

Foggia Post

All'interno
Lo Zac

Il quotidiano serale digitale di Capitanata

OPERAZIONE ANTICAPORALATO

SFRUTTATI PEGGIO

degli animali

**CENTRO RACCOLTA RIFIUTI DI VIALE
KENNEDY: IL COMUNE SI "LAVA LE MANI"**

sport

**PARI PER
FOGGIA E
CERIGNOLA**

15 EURO PER UNA GIORNATA DI LAVORO NEI CAMPI

Operazione della Guardia di Finanza di Foggia che ha portato a quattro ordinanze per caporalato. Ci sono anche due gestori di aziende agricole.

È stata la denuncia di un cittadino extracomunitario a far scattare le indagini coordinate dalla Procura della Repubblica di Foggia e svolte in collaborazione con lo SCICO di Roma e il GICO del Nucleo PEF Bari. Secondo quanto dichiarato dal migrante, la sua attività lavorativa per la raccolta delle olive e quella dei connazionali presenti non era vincolato contrattualmente e con adeguate retribuzioni. Le attività investigative consentivano di ricostruire lo sfruttamento di centinaia di braccianti di origine africana, soprattutto reclutati a Borgo Mezzanone ed impiegati in condizioni di lavoro degradanti. Al centro delle indagini un "caporale" proveniente dalla Costa d'Avorio che, in contatto con alcune cooperative agricole locali, si occupava di reperire i braccianti e trasportarli, stipati in un furgone, dalle baracche della ex pista di Borgo Mezzanone ai campi.



I lavoratori, con turni di lavoro anche di oltre 10 ore, senza alcuno strumento di protezione individuale ed in ogni condizione meteorologica, percepivano, nella maggior parte dei casi, circa 15 euro al giorno, pagati a "a cottimo" poco più di un euro per ogni contenitore di ortaggi lavorato; dalla paga giornaliera veniva decurtata una somma anche di 5 euro per il trasporto. Per questo i finanziari del Gruppo di Foggia hanno tratto in arresto 4 persone indagate di intermediazione e sfruttamento del lavoro (quindi "caporalato") nei confronti di centinaia di braccianti agricoli extracomunitari illecitamente impiegati nell'agro foggiano. Tra i soggetti raggiunti dal provvedimento restrittivo anche i gestori di 2 cooperative agricole.



SI CONTINUA A SPARARE

Un giovane di cui non è stata resa nota l'identità è stato trasferito d'urgenza all'Ospedale Casa Sollievo della Sofferenza di San Giovanni dopo aver ricevuto le prime cure all'ospedale di Cerignola a causa di ferite d'arma da fuoco. Secondo una prima ricostruzione il 29enne sarebbe stato avvicinato mentre era in auto.

Incidente mortale

Ancora una volta il tratto Foggia-San Severo della statale 16 è teatro di incidente mortale. Questa mattina si sono scrociati un tir ed un'auto. A perdere la vita la persona a bordo del mezzo più piccolo. Dinamiche dell'incidente ancora al vaglio degli inquirenti. Il traffico è stato deviato per alcune ore per consentire l'intervento dei soccorsi.

• IN PRIMO PIANO

Per il Comune di Foggia la procedura per l'individuazione e l'occupazione del suolo di viale Kennedy, dove si sta realizzando il Centro Comunale di Raccolta dei Rifiuti, è regolare. In una nota viene sottolineato che si è tenuta una riunione nelle ultime ore con il gruppo di lavoro comunale per i due nuovi centri istituiti dal Prefetto Cardellicchio, quello di viale Kennedy e quello di Borgo Incoronata.



PER IL COMUNE NON CI SONO PROBLEMI...

