Sambuca Città della Cultura

La Voce di Sambuca

Fondatore Alfonso Di Giovanna

ANNO LV - Settembre-Ottobre 2013 - N. 451 Mensile Socio-Economico-Culturale

A Sambuca 5 vittime del naufragio

Cinque bare senza nome

di Licia Cardillo

Sambuca, con altri Comuni dell'Agrigentino, ha dato la disponibilità ad accogliere i resti mortali di cinque vittime del naufragio verificatosi il 3 ottobre nel Canale di Sicilia. Un gesto di solidarietà nei confronti dei superstiti che probabilmente ignorano ancora il luogo in cui sono stati sepolti i loro cari. Le bare, contrassegnate da cinque numeri: 264, 277, 279, 268, 269, nel corso di una commovente cerimonia officiata dall'arciprete Don Lillo Di Salvo, alla presenza del sindaco Leo Ciaccio e di altre autorità, sono state tumulate nel cimitero della nostra città, accanto alla chiesetta.

Di fronte all'ennesima tragedia che ha registrato più di trecentocinquanta vittime, vengono in mente i versi di Pasolini:

Lo sapevi, "peccare non significa fare il male:
non fare il bene, questo significa peccare.
Quanto bene tu potevi fare! E non l'hai fatto:
non c'è stato un peccatore più grande di te.

Versi di un laico, tratti da "La religione del mio tempo", quanto mai attuali, che richiamano alla responsabilità individuale, in una società che ha smesso di occuparsi delle questioni che riguardano l'essere umano, ma che è pronta ad accendersi di compassione, per spegnersi subito nelle proprie sicurezze.

Le vittime hanno perso tutto nel Canale di Sicilia, anche ciò che non si dovrebbe perdere neanche con la morte. Hanno perso l'identità che connota ogni essere umano, lo fa riconoscere e lo inserisce in una rete di appartenenza. Sono diventate dei numeri che denunciano la loro invisibilità, numeri che rimandano a una massa indistinta, oscura, priva di diritti, ritenuta indegna di far parte del genere umano. Resta solo un frammento di loro, un filo sottile che forse qualcuno ripercorrerà per riappropriarsi

(segue a pag. 6)

Contro la multinazionale della partitocrazia

Invito alla civile protesta

di Pippo Merlo

Invitiamo ogni cittadino che abbia un minimo di dignità e di amor proprio, a leggere attentamente l'articolo-inchiesta a firma di ALBERTO ORIOLI pubblicato sul quotidiano "Il Sole 24ore" lunedì 14 ottobre 2013 che riportiamo nelle parti essenziali

La situazione che l'autore descrive riguarda da vicino tutti noi che siamo costretti da una classe politica furbastra ed incapace, a pagare tasse e balzelli con i nostri soldi che poi vengono sperperati per mantenere privilegi aberranti ed inconcepibili, mentre tanti giovani, a cominciare dai

(segue a pag. 7)

Un centro di accoglienza a Sambuca

La storia di Felix

di Daniela Bonavia

Felix ha 25 anni e gli occhi grandi come il sorriso che riesce ancora a regalare a chi gli chiede di raccontare un po' della sua storia, di quello che ha vissuto. Lo incontro al campo di calcio in occasione di una partita amichevole che lui e i suoi compagni, ospiti a Sambuca, disputano con i ragazzi della Pastorale giovanile. C'è un'atmosfera di sana competizione, come se i giocatori locali ospitassero in campo avversari qualsiasi. Invece non è così. Gli ospiti in campo vengono da molti paesi dell'Africa Subsahariana da

(segue a pag. 6)

Inaugurazione dell'anno scolastico 2013/2014

Un corale messaggio di pace: "Accendiamo la pace!"

di Antonella Munoz Di Giovanna

Il 19 ottobre la comunità sambucese ha condiviso un piacevole momento di serenità grazie all'impegno dei ragazzi delle classi della scuola elementare e media dell'Istituto comprensivo "Fra Felice". Sotto la guida delle Prof. sse Viola, Amodeo, Tumminello, e Franco, tutti i ragazzi hanno dato vita ad una manifestazione ricca di contenuti e significati. L'atmosfera sin da subito è stata animata dai giovanissimi musicisti della Scuola Secondaria che si sono esibiti nell'Inno nazionale di Mameli sotto la guida del Maestro Prof. G. Rinaldo. Il filo conduttore della manifestazione è stato il tema della pace. Una

