda i circa 50 pulitori Sanitaser-

vice che hanno da poco ottenuto una proroga al loro contratto a tempo determinato.

«Questo è un esempio lampante di quello che ho appena detto. In questa vicenda, i lavoratori cui fa riferimento non hanno esitato a rispondere "presente" quando a loro è stata offerta una possibilità. Non hanno esitato, anche se questo è accaduto nel periodo più delicato e difficile dell'emergenza sanitaria e, nei 15 mesi di contratto, hanno operato nelle strutture ospedaliere Covid, rischiando in prima persona. Non si sono tirati indietro, nel momento in cui molti altri hanno preferito rifiutare e preservarsi dal pericolo del contagio, chiaramente più alto negli ospedali. Tra di loro c'è una donna

che, nonostante stesse lottando contro il cancro, ha accettato perché, almeno per qualche mese, così facendo avrebbe avuto uno stipendio. Credo che questo dica tutto. Oggi, abbiamo ottenuto una proroga del contratto di tre mesi fino a fine febbraio, nell'attesa e nella speranza di una soluzione definitiva. Questo, ci tengo moltissimo a sottolinearlo, non mette assolutamente in discussione il posto di lavoro dei vincitori di concorso, la cui posizione deve essere blindata, ma come sindacato che sceglie di essere sempre accanto al più debole, non potevamo ignorare la richiesta di aiuto di questa platea di operatori. Andavano bene

«Con le risorse che si intendono spendere, potremmo costruire due stabilimenti nuovi ma, provocazioni a parte, il problema continua ad essere grave e i tempi della politica lunghissimi. A noi la trattativa interessa assolutamente perché vanno finalmente risolte vecchie criticità. La nostra proposta è che, nelle more che si realizza il fantomatico piano di cui si è parlato lunedì 13 dicembre, vengano messi in sicurezza i lavoratori e quindi: incentivo all'eventuale uscita volontaria, inserimento della siderurgia tra i lavori usuranti e relativo riconoscimento per i lavoratori, Lpu e integrazione salariale. Questa è solo una delle sfide che ci atten-

rato su di sé i riflettori della stampa nazionale

«Riccardo Cristello si è rivolto a noi quando ancora non era un iscritto Usb e, con grande determinazione, nonostante le comprensibili difficoltà, ha spiegato all'azienda, attraverso il nostro legale Mario Soggia, che quel post era relativo ad una fiction che a sua volta si riferiva ad un contesto passato, ed in particolare legato alla gestione Riva. Momenti complicatissimi, manifestazioni davanti allo stabilimento e nella capitale, incontri con ministri, solidarietà da tantissimi lavoratori e dal mondo dello spettacolo che ha preso a cuore la vicenda umana e sinda-



quando altri rifiutavano il lavoro per paura, oggi vanno ricompensati. Mi dispiace molto riscontrare che i confederali sono arrivati addirittura ad organizzare una manifestazione contro i precari; il sindacato dovrebbe essere unito, sempre e comunque in difesa di tutti i lavoratori, e non dovrebbe alimentare tristi guerre tra poveri. Questa è semplicemente una vertenza da risolvere per salvaguardare il posto di lavoro e riconoscere il merito a chi ha dimostrato di voler davvero lavorare».

Non passa in secondo piano certamente la questione principale sul territorio jonico: sono trascorsi solo pochi giorni dal tavolo ministeriale sull'ex Ilva...

dono nel prossimo anno».

Cosa vi aspettate?

«Certamente rifiutiamo "lo spezzatino", cioè intendiamo la vertenza di questa fabbrica come unitaria e poi attendiamo che finalmente quella trasparenza, sempre molto presente negli annunci, diventi concreta: sono ben due anni che parliamo senza poter leggere i documenti, così è stato per il piano industriale e ancor prima per il contratto sottoscritto dal Governo».

La vertenza "Cristello" è quella che invece un po' caratterizza il 2021 per l'Usb di Taranto. Il licenziamento del lavoratore a causa della condivisione su Facebook di un post relativo alla fiction "Svegliati Amore Mio" ha atti-

cale. Poi infine il reintegro grazie alla sentenza del Giudice del Lavoro che si è espressa a favore di Cristello. Oggi siamo nel pieno della discussione relativa al ricorso presentato dall'azienda contro quella sentenza. Siamo fiduciosi per Riccardo Cristello, come per tutti gli altri dipendenti della fabbrica che, in maniera pretestuosa, sono stati licenziati. Alcuni, molti, già sono tornati al loro posto grazie a decisioni del Tribunale che ha annullato diversi licenziamenti e ordinato il reintegro».

Usb organizza da sempre anche eventi collaterali. Si è tenuto a fine novembre un convegno sull'amianto.

«Usb intende aprire sempre spazi di confronto con la politica e con i tecnici

perché il nostro obiettivo è guadagnare ambienti di lavoro più sani e sicuri. Il convegno con l'Ona tenuto il 27 novembre, ha portato subito frutti grazie all'interesse e alla sensibilità mostrati dai parlamentari presenti. Anche la Festa dell'Usb che teniamo in estate è per noi una interessante occasione per parlare dei problemi dei lavoratori e, più in generale, delle occasioni di sviluppo della terra jonica».

Grande lavoro durante l'anno per l'ufficio legale Usb?

«Senza dubbio! Possiamo tra l'altro sostenere di avere, con gli avvocati Mario

giunta la pandemia, che ha sconvolto i già precari equilibri nei rapporti di lavoro subordinato. E' stato, per esempio, necessario tutelare i diritti delle persone ritenute "fragili" a prestare l'attività lavorativa in smart working in modo da contemperare la tutela retributiva con la tutela della salute; solo grazie ad un ricorso d'urgenza una donna, dipendente pubblico e madre di tre figli disabili, si è vista riconoscere il diritto a prestare il lavoro da casa. Le difficoltà si sono manifestate altresì nella gestione della cassa integrazione per causa Covid, sia nella fase della concertazione sindacale che nella scelta dei lavoratori

determinato che, dopo varie proroghe, si sono visti negare ogni rinnovo dopo il ritorno alla normalità. Una condizione accettabile se non fosse accaduto che, nello stesso settore, si era provveduto ad assumere a tempo indeterminato altro personale per svolgere le stesse mansioni, creando così una grave disparità di trattamento. Per ora i lavoratori sono riusciti ad ottenere un'ulteriore proroga con l'impegno della parte politica a risolvere definitivamente la faccenda».

Che dire invece del grande mondo dell'acciaieria?

«Decisamente un capitolo a parte; tante le vertenze promosse in difesa dei dipendenti della Amministrazione Straordinaria di Ilva Spa, attualmente in cassa integrazione, per far riconoscere il loro diritto ad essere assunti alle dipendenze dalla nuova gestione dello stabilimento siderurgico di Taranto, facendo valere in giudizio la illegittimità dei criteri di selezione adottati.

Numerose sono state le cause di impugnativa di licenziamento definite con il reintegro dei lavoratori ed un cenno particolare va fatto per la causa di Riccardo Cristello che si è trovato improvvisamente senza lavoro soltanto per aver condiviso sul proprio profilo Facebook un post che invitava alla visione della fiction televisiva "Svegliati Amore Mio"».

L'Usb ha mostrato sensibilità anche per un altro tema: la presenza negli ambienti di lavoro dell'Amianto.

«Accurato e sentito è l'impegno nella difesa di tutte le vittime della c.d. fibra Killer, la

famigerata sostanza che ancora miete troppe vittime nel nostro territorio.

L'impegno va profuso ancora e non solo nelle aule di Tribunale per ottenere i benefici previdenziali ed il risarcimento dei danni, ma anche in ambito sociale al fine di sensibilizzare la politica ad intervenire per proporre nuove soluzioni a problemi ancora irrisolti.

Con questa finalità è stato organizzato dall'Usb un interessante convegno, che ha visto confrontarsi l'aspetto legale e politico dell'annoso problema al fine di individuare tutte le criticità esistenti e trovare finalmente una via d'uscita».



Soggia e Antonella Zella, sempre un autorevole e serio punto di riferimento legale per tutte le nostre vertenze. Credo il migliore sul territorio».

Panoramica sulle principali vertenze sulle quali ha concentrato la sua attenzione nel 2021 l'ufficio legale Usb con intervista all'avvocato Mario Soggia.

Che anno è stato per l'ufficio legale dell'Usb?

«Sotto il profilo del contenzioso in materia lavoristica, si è chiuso un anno reso molto difficile da una serie di fattori concomitanti: alla crisi economica si è ag-

da sospendere, laddove ci si è attivati per evitare condotte discriminatorie tese a favorire un dipendente piuttosto che un altro».

Il periodo pandemico ha certamente generato nuove sacche di precariato, quindi nuove difficoltà da superare?

«Assolutamente sì, questo è accaduto in svariati ambiti ed in particolare quello sanitario, ove era necessario assumere personale che affrontasse lo straordinario aumento di ricoveri in condizioni di grave pericolo per la propria salute. Era necessario tutelare i lavoratori a tempo

Rientrare o entrare nel mondo del lavoro: utilizzare al meglio il Fondo istituito dal Governo

LA FORMAZIONE il vero passepartout



di GIOVANNI BATTAFARANO

La formazione leva strategica della transizione ecologica, digitale, sociale. Per spendere presto e bene gli oltre 200 miliardi assegnati dall'Unione europea all'Italia, una formazione di qualità è indubbiamente una carta vincente per il mondo del lavoro. Nel PNRR sono stanziati 5 miliardi di euro per il programma GOL (garanzia occupabilità lavoratori), che deve servire in particolare ai lavoratori disoccupati, ai giovani in cerca di occupazione, ai portatori di disabilità, ai lavoratori anziani da riqualificare. La formazione è lo strumento centrale per aiutare questi lavoratori ad entrare o a rientrare nel mercato del lavoro. La pandemia sta cambiando profondamente il modo di lavorare. Molte qualifiche professionali vanno disperse, altre nuove ne sorgono. Di qui l'urgenza di formare presto e bene le nuove figure professionali che i nuovi assetti produttivi richiederanno. In occasione della pandemia il Governo ha istituito un Fondo per

le nuove competenze, finora utilizzato prevalentemente dalle grandi aziende, più attrezzate per intercettare finanziamenti nazionali o comunitari. Più difficile per le Piccole e medie aziende, per le quali dovrebbero provvedere le Associazioni di categoria.

Tornano di attualità quegli strumenti di formazione duale ancora poco utilizzati nel nostro Paese: l'alternanza scuola-lavoro, l'apprendistato in tutte le sue forme, fino all'alta formazione e alla ricerca. Ci sono esperienze positive in merito. Dopo vari interventi realizzati nelle scuole superiori, l'ENEL ha concordato un progetto con l'Università Roma Tre, in base al quale gli studenti del corso di laurea triennale di Ingegneria, nell'ultimo anno, oltre a frequentare le lezioni universitarie, entrano in azienda. Cominciano a lavorare e guadagnare continuando a studiare e trovano sbocco occupazionale appena laureati. Dovremmo far dialogare sempre più il mondo del sapere con il mondo del saper fare, superando la concezione residuale di una formazione scolastica e universitaria separata. L'Italia dovrebbe recepire con legge il primo Pilastro dell'Unione europea che considera la for-



mazione un diritto soggettivo del lavoratore sia quando aspira a trovare un lavoro sia quando lavora e desidera aggiornare le sue competenze e magari migliorare la sua posizione. Ogni progetto finanziato dovrebbe prevedere lo stanziamento finalizzato alla formazione. Allo stesso tempo un ruolo cruciale possono svolgere i nuovi contratti di lavoro, i quali dovrebbero prevedere in che modo il diritto alla formazione si estrinseca, quali spazi orari vengono riconosciuti, come viene attuata la formazione a livello individuale o in forma collettiva.

La transizione richiede che il diritto del lavoro e i contratti di lavoro vadano ricalibrati in senso ecologico. Non un superficiale green washing ma una profonda trasformazione del modo di lavorare e produrre. Il tema non è più se cambiare, ma come farlo. Un investimento qualificato nella formazione ci aiuta nella transizione ecologica, digitale, sociale.

Ben 25 incontri formativi che hanno registrato 1.750 partecipanti: le videoregistrazioni di alcuni saranno riproposte per sette mattine al Cinema Ariston

LE GIORNATE DELLA FORMAZIONE

Alla cerimonia inaugurale è intervenuto un parterre di autorità di assoluto prestigio che attesta il ruolo fondamentale dell'Avvocatura jonica e, più in generale, l'intera Avvocatura nella società democratica

Si sono concluse le due "Giornate della Formazione" organizzate dall'Ordine degli Avvocati di Taranto unitamente alla Scuola Forense Taranto e con il supporto, anche logistico, della

Facoltà di Giurisprudenza del Dipartimento Jonico In Sistemi Giuridici ed Economici del Mediterraneo: Società, Ambiente, Culture dell'Università di Bari.

Venerdì 10 e sabato 11 dicembre, nella sede universitaria del Dipartimento in via Duomo, si sono tenuti 25 incontri formativi che, con circa 50 ore di lezioni, hanno registrato 1.750 partecipanti. Docenti sono stati avvocati esperti, professori della Facoltà di Giurisprudenza e di altre, e magistrati

Antoniovito Altamura, presidente dell'Ordine degli Avvocati, nell'occasione ha dichiarato: «sono particolarmente felice che, dopo un anno di pausa a causa dalla pandemia, siamo tornati ad organizzare, pur con tutte le limitazioni imposte dalla normativa anti Covid, le due "Giornate della Formazione" che rappresentano una importante opportunità per tutti gli avvocati jonici per aggiornare e migliorare la propria professionalità».

La normativa anti-Covid 19 ha limitato i posti disponibili nelle aule e, per venire incontro alle numerose richieste di iscrizione pervenute, l'Ordine degli Avvocati ha deciso di videoregistrare alcuni corsi che saranno riproposti, grazie alla collaborazione con il Gruppo Sole 24 Ore,



al Cinema Ariston durante ulteriori sette giornate di formazione (15, 16, 17, 20, 21, 22 e 23 dicembre) che, articolate su due turni mattutini con ognuno 400 posti, consentiranno ad altre migliaia di avvocati jonici di usufruire di questa opportunità.

Uno sforzo notevole che attesta l'importanza che la formazione e l'aggiornamento professionale dei propri iscritti riveste per l'Ordine degli Avvocati di Taranto, un'attività cui collabora la Scuola Forense della quale è presidente l'avvocato Paola Donvito.

L'Avvocatura jonica e, più in generale,

l'intera Avvocatura rivestono rappresenta un ruolo fondamentale nella società democratica, come ha dimostrato l'importante e prestigioso parterre di autorità civili, religiose e militari intervenute alla cerimonia di inaugurazione delle due Giornate di Formazione.

Accolti da Antoniovito Altamura, presidente dell'Ordine degli Avvocati, e dall'avvocato Paola Donvito, presidente della Scuola Forense, sono infatti intervenuti la dottoressa Rosa Anna Depalo, presidente del Tribunale di Taranto, la dottoressa Bombina Santella, presidente del Tribunale dei Minori di Taranto, la dottoressa



dottor Massimo Gambino, Questore di Taranto, il Colonnello Gaspare Giardelli, Comandante Provinciale dei Carabinieri, e il Colonnello Massimo Dell'Anna, Comandante Provinciale della Guardia di Finanza.