Ed è proprio l'area a ridosso di un distributore di benzina e a qualche metro di distanza da un parco giochi che desta preoccupazione per la popolazione. Ieri manifestazione di protesta nei pressi dell'area interessata dai lavori a cui hanno preso parte anche i candidati sindaci di Foggia. Intanto, il Commissario Cardellicchio ha dato mandato ai tecnici comunali per l'adeguamento progettuale di entrambe le opere con una particolare e specifica

attenzione alle opere di occultamento dei CCR, con alberature e siepi. Ma soprattutto, è stato concordato, d'intesa con la dirigenza AMIU, che all'interno di queste due aree siano stoccati soltanto quei materiali che potranno essere compatibili con il tessuto urbano circostante, anche se non vengono specificati di quali rifiuti trattasi. Secondo Cardellicchio appare, purtroppo, tardivo e impossibilitato da tempi, oneri e conseguenze ogni ipotesi diversa.



PRESENTATO IL PROGETTO BARBABLÙ'

Presentato a Foggia il progetto Barbablù (in collaborazione con il CSV di Foggia), che parla di violenza di genere. Ieri la conferenza "Dentro lo Specchio: la fiaba come scoperta di sé" tenuta dallo psicoterapeuta Alessio Tortorella.

Il 30 settembre al Teatro della Polvere la rappresentazione teatrale delle OrEx Dance Tribe. Hanno preso parte alla conferenza l'associazione Viola Dauna, rappresentata dal presidente Stefania Di Gennaro e Impegno Donna con la presidente Franca Dente.

Quale politiche contro la mafia? Dialogo con i candidati a Sindaco di Foggia

Strategie e programmi per la riqualificazione, il futuro delle politiche sociali, azioni di contrasto alle mafie e interventi di antimafia sociale. Sono solo alcuni dei temi che saranno affrontati nel corso dell'incontro con i candidati alla carica di sindaco di Foggia, organizzato dall'Ass. Giovanni Panunzio * Eguaglianza Legalità Diritti. L'appuntamento, intitolato "Dove c'è pericolo cresce anche ciò che salva. Quale politica contro la mafia?" è per lunedì 25 settembre, alle ore 16.00, presso l'Altrocinema Cicoella (Via Duomo, 11). A dialogare con i candidati Nunzio Angiola, Antonio De Sabato, Raffaele Di Mauro, Maria Aida Episcopo, Giuseppe Mainiero, il presidente dell'associazione foggiana, l'avvocato Dimitri Cavallaro Lioi.

L'iniziativa è stata pensata nell'ambito delle attività di "Giro di B.O.A. (Bellezza Organizzata Antimafia) – Il ponte solidale della Memoria", progetto vincitore dell'Avviso "Bellezza e legalità per una Puglia libera dalle mafie" della Regione Puglia. "Giro di Boa" è un progetto nato in seno alla Consulta per la legalità provinciale e si sta sviluppando grazie ad una serie di seminari e laboratori, con la coprogettazione degli Enti del Terzo Settore associati e con gli enti pubblici coinvolti.

*dove c'è pericolo
cresce anche
ciò che salva
quale politica
contro la mafia?*



**Nunzio Angiola
Antonio De Sabato
Raffaele Di Mauro
Maria Aida Episcopo
Giuseppe Mainiero**

**candidati/e alla Sindacatura
del Comune di Foggia**

con

Dimitri Cavallaro Lioi

Presidente Associazione Giovanni Panunzio
Eguaglianza Legalità Diritti

25.09.2023

L'ALTROCINEMA CIOCELLA
VIA DUOMO 11
ORE 16.00



Sono partner del progetto gli istituti scolastici "Pacinotti", "Giannone-Masi", "Blaise Pascal", "Notarangelo-Rosati" e "Altamura-Da Vinci", la Provincia di Foggia, il Comune di Foggia, l'Ufficio Scolastico Territoriale di Foggia, il Teatro Pubblico Pugliese, il CSV Foggia, il Centro di Giustizia Minorile e di comunità di Puglia e Basilicata, il Polo bibliomuseale di Foggia "La Magna Capitana", Fare ambiente M.E.E. Foggia, Capitanata Futura, Rotary club "Foggia U. Giordano", A.C.L.I. provinciale di Foggia, A.R.C.I. comitato provinciale di Foggia, Cicloamici, Legambiente circolo "Gaia", Fondazione Buon Samaritano. La cittadinanza è invitata a partecipare all'incontro.