(segue a pag. 8)

Fra Clemente, il frate tra cielo e terra

(articolo a pag. 8)

Terre di cunti edizione 2013

Quando il racconto diventa incontro

(art. a pag. 10)

Prima edizione "La Campana di Burgio"

A Michele Vaccaro il Premio

(art. a pag. 3)

Quel modo di percepire il tempo…

a Gerusalemme e Sambuca…

(art. a pag. 3)

"Congresso PD"

Due giovani alla guida del Partito: Nicola Di Giovanna e Antonio Montalbano

(art. a pag. 10)

Inno ai nonni

Dietro le quinte, ma protagonisti …

Chi sono i Nonni? L'idea di nonno comincia ad essere chiara solo quando si comincia a crescere. Quando nasci, spesso confondi i Nonni con i tuoi genitori. Le prime parole che impari a pronunciare sono Mamma e Papà, ma non sai bene il loro si-

(segue a pag. 5)

Sped. in Abb. Postale Legge 662/96 Art. 2 Comma 20/d

Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese

Assegnata la delega al vicesindaco
Nominata la Commissione ex art. 5

E' stata assegnata a Giuseppe Cacioppo, la delega di vicesindaco di Sambuca di Sicilia. 42 anni, architetto, docente di ruolo nelle scuole medie, Cacioppo ricopre la carica di assessore comunale alla Cultura, Spettacolo, Urbanistica, Acqua e Risorse Energetiche. La delega è stata resa nota dal sindaco, Leo Ciaccio, nel corso dei lavori dell'ultima seduta consiliare.
Essa ha posto fine a una lunga attesa che aveva dato luogo a illazioni di varia natura anche se, a detta degli esperti, secondo la normativa vigente, "per i piccoli comuni si può fare a meno della figura del vice sindaco in seno alla Giunta". "La delega non cambia di una virgola il mio impegno per la comunità sambucese. Sono pienamente convinto che non sono le stellette a determinare la mia voglia di spendermi per il bene di Sambuca" così si è espresso Cacioppo.
Nominata anche la Commissione ex art. 5 che risulta così composta: Giulio Aiuto e Nevinia Pumilia per la minoranza consiliare, Ezio Bilello e Gianfranco Bonsignore per la maggioranza, Nicola Di Giovanna rappresentante sindacale della CGIL..

Solidarietà dei sindaci alle vittime

I sindaci di Menfi, Enzo Lotà; Montevago, Calogero Impastato; Santa Margherita Belice, Franco Valenti e Sambuca di Sicilia, Leo Ciaccio "di fronte ai morti di Lampedusa, ai dispersi, di fronte alle lacrime di Giusi Nicolini, esprimono il proprio dolore per le vittime, spesso senza nome e spesso dimenticate e la propria vicinanza e solidarietà al sindaco di Lampedusa".
Qualche giorno fa, avevano invitato la Nicolini a Menfi perché volevano che assistesse ad una pièce teatrale "Madri Clandestine" della compagnia Suq di Genova per rendere omaggio alle madri migranti, le stesse che sono affogate nel braccio di mare al largo di Lampedusa. "Noi sindaci siciliani- conclude la nota- non abbiamo paura di accogliere le persone che arrivano qui per cercare un futuro e una speranza. Non abbiamo paura di essere, per così dire, in prima linea.
Siamo e rappresentiamo lo Stato italiano, che allo stesso modo deve assumersi tutte le sue responsabilità, anche in sede europea. Perché la Sicilia e Lampedusa sono Italia, Europa, Mediterraneo. Crediamo che questa nuova, sconvolgente e annunciata tragedia confermi l'incredibile prova di Lampedusa e dei lampedusani, che meritano oggi più di ieri, assieme alle vittime, il premio Nobel per la pace. Un piccolo gesto,il nostro, ma necessario per condividere una solitudine sempre più pesante."

