Membro

AD MAJORA

Notiziario online del **Club Campeggiatori** ***Nino D'Onghia*** - Taranto
Inviato gratuitamente ai soci, alle associazioni del settore ed agli enti turistici

Anno 1°- N. 6 | Periodico di informazione turistico-campeggistico, culturale e tempo libero | Ottobre 2012

In questo numero:

- **Editoriale**
- **Luglio 2012 in Cina 2°**
- **Uno sguardo su Taranto**
- **News & Co.**
- **Raduno in Basilicata**
- **Bacheca confederale**
- **Soci che si distinguono**
- **Cucina tarantina**

Hanno collaborato:

- Mario S. Alessi
- Franco Silvestri
- PugliaPromozione
- Amedeo Cottino
- Giovanna Ferrante
- Niccolò Carmineo
- Consiglio Direttivo

I nostri partners:

Amici della Natura
Bontà pugliese srl
Girifalco S.a.S.
Itria Camper
SO.IN.TEC.

Responsabile di redazione, grafica e impaginazione
Pino Fontana

Articoli, resoconti, suggerimenti, etc. vanno inviati all'email del club:
ccninodonghia@gmail.com

Gemellato con

Aderente

Editoriale

uno degli obiettivi previsti nel nostro ordinamento associativo e nazionale è quello di rafforzare la cultura e la coscienza dei nostri soci in una politica che si configuri nel rispetto della "**natura e dell'ambiente**".

E' un tema di grande attualità sociale e mondiale ma, per noi che abitiamo a Taranto, oggi è diventato purtroppo oggetto di dibattito quotidiano per le gravi ripercussioni che si sono generate e per le ricadute di carattere sociale, economico, sanitario, ambientale e di immagine della città.

Per tanti, troppi anni, tutti a guardare, anche quelle istituzioni che avevano il diritto - dovere di intervenire a "muso duro".

Senza voler entrare in merito alle problematiche ed alle enormi contraddizioni che emergono quotidianamente dai vari dibattiti, incontri, meeting, assemblee e notizie diffuse dai mass media, permettetemi di esprimere solo una mia personale considerazione.

Il tempo delle insolvenze è ormai scaduto: non c'è più tempo per i discorsi politicizzati, non serve più nascondersi dietro il ribaltamento delle responsabilità, non è più permesso perdere tempo "producendo" solo parole, non è più consentito alcun tipo di "violenza" della dignità umana, non è più possibile tollerare "l'inerzia" di chi è deputato a decidere.

E' giunto il momento del massimo impegno e sacrificio di investimenti nei confronti di Taranto: c'è di mezzo la salvaguardia del territorio, della salute dei cittadini, delle condizioni di sicurezza dei lavoratori, ma anche la salvaguardia del lavoro a garanzia di quelle condizioni di benessere umano oltre che di economia locale.

Tutto ciò è ancora possibile. Ma solo se riusciremo a rendere le fabbriche e le industrie eco-compatibili con l'ambiente applicando il concetto di **sviluppo sostenibile** : la necessità cioè di produrre quel processo di miglioramento tecnologico ambientale e sociale atto a soddisfare le esigenze delle attuali generazioni senza compromettere però quelle future nella eredità di un pianeta ormai compromesso.

E' una decisione irreversibile che non ammette più deroghe; è un obiettivo che comunque facciamo ancora in tempo a raggiungere se i componenti la **governance** riescono finalmente a fare ognuno la propria parte in modo concreto, credibile e responsabile.

Noi, attraverso questo nostro modesto ma concreto notiziario vogliamo solo dare un piccolo contributo di idee e di pensiero pubblicando, *a partire dal prossimo numero*, una relazione sull' "Inquinamento Ambientale" attraverso concetti più poliedrici e generalizzati.