Dalle api, all' alimentazione e all'agricoltura sostenibile il 24 settembre ad Alberona



IX FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA

Giornata delle Api

24 settembre 2023

Alberona

Mattino - Piazza Civetta

08:30 Presentazione della giornata
Saluti: Pier-Enrico Marone - Sindaco
Dott. Leo De Santis - Presidente Club per l'Unesco di Alberona
Arianna Casanova - Sindaco - Sindaco di Alberona

09:00 Apertura e benvenuto

09:30 Una passeggiata guidata da un apicoltore di Alberona con visita all'azienda di Santa Maria, apicoltore

10:00 Laboratorio di osservazione della cera, di base hotel o casa della GNT e della Pro Loco

10:30 Merenda con pane e miele e servizio di assistenza a cura del Ristorante "La Casetta" di Alberona e dell'azienda agricola Motta Sordani di Santa Maria

10:45 Laboratorio di osservazione dei beehotel o casa della GNT e della Pro Loco

11:00 La Casetta - Presentazione dei beehotel realizzati dagli abitanti della frazione di Alberona a cura dell'Associazione Comunità Religiosa

Polemio - Piazza Civetta

dalle ore 15:30 e fino a sera
Mercatino di prodotti dell'apicoltura, prodotti artigianali locali e di artigianato

La Merenda dei boschi di Alberona

09:30 Presentazione gratuita lungo un sentiero naturalistico guidato da Matteo Colaninno, dottore forestale (aperto a tutti)

09:45 Spettacolo di teatro con testi di Ennio Flaiano e musiche originali della scuola di Alberona

10:30 Inaugurazione del beehotel e cura dell'Associazione GNT di Alberona e gli amici della scuola di Alberona

10:45 Una scoperta del miele: Scienza con degustazione guidata di esperti del territorio con Motta Sordani, apicoltore e servizio di analisi sensoriale del miele (guidato da Civetta)

10:45 Laboratorio per bambini "Il miele e noi"

11:00 Degustazione gratuita di prodotti artigianali e prodotti dell'apicoltura con la cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Alberona

11:15 "Il miele e noi" laboratorio per adulti presso il beehotel

11:30 Apicoltura e Agricoltura: Nuovi PAC, Biochimica e La Cultura Mellifera e nuove prospettive con GNT, Associazione Pro Turismo, Agriturismo Coldiretti Puglia

Dalle ore 19:00 - Piazza Civetta

Degustazione gratuita di prodotti locali, merenda con miele e cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Alberona
A pranzo e a cena i ristoranti propongono menù a base di prodotti tipici con tradizionali dolci di miele.

LABORATORI

Apicoltura e agricoltura

Aziende espatriate

Leone Berr Company - Azienda Agricola Natassia Civetta - Associazione Casa la Sera
Azienda Agricola Giacomini Lomardi - Azienda Agricola Sublime PISSE - Motta Sordani - Azienda Agricola Western Angeli
Mottini Azienda Agricola Mori Amato - Associazione Culturale "Civetta 88" di Santa Maria



La IX edizione del Festival della Dieta Mediterranea sarà dedicata alle api, all'alimentazione e all'agricoltura sostenibile. Domenica 24 settembre, Alberona ospiterà La Giornata delle api che prevede una serie di eventi dedicati al meraviglioso mondo dell'insetto simbolo dell'equilibrio dell'ecosistema. La manifestazione è organizzata dal Club per l'Unesco di Alberona, in collaborazione con le associazioni GNT, Pro Loco, ERA - protezione civile e dell'Istituto Comprensivo Paolo Roseti sede di Alberona, ed è patrocinata dal Comune di Alberona, dall'Associazione Apicoltori Puglia e Coldiretti Foggia. Per l'intera giornata si terranno una serie di laboratori: di smielatura, della cera, di costruzione dei beehotel (le casette per api solitarie, farfalle, sirfidi, coccinelle, etc.), di arte. Un apicoltore, con l'ausilio di un'arnia didattica, guiderà all'osservazione di un alveare.

