

Occhio al patrimonio architettonico...

In questo numero, a pag. 10, pubblichiamo una galleria di foto sul nostro paese commissionata dalla Voce al gruppo di fotoamatori sambucesi. Un modo per focalizzare l'attenzione dei cittadini e degli amministratori sul patrimonio architettonico sopravvissuto al terremoto e al post terremoto e che dovrebbe essere salvaguardato.

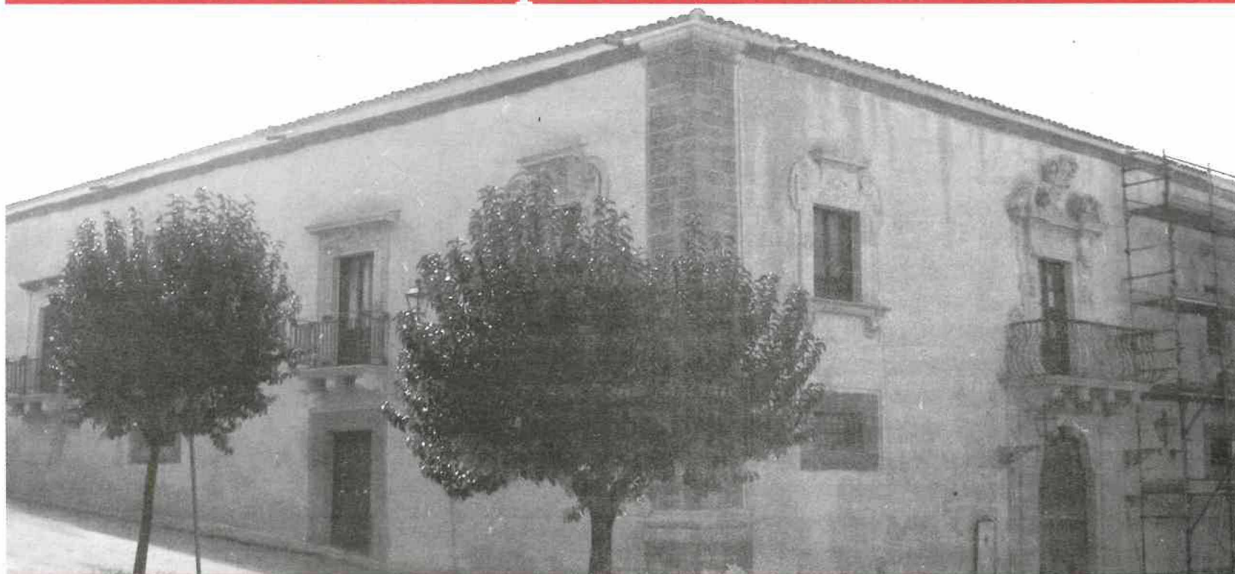
Niente, nella costruzione del paese, i nostri antenati lasciarono al caso, affidando ad ogni dettaglio, ad ogni fregio, ad ogni struttura, oltre ad uno scopo funzionale, un altro estetico, puntando sull'armonia e sull'equilibrio. Sulla bellezza, quindi.

Basta attraversare il Corso Umberto I di notte, quando la città non è cancellata dal traffico, per avere la percezione dell'ordine architettonico che caratterizza la nostra città. A partire dal Teatro e dall'ex Chiesa di San Calogero - oggi Istituzione Gianbecchina - su, fino agli Archi del palazzo Comunale, è possibile godere di un paesaggio armonico e decoroso lungo il quale si snodano monumenti di pregio: Palazzo della Banca di Credito Cooperativo, Monastero di Santa Caterina, Palazzo Beccadelli, Ospedale Pietro Caruso, Chiesa del Carmine, Palazzo Ciaccio. Gli archi - le cosiddette "entrate" - disposti a distanze spesso simmetriche, introducono nei vicoli con la discreta eleganza dei palazzi nobiliari. Le cornici delle case ad arco a tutto sesto o squadrate si susseguono una accanto all'altra senza stridori, a delimitare spazi. E che dire dei mensoloni dei balconi intagliati da mani di artigiani che conoscevano la botanica, tanto da riprodurla nei loro manufatti per esaltarne la bellezza e delle pietre d'angolo d'arenaria che esaltano il color cipria delle facciate? E dei cortili che si aprono lateralmente, con le scale esterne disposte sempre in modo simmetrico, una volta piene di vasi con erbe aromatiche, simili a giardini pensili?

Una teoria di elementi disposti con equilibrio che cattura e incanta l'occhio del visitatore. Se to-

(segue a pag. 5)

Nuovo look per Palazzo Panitteri



Ancora pochi giorni e sarà restituito alla pubblica fruizione il seicentesco Palazzo Panitteri, singolare esempio di architettura barocca a Sambuca. I prospetti, dopo due anni di lavori, via via, stanno tornando a liberarsi dalle impalcature per offrirsi nelle loro forme sinuose e riecheggianti di un secolo effimero e opulento, quale nobile quinta di uno dei più caratteristici angoli di Sambuca.

Una nuova realtà economica a Sambuca

"Don Giovanni Hotel"

di Giuseppe Merlo

Martedì, 26 settembre ore 19,00, in c.da Pandolfina, è stato inaugurato il "Don Giovanni Hotel". Una data certamente da ricordare perché segna una tappa significativa sulla difficile strada che conduce al rilancio turistico della Terra di Zabut ed in particolare alla ricetti-

(segue a pag. 5)

La silloge presentata alla Banca di Credito Cooperativo

"Legàmi" di Onofrio Arbisi

di Antonella Munoz di Giovanna

Sabato 7 ottobre, presso la sala dei convegni della Banca di Credito Cooperativo, ha avuto luogo la presentazione al pubblico della raccolta di poesie del Prof. Onofrio Arbisi, conosciuto da tutti come Fino, dal titolo "Legàmi". Si tratta della prima pubblicazione di poesie sia in lingua italiana che in dialetto siciliano, scelte dal professore, in cui vengono trattati temi diversi: dalla solitudine alla speranza, dall'amore alla gelosia, ogni tematica viene trattata, ora con impegno e profonda partecipazione perso-

(segue a pag. 9)

Per un paese migliore

Vogliamo confrontarci?

di Enzo Sciamè

Qualcuno ha voglia di iniziare, qui ed ora, una discussione, seria e serena, su "temi" che toccano da vicino il quotidiano vivere dei cittadini sambucesi?

Vogliamo provare (l'abbiamo già fatto, è vero, con scarsi risultati: proprio per questo ritentiamo) a confrontarci sulla qualità dei servizi, sui costi, ed avanzare proposte concrete per migliorare il tutto e, dunque, vivere un po' meglio?

Penso che questo sia, tra l'altro, una "dritta" importante per chi deve programmarli e gestirli, quei servizi.

Dunque: vogliamo parlare di sport e tempo libero, di attività occupazionali, di scuola, di biblioteca, di servizi sociali?

Vogliamo provare a fare un salto di qualità? Si potrebbe titolare: "Per una Sambuca migliore occorre..." Ciò che emergerà potrebbe costituire una sorta di "bozza programmatica", a disposizione di tutti i gruppi, in vista delle prossime elezioni amministrative.

Perché, per governare un paese, è fondamentale che ci siano dei programmi ben precisi, concreti, realizzabili, condivisi con i cittadini.

Chi inizia?

La curiosità storica - Elezioni Provinciali 1921

Due galantuomini sambucesi in competizione

di Rosario Amodeo

A partire dalla caduta del Fascismo e dalla fine della seconda guerra mondiale, Sambuca esprime una forte maggioranza politica di sinistra, socialista e soprattutto comunista. Tale orientamento è il risultato di una opposizione al Regime testimoniata dai numerosi provvedimenti di polizia, in particolare confino e ammonizione per i più esposti. Talché è inevitabile che, caduto il Fascismo, gli oppositori raccol-

(segue a pag. 6)

Alla ricerca degli Archi perduti

Basterebbe poco per ritrovarli

di Maria Vanda Amodeo

Gli Archi, cioè l'antico acquedotto del XVII sec., erano uno dei monumenti che caratterizzavano il paesaggio di Sambuca. Il terremoto (col contributo degli umani) li ha in parte abbattuti; ma le arcate sopravvissute, seminate da una folta e disordinata vegetazione, sono offese a sinistra da un brutto muretto e da un deposito di materiale edile e a destra verso il Calvario ancora da un muretto; da inutili vialetti cementificati e dai cassonetti della spazzatura.

Poiché si parla tanto di potenzialità turistiche del nostro territorio, mi colpiscono sempre l'incuria e l'indifferenza verso le poche testimonianze rimaste di un nobile tessuto urbano.

Eppure non dovrebbe costare molto ridare visibilità e dignità estetica agli Archi.

(segue a pag. 9)

■ Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese ■

Mostra del collezionismo

Sarà aperta, ai visitatori, nella sala a piano terra dell'ex Monastero di Santa Caterina, fino a tutto il 31 dicembre 2006, una Esposizione di oggetti da collezione. In mostra sono: I Giocattoli d'epoca di latta di Felice Giaccone, Le Bamboline di vari Paesi di Giovanna Giaccone ed I Soldatini di piombo, i Carri Armati e gli Aerei di Adriano Sinibaldi.

Premiato il Villamaura Syrah Di Prima

Un prestigioso riconoscimento è stato assegnato al Villamaura Syrah Di Prima dal Lions Club Arezzo Host, per la partecipazione al III concorso Internazionale di vini prodotti da Lions. Il concorso patrocinato dalla Provincia di Arezzo, dalla C.C.I.A.A. Sommelier e dalla Strada del Vino Delegazione di Arezzo, ha registrato la presenza di cento vini provenienti da tutto il mondo.

Le degustazioni hanno permesso la raccolta di circa 5.000,00 euro che saranno destinati al service Distrettuale "Formazione di tecnici agricoli per il Ghana".

Nel corso del passaggio della campana che ha avuto luogo presso il Don Giovanni Hotel, a Sambuca, il Presidente uscente, prof. Gaspare Gulotta ha consegnato a Gaspare Di Prima, titolare dell'Azienda, il Premio con la brochure della manifestazione e il guidoncino del club di Arezzo Host.

Premiato Chardonnay "Mandarossa"

Fra i sei vini siciliani che figurano tra le cento migliori etichette italiane del Golasario 2007 di Paolo Massobrio, vi è lo Chardonnay "Mandarossa" 2004 della Cantina Sottesoli. Esso verrà premiato, a Novembre, in Milano, fra i Top Hundred 2006, nell'ambito della manifestazione "Golasario".