Pina Montanaro, Procuratrice Generale - Procura dei Minori, il dottor Maurizio Carbone, Procuratore della Repubblica di Taranto f.f., S.E. Monsignor Filippo Santoro, Arcivescovo Metropolita di Taranto, l'avvocato Giovanni Gugliotti, presidente della Provincia di Taranto, l'onorevole Gianfranco Chiarelli, Commissario straordinario Camera di Commercio di Taranto,

il Comm. Pietro Vito Chirulli, Presidente di Confindustria Taranto, l'avvocato Eugenio De Carlo, Segretario del Comune di Taranto, e il professore Stefano Vinci, in rappresentanza del professore Riccardo Pagano, direttore del "Dipartimento Jonico in Sistemi giuridici ed economici del Mediterraneo: società, ambiente, culture" dell'Università di Bari. Presenti in sala il

Ascolta i suoni... della natura, dell'arte, della vita

Scegli di sentire!

Approfitta dell'imperdibile promozione d'autunno

<p>TARANTO Via Cagliari, 73 - Tel. 099 7302420 V. le Trentino, 2 - Tel. 099 7304890</p> <p>MASSAFRA (TA) C/so Roma, 1 - Tel. 099 8807434</p> <p>MANDURIA (TA) Via Pacelli, 12 - Tel. 099 9742055</p>	<p>CONTATTACI Numero Verde</p> <div style="border: 2px solid green; padding: 5px; display: inline-block; background-color: white; color: green;"> 800-099167 </div>	<p>taranto acustica Soluzioni innovative per l'udito</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>MAICO</p> <p><i>scegli di sentire</i></p> </div> </div>
<p>Siamo presenti anche a TORRICELLA (TA) in Via Le Grazie, 57 Cerca il centro più vicino su www.maicosalento.com</p>		

CAMERA CIVILE: UN SITO PIÙ RICCO

La Camera Civile di Taranto, organismo rappresentativo degli avvocati civilisti, alla stregua delle proprie finalità istituzionali ha rinnovato la veste grafica del proprio sito (www.cameraciviletaranto.it), nonché i contenuti.

Le peculiarità della “Camera” rispondenti a spirito di servizio e concreta operatività si coniugano anche attraverso le nuove sezioni ricomprese nel sito, le quali oggi sono più agevolmente consultabili e fruibili, non trascurando la diretta partecipazione di ogni avvocato iscritto all’Albo.

In particolare, le sezioni “commentario” e “dillo alla camera” rispondono all’aspetto primario della professione forense assecondando, la prima, l’esigenza della ricerca scientifica attraverso pubblicazioni di incontri di studio, note a sentenza, riferimenti giurisprudenziali, mentre l’altra occupandosi dell’attività più dinamica dell’avvocato e con questa le primarie necessità tecniche prodromiche all’attività meramente giudiziaria. “In tal senso saranno preziosi i suggerimenti e le proposte dei colleghi, i quali potranno collaborare attraverso la personale e diretta partecipazione”.

L’avvocato Michele Saracino, componente del Direttivo della Camera civile con delega alle Relazioni esterne, ha



La Camera Civile. A destra, l’avvocato Michele Saracino

comunicato al nostro settimanale le riferite novità, segnalando altresì che l’organismo di cui trattasi ha sede nel Palazzo di Giustizia di Taranto; nell’ambito del sito è possibile consultare indirizzi per contatti telematici ed anche telefonici. Saracino aggiunge che «con viva soddisfazione la Camera Civile di Taranto sta operando nel modo più opportuno e rispondente agli scopi dell’Associazione, con costante sacrificio per migliorare ogni aspetto della vita professionale, con l’abnegazione di tutti i componenti del Direttivo e degli Associati».

Il nostro laboratorio GUSTI AUTENTICI, SAPORI UNICI!

La Zita è un laboratorio di pasta fresca artigianale con cucina. Ogni mattina prepariamo la pasta fresca e i nostri sughi, utilizzando prodotti di alta qualità e tutta la nostra passione. Per la nostra pasta utilizziamo solo semolato di grano duro Senatore Cappelli, da agricoltura biologica italiana. Da noi puoi comprare la pasta da cucinare a casa, oppure mangiarla direttamente nel laboratorio per un pranzo veloce. Lavoriamo anche su prenotazione.



Cosa produciamo PASTA FRESCA ARTIGIANALE

- | | |
|--|---|
| REGIONALI
Orsini
Casali
TRAFILATE AL BRONZO
Puffini
Cantini
Maccheroni
Ziti
GNOCCHI | CLASSICHE ALL'UOVO
Tortiglioni
Pappardelle
RIPieni ALL'UOVO
Tortiglioni ripieni
Gnocchi ripieni
Ravioli ripieni |
|--|---|
- GRANDAVIOLEONE**
La Zita

Come puoi gustarlo

COMPASTA: COMPIANI IL TUO PIATTO DI PASTAI
Il più tradizionale dei piatti italiani diventa l'innovazione di un servizio SEMPLICE, DINAMICO e ALLA PORTATA DI TUTTI

- 1 SCEGLI IL FORMATO DI PASTA
- 2 ABBIANI UNO DEI NOSTRI SUGHI
- 3 GUSTA IL TUO PIATTO DI PASTAI

Dove puoi GUSTARLO?

- IN STORE
- TAKE AWAY
- DELIVERY
- QUINDI A CASA

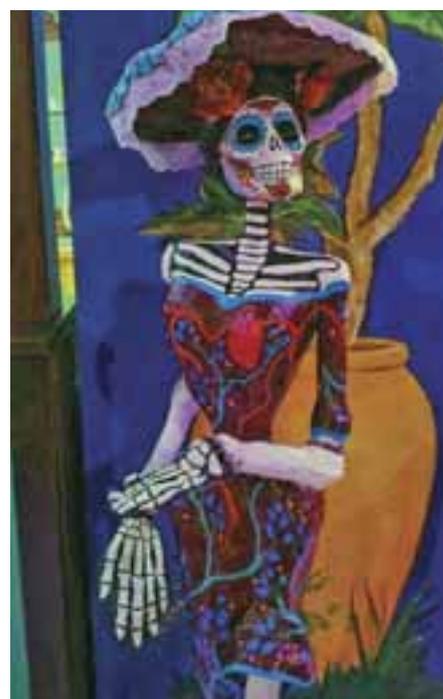


Taranto - Via Cavallotti, 34B – Tel. 375 742 3577
www.pastificiolazita.it

Tutti al “Khalibrì” la Casa mexicana

*Lo staff della
Casa Mexicana*

Sotto la direzione di Mariagrazia Velardocchia, il locale, unico a Taranto e tra i pochi in Puglia, è nella centralissima via Pitagora



Domenica scorsa è stato inaugurato il primo ristorante messicano a Taranto e nella sua provincia, uno dei pochissimi in tutta la Puglia. Il **Khalibrì - Casa Mexicana** si trova in via Pitagora 94a/b.

Lo staff è composto da personale multietnico sotto la supervisione di una chef messicana antesignana della cucina messicana in Italia, il tutto sotto la direzione di Mariagrazia Velardocchia, già titolare del Sushi Home di Taranto, apprezzatissimo e segnalato da Trip Ad-



visor nel corso degli anni.

Il locale, ricercato nell'allestimento

importato direttamente dal Messico, con opere realizzate in cartapesta, murales e dipinti creati dalle artiste Yanira Delgado Altamirano e Natalia Testa ed ispirato al Messico di Frida Kahlo, offre un ambiente calorosamente di tendenza, piccolo e riservato in una zona nel pieno centro, ormai di ritrovo, della città. Una scoperta da provare, una nuova idea realizzata dall'intraprendenza di una imprenditrice sempre alla ricerca di innovazione.



Via Cesare Battisti,474 - Tel: 099.7791774 - www.britishtaranto.it

PESCHERIA DA
Cesarino

TARANTO • Via per S. Giorgio Jonico, 5190
Tel. 099 7794101



**BUONE
FESTE**

SPECIALE



NATALE

panificio ITALIA

Corso Italia 90 - Taranto
Tel. 099 332008 - 333 3412485



PIZZERIA BRUNCH

DE SCO

Il Ristorante
in Taranto

Corso Umberto, 79A Taranto
Tel/Fax 099.452.79.21
e-mail: info@descolristorante.it

www.descolristorante.it



STILE ACCIAIO

Artigiani dell' Acciaio

- LAVORAZIONE ACCIAIO INOX
- ARREDAMENTI PER NEGOZI
- ATTREZZATURE PER CUCINE INDUSTRIALI
- IMPIANTI DI CANALIZZAZIONE
- COMPONENTI PER NAUTICA
- SCALE - RINGHIERE E BALAUSTRINE
- ARREDO URBANO



Via del Tratturello Tarantino, 6 - Paola VI s.l. - 74123 - Taranto
Tel./Fax 099.4724225 - mail: stileacciaio@virgilio.it
Giovanni 349.6251065 - Ivan 328.1764273



Stefano Rossi lascia l'Asl ionica. A lui il compito di organizzare e gestire alle dirette dipendenze della Regione le attività del 'Vito Fazzi' di Lecce

MEDICINA E SAN CATALDO TRAGUARDI E SFIDE D'ECCELLENZA

A "Lo Jonio" il direttore (per sette anni) dell'azienda sanitaria traccia il bilancio dell'attività svolta. Le tappe dell'intenso lavoro: dalla lotta alla pandemia agli investimenti sul territorio. «Ringrazio i dirigenti e il personale tutto che mi hanno affiancato e sostenuto»

La Giunta regionale della Puglia, guidata dal governatore Michele Emiliano, ha designato qualche giorno fa i direttori generali e i commissari delle aziende ed enti del Servizio sanitario regionale: per l'istituenda azienda ospedaliera "Vito Fazzi" di Lecce è stato designato l'avvocato Stefano Rossi, già direttore generale dell'Asl Taranto (al suo posto è stato designato Gregorio Colacicco, già direttore sanitario uscente). Il suo sarà un ruolo importantissimo, perché il Vito Fazzi di Lecce diventa Policlinico e azienda autonoma universitaria rispetto alla Asl di Lecce, alla cui guida rimane Rodolfo Rollo almeno fino alla scadenza del mandato triennale, prevista per il prossimo autunno.

Stefano Rossi è nato a Lecce. Laureato alla Luiss di Roma in Giurisprudenza ha frequentato un master alla Bocconi e un corso di formazione in Management sanitario presso l'Università del Salento. Avvocato dal 1990, Rossi ha avuto delle collaborazioni in ambito legale con il Comune di Lecce tra il 1997 e il 2000 per poi vincere un concorso in Asl, di cui è stato anche responsabile della Struttura burocratica legale dal 2007. Dal 2011, e per quattro anni, è stato direttore amministrativo presso l'Azienda sanitaria locale di Brindisi e all'inizio del 2015 è stato nominato commissario straordinario di quella di Taranto di cui, a marzo dello stesso anno, è diventato direttore generale.

Abbiamo voluto incontrare l'avv. Rossi per fare un bilancio dei suoi sette anni nell'Azienda ionica.

Direttore, dopo l'esperienza alla guida dell'Asl di terra jonica quali ricordi porta con sé nella nuova destinazione in terra leccese?

«Sette anni a Taranto, una bellissima esperienza umana prima ancora che professionale. Ho avuto l'opportunità di conoscere una terra meravigliosa, una città bellissima dalle grandissime potenzialità, un territorio molto variegato. L'Azienda



Stefano Rossi



L'inaugurazione del corso di laurea in Medicina

sanitaria provinciale ovviamente spazia dalla parte orientale da Manduria fino a quella occidentale di Laterza e Ginosa. Ho avuto l'opportunità di conoscere professionisti eccellenti, una azienda sanitaria che si è distinta anche per delle professionalità nel campo oncologico di primissimo rilievo. Alcuni punti di forza di questo lungo mandato è che sono stato il direttore generale col mandato più lungo a Taranto ed in questi sette anni abbiamo potuto realizzare alcuni che erano soltanto dei sogni. Tra quelli più importanti la Facoltà di Medicina, arrivata al terzo anno e ubicata in una splendida sede come la ex Banca d'Italia che abbiamo ribattezzato la Banca dei Saperi. Proprio oggi abbiamo realizzato un ennesimo evento scientifico mettendo insieme clinici, professori universitari e studenti. E' questo il futuro dell'Asl di Taranto che si vede di qui a poco a caratterizzare per l'istruzione di una azienda ospedaliera universitaria, il "San Cataldo" che metterà insieme in modo integrato didattica, ricerca e assistenza. Ritengo che di qui a poco Ospedale Nuovo e la Facoltà di Medicina cambieranno completamente il volto dell'assistenza sanitaria a Taranto. Questo andrà di pari passo con gli investimenti che fino ad oggi abbiamo fatto sul territorio. Tra questi Massafra che è oggi è una sorta di 'gold standard' regionale col Presidio territoriale più ricco di servizi e contributi al suo interno. Un pensiero va all'Ospedale SS. Crocifisso, l'attuale Dsm, che abbiamo ristrutturato e adibito a ciò che abbiamo di più caro, la tutela e la cura della mente umana. Ringrazio, inoltre, tutti gli operatori che mi hanno coadiuvato in questa cavalcata lunga sette anni, in particolare i sanitari che si sono avvicendati, dalla dottoressa Filomena Leone, a Gregorio Colacicco che si appresta a prendere questa azienda come direttore generale, alla dottoressa Carlucci e il dott. Andrea Chiari».



L'emergenza coronavirus ha rivoluzionato il mondo della sanità e ha messo a dura prova chi opera all'interno di essa. Ora inizia la fase della riorganizzazione e della convivenza forzata col temibile nemico. Come pensa che sarà il futuro della sanità?

«Oggi siamo ancora impegnati nel contrasto all'emergenza covid. Taranto ha ben figurato. Oggi sono circa cinque mila le somministrazioni che facciamo quotidianamente. Ma anche durante la prima fase della vaccinazione, quella della prima e seconda dose, abbiamo fatto numeri da capogiro superando i diecimila inoculazioni al giorno. Alcune esperienze sono state particolarmente virtuose come il drive through "Porte dello Jonio" che ha seguito particolari categorie come i docenti, le categorie fragili e gli stranieri. Il ringraziamento va al direttore del Dipartimento, dottor Conversano, che in questo contrasto all'emergenza ha supportato l'azienda e tutto quanto il territorio con grandissima professionalità. Non siamo fuori dal tunnel. La vaccinazione è lo strumento che ci aiuta nel contrastare la pandemia. Dobbiamo insistere e continuare rispettando le precauzioni che conosciamo».

Il 'Vito Fazzi' di Lecce, sua nuova destinazione, diventa Policlinico e Azienda autonoma universitaria. Il suo ruolo sarà di assoluto pregio ma anche molto impegnativo. Come affronterà questo nuova sfida?