Ritornando alla nostra vita sociale, vi informo che, per motivi operativi e logistici, la Portaerei Cavour è dovuta uscire in mare con una previsione di rientro a Taranto entro il 15 ottobre; pertanto la programmata visita di fine settembre viene solo rinviata in data successiva al rientro previsto. Le visite sono programmate solo di mercoledì ed, a comunicazione pervenuta, bisogna dare l'adesione entro massimo due/tre giorni.

Vi ricordo inoltre di prenotarvi in tempo per il nostro raduno itinerante in Basilicata dal 31 ottobre al 4 novembre che avrà come tappe il Santuario Madonna dell'Anglona, Tursi, Senise (con visita ad aziende produttrici del peperone IGP), Chiaromonte e Bosco Magnano.

Mario Sebastiano Alessi

LUGLIO 2012 IN CINA. Parte 2ª

Un cenno lo dedichiamo, in questa sintesi, al cibo. Thè ed acqua calda a tutte le ore mattino, pranzo, merenda, cena.

I cinesi mangiano tutto quello che si muove. Tutto al vapore, senza sale né zucchero. Quanti animali immaginate che si muovano (strisciano, volano, nuotano) in terra, in aria, in mare, nei fiumi? Passano, crudi o cotti nello stomaco dei cinesi. Consigliato per chi andrà dopo di noi, la grappa con dentro il serpente velenoso. "E ho detto tutto" …..diceva Peppino a Totò.

Metà di noi ovviamente è stato con la diarrea. Qualcuno è tornato con cinque chili in meno (spesi tra diete forzate e chilometri percorsi a piedi).

A **Gaulin** ci siamo dilettati con una crociera sul fiume LI. Sosta al villaggio agricolo **Yangshoo** dove ovviamente ti propongono di tutto, con insistenza turco-napoletana. Tre, quattro di noi hanno comprato orologi sufficienti per aprire in Italia una rivendita.

Le Grotte del flauto di bamboo ci hanno immerso in un ambiente a noi noto perché le formazioni carsiche ricordano molto da vicino le grotte di Castellana

Shanghai ti tuffa innaturalmente e imprevedibilmente nel mondo occidentale fittizio: grattacieli, monumenti, ponti, negozi, strade, tutte copia di altro già visto a New York, a Berlino, a Madrid, a Roma. Secondo me una logica c'é.

Quello che potrebbe sembrare una caotica imitazione è una scelta politica. L'estetica, l'edonismo non sono considerati "valori" produttivi. Pertanto qualsiasi proposta interna o esterna urbanistica, artistica se può produrre reddito è ben accetta.

Non dimentichiamo che questo popolo sta con la schiena dritta e dà lezioni dal quattrocento avanti Cristo. La Cina ha avuto i confini limitrofi all'impero romano nel suo massimo splendore. Con la differenza che ha conservato dopo la caduta dell'impero romano il suo territorio anche se ha auto-combusto il proprio potenziale espansivo in mille anni di guerre interne alle etnie. Solo nei primi anni del 1900 è stata "costretta" ad aprire le porte alle pressioni della Inghilterra e della Francia. Una breccia, con la guerra dei boxer, che ha permesso all'occidente di scoperchiare il forziere Cina.

Oggi è la Cina a dettare le regole nella finanza e nel commercio. La capacità di sopportare sacrifici, l'abnegazione e la solidarietà che regola i singoli credo che siano le prerogative più utili al regime cinese.

Un Governo che ha inventato il "comunismo- capitalistico", una sorta di formula: carota e bastone che ha portato questa volta nella Storia dei popoli, la Cina, su un posto al di là di ogni aspettativa e sicuramente non prevista neppure da MAO. Lo scontro forse avverrà nell'equilibrio Pubblico-Privato. Quanto di Stato continuerà a pesare sulla vita dei singoli?

Come in tutto il resto del mondo il futuro è in mano ai giovani ed al loro desiderio di ecumenismo.