Vendemmia: la produzione cala del 5%

Secondo le previsioni, fornite dall'Assoenologi, la vendemmia 2006 in tutta la Sicilia sarà caratterizzata da vini di ottima qualità, ricchi di corpo e di profumi, grazie anche all'ottimo andamento dei processi fermentativi. Tuttavia, la quantità di produzione, stimata sui 6.920.000 ettolitri, sarà inferiore del 5% rispetto a quella dell'anno scorso che ha fatto registrare 7.283.000 ettolitri.

Cimitero: occorre maggiore igiene

Da un po' di tempo a questa parte, è stato notato un regresso nella pulizia del Cimitero: erbacce incolte hanno invaso, persino, l'ingresso del Camposanto, per non parlare, poi, dei contenitori della spazzatura che, stracolmi di fiori secchi e non svuotati per parecchi giorni, traboccano e sono circondati da parecchi rifiuti ed offrono, ai familiari dei defunti, uno spettacolo disdicevole. Inoltre, il marmo dello spiazzo della Chiesa è vistosamente lesionato in più punti. La causa è da ricondurre, probabilmente, al fatto che le auto che accompagnano le salme fin dentro al cimitero non si fermano prima dello scivolo ma salgono su detto spiazzo. Per quanto precede, auspicando una più accurata e frequente pulizia, il ripristino del marmo spaccato e l'installazione di dissuasori (paletti), atti ad impedire l'accesso, sullo spiazzo, alle auto, segnaliamo detti inconvenienti alle competenti autorità.

Un'opera giovanile di Gianbecchina al cimitero

Da alcuni giorni, la Chiesa del Cimitero è adornata da un prezioso manufatto artistico che l'insigne Maestro Gianbecchina ha eseguito in età giovanile (aveva, allora, diciotto anni). Si tratta di un bellissimo angelo, eseguito in cemento bronzato con anima in fil di ferro, che è stato donato dai familiari e che continua ad essere ammirato per l'espressione del viso e per la perfezione dell'esecuzione, come, d'altronde, è nello stile del grande artista.

Una cartolina dedicata a San Giuseppe

Domenica, 27 agosto, nel corso dei festeggiamenti in onore di San Giuseppe al Serrone, il Sig. Vito La Barbera ha distribuito, ai fedeli ed ai contradaivoli intervenuti alla manifestazione, la cartolina, con l'effigie a colori del simulacro del Santo, ideata dal nostro redattore Felice Giaccone.

Mostra fotografica collettiva

Col patrocinio del Comune e dell'Unione Italiana Fotoamatori, sponsor unico la Monte Olimpo Vini di Sambuca, la mostra è stata inaugurata sabato 7 settembre, sul piazzale della chiesetta della Bammira. Sono state esposte complessivamente 180 foto. Questi i partecipanti: i palermitani Erminia Scaglia, Francesco Giordano, Cinzia Adragna, Giorgio Gambino, Antonino Giordano, Salvatore Grasonia, Salvatore Enea, Paolo Teruso, Paolo Tomeo, Angelo Battaglia, Rino Porrovecchio (Carini), Fara Anna Ardagna (Salemi), Giuseppe Rotta (Reggio Calabria), Roberto Di Cesare (Menfi), Paolo Pendola (Burgio), Domenico Pecoraro (Casteldaccia), Roberto Rizzo (Sciacca), i bagheresi Elio Avelone, Antonino Bellia, Antonino Buglino, i partanesi Giuseppe Catania, Giuseppe Cuttone, Vito Valenti, Giuseppe Malerba ed i sambucesi Antonino Cannova, Giuseppe Di Bella, Rossana Frisella, Antonio Gigliotta, Felice

Guzzardo, Carlo Pucci, Iolanda Pucci, Nunzio Randazzo, Francesco Perla, Francesco Alloro. "Cogliere le luci, i colori, gli angoli caratteristici e suggestivi di un paesaggio, di un volto, di un monumento - dice Franco Alloro che ha organizzato la manifestazione culturale - è questo il senso del fotografare che vuol mettere in risalto la mostra, non per niente a tema libero, pervenuta alla sua terza edizione con un notevole incremento dei partecipanti, molti dei quali giovanissimi conquistati sempre più dal fascino della fotografia".

Pietro Sortino neo Presidente del Lions Club

Continuerà l'impegno del Lions Club Sambuca Belice nelle iniziative umanitarie in Africa, in particolare, in Tanzania e nel Burundi. Lo ha ribadito "all'insegna della continuità" il nuovo presidente per l'anno sociale 2006-2007, Pietro Sortino, in occasione della cerimonia del passaggio della campana e della XVII Charter Night, che ha avuto, come splendido scenario, il "Don Giovanni Hotel". A consegnare il testimone, il presidente uscente Prof. Gaspare Gulotta titolare della cattedra di Chirurgia generale presso l'Ateneo Palermitano. Nel corso della cerimonia, il prof. Giovanni Ruvolo, direttore della cattedra di Cardiocirurgia del Policlinico di Palermo, ha presentato, servendosi di un audiovisivo, il progetto "Un cuore aperto per Ipogòlo", la località della Tanzania, dove, grazie alle offerte in denaro dei Lions, di altre associazioni e di semplici cittadini, ha realizzato un centro di assistenza medico-sanitaria e di cardiologia.

Questo, intanto, per l'anno sociale 2006-2007, l'organigramma del Club che si è arricchito di un nuovo socio: il Prof. Pasquale Ragusa. Immediato Past Presidente: Gaspare Gulotta; Past Presidente: Gaetano Miraglia; primo vice presidente: Franco Valenti; secondo vice presidente: Andrea Abruzzo; terzo vice presidente: Giuseppe Vaccaro; segretario: Cristoforo Di Giovanna; tesoriere: Giovanni Maggio; cerimoniere: Saverio Giordano. Presidente comitato revisore dei conti: Pietro Caruana; componenti: Girolamo Ferraro e Guglielmo Curreri; Censore: Lilla Sacco; Consiglieri: Martino Abruzzo, Salvino Accidenti, Vittorio Fiore, Cristoforo Di Bella, Enzo Marotta, Leo Pendola; Presidente Comitato Soci: Gaspare Di Prima; componenti: Gaspare Gulotta ed Enzo Randazzo.

Riconoscimento a Giuseppe Gandolfo

Il Rotary Club di Agrigento (Distretto 2110 Sicilia e Malta) ha assegnato un prestigioso riconoscimento alla memoria del dott. Giuseppe Gandolfo, con la seguente motivazione: "Scomparso prematuramente all'età di 48 anni, Giuseppe è stato esempio in vita dei più alti valori morali, umani e professionali esercitati in quindici anni di attività come medico a Lampedusa".

La cerimonia ha avuto luogo in occasione del Congresso distrettuale del governatore Arcangelo Lacagnina il 17 giugno a Campofelice di Roccella. E' stato il Presidente del Rotary Club di Agrigento, Paolo Minacori, a consegnare il prestigioso riconoscimento alla moglie di Giuseppe, Patrizia, ai figli, Vito, Roberta, Giulia, Carolina e Nicoletta e ai genitori, Vito e Maria.

Appaltati i lavori dell'oratorio

Al via i lavori di ristrutturazione dei locali annessi alla Chiesa del Carmine. L'appalto, aggiudicato dalla ditta Luna Pietro di San Giuseppe Jato, per un importo a base d'asta di ca. 75.000 Euro, darà la possibilità di ripristinare dei locali da tempo inutilizzati. A redigere il progetto gli arch. Ciaccio e Gigliotta.

Fiera di settembre

Suscita sempre meno interesse la fiera che con scadenza annuale si tiene a Sambuca. Ogni anno si assiste ad un lento declino e nel numero dei partecipanti e, soprattutto, nel dei venditori ambulanti. Successo, invece, ha riscosso la mostra di artigianato locale che ha visto la partecipazione di numerosi espositori del posto.

Premiati Cometa e Merlot di Planeta

Nella pubblicazione Vini d'Italia 2007, curata da Slow Food e Gambero Rosso, sono stati attribuiti tre bicchieri (massimo riconoscimento) ai vini Planeta Cometa 2005 e Merlot 2004.

Il Cometa è un vino prodotto con Fiano al 100%; il Merlot è un vino prodotto con uve merlot al 95% e al 5% di Petit Verdot, provenienti dai comuni di Sambuca e Menfi. Ancora una volta i vini Planeta sono alla ribalta internazionale.

Cantina Cellaro

Nell'ultimo numero de La Voce, in relazione alla composizione del Consiglio di Amministrazione, di recente eletto, è stata omessa la elezione di Michelino Maggio. Lo stesso è stato eletto Presidente del Consiglio di Amministrazione. Al neo presidente della Cantina Cellaro e ai componenti del CdA gli auguri di un proficuo lavoro.



«A vederlo calmo e freddo, non si riusciva affatto a capire com'egli potesse trasfondere tanta vita e tanto fuoco nei suoi libri. Era magro, pallido, bonario; amava il silenzio e la solitudine; aveva modi piuttosto riserbati, però si mostrava con tutti e sempre di una cortesia e di una gentilezza inalterabili. Siccome la distinzione era il lato saliente della sua persona e del suo ingegno, molti, accennando a lui, solevano dire: "Ha sempre i guanti". E non ne portava quasi mai». ¹ E' la descrizione che Navarro fa dello scrittore Gabriele Parducci, nel racconto intitolato "Un nuovo romanzo". Il sospetto che l'autore adombri se stesso nel ritratto del personaggio - il cui nome e cognome rimandano a due famosi scrittori contemporanei - è avvalorato da quanto poi si legge nella pagina seguente: «Da quindici anni, era vissuto un po' qui e un po' là, nelle diverse grandi città italiane, solo, celibe, senza famiglia... Nessuno affetto gli aveva mai messo radici profonde nel cuore. Occupato ad analizzare la passione, a sminuzzarne il congegno ne' suoi romanzi, la voglia e l'opportunità gli erano mancate per appassionarsi...».²

Come Parducci, Navarro, infatti, viaggiò molto; lasciò giovanissimo la Sicilia per trasferirsi a Napoli, poi in Francia, dove fu tanto abbagliato dalla vita galante, da restarne irretito, senza, tuttavia, perdere il rapporto con le sue radici. Potremmo dire con Natale Tedesco che visse «l'avventura europea conservando intatta la memoria delle cose e dei comportamenti che distinguono il suo mondo nativo, per cui il suo viaggiare fisico e interiore sta dentro e fuori la sua dimora dell'isola».³ Anzi quanto più Navarro si lascia prendere dalla foga di sciorinare sotto gli occhi del lettore le novità parigine di cui è spettatore, quanto più scoperto appare l'intento di stupire, tanto più viene fuori quel retroterra al quale era rimasto legato.