«Ho sei mesi di tempo per istituire l'azienda nuova e, in sinergia con l'Università, costruire un Policlinico universitario. Il 'Vito Fazzi' è già una realtà ospedaliera decisamente ben accorata sia dal punto di vista strutturale che per le sue professionalità. Quello di disseminare di facoltà di Medicina il territorio è una scelta a mio avviso vincente. La vera criticità oggi sono le risorse umane che sono pochissime come i medici, in alcune specialità non se ne trovano sono affatto. Avere una facoltà di Medicina e un Policlinico è un motivo di forza per quella integrazione assistenza, didattica e ricerca che insieme sono uno schema vincente per meglio approcciare e combattere tutte

quante le malattie. L'assistenza è già di un ottimo livello, mettere insieme didattica e ricerca significa spostare l'asticella un po' più in là e rendere più facile anche ai nostri giovani la permanenza in sedi lavorative che possano garantire una apertura mentale, un fermento culturale che può innervare positivamente l'intera durata della propria attività lavorativa. Questo mio nuovo lavoro a Lecce, quindi, partirà con l'esperienza già fatta qui a Taranto. Ovviamente mi porto appresso tutto ciò che abbiamo realizzato su questo territorio».

Auguriamo buon lavoro all'avvocato Rossi per il suo nuovo incarico nella certezza che i tarantini non lo dimenticheranno mai per tutto ciò che di buono e di valido sotto la sua direzione è stato realizzato in questi anni.

Aqp: certificazione ok anche per il 2021. Bene la verifica del Sistema di Gestione Integrato

Ambiente, qualità, salute e sicurezza

Acquedotto Pugliese ha ottenuto le certificazioni in tema di ambiente (UNI EN ISO 14001:2015), qualità dei processi del Sistema Idrico Integrato (UNI EN ISO 9001:2015) e salute e sicurezza dei lavoratori (UNI EN ISO 45001:2018). Per il secondo anno consecutivo l'azienda riceve gli ambiti riconoscimenti.

Risultati che confermano AQP azienda sostenibile, fortemente impegnata in una gestione virtuosa del ciclo idrico integrato, a beneficio del territorio e delle comunità servite.

Francesca Portincasa, direttrice generale di Acquedotto Pugliese: «Il rinnovo delle certificazioni testimonia l'impegno di AQP sul fronte

della gestione sostenibile dell'intero ciclo dell'acqua e una più ampia sensibilità nei confronti di temi di grande rilievo sui quali bisogna tenere sempre alta l'attenzione. Un traguardo quindi che prova la qualità del nostro servizio e la professionalità delle nostre persone, ogni giorno impegnate per

il benessere del territorio servito. A tutta la squadra va un ringraziamento speciale per l'impegno profuso».

Simone Andrisani, responsabile organizzazione e sistemi di gestione AQP: «Un importante momento di crescita interna che ha l'obiettivo di affermare una più ampia sensibilità ambientale e al contempo contenere i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori. L'utilizzo di modelli di riferimento che sono in linea con le migliori prassi e vengono riconosciuti a livello internazionale, ha come obiettivo anche il coinvolgimento e la sensibilizzazione di tutto il personale su temi di grande rilevanza nell'ambito dello sfidante percorso della sostenibilità».



Francesca Portincasa

TERESA CARADONNA AI VERTICI DI PICCOLA INDUSTRIA

Teresa Caradonna, presidente del Comitato Piccola Industria di Confindustria Puglia, è entrata a far parte della squadra del neo eletto presidente della Piccola Industria di Confindustria Nazionale, Giovanni Baroni. Caradonna è stata eletta vice presidente della Piccola Industria in rappresentanza della Puglia con delega all'ESG e valore sostenibile.

L'imprenditrice barese, socia della Caradonna Logistics, ha già ricoperto le cariche di presidente della Piccola Industria e della Sezione Trasporti e Logistica di Confindustria Bari e BAT e componente del Consiglio Generale dell'Associazione Nazionale Imprese Trasporti Automobilistici (ANITA). È attualmente componente del Consiglio Direttivo di Assologistica, sezione Logistica e Arte, e del Tavolo tecnico nazionale Logistica, Trasporti e Infrastrutture.

Un riconoscimento importante che da tanti anni non veniva assegnato ad un imprenditore della Territoriale di Bari, significativo dell'impegno e del lavoro di squadra svolto dalla Piccola Industria pugliese che premia anche l'intero sistema produttivo regionale, composto per la maggior parte da imprese di piccole dimensioni.

Il presidente di Confindustria Puglia Sergio Fontana si è congratulato con la



neo Vicepresidente Caradonna che ha sottolineato la volontà di continuare a consolidare il ruolo e il prestigio della Piccola Industria regionale con una ricca progettualità, ora anche a livello nazionale.

“Bolle di Puglia”: a Monopoli l’evento delle Donne del Vino

I vini spumanti regionali

La Puglia vanta la produzione di eccellenti vini spumanti, dal Gargano al Salento, di alta qualità e forte espressione del proprio territorio di origine. Nell’ottica di promuovere vitigni e metodi di lavorazione, sabato 18 dicembre si terrà “Bolle di Puglia” in piazza Garibaldi a Monopoli a partire dalle 19, nell’ambito del programma degli eventi di Natale del Comune di Monopoli (Patrocinio dell’Assessorato al Turismo e Assessorato alla Cultura). La delegazione pugliese delle Donne del Vino sarà partner didattico formativo.

Molte sono, infatti, le aziende che hanno scelto di valorizzare le peculiarità di alcuni vitigni autoctoni, spesso minori, attraverso le diverse tecniche di spumantizzazione: tra spumanti realizzati con metodo classico e metodo charmat (e in alcuni casi anche con metodo ancestrale).

È proprio durante il periodo delle festività natalizie che si assiste al maggior consumo di bollicine, non c’è momento migliore per sensibilizzare i consumatori sulle possibilità di brindare pugliese. La degustazione è affidata a WalkingWine, progetto della socia pugliese Graziana Maiorano: le socie sommelier offriranno i calici raccontando i prodotti, per valorizzarne le tipicità e le differenze. Ad allietare la degustazione, la musica dei Paipers, con sonorità anni Sessanta.

In degustazione i vini delle socie produttrici: Antica Masseria Jorche,



Apollonio Casa Vinicola, Caiaffa Vini, Cantina La Marchesa, Cantine Cardone, Cantine PaoloLeo, Madri Leone, Produttori di Manduria, Soloperto Vini, Tenute Rubino, Vetrère.

L’ingresso è libero e prevede un ticket per degustare tre etichette al costo di 10 euro. Il ricavato della serata sarà devoluto in beneficenza, a favore del centro antiviolenza Il Melograno. L’evento è realizzato con il sostegno di Perruccio srl, azienda pugliese produttrice di etichette.

La prestigiosa nomina arriva da Assoenologi. Passione e amore per la sua terra, il vino, l’arte e la cultura

IL SENATORE STEFÀNO PERSONAGGIO DELL’ANNO

Il senatore del Pd, Dario Stefano, salentino, è stato nominato personaggio dell’anno ad Assoenologi per essersi “sempre contraddistinto per la passione e il grande amore per la sua terra, per il vino e per il grande patrimonio di arte, tradizioni, cultura e civiltà che rappresenta. Una passione che, lungi dal limitarsi alla sola Puglia, si è allargata a tutto il territorio nazionale. “Da qui – si legge in una nota di Assoenologi – molti dei progetti che ha portato, e sta portando avanti anche in qualità di Senatore della Repubblica Italiana, nonché Presidente della 14a Commissione permanente - Politiche dell’Unione Europea. Le proposte di legge per introdurre l’insegnamento di Storia e cultura del vino nelle scuole e per l’Ordinamento della professione di enologo e della profes-



sione di enotecnico. È promotore, poi, delle norme che hanno introdotto la disciplina delle attività di enoturismo e di oleoturismo nel nostro ordinamento. Per il suo impegno, anche parlamentare, sui temi dell’agricoltura e del vino italiano Assoenologi lo ha nominato personaggio dell’anno 2022”.



San Giorgio Jonico

Parte all'insegna del collaborazione con la minoranza il mandato-bis del sindaco

MINO FABBIANO PARTE SECONDA

di LAURA MILANO

redazione@lojonio.it

Un secondo mandato ormai partito, o forse, più semplicemente, un unico mandato mai interrotto. Il programma di interventi continua, e si spera senza sosta questa volta: la pandemia ha purtroppo inciso sul conseguimento di alcuni obiettivi, determinandone un ritardo. Mino Fabbiano è al lavoro, e la sua missione continua insieme alla nuova giunta, rinnovata, e composta da figure di comprovata esperienza politica e nuove leve, desiderose di mettersi in gioco.

“Il Mino Fabbiano bis” si è aperto con un grande risultato elettorale, molto diverso rispetto a quello ottenuto al termine dell' aspra campagna elettorale del 2016, che portò gli elettori al voto una seconda volta. «Il risultato questa volta ottenuto – dice il sindaco – mi rende orgoglioso ed allo stesso tempo consapevole della grande responsabilità che io abbia nei confronti dei miei concittadini, proprio in virtù della grande fiducia riposta questa volta nei miei riguardi. Buona parte della popolazione di San Giorgio – continua – ha evidentemente apprezzato quanto realizzato, ed ha anche compreso la volontà mia e dell'intera amministrazione che ho gui-



dato, di rappresentare proprio tutti».

Il sindaco parla del cambiamento apportato nello svolgimento dei consigli comunali, la cui trasmissione in diretta streaming avrebbe permesso una maggiore partecipazione alla vita politica cittadina. Il clima che oggi caratterizza lo svolgimento delle sedute sarebbe molto cambiato secondo il sindaco. «Oggi i toni sono meno accesi, e non ci sono solchi profondi tra maggioranza ed opposizione, l'elezione del presidente del consiglio comunale, avvenuta all'unanimità, è la prova di un nuovo equilibrio, di un cambiamento di stile, e di un nuovo modo di interpretare i ruoli politici. È giusto che la minoranza continui a svolgere il proprio ruolo di stimolo, di controllo, e la

maggioranza ha l'obbligo di ascoltare e prendere in considerazione le istanze della minoranza, quando tendono al bene comune. Ho ringraziato in più circostanze, i candidati avversari e li ringrazio ancora, per aver voluto condividere un passaggio così importante della loro vita proprio con me».

Per noi, la domanda che necessita di una risposta, al momento, è questa: cosa intende realizzare la nuova amministrazione nei prossimi cinque anni. Mino Fabbiano risponde: «Il nuovo strumento urbanistico è in cima a tutte le priorità, perché propedeutico a tutti gli sviluppi successivi. In arrivo un completo restyling della piazza cittadina, per il quale abbiamo avviato una partnership con i privati, proprietari di alcuni immobili, che si affacciano proprio in piazza San Giorgio. Si lavorerà per conferire al sito delle Tagghjate il giusto carattere identitario, con tutti i risvolti positivi in campo economico che ciò possa comportare. Particolare attenzione sarà riservata alle periferie ed alla zona industriale. San Giorgio è un paese con grande vocazione agricola, ed anche l'agricoltura sarà valorizzata secondo le sue reali potenzialità, soprattutto attraverso un'adeguata opera di marketing territoriale che punti a promuovere adeguatamente i nostri prodotti».



Mino Fabbiano

Carosino

Pamela Archivio è il nuovo consigliere comunale di “Insieme per Carosino”

UNA DONNA TRA LA GENTE, PER LA GENTE

Pamela Archivio

di **LAURA MILANO**

redazione@lojonio.it

Non ha esitato ad esprimere i propri ringraziamenti, nei confronti del consigliere dimissionario Paco Vinci. La dottoressa Pamela Archivio, prenderà il suo posto tra i banchi del consiglio comunale di opposizione di Carosino, nell'attuale amministrazione Di Cillo.

«Sono grata al consigliere Vinci – dice – per avermi offerto questa possibilità, perché il mio ingresso in consiglio comunale è stato possibile proprio grazie alla volontà, più volte espressa in precedenza dal consigliere Vinci, di offrire anche agli altri membri del gruppo Insieme per Carosino, l'opportunità di vivere concretamente l'esperienza amministrativa». Il ringraziamento più grande, però, il neo consigliere lo rivolge ai suoi elettori, le circa 120 preferenze che nelle elezioni del 2019, le hanno permesso di essere, tra i non eletti, nella posizione che oggi le permette di subentrare a Vinci e di



representare con il consigliere Vito La Neve “Insieme per Carosino”.

Giovane, energica e con tanta voglia di adoperarsi per Carosino, Pamela Archivio è dottore commercialista. Nella Città del Vino svolge la sua professione ed ha avuto modo di entrare in contatto con cittadini ed imprenditori, ascoltandone opinioni e cogliendone esigenze. Attraverso gli uffici del Centro Assistenza Fiscale, ha avuto modo di conoscere la comunità carosinese, rendendosi utile e conquistandone la fiducia. «Voglio impegnarmi in una politica attiva e non segmentata – dice –



essere portavoce dei cittadini, e coinvolgerli. Paco Vinci ha fatto un buon lavoro che io porterò avanti con la stessa determinazione». Il consigliere Archivio punterà ad una opposizione costruttiva e partecipata, portando in consiglio comunale la voce dei cittadini. «Se sono qui, è perché a Carosino c'è gente che ha creduto in me, ed io ho il dovere di non deludere chi in me ha riposto la sua fiducia».

SCOPRI I PRINCIPALI SERVIZI ED I SETTORI IN CUI OPERIAMO



CUP

Un polo della salute per tutte le tue prenotazioni e visite specialistiche coline.



Autoanalisi

L'autoanalisi del sangue è uno dei servizi più importanti che la farmacia ti offre. Scopri i vantaggi.



Holter pressorio e Holter cardiaco

È ora disponibile l'innovativo servizio di Holter h24 della pressione sanguigna.



Consegna a domicilio

La farmacia è sempre disponibile a consegnarti i medicinali direttamente a casa tua.



ECG

Effettua l'elettrocardiogramma nella nostra farmacia ogni giorno ed in qualsiasi momento senza prenotazione.



Intolleranze Alimentari

Combatti e previeni le intolleranze alimentari. In farmacia effettuiamo test specifici e personalizzati.



**Farmacia
Monteleone**

Salute Prevenzione Energia

Dott.ssa Paola Monteleone

Via Giotto, 10
San Giorgio Ionico (TA)
Tel. 099 5929525

mail: info@farmciamonteleone.it



Taranto - Via Campania, 181 - Tel: 099 7373332 • 320 7961200
Email: oculistatarantino@gmail.com



📍 ottica galeone
📱 ottica_galeone
🌐 otticagaleone.it

OTTICA GALEONE

OCCHIALI
CON LENTI
PROGRESSIVE

€154



TARANTO
Via Emilia, 67
Via Anfiteatro, 35



**Per guarigione e completo recupero servono almeno 7 giorni.
Utile la crioterapia**

Le contratture dopo l'attività fisica

Il Sig. T.C. ha subito traumatismo durante l'attività sportiva circa tre mesi addietro, e ogni volta che riprende è costretto per il dolore a fermarsi.

Il problema più difficile da risolvere in tali evenienze, che interessa atleti, allenatori, dirigenti e tifosi e che coinvolge direttamente il medico, è quello del recupero.

Tutti, anche lo stesso medico, sperano in un recupero rapido.

E' ormai noto che a volte con troppa facilità dirigenti ed allenatori affidano l'atleta infortunato a "guaritori" nella speranza di una più sollecita guarigione e di conseguenza di un più rapido ritorno all'attività agonistica.

La realtà in questo campo è invece cruda e non ammette mistificazioni: i tempi di guarigione per ogni tipo di patologia sono ormai ben definiti e valutati.

Per la guarigione ed il completo recupero di una contrattura occorrono 7 giorni sempre salvo complicazioni.

E' ovvio che per stabilire con precisione i tempi di recupero bisogna innanzitutto fare una diagnosi precisa della patologia di cui è affetto da parte del medico e con ausilio di eventuali accertamenti diagnostici.