Iniziative umanitarie: due rifugiati curano il verde pubblico

Due rifugiati politici di colore che assieme ad altri sono ospitati a Sambuca, da qualche giorno, curano il verde pubblico e tengono in ordine le aiuole. In questo modo si rendono utili alla comunità locale rispondendo, con i fatti, all'invito della Amministrazione comunale che aveva proposto loro di attivarsi, anziché non fare niente tutto il giorno. A Menfi invece, sono stati affidati dalla Procura della Repubblica di Agrigento al locale Istituto Walden, il cui responsabile è Michele Buscemi, sei bambini di età compresa tra i dieci mesi e i sette anni, superstiti del drammatico sbarco avvenuto a Lampedusa l'undici ottobre scorso. Tra loro un bimbo di appena dieci mesi e due gemelli di tre anni. Dei bambini, tutti orfani, si occupano, nel migliore dei modi, i volontari dell'Istituto fino a quando il tribunale dei minori deciderà sul loro futuro, dopo la conclusione dell'iter previsto dalla vigente normativa.

Condannato il Comune

"Finalmente, dopo oltre quindici anni e tante vicissitudini, sono stati riconosciuti i miei diritti e mi è stata resa giustizia". Esprime così la sua soddisfazione la sessantaseienne M.B. che vuole mantenere l'anonimato, in seguito alla condanna del Comune di Sambuca di Sicilia da parte del giudice del lavoro del Tribunale di Sciacca, Antonio Cucinella. La signora M.B. dipendente comunale, nell'anno 1995 era stata inquadrata nella settima qualifica funzionale ma il relativo provvedimento era stato annullato dall'organo tutorio (al tempo Commissione Provinciale di Controllo ndr); pertanto aveva proposto ricorso al Tar che le aveva dato ragione. Il Comune tuttavia, non dava esecuzione alla sentenza in questione. Con il patrocinio degli avvocati Girolamo Rubino e Mario La Loggia, la dipendente comunale adiva il giudice del lavoro di Sciacca, che ha condannato l'Ente Comune al pagamento delle differenze retributive per un periodo lavorativo pari a dieci anni, oltre agli interessi legali. Il Comune inoltre dovrà pagare il risarcimento del danno per la mancata esecuzione della sentenza del Tar, in misura pari ad ottomila euro e le spese giudiziali pari a tremila euro, oltre iva e cassa di previdenza forense. Una vera e propria mazzata per il Comune che, al pari di tanti altri, si barcamena tra enormi difficoltà finanziarie.

Oscar al Grillo del Lago Di Prima

Il Grillo del Lago della Cantina Di Prima, ottenuto dalle uve autoctone Grillo della vendemmia 2012, conquista l'Oscar Berebene 2014 attribuito dalla Guida del Gambero Rosso che ha selezionato 2500 vini, al di sotto di 10 euro. Sono 691 le etichette da Oscar - 21 per ogni regione – che premiano il meglio della produzione italiana e confermano il rapporto qualità - prezzo.
Complimenti alla Cantina Di Prima per il prestigioso riconoscimento.

Apre a Sambuca "City Post", il nuvo sistema di spedizione in Italia

Apre a Sambuca "City Post" il franchising di Poste Private che ha rivoluzionato, in solo due anni, il sistema della consegna e spedizione in Italia. Con una diffusione sul territorio di oltre 500 sportelli ed una copertura capillare da Nord a Sud, "City Post" si sostituisce al sistema postale tradizionale. Nello sportello sambucese, ubicato nella centralissima Via Roma, n. 14, è possibile eseguire tutti i tradizionali servizi postali con uno sconto, nelle commissioni, che raggiunge il 30 % rispetto a quello di enti. L'ampia gamma dei servizi offerti vanno dalla posta semplice a quella massiva, dalla raccomandata al pagamento dei bollettini, dai pacchi espressi ai servizi di stampa, piega e imbustamento. Presso l'ufficio di "City Post" sambucese è possibile inoltre attivare indirizzi PEC ed effettuare visure camerali e ipocatastali. La novità offerta da "City Post" è, tra l'altro, la fatturazione dell'intero importo delle commissioni con il recupero dell'IVA. Ad Irene Piazza, titolare dell'ufficio che si affianca all'Agenzia "I Viaggi dell'Emiro", gli auguri de La Voce.