Navarro, come Verga, fu «un uomo di mare aperto, ma rimase idealmente legato allo scoglio».⁴

Al suo occhio di siciliano, gli ambienti parigini dovevano apparire tanto stravaganti quanto pieni di attrattive, soprattutto se messi in relazione con quelli che aveva lasciato in Sicilia.

Vero è che Palermo, nel passato, si era sempre distinta dal resto dell'isola per una certa libertà di costumi lasciata in eredità dalla corte borbonica quando vi si era trasferita sotto la protezione inglese. Maria Carolina e Lady Hamilton avevano, infatti, portato nella capitale quell'atmosfera libertina che era di casa a Napoli e che aveva affascinato Stendhal, tanto da fargli dire che avevano più amanti solo le signore che avevano passato la loro giovinezza in Sicilia ne-

L'universo femminile nell'opera dello scrittore sambucense

Navarro e le donne

di Licia Cardillo

gli anni che Napoleone civilizzava l'Italia.⁵ Ma che in Sicilia, soprattutto a Palermo, la libertà delle aristocratiche fosse acquisita, prima dell'avventura napoleonica, è testimoniato da Bartels, venuto nell'isola nel 1786-87. Egli rimane di stucco per l'accoglienza riservatagli dalla principessa di Leonforte che, a teatro, dal suo palco, dopo avere conversato con lui, senza conoscerlo, lo invita ad un ricevimento tanto che il viaggiatore tedesco si chiede: «In quale altro luogo si va così incontro agli stranieri?...»⁶



Anna Baldasseroni in Navarro
Una rarissima foto della bella moglie di Emmanuele Navarro.

Qualche anno dopo, nel luglio del 1789, la duchessa di Ganci, amante del viceré Caramanico, al piccolo Teatro della Marina, con il suo comportamento fuori dalle righe scandalizza a tal punto un altro viaggiatore, l'architetto Dufourny - che, per essere francese, non avrebbe dovuto scandalizzarsi - da fargli annotare sul suo diario «la mancanza di ritegno e di decoro delle siciliane quando si trovano in luogo pubblico».⁷ Per non parlare della "commediante" Marina Balducci che il Caracciolo ammetteva «alla sua tavola in palazzo in mezzo a' magnati e ad altri illustri commensali» da fare rodere il Villabianca e fargli notare che «le usanze onorate della Sicilia sono diverse di quelle della Francia imparate colà dal viceré»⁸, come a dire che se andavano bene a Parigi, non per questo, dovevano essere trapiantate a Palermo. Non cre-

diamo che, a distanza di poco più di mezzo secolo, e cioè nel periodo in cui Navarro frequentava la capitale - e probabilmente i salotti dell'aristocrazia palermitana, - le signore fossero rientrate nei limiti della castigatezza; è probabile, anzi, che quei confini li avessero superati.

Lo scrittore sambucense, tuttavia, rimase affascinato e disorientato dalla disinvoltura delle francesi e, se perse tanto tempo a cercare nella sua donna ideale «le perfezioni fisiche e le virtù morali; qualche cosa come la donna dipinta da Zeusi»,⁹ una ragione ci deve essere. E ci sembra che molto abbia giocato il suo pessimismo nei confronti della leggerezza delle donne. In quest'impressione ci sostiene il giudizio tagliente espresso sulle giovani parigine, per le quali «le mariage n'est ni un sacrement ni un devoir mais bien une affaire, ou plutot un moyen. Leurs coeurs s'accrochent indifféremment à toutes les moustaches, brunes, blondes, grisonnantes ou même blanches. Si elles ont de préférences, ce n'est ni pour la jeunesse, ni pour l'esprit, ni pour la beauté, mais bien pour l'argent».¹⁰ Da ciò dipende la «repugnance du mariage»¹¹ da parte degli uomini che si sposano molto tardi, spinti soltanto dalle convenienze, dai parenti e piegandosi a un ménage destinato a finire presto perché basato sul calcolo più che sull'amore.

Non solo ai francesi Navarro attribuisce ripugnanza per il matrimonio, ma anche ai siciliani, se a un suo personaggio presta questi pensieri: «L'idea di contrarre un nodo indissolubile lo spauriva in modo strano. Abituato alla vita dei salotti, osservatore, pratico delle donne, sapeva quanto sia difficile trovarne una che, servendosi fedele ai doveri di moglie, possa contentare e soddisfare lungo tempo un uomo».¹²

(1 Continua)

Note:

¹ E. Navarro della Miraglia, *Donnine*, pag. 39, Arti Grafiche Edizioni, Ardore Marina (RC) 2004

² *Idem*, pag. 42

³ Natale Tedesco, *La cometa di Agrigento*, pag. 26, Sellerio, 1997

⁴ Gaetano Savatteri, *I Siciliani*, pag. 90, Editori Laterza, Bari 2005

⁵ L. Sciascia, *Fatti diversi di storia letteraria e civile*, pag. 184 Sellerio, Palermo 1989

⁶ H. Tuzet, *Viaggiatori stranieri in Sicilia nel XVIII secolo*, pag. 335, Sellerio Palermo, 1995

⁷ Léon Dufourny, *Diario di un giacobino a Palermo*, pag. 88, Fondazione Culturale L. Chiazze, Palermo 1991

⁸ E. Caetani Marchese di Villabianca, *Diari palermitani*, vol. XIII a cura di G. Di Marzo

⁹ E. Navarro della Miraglia, *Donnine*, pag. 22

¹⁰ E. Navarro, *Ces messieurs et ces dames*, pag. 222, Arti Grafiche Edizioni Ardore Marina (RC) 2004

¹¹ *Idem*, pag. 223

¹² E. Navarro della Miraglia, *Storielle siciliane*, op. cit. pag. 80

AUTOTRASPORTI
ADRANONE
NOLEGGIO AUTOVETTURE
E PULLMANS GRAN TURISMO

Autotrasporti Adranone srl
C.so Umberto I°, 190 - Tel. 0925 942770 - Fax 0925 943415
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)
www.adranone.it info@adranone.it

mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler
ALIMENTI DA CAMPIONI

**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
92017 SAMBUCA DI SICILIA

Le cose del passato

"La Statia"

Rubrica di Felice Giacone

"Mi raccumannu, facemu bon pisu!" era la frase che, di solito, si levava dal crocicchio di persone intente ad acquistare la frutta, gli ortaggi od anche il pesce dal venditore ambulante, munito della sua inseparabile Statia, che, puntualmente, si faceva trovare, con la sua mercanzia, nella piazzetta del paese. La Statia che era già conosciuta ai tempi del poeta fiorentino Guittone d'Arezzo (1235-1294) che la definiva "Statea" - era realizzata, di solito, in rame. Essa era caratterizzata da un solo piatto concavo collegato, con una triplice fila di catenelle verticali, alla parte superiore, dotata di una barra oscillante, graduata con l'incisione dei grammi, sulla quale il venditore, dopo avere riempito il piatto della merce richiesta dall'acquirente, tenendo la Statia sospesa a mezzo dell'apposito gancio, faceva scorrere, su di essa, "lu rumanu" o "romanu", vale a dire "lu pisu", fino a quando l'asta rimaneva perfettamente orizzontale in corrispondenza del peso pattuito. Della Statia sono stati, poi, realizzati altri modelli dotati, di diversi ganci per effettuare la pesa anche di sacchi di farina o di frumento: in particolare, nel modello sovradimensionato, per

effettuare la pesata di grossi sacchi, l'operazione veniva effettuata aganciando, ad uno degli uncini, un robusto bastone di legno le cui estremità venivano sostenute dalle spalle di due persone contrapposte. Le vigenti disposizioni di legge in mate-



ria di commercio al dettaglio hanno disciplinato la taratura delle bilance automatiche ed elettroniche obbligando anche i piccoli venditori a dotarsene cosicché la Statia - della quale potete ammirare, nella foto, un esemplare - sta, via via, scomparendo dalle motoapi e dai furgoncini per entrare, definitivamente, fra le nostalgiche cose del passato!

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Chi nnicchinnacchi"?

di Felice Giacone

La frase corrisponde al nostro "Ma chi cci trasi!" ed è riferita a quando ci si aspetta qualcosa al posto della quale ne arriva un'altra.

Nella fattispecie, "li nnicchinnacchi" sono quei dolcini, in genere dei biscottini senza molte pretese, spesso dalle forme di animaletti o lettere dell'alfabeto, rimediati dalle donne siciliane utilizzando, con l'aggiunta di un po' di zucchero, i piccoli residui dell'impasto rimasto dalla preparazione del pane.

Ebbene, qualora ci si aspetta di avere offerto qualcosa di più gradevole e di meno scipito dei "nnicchinnacchi", si rimane delusi da tale sortita della padrona di casa e ciò giustifica l'espressione, ormai consolidata nei nostri modi di dire, "Chi nnicchinnacchi!".

La ricetta di Elvira*

Peperoni ammuddicati

Pulite i peperoni, tagliateli a listarelle, friggeteli in una larga padella con olio di oliva e metteteli da parte.

Nel frattempo, a parte, avete soffritto la cipolla, tostato la mollica fresca di pane con un po' di olio di oliva, pepe e sale ed accantonate il tutto.

Dopo dissalate i capperi in acqua corrente, ammolate l'uva passa nell'acqua fredda, tagliuzzate il basilico e le olive verdi, indi a freddo unite e mescolate tutti gli ingredienti in un piatto di portata. Della ricetta, purtroppo, non vi posso fornire le dosi esatte, anche perché non sono stata mai in possesso di una ricetta ma ho cercato, tuttavia, di elaborarla e personalizzarla sicuramente ispirata ad una pietanza molto simile che ho gustato negli anni da qualche parte.

Vi posso assicurare, comunque, che è un antipasto di sicuro effetto, che spesso preparo in estate (cerco di usare sempre i prodotti di stagione) e che ha sempre riscosso tra i commensali un grande successo.

Peraltro, ha il vantaggio di poter essere preparata in anticipo ed in poco tempo.

Gli ingredienti, tutti tipici del nostro territorio ed ancora meglio se appena raccolti nell'orto di casa, sapientemente dosati ne fanno un trionfo della cucina siciliana; infatti il forte gusto dei peperoni verdi, dei capperi, del pecorino e dell'origano viene smorzato ed addolcito dalla mollica tostata, dall'uva passa e dai pinoli, amalgamandosi, il tutto, in un sapore intenso ma assai gradevole.