Molto spesso accade invece che la diagnosi viene posta da personale non competente ad eseguire l'accertamento diagnostico per cui anche la terapia viene in qualche modo resa vana.

Prima di reinserire l'atleta nell'attività agonistica si deve essere certi che innanzitutto sia scomparsa del tutto ogni reazione infiammatoria e che l'atleta abbia usufruito di un sufficiente periodo di ri-



poso.

La terapia per le lesioni traumatiche in genere prevede l'applicazione di ghiaccio per 48h. ed il riposo assoluto con l'arto o il segmento colpito in posizione di rilassamento assoluto o di decontrazione ottimale.

Il riposo deve essere assoluto ed osservato scrupolosamente per ottenere nel più breve tempo possibile la guarigione completa.

La somministrazione di analgesici, miorilassanti ed enzimi proteolitici certamente favorisce la guarigione ma il riposo rimane il presidio migliore e talora l'unico.

Nel periodo successivo il paziente potrà essere sottoposto ad alcune metodiche fisioterapiche (come la laserterapia, la tecarterapia, le onde d'urto in caso di calcificazioni, la teslaterapia, la crioultrasuoni, ecc.ecc.).

L'unica terapia fisica che può essere effettuata in prima battuta è la crioterapia.

La riabilitazione prevede un lavoro controllato, attento e graduale, atto a ripristinare il tono e trofismo muscolare che inevitabilmente viene indebolito.

La ripresa dell'attività agonistica dovrà avvenire a recupero completo, cioè soltanto dopo lungo e paziente lavoro.

Nella patologia muscolare la fretta di tornare a giocare è la peggiore nemica, in quanto spesso si può verificare, se la guarigione non è stata completa e se il tono e trofismo muscolare non sono tornati normali, una ricaduta o peggio un infortunio più grave.





IL VIAGGIO DI GEORG GISSING IN RIVA ALLO JONIO

Georg Gissing (Wakelfield 1857 – Ispoure, Fr. 1903), scrittore e viaggiatore inglese, nacque da una famiglia della classe media. Vinse una borsa di studio presso l'Owens College di Manchester ed ebbe una carriera universitaria assai brillante, vincendo numerosi premi. Temperamento romantico, quando sembrava diventare sempre più illustre come accademico, si rovinò e compromise la propria carriera indebitandosi per redimere una prostituta, Marianne Helen Harrison, di cui si era innamorato e che poi sposò. Esordì col romanzo *Workers in the dawn* (1880), nell'anno in cui il disgraziato matrimonio giungeva a una rottura definitiva. Seguirono numerosi altri volumi, molti scritti per bisogno di guadagno.

Fu un anticipatore dei temi della liberazione femminile e la sua produzione narrativa (ben ventisette romanzi scritti in ventisei anni di vita) fu coraggiosa e coerente. Travolto dalle conseguenze di una vita avventurosa, Gissing finì per coltivare l'illusione che allontanandosi dal suo Paese, intollerante e moralista, avrebbe potuto sfuggire a buona parte delle proprie inquietudini. Si dedicò allora a lunghi viaggi in America e in Europa, soggiornando infine a Parigi dove finì i suoi giorni nel 1903. I suoi viaggi lo avevano portato in Germania, Francia, Spagna, Albania in Italia, che visitò tre volte, spingendosi fino al Sud. La sua fama di narratore è venuta crescendo in attenzioni da parte dell'editoria anglosassone; quella stessa che aveva mostrato insofferenza o dileggio per un autore anarchico e pacifista, a cui si rimproverava di non riuscire a canalizzare l'apprezzabile energia creativa entro moduli narrativi compatibili con l'età vittoriana. Ma proprio la mediocrità piccolo-borghese che aveva accompagnato i trionfi dell'età vittoriana era stato il suo bersaglio.

Il 15 novembre 1897 George Gissing partì da Napoli su un piroscafo a vapore per

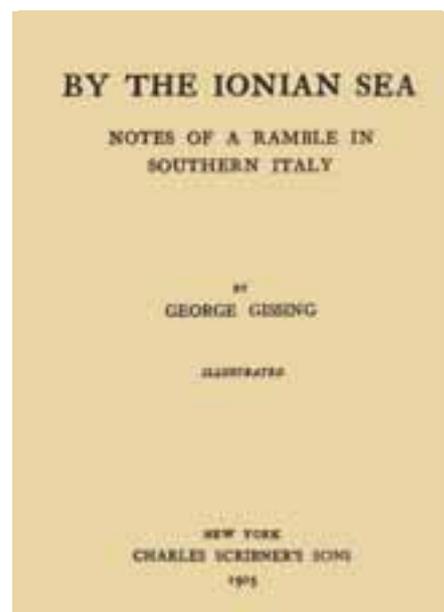
Georg Gissing



raggiungere il mattino seguente il piccolo porto di Paola in Calabria. Passando per Crotona raggiunse Taranto dove si fermò 5 giorni dal 26 al 30 novembre 1897, per poi ripartire per Metaponto e raggiungere Reggio e l'Etna. Le pagine sulla città di Taranto sono raccolte nel volume *By the Ionian Sea: Notes of a Ramble in Southern Italy*, London, 1901, tradotto nel volume *Sulla riva dello Jonio: Appunti di viaggio nell'Italia meridionale*, Bologna, 1957. L'autore descrive nel libro un viaggio nell'Italia meridionale alla ricerca dei luoghi nei quali fiorì la civiltà della Magna Grecia, e l'opera è stata tradotta in numerose lingue.

Lo scrittore inglese giunto a Taranto annota le impressioni ricevute nella città jonica:

“Arrivammo nel pomeriggio. Avendo intenzione di fermarmi una settimana o due, cercai una bella camera in un **albergo panoramico** e ne trovai una con una bella vista sulla città e sul porto. [...] una delle mie finestre dava sulla **città vecchia**, con la diga su cui erano distese ad asciugare le reti dei pescatori, la cupola della Cattedrale, le case alte e strette, spesso con dei giardini sul tetto,



e il **ponte sospeso** che lo unisce alla terraferma; l'altra dava sul **Mar Piccolo** (che misura circa dodici miglia di perimetro) punteggiato in varie zone da pali incrociati che segnano i vivai di ostriche e orlato da questa parte di imbarcazioni di vario genere ormeggiate ai moli. Da una di queste navi, la mattina dopo, di buon'ora, risuonò a un tratto una furiosa cannonata che minacciò di sconquassare le finestre dell'albergo; scopersi che era in onore della regina d'Italia la cui festa ricorreva in questo giorno. Questo barbaro fragore deve aver riecheggiato fin sui monti della Calabria, e mi parve più insensato, nel suo rombo assordante, di qualsiasi nota di gioia o di trionfo che potesse aver risuonato nella vecchia Taranto.

Percorsi tutta la parte insulare della città; mi persi nel labirinto delle sue strade, o meglio vicoli, perché in molti punti allargando le braccia si potevano toccare i muri di qua e di là, e mi riposai nella Cattedrale dedicata a San Cataldo, il quale, sia detto per inciso, era un irlandese. Tutto a me parve strano, ma pigiato in troppo poco spazio per essere molto bello o suggestivo; preferivo attardarmi sulla diga, guardando le due isole

al largo e il grande golfo con la sua costa rocciosa che si stende a perdita d'occhio".

Il romanziere inglese rimane colpito dagli umili pescatori, i primitivi di Taranto:

"Oggi i pescatori formano una colonia a parte; parlano un dialetto che conserva molte parole greche sconosciute al resto della popolazione. Non potevo saziarmi di guardarli; le loro membra agili, il loro atteggiamento nel lavoro o nel riposo, i loro capelli neri e ribelli mi ricordavano continuamente figure dipinte su un vaso classico.

Anche i poveri contadini tarantini gli suscitarono una profonda stima:

"[...] un contadino stava arando. L'aratro di legno, per la forma, avrebbe potuto avere mille anni; era tirato da un asinello e tracciava nella terra – la generosa terra del Sud – un solco che era appena un graffio. Non potei fare a meno di avvicinarmi a quell'uomo e di scambiare qualche parola con lui; il viso rude ma affabile, le mani nodose, il vestito povero e rozzo mi infusero un grande rispetto, e quando le sue parole mi giunsero all'orecchio mi parve di ascoltare uno degli antenati della nostra specie. [...] non ho mai visto un uomo che avesse una pazienza così assoluta, una risolutezza così primordiale. L'asino aveva questo sistema di arare: tirava per un minuto e si riposava per due; ma non suscitava nell'aratore la minima sorpresa né il minimo risentimento. Sebbene tenesse in mano un lungo bastone non lo adoperò mai; a ogni pausa contemplava l'asino, poi emetteva un lungo <<Ah>> in tono di affettuoso rimprovero. Non erano padrone e bestia, ma due compagni di lavoro. Osservarli era un ristoro per la mente".

Gissing ci fornisce una descrizione molto amara del ceto proletario che ritiene sfruttato al servizio di un basso ideale come quello militare, testimoniato anche dalla costruzione dell'Arsenale, che riteneva non significasse un bene per l'Italia, e che aveva distrutto anche bellissime spiagge e luoghi



antichi, rimanendo molto deluso dai poveri ruderi superstiti della grandiosa civiltà classica.

Un tratto che colpisce lo scrittore inglese è la credenza popolare degli italiani, rimasta inalterata per secoli, e ci regala un gustoso quadretto su un incredibile racconto di un "miracolo":

"Anche se Taranto fa ogni sforzo per adeguarsi alla modernità e al progresso, c'è una forza ritardatrice che per ora non accenna a diminuire: **la profonda superstizione popolare**. Un notevole incontro per la strada mi ricordò quanto fossero simili gli italiani d'oggi ai loro predecessori delle cosiddette età oscure, anzi, a quegli avi ancora più famosi che erano pronti a credere che un bue avesse dato un oracolo o che una pietra avesse stillato sangue. Nelle vicinanze del **ponte sospeso**, dove dei concretissimi vapori fanno la spola tra il mare interno e quello esterno, vidi una folla radunata intorno a un uomo che mostrava un quadro e ne spiegava il significato; ogni due minuti gli ascoltatori maschi si levavano il cappello, mentre le femmine si inchinavano e facevano

il segno della croce. Quando fui tanto vicino da poter udire l'oratore, capii che stava terminando uno straordinario racconto in cui personalmente poteva credere o non credere, ma che evidentemente riscuoteva la piena fiducia degli ascoltatori. Terminata la narrazione orale, l'uomo cominciò a venderla stampata: degli opuscoletti con una rozza figura sulla copertina. Ne comprai uno per un soldo e lo lessi mentre mi allontanavo.

Qualche giorno prima – così, dopo un pio esordio, cominciava il racconto – nella regione italiana delle Marche si era presentato a una stazione ferroviaria un frate cappuccino dall'aspetto grave, pensoso e malinconico, che pregò il capostazione di lasciarlo salire senza biglietto sul treno in partenza, perché aveva un gran desiderio di raggiungere in quel giorno il santuario di Loreto e non aveva soldi per pagarsi il viaggio. Il capostazione rispose con uno sprezzante rifiuto, e non badò alle suppliche del frate che gli faceva presente ogni motivo di carattere religioso per ottenere quanto desiderava. Le due locomotive del treno (che era molto lungo) sembravano pronte a partire, ma, con grande stupore di tutti, i vagoni non si mossero! Fu aggiunta una terza locomotiva, ma ogni sforzo di far muovere il treno risultò inutile. Soltanto il frate, fra quanti assistevano all'inesplicabile avvenimento, non dava segno di stupore; osservò con calma che, finché gli fosse negato il permesso di salirvi, il treno non si sarebbe mosso. Alla fine un ricco signore trovò una soluzione al problema, acquistando per il frate un biglietto di terza; dopo un grave rimprovero al capostazione, il frate salì in uno scompartimento e il treno partì.

Ma la cosa, naturalmente, non finì. Stu-





LAM
Arredi e Design

**PROGETTAZIONI
VIRTUALI**

CUCINE SU MISURA
ARREDAMENTI SU MISURA
PORTE INTERNE E BLINDATI
INFISSI IN PVC e LEGNO
TETTOIE E GAZEBI
CHIAVI IN MANO

ARREDAMENTI E SERRAMENTI PER PASSIONE

SCONTO IN FATTURA DEL 50%

(cedendo il tuo credito)



LAM Arredi & Design • Via Lago di Nemi, 1 – 74121 Taranto (TA) • Tel. 392.1456964

E-mail: lam.arrediedesign@gmail.com

pito, sdegnato e desideroso di vendicarsi di quel fattaccio, il capostazione telegrafò a Loreto che in un certo scompartimento viaggiava un frate che le autorità dovevano arrestare per aver ritardato la partenza di detto treno per quindici minuti, ed anche per il reato di accattonaggio all'interno di una stazione ferroviaria. Perciò i carabinieri di Loreto andarono a cercare il trasgressore, ma nello scompartimento in cui aveva viaggiato non trovarono nessuno; c'era però una lettera, redatta in questi termini: <<Colui che è stato in questo scompartimento sotto l'aspetto di un umile frate, è ora salito fra le braccia della sua Santissima Madre Maria. Egli ha voluto mostrare al mondo quanto sia facile per lui annientare la superbia dei miscredenti e ricompensare quanti rispettano la religione>>.

Nulla di più evidente; perciò i dotti della chiesa erano venuti alla conclusione che, nell'aspetto di un frate, fosse realmente apparso <<N.S.G.C.>>. Il Sommo Pontefice e i suoi prelati non avevano ancora emesso un verdetto, ma non si poteva dubitare che non si riconoscessero l'autenticità del miracolo. L'opuscolo terminava con la generica assicurazione che i buoni cristiani si salveranno e i peccatori impenitenti si danneranno. Ho tralasciato molti giri di frase, ma tutto quel che ho tradotto l'ho tradotto alla lettera. Certamente molti umili tarantini lo avrebbero compitato, quella sera, con infinita meraviglia, trovando un simile intervento della Provvidenza un degno soggetto di conversazione, finché un altro caso sensazionale nella loro strada non venisse a offrire loro un argomento più interessante.

Forse qualche malevolo razionalista potrebbe osservare che nell'opuscolo non si nominava per nulla la stazione dove era avvenuto il miracolo. Ma non era forse libero di andare ad informarsi a Loreto?

Lo scrittore inglese rimase stupito anche da alcune tipiche abitudini tarantine:

"Dev'essere una impresa passare il tempo, a Taranto. Ho notato che, in Italia, più si scende nel Meridione, più tardi la gente va a mangiare; l'appetito viene tardi in questo clima. Fra la colazione a mezzogiorno e il pranzo alle otto e mezzo, quale abisso di tempo! Un abitante a Taranto, normalmente, non legge mai; l'unica libreria che mi riuscì di scoprire aveva una mostra ancora più grama di quella di Cosenza - in realtà non era affatto una libreria ma una cartoleria assortita. E' vano cercare d'indovinare come passino la vita le donne. Solo la domenica ne vidi alcune per la strada; andavano a Messa o ne ritornavano, con gli occhi fissi a terra, e



le più eleganti erano tutte in nero".