Francesco Silvestri

Associazione Amici della Natura

Area di sosta sul mare
Marina di Ginosa, località MarinellaTorre mattoni
Email: kiogio@vahoo.it
Tel. *099/8271040 Cell. 347/4495492*

UNO SGUARDO SU...TARANTO

Con questa seconda puntata, completiamo la nostra veloce panoramica sulla città, ma la nostra missione con lo "sguardo su Taranto" continuerà con i prossimi numeri attraverso la documentazione ed illustrazione di **quei tesori che la città alberga.**

Sul Canale, **«il ponte girevole»,** che collega la Città Vecchia e la Città Nuova. Intitolato a S. Francesco di Pa-ola, il «ponte», ricostruito nel 1958 ed analogo a quello realizzato nel 1887, si eleva a 12 metri sul mare ed è lungo 86 m. circa, largo 10 e viene aperto per consentire l'attraversamento del Canale alle navi da guerra e mercantili.

In Piazza Castello si trovano le **colonne doriche** del Tempio di Poseidone, l'unica testimonianza offerta al visitatore dei grandi monumenti anticamente posseduti dalla Città.

Prima di lasciare la Città vecchia un rapido sguardo alla «Marina», dove sostano le imbarcazioni da pesca e dove sorgono ristoranti tipici in cui si può gustare la tradi-zionale cucina tarentina a base di pesce e frutti di mare, questi ultimi «coltivati» in apposite zone in Mar Grande.

Superato il «Ponte» ecco la zona nuova della Città (o il Borgo, secondo un termine più caro ai vecchi tarentini) con le vie D'Aquino e Di Palma che ne costituiscono il cuore, dove si affacciano eleganti esercizi commerciali, per chi voglia fare dello «shopping». In Corso Umberto è il **Museo Nazionale,** uno dei più importanti di Europa, in cui sono conservati vasi e reperti che ricordano lo splen-dore della Città durante il periodo della Magna Grecia.

Notevoli sono alcune sale ricche di vasi, terracotte e maschere di eccezionale bellezza e singolarità. Significativa la Sala degli Ori, in cui si possono ammirare diademi a lamina di oro, collanine, anelli, bracciali, orecchini.

Nei pressi del Museo, in Via Roma, sorge I Istituto **Talassografico** fondato nel 1914 e dotato di acquari e di moderni impianti per le ricerche oceanografiche e batte-riologiche.

Poco distanti dal Museo, si trovano i **Giardini del Peripato,** da dove si può ammirare il **Mar Piccolo** (diviso in due seni) in cui si trovano, alla fonda, le navi militari.

Dai Giardini, nei cui ombrosi viali si può fare una breve sosta, si intravedono le possenti strutture **dell'Arsenale Militare,** il più importante d'Italia, costruito nel 1889.

Il **Lungomare** costituisce un'attrattiva di particolare interesse. È senza dubbio tra i più alti d'Italia e da esso si può spaziare su tutto il **Mar Grande,** per ammirare le due isolette che fronteggiano la Città, **l'Isola di S. Pietro** e **l'Isola di S. Paolo,** conosciute anche come le Isole Chèradi.

Nella zona orientale della Città, si può visitare la **Concattedrale** finita di costruire nel 1971, opera del famoso architetto Giò Ponti; in stile goticomoderno: la sua imponente mole rappresenta una «vela».

Per chi possegga un'auto, non si può lasciare Taranto senza perdere l'occasione di raggiungere il **Ponte «Aldo Moro»** (1977), che collega le due sponde del Mar Piccolo.

Su di esso lungo 1250 metri, largo 27 e alto 45 sul livello del mare sono state realizzate numerose banchine dove è possibile sostare per gettare lo sguardo su tutta la Città, sui due seni del Mar Piccolo, sull'Arsenale Militare, e sulle navi da guerra pigramente ormeggiate; uno spettacolo unico che affascina e attrae in maniera avvincente e suggestiva.