Prevista una passeggiata narrata da un naturalista lungo un sentiero, alla scoperta della biodiversità dei boschi di Alberona. Per tutti, merenda con pane e miele e bevanda con succo di fiori e frutti di samburo. Nel pomeriggio l'honey bar, degustazione di mieli del territorio guidata da un'esperta di analisi sensoriale. Alberona avrà il privilegio di ospitare, e gustare, alcuni mieli prodotti dall'azienda Papagni e dall'azienda Iannelli vincitori del concorso nazionale Gocce d'oro. Sempre nel pomeriggio, a cura di Coldiretti Foggia, si parlerà di colture mellifere, ma anche della nuova PAC e dei nuovi CSR. In serata degustazione di prodotti tipici e miele. I ristoranti del posto proporranno piatti e dolci tipici della tradizione a base di miele.



Comune
di Foggia
Assessorato alle
Politiche Sociali
Ambito Territoriale



Opere Pugliesi
di Utilità Sociale
Consorzio di
Cooperative Sociali



REGIONE
PUGLIA
Assessorato
alla Solidarietà
Politiche Sociali
e Flussi Migratori



San Riccardo
Pampuri
Cooperativa Sociale

“il nostro cuore
è aperto
per farti entrare
e farti sentire
a casa”



CASA PANUNZIO



Via Mandara, 34
71122 FOGGIA

Via delle Orchidee, pod. 596
località Salice - 71122 FOGGIA



Opere Pugliesi
di Utilità Sociale
Consorzio di
Cooperative Sociali



San Riccardo
Pampuri
Cooperativa Sociale


dal lunedì al venerdì
dalle 9:00 alle 13:00

Tel. 0881.725550
dopodinoi@consopus.it
www.consopus.it



social



 **Michele De Virgilio** · **Segui** ... ×
Contenuto suggerito per te · 14 h · 🌐

Prossimamente su Rai 1.... 😊
#raifiction #fiction #film #series #attore #low #apulia

I post che hanno attirato di più l'attenzione...



 **Julio Cruz** ... ×
48 m · 🌐

Sky, una vergogna. Riprese parrocchiali, commentatori dilettanti, nessun replay. Non meritiamo questo scempio

Mondadori Bookstore (Foggia via Oberdan)

Contenuto suggerito per te · 2 g ·

Se tu ci fossi, saresti orgoglioso di essere riuscito a riconoscere la storicità della tua amata libreria nata nel 1881...Possiamo finalmente dirlo di essere stati inseriti tra le attività storiche della città e ne siamo orgogliosi....Grazie di ❤️, #foggiatoday #foggiacittaperta #attivitastoriche #libreriestiche #immediato



FOGGIA:RICORDI DEL CUORE Maria Occhiochiuso · 10 h ·

Sulla pagina dei Ricordi del ❤️



Sami - Ristorante in Fiera si trova presso Sami Caffè .

Sponsorizzato ·

Sami Caffè ... Altro...

DOMENICA 24 SETTEMBRE h. 19.00 > 22.00

sami caffè

deejay MAURIZIO FLORIO

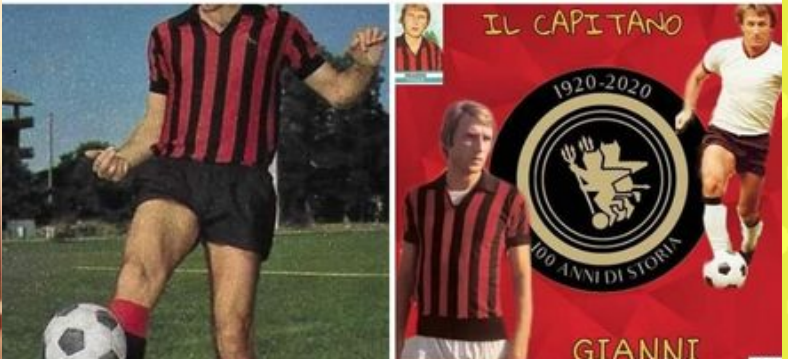
enjoy

HAPPY HOUR

INFO: 0884 0202517 SAMI CAFFÈ - VIALE VIALE S. DI VITTORIO 239 - FOGGIA

Rocco Ruo 15 h ·

Rivolgo i più cari e fervidi auguri di buon compleanno al mito, al C4pitano, al campione, all'amico di tutti, persona integerrima, umile e perbene, Gianni Pirazzini.