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

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

LOOK OTTICA
il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto
di Diego Bentivegna
Renato Balestra · bybloS · JOHN RICHMOND · Laura Biagiotti
C.so Umberto I, 126 - Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia - AG

M G
Mulè Giuseppe
IMPRESA COSTRUZIONI
Tel. Ab. 0925 941721 - 327 1214805
92017 Sambuca di Sicilia Ag

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

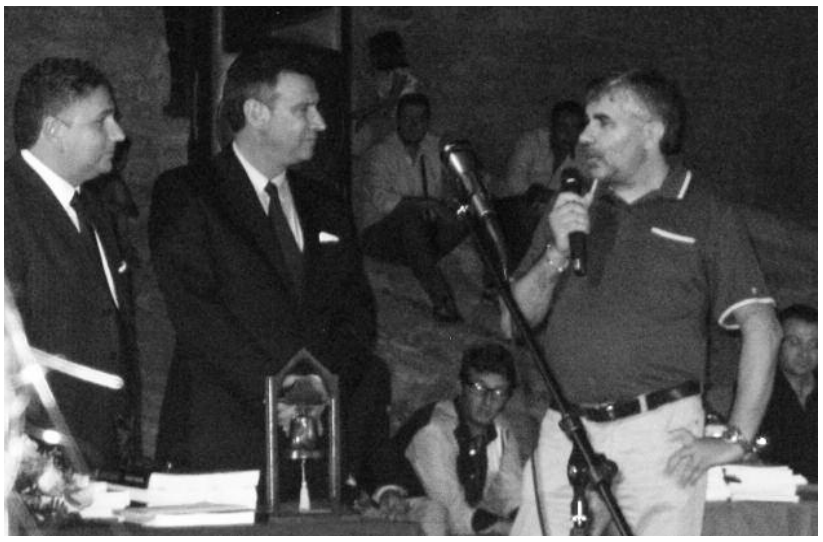
PUNTO SNAI
Scommesse sportive e ippiche - Ricariche Telefonice
Ti.tocalcio - Totogol - Bigmatch - Pagamenti Bollette
DI LO CICERO FRANCESCO
Corso Umberto I, 140 - Tel. 0925 941552
SAMBUCA DI SICILIA - AG

I Edizione "La Campana di Burgio"

A Michele Vaccaro il premio

Il 25 agosto 2013, alle ore 21:00, si è tenuta la prima edizione del Premio Storico-Letterario "La Campana di Burgio", evento culturale di grande spessore regionale e nazionale.

Nella scenografia naturale del bellissimo castello arabo-normanno, davanti a un foltissimo pubblico di eminenti personalità civili, politiche e religiose, di intellettuali, e davanti agli assessori regionali Scilabra e Cascio, sono stati premiati alcuni esponenti della cultura siciliana: tra gli altri, l'edi-



tore e saggista Tommaso Romano, il critico e letterato Nino Agnello, i giornalisti Totò Castelli, Enzo Minio e Lillo Miceli, lo storico dell'arte Antonino Marchese, la poetessa Maria Patrizia Allotta. Dalle mani dello storico e politologo Nino Sala e da quelle del sindaco di Burgio, prof. Vito Ferrandelli, ha ricevuto il Primo Premio per la Storia anche il prof. Michele Vaccaro, con la seguente motivazione: "Per i suoi saggi ricchi di documenti inediti, come "Garibaldinismo e rivoluzione", il cui racconto degli avvenimenti, sempre dettagliato e documentato, è realizzato ricorrendo a una scrittura, accurata e incalzante, che invita alla lettura.

Per i suoi articoli, pubblicati su riviste nazionali ("Focus Storia", "Focus Biografie", "Storia"), anche con l'onore della copertina, scritti servendosi di documenti, per decenni secretati, dei servizi segreti italiani ed esteri (SIFAR, CIA, KGB), ma anche dell'FBI.

In questo senso, degni di citazione sono la coraggiosa inchiesta sulla trattativa Stato-mafia che coinvolse il re Umberto II di Savoia, il mafioso Nick Gentile, la massoneria e il KGB, e il racconto dello sbarco degli Alleati, nel 1943, visto alla luce degli ultimi ritrovamenti storiografici. Vaccaro conduce inchieste vere, che suscitano polemiche, non si nasconde dietro pseudonimi, suscita curiosità nel lettore, invitandolo a non credere alle verità di comodo, di facciata, ma ad andare oltre la scorza delle cose" (N. S.).

