

RISVEGLIO A SAMBUCA

Insieme per il recupero dell'Illuminazione

FIAT LUX

Al Padreterno bastò pronunciare la frase "Fiat lux" perché l'universo uscisse dalle tenebre e si mostrasse in tutta la varietà e splendore. Non è stato così facile ridare luce agli archini, che durante la festa di Maria Santissima dell'Udienza, abbelliscono il Corso Umberto, conferendogli un che di fiabesco.

Per raggiungere lo scopo, c'è voluta tutta la determinazione del presidente del Comitato addetto all'illuminazione, l'arch. Giuseppe Cacioppo - sostenuto e incoraggiato dagli altri due presidenti, Prof. Salvatore Montalbano e Dott. Filippo Salvatore e componenti tutti - che ha speso tutte le sue energie per ripristinare le luminarie alla veneziana, così come erano, quando sono state realizzate più di un secolo fa: una galleria di luci multicolori con bocce artigianali che non ha pari nel panorama nazionale, e che si trovavano in uno stato di grave degrado per la mancata manutenzione.

Una lotteria per raccogliere fondi promossa da tutti i "deputati" della festa è stata il primo passo, cui è seguito il reclutamento di cittadini disposti - ciascuno secondo le proprie competenze - a prestare la loro opera gratuitamente per piallare, ristrutturare, dipingere, ricostruire gli archi e riportarli al loro primitivo splendore.

La palestra comunale si è trasformata in un vero e proprio laboratorio nel quale si sono alternati, ogni sera, gruppi sempre più numerosi di sambucesi che, con umiltà, si sono prestati a dare il loro contributo gratuito.

Una gara di solidarietà, in un clima di condivisione e di entusiasmo che la dice lunga sull'impegno che ciascuno di noi è disposto a dare, quando è in

(segue a pag. 4)



Nel laboratorio di Maria fervono i lavori.

Premio al Senatore Montalbano (a pag. 2)

A nome degli "indignati" della Cellaro

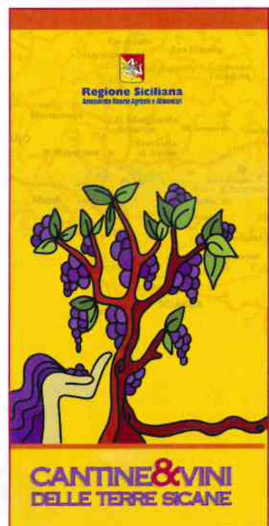
"Grazie, Cavaliere Planeta"

La cantina Cellaro, da molti anni, è attraversata da una grave crisi a cui i soci hanno sempre fatto fronte a costo di grandi sacrifici. Ogni anno, infatti, non solo il prezzo dell'uva conferita è stato inferiore a tutte le altre cantine (anche quest'anno dal 10 al 20% in meno), ma ci è stato chiesto l'aumento di capitale e da più di tre anni una parte del raccolto non ci viene pagata. Ciò ha comportato perdite considerevoli.

(segue a pag. 9)

Una nuova guida della S.O.A.T.

"Cantine & Vini delle Terre Sicane"



Le Terre Sicane sono "il regno del gusto, dei sapori, dei profumi [...] Il vino, in particolare, con la sua presenza diffusa e l'estrema varietà dei prodotti avvolge il territorio con una trama seducente e gustosa che si dipana come un filo conduttore attraverso il quale conoscere e amare il territorio". Queste parole si trovano nell'introduzione alla guida Cantine & Vini delle Terre Sicane, recentemente pubblicata dalla Soat di Menfi dell'Assessorato Risorse Agricole e Alimentari. Un tascabile che, per essere al passo con i tempi, fornisce come prime informazioni sito e mail aziendali, a queste poi si aggiungono le notizie utili per raggiungere l'azienda o per contattarla anche telefonicamente per le prenotazioni di visite aziendali e degustazioni. Non manca ovviamente l'attenzione ai vini, di cui si riporta l'etichetta di punta e l'elenco dei prodotti aziendali e per finire si è data voce a chi ha creduto e investito nel vino, dedicandosi con passione alla terra e a questo suo frutto d'eccellenza, riportando una presentazione che ciascun imprenditore del vino ha fatto di sé e della propria azienda. Per chi volesse un'idea in numeri, nella guida sono 156 i vini in elenco (un

(segue a pag. 9)

Nel libro, la storia di una carriera

"Navigazione in mare calmo"

L'ultimo libro di Rosario Amodeo, come i precedenti, ha un titolo originale, fuori dal comune e una copertina intrigante - una piccola vela in un mare senza confini - che traduce in modo simbolico il senso della vita e, con l'epigrafe, ci dà la chiave di lettura: "La mia vita non ha niente di straordinario. Ma il mio modo di pensarci la trasforma". (Paul Valéry).

(segue a pag. 10)

Iter Vitis alla BIT

"Iter Vitis" è stato presente a Milano alla BIT, per promuovere e valorizzare il paesaggio vitato europeo, protagonista di questo Itinerario Culturale riconosciuto dal Consiglio d'Europa. Il turismo culturale e quello enogastronomico rappresentano per l'Europa una grande risorsa, contribuendo fortemente a rilanciare prodotti e luoghi. "Iter Vitis" vuol fare la sua parte richiamando l'attenzione sulla cultura delle vite e del vino che in termini di patrimonio, materiale e immateriale, è forse la più evocativa della nostra civiltà. Tutto ciò è stato ribadito alla BIT, sabato 18 febbraio, dal Direttore Gori Sparacino, insieme al Presidente della Provincia Regionale di Agrigento Eugenio D'Orsi. In quell'occasione è stato presentato anche il progetto Domus Iter Vitis, che si sta realizzando a Sambuca nel Palazzo Panitteri.



Itinéraire Culturel
du Conseil de l'Europe

Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese

L'Ass. Futura Premia il Sen. Montalbano

Questa è la motivazione: "L'Associazione socio-politico-culturale-sportiva Futura conferisce il "Premio alla Carriera" al Senatore Giuseppe Montalbano per avere, da Sindaco, gestito in maniera attiva ed efficace l'Amministrazione Comunale e posto il nostro Comune quale punto di riferimento del territorio circostante, dando, anche in situazioni di emergenza, prova di efficienza e di buona amministrazione; per avere da Senatore della Repubblica contribuito allo sviluppo del Belice, facendosi promotore di leggi ad hoc per la ricostruzione, che hanno determinato una vera svolta economica e sociale, e per essersi adoperato concretamente in favore dello sviluppo e dell'occupazione in tutto il Collegio senatoriale."

Una Domus di Iter Vitis al Panitteri

Firmato a Sambuca, nel gabinetto del sindaco, un contratto di comodato d'uso tra il Comune e l'Associazione Strada del Vino Terre Sicane. Riguarda in particolare la realizzazione di una domus-foresteria per l'Associazione Internazionale "Iter Vitis" che ha promosso l'omonimo Itinerario culturale Europeo, l'unico finora riconosciuto dal Consiglio d'Europa. L'itinerario ha per tema la valorizzazione della vitivinicoltura e di tutte le attività ad essa collegate. La domus ha come obiettivo lo sviluppo degli scambi culturali, mettendo a disposizione dei viaggiatori un luogo per conoscere e vivere altre realtà locali. Nel comodato viene specificato che l'Associazione si impegna a realizzare a proprie spese le opere necessarie a rendere fruibile per l'accoglienza, la domus. Essa verrà realizzata al piano terra del seicentesco Palazzo Panitteri, sede di Iter Vitis. Disporrà di tre posti letto e dei servizi necessari come bagno, cucina, soggiorno.

Una nuova Autocarrozzeria a Sambuca

E' stata inaugurata il 6 febbraio SambuCar, l'autocarrozzeria di Antonio Amodeo e Davide Bonavia, in contrada Casa Bianca. La nuova attività, all'avanguardia per quanto concerne i più attuali e sofisticati sistemi di cura dell'auto, si occupa anche di disbrigo pratiche assicurative e perizie sul luogo. Se qualche "incidente di percorso" ve lo impone, o se, semplicemente, volete rinnovare look alla vostra auto, non mancate di rivolgervi a Davide ed Antonio, che sapranno servirvi con professionalità, competenza e puntualità. Ai due giovani sambucesi vanno i complimenti della redazione de La Voce per il coraggio e l'intraprendenza imprenditoriale e i migliori auguri per la loro attività.

Commissione speciale per i servizi pubblici

Chiesta dai consiglieri comunali di minoranza del PD, a Sambuca, l'istituzione di una commissione speciale per i servizi pubblici locali comunque gestiti. Sette i componenti che ne faranno parte, quattro della maggioranza e tre della minoranza. Avrà la durata di un anno e potrà essere prorogata. Alle sedute potranno partecipare, se richiesti, i rappresentanti dei consumatori, di enti e di ambiti costituiti per la gestione dei servizi. "La presenza e la funzionalità della commissione - dice Franco Zinna - che è nei nostri auspici, venga istituita al più presto, sarà una garanzia per fare emergere i punti di criticità nella erogazione dei servizi e controllarne l'efficienza". Il riferimento è implicitamente indirizzato alla tassa per i rifiuti solidi urbani (TARSU) il cui servizio è gestito dalla Sogeir. Benché funzioni a pieno regime l'isola ecologica e da tempo venga effettuata porta a porta la raccolta differenziata dei rifiuti, come lamentano in molti, i cittadini non fruiscono di alcun beneficio. A differenza di quanto avviene a Sciacca, Ribera ed in altri Comuni del circondario, a Sambuca, non è stata istituita la tessera magnetica per monitorare e pesare i rifiuti conferiti dai cittadini presso l'isola ecologica ed avere così una riduzione della Tarsu. Si lamenta inoltre la mancata apertura di uno sportello, almeno per una volta alla settimana, da parte della Girgenti Acque "che in modo illegale rispetto ai risultati del referendum popolare continua a gestire il servizio idrico che invece dovrebbe ritornare al Comune".

Patenti speciali

"Il commissario dell'Asp di Agrigento, dr. Messina, preso atto di una aberrante discriminazione ai limiti del razzismo, ha dato disposizione al presidente della Commissione Patenti Speciali, dr. Tavormina, di riorganizzare la stessa in modo che operi nei maggiori centri della provincia e nella fattispecie anche a Sciacca. "In questo modo - dice la responsabile del Tribunale del Malato presso l'ospedale di Sciacca, Lilla Piazza, - dovrebbero attenuarsi al più presto i notevoli disagi cui sono finora sottoposti i disabili residenti nei 15 Comuni dell'hinterland saccense costretti finora ad un duplice viaggio di andata e ritorno ad Agrigento per ottenere il rinnovo del permesso di guida."

Venti teche per il Museo Archeologico

Un altro passo avanti verso l'allestimento e l'inaugurazione del museo archeologico di Monte Adranone, a Sambuca. Da parte della provincia regionale di Agrigento che ha provveduto al relativo finanziamento, sono state consegnate oltre venti teche che accoglieranno i reperti affiorati in varie campagne di scavo nell'antichissimo sito greco-punico a nord di Sambuca, a circa mille metri di quota sul livello del mare. Il museo sarà ospitato al piano nobile del seicentesco palazzo Panitteri da alcuni anni tornato al suo antico splendore grazie ad una accurata opera di recupero architettonico. La maggior parte dei reperti da oltre trenta anni sono custoditi nei magazzini del museo archeologico di Agrigento. Se i tempi tecnici saranno rispettati, entro il prossimo mese di maggio dovrebbe procedersi alla inaugurazione.