Ma come tanti altri viaggiatori stranieri giunti nella città jonica, anche lo scrittore inglese rimase incantato dai bellissimi tramonti tarantini e ci lascia una magnifica descrizione:

"Le mie ultime sere furono rallegrate da **bellissimi tramonti**; ne ricordo uno in particolare, lo ammirai per un'ora e più dalla **strada panoramica della città insulare**. Una luce squisita, dopo che il sole fu sparito, sembrava non volersi spegnere mai. In alto lievi nubi grigie, che prolungavano all'orizzonte un rossore violaceo, segnavano un insensibile trapasso all'azzurro cupo dello zenit. Verso oriente il cielo era gremito di una nuvolaglia squallida, forme dalle tinte smorte, orlate di un colore di zolfo. Il mare aveva un aspetto strano, con curve di un colore azzurro pallido immobili sulla distesa scura, increspata dal vento. Sotto di me, mentre mi sporgevo verso la diga, la barca di un pescatore scivolava nell'ombra lungo gli scogli, mentre si udiva un tonfo di remi, smorzato nel silenzio. Guardai verso i monti della Calabria, che ora si distinguevano appena dalle nuvole all'orizzonte, e mi chiesi che cosa potesse attendermi nei paesaggi sconosciuti attraverso i quali dovevo ancora viaggiare".

L'ultima notte trascorsa a Taranto venne però contraddistinta da uno spiacevole imprevisto che gli fecero notare un cattivo e tipico disservizio della Compagnia ferroviaria italiana:

"[...] l'orario ufficiale del mese indicava un treno per Metaponto alle 4,56 di mattina e decisi di prenderlo, perché mi sembrava probabile che poche ore di sosta fossero sufficienti e che potessi perciò rimettermi in

viaggio prima di sera. Disii al cameriere di svegliarmi alle quattro meno un quarto. A notte fonda (così mi parve) fui svegliato da colpi alla porta e la voce del cameriere mi gridò che se volevo partire presto per Metaponto facevo meglio ad alzarmi subito, perché la partenza del treno era stata spostata alle 4,15, ed erano le tre e mezzo. Seguì una discussione che si basava, da parte mia, più sul desiderio di starmene a letto nel freddo mattino che sulla minima fiducia nella ragionevolezza della Compagnia Ferroviaria. Doveva esserci un errore! L'orario del mese portava l'indicazione delle 4,56 e come si poteva spostare la partenza di un treno senza avvertire il pubblico? Era stata spostata, insisteva il cameriere; la cosa risaliva a pochi giorni prima e in albergo l'avevano saputo proprio quella mattina. Arrabbiato e inquieto mi infilai i vestiti e mi feci portare alla stazione, dove mi accorsi che un improvviso cambiamento d'orario, senza nessun riguardo per le persone che si fidavano della guida ufficiale, era considerato cosa normalissima.

Nella fredda oscurità dissi addio a Taranto".

In conclusione George Gissing possedeva una vasta cultura umanistica e manifestò sempre un interesse letterario e umano per il mondo classico. Il viaggiatore inglese mostra costantemente simpatia per le genti del Sud, soprattutto per i più poveri e descrive con ammirazione la loro dignità e la loro gentilezza. Egli riesce ad evocare il paesaggio classico, più dalle atmosfere che dalla materialità dei poveri reperti archeologici dispersi nelle campagne, rivelando tutta la finezza del suo intuito di cultore degli studi classici.

CORSI E RICORSI DEL RIONE TAMBURI

La visita del Relatore Speciale ONU su sostanze tossiche e diritti umani al quartiere ed al vicino Mar Piccolo dovrebbe indurci a mitigare una situazione che ha origini antiche



«**L**a rinascita dei Tamburi inizia dal Mar Piccolo»: così titolava un articolo del *Lo Jonio* n. 115 del 15 novembre 2019. Anni prima, nel 2007, la *Voce del Popolo* aveva illustrato nel dettaglio un progetto della giunta Di Bello di rigenerazione urbana con la costruzione di nuovi alloggi popolari e la realizzazione di una passeggiata terrazzata lungo il Mar Piccolo. Una intervento analogo veniva ipotizzata nel **2020 dall'amministrazione Melucci** con «Un investimento da 7 milioni di euro che prevede una lunga passerella pedonabile e ciclabile in grado di oltrepassare il binario della ferrovia da e per Brindisi e Martina Franca e affacciarsi sulla scarpata prospiciente i palazzi alle spalle di



Scorcio via Mar Piccolo (Fonte Street View) e stralcio carta IGM Borgo Porta Napoli (1880 ca.)

via Galeso, fino alla nuova terrazza sistemata sul bacino interno della città». Il progetto avrebbe dovuto essere completato con la **sistemazione del sito del Galeso e dei Cantieri Tosi** nell'ambito dei Giochi del Mediterraneo.

Qualche anno prima la situazione del quartiere era stata però vista in modo

meno idilliaco. L'amministrazione Di Bello avrebbe voluto abbattere molte abitazioni prossime all'ILVA e perciò inagibili. In modo analogo, nel 2012 il **sindaco Ezio Stefano**, messo alle strette dai dati sull'inquinamento, precisava che la sua idea di trasferire gli abitanti del quartiere si riferiva soltanto alle «**case parcheggio**» di via Machiavelli: «**Quelle furono costruite trent'anni fa per ospitare quelle famiglie solo per un mese, sapete tutti poi com'è andata a finire. Qualsiasi sindaco d'Italia di fronte ad un o spettacolo così degradato, direbbe di abbattere quelle palazzine anche per dare ai suoi cittadini un segno tangibile del risanamento e della riqualificazione di quell'area.**» Non si conoscono i motivi per cui le buone intenzioni del sindaco Stefano non furono seguiti da fatti concreti, ma si può ipotizzare difficoltà di convincere gli interessati a trasferirsi. È storia recente l'ordinanza emessa nel 2019 dal sindaco Melucci di chiusura per inquinamento delle scuole «Deledda» e «De Carolis».

In tale contesto s'inserisce la notizia



Rendering passeggiata via Mar Piccolo (Fonte Comune)

del 10 dicembre u.s. che «Legambiente Puglia e il circolo di Legambiente Taranto hanno incontrato a Taranto, nell'ambito della visita in Puglia conclusasi ieri, il Relatore Speciale ONU su sostanze tossiche e diritti umani, Marcos Orellana, accompagnandolo nel quartiere Tamburi di Taranto e lungo il Mar Piccolo». La presenza a Taranto di un rappresentante delle NU venuto a constatare le nostre inadempienze in materia di rispetto dei diritti fondamentali su salute ed ambiente fotografa una situazione di attendismo ed incertezza sui provvedimenti necessari. Intanto, **chiunque passi per le vie Orsini, Galeso, Mar Piccolo e delle Fornaci si rende conto che nemmeno sul piano del decoro urbano sono state prese iniziative minimali.** Forse è in programma la costruzione di una "foresta urbana" al posto di edifici da abbattere o di nuove fabbricati al quartiere Paolo VI in cui trasferire (col loro consenso) gli abitanti delle zone giudicate inagibili. Inoltre, procede lentamente la bonifica del Mar Piccolo e l'attuazione del piano delle coste approvato l'anno scorso dal Comune; è stata anche recuperata la piattaforma affondata del mercato galleggiante del pesce di via delle Fornaci.

Alla base della situazione ci sono indubbiamente scelte sbagliate attuate in passato. **Cataldo Portacci ha per esempio raccontato** (Lo Jonio n. 144 del 20.6.2020) il disagio provato quando, dopo essere stato sdradicato dalla Discesa Vasto al tempo degli sventramenti fascisti, andò ad abitare "fora a Porte Napoli". In quella zona, collocata immediatamente prima del ponte di pietra, si era immaginato di costruire un Borgo anche durante il periodo borbonico. Non se ne era fatto niente fino al 1865 quando, dopo la fine del Regno delle due Sicilie, se ne autorizzò la costruzione assieme a quello nella zona orientale oltre Porta Lecce. Con **Decreto del 18 settembre 1865 Vittorio Emanuele II consentì l'edificazione di costruzioni nel sobborgo occidentale** verso Porta Napoli nell'area compresa tra il porto, Mar Piccolo e la soprastante altura, non essendo stata ancora definita la collocazione della nuova stazione ferroviaria ed anche per le condizioni igieniche e geologiche del suolo. Non va dimenticato che in prossimità esisteva la **palude di**



Cartolina illustrata anni Cinquanta

San Brunone ove, dopo la bonifica, fu completato nel 1848 il cimitero comunale: il canale di bonifica «sfocia in Mar Piccolo, scorrendo sotto il piano stradale di via Napoli poco prima del Ponte della Ferrovia» (N. Cippone, *Le fiere, i mercati, la fontana della pubblica piazza di Taranto*, 1989, 105). Probabilmente, anche per questo **non fu più realizzato il progetto del nuovo Borgo di Porta Napoli** (abbattuta a fine Ottocento assieme al ponte medievale, alla Torre del 1404, alla Cittadella ed alla fontana di Carlo V del 1543). **Sorse invece, nel periodo della I guerra mondiale, il Rione Tamburi «per generazione spontanea... alimentato da contadini, ferrovieri ed operai del Cantiere Tosi e del vicino Porto Mercantile»** senza che ci fossero progetti di «cure ed opere particolari» (G. Importuno, *Taranto: gli albori del Borgo*, 1941, 15). È comunque indubbio che a quel tempo il versante orientale del quartiere verso il Mar Piccolo venisse considerato vivibile e salubre. D'al-

tronde, come ha notato **Rocco Tancredi** ("La vera storia dell'Ilva di Taranto" in <https://notizie.tiscali.it>), la progressiva espansione del quartiere -con edilizia popolare- è preesistente o quantomeno coeva (quando non esisteva ancora l'area a caldo) all'Italsider. Se scelte sbagliate sono state fatte sono dunque relative all'incauta ed assurda costruzione di altoforni a poca distanza dalle abitazioni!

L'anarchia urbanistica dei Tamburi è ancora un dato di fatto come dimostrano gli edifici attorno al Cimitero o quelli che si affacciano sulla scarpata antistante il Mar Piccolo che impediscono l'affaccio al mare della zona delle Fornaci celebrata nell'Ottocento dal Gagliardo. Il Mar Piccolo, c'è ma non si vede; o meglio, il poco che si vede appare degradato. Per non dire dello stato di abbandono - tante volte denunciato - del vicino Galeso. I problemi accumulatisi in centocinquanta anni di vita cittadina sono enormi e quasi irrisolvibili. E' facile denunciarli. Difficile proporre provvedimenti attuabili in tempi ragionevoli. Nulla impedisce tuttavia che i pubblici amministratori si concentrino sulle piccole cose **dell'ordinaria amministrazione per rendere più vivibile, in attesa della sua rinascita, la situazione di un rione martoriato.**



Case Incis Rione Tamburi (cartolina 1963)

SPECIALE



NATALE

LIBRERIA **ubik** TARANTO



*Buon
Natale*

dai nostri librai

dal 2013
Cantine Palmieri

TARANTO

**TU SCEGLI
IL VINO NOI
TE LO PORTIAMO**

Via Principe Amedeo 120
74100 TARANTO

Tel. 0996418649
Info line 3347767596

cantinepalmieri@gmail.com
Spedizioni in tutta Italia e in tutto il mondo



CUCINA TIPICA TARANTINA

Taranto – Lungomare V. Emanuele III, 27
 angolo via Acclavio
 Info e prenotazioni: 349 1165753
 giosrls@virgilio.it

ACCOGLIAMO IL 2022 DA GÌO



ENTRÉE DI BENVENUTO
 Prosecco e polpettine

ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi con miele
 Carpaccio di tonno con melograno
 Soufflé di funghi

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di anguilla
 Orecchiette e cime di rape

SECONDI PIATTI

Gamberoni alla piastra con melone grigliato
 Roast-beef all'inglese

NELLA TRADIZIONE

Cotechino e lenticchie in pignata di pane

FRUTTA

DESSERT

Panettone di nostra produzione

IL BRINDISI

Spumante

dj set Sergio Sansolino

50€

BEVANDE ESCLUSE



1 GENNAIO DA GÌO

ENTRÉE DI BENVENUTO
 Prosecco

ANTIPASTI

Insaletta di seppie con noci e arance
 Cozze gratinate
 Bresaola rucola e grana
 Polpettine al sugo

PRIMI PIATTI

Paccheri al tonno rosso e pomodori
 Lasagna tradizionale

SECONDI PIATTI

Trionfo di spigola con insalattina
 Spiedino di carne arrostita con patate al forno

FRUTTA

DESSERT

Panettone nostra produzione

40€

Info e prenotazioni al
 349 1165753
 Lungomare, corso V.
 Emanuele III, 27
 Taranto

BEVANDE ESCLUSE
**MUSICA DAL
 VIVO**



Il racconto della visita in Puglia del Presidente della Repubblica più amato dagli italiani

“QUATTRO GIORNI” CON SANDRO PERTINI

Il libro di Ottavio Cristofaro sarà presentato a Martina Franca mercoledì 22 dicembre, alle 18.30, nella Biblioteca comunale

foto RENATO INGENITO

Il racconto dello storico viaggio in Puglia del Presidente della Repubblica Sandro Pertini. È il nuovo libro di Ottavio Cristofaro che nel volume **“Quattro Giorni”** (Posa edizioni) descrive tutte le tappe di quella visita, attraverso le testimonianze e le immagini dei fotografi dell'epoca, tratte dall'archivio storico della famiglia Ingenito, di Benvenuto Messia e della redazione di Agenda Brindisi.

Sandro Pertini settimo Presidente della Repubblica Italiana, in carica dal 1978 al 1985, ha compiuto una visita di Stato in Puglia, avvenuta dall'1 al 4 marzo del 1980 assieme a sua moglie Carla, toccando diverse città pugliesi tra cui Foggia, Bari, Turi, Taranto, Brindisi, Lecce e Maglie. In ognuna di esse mobilitò folle oceaniche di gente.

Il libro sarà presentato mercoledì 22 dicembre, alle 18.30, nella Biblioteca comunale di Martina Franca. L'iniziativa è organizzata dal Presidio del Libro di Martina Franca, con la collaborazione delle associazioni Riflessi d'Arte e Condivisione Italia e gode del Patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Martina Franca. Nel corso della serata relazioneranno:



Pertini abbraccia la madre di una delle vittime della Montedison di Brindisi (Foto archivio Agenda Brindisi)



il presidente della Fondazione Giuseppe Di Vagno, Gianvito Mastroleo; il presidente della Fondazione Paolo Grassi, Franco Punzi; l'assessore alle Attività Culturali di Martina Franca, Antonio Scialpi; che saranno anticipati dai saluti di Vita D'Amico (Riflessi d'Arte), Attilio Posa (editore, Posa edizioni) e Carlo Dilonardo, promotore dell'iniziativa e responsabile della locale sezione dei Presidi del Libro. Previsti anche interventi e letture di Giovanna Salvatore e dello scrittore Davide Simeone. Tutti gli interventi saranno coordinati dal giornalista Eugenio Caliandro (*Nuovo Quotidiano*).

Ottavio Cristofaro

È giornalista, saggista e scrittore. È laureato in Scienze della Comunicazione e specializzato con Laurea specialistica in Comunicazione e Multimedialità presso l'Università degli Studi di Bari. Opera nel campo dell'organizzazione di uffici stampa sia in ambito culturale e con particolare riferimento al campo politico con esperienze nazionali, regionali e locali. È direttore del portale web "Lo Stradone" e già direttore di *Punto-radio*, attualmente direttore di *Radio Centro*. Gode di diverse esperienze da docente formatore, sia presso istituti superiori secondari che presso istituzioni accademiche e lavora per diversi giornali cattolici. È senior advisor per le imprese sotto il profilo della comunicazione aziendale. Collabora con diverse testate ed è giornalista per *La Gazzetta del Mezzogiorno*.