Non sarà, poi la frittura ad allarmarvi, anzi colgo l'occasione per darvi un consiglio: io friggo sempre con il coperchio, in modo tale le verdure non si bruciano, si cuociono più in fretta e rimangono sempre morbide.

* Elvira Romeo Arangio, di professione Avvocato, vive e lavora a Marsala. Appassionata di cucina inizia, da questo numero, a collaborare con La Voce.

Ingredienti;

4-5 peperoni verdi di media grandezza,
una cipolla,
mollica di pane fresca,
pecorino grattugiato,
parmigiano grattugiato,
basilico,
una presa di origano,
capperi di Pantelleria,
uva passa,
pinoli,
olive verdi snocciolate,
sale,
pepe.

Parole in libertà

a cura di Rina Scibona

"Oggetti necessari"

Si racconta che Diogene avesse come casa una botte e possedesse solo una ciotola per bere; un giorno buttò via anche questa perché pensò che poteva bere con le mani messe a coppa. Al contrario, oggi la maggior parte della gente, oltre ad avere la casa piena di oggetti di uso comune, possiede anche tante cose "squisitamente inutili" come dice Oscar Wilde.

Almeno, per me è così; quando dalle vetrine dei negozi sono attratta da un bell'oggetto di legno, di vetro, di porcellana o di altro materiale pregiato, non posso fare a meno di comprarlo, naturalmente per quanto me lo permettono le finanze. Ho la casa piena di "ORPELLI" come dice una mia amica; non certo di cose che abbiano molto valore, ma che rendono la casa armoniosa e gradevole. E poi dico di essere francescana.

Ammiro San Francesco perché, pur non avendo nulla, possedeva tutto perché gli bastava l'amore di Dio; e così io idealmente sono francescana e realmente sono consumista.

Spesso dico che debbo disfarmi di tante cose, ma qualcuno che mi conosce bene dice che ne comprerei di nuove. Fortuna che non sono troppo legata; mi sento distaccata da ciò che possiedo perché so che, volente o nolente, verrà il giorno in cui dovrò lasciarle.

ARTI
GRAFICHE
PROVIDEO
S.C.R.L.

Litografia • Serigrafia • Tipografia • Progettazione Grafica
Oggettistica Pubblicitaria • Timbri • Legatoria

Via Magna Grecia, 18 - Sambuca di Sicilia (Ag) - provideo@tiscalinet.it
Tel./Fax 0925 943463 - 0925 943273

Supermercato

di
Marco Felice
Cicci**STOP &
SHOP**

Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404
92017 SAMBUCA DI SICILIA

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - 92017 Sambuca di Sicilia - Agrigento - Italy
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it

Santa Margherita di Belice

Per non dimenticare

MUSEO della
MEMORIA

Per non
dimenticare
la nostra
Storia...
la nostra
Identità...



Nasce a Santa Margherita di Belice il "Museo della Memoria".

Ci rivolgiamo ai cittadini per reperire materiale fotografico, video, audio e documentaristico del nostro territorio e della Valle del Belice prima e dopo il terremoto del '68. Tutto il materiale sarà duplicato e restituito.

Contattateci all'Istituzione G. Tomasi di Lampedusa, Tel. 0925 30247 - 30202. - 335 1305065 (T. Bonifacio)

(segue da pag. 1)

Nei segni del passato ordine e razionalità

Occhio al patrimonio architettonico...

gliessimo le cose fuori posto - ci riferiamo alle costruzioni moderne che schiacciano con prepotenza le altre - la Via Grande, così era chiamata un tempo, grazie ai giochi di colori, le linee morbide ed eleganti, i vuoti e pieni, appare come la metafora della razionalità. Pure ignorando probabilmente il "De re aedificatoria" di Leon Battista Alberti, gli architetti del tempo cercarono di accostarsi, il più possibile, con i loro umili mezzi ad una sorta di città ideale, dando la priorità all'estetica. Ogni cosa, infatti, denota buon gusto, ogni pietra testimonia il controllo che, un tempo, ciascun sambucese esercitava sul gruppo, non chiudendo gli occhi davanti agli obbrobri, ma spendendo tempo e intelligenza a che l'intervento del singolo, non creasse squilibri nell'apparato collettivo.

Nei segni della città che viene dal passato, si colgono i rapporti tra gli uomini che quello spazio hanno organizzato per adattarlo alle loro esigenze. Si coglie un progetto di vita improntato al senso civico, quel vigilare dell'uno sull'agire dell'altro che era attenzione, partecipazione, ma anche difesa del patrimonio comune.

Ricordiamocene nel momento in cui con superficialità qualcuno abbatte un arco, una scala esterna, un mensolone o altre tracce del passato ritenendole insignificanti.

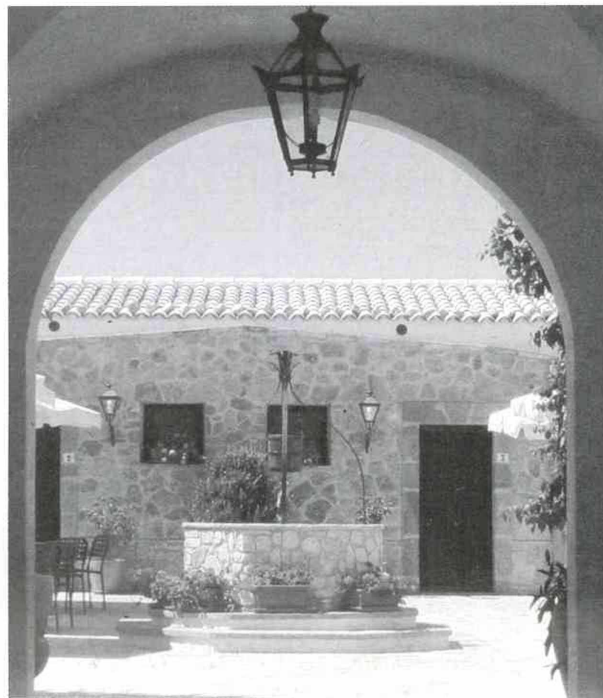
L.C.

Una nuova realtà economica a Sambuca

"Don Giovanni Hotel"

vità. A tagliare il nastro inaugurale assieme alla famiglia Maggio, il sindaco Martino anche lui Maggio (ma di diversa progenie nell'affollato panorama dei Maggio sambucesi che la saggezza popolare di altri tempi ha provveduto a connotare inconfondibilmente), che contrariamente ai cliché della circostanza, ha avuto sincere parole di elogio ma anche di gratitudine per il "coraggioso imprenditore" Giovanni (non per niente l'Hotel porta il suo nome) "che, con notevoli sacrifici personali, e modesti contributi pubblici, si è messo in gioco per assicurare a quanti vogliono visitare la nostra cittadina un piacevole soggiorno ed una cucina che si ispira alle nostre migliori tradizioni". Più che ad una standardizzata ma spesso anonima struttura, tipica degli hotel, nella sapiente concezione del giovane ed ingegnoso architetto Giorgio Maggio, che di Giovanni è figlio,

l'albergo valorizza pienamente la campagna circostante e si richiama, come è stato sottolineato, alla fisionomia inconfondibile dei bagli siciliani. Vere e proprie oasi, i bagli, nei desolati deserti di aride stoppie che, fino a pochi decenni fa, caratterizzavano il latifondista entroterra siciliano, ora ingentilito dalle varieghe chiazze di verde dei vigneti e degli uliveti, simbolo del cambiamento dei



tempi e di una agricoltura più parcellizzata ma più moderna e vivace anche se resa grama da una ottusa politica volta a tutelare i privilegi e gli interessi di altri settori come l'industria ed il terziario, espressione e longa manus, molto spesso, di coloro che, in una apparente ed illusoria alternanza, detengono invariabilmente il potere. Il "Don Giovanni", assicura tranquillità e pace a chi, anche per pochi giorni, è desideroso di rilassarsi dal solito tran tran quotidiano. La posizione permette di raggiungere facilmente luoghi tutti da scoprire, autentici gioielli sconosciuti ai più all'interno delle province della Sicilia occidentale, di Agrigento, Palermo, Trapani tutte e tre a poco meno di un'ora di distanza. Allo stato attuale funzionano a pieno regime nove camere doppie, tutte dotate di televisione, climatizzatore, frigobar, cassaforte, telefono, accesso ad internet. Ben presto i posti letto saranno portati a 60 e l'intera struttura sarà dotata di una confortevole piscina. La cucina propone antichi sapori, nel pieno rispetto della tradizione siciliana, grazie alla consumata esperienza ed alla fantasia dello chef Vito Ribeca. Ne ha dato un assaggio alla numerosa folla di invitati, parenti, amici, imprenditori che, da varie parti dell'Isola, hanno avuto il privilegio di immergersi, in una dolce serata di fine settembre nella malia del "Don Giovanni". Non senza la gioiosa supervisione di tutti i familiari di Giovanni a cominciare dalla moglie, la signora Nina Maniscalco, sempre sorridente anche se indaffarata, per continuare con la figlia Francesca, il genero dott. Giuseppe Di Prima i nipotini Gaspare e Giovanni vivacissimi nella loro seriosità e la futura nuora Donatella Calcara.

ODDO ANNA

Articoli da regalo - Orologeria
Argenteria - Bigiotteria

Vicolo Staiano, 6
Sambuca di Sicilia - Ag

E.lli LOMBARDO

Gioielleria- Orologeria-Orificeria
Liste nozze - Articoli da regalo

Via Ospedale, 2 - Tel. 0918353477
Chiusa Sclafani (PA)

MILICI
NICOLA

MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI

Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA

SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR

Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

(segue da pag. 1)

Una curiosità storica - Elezioni Provinciali 1921

Due galantuomini sambucesi in competizione

gano i frutti di un lavoro clandestino condotto quasi senza interruzione durante il Ventennio.

Prima del Fascismo, benché umori che potremmo definire democratici pervadano la nostra comunità in misura maggiore rispetto ai paesi limitrofi, la maggioranza era appartenuta al blocco agrario-conservatore. In tal senso sono rivelatrici le elezioni amministrative provinciali del 1921, che vedono contrapposte le candidature di Liborio Catalanotto e di Tommaso Amodeo.

Le elezioni si svolgono il 26 settembre 1921. Da un lato Liborio Catalanotto, di professione "proprietario", titolo onorifico "Cavaliere della Corona d'Italia", inteso in paese come "commendatore". Dall'altro Tommaso Amodeo, di professione "studente" (non si era ancora diplomato), classe 1897.