TERRITORIO

Libri, mostre d'arte, eventi, concerti, teatro, musica, personaggi e tanto altro ancora nel nostro spazio dedicato agli appuntamenti



Eventi

Le mamme
della Terra
dei Laghi

Il made in Italy
di Localtourism

LACUS
LA TERRA DEI LAGHI.

Progetto realizzato con il contributo della Regione Puglia -
Amministrazione Provinciale - Un'Unione Personale
(Banche Agricoltura, Albergo Puro, Cucina e Pesca, Turismo)



**MI
GRA
ZIO
NI**

CIBO, CULTURA, IDENTITÀ, EVENTI, SHOW COOKING
LESINA, CAGNANO VARANO, CARPINO, ISCHITELLA



Le Mamme dei Vicoli inaugurano la seconda edizione nella Terra dei Laghi

È declinata al femminile la seconda edizione di Lacus, in programma dal 22 al 24 settembre. Cibo, cultura, identità, eventi e show cooking sono gli ingredienti, le dosi sono rigorosamente 'a sentimento', tormentone delle Mamme dei Vicoli, anima del progetto e testimonial della Terra dei Laghi. Il brand si consolida e quest'anno, in virtù di un accordo di cooperazione firmato a febbraio, Lacus, la Terra dei Laghi è coprogettato dai Comuni di Lesina (capofila), Cagnano Varano, Carpino e Ischitella. L'obiettivo è proporre e promuovere le lagune costiere del Gargano Nord come destinazione di turismo sostenibile e valorizzare il patrimonio enogastronomico, culturale e paesaggistico del territorio.

aranno le Mamme dei Vicoli, alle 11 e alle 18, a inaugurare la seconda edizione, venerdì 22 settembre, in contemporanea a Cagnano Varano, in Piazza Largo Purgatorio, a Carpino, in Piazza del Popolo, e a Ischitella, in villa Paradiso. Top secret le ricette che sveleranno solo nei loro show cooking. Alle 19, il piazzale del Centro Polifunzionale (in via Massimiliano Biscotti, angolo via Banchina Vollaro), ospiterà il convegno Andata e ritorno – Lungo le rotte delle migrazioni. Sabato 23 settembre, alle 10, a Lesina partiranno le escursioni di birdwatching a cura dell'associazione EBN Italia, in jeep a Bosco Isola e in catamarano sul lago. Alle 11, saranno inaugurati il percorso enogastronomico e l'area street food sul lungolago (Piazza Rosa dei Venti). Alle 12.30 ai fornelli con le Mamme de Vicoli ci sarà la Lady Chef Puglia Mariagrazia Antifora. Alle 18.30 e alle 20 sul Lungolago grandi e piccini potranno assistere allo spettacolo di giocoleria e clownerie di Mr Big Circus. Alle 21.30 sarà la musica del cantautore e performer foggiano Vi Rey a far ballare il popolo di Lacus con le sue vibrazioni funky, soul, pop e blues. Domenica 24 settembre, alle 11 riaprono il percorso enogastronomico e l'area street food.

"Il giro del mondo in 20 lingue"

Si terrà domani pomeriggio, dalle ore 18.00, presso il Polis Corner in via Diomede a Foggia, l'incontro "Il giro del mondo in 20 lingue" di e con Davide Carretta.

Il giovanissimo Carretta, che nel suo profilo social si definisce innamorato del mondo, amante delle lingue straniere, aspirante divulgatore e comunicatore, è ormai un apprezzato e competente conoscitore dei diversi linguaggi, tanto che i suoi interventi sono richiesti in tutta Italia anche da importanti Università.