Lauree

Il 3 ottobre, Stefania Maniscalco figlia del pittore Enzo, ha conseguito il diploma di laurea di secondo livello in "Arti visive e discipline dello spettacolo" (Pittura) presso l'Accademia di Belle Arti di Palermo con la votazione di 110/110 e lode. Titolo della tesi: "Pittura sì, pittura no, pittura forse". Relatrice la prof.ssa Gianna Di Piazza, docente di Fenomenologia delle arti contemporanee. E' proprio il caso di dire: buon sangue non mente! A Stefania, ai genitori e al fratello, i più fervidi auguri da parte di tutta la redazione de "La Voce".

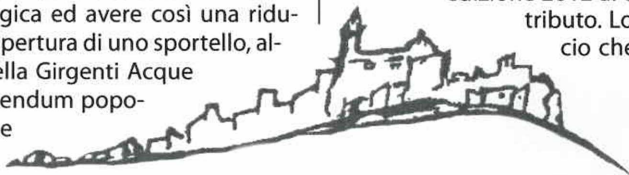
Il 25 luglio, presso la Facoltà di Scienze MM. FF. NN. corso di Laurea Triennale in Biotecnologie di Palermo, è stata proclamata dottore in Scienze Biotecnologiche, con la votazione di 110 e lode, Elena Maggio, discutendo la tesi dal titolo "L'uso della proteomica per l'individuazione di potenziali allergeni nel vino". Relatrice la Prof.ssa Anna Maria Puglia. La redazione de "La Voce" si congratula con la neo-dottoranda, e rinnova gli auguri per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in "Biotecnologie per l'Industria e la Ricerca Scientifica".

Concerto di Natale all'Idea di Banca Mediolanum

Spettacolo 23 dicembre al teatro l'Idea di Sambuca. Un concerto natalizio è stato offerto alla comunità sambucese dalla dott.ssa Mariolina Licata Family Banker Mediolanum. L'emiciclo, colmo all'inverosimile, racconta della collaborazione tra pubblico e privato e come quest'ultimo può sostituirsi al primo nella promozione di attività culturali.

La serata è stata presentata dalla stessa dott.ssa Licata la quale ha saputo incarnare egregiamente il duplice ruolo. Applauditissimi i brani proposti ed eseguiti dalla locale associazione Musicale "Gian Matteo Rinaldo" e diretta dal maestro Pippo Rinaldo, brani che spaziavano dalle colonne sonore di noti film a caratteristici canti natalizi.

L'occasione è stata propizia per presentare il progetto "Salva l'Arte, Salva la luce" promosso dal comitato festeggiamenti della Madonna dell'Udienza edizione 2012 al quale anche la dott.ssa Licata ha dato il suo contributo. Lodi per l'iniziativa alla dott.ssa Licata con l'auspicio che altri enti privati sostengano ulteriori iniziative.



saces

pavimenti - rivestimenti - pietre naturali
parquet - arredobagno - materiali per l'edilizia

Showroom - Via F. Crispi 50 - tel 0925.942293

Edilizia - C.da Casabianca SP 70 - tel 0925.942709 - Sambuca

SUPERMERCATO RISPARMIO 2000



Sigma

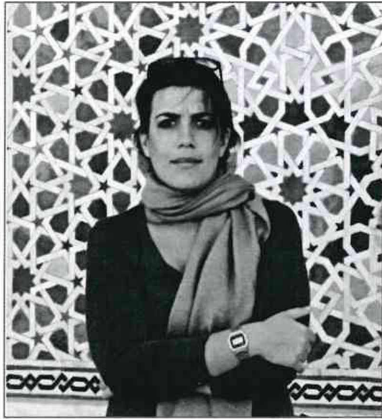
• Di Leonardo V. & C. s.a.s. •

Via Guasto 11A - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941686

Le interviste - Sambucesi nel mondo

Vitalba Giudice, cittadina del mondo

DI MIMMA FRANCO



Puoi farmi la tua storia culturale? - Ho conseguito la laurea di primo livello in giornalismo. Nel luglio del 2006 mi sono trasferita a Dublino dove ho iniziato a studiare inglese e ho collaborato con il giornale dell'ambasciata italiana in Irlanda.

Cosa ti ha spinto a cercare lavoro fuori dall'Italia? - Dopo la laurea, ho perfezionato il mio spagnolo viaggiando un po' per il Sud America, poi Londra e infine Dublino, dove però il fermento dell'ambiente culturale e la calda accoglienza del popolo irlandese mi hanno conquistata. Inizialmente ho allestito mercatini, ho lavorato in un negozio di abbigliamento e poi ho avuto la possibilità di entrare in contatto con l'istituto di cultura italiana di Dublino che mi ha proposto come collaboratrice

per il giornale dell'ambasciata italiana. Questo lavoro però non era molto remunerativo, così ho iniziato a lavorare per il contact point di una carta di credito inglese, che mi garantiva uno stipendio molto più che soddisfacente, e che mi ha aperto le porte del mondo della finanza e mi ha consentito di fare molto altro. Durante la mia permanenza in Irlanda, ad esempio, ho viaggiato molto in Europa, negli USA e nel Medio Oriente. All'inizio, il mio intento non era quello di trovare un lavoro all'estero. Poi però mi sono lasciata trascinare dagli eventi e ho cercato di leggere alcuni piccoli segni, dei quali mi sono fidata. Ad esempio: l'Irlanda è un'isola come la Sicilia e gli Irlandesi conservano, come noi Siciliani, uno spirito di apertura e cordialità verso gli stranieri. Poi l'arpa: simbolo di Dublino e di Sambuca. Insomma, un po' come essere davvero a casa.

Quali sono state le più grosse difficoltà che hai incontrato? - Non è stato facile affrontare lo scoglio della lingua. Anche la nostalgia di casa, degli affetti non è da sottovalutare. Non ho mai portato molte cose in valigia, ma mio nonno mi prepara un vasetto di origano che porto sempre nelle mie case.

Attualmente dove vivi e in che cosa consiste il tuo lavoro? - Da circa due anni vivo a Milano, ma faccio la spola con Parma dove sto concludendo un corso di laurea specialistica lavorando ad una tesi su Twitter e le primavere arabe.

A Milano lavoro in una delle più grandi banche del mondo, faccio parte della direzione rischi e mi trovo in una posizione molto privilegiata che mi consente di analizzare i fenomeni socio-finanziari. Il mio tempo libero è interamente dedicato al giornalismo politico e d'inchiesta. Adesso, ad esempio, sto collaborando a un reportage sui centri di accoglienza per immigrati. Presto anche la mia professionalità a servizio della gestione dell'ufficio stampa della fabbrica di Nichi Vendola di Milano. Sono ad esempio molto orgogliosa e felice del lavoro che abbiamo fatto durante la campagna elettorale di Giuliano Pisapia.

Come sono i tuoi rapporti con i colleghi, con i superiori? - I miei colleghi sono fantastici: imparano il dialetto siciliano e vengono a trovarmi in Sicilia per conoscere le bellezze della mia terra. I miei superiori sono i miei mentori, apprendo da loro giorno dopo giorno. Tra l'altro in ufficio ho la grande fortuna di fare parte di uno dei team a prevalenza femminile che mi sta dando l'opportunità di assistere ad uno dei fenomeni di cooperazione e solidarietà tra donne più belli che io abbia mai visto.

Come è cambiata la tua vita da quando vivi altrove? - Non so dirti com'è cambiata la mia vita, semplicemente è iniziata una nuova fase, che però mi soddisfa molto.

In base alle tue esperienze, cosa porteresti a Sambuca per migliorare il nostro paese? - Ho lasciato Sambuca con il cuore spezzato. Insomma, è il mio paese, la mia terra, e qui vivono tutti i miei cari. Però Sambuca ha delle grosse difficoltà, politiche e socio-culturali. Innanzi tutto Sambuca dovrebbe prendere in mano i propri bilanci e iniziare a fare degli investimenti sani che portino al paese servizi e crescita. Poi bisognerebbe prendere consapevolezza di ciò che sta avvenendo nel mondo sia a livello economico (e mi riferisco alla grande crisi) sia a livello sociale. Facendo una media, il numero delle persone che va via è più alto di quelle che arrivano, ma la differenza non è poi così abissale, perché nel frattempo a Sambuca sono arrivati giovani o addirittura intere famiglie dalla Romania, dall'Ucraina e così via. Insomma io credo fermamente che siano loro il vero motore per il rilancio di una economia locale. Quindi bisognerebbe appunto partire da questo e creare un sistema di integrazione sano, e che possa dare sia ai Sambucesi di nascita che ai Sambucesi acquisiti una vita migliore, basata su servizi e opportunità occupazionali. Il materiale umano non manca. Credo proprio che sia necessario sedersi ad una tavola rotonda e progettare come creare sviluppo.

Cosa ti manca maggiormente di Sambuca? - Il mio cortile, le mie vicine di casa che urlano da una terrazza all'altra per salutarsi, i vicoli saraceni, dove mi sono cresciuta.

Cosa diresti ad una tua coetanea sambucese che è in cerca di occupazione? - Può sembrare retorica ma non lo è: mai accettare il compromesso, anche al costo di lasciare la propria terra i propri cari, le cose a cui si tiene. C'è un gusto unico nel guadagnarsi le cose da soli, e la dignità vera risiede nel farlo.

Voglia di tornare a Sambuca? - Sì, per riportare il nome di Sambuca alle sue radici: Zabut e allora mi potrò ritenere davvero soddisfatta.

Quali sono i tuoi progetti per il futuro? - A breve termine penso di concludere il mio lavoro di tesi su Twitter e le rivolte arabe, che mi sta costando molta energia ma mi sta anche dando parecchie soddisfazioni. A lungo termine invece non lo so, faccio decidere alla vita.

LOOK OTTICA
 il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto
 di Diego Bentivegna
 Remo Balentia
 JOHN RICHMOND
 Laura Biagiotti

C.so Umberto I, 126 - Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia - AG

Uno studioso attento delle cose di Sicilia

Estremo saluto a Enzo Passiglia

DI MICHELE VACCARO

È stato il prof. Gino Amodeo a comunicarmi la scomparsa dell'amico Enzo Passiglia, avvenuta a Palermo, dove viveva, il giorno di Natale 2011, poche settimane dopo la morte della moglie. Conoscevo Enzo da qualche anno. Ci telefonavamo spesso, ed erano telefonate lunghissime, anche di due ore. Parlavamo di storia, di letteratura, di politica e di Sambuca, luogo a lui assai caro e che mai aveva dimenticato. Due le grandi passioni, intrecciate nel corso del tempo, che caratterizzarono l'esistenza di Enzo: l'amore per il mondo della scuola, che lo vide impegnato come docente, dirigente scolastico e sindacale; la passione per la politica, che lo portò a organizzare, a Sambuca, per la prima volta, il movimento giovanile democristiano, divenendone delegato regionale, fino a quando, nel 1958, non fu chiamato a far parte della segreteria dell'on. Ludovico Corrao, diventando anche redattore dell' "Unione Siciliana Cristiano Sociale".

