



## L'Università raddoppia il suo impegno formativo.

Un nuovo dipartimento e dieci nuovi corsi di laurea sono la novità per l'immediato futuro dell'Ateneo foggiano. Per gli studenti che si iscriveranno all'Università di Foggia una grande offerta formativa e l'impiego di nuove strutture e risorse. Saprà il territorio dare risposte adeguate fornendo opportunità ai futuri laureati? Sarà l'impegno più importante a cui le istituzioni dovranno dare corso in pochi anni,



**Casa Sollievo: operata al cervello una bimba di 18 mesi. Sta bene.**



**Sono ore decisive per definire il futuro del Calcio Foggia.**



# UNA NUOVA SPINTA FORMATIVA PER GLI STUDENTI E PER IL TERRITORIO.

## Oggi la presentazione in Ateneo.

E' un nuovo passo in avanti per l'Ateneo dauno che si proietta sempre più ad essere tra le Università più importanti e propositive del Sud Italia. Questa mattina il Rettore dell'Università degli Studi di Foggia, Pierpaolo Limone, ha presentato l'avvio di un nuovo dipartimento e di dieci nuovi corsi di laurea, una iniezione di opportunità per tutto il territorio, sia per la fase di formazione universitaria ma anche quella successiva di specializzazione. Il nuovo percorso formativo spazierà dall'economia, all'ingegneria gestionale, all'archeologia con la laurea magistrale in collaborazione con Bari, corsi di laurea in psicologia e in scienze della formazione. Tra le strutture interessate dal possibile insediamento di alcuni corsi di laurea c'è la ex Caserma Miale che rappresenta un importante punto di riferimento considerando che si trova in pieno centro su cui, ha sottolineato il Rettore, è in corso un dialogo con la proprietà. A riguardo potrebbe essere impegnati dei fondi regionali. Sarebbe un importante passo in avanti per dare alla città e agli studenti universitario uno spazio importante dove poter insediare gli studi umanistici.

Nella foto il Rettore dell'Università degli Studi di Foggia Pierpaolo Limone.



Tra le azioni da mettere in atto a breve termine il Rettore parla degli investimenti sul Campus Biomedico attraverso un bando ministeriale per costruire laboratori, aule e strutture di servizio. Diamo uno sguardo alle novità dei corsi di laurea.

**Corso di laurea triennale in Scienze e tecniche psicologiche, Ingegneria Gestionale, corso di laurea triennale in Comunicazione, Relazioni Pubbliche e Tecnologie digitali, corso di laurea magistrale (in modalità e-learning) in Innovazione digitale e comunicazione, corso di laurea in Economia e management.**

**Corso di laurea in Gestione Aziendale, corso di laurea Imprenditorialità e Management Internazionale, corso di laurea in Scienze dell'Amministrazione e dell'Organizzazione, corso di laurea in Scienze delle Professioni Sanitarie Tecniche diagnostiche, corso di laurea interateneo Bari-Foggia in Archeologia magistrale.**

# ESPORTATO TUMORE AL CERVELLO DELLA PICCOLA SESILI. ORA STA BENE.

I genitori della piccola di 18 mesi si sono affidati a Casa Sollievo.

E' una gran bella giornata per Nino e Iosebi, la coppia giovanissima di 22 e 23 anni, che si è affidata alle cure della Casa Sollievo della Sofferenza per la propria figlia di 18 mesi di nome Sesili, a cui e' stato asportato un tumore che occupava un quarto del volume totale del cervello. Dopo una risonanza magnetica effettuata in Georgia, Paese di origine della famiglia, i genitori hanno deciso di portarla in Italia alla ricerca di una soluzione per la piccola. Da marzo è iniziato un percorso che nelle ultime ore finalmente ha avuto un epilogo positivo. Infatti, grazie ad un "intervento sanitario a carattere umanitario" autorizzato dalla Regione Puglia, la piccola e' arrivata all'ospedale Casa Sollievo della Sofferenza in seguito ad una risonanza magnetica eseguita in Georgia per una presupposta difficoltà visiva e che aveva evidenziato un voluminoso tumore al cervello non meglio identificato. Dall'esame istologico eseguito in Anatomia Patologica, il tumore asportato e' risultato essere poi un astrocitoma pilocitico di primo grado, un tumore benigno e raro, ma piu' frequente nei bambini, con una incidenza di 1:200.000 all'anno. Dopo l'intervento la bimba e' stata trasferita nell'Unita' di Anestesia e Rianimazione II a seguito dei difficili scompensi metabolici subentrati.