Liborio Catalanotto, che io ho conosciuto e che ricordo nitidamente, era un galantuomo. Viveva in un bel palazzo in Via Marconi, una piccola reggia di provincia, oggi purtroppo in stato di abbandono. Conservatore per estrazione sociale e per collocazione economica, aderì al Fascismo, ma non fece parte dell'ala settaria e violenta del gruppo dirigente fascista di Sambuca.

Di professione "proprietario", dietro di lui si raccoglievano gli avversari del Socialismo, quanti davano la priorità alla difesa dell'ordine sociale esistente, perché da esso si sentivano protetti e difesi, oppure (non pochi) perché subivano la pressione o l'egemonia culturale dei conservatori.

Tommaso Amodeo, ventiquattro anni, studente (si diplomerà "perito agrimensore" un anno dopo, nel 1922) aveva combattuto nella Grande Guerra e si era congedato col grado di tenente di complemento. Rappresentava le forze del cambiamento: braccianti, contadini poveri, artigiani. Proveniva dalla piccolissima borghesia commerciale, e la sua adesione al Socialismo era dettata da scelte intellettuali ed esistenziali più che da personali impellenti rivendicazioni economiche in senso stretto. Credeva che un mondo nuovo, più libero e più giusto, fosse possibile, e per esso si batteva con coraggio e determinazione. Liborio Catalanotto ebbe 1020 voti, quasi il doppio di Tommaso Amodeo, che ne ebbe 575. I tempi delle maggioranze "bulgare" di sinistra erano ancora lontani.

Fiori d'Arancio

Il 22 settembre, nel Santuario dell'Udienza, si sono uniti in matrimonio Irene Sagona e Melchiorre Mangiaracina. A benedire le nozze mons. Ignazio Zambito, vescovo di Patti. Alla partecipatissima cerimonia è seguito la cena presso Baglio Basile di Marsala. La Voce si congratula con la giovane coppia e con i rispettivi familiari.

Nascita

Mercoledì 19 aprile, in una clinica di Avellino, è nata una splendida bambina, Marialetizia Di Giovanna.

Ai felicissimi genitori Natale e Loredana, ai nonni Lina e Pippo, Fina e Nino e agli zii la redazione de "La Voce" porge le più vive congratulazioni.

Alla piccola Marialetizia augura serena prosperità e le gioie più belle della vita

Laurea - Laurea - Laurea

Il 19 luglio scorso, presso l'Università degli Studi di Palermo, Lara Merlo ha conseguito la laurea magistrale (vecchio ordinamento) in Ingegneria Gestionale, discutendo brillantemente la tesi "Applicazione di sistemi informativi nella gestione delle aziende del settore vitivinicolo: il caso Azienda Planeta". Relatori il Prof. Ing. Umberto La Commare, già Presidente del Corso di Laurea, ed il Prof. Andrea Errante. A rappresentare l'Azienda Planeta, presso la quale Lara ha condotto il suo lavoro, la dottoressa Raffaella Abate che ha relazionato sulla tesi ed il dott. Francesco Planeta. Il 25 luglio la proclamazione nella Aula Magna della Facoltà. Alla giovanissima dottoressa in Ingegneria gli auguri più sinceri de "La Voce" per una carriera ricca di soddisfazioni e di esaltanti risultati. Ai genitori Sina e Pippo, da sempre nostro infaticabile redattore, ed alle sorelle Annalisa e Claudia, le nostre felicitazioni.

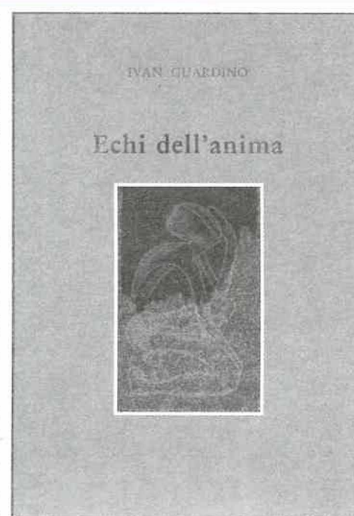
A Sciacca presentata la raccolta di poesie di Ivan Guardino

Echi dell'anima

Il 7 settembre è stato presentato il volume di poesie "Echi dell'anima" di Ivan Guardino. La cerimonia ha avuto luogo nella sala Blasco, nell'atrio superiore del municipio di Sciacca. Presenti l'assessore provinciale alla Cultura, Santino Lo Presti, il sindaco ed il vice sindaco di Sciacca rispettivamente, Mario Turturici e Giuseppe Segreto. Hanno relazionato sul volume Licia Cardillo ed il direttore del Parco del Gattopardo, Tanino Bonifacio. Il libro raccoglie in tutto quaranta liriche che spaziano sui temi dell'amicizia, dell'amore, degli affetti familiari, del paesaggio.

Studente del corso di laurea in Comunicazione Pubblica, Guardino coltiva, fin dalla fanciullezza, la poesia. All'età di otto anni viene premiato per la sua composizione "Sogno ecologico" pubblicata dal "Giornale dei Poeti" di Roma nella sezione Poeti in erba. Tra gli altri interessi del giovane poeta nato 24 anni fa a Castelvetrano la musica ed il teatro. Da sempre abita a S. Margherita Belice, "il paese del cuore e dell'anima, dice il giovane poeta, che molto probabilmente, come tanti altri giovani, sarà costretto a lasciare, tra qualche anno, per inserirsi in modo adeguato nel mondo del lavoro e seguire i miei interessi artistici."

Giuseppe Merlo



SambucArte Spazio alla creatività

CICOGNE E LAGO ARTIFICIALE

Un bimbo ha aperto
gli occhi alla gente
lasciando di stucco
anche i sapienti:
quando a Sambuca
il lago non c'era
nascevano bimbi
pure tra i fiori,
e ora che il lago

richiama cicogne
spesso i bambini
rimangono sogni.
Nemmeno le nonne
sono informate
su chi veramente
porta i neonati.

SeoIls

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Gulotta & Giudice

LAVORAZIONE PROPRIA
SPECIALITÀ CANNOLI

Via E. Berlinguer, 64A
Tel. 0925 942150
SAMBUCA DI SICILIA

Affitta Camere - Trattoria - Pizzeria



da Baldo

Contrada Adragna - Tel. 0925 942477
SAMBUCA DI SICILIA



BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA

Corso Umberto I, 111 - Tel. 0925 941171 - 0925 941435

SAMBUCA DI SICILIA

Agenzia: Viale della Vittoria, 236 - Tel. 0925 71324 - MENFI

Agenzia: C.so Umberto I, 4 - Tel. 0925 33717 - S. MARGHERITA DI BELICE

Agenzia: Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - SCIACCA



Oddo Rosa Maria

Tessuti-Filati
Corredo-Intimo

Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060
Sambuca di Sicilia



Cottone : Gallina
0925 943356 : 0925 922364
360 409789 : 338 7231084

Via Catena, 17
Sambuca di Sicilia

Intervista a Guido Meli direttore del Centro Regionale Restauro

Mazzallaccar sarà restaurato?

Le prospettive per un migliore sviluppo turistico del territorio Sambucense sono, certamente, più rosee da quando è stato completato il collegamento viario con il Monte Adranone che consentirà alle comitive di potersi arrivare in pulman. Ma una ulteriore occasione si prospetta, adesso, con l'interesse che si sta incentrando sul recupero e la salvaguardia del Castello di Mazzallaccar, descritto, per la prima volta, dal geografo arabo Ibn Idrisi. Per saperne di più, abbiamo intervistato Guido Meli, Direttore del Centro Regionale del Restauro.

Cosa ha determinato la felice decisione di procedere al restauro della fortezza di Mazzallaccar?

La Soprintendenza di Agrigento, considerata la complessità del luogo, ha interessato il Centro Regionale del Restauro chiedendo la effettuazione di un sopralluogo per la redazione di un progetto; a tal proposito si sta predisponendo un piano di massima avuto riguardo alla tipologia degli interventi da effettuarsi. D'altronde, il processo di degrado della fortezza è stato aggravato dalla costante sommersione da

parte delle acque del Lago Arancio e dalle brusche variazioni di umidità, temperatura e ventilazione che essa subisce allorché emerge dalle stesse acque.

Come si pensa d'intervenire?

È in corso tutta una serie di indagini ed il nostro studio è tutto dedicato a capire l'efficacia delle integrazioni attraverso un intervento a secco con paratie di isolamento, già efficacemente collaudate in altri interventi, con criteri e tecniche tipici del restauro moderno, anche nell'ottica di una fruizione completa della fortezza. È, tuttavia, presumibile che, in epoca precedente alla struttura araba militare, siano sorti, in loco, altri edifici: ciò potrà essere, meglio, chiarito con una opportuna campagna di scavi archeologici da programmare in contemporanea alle opere di restauro. Non

è dubbio che l'edificio ha un valore inestimabile in quanto, probabilmente, esso è uno dei pochissimi esemplari architettonici di piena età araba.

A quando l'inizio dei lavori e quali i tempi tecnici per il completamento degli stessi?

Siamo ancora in una fase di programmazione; tuttavia, entro il 2008, dovrebbe arrivare il previsto finanziamento europeo che consentirà di avviare i lavori.

Felice Giacone

"Festa dell'Unità"

FESTA DE L'Unità



Dopo otto anni dall'ultima festa dell'Unità sabato 23 e domenica 24 settembre, in Piazza della Vittoria, si è svolta la Festa dell'Unità 2006, organizzata dai giovani della sinistra giovanile con la collaborazione dei Democratici di Sinistra. Nel corso della festa sono intervenuti: Giovanni Maggio, segretario DS, Montalbano Antonio, segretario della sinistra giovanile e l'On. Giovanni Panepinto, eletto di recente all'Assemblea Regionale. A seguire musica e degustazioni. Finalmente un sussulto giovanile.

Soluzione Crucizabut

1	A	R	C	H	I	6	P	E	P	I	T	A	10	V
11	C	I	A	V	U	L	A	12			P	A	N	C
	Q	T				15	A	N	S	E		R	N	A
18	U	B	E	R	I		E			21	M	A	D	U
23	E	U	R	O				24	T	I	M	P	A	N
27	D	E	I			28	C	U	T	R	A		B	E
	Q		N	A		31	N	I			B	A	N	D
36	T	I	A	N	U		E	R	V	A		I	D	
43	T	N		N		44	R	E	I	S		V	A	
	O		C	A	I		48	I	O	T	C		A	
50	V	O		O	P				O	I		L	E	O
55	V	E	R	O	N	A		56	S			A	M	O
59	I	N	S		E	N		61	A	G		P	R	I
65	E	A	O	S		I		66	M	A	G	G	I	O

IMPRESA EDILE ARTIGIANA



**MURARIA
COSTRUZIONI**
S.N.C.

di D'ANNA GIUSEPPE & C.