Esauritasi l'operazione Milazzo, per scelta personale, si staccò dalla politica attiva, pur rimanendone un lucido osservatore e un attento studioso. Condensò il frutto di quest'intensa esperienza in un libro di 388 pagine, "Sicilia '58. Nascita e declino del milazzismo e dei cristiano-sociali" (Palermo, A.C.R.O. P.O.L.I., 2006), che il critico Salvatore Di Marco definì "ricco di documentazione" in quanto "offre alla storiografia una messe, una quantità di documenti, allora attuali, e oggi aventi valore storico, che possono essere utili a quelle generazioni che non hanno conosciuto o hanno dimenticato questo momento significativo". Passiglia ben analizzò quell'esperienza politica, giudicata da più parti anomala, passata alla storia come "milazzismo", "operazione Milazzo", "operazione Sicilia": un esperimento politico complesso, che si concretò in un momento particolare della storia siciliana, a partire dalla 'calda estate' del 1958, e che ebbe rilevanti ripercussioni nel mondo politico regionale e nazionale, anche perché si oppose, facendoli tremare, ai molti poteri forti dell'isola legati a Roma. Milazzo aveva costituito, infatti, un governo del quale fecero parte, attorno all'Unione Siciliana Cristiano Sociale, il PLI, il PRI, il PSDI, il MSI (che entrò solo nel primo governo) ed ebbe l'appoggio del PSI ed anche del PCI. Partiti, fino a quel momento, 'inconciliabili' che non obbedirono alle direttive provenienti da Roma e che spinsero i democristiani all'opposizione. Quel governo fu definito da più commendatori 'eretico' perché amalgamava il diavolo e l'acqua santa, rompendo l'unità dei cattolici. Una cosa è certa: il 'milazzismo' fu un modo di far politica più avanzato del momento storico in cui si materializzò. Cose, queste, che emergono nel libro del Passiglia in modo limpido e in una prosa semplice e stringata, priva di superflui orpelli. Di recente Enzo raccoglieva materiale su Sambuca, per regalare ai suoi concittadini un contributo di carattere storico. La morte, ingiusta e imprevedibile, non ha voluto.

Enzo Passiglia

Sicilia '58

 Nascita e declino
 del milazzismo e dei cristiano-sociali


Associazione Socio-Culturale-Sportiva

FUTURA

Corso Umberto I, 127v - 92017 Sambuca di Sicilia (Ag) - Cell. 366 5467756

e-mail: associazionefutura@alice.itweb site: www.associazionefutura.net

Oddo Rosa Maria
 Tessuti-Filati
 Corredo-Intimo
 Corso Umberto I, 9
 Cell. 330 879060 - Sambuca di Sicilia

RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI


Specialità pesce

SAMBUCA DI SICILIA - AG

Tel. 320 7252102 - 339 4205799

Giglio Renzo
 DECORATORE
 Lavori di tinteggiatura
 interna ed esterna
 Controsoffitti - Carta da parati
 Gessi decorativi - Gessatura pareti
 Cell. 339 5209529
 Via S. Lucia - C.le Bertolone, 15
 92017 Sambuca di Sicilia - AG
 P. IVA 02458780844

21 gennaio - Buon compleanno PCI

Il mio PCI, vorrei che fosse ancora qui...

Era la sezione, il mio PCI. Anzi le sezioni, dal sud al nord. Uno dei "primi luoghi" che volevo conoscere ogni volta che arrivavo in una nuova città/paese. Era la federazione di Agrigento, dove si andava quasi sempre di domenica mattina.

Erano i congressi veri, con le tesi da studiare e presentare. Era un vecchio ciclostile che a Sambuca non avevamo ma a Sciacca sì. Era il volto di Enrico Berlinguer. Era "Una scelta di vita" di Giorgio Amendola.

Era la bacheca dell'Unità a Nembro. Era Antonio Oldani a Sedriano.

Erano le feste dell'Unità a Bologna, Reggio, Milano, Bergamo... Erano i mille giornalini che ancora conservo. Era Nino Giaccone, l'onorevole col suo basco blu e la cinquecento bianca.

Erano i miei sogni per un mondo migliore. Era il poster del Che. Erano le canzoni di Giorgio Gaber. Erano i comizi di chiusura di Nino Ferraro con la banda musicale e le bandiere rosse.

Il mio PCI era il liceo. Le occupazioni studentesche. Era l'università a Palermo.

Il mio PCI era Fortebraccio e la sua fantastica satira. Erano i cantautori.

Il mio PCI era uno stile di vita, il senso del dovere, della condivisione, della sobrietà. Il mio PCI sono le tessere e gli Almanacchi che divoravo.

Il mio PCI prima è stato la FGCI, Calogero, Nino, Ignazio, Maria, Antonietta... Il mio PCI mi manca.

Era la diffusione dell'Unità alla domenica, e il caffè che i compagni ci offrivano. Il mio PCI era rabbia quando le cose andavano come non avrebbero dovuto. Il mio PCI erano i manifesti da attaccare, di notte.

Nel mio PCI ho anche provato delusioni profonde, ho conosciuto persone non sempre belle. Ma il mio PCI vorrei che fosse ancora qui.

Nembro, 21 gennaio 2012

Enzo Sciamè

(segue da pag. 1)

Insieme per il recupero dell'illuminazione

FIAT LUX

gioco un'idea, un progetto nel quale crede. Questa esperienza ci dimostra che il senso civico non è morto: se ne sta inattivo in ciascuno di noi, disorientato dal proliferare di esempi negativi, dal prevalere dell'interesse privato, dalla gestione scorretta della cosa pubblica - a tutti i livelli - ma che si risveglia quando qualcuno fa vibrare la corda più profonda e fa leva sull'orgoglio cittadino.

Certo, a onor di verità, si deve aggiungere che è facile mobilitare i sambucesi quando è in gioco la festa di Maria SS. dell'Udienza, la cui immagine - una bella foto di Franco Alloro - campeggia dall'alto nella palestra, ma sarebbe auspicabile che le energie individuate in questa occasione non venissero disperse alla fine di questa avventura, ma incanalate in altri settori per ridare linfa al nostro paese e renderlo più vivo e decoroso.

L.C.

il vigneto
resort
RESORT - RISTORANTE - MEETING - RICEVIMENTI



Contrada Gurra - Porto Palo di Menfi - AG
Tel. 0925 71732 - Cell. 339 2181416

Di Carmine
EDIL NOLEGGIO-PIATTAFORME

Lavori Edili e Stradali
Pavimentazioni - Prospetti
Ristrutturazioni

Via Mantegna, 42 - Cell. 338 8066204
Santa Margherita di Belice (AG)
giuseppe.dicarmine@libero.it

G & G
B. Giovenco A. Giglio

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

C.da Casabianca
SAMBUCA DI SICILIA

EURONICS
point

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA

La ricetta di Elvira
Timbaletti di capellini d'angelo

INGREDIENTI

300 g. di capellini d'angelo; 200 g. di polpa di vitello tritata; 150 g. di pisellini; passata di pomodoro; ½ cipolla, ½ carota, sedano, prezzemolo, basilico; cacio cavallo grattugiato; vino bianco secco; olio, pangrattato, sale e pepe.

PREPARAZIONE

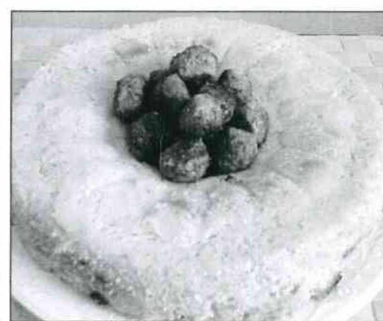
Tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo e fate appassire il tutto in un tegame con dell'olio d'oliva, aggiungete il tritato e rosolate a fiamma moderata; bagnate con il vino e fate evaporare.

Unite i pisellini, lasciate insaporire per 5 minuti indi versate la passata di pomodoro e condite con sale, pepe, basilico e all'occorrenza un pizzico di zucchero.

Mescolate e cuocete a fuoco a fiamma bassa, per circa 40 minuti, incorporando dell'acqua calda, nel caso in cui il sugo tendesse a restringersi troppo.

Lessate per qualche minuto i capellini in acqua bollente salata, scolatela al dente e conditela con il ragù e il caciocavallo grattugiato.

Distribuite in quattro stampini di alluminio, unti di olio e cosparsi di pangrattato e livellate la superficie. Spolverizzate con altro pangrattato, mescolato con il caciocavallo e cuocete a forno caldo per circa 20 minuti. Capovolgeteli ancora caldi e portateli in tavola. Volendo, invece degli stampini, potete usare una teglia ad anello, il risultato sarà lo stesso. Versione più leggera e sfiziosa della classica pasta a forno, facile da preparare ed ideale da preparare per un buffet.



mangimi ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler
ALIMENTI DA CAMPION

**COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI**

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

DON GIOVANNI
HOTEL

★ ★ ★ ★

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

SUPERMERCATO
SIROS
Macelleria & Salumeria

V.le E. Berlinguer, 12/14 A - Tel. 0925.941523
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Rizzuto e Gigliotta Impianti
S.N.C.
di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas



Tel. 368 7498679 - 368 970107
Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (AG)

La giornata del malato alla Casa Protetta Al centro: la persona che soffre

DI MARIANNA DI CHIARA

L'11 febbraio, prima apparizione della Madonna a Lourdes, la chiesa festeggia la giornata del malato (pastorale della sanità).

Don Lillo Di Salvo quest'anno ha espresso la volontà di celebrare con la Santa Messa, questa giornata nella casa di riposo "Collegio di Maria". Dopo la proclamazione del vangelo e l'omelia, il parroco ha impartito l'unzione degli infermi. Conclusa la celebrazione è stato esposto Gesù Eucarestia e portato in processione. Tutta la struttura è stata benedetta insieme agli ammalati e ai parenti. C'è stata grande partecipazione ed affluenza di parenti e amici che ha suscitato grande gioia e commozione non solo agli ammalati, ma anche agli operatori della struttura che ogni giorno accudiscono gli anziani con dedizione ed amore.

Ha partecipato all'evento l'Associazione di volontariato AVULSS con il gruppo anziani e il gruppo disabili. Presente anche il comitato familiare (COFA) formato da poco per collaborare con l'amministrazione della casa di riposo al fine di migliorare il servizio e le prospettive del "Collegio di Maria" per fare vivere al meglio gli ammalati residenti. A conclusione della giornata è stato offerto un rinfresco dalla Cooperativa Sodalitas sotto la presidenza del Rag. Gaspare Stabile.

E con i ringraziamenti per la presenza e l'affluenza da parte della sottoscritta, è stato dato il giusto valore alla giornata all'insegna dell'amore fraterno e del rispetto per l'ammalato.

Inaugurazione della nuova sede della Pro Loco Dai Vicoli al Corso Umberto I

DI MARGHERITA INGOGLIA

Per la Pro loco "L'Araba Fenicia", il 2012 si apre con l'inaugurazione della nuova sede dell'associazione.

La manifestazione, tenutasi la sera di venerdì 6 gennaio, è stata organizzata dal presidente della Pro loco sambucense, Calogero Guzzardo, dal vice presidente Leo Di Verde, dai consiglieri del direttivo e da tutti i soci che dal 2005 hanno finanziato, incentivato e curato le attività turistiche, artistiche e culturali del paese. La residenza è stata trasferita dal locale sito nei caratteristici vicoli Saraceni alla nuova sede, nel Corso Umberto I, di fronte alla piazzetta. Presente all'evento, l'arciprete, don Lillo Di Salvo, il quale, dopo la benedizione del locale, ha speso parole di gratitudine verso i soci che, nonostante la crisi e la precarietà lavorativa che affligge l'Italia, hanno continuato a credere con forza nei progetti di accrescimento turistico, sociale e culturale di Sambuca.