"Era un capopopolo", disse di Sandro Pertini il suo successore alla carica di Capo dello Stato, Francesco Cossiga. Perché era una figura che gli italiani riconoscevano, in cui vedevano una guida e un punto di riferimento. Era un vero e proprio gigante della politica, e non solo.

Negli occhi degli italiani resteranno per sempre impresse le immagini della gioia del presidente Pertini ai gol di Rossi, Tardelli e Altobelli a Madrid durante la finale dei campionati mondiali di calcio del 1982. La nazionale italiana si stava contendendo il titolo contro i tedeschi. La spuntarono gli azzurri. Ma negli occhi dei pugliesi sono altrettanto cariche di memoria le immagini delle "quattro giornate di Pertini", la visita di Stato del marzo del 1980, all'indomani degli assassinii di Piersanti Mattarella e Vittorio Bachelet, in un momento molto delicato per il Paese.

Pertini iniziò il suo tour dal capoluogo dauno il 1° marzo 1980, l'indomani si spostò a Bari per una giornata ricca di impegni istituzionali, dove visitò anche la Basilica di San Nicola. Tornò a Turi



Pertini a Taranto

sia per ricevere la cittadinanza onoraria, che per un momento molto toccante al carcere e, in particolare, nella cella in cui era stato rinchiuso per un periodo di tempo durante gli anni del fascismo, assieme ad Antonio Gramsci. Quel lunedì 3 marzo 1980 si recò a Taranto per incontrare i lavoratori dell'Italsider e poi a Brindisi per visitare la Montedison, l'anno prima della "riprivatizzazione" della società pubblica nata dalla fusione tra Montecatini ed Edison. L'Italsider in quegli anni, invece, stava attraversando gli anni migliori sotto il profilo della produzione industriale, fresca di quel raddoppio dello stabilimento e delle linee del ciclo produttivo; ma erano anche gli anni peggiori sotto il profilo ambientale perché avrebbero di fatto



Pertini a Martina Franca e (sotto) all'Italsider di Taranto

NOVITÀ

+ MALAGRINÒ

via g. messina 22
taranto
Tel. 099 4775538 | www.farmaciamalagrinoataranto.com

FARMACIA

WhatsApp

320 7440606

LO SAI CHE PUOI PRENOTARE I TUOI PRODOTTI CON WhatsApp?

1

PRENOTA

Invia un messaggio o una foto del prodotto o della ricetta.

2

CONFERMA

Inserisci il tuo nome e attendi la nostra conferma.

3

RITIRA

Salta la fila e ritira in farmacia il tuo ordine.

IL NUMERO È ATTIVO ESCLUSIVAMENTE PER ORDINARE & PRENOTARE PRODOTTI.

EFFETTUIAMO ANCHE CONSEGNA A DOMICILIO GRATUITA.

Via Generale Messina 22 - 74121 TARANTO
Tel. 099.4775538 - farmaciamalagrinoataranto@gmail.com



reso irreversibile, da quel momento in poi, ogni tipo di pacifica convivenza tra fabbrica e città.

All'Italsider lavorava suo cognato, il fratello di sua moglie Carla, e Pertini scelse di mangiare nella mensa insieme agli operai. In mezzo alle visite di Taranto e Brindisi, una tappa anche a Martina Franca, su esplicito invito del suo compagno socialista Paolo Grassi, il "manager poeta" che l'anno prima, nel 1979, aveva convocato a Roma l'allora sindaco di Martina Franca, il democristiano Franco Punzi, per chiedergli un impegno diretto nella direzione del Festival della Valle d'Itria.

L'ultima tappa pugliese del Presidente della Repubblica fu a Lecce dove, il 4 marzo, omaggiò anche il Comune di Maglie, che aveva dato i natali all'onorevole Aldo Moro, assassinato dalle Brigate Rosse il 9 maggio 1978, a 2 mesi di distanza dall'elezione di Pertini a presidente della Repubblica, avvenuta l'8 luglio 1978.

Gpreziosi

GIOIELLERIA - OROLOGERIA
LABORATORIO DI OREFICERIA
RIPARAZIONI OROLOGI
COMPRO ORO

Piazza Umberto I, 23 - Martina Franca (TA)
Corso Italia, 50 - Martina Franca (TA)
Via Nitti, 45 - Taranto (TA)

Tel. 080 4035185

☎ 345 7829047

E-mail: ggroupta@libero.it

www.gpreziosishop.it

📘 Gpreziosi - 📷 g_preziosi_srl



STORIE DI MEZZA GIORNATA

di NINO PALMA

In una mia recensione del penultimo libro di Tommaso Anzoino, che titolava *Alla prossima scendo*, così concludevo:

Auguriamo a Tommaso di non scendere né alla prossima fermata, né a quelle successive, ma di continuare nella sua opera, perché in questa sua impresa letteraria scorgiamo la tempra del grande scrittore, che può ancora dire e dare molto a tutti noi.

Ed eccola qui, la risposta: è tutta contenuta in questo libretto di minuscole dimensioni, una sorta di breviario, un compendio del suo pensiero, delle sue idee, dei valori che informarono la sua esistenza, con stampato sulla copertina un riquadro contenente l'immagine di un infinito spazio-temporale, che ricorda Leopardi. Minuscolo questo suo ultimo libro, ma capace di farti naufragare in un universo di poesia, di cultura, di insegnamenti e di bellezza, che è, come amava dire, la cosa più importante della vita.

Qualcuno ha definito quest'ultima fatica di Tommaso, "un testamento artistico", io ci aggiungo almeno tre altri aggettivi: morale, filosofico, poetico.

E sarà bene seguire, nel parlarne, il consiglio dell'autore, quello cioè di iniziare dal proemio, anzi dai vari proemi, ben tre, che si addensano in apertura e che sono altra cosa rispetto alle storie successive, ma che aiutano alla loro comprensione. Perché in questi proemi a parlare è proprio lui, con i suoi perché, con la sua poetica della svagatezza e labilità, con i suoi tanti dubbi a partire da quello se vale o meno la pena scrivere ancora romanzi in tempi criminali di bambine e bambini assassinati con le loro giovani madri e con i loro giovani padri, assassinati dalla miseria, dall'ingiustizia,

dall'avidità di padroni servi o di altri padroni, assassinati dai fabbricanti e dai trafficanti di armi. Un dubbio che, per quanto ci riguarda, scioglieremo alla fine di queste brevi note. E che è poi lo stesso dubbio che assillò e attanagliò altri poeti e scrittori di grande tempra come Salvatore Quasimodo, quando, in piena guerra, decidendo di appendere la cetra alle fronde dei salici si chiedeva se potevamo noi cantare con il piede straniero sul cuore" o come Primo Levi che si chiedeva se dopo Auschwitz fosse ancora possibile scrivere poesia, o come qui fa Anzoino, anche lui poeta e narratore di grande tempra, che si chiede appunto se sia ancora possibile scrivere romanzi nei tempi criminali come quelli in cui ci tocca vivere e in cui i valori fondanti della civiltà occidentale, come la solidarietà, l'umanesimo, la libertà, la bellezza sembrano ormai prossimi al declino.

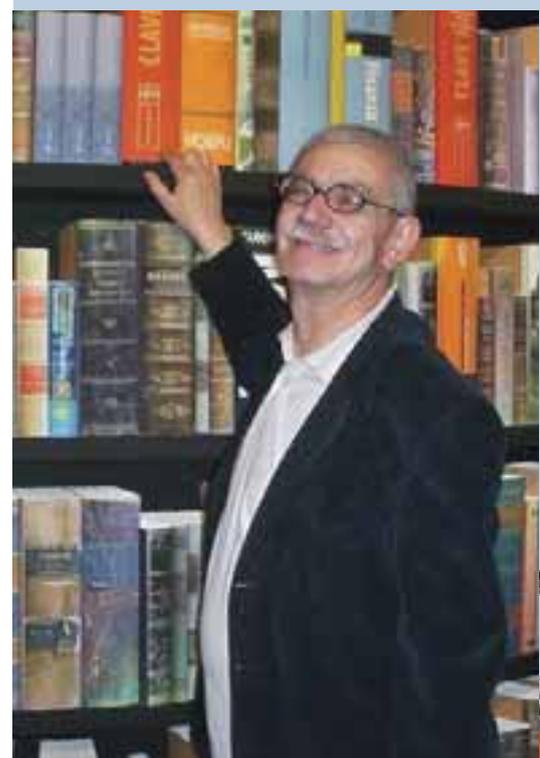
Ma veniamo alle 15 storie che sono raccontate dalle voci narranti della bambina Giovanna, di suo fratello Francesco e della loro mamma.

Di che si tratta? Si tratta di brevi storie, qui scritte con la sua abituale tecnica del flusso di coscienza, mutuata da quelli che sono stati i suoi riferimenti, i suoi amori letterari, in primis Marquez e il grande José Saramago, ma forse anche Joyce, (con l'Ulisse) Svevo (con *La Coscienza di Zeno*), e Berto, con il suo *Male oscuro*, qui definito "una delle opere più importanti della letteratura contemporanea non solo italiana e non solo contemporanea" che, aggiungo io, sconvolse intere generazioni, le nostre generazioni"

È una tecnica per cui i pensieri di un personaggio (in questo caso dei vari personaggi) vengono lasciati liberi di fluire così come si affacciano alla mente, se-



Tommaso Anzoino



Nino Palma



condo una trama di libere associazioni mentali, di pensieri, immagini, ricordi, idee, adottando una sintassi irregolare, l'abolizione dei segni di interpunzione, degli a capo, dei paragrafi: periodi lunghi, ma non lunghissimi, come quelli di Berto, tali da stressare il lettore. Pensieri, insomma, che come onde si accavallano e ti danno proprio il senso di questo flusso o magma interiore che vuole fuoriuscire e tracimare dai meandri più profondi e oscuri della coscienza.

E si tratta di piccole storie di ordinaria vita quotidiana, solo apparentemente lievi e al limite dell'insignificanza, che accadono all'interno di una famiglia,

non so fino a che punto reale o immaginaria, composta da padre, madre, figlio e figlia bambina, anche quest'ultima non so fino a che punto reale o immaginaria.

La più poetica, la più tenera di queste voci è proprio quella della bambina, quella che vuole bene fino al cielo al suo papà. Una figura, quella della piccola Giovanna che, con il suo linguaggio infantile che spesso fa a pugni con l'italiano e con l'uso del congiuntivo e del condizionale, o con la pronuncia non sempre corretta delle parole, che il padre la incoraggia a trovare sul vocabolario, dimostra una non comune capacità di tracciare il profilo umano, culturale del papà, di indovinarne i pensieri, di leggerne pregi e difetti, punti di forza e di debolezza, che vede e vive quell'uomo non solo come papà, ma anche come maestro, come docente, come intellettuale, come guida spirituale, in grado di dare certezze con le sue parole di saggezza e di umanità, con i suoi consigli di buon senso.

Tutte queste storie, che nel corso dell'intero libro sono raccontate in modo separato e isolato, alternandosi, alla fine si ricompongono in una sola voce, un voce corale, che ricorda e piange, piange e ricorda la perdita dell'uomo, del padre al quale Giovanna non potrà più chiedere niente, del marito, dell'intellettuale, del docente, dello scrittore, al quale, similmente a Bulgakov, l'autore del libro il Maestro e Margherita, che morì quando finì di scrivere il suo capolavoro, la malattia

prima e la morte poi, non gli hanno consentito di portare a compimento i suoi progetti. Insomma è la perdita non solo di un corpo, ma anche di un'anima, di uno spirito, di una persona che riempiva la casa e dava senso alla famiglia. Una perdita che spalanca negli altri vuoti siderali, da cui non possono che germinare a fiotti paure, dolori, sofferenze, lacrime, smarrimenti.

Insomma, possiamo concludere dicendo che la lettura di questo libro fa spesso sorridere, per la sua levità, ma fa anche spesso piangere specie nelle pagine finali, e ti fa sobbalzare quando sotto i nostri occhi si dipanano frasi che sono autentica poesia, immagini e metafore inaspettate, fa attingere la bellezza della vitalità e della leggerezza, e l'abisso della sofferenza, la luce della gioia di vivere e il buio della sofferenza, della malattia, l'angoscia del dolore e della morte. Uno scrigno insomma di tesori che bisogna saper scovare nel susseguirsi delle parole e delle immagini.

Lo confesso qui: vi ho riconosciuto, il maestro, il leader educativo di trent'anni trascorsi insieme in quella scuola, lui in qualità di dirigente o meglio di Preside, io in qualità di suo collaboratore, o meglio, come amava dire sorridendo, di suo collaborazionista!

E veniamo allo scioglimento del dubbio iniziale. Ne valeva la pena scrivere questo romanzo, che poi romanzo non è, in tempi come questi?

Sì, caro Tommaso, ne valeva la pena e come se ne valeva la pena! Perché il compito dei grandi scrittori, come te, è quello di darci una testimonianza del tempo in cui ci tocca vivere e di offrire a noi che restiamo ancora qui un esempio di forte resistenza morale ai mali del mondo e perché, con questo libro ci hai regalato un ultimo testamento morale, fatto di bellezza, di umanità, di poesia che terremo gelosamente custodito e che apriremo ogni volta che avremo voglia di incontrarti, di intrattenerci, e di dialogare con te, di ascoltare la tua voce, di nutrirci delle tue parole, fatte di saggezza e di grande umanità!