Taranto offre una nutrita serie di manifestazioni di interesse artistico, culturale e religioso, tra cui va sottolineata la Settimana Santa con i suoi «Riti» culminanti nelle due Processioni dell'Addolorata (Giovedì Santo) e dei Misteri (Venerdì Santo) allorché i «fratelli» delle Congreghe dell'Addolorata e del Carmine sfilano, a passo lentissimo, nelle vie cittadine recando sulle spalle splendide e pesanti statue di cartapesta.

La Città presenta al visitatore anche una vasta gamma di ritrovi e locali di divertimento, circoli culturali, gallerie d'arte, ecc. ed attrezzature sportive, tra cui fa spicco il moderno galoppatoio «Paolo VI», dove si svolgono importanti manifestazioni a carattere nazionale.

(continua)

con la collaborazione di PugliaPromozione
Agenzia Territoriale del TurismoTaranto

NEWS & Co.

Notizie liete **Auguri Tanino**

Il nostro socio Tanino Pignatelli, uno dei pionieri del nostro turismo campeggistico locale, grande viaggiatore, compagnone, capo storico degli scherzi e vero campeggiatore impegnato, che fra tutti gli incarichi sociali assolti, riusciva benissimo nel settore RSI (Recupero Soci Incazzati), dopo una lunga attesa ha finalmente sostenuto un intervento importante : delicato ma essenziale per una ripresa di vita sociale a 360 gradi. L'intervento è riuscito alla grande così come il decorso post-operatorio che procede nel modo migliore. Tutti noi auspichiamo, con affetto ed amicizia, un devolversi positivo e definitivo di questa ormai brutta parentesi, da lasciare ormai alle spalle, e tale da consentire a Tanino ed Irma un modello di vita che permetta loro di rientrare nel loro quotidiano familiare con una serenità ed uno nuovo stato d'animo. Una rinnovata serenità che dia loro la forza e l'entusiasmo per riprendere a ripercorrere quei sentieri e quelle mete campeggistiche, così come avvenuto felicemente per tanti anni del passato.

Ti aspettiamo, Tanino!

Notizie dalla Redazione

Anche quest'anno, in occasione del tesseramento 2013, sia ai soci Ordinari che Simpatia che confermeranno il rinnovo della tessera ed ai soci di nuova iscrizione, sarà consegnato un simpatico ed utile gadget.

Benvenuto ai nuovi soci 2013

Socio Simpatia : Aristide Vanorio da Benevento

Noi che....I migliori anni in campeggio

Noi che…Come " Escort " conoscevamo esclusivamente una marca di auto della Ford in grado di agganciare e trainare le nostre caravan e non "uomini di governo".

AVVISO

La nostra socia ***avv. Gaia Silvestri*** del foro di Taranto offre un servizio per gli iscritti del Club:

consulenza legale gratuita per questioni in materia civile e previdenziale.

indirizzo di posta elettronica certificata:

silvestri.gaia@oravta.legalmail.it

BANCARELLA

Camper mansardato Challenger 163 su Ducato 2800 td 147 cv immatricolato nel novembre 2004 km 50000.
Ottime condizioni, sempre in rimessaggio coperto; aria condizionata in cabina, tendalino, portabici x 4, CB, inverter, doppia cassetta WC, frigo grande a colonna con celletta congelatore separata e ventole supplementari; bagno con vano doccia separato, sensore fughe gas, riscaldamento automatico e canalizzato, antifurto interno/esterno, sedili cabina guida entrambi girevoli, grande gavone in coda. Vendesi per scarso utilizzo
.**Email.:** g_mercinelli@libero.it **Tel.: 3396257465**

Se vi avanzano 1,5 milioni di Euro!!!!!!!!