La sua è una proposta innovativa che vuole dimostrare come, con un approccio meno scolastico e più emotivo, sia possibile sviluppare la capacità nel riuscire a parlare e comprendere le diverse lingue del mondo (Carretta al momento è esperto in inglese, tedesco, olandese, afrikaans, hawaiano, maori e altre oltre ad avere conoscenza del latino, dell'ebraico, del mandarino e altro).

Localtourism e Unsic: Il Made in Italy tra Tradizione e Innovazione"

Il 28 settembre, quattro esperti di settore si uniranno per discutere del Made in Italy, del patrimonio culinario, delle specialità enogastronomiche, del turismo esperienziale e delle imprese. L'evento, intitolato "ContamiNazione in 2700secondi del Made in Italy," è organizzato da Localtourism e sarà trasmesso in diretta sui canali social dell'organizzatore (LinkedIn, Facebook e YouTube). Tra i relatori, spicca la presenza del presidente nazionale dell'Unsic, Domenico Mamone, affiancato da altri esperti del settore.

Questi professionisti si confronteranno sull'importanza sinergica della tradizione e dell'innovazione nell'ambito enogastronomico, turistico e culturale. Gli speaker includono Enzo Dota, CEO di Localtourism, Giancarlo Dell'Orco, destination manager esperto in network locali, Giuseppe Coletti, esperto di blockchain e CEO di Authentic, e Silvia Badriotto, esperta di comunicazione turistica. Localtourism è un progetto nato a Foggia dall'intuizione della mente geniale di Enzo Dota ed è mirato alle aziende che si dedica a valorizzare sia i prodotti che il territorio. Utilizzando una piattaforma digitale, l'obiettivo è mettere in relazione i prodotti delle aziende enogastronomiche con la cultura e il turismo esperienziale delle rispettive terre. Questo approccio su misura per le imprese offre un modo rapido per garantire la qualità dei prodotti e dei servizi, promuovendo nel contempo la loro storia lavorativa. Ciò contribuisce alla fidelizzazione dei consumatori, in particolare quelli provenienti dal mercato estero, che possono così acquistare con fiducia il vero Made in Italy, con ingredienti garantiti. Questa visibilità si traduce in un incremento del turismo per le regioni coinvolte. L'Unsic, una associazione datoriale impegnata da sempre nelle esigenze del mondo imprenditoriale, ha sostenuto negli anni diverse iniziative per promuovere settori produttivi e aziende, utilizzando il turismo come motore per la ripresa economica del Paese.

CONTAMI NAZIONE

IN **2700SECONDI** DEL **MADE IN ITALY**
GIOVEDÌ 28 SETTEMBRE 18:00

"Nel percorrere i confini del territorio culinario Made in Italy, ritroviamo la gioia, il piacere e l'amore di una identità culturale italiana meta del MONDO."

GIUSEPPE COLETTI
Blockchain expert | CEO Authentic

DOMENICO MAMONE
PRESIDENTE - UNSIC

ENZO DOTA
Ceo LOCALTOURISM.IT

SILVIA BADRIOTTO
ESPERTA COMUNICAZIONE TURISTICA

GIANCARLO DELL'ORCO
Destination Manager esperto di network locali

STOPFAKEFOOD
To stop food speculation To defend our agriculture

PUNTAZERO

IN DIRETTA SUI CANALI

LOCALTOURISM.IT

LinkedIn Facebook YouTube



Presentazione della tre giorni del Festival

E' in programma lunedì 25 settembre 2023, con inizio alle ore 11,30, presso la Sala Raffaele Recca di Palazzo Celestini – Residenza Municipale – la conferenza aperta alla stampa ed alla cittadinanza di "SAN SEVERO BEER&FOOD FESTIVAL".

Si tratta della quinta edizione della rassegna che avrà inizio venerdì 29 settembre e si protrarrà per le giornate di sabato 30 settembre e domenica 1 ottobre. Gli eventi sono organizzati dalla Confcommercio e dai sette CIV (Centri Integrati di Via) con il Comune di San Severo.