I genitori di Sesili hanno ringraziato davvero tutti a partire dalla Regione Puglia e, soprattutto, a tutto il personale dell'Ospedale di San Giovanni Rotondo che sono stati vicini alla famiglia offrendo ai genitori di poter vedere Sesili anche per poco tempo durante i periodo della pandemia con la neonata ricoverata a Casa Sollievo.

"Grazie anche alle famiglie italiane - hanno sottolineato i due giovani genitori - che ci hanno supportato in questa nostra lunga permanenza, sin dall'inizio. Non lo dimenticheremo mai".

L'intervento ha scongiurato che Sesili potesse morire aprendo per la piccola nuove frontiere di vita da condividere con i suoi genitori. Dopo questa prima fase di assestamento, nei prossimi giorni Sesili sarà dimessa, non prima di aver individuato un centro di riabilitazione di elevata specializzazione idoneo a proseguire un caso così complesso. Le notizie diffuse in giornata restituiscono il sorriso ad una famiglia e confermano la grande professionalità della struttura di San Giovanni Rotondo.

# LOTTA AL VIRUS

## GLI AGGIORNAMENTI

Del dott. Vincenzo Lizzi

Chirurgia Generale Ospedali Riuniti



### NEWS DEL GIORNO

Sono 169 i nuovi casi di Covid registrati in Puglia, a fronte di 8053 test per l'infezione effettuati. I casi sono così suddivisi: 60 in provincia di Bari, 24 di Brindisi, 32 nella Bat, 17 in provincia di Foggia, 7 di Lecce, 28 di Taranto, 1 caso di residente fuori regione. Sono stati registrati 2 decessi: uno in provincia di Foggia e uno in provincia di Taranto. Dall'inizio dell'emergenza sono stati effettuati 2.582.579 test, 234.546 sono i pazienti guariti 11.311 sono i casi attualmente positivi. Il totale dei casi positivi registrati nel corso dei mesi in Puglia è di 252.449.

Nuovo traguardo per la provincia di Foggia dove sono state superate le 450.000 somministrazioni dall'avvio della campagna vaccinale. Precisamente, sono 450.170 le dosi somministrate: hanno ricevuto la prima dose 299.466 persone (il 49,3% della popolazione vaccinabile); di queste, hanno concluso il ciclo vaccinale in 150.704 (il 24,8%). Procede la somministrazione di prime e seconde dosi negli hub, nei punti vaccinali e ad opera dei medici di medicina generale. In provincia di Foggia hanno ricevuto la prima dose di vaccino 49.287 persone estremamente vulnerabili. Ad oggi i medici di medicina generale hanno somministrato, in tutto, 127.825 dosi di vaccino di cui 16.850 a domicilio.



*R.S.A. per Anziani  
> e affetti da demenza <  
a  
Volturino*

*\* Maria SS. della Serritella \**



**R.S.A. per Anziani e affetti da demenza**

Via Principe Umberto, 70, Volturino FG

Per informazioni: tel. 0881 510047

e-mail: [info@residenzaserritella.it](mailto:info@residenzaserritella.it)

sito web: [www.residenzaserritella.it](http://www.residenzaserritella.it)

# MILANO RICORDA LUISA FANTASIA, VIOLENTATA E UCCISA NEL 1975.

## Le parole del sindaco di San Severo dopo la cerimonia.

Il ricordo di una donna vittima di violenza, assassinata brutalmente a Milano, trova nel Sindaco del capoluogo lombardo una risposta esemplare e significativa per non cancellare il ricordo di quanto accaduto. Ieri mattina, il Sindaco Giuseppe Sala ha intitolato un'area verde al quartiere Baggio di Milano alla sanseverese Luisa Fantasia. Sul momento solenne è intervenuto anche il Sindaco di San Severo.

"«Milano, quartiere Baggio, 14 giugno 1975: è barbarie - sottolinea Francesco Miglio - ed assume non solo le tragiche sembianze della viltà più infima, ma, vieppiù, quello della infamia che marchierà per l'eternità gli artefici della scelleratezza di quel maledetto giorno.