Quel modo di percepire il tempo…

a Gerusalemme e Sambuca…

di Paola Caridi

Ho scoperto, di recente, che quello che mi affascina di più dei luoghi è il tempo. La scansione del tempo. Può sembrare paradossale, forse surreale. Eppure così è, per Gerusalemme così come per Sambuca. Di una città così carica di simboli, come Gerusalemme, rimpiango difatti i suoni che scandivano la giornata dei suoi abitanti: suoni, come i suoi edifici, spesso legati alle fedi. Come la chiamata alla preghiera musulmana, l'adhan in arabo, che segna il ritmo naturale della vita quotidiana.

Con l'adhan ci viene ricordato che è l'alba di un nuovo giorno, che è arrivata la metà della giornata, che è già tramonto, che tra un po' si va a dormire. Uno scandalo, a pensarci bene. Perché questa divisione antica è percepita, dall'uomo postmoderno, come una semplice costrizione. Si può mangiare quando si vuole, svegliarsi tardi, saltare la colazione e inventarsi il brunch, tenersi leggeri a pranzo con un panino veloce e magari cenare tardi la sera per riuscire a vedere gli amici. Si possono saltare i ritmi antichi e inventarsi i propri, di intervalli. Perché mai dover cedere al ricatto di un tempo preordinato, e per giunta imposto da una fede?

A Sambuca, quel ritmo antico non viene segnato da una chiamata alla preghiera. Eppure c'è ancora, a differenza di quel guazzabuglio del tempo che si vive nella città grande, da Roma a New York, passando per le megalopoli oltre i confini dell'Occidente. A Sambuca i negozi chiudono all'ora di pranzo, con una precisione che sembra lontana dallo stereotipo siciliano. C'è un tempo per vendere, e un tempo nella casa. Un tempo per raggrupparsi tutti lungo il corso Umberto, e un tempo per vederlo completamente svuotato, silenzioso. C'è persino un tempo per la città e uno per la campagna. Un tempo per l'anno feriale, cittadino, invernale, e un tempo per la transumanza in Adragna.

È un tempo incredibilmente rigido, codificato. Un ritmo che ha poche deroghe. Un ritmo tutto sommato antico. E in questa tradizione che non cambia mai, in questa ritualità preservata da tutti i sambucesi sta il suo fascino, almeno per chi – come me – è stata abituata alla libertà estrema del tempo di Roma, tra un panino a pranzo in un bar e le ore piccole dei giornalisti, sempre al lavoro. Almeno con la testa.

Il fascino è quello di un tempo sospeso. Come un'isola. Un tempo locale, staccato dai tempi del mondo che conta. Non perché sia un tempo lontano dalla Storia. Ma perché è un ritmo che lascia "il tempo" di pensare, guardare, osservare, rispondere.

È come il tempo sospeso del caffè arabo: si prende un pentolino, lo si riempie d'acqua, si aggiunge un po' di zucchero, si aspetta che arrivi a bollore, si mette la polvere del caffè e si mescola lentamente e con gesti sempre uguali servendosi di un cucchiaino. Si tira su l'acqua col caffè, ritmando il movimento, e soprattutto si fa attenzione che l'acqua non arrivi a bollire, allontanando il pentolino dalla fiamma quando è necessario. La morale è che non è possibile lasciare il caffè da solo, bisogna seguirlo, curarlo, osservarlo. È un tempo sospeso, dedicato solo al caffè. E magari a pensare.

ELETTROFORNITURE CARDILLO
MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR
HI-FI · CELLULARI
V.le Berlinguer, 16
Tel. 0925 941233
SAMBUCA DI SICILIA

ArteCasa di Calogero Mangiaracina
Ceramiche - Arredo Bagno - Parquet
Viale Enrico Berlinguer, 42
Tel. 0925 943116 - Cell. 328 7846126
SAMBUCA DI SICILIA - AG
artecasaceramiche@gmail.com

Trattoria "La Panoramica" Bar - Pizzeria
di Erino Safina
C.da Cicala - Tel. 0925 943430
SAMBUCA DI SICILIA - AG

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

Agenzia di Mariolina 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

Domina Miccina
VINI DI SICILIA
Cell. 389 9627826
Cell. 348 4938050
www.dominamiccina.it

Frutta & Verdura
Enzo & Nicola
C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333 3023442 (E) - 338 7143887 (N)

PLANETA
Vini di Sicilia
www.planeta.it
C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965

Ludovica e il suo blog
Per un'alimentazione salutare

La Voce sostiene e incoraggia, seguendolo da vicino, il progetto dell'ins. Ludovica Pendola e del suo blog di cucina "Cucinoso", di realizzare ricette appetitose, sane e gustose con alimenti prodotti da aziende che aderiscono all'associazione "Addiopizzo", associazione impegnata a contrastare le infiltrazioni della malavita organizzata nella gestione economico-finanziaria di molte aziende siciliane e promuovere la cultura della legalità democratica.