Girifalco
Prodotti per l'Agricoltura
Antonio Giordano
"GIRIFALCO" di Antonio Giordano e C. s.a.s.
Contrada Girifalco - 74013 GINOSA (TA)
Tel. 099.8279795 - Fax 099.8279782 - Cell. 335.8342238
Cod. Fisc. e P. IVA: 01881680738

Raduno itinerante in Basilicata

tra funghi e castagne

come da calendario sociale fra

mercoledì 31 ottobre e domenica 4 novembre 2012

effettueremo una raduno itinerante con la seguente programmazione :

Mercoledì 31 ottobre - partenza libera con ritrovo presso il Santuario Santa Maria di Anglona, allocato sulla SP 154 (Policoro-Tursi) in splendida posizione panoramica (imboccata la SS. 106, uscire a Policoro centro e seguire le indicazioni per il Santuario).
Sistemazione nel piazzale antistante il Santuario per successivo pernotto; ore 17,00 possibilità di assistere alla Santa Messa e visita del Santuario (che risale all'anno 1000) fino alle ore 19,00.

Giovedì 1 novembre - ore 9,00 : partenza per Tursi in direzione Convento di San Rocco con sistemazione nel piazzale vicinale per visita al quartiere arabo, detto "La Rabatana".
Pranzo libero in loco; è facoltativo pranzare in ristoranti tipici del luogo.
Nel pomeriggio trasferimento nel centro di Tursi con sistemazione camper per pernotto in parcheggio a noi dedicato in Viale Sant'Anna Copertura Canale Pesco Grosso. Segue visita Chiesa di San Michele, Cattedrale e centro storico di Tursi. Shopping e cena libera.

Venerdì 2 - ore 9,00 : partenza via Masone e SS. 653 per Senise, con attraversamento e/o passeggiata sulla gigantesca diga sul Lago di Monte Cotugno. Arrivo e sistemazione a Senise in Piazza Aldo Moro o Piazza Unità d'Italia, per pernotto. Visita centro città con la Chiesa di San Francesco D'Assisi, la Chiesa Madre e il Museo Etnografico. Possibilità di visita Azienda Agricola produttrice del pregiato peperone IPG di Senise. Per castagne e funghi…vedremo.

Sabato 3 - ore 9,00 : partenza per Chiaromonte per visita centro storico e pranzo libero. Nel pomeriggio trasferimento in località Bosco Magnano con sistemazione in parcheggio antistante Albergo medesimo. Cena facoltativa a prezzo concordato presso l'Albergo, con pernottamento in loco.

Domenica 4 – In mattinata passeggiata facoltativa nei boschi circostanti alla ricerca di funghi e/o visita mercato. Pranzo libero. Nel pomeriggio, chiusura del raduno, saluti e ripartenza verso le proprie destinazioni.

I soci Simpatia, *non camperizzati ,parenti ed amici, possono seguirci in auto con le seguenti possibilità di pernotto :*

- ***Tursi*** *: Palazzo dei Poeti (pensione) tel. 0835/532631; Silenti Dimore (casa vacanze) tel. 3383072677; La Collina degli Ulivi (B&B) tel. 3406652387.*
- ***Senise*** *:Pensione Aurora, tel. 0973/686572; Pensione La Lanterna, tel. 0973/686559;Agriturismo La Masseria 0973/585870.*
- ***Chiaromonte*** *: Ostello Chiaromonte, tel. 0973/642389; Miramonti (casa per ferie) tel. 3477407257; Agriturismo Arcomano Giovannino, tel. 0973/571129.*
- ***Bosco Magnano****: Albergo tel. 0973/576472.*

Quota di partecipazione : € 5,00 ad equipaggio camper per soci federati; € 7,00 per i non soci. Cena di sabato 3 presso Albergo Bosco Magnano € 15,00 a persona. ***In presenza di un numero significativo di partecipanti, è possibile prenotare una guida nelle varie location, da regolarizzare poi a parte direttamente in sito.***
E' prevista la prenotazione, fino ad un max di 15 camper, entro il 28 ottobre, telefonando al nostro Pasquale (099/7774198 -349237070) o, in alternativa, al seguente numero **3315885763** (che è il numero del club) o anche a mezzo e-mail. Ulteriori informazioni telefonando al 3315885763 o 3926755399.
N.B. – Il programma potrebbe subire variazioni, indipendenti dalla volontà dell'organizzazione, che potrebbero comportare eventuali modifiche a quanto previsto. L'organizzazione declina ogni e qualsivoglia responsabilità per danni a persone e/o cose che potessero derivare in conseguenza della partecipazione alla predetta manifestazione.