I due esseri non solo uccisero con efferatezza Luisa Fantasia: prima la violarono! Non violarono solo il corpo di una giovane moglie integerrima, di una madre amorevole: prima violarono anche l'anima della figlioletta, una bimba di soli 18 mesi, presente al massacro! Nulla, assolutamente nulla, la selvaggia crudeltà dei due disumani ha risparmiato a Luisa, "colpevole" di essere la consorte di Antonio Mascione, un brigadiere dell'Arma dei Carabinieri, alle prese con i narcotraffici della ndrangheta.

Il brigadiere aveva capito e scoperto troppo e scattò la vendetta: la vile, infame ed abominevole vendetta.



Ci sono appuntamenti ai quali non si può mancare, bisogna essere presenti, personalmente, senza delegare alcuno. Oggi, 14 giugno 2021 ero a Milano, quartiere Baggio, alla cerimonia di inaugurazione di una area verde dedicata a Luisa Fantasia, cerimonia voluta dal Sindaco di Milano, Giuseppe Sala, e da tutta la Civica Amministrazione meneghina.

Grato e commosso, ero presente, come Primo Cittadino di San Severo, della Città dalla quale partirono Luisa ed Antonio per lavorare, per creare una famiglia, per servire lo Stato, laddove lo richiede. Ero presente perché Luisa Fantasia è nella memoria di tutti noi, è figlia di un Popolo

generoso che tanto ha dato e molto continua a dare all'Italia grazie ad una innata laboriosità e senso del dovere.

più volte, in qualità di Sindaco, ho dichiarato che avrei fatto del mio meglio affinché nessuno si senta abbandonato, nessuno sia lasciato indietro. Vale per tutti! Vale ancora di più per Luisa Fantasia, donna degnissima della nostra memoria, della nostra riconoscenza, della nostra commozione. E' questa la ragione più autentica della mia presenza di oggi a Milano", ha concluso il Sindaco di San Severo dopo la cerimonia di ieri a Milano.

## AGISCONO DI SERA AGGREDENDO LE VITTIME PER RUBARE LE BORSE.



Aggredito e derubato del borsello mentre gettava l'immondizia nel cassonetto. E' accaduto in via La Torretta a Foggia quando due persone a bordo di uno scooter hanno approfittato che l'uomo si allontanava dalla propria auto dove aveva lasciato il borsello per portarlo via. Il 59 enne ha cercato di opporsi al furto ma è stato aggredito riportando ferite guaribili in 15 giorni.

All'interno del borsello c'erano 500 euro. Non è il primo episodio registrato a Foggia negli ultimi giorni. Due persone a bordo di un ciclomotore hanno messo a segno un simile furto nella zona della stazione.

La vittima questa volta è un dipendente delle Ferrovie dello Stato scippato del borsello da due persone che si muovevano a bordo di un ciclomotore.

Nell'ultima settimana, nel corso dei controlli in ambito ferroviario, gli agenti del Compartimento Polizia Ferroviaria Puglia, Basilicata e Molise hanno identificato 4.604 persone, delle quali 7 sono state indagate per vari reati. Sono state rintracciate 3 persone scomparse a Taranto, Bari e Foggia, mentre a Metaponto, a una mamma senza fissa dimora, è stata trovata un'idonea collocazione.

In particolare, nei giorni scorsi, nella stazione di Foggia, è stato rintracciato un uomo di 35 anni, con problemi psichici, riaffidato ai familiari; in quella di Taranto, invece, è stata rintracciata una ragazza, allontanata dalla famiglia per dissapori. Mentre a Bari, nella stazione delle Ferrovie Appulo Lucane, gli agenti hanno notato una donna, con problematiche psichiche, affidata ad una comunità di accoglienza.

## MESSAGGIO DELLA CRIMINALITA' ALLA DITTA CHE FA I LAVORI?

A dare la notizia è il sindaco di Monte Sant'Angelo Pierpaolo d'Arienzo. Sono stati trovate alcune cartucce a pallettoni e liquido infiammabile nei pressi del cantiere della villa comunale dove sono in corso dei lavori ad opera di una ditta di Manfredonia.