Via Infermeria - Cell. 338 2230788
Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359
92017 Sambuca di Sicilia

Palma

Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia

Viale Gramsci
Tel. 0925 941933
Sambuca di Sicilia

SUPERMERCATO

**ASSOCIATO
SISA**

EUROMERCATI srl

• MACELLERIA E SALUMERIA •

Viale A. Gramsci, 35 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942956
Viale A. Gramsci, 32 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942374



Comuni di Contessa, Menfi, Montevago, Sambuca e Santa Margherita, ESA, Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Agriturismo Abruzzo, Agareno, Pasticceria Amodè, Cantine Barbera, Pasticceria Caruso, Casa Montalbano, Casa Vinicola Lanzara, Cellaro, Colletti, Colli del Gattopardo, Corbera, Di Giovanna, Di Prima, Don Giovanni Hotel, Donnafugata, Feudo Arancio, Giambalvo, Gurra Sovrana, Oleificio La Rocca, Masseria Ruvettu, Mirabile, MonteOlimpo, Planeta, Ravidà, Ristorante La Panoramica, Ristorante Il Vigneto, Ristorante da Vittorio, Settesoli, Tenuta Stoccatello, Terme Acqua Pia, Terra Nostra, Il Torchio.

Corso Umberto I, 168 - 92017 Sambuca di Sicilia - Tel. 0925 943139 - Fax 0925 943380
www.stradadelvinoterresicane.it



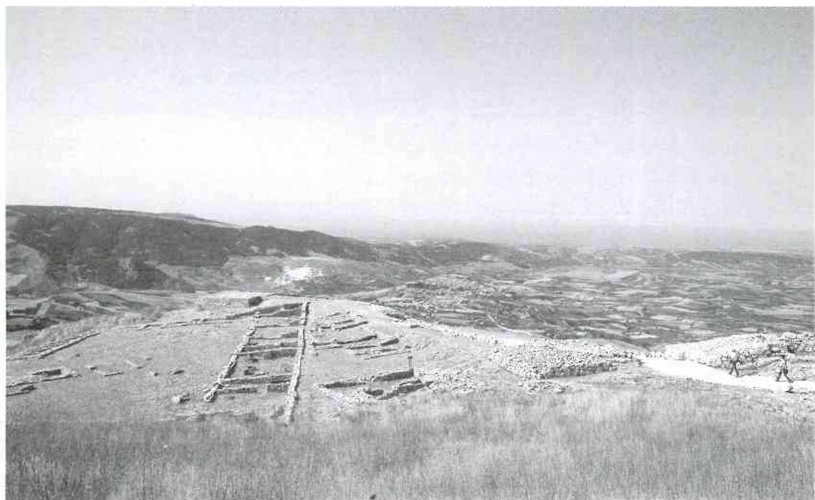
Nuova campagna di scavi ad Adranone

Individuati i resti di eleganti mosaici

Mistero sulla funzione degli edifici ritrovati

Si rivelano abbastanza interessanti i risultati della campagna di scavi nella zona archeologica di Monte Adranone. L'esplorazione è diretta all'interno della città, nella zona in cui, qualche anno fa venne alla luce un ampio edificio di forma circolare che, in un primo tempo, aveva fatto supporre l'esistenza di un anfiteatro. Si trattava, invece, molto probabilmente, di una caserma militare o, secondo un'altra corrente di pensiero, di un edificio sacro o di un grande deposito.

I dubbi e le incertezze sulla sua precisa funzione permangono ancora anche perché la struttura appare priva di qualsiasi accesso e di qualsiasi apertura. Nel suo interno furono rinvenuti, in perfetto stato di conservazione, dei cinturoni in bronzo di pregevole fattura che ora sono esposti in una teca del-



l'antiquarium intitolato all'antichissimo sito. Nella zona in questione, proprio a ridosso dell'edificio circolare, sono affiorati alcuni ambienti a due piani, come rivela lo spessore delle mura. Al pianterreno sono stati individuati i resti di eleganti mosaici. Ed il mistero sulla funzione degli edifici sembra infittirsi in quanto, accanto ad essi, sono stati rinvenuti i resti di ambienti abbastanza modesti. Non si sa ancora se questi ultimi fossero delle abitazioni popolari o casermette militari adibite a posti di guardia per tutelare giorno e notte le strutture maestose ed imponenti all'interno delle quali sono state rinvenute delle monete ed utensili vari. Collateralmente agli edifici sono stati riportati alla luce alcuni tratti della struttura viaria e parzialmente un ampio viale.

"L'attuale assessore regionale ai BB. CC. e AA on. Lino Leanza che ho avuto modo di contattare, dice l'assessore comunale alla Cultura Pippo Vaccaro - sta dimostrando grande sensibilità nei confronti dei siti archeologici e di Adranone in particolare, dato lo straordinario valore che l'insediamento greco-punico riveste nel bacino del Mediterraneo, a detta di illustri studiosi come il compianto Sabatino Moscati, che intuì per primo la sua importanza. Anche la Provincia regionale di Agrigento, ed in particolare il presidente Fontana, ha dimostrato disponibilità per la piena valorizzazione della città dalle bianche mura. La scorsa estate, infatti, dopo 2500 anni, si è tornato a musicare nel sito archeologico.

Un evento che ha fatto registrare un enorme successo ed una affluenza di visitatori oltre ogni aspettativa.

E' stato questo il primo passo che, in un immediato futuro, a cominciare dalla prossima estate, porterà gradualmente, alla promozione di manifestazioni culturali di grande spessore e di sicuro richiamo come ad esempio, la rappresentazione di opere teatrali di autori classici da effettuare nel sito, utilizzando provvisoriamente una struttura precaria, almeno fino a quando, non sarà individuato all'interno della città, il teatro vero e proprio come da anni sperano gli archeologi, che conducono le campagne di scavo."

Giuseppe Merlo

Sambucesi d'America visitano Sambuca

Un gruppo di turisti americani visita Sambuca ed è festa con tanto di brindisi, discorso del sindaco e foto ricordo. Succede a Sambuca. Ancora una volta.

Il gruppo formato da nostri concittadini, oriundi sambucesi di terza generazione, il 17 settembre ha visitato la nostra cittadina, la terra dei nonni che hanno lasciato per salpare in America in cerca di fortuna.

In mano una vecchia foto ingiallita dal tempo ricca di tanti ricordi, oppure l'ultima corrispondenza con i lontani parenti di Sambuca. Così il sig. Paravola che mostra, quasi fosse una reliquia, la lettera che il sig. Ambrogio gli spedisce negli anni Ottanta. Poi la sig. Rotella, deformazione del cognome Rotolo emigrato sul finire dell'Ottocento. Poi Casioppo, anche questo deformazione del cognome Cacioppo. E poi ancora Pumilia, Maggio. A guidare il gruppo la sig.ra Rosa Maria Leggio sambucese di nascita e americana di adozione oltre a Gene e Shirley Fedeli, amici de La Voce e promotori del "Sambuca Club", web site che promuove la ricerca e l'incontro dei sambucesi nel mondo. L'intera giornata sambucese, iniziata con la zabbinata presso l'azienda Ciraulo, è continuata con la visita alla sede delle Strade del Vino Terre Sicane, visita conclusasi con il brindisi augurale alla presenza del sindaco Dott. Martino Maggio, del Direttore della Strada del Vino Dott. Gori Sparacino e del responsabile sambucese del web site Arch. Giuseppe Cacioppo.

C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.944001 - Cell. 333.1252608
www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it
92017 SAMBUCA DI SICILIA

**VENDITA ED ASSISTENZA
MACCHINE PER L'UFFICIO**

e service

Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
Sambuca di Sicilia
www.eservicesite.it
info@eservicesite.it



di Erino Safina

C.da Cicala - Tel. 0925 943430
Sambuca di Sicilia

COMEL MATERIALE ELETTRICO

INGROSSO E DETTAGLIO

TVC
HI - FI

ELETTRODOMESTICI Centro TIM

CONSULENZA E ASSISTENZA TECNICA

Viale Francesco Crispi - Tel./Fax 0925 942130
SAMBUCA DI SICILIA

LOOK OTTICA
Il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto
di Diego Bentivegna

HEAD LACOSTE TRUSSARDI
Kappa Renato Balestra ONIX
Laura Biagiotti OCCHIALI FILA LUNETTES LAMY

C.so Umberto I, 127 Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia

LA.COL.FER.
di ARBISI & DI GIOVANNA

FERRAMENTA - COLORI - CORNICI
STAMPE - TENDE DA SOLE

SAMBUCA DI SICILIA
V.le E. Berlinguer, 14 - Tel. 0925 943245

Al Teatro L'Idea una commedia di Onofrio Arbisi

Sciussia chi vola

di Antonella Munoz Di Giovanna

Sabato 16 settembre e a grande richiesta in replica domenica 17, presso il teatro comunale L'Idea è stata messa in scena la commedia in due atti "Sciussia chi vola", scritta dal Prof. Onofrio Arbisi, appassionato lettore e autore di poesie in dialetto siciliano, per la regia di Pippo Puccio. La commedia affronta il tema delle relazioni tra genitori e figli, e il delicato rapporto tra suocera e nuora, oltre che i temi correlati dell'amore e della gelosia, della fedeltà e del tradimento. I protagonisti sono Peppino Pizzillo, professionista di umili origini, che sposa Emilia, di nobile discendenza, e Sabetta sua suocera. I due sposini vanno a vivere a casa dello sposo e subito la convivenza tra suocera e nuora si rivela difficilissima. Moderatore tra le due donne si pone il padre di Peppino lu zu' Franciscu. La commedia ricca di divertenti battute e di argute trovate dialettali, mette sotto la lente d'ingrandimento la piccola società di ieri e di oggi, la società delle apparenze e delle "convenienze", anche se

alla fine i veri legami affettivi, l'amore filiale e la lealtà saranno in grado di condurre lo spettatore verso un sicuro lieto fine.