"Obiettivo centrale di SAN SEVERO BEER&FOOD FESTIVAL – dichiarano il Sindaco Francesco Miglio ed il Presidente di Confcommercio San Severo Raffaele Mazzeo - è trasmettere un messaggio relativo alla vivacità dell'attività commerciale nella nostra San Severo che contribuisce ad animare i luoghi urbani, rendendoli più sicuri e capaci di essere elemento di attrazione turistica. Saranno tre giorni di grande intensità, con una molteplicità di eventi tutti da seguire che meglio illustreremo nella conferenza di lunedì 25 settembre".

LO

ZAC

Inserto sportivo



**E' UN FOGGIA
spuntato**

CONTINUA LA SERIE POSITIVA DELL'AUDACE CERIGNOLA



Attento su ogni pallone, concentratissimo, bravo ad intervenire sulle conclusioni degli avversari. Tommaso Nobile torna in cattedra e vuole riprendersi il titolo di miglior portiere di tutta la serie C. Con la Virtus ha dimostrato di poter essere davvero il numero "Uno".

E' "TORNATO" NOBILE, IL MIGLIOR PORTIERE DI TUTTA LA LEGA PRO



**RIAVVOLGIAMO IL
FILM DELLA GARA**

CI VUOLE PIU' PRECISIONE E CORAGGIO IN ATTACCO

DI TIZIANO ERRICHELLO

Il Foggia si lascia imporre il pareggio interno da una Virtus Francavilla che allo Zaccheria, mestamente deserto, gioca la sua onesta partita con gli uomini di Villa corti e veloci, ottimo pressing sulla palla e pericoloso in avanti con Artistico e un mobile Giovinco pronto a creare spazi per l'inserimento dei quinti. Il Foggia soffre soprattutto nel primo tempo e non riesce a pungere dalle parti di Forte. Al 6' Colpo di testa di Izzillo sporcato da un difensore rossoneri, Nobile si impegna e devia, poi il Foggia si rifugia in angolo. All'8' è Fornito che ci prova dai 35 metri senza inquadrare lo specchio della porta. 17' Primo angolo per il Foggia. Calcia Peralta e la palla viene allontanata dalla difesa ospite. 18' Beretta si libera bene sulla sinistra, entra in area di rigore, ma fallisce l'ultimo passaggio, non trovando alcun compagno appostato per la stoccata vincente. 20' Tiro di Beretta dal limite, lievemente sporcato da Macca, bloccato da Forte. 22' Nobile attento su un cross basso di Di Marco che cercava Artistico posizionato a centro area. 29' Calcia Izzillo palla deviata in angolo. 36' Pallone perso in uscita dal Foggia, Di Marco cerca Artistico che entra in area ma viene fermato da Di Noia, abile a proteggere l'uscita bassa di Nobile. 38'

L'ultima azione di rilievo della prima frazione di gara vede ancora i protagonisti i brindisini. Giovinco sfonda sulla sinistra e vede il suo cross respinto dal portiere rossoneri, il pallone diventa buona per Fornito che non inquadra però la porta. Nella ripresa Cudini cambia. Dentro Schenetti e Tonin fuori Beretta e Marino. 49' Giovinco sugli sviluppi di un calcio di punizione manda a lato. 51' Rizzo fallisce un intervento aereo e favorisce Di Marco il cui cross verso Artistico viene però intercettato da un attentissimo Nobile. 61' Si vede Giovinco che calcia fuori dai 25 metri. 62' Tonin, imbeccato da Schenetti, vince un rimpallo spalle alla porta e calcia poi un rasoterra dal limite che viene controllato da Forte. 66' I rossoneri attaccano 4 contro 3 ma è Schenetti che perde l'occasione andando al tiro e spedisce il pallone sul fondo. 69' La vera occasione da gol della serata dei rossoneri. Bella azione di Salines, palla servita a Schenetti che viene murato, sulla ribattuta si fionda Tonin che trova la deviazione di Forte in angolo. Girandola di sostituzioni da una parte e dall'altra e non accadrà più nulla sino al termine della gara dopo cinque minuti di recupero accordati dal direttore di gara. Termina 0-0 allo Zaccheria con il Foggia al secondo pareggio consecutivo in Campionato. Tiene bene la difesa ma preoccupa la sterilità in fase offensiva con i rossoneri che hanno all'attivo un solo gol in quattro partite fin qui disputate.