"Un chiaro messaggio - scrive il primo cittadino - della criminalita' all'impresa che sta operando. Il lavoro e' diritto, e' merito, non e' sopruso ne' pretesa. Solo un'economia libera e sana puo' far crescere questo territorio"

## AGGREDITO MEDICO DELL'OSPEDALE DI CERIGNOLA.

Secondo quanto ricostruito dall'Asl di Foggia, il padre di un paziente, un ragazzino giunto al Pronto Soccorso in codice verde, avrebbe minacciato la dottoressa al termine della visita, lamentando la lentezza nel soccorrere il figlio che era stato gi... trasferito in Pediatria per una consulenza.

## RITROVATO 35ENNE CON PROBLEMI PSICHICI.



# ASSOCIAZIONE "GINA": IL PIACERE DI DONARE E DI POTER SALVARE UNA VITA.

Anche quest'anno l'associazione Gina, in collaborazione con l'Avis Comunale di Foggia, organizza due giornate dedicate alla donazione di sangue. Il 18 e il 19 giugno, al centro trasfusionale degli Ospedali Riuniti

La donazione di sangue dura circa 10 minuti, 600 secondi del nostro tempo che possono salvare la vita a qualcuno.

L'Associazione GINA lo ha scoperto in una situazione di emergenza quando, il 23 giugno 2019, Francesco Ginese, un ragazzo di 26 anni di Foggia morì al Policlinico Umberto I di Roma per le gravi ferite di un incidente avvenuto durante una festa universitaria nei pressi de 'La Sapienza' di Roma. Serviva sangue, in fretta, e il sangue scarseggiava.



Ecco il perché della nascita di questa associazione di volontariato: "La voglia di non arrendersi, nemmeno di fronte alla morte - dicono dall'associazione - ci ha spinto a convertire un tragico evento in un grido di speranza, così che Francesco possa continuare a ispirare noi e chi non ha avuto la fortuna di incontrarlo tramite atti concreti di integrazione, solidarietà e divertimento. Siamo molti, di ogni età, distinti da diversi percorsi di studio, interessi e attività lavorative,

viviamo sparsi in tutto lo stivale. Siamo accomunati dalla voglia di metterci a disposizione per la comunità così come avrebbe fatto Francesco, il ragazzo buono che dietro di sé ha lasciato una scia di sogni e che noi tutti, insieme, possiamo realizzare".

Ovviamente, Avis è ben lieta di collaborare con Gina per questa bella iniziativa di sensibilizzazione.

## Spazio dell'ascolto

La merenda  
nell'Oliveta.



**Il Santuario  
dell'Incoronata,  
quel legame  
infinito dei  
fedeli con la  
Madonna.**

# La Madonna dell'Incoronata e la fede senza tempo.





## Il grande legame tra la Madonna ed i fedeli.

Un tempo inserito nel cammino dei pellegrini provenienti da tutto il mondo, il Santuario dell'Incoronata sembra essere rinato, come un albero che riprende a generare il suo frutto, oggi questo spazio che circonda i luoghi dell'apparizione della Madonna nera riflettono quella forte caratterizzazione di fede e sentimento che negli anni settanta-ottanta attiravano milioni di fedeli ogni anno. La santa messa è il momento più coinvolgente, con la chiesa piena ed il sacerdote capace di coinvolgere i fedeli in modo partecipato e sentito. Vivere una mattina al Santuario è una sorpresa, soprattutto per chi lo visita per la prima volta o ci ritorna dopo tanto tempo.

Un luogo millenario circonda la chiesa che conserva il tronco dell'albero dove apparve la madonna, circondato dal boschetto tanto amato da Federico II e che, nonostante i buoni propositi, stenta a tornare quello di un tempo a causa dell'inciviltà di alcuni e la scarsa manutenzione.

## La millenaria storia.

L'origine dell'Incoronata si perde quasi nella notte dei tempi e sempre si è tramandata con amore e costanza da generazione a generazione.

Pur trattandosi di "un'antica e costante tradizione", le fonti letterarie che abbiamo in nostro possesso risalgono appena al secolo XVII; le fonti archivistiche invece attestano la sua esistenza già affermata e di una certa importanza fin dal 1140 con il diploma reale di Ruggero II del 24 Novembre di quell'anno.