Il presidente, Calogero Guzzardo, ha inoltre presentato alcuni dei progetti del nuovo programma stilato dalla Pro loco; tra le varie proposte vi sarà un concorso fotografico aperto a tutti dalla tematica "Una cartolina per Sambuca", dove le fotografie più belle e caratteristiche saranno trasformate in cartoline, a beneficio dei turisti; inoltre, vi saranno presentazioni di libri che vedranno coinvolti scrittori e poeti dei paesi limitrofi, concorsi pittorici, commedie teatrali e, verrà riproposta, l'ormai nota, "Sagra di li Minni di Virgini"; infine sarà donata durante l'anno ai centenari sambucensi una targa: "poiché - come ha precisato il presidente, Calogero Guzzardo - essi sono la memoria del paese e la prova che Sambuca è un luogo amabilmente vivibile.

Le iniziative si propongono per incentivare lo sviluppo del paese e, come tributo ai beni artistici, antropologici, nonché alle antiche origini arabe, della cittadina. La manifestazione si è infine conclusa con un rinfresco, offerto dalla Pro loco ed un tombolone per festeggiare l'evento dell'Epifania.



**Vini
CELLARO**

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310

**LO GIUDICE
PNEUMATICI**

DAL 1966
Rivenditore Autorizzato

REDESTEIN MICHELIN
YOKOHAMA BRIDGESTONE

Via Agrigento, 8 - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 941164 - Cell. 3381125144

**Frutta & Verdura
Enzo & Nicola**

C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333 3023442 (E) - 333 7143637 (M)

AGENZIA
di Mariolina Sacco

Sacco

Consulenza per la circolazione dei mezzi di trasporto
Tasse auto - Visure e Certificati Camerali - Assicurazioni

IN TEMPO REALE

SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO
CON CORRIERE ESPRESSO

Corso Umberto I, 48 - Tel. 0925 943285 - Fax. 0925 943063
SAMBUCA DI SICILIA - AG

**COSTRUZIONI
DEMOLIZIONI
MOVIMENTO TERRA
OPERE STRADALI**

GIUSEPPE PERNICIARO

CELL. 339 7716233

Sede: C.da Cuvio - Ab. Via Matteotti, 22
SAMBUCA DI SICILIA - AG

**Cantina
Monte Olimpo**

Via F.lli Cervi, 10
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Tel./Fax 0925 942552
info@monteolimpio.it

CANNATA MOTORI

Via Figuli, 20 - Tel. 0925 941583
Cellulare 360 398070
SAMBUCA DI SICILIA

**MURARIA
MARMI**

LAVORI IN PIETRA
MARMI E GRANITI

C.da Casabianca - Tel./fax 0925 942801
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
www.murariamarmi.it

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

Porte interne ed esterne
Arredamento interno su misura

C.da Sgarretta - Cell. 338 2240646
SAMBUCA DI SICILIA - AG

**LABORATORIO
DI PASTICCERIA**

**ENRICO
PENDOLA**

Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA - AG

**I Viaggi
dell'Emiro**

Viaggi e Turismo
di Irene Piazza

Via Roma, 2 - Cell. 334 3514969
Tel. 0925 941096 - Fax 0925 943042
SAMBUCA DI SICILIA

**Centro
Revisione
Auto**
di Ciccio Giorgio

TEL. 0925 941837
CELL. 338 2782613
SAMBUCA DI SICILIA

M. EDIL SOLAI s.r.l.

CERAMICHE E PARQUET

Cucine in Muratura - Arredo Bagno
Materiale Edile

www.paginegialle.it/medilsolai

V.le Gramsci, 61 - **SAMBUCA DI SICILIA** - Tel. 0925 941468

Un libro sull'arte culinaria di Mammola Amodeo
"I primi di Mammola" di Nicola Melideo

 I primi di Mammola
 Nicola Melideo

Nella copertina arte e natura si confondono, a sottolineare forse come l'una sia specchio dell'altra; si stenta infatti a distinguere i decori accesi del piatto da portata raffigurato dagli ingredienti altrettanto vivaci che compongono la pietanza. Mammola conosce il valore del colore e quanto sia importante a tavola l'estetica. Nelle vesti di anfitrione, si preoccupa, perciò, di deliziare, non soltanto il gusto e l'olfatto dei suoi ospiti, ma anche la vista, non lasciando nulla al caso.

È questo l'aspetto colto da Nicola Melideo nel delizioso libro che le rende omaggio.

"Queste pagine sono dedicate a Daria Maurri, detta Mammola, sposata Amodeo, una grande amica, una persona di grande amabilità, serenità, sensibilità,

intelligenza, ottimismo e capacità di ascolto". Così esordisce il curatore, proponendoci una carrellata su diversi momenti conviviali a casa Amodeo, cene tra amici storici e personaggi di spicco dell'economia, della politica e della cultura - ministri, banchieri, diplomatici, artisti, giornalisti e registi, - durante le quali egli ha avuto modo di apprezzare, oltre all'arte culinaria della padrona di casa, anche la verve, la determinazione e lo humour. Protagonista delle cene, a casa Amodeo, è "il primo piatto" servito sempre con arte in pregiate zuppe di ceramica che, al suo arrivo, fa presagire all'ospite la piena sintonia tra ciò che vede e ciò che andrà a gustare e, nello stesso tempo, dà il via ad una conversazione che libera da qualsiasi remora. Il primo piatto, quindi, per il piacere che suscita alla vista e al palato diventa trait d'union, veicolo di comunicazione e d'intesa tra i commensali.

Il libro, progettato quindici anni fa, sollecitato da Anna, moglie del curatore e favorito dalla voglia d'incrementare la già ricca biblioteca di casa Amodeo, è nato dalle "chiacchierate" di Nicola Melideo con Mammola ed è accattivante e divertente proprio per l'immediatezza e la freschezza del dialogo, per la sottile ironia che lo caratterizza e per la franchezza con cui la protagonista esprime certi giudizi.

Mammola Amodeo, grazie alla sua creatività, è riuscita a operare un vero e proprio secretismo culinario tra Sicilia e Toscana, dando dignità a ingredienti semplici e nobilitando, attraverso originali innesti, alcuni piatti siciliani, figli cadetti di una prestigiosa tradizione. Chi avrebbe l'ardire infatti di mettere insieme legumi e crostacei? Mammola lo fa e dobbiamo ammettere che l'effetto è singolare.

Dall'intervista viene fuori una donna colta, determinata, dotata di humour, consapevole dell'importanza del suo ruolo, punto di riferimento per marito e figli e padrona di casa impareggiabile, capace di coniugare accoglienza, bon ton e conversazione intelligente.

L'amarcord di Fanny Giambalvo
"Il trasferimento ed altri racconti"

RECENSIONI A CURA DI LICIA CARDILLO

Si tratta dell'ultima - in ordine cronologico - fatica letteraria della professoressa Fanny Giambalvo, già ordinaria di Filosofia dell'educazione nell'Università di Palermo e presidente della Fondazione Nazionale "Vito Fazio Allmayer".

L'autrice, che ha al suo attivo diverse pubblicazioni di pedagogia generale, interculturale e di educazione estetica, con questi racconti, - che rileva nella premessa - "riguardano i luoghi della mia infanzia, ma potrei dire che essi riguardano i non-luoghi, ossia le peculiari atmosfere da cui tali luoghi erano animati", - sulla scia del precedente libro "Fra arcobaleno e granito. Frammenti autobiografici" - tende a recuperare, attraverso la memoria, momenti dell'infanzia destinati a perdersi se non raccolti e registrati. I luoghi che nascono da geografie private, a differenza di quelli fisici facilmente modificabili o cancellabili, non temono il tempo. Hanno lunga vita. Si annidano nel labirinto della memoria e se ne stanno quieti e silenziosi, fino a quando un barlume non li illumini.

Basta un profumo, un colore, un suono per riproporli con il fascino che avevano nel momento in cui venivano percepiti e, per di più, carichi di valenze affettive.

Fanny Giambalvo, reduce da libri attinenti a problematiche filosofiche, ha preso gusto ad avventurarsi in quei cunicoli bui e, a tirare fuori, come da una scatola magica, persone, ambienti e cose, proponendoli con la vivacità che avevano nel passato, ma addolciti di nostalgia.

Il trasferimento con le masserizie nella casa di Adragna, con la ritualità che lo accompagnava e il rispetto delle gerarchie applicate alle differenze di genere - le donne sugli asini e gli uomini sui muli - il bagno dell'oblio al quale venivano sottoposti i gatti, le lotte ingaggiate con i topi diventati padroni della villa, l'illusione che un pezzo di legno stagionato potesse "sciogliere il nodo della morte e riportare in vita il moribondo" sono momenti di una carrellata di immagini illuminate da una sottile luce d'ironia che la dice lunga sullo sguardo divertito con cui l'autrice guarda a vari tipi umani: il lagnoso, il raccomandato, Franca Talamanca, comparse di una commedia in cui il paradosso è protagonista.


**Il portale per la promozione
dei Bed & Breakfast in Sicilia**
www.arebbasicilia.it
info@arebbasicilia.it
PLANETA
Vini di Sicilia
www.planeta.it

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

La Saracina
 di Baldo Safina
 Via Fantasma, 39 - Sambuca
 Tel. 0925 942477 - 333 8276821

AGRISUD
 di
 Armato C. & Cacioppo M.
 Commercializzazione Cereali
 prodotti per l'agricoltura e
 la zootecnia
 Impianti d'irrigazione
 C.da Porcaria (Zona Industriale)
SAMBUCA DI SICILIA
 Tel./Fax 0925 943120

**Re Umberto
Cafè**

di Mulè Pietro Riccardo


 Corso Umberto I, 92/94
SAMBUCA DI SICILIA
 Cell. 328 1775637

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA
SEDE CENTRALE

Corso Umberto I, 111 - Tel. 0925 941171 - 0925 941435 - SAMBUCA DI SICILIA

AGENZIE

Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - SCIACCA

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

Corso Umberto I, 4 - Tel. 0925 33717 - SANTA MARGHERITA DI BELICE

Agenzia: Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 091 8356666 - GIULIANA

Via Morea, 49 - Tel. 091 8355501 - CONTESSA ENTELLINA


MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR

 V.le Berlinguer, 16
 Tel. 0925 941233

SAMBUCA DI SICILIA

**Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia**

Tel. 0925 941933

Viale Gramsci - Sambuca di Sicilia

Il Carnevale all'Istituto Comprensivo Sfilata di maschere e costumi tipici

DI MARIA ROSA MULÉ



La Scuola Primaria "Antonio Gramsci" si è attivata per la realizzazione della Festa di Carnevale, con il coinvolgimento degli alunni delle varie classi in canti, balli e sfilata di maschere e costumi tipici.

Gli alunni delle classi quarte e quinte, in particolare, in riferimento al Progetto curriculare "Intercultura ed Ambiente" portato avanti per l'a.s. 2011/2012 dal corpo docente, hanno presentato il saggio "Peter Pan meets the Italian Carnival to save the Earth!", una rappresentazione in lingua inglese ed italiana della favola di Peter Pan dello scrittore scozzese James Matthew Barrie, in chiave ambientalistica, sviluppando l'allegoria della trasformazione e dell'adattamento dei fatti e dei personaggi alle tematiche del progetto: conoscenza di usi e costumi di popoli stranieri, in questo caso interculturalità della favola ed educazione ambientale. In questo modo la favola di Peter Pan è stata non solo valido strumento cognitivo per apprendere la lingua inglese, ma anche grande veicolo comunicativo.

In concomitanza, gli alunni hanno realizzato maschere tipiche della tradizione carnevalesca italiana, con l'utilizzo di prodotti ed elementi naturali e riciclati. Hanno recitato gli alunni: Adragna Fabio, Armato Anna, Cacioppo Ilenia, Cannova Calogero, Cannova Giuseppe, Ciraulo Antonio, D'Anna Rossella, Di Prima Anna, Di Prima Martina, Gagliano Michele, Giglio Salvatore, Giovinco Anna, Giudice Antonio, Gulotta Sara, Gulotta Vincenzo, Imparato Chiara, Maggio Alessio, Montalbano Antonino, Ricca Salvatore, Rinaldo Tanya, Santoro Gery, Siculo Gaspare, Vaccaro Carmelo ed un coro speciale ha allietato la rappresentazione.