Il Consiglio Direttivo

Bacheca Confederale

Il giorno 10 Settembre 2012 alle ore 17,00, ha avuto luogo l'Assemblea dei Club della Federazione Campeggiatori Regione Puglia, presso la sede del Club Campeggiatori Apulia in Via Mandragora, 33 a Bari, alla presenza del Presidente uscente della F.C.R. Puglia, Oronzo Balzano e di quasi tutti i Presidenti dei Club Federati, con relativi delegati.
L'Assemblea viene convocata per l'**elezione relativa al rinnovo di tutti gli Organi Statutari Regionali per il triennio 20132015.**

Il Presidente Federale uscente, dopo aver aperto la seduta proponendo la nomina del presidente dell'Assemblea, Lorenzo Saullo, e del segretario Cecilia Siciliano, espone una breve ma intensa relazione sulle attività e gli obiettivi raggiunti nel triennio trascorso, ringraziando tutti
coloro che hanno contribuito con responsabilità ed impegno al concretizzarsi di quanto realizzato. Si procede quindi alla nomina della Commissione Elettorale con compiti di verifica poteri nelle persone di Vito Giannotti, Veronico Vito Michele e Lorenzo Saullo.

Espletate tutte le formalità di rito ed avendo accertata a presenza di n° 18 aventi diritto fra presidenti e delegati, si dà inizio alle operazioni di voto. Al termine delle operazioni di scrutinio, risultano eletti nel nuovo governo F.C.R.P., per il triennio 20132015 i seguenti nominativi :

Presidente : Oronzo **Balzano** con voti 18 (confermato).

Consiglieri C.D.A. : Saverio **Del Sole** (11), Leonardo **Ameruoso** (10)**,** Vincenzo **Onorato** (10),
Mario Sebastiano **Alessi**, (9), Franco **Taccarelli** (9), Luigi **Tarantino** (8),
Vincenzo **Potenza** (8), Francesco **Sblendorio** (7).
Supplenti : Pasquale De Toma, Piero De Ceglie, Felice Rana, Domenico Ciccorelli, Florindo De Vitti.

Collegio dei Probiviri : Nunzia **Potera** (10), Nicola **Sasanelli** (9), Pasquale **Bisceglie** (5).
Supplenti : Leonardo Cirulli, Biagio Minnielli, Alfredo Pontone.

Collegio Revisore Conti : Giovanni **Di Savino** (9), Oronzo **Petruzzelli** (7), Franco **Silvestri** (6).
Supplenti : Piero Rosati, Nicola Papa, Michele Scarfiello.

Delegato Regionale : Michele **Gramegna** (18)**.**

Dopo che l'Assemblea ha approvato all'unanimità, il presidente ha dichiarato chiusa la seduta.

Da questa pagina del notiziario, anche a nome di tutto il nostro corpo sociale, vogliamo esprimere il massimo compiacimento per la nomina di tutti i componenti il nuovo Organo Statutario Regionale che vede rappresentati quasi tutti i Club Federati Pugliesi con l'auspicio e l'augurio di un impegno fruttuoso e responsabile a favore di tutto il nostro movimento campeggistico.