La realizzazione della commedia è stata possibile grazie all'impegno e alla passione teatrale di molti nostri giovani concittadini quali:

Antonella Cacioppo che ha interpretato Sabetta, Felice Guzzardo (Franciscu), Sario Arbisi (Peppino), Delia Oddo (Emilia), Consuelo Tortorici (Caterina), Gabriele Bilello (Dott. Barsuti), Fabio Guasto (Luigi), Cristina Bilello (Ortensia), Maria Pia Bilello (Maradenzia), Dora Ferraro (Japica), Alessandra Melillo (Ciccina), Angelo Triveri (Barone Edoardo), Michele Mangiaracina (Bertu), Rossella Arbisi (Sofia), Serena Guzzardo (Autilia), Giuseppe Di Bella (Pinuzzo). Inoltre i costumi sono stati realizzati da Marianna Correnti, le luci curate da Pietro Cacioppo, aiuto regista Francesca Zito.

(segue da pag. 1)

Alla ricerca degli Archi perduti

Basterebbe poco per ritrovarli...

Il Comune dispone di molti articolisti che potrebbero prestare (e di buon umore, se coinvolti) la loro opera per un lavoro davvero socialmente utile e qualificante. Bisognerebbe spostare i rigogliosi oleandri e le palme (anche quelle a destra assurdamente piantate sull'inutile scalinata) e trapiantarle alternandole a continuazione degli Archi lungo la curva verso il trasferimento e/o anche sul lato opposto della strada. Alla base degli Archi basterebbe una vegetazione bassa e curata.

E naturalmente la M. Edil Solai dovrebbe avere la sensibilità di abbattere il suo muretto di recinzione che offende il monumento, sostituirlo, se crede, con una ringhiera, e spostare il deposito di materiale. Mi sembrerebbe un atto dovuto, e la cittadinanza gliene sarebbe grata.

Maria Vanda Amodeo



Sambuca di Sicilia - Acquedotto Archi

Rinaldo gioielli

di Angela Rinaldo

Gioielleria • Argenteria • Oggetti in Ceramica
Bigiotteria • Articoli da Regalo • Liste Nozze

Corso Umberto, 49 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941040

La silloge presentata alla Banca di Credito Cooperativo

"Legami" di Onofrio Arbisi

nale, ora con garbata ironia. Alla tavola rotonda della presentazione sono intervenuti: il Prof. Filippo Brancato, Preside del Liceo Classico Fazello di Sciacca, in cui insegna il prof. Arbisi, l'Ins. Giuseppe Di Giovanna, a suo tempo maestro di un giovanissimo Fino, il presidente della Banca di Credito Cooperativo il geom. Liborio Catlonotto, la Prof. ssa Piera Gioia, sino a poco tempo fa alunna del Prof. Arbisi, e il moderatore del dibattito il Prof. Enzo Randazzo. Tutti gli interventi sono stati ricchi di apprezzamenti positivi ed appassionati per l'opera e per l'autore. Sono state inoltre declamate alcune tra le poesie più divertenti e rappresentative della raccolta, dalle voci di Pippo Puccio e Antonella Cacioppo. Pur trattandosi della prima raccolta pubblicata

città" VI classificata al 6° Premio Nazionale di Poesia di Sanremo Centro d'Arte e Cultura "La Tavolozza" e inserita nel catalogo 6° Premio Nazionale di Poesia di Sanremo, pubblicata anche nel catalogo della "V Rassegna d'Arte Pittori e Poeti Sambucesi" del 2005, e "Alito" finalista al 7° Premio Nazionale di Poesia di Sanremo nel 2006, inserita nel catalogo del 7° Premio Nazionale di Poesia di Sanremo.

La sala dei convegni per questa occasione era gremita di gente, che divertita e sorpresa dal talento del prof. Arbisi, ha partecipato alla serata con numerosi applausi e lunghe risate, trasformando l'evento in una vera e propria festa. Prima del buffet conclusivo, il Prof. Arbisi ha rivolto sentite parole di ringraziamento verso tutti coloro che



da Gianni Iuculano Editore, alcune singole poesie del professore, in passato, hanno ricevuto apprezzamenti e riconoscimenti quali: "Sulu Sugnu" 1ª classificata alla I Rassegna d'Arte di Sambuca, nel 1981 e "Parla" 3ª classificata nella stessa rassegna, "Quatru di fescura" 3° premio alla I Rassegna d'Arte di Sambuca nella sottosezione "Sambuca e noi", "Ammatula" finalista alla Rassegna Internazionale d'Arte Sociale Siciliana Valle del Belice nel comune di Vita (TP) nel 1982, "Ancora più solo" pubblicata nel catalogo della "I Rassegna d'Arte di Primavera Pittori e Poeti Sambucesi" del 2004, "La

hanno collaborato per la realizzazione della serata, la moglie e i due figli, Sario e Rossella, che, in collaborazione con amici e parenti, hanno curato ogni particolare, dal servizio fotografico di Nunzio Randazzo, alle riprese video di Onofrio Amodeo, dalla coreografica presenza delle due piccole stagiste Serena Guzzardo e Roberta Gurrera, alla torta a sorpresa finale. Il 6 ottobre il Prof. Arbisi ha infatti compiuto cinquant'anni, che sono stati festeggiati con sua grande meraviglia proprio in occasione della presentazione del suo primo libro di poesie.

Antonella Munoz Di Giovanna

Prof. Giovanni Cusenza: uomo giusto e mite

Che dire del prof. Giovanni Cusenza? Neanche la morte lo libera di questo appellativo, perché "professore" fu durante tutta la sua vita e tale rimane nel sentire di chi lo ha conosciuto, anche ora che se n'è andato per sempre. Ci sono parole che nella loro stringatezza dicono più di quanto potrebbero dire mille altre. Giovanni Cusenza è l'antonomasia del "professore", nella più ampia accezione del termine che include, tra l'altro, lo spessore culturale, la profonda umanità, il rigore morale. Come Preside e docente, rimane il modello cui ispirarsi nell'azione didattica, un uomo che si lasciò permeare a tal punto dalla cultura da farne sostanza del suo essere e del suo esistere.

Il suo discorrere era gradevole e coinvolgente come una sinfonia di Mozart, spaziava in tutti i campi, senza limiti temporali, con precisione e determinazione e, tuttavia, con quella levità che

solo le persone colte sanno dare alle parole, attingendo a quella fonte del sapere, alla quale si era a lungo dissetato. La risposta pronta, la battuta arguta e intelligente, la citazione colta, in greco o in latino, rivelavano la profondità del suo pensiero, il suo humour, l'amabilità con cui era capace di relazionarsi con il prossimo.

Molto Sambuca deve al prof. Cusenza, per avere formato diverse generazioni di giovani, per averne indirizzato verso la coerenza tra il dire e l'agire, per avere seminato con discrezione, intorno a sé, sapere, bontà e tolleranza.

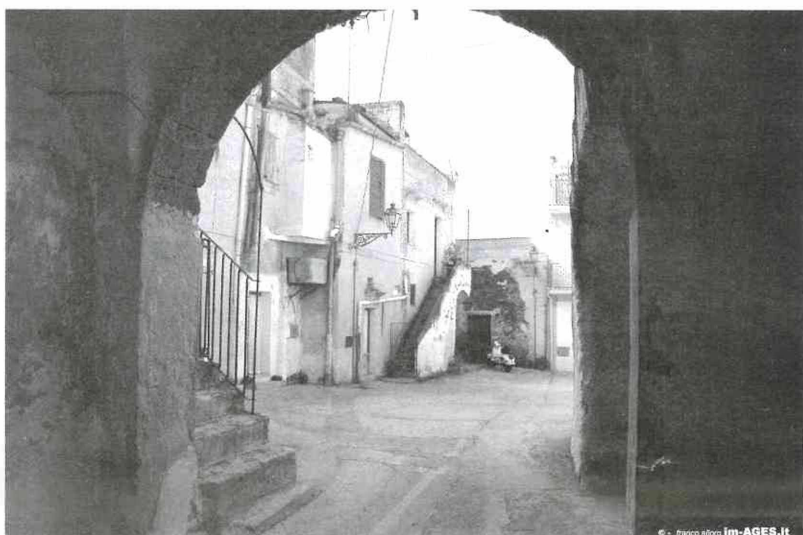
Fu un uomo giusto e per questo tranquillo e mite. Per rimanere nel suo insegnamento, potremmo dire con Epicuro: "Il giusto è tranquillissimo, l'ingiusto è pieno della più grande sollecitudine."

Vale professore!

L.C.

Foto di Franco Alloro

L'obiettivo sulla città



Se ne contavano oltre 200 di scale esterne. Non c'era strada che non ne aveva una, talvolta con archi rampanti, magari adagiata su due fornici. Tutt'intorno si avvolgeva un rampicante di gelsomino che profumava durante la fioritura quella via. Raccontavano le origini arabe di Sambuca le stesse su cui si vuole puntare per innescare un percorso turistico.

Purtroppo, l'incuria dell'uomo non conosce sosta. Efferata e violenta, la mano devastatrice, via via, ne ha assottigliato il numero. Ancora oggi. Solo nel 2006, e siamo a settembre, sotto il piccone demolitore ne sono cadute altre due,

demolizioni registrate nel nostro mensile. Restano le foto a memoria di una storia ricca e di un passato di disattenzione e incuria. Foto che fanno onore a chi le ha volute e disonorano chi ne ha decretato la morte. Chiari segni di poco rispetto per il passato, per la nostra storia.

Ma è inutile piangere sul passato. Noi abbiamo fatto la nostra parte. E continuiamo a farla ponendo all'attenzione dei lettori quel che resta affinché ancora una volta non cada nelle tragiche maglie della piazza pulita ad ogni costo. Anche della storia!