XXVI Convegno Giovani USC A Frascati 80 ragazzi sambucesi

DI ANNA MARIA URSO



Dal 2 al 5 Gennaio a Frascati, paesino dei colli romani, presso il Centro Giovanni XXIII, ha avuto luogo il XXVI CONVEGNO GIOVANI USC. Sambuca con la presenza dei suoi 80 ragazzi è stata protagonista. Siamo partiti, capeggiati dal nostro infaticabile Don Lillo, il giorno di capodanno. Fra trolley, cuscini e coperte, le aspettative di tutti erano enormi: avremmo rivissuto le emozioni della settimana faticosa che dal 5 al 12 dicembre ha visto i missionari del Preziosissimo Sangue agitare e animare Sambuca! L'accoglienza è stata strepitosa: baci, abbracci ed effusioni come tra familiari che si apprestano a vivere insieme una grande festa! Dopo la sistemazione nelle camere avvenuta la mattina del 2, nel pomeriggio ci viene presentato il programma del convegno e la presentazione del tema "rispondere all'amore si può". Ogni incontro ha lasciato in ognuno di noi un segno indelebile. La prima sera ci ha onorati della sua presenza Don Luigi Merola, Parroco della chiesa di San Carlo Borromeo alle Brece in Via Galileo Ferraris a Napoli e Cappellano alla Stazione Centrale di Napoli: la sua opera in un quartiere camorristico lo costringe a vivere sotto scorta, la sua esperienza l'ha tradotta in una frase: "se sei un bravo parroco o un bravo cristiano, ti devi sporcare le mani, non serve predicare bene." E rivolgendosi ai ragazzi, li ha esortati ad avere come unico comandamento l'impegno nello studio, perché è l'ignoranza il terreno fertile di ogni forma delinquenziale. Il 3 gennaio altro personaggio da ricordare la prof.ssa Rosanna Virgili, biblista e docente di Sacra Scrittura presso l'Istituto teologico marchigiano, ha trattato con estasi il tema "Rispondere all'amore: dal Cantico dei Cantici alla Croce: le risposte di Dio al cuore dell'uomo", la sua scrupolosa analisi del testo ha trasportato i giovani in una dimensione della Bibbia attuale più che mai.

Il 4 gennaio si presenta al centro di quel Tondone un altro uomo dalla forte personalità don Gino Tegoldi, parroco della parrocchia di S. Maria di Setteville (Rm), già missionario in Africa, Europa, Canada, Stati Uniti: Bronx, New York. Il suo linguaggio ricco di neologismi "giovani" (anche parolacce, in verità) ci ha lasciato a bocca aperta, pur nella sua semplicità. Il tema della comunicazione efficace nell'era digitale è stato l'argomento dell'ultima sera. Come non ricordare la messa in scena di uno spettacolo teatrale a cura della Compagnia "I Commedianti del Re" sulla parabola del giovane ricco; come non accostarsi con curiosità alle Sacre Scritture in una realtà che vive in funzione della parola di Gesù? L'esperienza fatta è stata molto forte: "una bomba", come la definirebbe Don Domenico D'Alia che con il suo carisma ha rimesso in discussione la nostra fede un po' ovvia e scontata dando enfasi a tutti i piccoli gesti della vita quotidiana, ma ancora meglio dando enfasi al Mistero più importante della nostra cristianità: l'Eucarestia. I ragazzi hanno seguito con entusiasmo tutti i momenti di preghiera e riflessione: composti e attenti, un vero orgoglio per le famiglie, ma soprattutto per il paese che ha sicuramente ottime prospettive per il futuro.

**RICORDATI DI RINNOVARE
L'ABBONAMENTO A** **La Voce**

MAVI sas
studio di consulenza per la
circolazione dei mezzi di trasporto

Via E. Berlinguer, 78 - Tel./Fax. 0925 943867 - Cell. 338 7555010
92017 SAMBUCA DI SICILIA - ag.mavi@virgilio.it

XAGCA TOUR
Viaggi & Turismo

di Frisella Andrea e C.

Via Cappuccini, 9 - Tel. 0925 85888
Fax 0925 28833 - Cell. 334 101695
92019 Sciacca (AG)
www.xaccatour.com - email: xaccatour@tiscali.net
PIVA 0160405 0847

OLEIFICI
Buscemi
Michele & Michele

Contrada Casabianca - Tel. 0925 941446
Tel. ab. 0925 941496 - Cell. 339 8534677
SAMBUCA DI SICILIA

PUNTO
SNai

Scommesse sportive e ippiche - Ricariche Telefoniche
T. calcio - Totogol - Bigmatch - Pagamenti Bollette

di LO CICERO FRANCESCO

Corso Umberto I, 140 - Tel. 0925 941552
SAMBUCA DI SICILIA - AG

"DUCA di ADRAGNA"
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA

**PIATTI TIPICI
CUCINA CASERECCIA**
MENÙ A BASE DI CARNE E PESCE

Contrada Adragna - Tel. 0925 946120
Cell. 338 2971749 - 392 5378847
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Caseificio Aziendale
di Ciraulo Giuseppe

C.da San Giacomo
Cell. 3381117623 - 3277321401
Sambuca di Sicilia AG

TRATTORIA
"LA PANORAMICA"
... il gusto al naturale
BAR - PIZZERIA

di Erino Safina

C.da Cicala - Tel. 0925 943430
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Riceviamo e Pubblichiamo

Ass. Futura candida Salvino Ricca

ALLE CITTADINE E AI CITTADINI - L'Assemblea dei Soci dell'Associazione Futura, riunitasi giovedì 23 febbraio u.s., dopo aver approvato il conto consuntivo 2011 e il bilancio preventivo 2012, ha consegnato il Premio Futura 2011 che quest'anno il Consiglio Direttivo dell'Associazione ha voluto conferire quale "Premio alla carriera" al Sen. Giuseppe Montalbano "per il suo straordinario impegno istituzionale da Sindaco di Sambuca e Senatore della Repubblica".

Nel corso dei lavori, L'Assemblea dei Soci ha indicato nella persona del Presidente Salvino Ricca il candidato Sindaco che rappresenterà l'Associazione Futura alle prossime elezioni amministrative. La proposta è stata approvata all'unanimità. Il Presidente Salvino Ricca, dopo aver ringraziato il Consiglio Direttivo dell'Associazione e i Soci, ha dichiarato: "accetto convinto di poter essere utile in questo particolare momento di Oscurantismo in cui è caduta la nostra Sambuca e convinto, altresì, di avere il dovere di contribuire alla sua Rinascita. Dopo il fallimento dell'attuale gestione amministrativa, Sambuca ha bisogno di essere governata da persone che abbiano come interesse primario il bene del paese; perciò continuerò ad adoperarmi per costituire una Coalizione composta da Partiti, Associazioni, Circoli e singoli Cittadini che in questi anni, come noi, non hanno condiviso o non condividono più l'operato di questa amministrazione e che ritengono, come noi, che la Legalità, la lotta alla Corruzione e alla Mafia, la Trasparenza nella gestione della Cosa Pubblica siano valori irrinunciabili. Ritengo che questa mia investitura a candidato Sindaco, da parte dell'Assemblea dei Soci dell'Associazione Futura, non costituisca ostacolo alla formazione di una Coalizione, ma anzi stimolo, essendo disponibile a fare un passo indietro e partecipare alle Primarie, strumento indispensabile per la designazione del candidato Sindaco della Coalizione.

Intanto, considerato che all'interno della nostra Associazione ci sono tante energie e tante intelligenze, chiedo a quanti sarete "chiamati", di mettermi a disposizione, senza se e senza ma, per contribuire alla Rinascita della nostra Sambuca".

Una curiosità per gli appassionati di storia locale

Don Calcedonio Ciaccio Podestà

Pubblichiamo qui di seguito una comunicazione - inviata dalla Questura di Agrigento al Ministero - che il dottore Rori Amodio, appassionato di storia, ha ritrovato negli archivi i P.S.

REGIA PREFETTURA DI GIRGENTI
R. QUESTURA DI GIRGENTI

OGGETTO: Ordine Pubblico a Sambuca

All'On. Ministero dell'Interno Dir. Gen. Della P. S. - Roma

In occasione della nomina a Podestà dell'avv. Ciaccio Cav. Calcedonio, nel Comune di sambuca circa tremila cittadini, alle ore 12 del 20 andante improvvisarono imponente dimostrazione di giubilo con bandiere nazionali gagliardetti e musica.

Corteo preceduto musica percorse principali vie abitato inneggiando al Duce, all'On. Galeazza, On. Turati ed all'On. Abisso.

Alla sede del Fascio il Podestà ringraziò gli intervenuti invitandoli a sciogliersi al grido di viva il Duce ed il Fascismo.

Nessun incidente.

IL PREFETTO
Generale Giovanni Maggiotto

Tanto calore umano nella palestra-laboratorio
IN NOME DI MARIA

Ho visitato la palestra dove è in corso il restauro degli "archini". Quello che ho visto mi ha tanto colpito. Ho avuto la percezione che qualcosa di speciale accadeva in quel posto sotto lo sguardo di "Maria" che padroneggia dal soffitto in una dolcissima gigantografia di Franco Alloro. Gli "archini" smontati nei suoi componenti stavano subendo per mai esperte il dovuto restauro. Un cantiere improvvisato fatto da volontari dove vernici, chiodi, fili elettrici, assi in legno, lampade, supporti metallici si mescolavano a voci, passione, devozione, bravura, voglia di dare, di essere utile. Persino il calore umano si abbracciava a quello proveniente da un forno a legna là collocato e al profumo d'una cena preparata ed offerta ai volontari da numerose amiche messe a disposizione. Tutto si fondeva, sacro e profano, acquistando una dimensione più elevata, quasi spirituale. Ridare volto a quei pezzi di legno, smunti, fradici, dolenti per la fatica di aver sopportato 120 anni di vita sambucese, "illuminandone" ogni sua trasformazione economica, sociale, umana, religiosa, significa dare luce e dignità alla storia d'un paese, fortificare l'appartenenza salvaguardandone la bellezza, le tradizioni che la contraddistinguono da altre realtà. Restaurare sta per conservare la memoria per poi restituirla, raccontarla ad altri, intrisa di fatti, di colore, di gesti, di volti, di tanta fede. Di tutto questo voglio ringraziare l'arch. Giuseppe Cacioppo e il comitato 2012 della festa nella sua intelligenza per essere stati "illuminati" da questa brillante idea.

Erina Mulè



AMARCORD - Trattenimento al Cinema Elios

Una volta ci si sposava così

"Viva gli sposi, tanta tanta felicità..."