L'entusiasmo di Ludovica e le sue idee innovative trovano terreno fertile nella sua cucina, la sua curiosità e intraprendenza l'hanno condotta a incrementare questo suo progetto, invitando altri blog a partecipare all'iniziativa e così far in modo di creare anche una sorta di gruppi regionali e invitando molte aziende locali a partecipare attivamente. Le aspirazioni di Ludovica sono genuine come le sue ricette, nel suo desiderio di coinvolgere sempre più partner si cela infatti il desiderio di promuovere le aziende del nostro comprensorio territoriale.

Un ulteriore progetto futuro di Ludovica è quello di realizzare un ricettario in cui raccogliere tutte le ricette ideate e realizzate con i prodotti delle aziende che espongono con orgoglio il logo "Addiopizzo". Auguriamo a Ludovica di realizzare ogni progetto con successo perché volto a promuovere uno stile alimentare sano, come ci ha detto lei " scegliere una alimentazione salutare non vuol dire rinunciare al gusto, per essere buona una pietanza non deve necessariamente essere complessa".

Antonella Munoz Di Giovanna

La ricetta di Elvira
Pasta con le sarde

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 gr. di bucatini
500 gr. di sarde diliscate private della testa
un bel mazzo di finocchietto selvatico
una cipolla
4 acciughe salate pulite e diliscate
pinoli, uva passa q.b.
una bustina di zafferano
olio, sale, pepe q.b.
½ bicchiere di vino bianco
mollica tostata con mandorle

PREPARAZIONE

Lavate il finocchietto e lessatelo in acqua salata, tagliatelo a piccoli pezzetti e conservate l'acqua di cottura.
In un tegame a parte, fate appassire la cipolla in mezzo bicchiere di olio, aggiungete le acciughe dissalate e diliscate fino a scioglierle.
Unite, quindi, il finocchietto, le sarde, i pinoli e l'uvetta, fate cuocere mescolando. Bagnate con il vino, aspettate che evapori e aggiungete due mestoli di acqua di cottura del finocchietto, in cui avrete sciolto lo zafferano. Salate, pepate e cuocete a fiamma dolce per almeno 40 minuti circa, aggiungete altra acqua di cottura del finocchietto se necessario.
Lessate i bucatini nel liquido che avete tenuto da parte, scolateli al dente e conditeli con il sugo preparato. Lasciate riposare per circa 10 minuti prima di servire.
A piacere potete spolverare con della mollica tostata arricchita di mandorle tostate.
Oppure versate la preparazione in una pirofila che avrete preventivamente imburrato e spolverate con la mollica e le mandorle tostate. Infornate per 15 minuti circa a 200° gradi.
Piatto forte della cucina siciliana, originariamente palermitano, ormai diffuso; credo che tutte le famiglie siciliane sappiano cucinare questo piatto, con delle minime varianti.

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

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)

mangimi ARMATO
Concessionario esclusivista per la Sicilia
Saddler
COMMERCIO MANGIMI E CEREALI
C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
SAMBUCA DI SICILIA

Agritecnica
Tutto per l'irrigazione
agricoltura - edilizia - ferramenta
elettroutensileria
Beta Makita STIHL AIRA irritec ama CIFARELLI
Catalanello Anthony M. - Cell. 393 9827023
Via A. Gramisci, 70 - SAMBUCA DI SICILIA - AG

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

G & G
B. Giovinco A. Giglio
Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA
C.da Casabianca
Tel. 0925 943841
SAMBUCA DI SICILIA

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

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

(segue da pag. 1)

Inno ai nonni

Dietro le quinte, ma protagonisti …

di Teresa Catalano

gnificato; cominci ad usarle per chiamare le persone più vicine a te, quelle che "più senti tue", quelle con cui ti senti più unito. L'unica cosa che distingui?