Tutti gli autori pongono a fondamento di tutto sono posti i fatti straordinari che sarebbero avvenuti nel bosco del Cervaro l'ultimo Sabato di Aprile del 1001, presso Foggia, con la concomitanza del ritrovamento della prodigiosa immagine che da sempre richiama una grande moltitudine di fedeli. La Beata vergine Maria Incoronata apparve all'alba dell'ultimo sabato di aprile del 1001, su una grande quercia, ad un signore che si trovava a caccia nel bosco del fiume Cervaro e gli mostò la Statua, chiedendo che venisse posta in venerazione in un'apposita chiesa da costruire sul luogo dell'apparizione, assicurando che sarebbe stata larga di grazia verso chiunque l'avesse pregata davanti a quel Simulacro.

Il Santuario per la spiritualità che offre, per i valori che rappresenta, per i servizi che riesce a garantire con tutta la borgata dell'Incoronata, merita di rientrare nel giro che conta del pellegrinaggio internazionale. Ruolo importante potrebbe avere il vescovo di Foggia così come gli organi di informazione che dovrebbero evidenziare sempre più la forza della fede che esprime il Santuario dell'Incoronata, un riferimento importante non solo per i foggiani ma per tanti italiani che alla prima occasione di passaggio approfittano per affidare alla Madonna i loro pensieri.



Sopraggiunse un contadino, che la tradizione chiama Strazzacappa, appese ad un ramo della quercia la sua caldarella trasformata, con un pò di olio, in rustica lampada. Fu costruita la prima chiesa che l'affluenza numerosa di pellegrini e le tante grazie concesse per l'intercessione della Madonna, fecero rapidamente cambiare in un tempio, con annesso convento ed opere di carità.

Monaci Brasiliani, San Guglielmo da Vercelli con i suoi monaci di Montevergine ed i Cistercensi si susseguirono nella cura pastorale del Santuario dell'Incoronata dal secolo XI al secolo XVI. Nel secolo XVII l'Incoronata divenne commenda cardinalizia finchè all'inizio del secolo XIX fu tolta alla giurisdizione dell'autorità ecclesiastica dal governo napoleonico, che ne affidò la gestione ai laici: fu il periodo più brutto che attraversò il Santuario fino ad un quasi completo abbandono, facendo così diminuire di molto l'affluenza dei pellegrini. Finalmente nel 1939 l'Incoronata ritornò alla diocesi di Foggia nella persona del Vescovo, monsignor Fortunato Farina, che nell'aprile del 1950 lo affidò ai Figli della Divina Provvidenza, fondati da Don Luigi Orione: essi costruirono il nuovo Santuario ed il grande complesso architettonico che lo circonda dando grande sviluppo alla devozione alla Madonna, offrendo calorosa accoglienza ai pellegrini che sono sempre più andati crescendo nel corso degli anni perchè hanno trovato piena disponibilità per i sacramenti della Riconciliazione e della Comunione, per gli incontri spirituali, per le loro devozioni e per ogni esigenza materiale e spirituale.

Fonte: [www.santuarioincoronata.it](http://www.santuarioincoronata.it)



# Alla scoperta del paesaggio olivicolo.

La Giunta Comunale, su proposta e relazione dell'Assessore alla Cultura Celeste Iacovino, sentito l'Assessore alle Attività Produttive Felice Carrabba, ha deliberato l'adesione del Comune di San Severo alla I edizione della "MERENDA NELL'OLIVETA", promossa dall'Associazione Nazionale "CITTA' DELL'OLIO".

"Abbiamo raccolto l'invito dell'Ass. Città dell'Olio, di cui il Comune fa parte - dichiarano il Sindaco Francesco Miglio, l'Assessore alla Promozione Turistica Celeste Iacovino e l'Assessore alle Attività Produttive Felice Carrabba - per prendere parte a questo evento. Si tratta di una iniziativa utile per promuovere il paesaggio e il territorio olivicolo, nonché per sviluppare il turismo dell'olio. Oltre alle finalità individuate dall'Associazione, abbiamo ritenuto di ampliare l'offerta delle iniziative collegate al tema della degustazione dell'olio extravergine di oliva e dei prodotti tipici, della cultura e della tradizione legate al nostro territorio".



## CITTÀ DI SAN SEVERO

**Assessorato alla Cultura e Turismo**  
**Assessorato alle Attività Produttive**

ANTEPRIMA



17

23

26

**GIUGNO 2021**  
dalle ore 18:00 alle ore 22:30

La gradita partecipazione prevede la prenotazione obbligatoria, per motivi legati al rispetto del protocollo dell'emergenza pandemica.