Era il momento che mi emozionava di più nelle interminabili cerimonie nuziali nell'indimenticabile Cinema Elios. Il momento in cui il cantante del gruppo musicale richiamava l'attenzione dei presenti e dava lettura dei telegrammi appena arrivati da amici e parenti lontani. Ad ogni telegramma seguivano applausi scroscianti, commenti, sorrisi, pianti. Un momento che ricordo con struggente tenerezza. Poi si riprendeva a suonare e cantare, gli sposi



regalavano qualche giro di danze, qualche temerario faceva loro compagnia, tutti gli altri compostamente seduti aspettavano i camerieri con i loro vassoi strapieni di tavola calda, poi dolci, la torta con un solenne taglio e spumante a non finire, nelle coppe d'acciaio. Gli invitati, eleganti, con il vestito buono della festa partecipavano, gioivano, si mettevano in posa per memorabili foto. Mi piacerebbe sapere chi abbia scattato questa ed in che anno siamo. Ricordo il simpaticissimo fotografo Palermitano, il sig. Runza, bonario e sempre allegro, una festa nella festa. Gli sposi si piazzavano ai piedi del palco, dietro un tavolino rotondo con tovaglia rigorosamente bianca. Ci si metteva sopra un piccolo cesto dove gli invitati deponevano la loro busta, rigorosamente bianca, con dentro "li sordi", il regalo di nozze. Se non erano soldi, li si portava nei giorni precedenti nella casa della sposa dove, qualche giorno prima dell'evento, si espose il corredo. Ed era l'assaggio della festa imminente: meraviglie ricamate e non venivano orgogliosamente mostrate nel quartiere per giorni e giorni. E già... volavano confetti, rasolio coloratissimo, pizze fatte in casa. Una partecipazione collettiva, una gioia condivisa. E poi commenti, "sarluniu" che anche quello non era da tutti. Il Cinema Elios, quello che oggi chiameremmo una "sala polifunzionale" (invece era e resterà sempre il Cinema Elios), il cinema della nostra infanzia, delle serate danzanti, della politica, internet non c'era ancora. Il cinema delle feste della matricola. Viva gli sposi, urlava ancora il cantante. E poi raccoglieva le richieste e provava col gruppo ad accontentare tutti, ma proprio tutti. E chi se ne fregava se non era perfetta l'esecuzione. C'erano le dediche agli amici, a quelle che si amavano perdutamente ma il coraggio di dirglielo non sempre lo si trovava. Ho imparato ad apprezzare "Parole" cantata da Peppe "Balla Balla", la fisarmonica di "lu zu Fanuzzu", la batteria di Enzo Femminella, Damiano alle tastiere, si chiamavano "Tony e i Daini". Poi ricordo, in altri tempi, la "Verde Campagna" e "La chiave del Sistema". Nomi molto evocativi. C'era tristezza quando ci si accingeva a concludere. C'erano i saluti interminabili: baci agli sposi, che, a quel punto, erano sfatti ma felici, commossi. Viva gli sposi, poi il viaggio di nozze. Quasi sempre c'era una macchina con autista che li accompagnava a Palermo. Alla partenza tutto il quartiere partecipava: gioia e pianti, pianti e gioia. Ricordo Ninu Russeddu, Melo Ruvolo, Batassanu Cacioppo e chissà quanti ne dimentico. Dopo qualche giorno anche gli sposi, tornavano al paesello! Regali per tutti: gondole da Venezia, piatti di ceramica col Ponte Vecchio e la scritta: "A Firenze andai, a te pensi, questo ricordo ti portai". Non ditemi che non avete a casa qualcosa di simile, non ci crederei. Viva gli sposi, viva il cinema Elios, viva "il vizio della memoria". Viva Piero Mangiaracina che ha tirato fuori dal suo scrigno questa antica foto in bianco e nero che mi ha permesso di tirar fuori dall'aggravato baule dei miei ricordi i pensieri di cui vi faccio dono. Grazie.

Enzo Sciamè

DOMINA MICCINA

VINI DI SICILIA

Cell. 389 9627826
Cell. 348 4938050
www.dominamiccina.it

DEP IMPIANTI

di Pasquale Rosalia & C. s.n.c.

REALIZZAZIONE E MANUTENZIONE IMPIANTI

CELLULARI: 320 4755983 - 338 6010322

Via S. Francesco, 7
S. Margherita di Belice - AG
Tel./fax 0925 33444 - ep.impianti@alice.it

DISTRIBUTORI AUTOMATICI
Vending e comodato d'uso gratuito

Santannera Salvatore

Vendita caffè a grani per ristorazione

Caffè dei nobili
L'Espresso bar in cialda

Sede legale: Viale XV Gennaio, 60 - Tel./fax 0925 38105
Punto vendita: Via Palermo, 5 - MONTEVAGO (AG)

IL CERCHIO

ABITI DA SPOSA
CERIMONIA UOMO - DONNA

Via F. Crispi - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 941534

ZABUT DIFFUTION

ABBIGLIAMENTO
UOMO - DONNA - BAMBINO

MAX JOE

Via A. Gramsci
Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 943207

A nome degli indignati della Cellaro "Grazie, Cavaliere Planeta"

di Lidia Maggio

Da piccola non capivo come una famiglia numerosa come quella di mio padre, cosa normale per quei tempi, avesse potuto abitare in una "piccola casa", quattro stanze compresa la cucina, una "mezzalina", una stalla e un "macasenu" al piano secondo. Il bagno? Beh... un gabinetto sul pianerottolo della scala! La spiegazione è stata semplice: "Casa quantu stai e terra quantu poi". Con la "terra" e con il raccolto potevi sfamare la famiglia e qualche volta comprarti la casa.

Poi, quando il prezzo del grano precipitò, molti contadini nei mesi di settembre-ottobre si trasferivano a Marsala e raccontavano meravigliati che lì c'erano grandi vigneti ad alberello e... tante cantine.

Partivano con un vecchio pullman e la "sacchina" sulle spalle con dentro qualche logora camicia, qualche pantalone di "ntoccu" e una forbice. Marsala era lontana, non si poteva tornare tutte le settimane, i più fortunati dormivano sulle "ghittene" o a terra dentro vecchi casolari, gli altri sotto una vite, ma il guadagno compensava la fatica, mentre sognavi una "vigna" tutta tua.

Poi il terremoto del '68, una fortuna per Sambuca, nessun morto, tanti soldi e finalmente i vigneti, come a Marsala... La "terra" coltivata a vigneto diventa fonte di reddito, sia per i piccoli proprietari che per i braccianti. All'Alleanza, alla Coldiretti non si parla d'altro che di quelle belle vigne e la cantina Cellaro diventa l'orgoglio dei viticoltori sambucesi. E come hanno imparato in fretta i contadini! L'antica armonia con cui i nostri avi hanno lavorato la pietra arenaria, costruito i bei palazzi si riflette in quei filari perfettamente allineati e curati e, certamente, non è un caso che proprio in questo territorio operano cantine di fama mondiale. I vigneti, dunque, hanno rappresentato a Sambuca il passaggio dalla povertà contadina a un benessere diffuso, hanno contribuito alla formazione di una nuova classe dirigente. È per tutto questo che ho continuato a coltivarli, rimettendoci parte del mio stipendio, per conservare e tramandare, attraverso questi, ai miei figli, il ricordo di mio padre, di mio suocero, di mio marito, le nostre origini, la nostra cultura. E poi quando la vendemmia verde ti permette per quell'anno di non rimetterci, ne approfitti. Per nessuno è stato facile far marciare a terra l'uva, - ho sentito dire a tanti proprietari e contadini - "mi piangeva il cuore". Questo, purtroppo, è stato il costo di una grave crisi che investe l'agricoltura siciliana, ma è stato anche il risultato della politica, anzi della mancata politica della nostra cantina. Il Consiglio di Amministrazione in questi anni ha solo "spremuti" i soci, per far fronte alle sempre maggiori spese, non capendo che questi sono i mattoni di una struttura che senza la nostra uva è destinata alla chiusura.

E invece di chiedersi il motivo per cui molti hanno buttato a terra il frutto del loro lavoro, di capire perché diversi viticoltori hanno abbandonato e continuano ad abbandonare i loro vigneti, al posto di capire e porre fine a una emorragia continua, i nostri amministratori si sono preoccupati di far pagare a quelli che erano ricorsi alla vendemmia verde solo per una boccata di ossigeno, le spese fisse di gestione.

Dovrebbero vergognarsi per non essere stati coerenti (alcuni amministratori hanno fatto nell'anno 2010 la vendemmia verde e nel 2011 l'abbandono definitivo e non si sono dimessi per questo); per non aver avuto idee di miglioramento; per aver gestito in maniera inadeguata una struttura sociale; per aver approfittato dell'amore dei soci verso questa cantina e per non aver capito il loro affanno; per aver fatto lievitare i costi in un periodo di crisi; per aver messo i soci gli uni contro gli altri, al posto di riflettere su una banale legge di mercato, - diminuendo il prodotto aumenta il prezzo - (di ciò hanno tratto vantaggio tutti coloro che hanno ammassato in questi due anni, perché per i nostri mancati ammassi hanno ricevuto un sostanzioso contributo da parte della Regione); perché non hanno capito che lo spirito della vendemmia verde era quello di aiutare tutti gli agricoltori siciliani, molto spesso disperati, come dimostrano le manifestazioni delle ultime settimane; perché ancora una volta hanno utilizzato i nostri soldi per dare copertura alla loro inefficienza; per averci costretto a rivolgerci al legale, - per la prima volta da quando la cantina esiste - per avere quello che illegittimamente ci è stato tolto; perché oggi i miei interessi, gli interessi dei soci della Cellaro sono rappresentati non da chi abbiamo eletto, ma dall'onestà, dall'esperienza, dalla disponibilità dell'illuminato Cavaliere Planeta.

Grazie, Cavaliere, a nome degli indignati, per averci ridato fiducia, per sostenerci nell'idea che la "vigna" è stata in passato il mezzo del nostro riscatto e può ritornare a essere la speranza in un futuro migliore.

SILVA CAPPUCCINI

BAR - TABACCHI - RICEVITORIA

di VASSALLO NICOLÒ

OGGETTI D'ARREDO

QUADRI - CORNICI
TENDE - LAMPADARIVia A. Gramsci, 20
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Una nuova guida della S.O.A.T.

"Cantine & Vini delle Terre Sicane"

di Margari Venezia

campione della più ampia produzione effettiva, riportando solo una selezione delle produzioni d'eccellenza DOC e IGT e dei vini ottenuti da vitigni autoctoni per ciascuna azienda), 26 le aziende produttrici e 5 comuni interessati (Menfi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca e Contessa). Accanto al vino però in questo territorio si producono anche pecorino, vastedda, arance, olio, carciofo, ficodindia e melone. A questi prodotti è stata dedicata un'altra brochure, che stavolta prende in esame soprattutto i prodotti con le loro qualità e caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Un paniere ben assortito e d'eccellenza, con quattro prodotti a marchio DOP (pecorino, vastedda, olio e arance). Ovviamente ciascuno viene prodotto negli ambienti più vocati, a cui si aggiunge una buona pratica culturale che vede l'irrigazione come fattore importante che ha nel tempo influito nello sviluppo dell'agricoltura di questo territorio e nella qualità dei prodotti; senza l'uomo però la terra sarebbe solo terra e l'acqua solo acqua. Ecco perché nel titolo di questa brochure si è evidenziato il triplice connubio "Terra" "Acqua" "Uomo": Terra per dire vocazionalità ambientale, Acqua per dire metodo di produzione, Uomo per dire passione e impegno nel produrre, insieme Autori di tipicità delle Terre Sicane (che ne è il sottotitolo). Oltre alle informazioni sui prodotti, anche un elenco di aziende nelle quali il consumatore può acquistare direttamente presso il centro aziendale il prodotto. Per i prodotti che hanno già ottenuto il riconoscimento della DOP l'attenzione è stata focalizzata proprio su chi ha creduto nel valore e nell'importanza di questo marchio, producendo pertanto secondo uno specifico disciplinare di produzione.

Entrambe le brochure sono arricchite da foto del territorio, dei prodotti e degli uomini e donne del vino e delle altre tipicità delle Terre Sicane.