Mario Sebastiano Alessi

n.d.r. – questa redazione si associa al pensiero del nostro presidente e plaude anche alla nomina dei **nostri** rappresentanti nell'organo regionale che vede eletti nel CDA il presidente **Alessi**, nel Collegio dei Probiviri il vice presidente **Bisceglie** e nel collegio dei revisori il consigliere **Silvestri**.

BONTÀ PUGLIESE
Piccole delizie da forno
info@bontapugliese.it
Bontà Pugliese srl
Biscottificio – Tarallificio
Via Ferrara, 2
Tel. e fax 099/8852529
74016 Massafra (TA)

SOCI CHE SI DISTINGUONO

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO
Sabato 8 settembre 2012

L'ANGOLO DEL MARE

Di Niccolò Carnimeo

Kayak a vela bella invenzione

Quando l'ho visto sfrecciare spinto da un forte vento di tramontana sul litorale di Ginosa Marina vicino Taranto non potevo credere ai miei occhi Si trattava proprio di un kayak a vela e navigava davvero bene! La storia comincia lo scorso anno quando il tarantino Pino Fontana, 69 anni, professore di letteratura, acquista in un ipermercato per articoli sportivi una canoa gonfiabile, la paga poco, viene dalla Cina, ma sembra ugualmente abbastanza resistente.

Ma di pagaiare ha poca voglia e così si mette su internet ad investigare sulla possibilità di farla navigare con le vele e scopre che l'idea non è peregrina. Sui grandi laghi americani molti kayak sono già dotati di randa e fiocco anzi è possibile acquistare un kit su internet, la spesa non è eccessiva e così in breve tempo in una piccola valigia arriva per posta tutto l'occorrente. E' completo di albero, vele, le manovre e dai lati sporgono due lunghe pinnette come quelle dei pesci volanti che dovrebbero servire a stabilizzare il natante.

Ma qui nello Ionio il vento spesso aumenta all'improvviso e il signor Fontana non è un peso piuma così ha bisogno di maggiore stabilità, non solo dota la canoa di una deriva mobile abbattibile (cioè la comanda lui dalla coperta con due cimette), ma riesce a costruire con una mirabile opera di bricolage anche un timone posteriore in legno dipinto di bianco anch'esso facilmente manovrabile. Tanto va bene questo Kayak che lui ha battezzato "Pathfinder", decorandolo a prua con l'effige di uno squalo, che adesso sono gli americani a voler copiare il suo timone!

Aguzzando l'ingegno Fontana ha trovato anche il modo di portare il pesce a casa e ha attrezzato il suo pathfinder per la pesca, sul Kayak ha montato un portacanna e si diverte alla traina con ottimi risultati catturando piccoli serra, lampughe e altri sgombrali specialmente adesso con l'arrivo dell'autunno Quando la stagione finisce il kayak che con l'attrezzatura pesa solo 21 chili viene comodamente sgonfiato e trasportato, un sistema divertente ed ecologico.

n.d.r. – E bravo il nostro Pino Fontana! Immaginavamo che il nostro responsabile di redazione fosse pieno di idee, risorse e qualità che ha sempre "cercato" di tenerci nascoste, ma la sua inventiva ed ingegno che lo ha portato a "creare", anche se in modo composito, il suo **Kayak**, ci ha veramente sorpresi. Complimenti per la realizzazione che, oltre alla passione, individua soprattutto tanta volontà e creatività.

Grazie a questa suo nuovo hobby , ora siamo venuti a conoscenza anche della sua temerarietà ed audacia che lo porterà a veleggiare con il suo Kaiak sulle onde del mare (mi raccomando sempre però munito di salvagente). Ma da buon e "vecchio" campeggiatore quale egli è, auspichiamo anche di vederlo, insieme a Liliana, percorrere con il suo supercollaudato camper le più sicure strade terrestri con maggiore assiduità e frequenza, alla ricerca anche di mete campeggistiche.

msa

SOIN.TEC
SOLUZIONI INFORMATICHE E TECNOLOGICHE
info@sointec.it - www.sointec.it
Cell.3312293632 - Cell.3312293556
74100 Taranto

Cucina tarantina in…campeggio

(da "Sapori di vita" di ieri e di oggi)

Primo piatto di mare. **Tubettini con la cernia.**

Ingredienti (per 4 persone) : 1 kg. di testa della cernia, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, pepe, olio d'oliva, pomodori pelati per il sugo.