**Merenda  
NELL'OLIVETA  
2021**  
PRIMA EDIZIONE

Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

PER INFO E ADESIONI: 324.7829089

| GIOVEDÌ<br>17 GIUGNO 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | MERCOLEDÌ<br>23 GIUGNO 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | SABATO<br>26 GIUGNO 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ore 18:00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Raduno presso il frantoio di Umberto Montagano in via Apricana - San Severo (FG)</li> </ul> <p><b>ore 18:15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Percorso nell'oliveto secolare con merenda e "Racconti Olivandoli" insieme a Raffaele Russo.<br/><small>L'iniziativa è riservata a piccoli e ragazzi accompagnati dai genitori (info e prenotazioni 349.0927971)</small></li> </ul> <p><b>ore 19:00</b></p> <p><b>Saluti Istituzionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Presentazione <b>Mostra scultorea di legno d'olivo</b> dell'artista <b>Mario Guerra</b> e <b>Mostra fotografica "Oro Colato"</b>, a cura del Circolo Fotografico "Estate 1820"</li> </ul> <p><b>ore 19:30</b></p> <p><b>Marzia Campagna</b> (giornalista) ci parlerà di <b>"OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NELLA CULTURA MEDITERRANEA"</b> con tutte le aziende partecipanti</p> <p><b>ore 20:15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Racconti di pane, olio, olive, vini e prodotti locali a cura delle aziende del territorio coordinate dal GAL Daunia Rurale 2020, aderenti alla manifestazione</li> </ul> <p><b>ore 20:45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concerto musicale dei <b>"Miargento unplugged"</b> con Michele Tozzi - voce, Michele Cerrone - chitarra, Luigi Ferro - basso e Matteo Sciarra - congas</li> </ul> | <p><b>ore 18:00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Raduno presso il frantoio di Umberto Montagano in via Apricana - San Severo (FG)</li> </ul> <p><b>ore 18:15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Percorso nell'oliveto secolare, "Storie e Racconti nell'Oliveta" con Maestri Potatori</li> </ul> <p><b>ore 19:00</b></p> <p><b>Saluti Istituzionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conversazioni su <b>"OLIVICOLTURA, PAESAGGIO E BIO DIVERSITÀ"</b> con Nello Biscotti (etno botanico) e Beniamino Pascale (giornalista)</li> </ul> <p><b>ore 20:00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Racconti di pane, olio, olive, vini e prodotti locali a cura delle aziende del territorio coordinate dal GAL Daunia Rurale, aderenti alla manifestazione</li> </ul> <p><b>ore 20:30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concerto musicale di <b>"I QUOTACENTO"</b> con Enzo Bucci, Rino de Letteris, Paolo Calabrese, Leo Fallucchi e Nicola Giukani</li> </ul> <p style="text-align: center; background-color: #f0f0f0; padding: 5px;"><small>Gli Eventi si terranno presso il<br/><b>Frantoio Umberto Montagano - via Apricana - San Severo</b></small></p> <p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold;"><small>Si ringrazia:<br/>GAL Daunia Rurale 2020 e le aziende partecipanti</small></p> | <p><b>ore 18:00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Raduno presso il frantoio di Umberto Montagano in via Apricana - San Severo (FG)</li> </ul> <p><b>ore 18:15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Percorso nell'oliveto secolare con "Storie e Racconti nell'Oliveta" su olivo di Peranzana e antiche varietà locali in compagnia di anziani contadini</li> </ul> <p><b>ore 19:00</b></p> <p><b>Saluti Istituzionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conversazioni su <b>OLIO E OLIVE IN CUCINA E NELLA LETTERATURA: "Acquasale"</b> con Mario Falco (presidente Associazione Italiana Cuochi della Provincia di Foggia), Mauro Valente (scrittore) e Michele de Lilla (consigliere comunale)</li> </ul> <p><b>ore 20:00</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Racconti di pane, olio, olive, vini e prodotti locali a cura delle aziende del territorio coordinate dal GAL Daunia Rurale, aderenti alla manifestazione</li> </ul> <p><b>ore 20:30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concerto musicale di <b>"MATTEO MAROLLA &amp; IL CUARTO"</b> Matteo Marolla - chitarra e voce, Gigi Lorusso - batteria e percussioni, Vincenzo Moscatelli - chitarra, Davide Ciavarella - basso</li> </ul> |

La "Merenda nell'Oliveta" ha come obiettivo - aggiungono l'Assessore Iacovino e il Consigliere Comunale Michele de Lilla, il quale ha fortemente contribuito all'organizzazione dell'evento - quello di far vivere ai partecipanti un'esperienza del paesaggio olivicolo e dell'ambiente in maniera "stanziale", da soli o in compagnia, trascorrendo una giornata all'aria aperta immersi nel paesaggio olivicolo, far riscoprire il valore della convivialità e dello stare insieme alla scoperta di luoghi suggestivi e meno conosciuti".