BANCA CARIGE

Un punto sicuro della vostra città



CENTRO BENESSERE

Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
SAMBUCA DI SICILIA - AG
nabes.mg@tiscali.itVENDITA ED ASSISTENZA
MACCHINE PER L'UFFICIO

e service

Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
www.eservicesite.it
info@eservicesite.it

SALA TRATTENIMENTI

**La Pergola**

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - BanchettiContrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

BAR

Pasticceria - Gelateria
GastronomiaViale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058**SAMBUCA DI SICILIA**

CROCE VERDE

ZABUTVIA CATENA, 17
SAMBUCA DI SICILIA
P.IVA 02506680848Cicio Baldo
Tel.: 0925943601
Cell.: 3398446028
3275405181SERVIZIO TRASPORTO
INFIRMIAntonino Cottone
Tel.: 0925943356
Cell.: 360409789
3923600984

Nel libro, la storia di una carriera NAVIGAZIONE IN MARE CALMO...

di Licia Cardillo



Dalle pagine del libro, Amodeo ci appare come l'esemplare di quella categoria umana - non molto diffusa per la verità - che crede nella capacità che ha il pensiero di trasformare la vita, darle slancio e imprimere una nuova direzione anche al destino. È infatti, il modo in cui ci poniamo davanti alla sua imprevedibilità che dà o toglie valore alle nostre azioni. Solo cambiando prospettiva e, di conseguenza decentrandosi dalle proprie certezze, si può mutare la visione della realtà.

"Quando stai in mare, ti misuri e ti sfidi... devi trovare un tuo equilibrio", scrive il velista Soldini, che di navigazione se ne intende. Amodeo, da quel pragmatico che è, queste verità le ha fatte proprie e le ha sperimentate.

Ce ne dà conto in questo libro complesso, ricco di spunti nel quale il racconto delle sue, non sempre facili, esperienze professionali s'intreccia con la rifles-

sione su una fede, quella comunista, che lo ha accompagnato, a volte ostacolato, spesso disorientato e indotto a interrogarsi e rivedere opinioni. Sullo sfondo, la Storia, i cui eventi significativi, (la saga del Vietnam, la Guerra dei Sei Giorni, il rapporto tra URSS e Cina, l'invasione della Cecoslovacchia, la morte di Alende) vengono focalizzati, vagliati e problematizzati.

La carriera di Amodeo si dipana dal 1962, cioè dal suo primo corso di formazione al CISV dell'Olivetti fino al 1988, anno in cui avviene il passaggio alla Engineering. Dall'inizio della "lotta", - così l'autore definisce il suo ingresso nel mondo del lavoro, "là dove la vita si fa gara, e la competizione produce tensioni e ferite dall'incerta guarigione", - fino alla metamorfosi in imprenditore, dopo avere percorso tutti i gradini della scala gerarchica, a partire dalla vendita porta a porta.

Pagina dopo pagina, Amodeo ricostruisce minuziosamente la mappa delle aziende attraverso le quali è transitato, (Olivetti, OGE, Univac, Singer Business Machines, International Computers Limited, Sibicar, Cerved) illustrando con scrupolosa e distaccata lucidità filosofie commerciali, politiche di espansione, logiche di selezione e reclutamento, quadri e disegnando, con incisive e vibranti pennellate, persone e ambienti con cui si è misurato.

Le vicende personali si snodano sullo sfondo di quelle politiche,

sociali ed economiche dell'Italia e ci restituiscono lo spaccato vivo di un Paese proteso verso la modernizzazione, ma, a volte, inceppato da stereotipi e pregiudizi.

Dalla lettura, viene fuori la passione civile di Amodeo, il suo "esserci" in ogni circostanza e il suo "darsi" senza remore, con foga, entusiasmo, rabbia in certi casi, come durante l'invasione della Cecoslovacchia o dei crimini mafiosi. Non spettatore passivo di eventi, ma protagonista attento, vigile, consapevole del contributo che ciascuno di noi può portare alla causa della dignità e della libertà umana.

Diversi i filoni in questo libro esemplare: il rapporto di Amodeo con la famiglia, soprattutto con il padre, fondamentale per la sua formazione umana e politica e con la moglie, valido supporto della sua carriera; il rapporto critico con il partito del quale mette in discussione i dogmi; quello con i colleghi, - improntato alla generosità, correttezza e coerenza, - ma soprattutto il rapporto con se stesso: di grande trasparenza e onestà. Più delle altre

qualità, sorprendono e intrigano il lettore la capacità di Amodeo di "leggersi" e "tradursi" senza schemi mentali, senza pregiudizi, senza infingimenti e l'umiltà e la franchezza con cui mette sul tappeto successi, delusioni, dubbi ed errori, senza recriminare e senza rinnegare nulla, ma contestualizzando ogni pensiero, ogni azione e ogni scelta, e considerandoli tasselli indispensabili per costruire la sua personalità.

A lettura ultimata, viene da chiedersi quanto conti il libero arbitrio, quanto incida sul destino la volontà dell'uomo. La risposta è scontata. Conta, conta molto.

La lezione di Amodeo è in piena sintonia con "L'Inno alla vita di Neruda": "Essere vivo richiede uno sforzo maggiore del semplice fatto di respirare". Vivere, infatti, è qualcosa di molto più complesso. Esige da ciascuno di noi sensi vigili, curiosità intellettuale, flessibilità, impegno, passione, capacità di mettersi in discussione e di rischiare, lasciando aperta una porta all'imponderabile.

Amodeo lo ha fatto. E il risultato è sotto gli occhi di tutti.

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 (AG)

MILICI NICOLA

MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI

Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

LABORATORIO DI PASTICCERIA

Gulotta & Giudice

LAVORAZIONE PROPRIA
SPECIALITA' CANNOLI

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

FRANCESCO GULOTTA

LAVORI FERRO E ALLUMINIO
COSTRUZIONE ATTREZZI AGRICOLI
FORNI A LEGNA

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

M G Mulè Giuseppe IMPRESA COSTRUZIONI

Tel. Ab. 0925 941721 - 327 1214805
92017 Sambuca di Sicilia Ag

Tentazioni di Campisi

Via Pirandello, 16
Tel. 338 945587 - 333 8398616
S. Margherita di Belice (AG)

TRINACRIA

SERVIZIO AMBULANZA 24H
CROCE BIANCA 24H

Lavoro Cimiteriali
Articoli Funerari

F. Guasto: Tel. 0925 942527 - 333 4076829
S. Sciamè: Tel. 0925 943545 - 333 7290869 - 338 4724801
Fax 0925 941413 - 3207252953

Vicolo Oddo, 7 - SAMBUCA DI SICILIA - e-mail: oftrinacria@tiscali.it

Agrotecnica

Tutto per l'irrigazione
agricoltura - edilizia - ferramenta
elettrodomestici



Catalanella Anthony M. - Cell. 393 9827023
Via A. Gramsci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG

Anagrafe Gennaio-Febbraio

a cura dell'Ufficio Anagrafe

MATRIMONI: Cascio Ingurgio Gregorio e Randazzo Chiara (11/2);

NASCITE: **Gagliano Salvatore** di Michele e Maniscalco Rosa Maria; **Negel Diana Alessia** di Liviu e Negel Ana Maria; **Perniciaro Serena** di Gaspare e Ingra Maria Rosa; **Gaglianella Carolina** di Gaspare e Leone Rosa Anna; **Barrile Natale** di Giuseppe e Torretta Tiziana; **Cacioppo Melissa** di Eduardo e Petrucio Margherita; **Sandu Melissa Mihaela** di Adrian e Nigel Dumitrita Mihaela; **Giovinco Noemi** di Giuseppe e Napoli Manuela.

MORTI: Serafino Maria Audenzia (a. 77); Caruso Baldassare (a. 89); Calcagno Giorgio (a. 83); Gulotta Caterina (a. 80); Maggio Concetta (a. 90); Merlo Salvatore (a. 85); Gagliano Francesco (a. 66); Palermo Rosa (a. 92); Campisi Antonino (a. 72); Sciamè Calogera (a. 100); Clemente Domenico (a. 79); La Puma Calogero (a. 88); Marsala Anna (a. 86); Gulotta Filippo (a. 77); Bonadonna Tommasa (a. 82); Mangiaracina Rosa (a. 102); Cipolla Margherita (a. 86); Trapani Giuseppa (a. 87); Gurrera Audenzio (a. 96); Cannova Giovanni (a. 85); Trisolini Alba (a. 91); Cardillo Maria (a. 86); Montalbano Paolo (a. 86); Età media 85 anni.

A questo numero hanno collaborato: Rori Amodeo, Daniela Bonavia, Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Marianna Di Chiara, Mimma Franco, Margherita Ingoglia, Lidia Maggio, Pippo Merlo, Erina Mulè, Maria Rosa Mulè, Salvino Ricca, Elvira Romeo, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Anna Maria Urso, Michele Vaccaro, Malgari Venezia.

Foto: Franco Alloro.

Gran Caffè
Perniciaro
 dal 1967 Perniciaro s.n.c.
 Viale E. Berlinguer, 79
 Tel. 0925 941587 - Cell. 340 5251428
 grancaffeperniciaro@alice.it
SAMBUCA DI SICILIA

IDEAL BAR
 Pasticceria - Gelateria
 Tavola Calda
 Tabacchi - Edicola
 di Cicio Nicolò
 Via E. Berlinguer, 21/A
 Tel. 0925 943289
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI
Gandolfo
 SERVIZIO CONSEGNA
 GRATUITO
 Tel. 0925 943440
SAMBUCA DI SICILIA

CASEIFICIO S. GIORGIO
 di Maurizio Di Bella
Prodotti Biologici
 IT X3143 CE
 SEDE: Via Teatro C.le Ingoglia, 11 - **SAMBUCA DI SICILIA (AG)**
 Telef. 349 7031772 - 349 7031774
 CASEIFICIO: C.da San Biagio - **BISACQUINO (PA)**

Supermercato
STOP & SHOP
 s.a.s.
 di Marco Felice Cicio & C.
 Alimentari - Macelleria
 Salumeria - Ortofrutta
SERVIZIO A DOMICILIO
 VIA FRANCESCO CRISPI
 Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

SUPERMERCATO
ASSOCIATO SISA
EUROMERCATI
 • MACELLERIA E SALUMERIA •
 C.da Casabianca - **SAMBUCA DI SICILIA** - Tel. 0925 941146 - 942374

Se ne sono andati...

Enzo Salemi

Ti ricorderemo così, zio, con la vita nei sorrisi, l'amore nelle parole, l'affetto nei tuoi abbracci, l'umorismo nei tuoi racconti, la generosità nei tuoi gesti. Ricorderemo i tanti anni trascorsi in Germania, in quel luogo dove hai saputo costruire la tua fortuna, i tuoi legami, la tua amata famiglia, luogo a cui eri riconoscente ma a cui sentivi di non appartenere veramente. Ricorderemo il legame, l'affetto, l'amore che ci univa e che ti univa alla tua terra, alla tua diletta Sambuca, terra di sogni, di progetti e di speranza.

Speranza di ritornare, di poter vivere in quella casa su cui avevi investito e dedicato tutto te stesso. Ricorderemo i periodi trascorsi insieme, i tuoi arrivi sempre pieni di sorprese, il tuo esserci sempre, la gioia di condividere momenti con il tuo amato papà Ignazio, con le tue sorelle Sara e Gisella, con i tuoi cognati Pippo e Salvatore, con i tuoi nipoti, con tutti coloro a cui volevi bene. Ricorderemo, zio, il tuo dolore, la paura di vedere dissolvere i tuoi sogni, i tuoi progetti, di non vedere più la tua famiglia, i tuoi figli, i tuoi adorati nipotini, di non potere più accompagnarli nella vita. Ricorderemo la speranza nei tuoi occhi, il coraggio, la fede che ha accompagnato i tuoi giorni più difficili, la forza con la quale assicuravi il tuo papà che da qui viveva con angoscia le tue sofferenze, la dolcezza che i tuoi occhi esprimevano nel vederci tutti accanto a te ad accompagnarti e sostenerti.