Per Silvia Semeraro si chiude un anno ricco di emozioni e di risultati. Sempre sulla cresta dell'onda, la neo vicecampionessa mondiale, medaglia d'oro ai campionati italiani, è una professionista esemplare che continua ad arricchire il suo bagaglio tecnico-tattico: lavora sodo per essere imprevedibile, creativa nelle gare, per vincere e dare spettacolo

GENIO E REGOLATEZZA

UNA VITA SUL TATAMI

di PAOLO ARRIVO

Faggiano - Taranto. È un pomeriggio uggioso, una domenica dal sapore invernale. Silvia Semeraro ha un gran da fare. Come in tutti gli altri giorni della settimana, di questi tempi in particolare: quando sei di ritorno da Dubai, dove hai vinto due pesanti medaglie ai campionati italiani (argento nella prova individuale del kumite -68 kg, bronzo in quella a squadre), devi concederti ai tifosi e alla stampa, devi presenziare gli eventi a cui sei invitata. Tra un impegno e l'altro, la campionessa orgoglio della Puglia e delle Fiamme Oro, il gruppo sportivo della Polizia di Stato, non si sottrae alle mie domande. Né alla richiesta di un po' di sana evasione dalla routine quotidiana. Parlarle è avere la sensazione di conoscerla da sempre: ha un sorriso dolce, che non può mascherare, connotato al carattere affabile, gioviale. Ma quando si passa la lingua sulle labbra pensando alla prossima gara, i suoi occhi prendono a brillare, come il felino che si lecca le ferite, per poi attaccare. Non a caso la chiamano "La belva umana". La sua immagine simbolo



Silvia Semeraro in un incontro per il Campionato italiano



In alto incontro per il Campionato italiano e Silvia Semeraro alle Olimpiadi di Tokyo

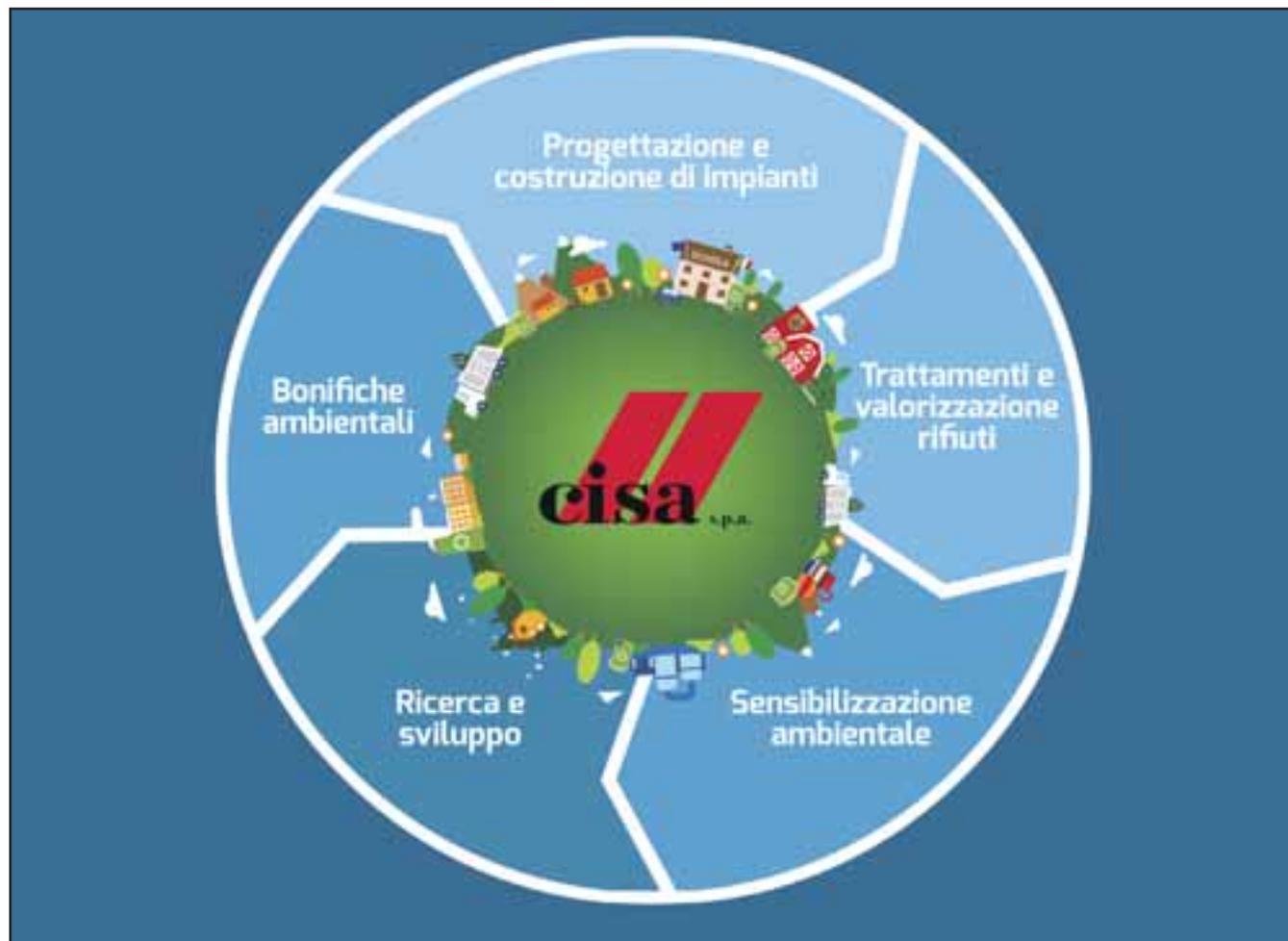
ce l'ha regalata ai Giochi olimpici questa estate quando, colpita alla testa dalla turca Hocaoglu Akyol (la karateka era una maschera di sangue) ha continuato a combattere aggiudicandosi l'incontro del girone eliminatorio.

Dimentica il tuo mondo, per un

attimo, facciamo finta che tu non sia la campionessa di karate super richiesta e impegnata: non hai alcun impegno, nessun onere, nessuna intervista da rilasciare. Come e con chi passeresti queste giornate?

«Come una comune ragazza di 25

anni, vorrei passare le festività con la mia famiglia e con i miei amici: fare cose tipo giocare a carte, guardare film di Natale, per rilassarmi, per godere e rinsaldare quei valori che mi hanno formata. La casa è l'unico posto dove mi sento al sicuro. Mi fa stare bene e mi ricarica».





TOP 100
WINES
2020

WINEENTHUSIAST



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



Il tuo 2021 è stato straordinario. Ma siccome sei una vincente, in cosa ritieni di dover migliorare?

«Sì, è stato un anno pieno di emozioni e di soddisfazioni. Sono arrivati i risultati, le medaglie, ma anche le batoste: penso al quinto posto alle Olimpiadi di Tokyo e all'oro mancato a Dubai. Resta l'amaro in bocca, non posso negarlo. Comunque io mi sento una donna cambiata. Sul piano caratteriale, e su quello tecnico-tattico, per merito anche del team con cui ho lavorato, perché il lavoro fatto ha dato i frutti sperati. I miei cambiamenti sono stati percepiti anche

dalle avversarie. Dalle sconfitte imparo, mi rimbalzo le maniche. Così, il mio bagaglio tecnico è migliorato. L'obiettivo è accrescerlo con elementi nuovi, in modo tale da essere imprevedibile, creativa nelle gare. In questo modo posso estrarre quella carta vincente in favore del risultato e dello spettacolo. Posso fare la differenza sul tatami, portare a casa l'incontro, sconfiggere quelle avversarie che mi hanno studiato».

In pratica, qual è la ricetta giusta adatta a ogni essere umano?

«Avere un atteggiamento positivo, sempre, credere in se stessi e la-

vorare tanto».

Torniamo alla Premier League di Mosca, a quell'attesa snervante che ha preceduto la tua rivincita sulla campionessa olimpica in carica, l'egiziana Feryal Abdelaziz. A Silvia Semeraro come piace vincere sul tatami? Lo hai già detto, in parte...

«Beh sicuramente mi piace vincere ai punti. Non per squalifica e infortunio dell'avversario. In ogni caso, io stavo conducendo l'incontro: per come stavo bene, ritengo che non mi avrebbe rimontato. Battere la campionessa olimpica è stato bello. Non era una sfida come tutte le altre».



Silvia Semeraro vince anche ai Mondiali WKF di Dubai. Con la medaglia d'argento e quella di bronzo a squadre

OH!
OH!
OH!



Galleria Auchan
Taranto / Mesagne



Spettacoli

UN "CONCERTO PER S.I.M.BA" ALL'ORFEO

Spettacolo in favore dei piccoli ricoverati nel reparto di Pediatria e Oncoematologia Pediatrica del "Ss. Annunziata" di Taranto il 28 dicembre



Deborah Cinquepalmi

3ª EDIZIONE

INSIEME PER S.I.M.B.A.

CONCERTO

PRESENTA
MAURO PULPITO

IRENE GRANDI

NINO BONOCORE

SIMONA BENCINI

BARBARA ERAMO & DIANA TEJERA

VINCENZO ALBANO
(aka Zelig)

NOREDA GRAVES

MARTEDÌ 28 DICEMBRE

TEATRO ORFEO

TARANTO | Start 21:00

Info biglietti: **327.7924532**

Desi

Si rinnova anche quest'anno l'importante appuntamento natalizio di beneficenza che vede coinvolta l'associazione onlus S.i.m.ba. (Sempre Insieme per il Mondo dei Bambini" di Taranto.

L'associazione, di cui è presidente la dottoressa Deborah Cinquepalmi, opera da oltre un decennio nell'Ospedale Ss. Annunziata di Taranto sostenendo i bambini ricoverati nel reparto di Pediatria e Oncoematologia Pediatrica del "Ss. Annunziata", e le loro famiglie, nell'affrontare il difficile momento legato alla degenza ospedaliera.

Lo spettacolo musicale, che si svolgerà martedì 28 dicembre alle 20.30 al Teatro Orfeo di Taranto, vedrà la presenza di numerosi artisti che in tal modo dimostreranno la loro condivisione per l'importante e incisiva azione benefica che Simba svolge a favore del mondo infantile in sofferenza per l'intera durata dell'anno. Si alterneranno sul palco i cantanti Irene Grandi, Nino Bonocore, Simona Bencini, Barbara Eramo & Djana Tejera, Noreda Graves e, direttamente da Zelig, il comico Vincenzo Albano. La serata sarà presentata da Mauro Pulpito.

«Un sentito ringraziamento va agli artisti, e ai numerosi sponsor, per gli indimenticabili e sorprendenti momenti che regaleranno ai nostri ospiti in una serata che si preannuncia indimenticabile e carica di emozioni». Così esordisce la presidente di Simba, Cinquepalmi. «Ancora una volta la solidarietà bussa al cuore generoso dei tarantini che stanno rispondendo in maniera veramente encomiabile al nostro invito a partecipare all'evento. Con i soldi ricavati, infatti, potremo donare ai due reparti

nuove strumentazioni mediche e regalare ai bambini giochi, libri e altri supporti interessanti che possano rendere meno faticosa la lotta di questi bimbi contro la malattia».

Per l'acquisto dei biglietti si può contattare il numero **327-7924532**

TORNA LA GRANDE IPPICA AL "PAOLO VI"

Appuntamento il 26 dicembre all'ippodromo:
in pista i campioni del trotto e i top-driver

di OMAR TUFANO

Domenica 26 dicembre torna la grande ippica all'ippodromo Paolo Sesto di Taranto, per il terzo evento di grido del trotto tarantino, dopo la disputa nello scorso luglio, dello storico Gran Premio "Due Mari", ed a settembre del Gran Premio "Federnat".

Infatti si disputerà la trentaseiesima edizione del Gran Premio Città di Taranto, ultimo appuntamento di vertice di questo anno del trotto italiano.

Si tratta di una prova classica riservata a cavalli indigeni di quattro anni, che si affronteranno sulla distanza del miglio.

I partenti ufficiali si conosceranno lunedì 20 dicembre, quando la segreteria tecnica dell'ippodromo di Taranto li renderà pubblici, come anche driver che guideranno i pretendenti all'ambito Gran Premio Città di Taranto.

Al momento gli iscritti sono diciassette, tra i quali alcuni dei protagonisti del circuito nazionale dei quattro anni, protagonisti anche di recente sulle piste italiane.

Spiccano soprattutto Birba Caf e Belzebù Jet. La prima è una femmina figlia di Orlando Vici, vanta somme



Donato Carelli

vinte pari a 175.000 euro, e ha vinto tre Grandi Premi nelle ultime quattro

corse disputate, sempre con Enrico Bellei, il top driver toscano, per anni dominatore delle classifiche per vittorie. Birba Caf ha vinto a Napoli, lo scorso 8 dicembre, il "Campionato femminile delle 4 anni", ed in precedenza ha centrato il successo a Montegiorgio nel Gran Premio "San Paolo - femmine", ed ancora prima a Bologna nel Gran Premio "Continente", prova di gruppo 1 con 154.000 euro di dotazione. Il secondo, invece, solitamente interpretato dal napoletano Vincenzo Luongo, appartiene ed è allenato da Massimo Finetti. E' un figlio di Wishing Stone, che ha già vinto 190.000 euro nelle 38 corse effettuate. Ha conquistato l'ultima corsa impor-



tante per i quattro anni, ad inizio del mese, a Foggia nel Gran Premio "Capitanata"; mentre a novembre si è aggiudicato il Gran Premio "San Paolo - maschi".

Non saranno solo questi però i protagonisti del pomeriggio di Santo Stefano. Tra gli iscritti troviamo altri vincitori classici come Bristol Cr, del napoletano team Squeglia-Bevilacqua, guidato da Gaetano Di Nardo, che è stato in grado a due anni di imporsi sulla pista di Agnano nel ricchissimo Gran Premio "Mipaaf", che ha un montepremi di oltre 400.000 euro; Bonneville Gifont, della scuderia Pechino Horse, altro esponente del trotter fiorentino, allenato dalla finlandese Marjo Natynki, vincitore, tra gli altri, del Gran Premio "Città di Follonica - femmine", del Gran Premio "Presidente della Repubblica" a Trieste, ed ancora prima del Gran Premio "Elwood Medium - filly" a Padova.

Troviamo anche Bleff Dipa, il vincitore del "Derby" nel 2020. La corsa più ambita per un puledro, con un montepremi di circa 850.000 euro, vinto a sorpresa ma con merito nelle mani di Roberto Vecchione. Il figlio di Mister J.P di proprietà francese di Monsiuer Jean Pierre Barjon ed alle-

«UN EVENTO FORTEMENTE VOLUTO DA PAPÀ»

Come accade in altre realtà italiane che hanno un ippodromo, anche Taranto doveva legare il nome di un Gran Premio alla propria città, Taranto per l'appunto. Lo ha voluto nostro padre e quella tradizione continua, anche in omaggio a lui". Parliamo, naturalmente, di Donato Carelli, l'indimenticabile "patron" dell'ippodromo, l'imprenditore che ha segnato una lunga stagione dell'imprenditoria jonica.

Milva Carelli, che con la sorella Anita porta avanti con passione e sacrifici, assieme al suo staff, l'ippodromo "Paolo VI", una istituzione nel panorama ippico nazionale, è al lavoro per preparare al meglio l'evento del 26 dicembre. Un Gran Premio, il "Città di Taranto", che nelle passate edizioni ha visto sfrecciare i campioni del trotto tra i quali un certo Varenne, guidato da Giampaolo Minnucci.



Anita e Milva Carelli

nato da Holger Ehlert è giunto anche secondo nel Gran Premio "Orsi Mangelli" disputatosi a Torino.

Come sempre la società SIFJ, della famiglia Carelli, che gestisce l'ippodromo Paolo Sesto, ha pensato anche ad eventi collaterali, tra i quali anche la presenza di Paolo Belli, mu-

sicista di fama internazionale, che sarà ospite dell'impianto domenica 26 dicembre.

Questa volta sono presenti, tra gli iscritti, anche due esponenti di scuderie pugliesi: Birbantella Sheba e Brest Dei Greppi, i quali sperano di trovare spazio tra i magnifici 14.





Vendi con noi
gli oggetti
che non usi più!



MERCATOPOLI TARANTO CENTRO

Via Cesare Battisti, 5200 - Taranto (TA)

Tel. 099 7797643

Sito: tarantocentro.mercatopoli.it



COMODO E SICURO:
CONTROLLA LE TUE VENDITE SUL SITO MY MERCATOPOLI!