Gandolfo

**CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI**

SERVIZIO CONSEGNA GRATUITO

Tel. 0925 943440 - SAMBUCA DI SICILIA



**Giovinco Benedetto
&
Giglio Andrea**

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA



Viale A. Gramsci, 58 - SAMBUCA DI SICILIA



**OFFICINA AUTORIZZATA
ASSISTENZA E RICAMBI**

F.lli TORTORICI

C.da Casabianca (Zona industriale) • Tel. 0925 941924
92017 Sambuca di Sicilia

**La Bottega
dell'Arte**
di Nicola Bucceri

**Porte interne ed esterne
Arredamento interno su misura**

C.da Sgarretta - Tel. 338 2240646
92017 Sambuca di Sicilia - AG

**PASQUERO
I TENDAGGI**

E TENDE: tradizionali, verticali,
a pannello, a pacchetto
R Confezione - Trapunte
Carta da parati con tessuti coor-
dinati

A TENDE DA SOLE - LAMPADARI

Già L. D. Linea Domus

Via Bonadies C.le Fatone, 9
Tel. 0925 942522 - Sambuca

Anagrafe Settembre 2006

a cura di Salvatore Lombino

Nati

Gagliano Samuele Pio di Matteo e Scilipoti Marianna	17/09
Ienna Anthony di Giuseppe e Fazione Saveria	06/09
La Rocca Chiara di Domenico e Grisafi Adriana	23/09
Ferraro Maria Antonella di Baldo e Dattolo Anna	30/09

Morti

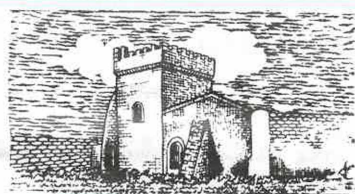
Lo Cicero Francesco	anni 82
Cusenza Giovanni	anni 82
Rizzato Andrea	anni 82
Cacioppo Baldassare	anni 71
Mangiaracina Michele	anni 81
Maurici Gaspare	anni 87
Armato Benedetto	anni 72

Matrimoni

Mulè Gaspare e Maniscalco Maria	04/09
Magro Fortunato e Messina Eugenia	16/09
Mangiaracina Melchiorre e Sagona Irene	22/09
Amodeo Antonino e Bonsignore Catia	30/09

www. **Terre Sicane.com**

La guida on line delle Terre Sicane



**VINI
CELLARO**

Vini Da Tavola
Delle Colline Sambucesi
BIANCO - ROSSO - ROSATO

Coop. Cantina Sociale CELLARO

C.da Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 94.12.30 - 94.23.10



**ELETTRONICA
DI PASQUALE**

Via Sant'Antonino, 20
Tel. 0925 942297
SAMBUCA DI SICILIA

**GUZZARDO
ALBERTO & C. s.n.c.**

Autofficina - Ricambi Auto
Riparazione Automezzi
Agricoli e Industriali,
Autodiagnosi
Ricarica Aria Condizionata

V.le E. Berlinguer, 10
Tel. 0925 941097 Fax 0925 943730
Sambuca di Sicilia



AGENZIA ONORANZE FUNEBRI

Immacolata Concezione

di Campo
&
Montalbano

**SERVIZIO
AMBULANZA
24H/24H**

Via G. Marconi, 57 - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - 0925 942326 - 339 4695223

Prof. Giovanni Cusenza: un esempio da ricordare

Sabato 2 settembre, dopo lunga malattia, sopportata con cristiana rassegnazione, confortato dall'affetto della moglie, dei figli e dei nipoti, che tanto amò, si è spento il professore Giovanni Cusenza.

Era nato a Sambuca il 15 agosto 1924; laureatosi in Lettere classiche presso l'Università di Palermo, insegnò lettere dapprima presso le scuole medie di Lanusei e di Catanzaro, poi presso la Scuola Media del suo paese natale, dove tra il 1964 e il 1968 assunse l'incarico di Capo d'Istituto, tornando successivamente all'insegnamento, sino al 1986, anno in cui si ritirò in pensione assieme alla moglie, professoressa Dina Scianguila, per dedicarsi a tempo pieno alle sue letture e alla famiglia, che intanto si era allargata con la nascita della prima nipotina.

Marito e padre esemplare, per il quale la famiglia rivestiva un carattere di sacralità, fu grande cultore della lingua italiana e dei classici latini e greci. Per la sua grande bontà d'animo, unita alla cortesia e alla signorilità del tratto, oltre che per la sua profonda preparazione umana e culturale, fu amato da tutti coloro i quali ebbero modo di conoscerlo ed apprezzarlo.

La sua dipartita lascia nel dolore la moglie Dina, che gli era profondamente legata e che sin dagli inizi della malattia lo ha assistito in ogni momento con tanto amore ed abnegazione, i figli Marisa, Nino e Arcangelo con i rispetti consorti Gori, Sandra ed Emilia, i nipoti Caterina, Chiara, Giovanni, Federica e Giovanni, cui si dedicò con tanto affetto sino all'ultimo periodo della sua vita, le sorelle Mimma e Rita e i cognati Pietro e Fara.

Alla sua scomparsa sopravvivranno le grandi virtù di cui ornò la sua vita e delle quali ci lascia imperituro esempio, nonché i valori umani e culturali che ha trasmesso a diverse generazioni di giovani nel corso della sua pluridecennale esperienza didattica.

Per l'eredità spirituale che lascia, "La Voce" si unisce al dolore dei congiunti, portando loro affettuose condoglianze.

**Il ricordo di Enzo Sciamè su www.valledelbelice.net**

Oggi pomeriggio, sabato 2 settembre, si è spento, serenamente, il prof. Giovanni Cusenza. Aveva ottantadue anni. Non lo vedevo da tanto tempo, eppure ho il ricordo, vivissimo, di una persona affabile, dolce, bonaria. Una persona perbene, di sterminata cultura. Una persona schiva, autentica.

E' morto nella sua casa di Adragna dove, fino a qualche anno addietro, cresceva, nel terreno attiguo, un bellissimo, indimenticabile Noce.

Da qualche tempo quell'albero non c'è più. Da oggi non ci sarà più neanche il prof. Cusenza.

Alla sig.ra Dina, a Nino, Marisa, Arcangelo e familiari tutti, un fortissimo abbraccio. A lei, caro Professore, sia lieve la terra.

In ricordo di Francesco Cicero

Il 1° settembre è venuto a mancare il signor Francesco Cicero. Era nato il 2 marzo 1924.

Padre e marito affettuoso ha trascorso la sua vita nel culto della famiglia, degli amici e del lavoro.

Lo piangono addolorati la moglie Maria, i figli Antonio e Lillo e le nuore, ai quali "La Voce" esprime le più sentite condoglianze.

**In ricordo di Andrea Rizzuto**

Il 7 settembre, all'età di 82 anni, è venuto a mancare all'affetto dei cari il sig. Andrea Rizzuto. Come ogni uomo che va via, il sig. Andrea ha lasciato molti ricordi da quelli affettivi per i congiunti a quelli amicali per i conoscenti. Se la famiglia fu il suo interesse l'amicizia è stata la sua passione. Lo ricordiamo intento a salutare quando ti incontrava per strada con una alzata di mano. Un gesto semplice e spontaneo, talvolta accompagnato da una battuta, da un sorriso appena accennato. Alla moglie, sig.ra Franca, ai figli Maria, Calogero e Giovanna, ai rispettivi consorti, ai nipoti, La Voce porge sentite condoglianze.

**A questo numero hanno collaborato:**

Licia Cardillo, Maria Vanda Amodeo, Rosario Amodeo, Giuseppe Cacioppo, Antonella Munoz Di Giovanna, Felice Giaccone, Salvatore Lombino, Pippo Merlo, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Rina Scibona.

Foto di: Franco Alloro, Gene Fedeli, Felice Giaccone.



PLANETA

Vini di Sicilia

www.planeta.it

C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
92017 SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965

Le malattie del benessere

Gli italiani e il peso

Nel numero precedente de la Voce, ho pubblicato un articolo sui problemi dell'obesità. A sostegno di quanto ho scritto prego la direttrice di pubblicare la tabella corredata di dati apparsa sul Corriere della Sera del 15 settembre.

Vanda Maria Amodeo

Le malattie

Sarcoma e leucemia
Linfoma e mieloma
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica
Leucemia mieloide
Leucemia linfocitica

LA FAMIGLIA SCUDERI RINGRAZIA

La vedova del prof. Salvatore Scuderi, Rosetta Serra e i figli Giuseppe e Marina esprimono sentiti ringraziamenti ai redattori de la Voce di Sambuca per la partecipazione al grave lutto che li ha colpiti.

Gli italiani e il peso			
Indice di massa corporea (BMI)			
	Subalpino	Alpino	Alto
NORD-OCCIDENTALE	4,4	15,5	30,3
NORD-ORIENTALE	4,0	15,9	32,1
CENTRALE	3,5	15,6	32,8
MERIDIONALE	2,7	15,1	37,9
INSULARE	4,0	15,9	34,5
ITALIA	3,6	15,5	33,9
Subalpino	4,4	15,5	30,3
Alpino	15,5	15,5	15,5
Alto	30,3	30,3	30,3

GULFA

POLIAGRICOLA 285 scrli

Sede e Stabilimento
C.da Pandolfina
SAMBUCA DI SICILIA
Tel./Fax 0925 942994

FRANCESCO GULOTTA

LAVORI FERRO E ALLUMINIO
COSTRUZIONE ATTREZZI AGRICOLI
FORNI A LEGNA

C.da Casabianca - Tel/Fax 0925943252
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 339 8357364



Polilabor

SERVIZI SOCIALI

sede amministrativa

Via Stazione, 44 • 92017 Sambuca di Sicilia - Agrigento
Tel. 0925 942988 - Fax 0925 942988

Su discount

SUPERMERCATO CON SALUMERIA
E MACELLERIA. SI EFFETTUA
SERVIZIO A DOMICILIO. ACCREDITO
DI PUNTI ELETTRONICI GIS
AI POSSESSORI DELLA
MILLIONAIRE CHIP CARD



SUPERMERCATO RISPARMIO 2000

• Di Leonardo V. & C. s.n.c. •

C.da Adragna Km 1,5 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941686



ELETTROFORNITURE

CARDILLO

TV COLOR • HI-FI • CELLULARI

V.le E. Berlinguer, 19 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186

MATERIALE ELETTRICO - AUTOMAZIONI

V.le E. Berlinguer, 16 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186
92017 SAMBUCA DI SICILIA

TRINACRIA

di Guasto G. & Sciamè S.

**IMPRESA FUNEBRE
SERVIZIO AMBULANZA**

Vicolo Oddo, 7 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942527 / 943545
Cell. 338 4724801 - 333 7290869

**LABORATORIO
DI PASTICCERIA**

**ENRICO
PENDOLA**

Via Baglio Grande, 42 - Tel. 941080
SAMBUCA DI SICILIA

BAR-TAVOLA CALDA-PASTICCERIA

Free Time

di Salvatore Maurici

Via Roma, 12
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 941114



SCIACCA - C.da Carcossea S.S. 115 Km, 112 - tel. 0925 85897 - fax 86538
SAMBUCA DI SICILIA - V.le A. Gramsci, 39 - tel/fax 0925 941883



M. EDIL SOLAI s.r.l.

di Guasto & Ganci

CERAMICHE E PARQUET

FERRO - SOLAI - LEGNAME
Esclusivista Ceramiche

IDEAL STANDARD - CERDISA - VALLELUNGA - CISA-CE.VI.
BALESTRA - COTTO VENETO - PARQUET GAZZONI

Idrosanitari e rubinetteria
PAINI - MAMOLI - BALDINI

V.le A. Gramsci - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941468