Ricorderemo zio quel 14 Febbraio del 2011 quando tutte le speranze si spegnevano, i sogni s'infrangevano, rimaneva solo il dolore, la sofferenza, il vuoto, il silenzio nell'anima. Ricorderemo, zio, l'ultimo viaggio che ti ha portato per sempre a Sambuca. Ricorderanno l'uomo che sei stato tutti coloro che ti hanno voluto bene e che lasceranno un saluto nella tua casa eterna. Vivrai nei cuori della tua adorata Mariella, dei tuoi figli Ezio, Nino, Paola, Elena, dei tuoi nipotini Enzo e Lorena, di papà Ignazio, delle tue sorelle Sara e Gisella, dei tuoi cognati Pippo e Salvatore, dei tuoi nipoti Andrea, Ezio, Liliana, Maria Concetta, Michela, Baldo, Marco, Gabriele. Vivrai nei ricordi di chi ha conosciuto il tuo mondo d'amore.



Roberto Pirola

Il 24 dicembre, dopo un breve malore, è deceduto il sig. Roberto Pirola. Aveva compiuto 90 anni lo scorso marzo. Uomo dal tratto signorile e discreto, distinto e riservato. Tutti lo ricordano per la passione per la meccanica, settore in cui ha lavorato per oltre mezzo secolo. Il culto della famiglia è stata la sua ragione di vita. La presenza ai funerali di tanta gente è la misura della stima che godeva. La Voce porge sentite condoglianze alle figlie Esterina, Mirella e Vilma, ai generi, ai nipoti, al fratello.



Rosa Mangiaracina

A quasi 102 anni - li avrebbe compiuti tra qualche settimana - è passata a miglior vita, la nonnina di Sambuca Rosa Mangiaracina. Il suo prediletto, Antonio Gigliotta 32 anni, che lei, da quando aveva 70 anni ha allevato con lo stesso amore che si nutre per un figlio, è venuto appositamente da Londra, dove lavora come fotografo artistico. Non ha voluto mancare alle esequie funebri di Nonna Rosa.

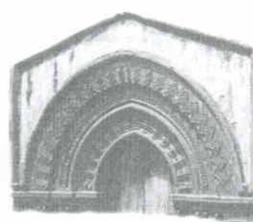
Da quando era rimasta vedova, dopo la morte del marito Salvatore Sparacino, faceva parte della famiglia Gigliotta, che abita proprio di fronte alla sua casa. Benché non abbia avuto figli, l'unico suo cruccio, non si è mai sentita sola. Da giovane era una provetta sarta, molto apprezzata in paese. Antonio che era partito alla volta di Londra pochi giorni fa conserva gelosamente i costumi che gli aveva confezionato in occasione delle feste di carnevale, "li utilizzo per le mie creazioni artistiche. Mi hanno portato fortuna".



AUTOTRASPORTI ADRANONE

**NOLEGGIO AUTOVETTURE
E PULLMANS GRAN TURISMO**

Autotrasporti Adranone srl
 C.da Casabianca, 190 - Tel. 0925 942770
SAMBUCA DI SICILIA - AG
 www.adranone.it - info@adranone.it



AGENZIA ONORANZE FUNEBRI

Immacolata Concezione

di
Michelangelo Campo

**SERVIZIO
AMBULANZA
24H/24H**

Viale A. Gramsci - Sambuca di Sicilia - AG
 Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - Cell. 380 6843258

Due importanti realtà imprenditoriali sambucesi

MASSARIA RUVETTU e CASA MONTALBANO

Intervista di Daniela Bonavia

Continua il nostro viaggio alla scoperta delle belle realtà imprenditoriali che caratterizzano il nostro territorio e, soprattutto, dei loro prodotti, attraverso i quali vengono esportati i sapori e i colori più autentici della nostra terra. Due sono le tappe in cui il nostro percorso, in questo numero, si ferma, site geograficamente ai lembi opposti del territorio sambucese. La prima azienda, infatti, la Massaria Ruvettu, sorge a 600 metri di altitudine, alle pendici di Monte Adranone, l'altra, invece, Casa Montalbano, ha sede in contrada Castellazzo, sulle sponde del lago Arancio.

La Massaria Ruvettu, di proprietà della famiglia Mangiaracina, nasce nel 1907, ma è del 2009 il grande salto, con la creazione del caseificio di Melchiorre Mangiaracina e del ristorante.

Casa Montalbano, di proprietà dell'omonima famiglia, risale al 1997, ma nel 2009 nasce lo stabilimento di produzione in contrada Castellazzo.

Intervistiamo Melchiorre Mangiaracina della Massaria Ruvettu e Laura Montalbano dell'azienda Casa Montalbano.

Quali sono i prodotti più rappresentativi della vostra azienda e di maggior successo presso la clientela?

M. Mangiaracina: al primissimo posto sicuramente si colloca la vastedda della valle del Belice. Si tratta di un prodotto DOP tutelato anche da un consorzio di tutela di cui, tra l'altro, io mi onoro di essere vicepresidente. Altrettanto importante è la nostra produzione di pecorino siciliano DOP e la ricotta, prodotti realizzati con le antiche tecniche storiche che prevedono l'utilizzo dei tini di legno e del "piddiaturi".

L. Montalbano: La nostra azienda inizialmente produceva per lo più

vini e conserve ma ormai copriamo una vastissima gamma di prodotti agroalimentari, sughi, conserve, marmellate e pesti. Si tratta di prodotti lavorati dal fresco, senza conservanti. I prodotti attualmente di maggior successo presso la clientela sono sicuramente i sughi ed in particolar modo la "salsa pronta" fatta secondo la tradizione siciliana.

Date ai lettori un motivo per cui dovrebbero comprare da voi, piuttosto che altrove.

M. Mangiaracina: Siamo l'unico caseificio di Sambuca ad aver ricevuto dalla Regione il titolo di Caseificio storico, poiché alla linea di lavorazione industriale abbiniamo anche quella di lavorazione storica, utilizzando tecniche e arnesi tradizionali. Questo basta per dire che la nostra arma vincente è la genuinità e l'originalità del prodotto. Inoltre, attraverso le visite guidate presso la nostra azienda diamo la possibilità di vedere da vicino tutta la filiera di produzione, puntando alla multifunzionalità, intesa come gestione articolata delle varie attività, l'allevamento zootecnico, la valorizzazione del territorio e la ristorazione.

L. Montalbano: La mission aziendale di Casa Montalbano è la ricerca dell'eccellenza qualitativa: le salse, i pesti, i sughi, le marmellate, le conserve in olio extravergine d'oliva sono ottenuti utilizzando materie prime fresche e sono il frutto dell'attenzione per le ricette della tradizione siciliana e l'innovazione di prodotto e di processo. L'accuratezza nella scelta dei fornitori, l'utilizzo di materie prime controllate, l'uso di modernissimi macchinari, di moderne tecnologie di lavorazione, di conservazione, di pastorizza-

zione, di sterilizzazione, l'attento monitoraggio delle varie fasi di lavorazione e l'assistenza e la consulenza del SSICA di Parma ci permettono offrire alla clientela un'ampia gamma di prodotti genuini, senza coloranti e conservanti e/o additivi chimici. In questo modo ogni prodotto di Casa Montalbano è un perfetto binomio tra i vantaggi della produzione industriale e i sapori della tradizione siciliana, un prodotto veloce da utilizzare, valido aiuto per la donna nella frenetica vita moderna e nello stesso tempo un'esaltazione dei gusti e dei sapori tipici, delle tradizioni gastronomiche e delle produzioni locali della terra di Sicilia.

Quali sono i vostri principali canali di vendita?

M. Mangiaracina: Naturalmente, in primis la vendita locale. Inoltre, il consorzio di tutela della vastedda della Valle del Belice riunisce tutti i produttori dei paesi limitrofi in una cooperativa di vendita attraverso la quale vendiamo in tutta Italia presso la grande distribuzione. Vendiamo in 150 supermercati di Esselunga, e da poco anche presso Coop e Carrefour.

L. Montalbano: Presso la grande distribuzione e i negozi specializzati di gastronomia in tutta Italia e all'estero, specie in Germania. Per quanto concerne la linea paté e marmellate la vendita principale riguarda la ristorazione. Vendiamo anche on-line sul sito www.casamontalbano.it

Quale è stato l'impatto della crisi economica sulla vostra azienda?

M. Mangiaracina: La crisi l'abbiamo avvertita anche noi, non tanto nella vendita, in quanto, comunque, il nostro target è medio-alto, quanto soprattutto nell'ac-

quisto delle materie prime e per il costo della manodopera.

L. Montalbano: I nostri sono prodotti di alta qualità e coprono un mercato medio-alto, quindi la difficoltà maggiore è quella di inserirsi nella grande distribuzione, specie in un periodo di crisi come questo. Ma la crisi viene percepita, soprattutto, per i costi di produzione.

Progetti ed obiettivi?

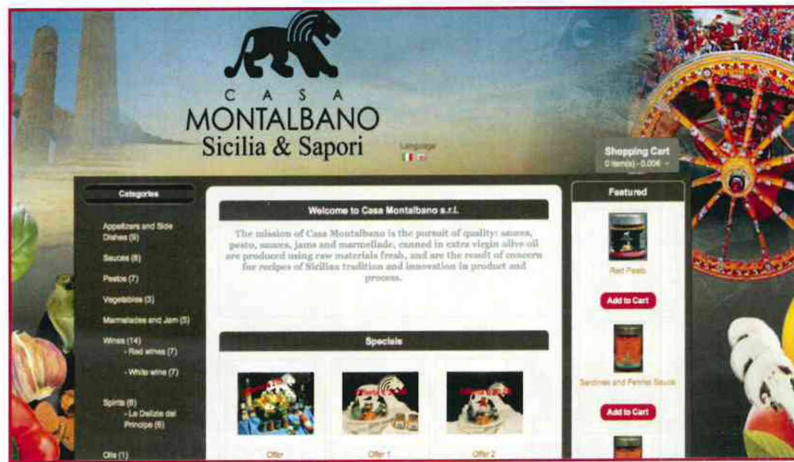
M. Mangiaracina: Siamo cresciuti moltissimo negli ultimi anni. Con la nascita del ristorante, che può ospitare fino a 90 persone, e che propone i piatti più classici e tradizionali della cucina locale, siamo riusciti nel nostro intento, realizzare la filiale corta, proponendo ai nostri clienti prodotti a km zero. Contiamo di accreditare presto l'azienda come Fattoria didattica, scopo per il quale mi sono recentemente abilitato.

Le scolaresche in visita presso la nostra azienda hanno l'opportunità di conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari e la vita degli animali. E' possibile prenotare le visite anche sul nostro sito www.ruvettu.it.

L. Montalbano: Gli ultimi prodotti di casa Montalbano sono, per esempio, il macco di fave e la zuppa di fagioli. Sicuramente siamo in una fase di crescita e nel cassetto abbiamo in serbo la produzione di tanti altri "gioielli" alimentari del nostro territorio.



Padiglione Ristorante della Massaria Ruvettu di Melchiorre Mangiaracina



Casa Montalbano una realtà di e-commerce a Sambuca