Tre le giornate e le iniziative individuate dall'Amministrazione Comunale, che sono in programma giovedì 17 giugno, mercoledì 23 giugno e sabato 26 giugno



## ***CENTRO DIURNO PER DEMENZE E ALZHEIMER***

 ***Via Lago Salso ,3 - Manfredonia (FG)***

 ***segreteria@cooperativasantachiara.it***

 ***0884.275663 // 0884.586874***



**REGIONE  
PUGLIA**



**CITTA' DI  
MANFREDONIA**

# LA PINTUS PRONTA AD ALLARGARE LA COMPAGINE SOCIETARIA. MA CON CHI?

Di Tiziano Errichiello



Ore di attesa in casa Foggia per conoscere eventuali sviluppi degli incontri che continuano a susseguirsi tra il Presidente Pintus e i possibili nuovi soci pronti ad entrare in Società. Il comunicato stampa fatto circolare nei giorni scorsi a firma del Presidente Pintus aveva lanciato il grido d'allarme sulla possibilità di allargare la compagine societaria a nuovi ingressi per rinforzare la solidità economica del club. E' ormai noto che l'attuale Presidente abbia manifestato la sua intenzione di aprire a nuovi soggetti interessati all'acquisizione di quote all'interno del club rossonero. Tanti i nomi che circolano in questo periodo e che vengono accostati al sodalizio di Viale Ofanto. I vari Canonico, già in trattativa in passato con l'ex patron Roberto Felleca, Di Matteo che aveva tentato la scalata al club qualche anno fa, Manolo Bucci il nome nuovo con precedenti poco edificanti con il Pergocrema e la Sambenedettese, per finire a Francesco Di Silvio le cui quotazioni sembrano essere salite proprio in queste ultime ore. E' comunque fuor di dubbio, ed è più di una semplice impressione, che in questa settimana qualcosa di importante potrebbe accadere e che il numero uno rossonero, a cui va riconosciuto il coraggio di aver rilevato per intero le quote in capo alla Corporate ed aver portato a termine la passata stagione,



Madre e figlio alla guida della società Calcio Foggia 1920.

dovrebbe incontrare i soggetti interessati per farsi affiancare nell'avventura rossonera che la vedrebbe sempre saldamente a capo dell'attuale compagine societaria. A spuntarla probabilmente chi sarà in grado di far entrare liquidità importante sin da subito per far fronte alla programmazione che la città ed il popolo rossonero

attendono dall'indomani del finale della stagione agonistica. L'augurio è che la Pintus si circondi di uomini che abbiano a cuore le sorti del calcio a Foggia e non di avventurieri come già accaduto nel recente passato. Errori ne sono stati già commessi tanti, l'importante sarà non perseverare. Il tempo a disposizione è poco.



*Foggia Post.com*  
Quotidiano digitale serale

**#FOGGIAPost** 



**Scarica il  
giornale**

Redazione:  
via Mandara, 34 - 71122 Foggia  
Coop. sociale San Francesco  
Fasani - Lucera  
[redazione@foggiapost.com](mailto:redazione@foggiapost.com)

Segreteria di redazione:  
Antonio Lupoli  
[segreteriadiredazione@foggiapost.com](mailto:segreteriadiredazione@foggiapost.com)

In attesa di registrazione al Tribunale  
di Foggia

Direttore responsabile:  
Roberto Parisi

Direttore editoriale:  
Carlo Rubino  
[direttoreeditoriale@foggiapost.com](mailto:direttoreeditoriale@foggiapost.com)

Contenuti sportivi:  
di Tiziano Errichiello  
della redazione di  
[foggiagol.it](http://foggiagol.it)

Le foto del calcio sono di Luigia Spinelli  
Le collaborazioni sono gradite  
e da intendersi gratuite

  
**FoggiaGol.it**