CROTONE-AUDACE CERIGNOLA

SQUADRA COMPATTA E DETERMINATA

DI DAVIDE PITEO

L'obiettivo era soltanto uno: andare a Crotona e giocarsela per mantenere l'imbattibilità stagionale, per centrare il quarto risultato utile consecutivo, per tornare in Capitanata quantomeno con un punto e con la soddisfazione di aver bloccato una delle corazzate del campionato, nonché candidata alla vittoria del titolo. Questi gli obiettivi del Cerignola da centrare allo Scida, questi gli obiettivi centrati dalla formazione ofantina che non solo incastra la selezione calabrese sul pari, ma sfiora anche la vittoria, chiudendo il match con un pari che lascia tanto amaro in bocca ai ragazzi di Tisci, dandogli però quella consapevolezza in più, che questo Cerignola può davvero far bene nell'attuale campionato. Quattro le novità proposte da Tisci fra i titolari: Rizzo, Ghisolfi, Maza e Neglia nel 4-3-2-1. Anche Zauli modifica il suo undici di partenza con Tumminello riferimento avanzato. Avvio guardingo, poi l'Audace riscalda i muscoli, spezza il fiato e confeziona due occasioni, all'11' stoccata dalla distanza di D'Andrea respinta da Dini, Neglia sciupa sparando alto. Prima del quarto d'ora, il portiere calabrese rischia nuovamente grosso, su di tiro-cross di Maza, Malcore prova a ribadire in porta ma trova l'opposizione di un difensore.

Al 39 arriva la risposta calabrese sugli sviluppi di un corner, ma Krapikas si produce in un intervento di gran riflesso sul colpo di testa Leo, mentre due minuti più tardi la conclusione di Tribuzzi sorvola la traversa. Si va all'intervallo a reti bianche, in una prima frazione sostanzialmente livellata. Nella ripresa il Crotona parte forte tanto che D'Ursi sfiora la rete, ma impatta al volo debolmente da pochi metri, nessun problema per Krapikas, che pochi minuti più tardi, è chiamato alla parata sul neo-entrato Felipe. Coi Tisci manda in campo Sosa e D'Ausilio, i due combinano, cross fantasista ma l'argentino in girata manda la sfera a lambire il palo alla destra di Dini. Quando ormai sembra che il match si avvii sullo 0-0, al 90' Ruggiero cerca l'imbucata centrale, pallone lungo che però sfugge alla presa di Dini, ed il Cerignola passa in vantaggio. Neanche il tempo di esultare che al 92' arriva la doccia fredda per la selezione foggiana, perché Giron serve e Gomez abile nella torsione firma il pari. Il Cerignola non molla tanto da sfiorare nuovamente il vantaggio con D'Ausilio, ma la traversa gli nega la gioia del gol. Prestazione dunque importantissima quella offerta dal Cerignola, che non solo porta un buon punto in classifica restando a 4 lunghezze dal duo in vetta, ma fa anche tanto morale in vista del big match di Lunedì sera, quando al Monterisi arriverà la capolista Juve Stabia.

#FOGGIAPost

Mail redazione:

redazione@foggiapost.com

redazionefoggiapost@gmail.com



Foggia Post quotidiano serale digitale edito da Cooperativa San Francesco Antonio Fasani

Via Mandara a Foggia. Registrazione al Tribunale di Foggia 2445/2021

Direttore responsabile: Roberto Parisi - Direttore Editoriale: Carlo Rubino

Sito dove scaricare il giornale: www.foggiapost.com

Foto del Foggia Calcio: Luigia Spinelli. La collaborazione al giornale si intende gratuita