Preparazione : fatevi dare dalla vostra pescheria la testa della cernia, comprese le branchie, lavatela sotto l'acqua corrente e sistematela in una pentola capace. Tagliate finemente l'aglio, e il prezzemolo, passateli nella pentola insieme alla cernia, aggiungete mezzo bicchiere di olio, il pepe e cominciate a soffriggere. Schiacciate i pomodori nel passa pomodori, versateli nella pentola e cominciate a cuocere. Prendete un'altra pentola, riempitela d'acqua e portatela a ebollizione, calate i tubettini che scolerete a metà cottura, conservando un po' d'acqua di cottura. Il sugo con la cernia deve cuocere almeno 45 minuti a fuoco lento. A cottura ultimata, togliete tutta la testa della cernia dal sugo e lasciatela raffreddare. Quando sarà fredda, staccate la carne dalla testa, togliete eventuali spine e ossicini e ripassate tutto nel sugo. Versate il sugo della cernia nei tubetti e continuate a far bollire tutto insieme in modo che la pasta si insaporisca con il sughetto. Prima di portare a tavola cospargete di prezzemolo tritato e, a piacimento, di altro pepe macinato fresco.

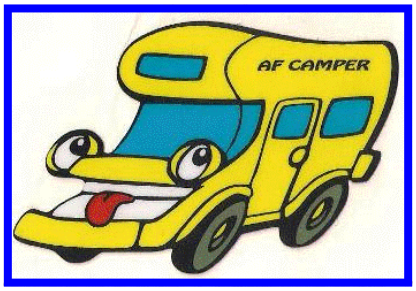
Amedeo Cottino – Taranto

Primo piatto di terra. **Orecchiette con cime di rape.**

Ingredienti : 1 kg. di orecchiette, 2 kg., di cime di rapa, 5 acciughe, 2 peperoncini piccanti, aglio e pangrattato a scelta, olio di oliva, sale, pepe q.b.

Preparazione : pulire e lavare bene le rape, tenendole a bagno. Spinare le acciughe. In una pentola fare cuocere le rape in acqua abbondante e a metà cottura unirvi le orecchiette. Contemporaneamente in una padella mettere l'olio, l'aglio e il peperoncino. Quando l'olio diventa bollente aggiungere la acciughe. Scolare le orecchiette e le rape e rimettere tutto nella pentola. Aggiungere le acciughe con l'olio, mescolarle e servirle.

Giovanna Ferrante Grottaglie



Consiglio Direttivo

♦ **Presidente** : Mario Sebastiano Alessi – 3926755399 – 099/7722736 – email : mariosebalessi@gmail.com

♦ **Vicepresidente :** Pasquale Bisceglie – 3494237070 – 099/7774198 – email : pasquale.bisceglie@libero.it

♦ **Segretario/Tesoriere :** Marilena Brognoli – 099/8279795

♦ **Consigliere :** Francesco Silvestri – 3476413496 – 099/8801941 email : prof.silvestri@libero.it

♦ **Consigliere :** Antonio Giordano 3358342238

♦ **Consigliere :** (attesa di nomina)

♦ **Consigliere :** (attesa di nomina)

Sindaci Revisori : Armido Armili (**presidente**), Domna Christidou e Massimo Alessi (effettivi); Francesco Monaco e Antonio Palmisano (supplenti).

Probiviri : Gaia Silvestri (**presidente**), Michele Lavecchia e Ernesto Pisconti (effettivi);
Anna Vinci e Lucia La Falce (supplenti).