... a modo mio

di Gianni Sebastio



Vi sveliamo come è sbocciata la brillante carriera di Gianpaolo Spagnulo, ex portiere del Taranto: da massaggiatore a portiere in serie A

LA VERA STORIA DEL GIAGUARO

È ormai un'icona del calcio rossoblù. Il suo nome è Gianpaolo Spagnulo. Con la maglia del Taranto ha vinto due campionati, anzi tre: nel 1990 e nel 2001, e la promozione con ripescaggio nel 2000. Una carriera vissuta tra la massima serie e la cadetteria. Tarantino di Grottaglie, il "Giaguaro" ha esordito in serie B nel lontano campionato 1987/1988, esattamente l'1 novembre 1987: un debutto particolare, inaspettato e proprio per questo meritevole di un racconto infarcito di fatti inediti e divertenti, circostanze che lo stesso Spagnulo ha svelato durante la trasmissione "Rossoblu 85" in onda su *Antenna Sud*.

La partita è di quelle importanti, il Taranto gioca allo stadio "Dall'Ara" di Bologna. Il giovane Spagnulo, 23 anni da poco compiuti, è il portiere di riserva. Il compianto medico sociale William Uzzi gli chiede di seguirlo in campo con la valigetta sanitaria durante le sgroppate in campo per soccorrere i calciatori infortunati.

In quel Bologna-Taranto tra i pali della porta rossoblu c'è Daniele Goletti: sul finire del primo tempo però accade quello che non t'aspetti, l'esperto estremo difensore jonico subisce un serio infortunio mentre si inarca per deviare un pallone destinato sotto l'incrocio, cadendo rovinosamente tra palo e avversario. Immediato l'ingresso in campo dei sanitari tarantini e con loro, ovviamente, c'è anche il "Giaguaro" con la sua valigetta. Goletti si rialza e porta a termine il primo tempo, ma le sue condizioni non gli consentono di tornare in campo, così nell'intervallo mister Pasinato decide la sostituzione: "Nel secondo tempo giocherà Gian-



Gianpaolo Spagnulo

paolo Spagnulo", fino ad allora aiuto massaggiatore!

Nel secondo tempo il "Giaguaro" (che in realtà era già un grande portiere) dà inizio al suo show personale sfoggiando una serie di interventi salva-risultato. Nel frattempo il Taranto passa pure in vantaggio con il difensore centrale Marco Serra. Il Bologna "grandi firme" reagisce in maniera rabbiosa e attacca a testa bassa, ma sulla sua strada trova una saracinesca, l'esordiente portierone ionico è costretto a piegarsi solo su calcio di rigore, trasformato da Poli.

La storia e la carriera di un calciatore bravo, spesso è accompagnata da episodi che cambiano il percorso della vita. Spagnulo, sul punteggio di 1 a 1, si trova per la seconda volta l'attaccante felsineo Poli come avversario dal dischetto: ma stavolta con uno scatto felino, appunto come quello di un

giaguaro, "Spagnulo non accetta il bis" (il commento del telecronista della Rai) e con il guantone della mano destra, volando in tuffo, riesce a deviare il pallone in calcio d'angolo.

Insomma un esordio da sogno: da allora Spagnulo difende la porta del Taranto fino al termine della stagione. Prende il via una luminosa carriera che da Taranto lo porta fino alla serie A, con la maglia del Genoa in uno dei palcoscenici più prestigiosi del calcio nazionale: a "San Siro" a Milano, nega il gol dagli undici metri a Jean Pierre Papin, attaccante rossonerio.

Gianpaolo Spagnulo è entrato di diritto nella storia calcistica ionica: detiene il record di imbattibilità tra i portieri del Taranto, 956 minuti nella stagione 1989/90 in serie C1. 211 partite con la maglia jonica in tutte le categorie in cui il Taranto ha giocato: B, C1, C2 e D.



Taranto, un altro passo indietro

di **LEO SPALLUTO**
direttoreweb@lojonio.it

Manca solo la partita casalinga con il Picerno per chiudere i conti dell'andata: servono i tre punti

Una lenta ma costante marcia indietro. Tra vittorie che latitano e avversarie che scappano. A un passo dal giro di boa del girone C di serie C il Taranto tira il fiato mentre le preoccupazioni aumentano. Il ruolino di marcia delle ultime tre partite è sin troppo striminzito: appena un punto (in casa contro il Messina ultimo in classifica), due sconfitte amare in trasferta (Castellammare di Stabia e Bari), un evidente calo di rendimento (al di là dei troppi infortuni), la necessità di tornare a fare punti sin da subito, domenica pomeriggio (ore 14.30) contro l'altra neopromossa Az Picerno.

C'è un dato numerico che si è affacciato mestamente nel dopo partita di Bari: se il campionato finisse oggi, per la prima volta dall'inizio della stagione il Taranto sarebbe fuori dai playoff. I 24 punti totalizzati in 18 giornate, infatti, fruttano l'undicesimo posto: nelle ultime giornate le avversarie non sono rimaste a guardare e proprio Picerno (26 punti) e Juve Stabia (quota 25) hanno sorpassato i rossoblù.

Anche in chiave salvezza, adesso, gli jonici sono costretti a guardarsi alle spalle: la zona playoff dista ora soltanto sei lunghezze (il Campobasso, quintultimo, ha 18 punti).

Fin qui il ragionamento è basato solo sui numeri. Ma pesa ancora di più il rendimento offerto dalla squadra nell'ultimo periodo. E non è solo una questione di assenze (pur gravi e

VENDI O COMPRI CASA? SCEGLI NOI!!!



AGENZIA IMMOBILIARE

De Bartolomeo

...da sempre la casa dei tuoi sogni

seguiaci anche su  

VIALE MAGNA GRECIA, 261 - TARANTO
TEL. 0997302293

www.agenziaimmobiliaredebartolomeo.com

numerose).

Il 3-2 di Castellammare contro la Juve Stabia, quantomeno, aveva mostrato la voglia di reagire degli jonici ma in casa con il Messina, nel match successivo, il Taranto si era quasi “congelato”, sfoderando una prova a dir poco incolore al di là della conquista del punticino.

Da Bari, invece, è arrivata la delusione più grossa. Nessuno chiedeva una vittoria altisonante contro una “corazzata” già pronta per la serie B: ma non era una partita come le altre. Era il derby atteso da 29 anni: la tifoseria si aspettava dai calciatori in campo “sangue agli occhi e coltello tra i denti”, come si diceva una volta. E



Sopra: Marsili in azione. A lato: il 3-1 del Taranto

invece gli uomini di Laterza si sono consegnati mani e piedi allo strapotere dei galletti, incassando un meritato 3-1 senza mai mettere in difficoltà i padroni di casa. Senza mai infastidirli, neppure sotto il profilo agonistico: una gara giocata con il freno a mano che non ha soddisfatto nessuno.

Adesso manca solo la sfida casalinga di domenica con i lucani del Picerno per chiudere i conti del giornate d'andata: è lecito aspettarsi... segnali di vita. In attesa che il mercato d'inverno possa lenire le troppe lacune presenti nella rosa di prima squadra

SPONSOR UFFICIALE

TARANTO FC
1927

STARFISH SRL®
Made in Taranto

A.S.D. TALSANO
TARANTO

www.tipografiadest.com

SEGUICI SU



Il Francavilla vuole stabilire il proprio record di punti in serie C alla fine del girone d'andata

Virtus, obiettivo quota 30

Fotoservizio Francesco Miglietta

di **LEO SPALLUTO**
direttoreweb@lojonio.it

Alla Nuovarredo Arena arriva la Juve Stabia, mai battuta finora nelle gare in Puglia

Un record come obiettivo. Chiudere il girone d'andata a quota 30, traguardo mai raggiunto negli anni della Lega Pro. La Virtus Francavilla ha un appuntamento con la Storia davanti ai propri occhi: anche se non sarà facile, anche se bisognerà sfoderare una prestazione di alto livello per battere la Juve Stabia davanti al pubblico della Nuovarredo Arena (domenica alle 14.30).

Nonostante la sconfitta nel derby di Foggia la classifica resta cortissima e apprezzabile: il team allenato da Taurino ha già 27 punti nel carniere (a pari merito proprio coi i satanelli) e tanti stimoli per salire ancora. Mentre il Bari capolista fa una corsa a parte con i propri 40 punti, persino il secondo posto non è un miraggio: Turrís e Palermo hanno appena 5 punti in più (a quota 32), il terzetto Monopoli-Avellino-Catanzaro è a +4. C'è tempo per ridurre le distanze e alzare ulteriormente il tiro.

Sarebbe il modo migliore per archiviare lo stop nel derby con i rossoneri di Zeman, maturato con un unico gol del foggiano Ferrante che ha approfittato di una mischia in area per depositare la palla in rete.

Non è stata la migliore partita dei biancazzurri, che all'inizio della ripresa hanno anche perso Maiorino per un indurimento muscolare: ma contro la Juve Stabia il fantasista tarantino dovrebbe esserci.

È mancato, ancora una volta, lo "spirito del killer" sotto rete, che impedisce di cogliere al meglio le occasioni propizie. Carente anche l'ispirazione a centrocampo: una partita "sotto ritmo" ci può stare. Chiare, in merito, le parole del tecnico Taurino ai microfoni di Antenna Sud: «Abbiamo sbagliato – ha dichiarato – qualcosa di troppo in fase di rifinitura dove potevamo fare male. Peccato per il gol subito su una palla vagante, in fase difensiva abbiamo fatto comunque bene, nel primo tempo loro se la sono giocata a viso aperto e abbiamo trovato spazi; nella ripresa ci sono state giocate buona ma ci è mancato il guizzo finale. La squadra ha fatto comunque una grossa prestazione, c'è da essere contenti di questi ragazzi. Continueremo a lavorare e a sacrificarci».

Si volta pagina, dunque, con la Juve Stabia nel mirino. In passato è sempre stata la "bestia nera" della formazione degli Imperiali: nei quattro precedenti disputati in Puglia, come riporta TuttoVirtusFrancavilla, i biancazzurri non sono mai riusciti a vincere contro i campani. Tre pareggi nel 2017, 2018 e 2020: nel 2019, invece, sono stati gli stabiesi ad imporsi.

Un motivo in più per riscattare il passato e "violare" finalmente la Nuovarredo Arena.



Doppia sconfitta per i biancazzurri tra campionato e Champions League

HAPPY CASA, UNA SETTIMANA DA DIMENTICARE

Reggio Emilia e Cluj si impongono. Domenica arriva il Treviso: bisogna riprendere la marcia

Una settimana da dimenticare. Almeno sotto il profilo dei risultati. Doppia sconfitta per l'Happy Casa Brindisi tra campionato e coppa. Piccole ferite da rimarginare la più presto. Nella domenica di serie A è arrivata una amarissima quarta sconfitta a suggello di un periodo no.

Gli adriatici hanno ceduto all'Unipol Arena di Bologna di fronte alla UnaHotels Reggio Emilia con il punteggio finale di 72-56. Una sconfitta netta e dolorosa per i biancazzurri, molto imprecisi al tiro (8/37 da tre) e sopraffatti dalla maggiore energia e voglia di vincere della squadra allenata da coach Caja.

Tardiva la reazione nell'ultimo quarto: ma Reggio è arrivata prima su tutte le seconde palle e ha consacrato una meritata vittoria, culminata nel mea culpa del tecnico brindisino Frank Vitucci. «Per noi è stata una bruttissima partita – ha tuonato –, nel primo tempo da un punto di vista offensivo, nel secondo anche difensivo. Adesso c'è la necessità di reagire al più presto, giocare con molta più umiltà e attenzione. Voglio sperare che i miei giocatori capiscano la dura lezione e si rimettano a fare le cose come abbiamo fatto all'inizio del campionato».

Anche il turno di Champions ha avuto un sapore amaro.

La trasferta europea si è rivelata amara per la Happy Casa, sconfitta in Transilvania in casa della capolista del girone Cluj Napoca con il punteggio 104-94. Una partita di altissimo livello in cui i biancazzurri hanno provato in mille modi a reagire e venirse a capo, ma che hanno dovuto cedere nei minuti finali di fronte alla serata di grazia dei micidiali tiratori rumeni, decisivi. Le note positive per coach Vitucci sono arrivate dalla determinazione di squadra e da una buona prestazione offensiva a dispetto dei troppi rimbalzi offen-



Frank Vitucci



sivi e punti concessi per poter vincere in trasferta. Nick Perkins top scorer con 26 punti, Redivo 21 punti in 16 minuti in campo, Brown MVP in doppia doppia da 17 punti e 10 assist personali.

Ultimo turno di Champions mercoledì 22 dicembre alle ore 18 in Israele sul campo dell'Hapoel Holon. Servirà vincere e sperare in un risultato favorevole dall'altro scontro diretto nel girone per agganciare la terza posizione in classifica, utile per accedere ai 'play-in'.

In campionato, invece, il prossimo appuntamento è in programma al PalaPentassuglia domenica alle ore 20:45 per il posticipo con Treviso. Sarà un impegno fondamentale per i biancazzurri: è arrivato il momento di interrompere una striscia negativa di sconfitte che dura ormai da troppe settimane.



CJ Taranto, che rivincita! E ora a Molfetta

Finalmente il grande colpo. «Si vedeva subito già dal riscaldamento che i ragazzi avevano una tensione e un atteggiamento che ci avrebbe potuto far vincere la partita e così è stato». Davide Olive racconta così i presagi di vittoria del suo CJ Basket Taranto contro la capolista Lions Bisceglie in quella che è stata l'ultima partita giocata in casa dai rossoblù per questo 2021, in attesa di chiudere l'anno a Molfetta domenica 19.

Un successo speciale per Taranto che ha voluto prendersi una rivincita importante dopo tre sconfitte consecutive, l'ultima delle quali, a Cassino, rischiava di avere degli strascichi importanti a livello mentale. Ed invece come sottolinea coach Olive è successo il contrario: la delusione e l'amarezza per quel 33-13 patito nell'ultimo quarto si sono trasformate in energia positiva. «Avevamo vo-

glia di riscatto dopo quello che avevano fatto dilapidando un vantaggio di 14 punti a Cassino – rimarca il tecnico – . Contro i Bisceglie i ragazzi sono stati concentrati e sul pezzo per 40 minuti eseguendo tutto quello che gli avevamo chiesto dal punto di vista difensivo nel piano partita. E quando questo gruppo gioca con qualità e intensità in difesa ne guadagna anche la produzione offensiva. Abbiamo tirato meglio, anche da tre punti con percentuali discrete ma soprattutto c'è stata un'ottima circolazione di palla».

Il CJ chiude quindi con un colpo di coda fondamentale un mini tour de force che l'ha vista affrontare tutte le prime tre in classifica, purtroppo con alterne fortune, ko con



Coach Olive

Torrenova e Agrigento ma prendendosi due punti vitali contro i Lions. Ed è così che coach Olive e tutto l'ambiente CJ Taranto vogliono rivedere la squadra domenica prossima a Molfetta per la gara che chiuderà il 2021 rossoblù prima della lunga sosta natalizia.

**ARTIGIANI
DI TARANTO**

YOGURTERIA
CREPERIA
BUDINERIA

**GELATERIA
DEL PONTE**

GLI ARTIGIANI DI TARANTO
CONSEGNANO A DOMICILIO
I GELATI. E NON SOLO...

CHIAMACI AL

347 9673879



SIAMO APERTI, VENITECI A TROVARE

SMIA spa

Veicoli industriali e commerciali



DREAMS
in
Motion



S.S. 7 Appia Km. 63 - Massafra (TA)
tel. 099 8804545 - 8801023

www.smiaspa.it

Export Leader

**17 MILIONI
DI BOTTIGLIE**

in 40 PAESI DEL MONDO



DUEPALME

www.cantineduepalme.it