Il loro sesso! Nella vita, se sei fortunato e avvolto da tanto amore e calore familiare, hai due mamme e due papà… indubbiamente una bella confusione nella testa!!! Ma chi si sente chiamato così chiamato capisce il senso che ingenuamente gli stai dando.. sente un legame ancora in erba, puro ma forte e profondo che sta nascendo, un legame che nessuno potrà mai spezzare… Crescendo ti accorgi che una mamma ed un papà fungono da educatori, severi al momento giusto e dolci praticamente sempre; gli altri due sono proprio dei bambini un po' troppo cresciuti… diventano i tuoi compagni di giochi, spesso incapaci di dirti di no, i tuoi più grandi sostenitori, le tue spalle... forse perché il duro ruolo di educatori lo hanno già vissuto… adesso anche loro non vedono l'ora di tornare un po' bambini! Poi cresci e cominci a capire… cominci a distinguere le parole, a dare un senso a ognuna di esse.. ed ecco che arriva la parola NONNO! Chi è il Nonno? La persona che, spesso, ti sveglia dolcemente la mattina e che ti accompagna a scuola... ti aspetta all'uscita, assicurandosi sempre un parcheggio (posto) in prima fila… Torni a casa dei Nonni a pranzo e mangi ciò che avevi "ordinato", sì proprio così ordinato… perché a casa dei nonni vige una legge disciplinata dal "Codice Nipotale", o dei nipoti che dir si voglia: vietato il telegiornale, solo cartoni animati e poi subito a fare i compiti.. (ecco quelli sono un obbligo sotto forma di dovere anche da parte dei Nonni!).

E dopo via con i giochi… si possono aprire gli armadi e provare i vestiti, cucinare, recitare con la sicurezza che hai sempre un pubblico di due persone pronto ad applaudirti… Non si perderebbero mai una parola della tua filastrocca, forse perché l'hai recitata così tante volte che la conoscono a memoria!

Ma questo non è un problema… La gioia e l'entusiasmo sono sempre al massimo! Sono anche degli educatori rigidi e rigorosi… Questo a volte ti sconvolge e spesso crea delle liti… perché non è il loro ruolo abituale, ma ci si riappacifica subito… perché è difficile litigare con chi si ama!

Poi cresci e cominci a prendere le prime scelte di vita, magari cambi città, ti trasferisci… ma non ti allontani mai veramente. I legami veri e forti non si spezzano… sono duri a morire… dopo aver trascorso una vita a costruirli non puoi spezzarli facilmente.

Ed ecco questa è l'ultima fase, i nonni diventano i tuoi più grandi sostenitori… I tuoi successi sono come se fossero i loro .. eh sì c'è tanto di loro in te.. bisogna riconoscerlo! Ascoltano i tuoi racconti, i tuoi viaggi, le tue emozioni e sono felici perché è come le li stessero vivendo anche loro. Poi cresci tu, crescono ancora loro… continuiamo a crescere insieme.. e poi ti trovi qui a raccontare, a ricordare e pensare… e a sorridere.. perché non c'è cosa più bella che essere sempre affettuosamente vivi nei ricordi di qualcun altro.. Ci sarà sempre un po' di loro in te!

Una nipote qualsiasi al suo Nonno speciale

Emmanuele Marchese, un piccolo genio

Giovanissimo pianista alla ribalta

di Michele Vaccaro

Lo hanno definito un genio del pianoforte, un precocissimo musicista, un eccellente talento. Vi assicuriamo che gli aggettivi e gli elogi non sono sprecati, basta vederlo all'opera. Stiamo parlando del margheritese (la mamma, Tonina Salvato, è sambucese) Emmanuele Marchese, nove anni appena, studente di pianoforte da quattro. Emmanuele è figlio d'arte (buon sangue non mente!): il padre, Giuseppe, diplomato in pianoforte nel Conservatorio di Musica "Vincenzo Bellini" di Palermo, è un apprezzato concertista.

A sei anni, al Concorso Nazionale per Giovani Pianisti "Citta di Bagheria", Emmanuele ha conseguito il Premio Speciale "Renato Guttuso" ed è stato segnalato dal presidente della commissione giudicatrice, il pianista e concertista russo Boris Petrushansky.

Marchese jr possiede ragguardevoli qualità musicali che stupiscono gli stessi insegnanti che lo seguono: presenta una spiccata maturità musicale rispetto alla sua età, ha mani agili, interpreta le composizioni musicali con ricchezza di coloriti, dinamica ed espressione; possiede un'eccellente memoria musicale, tanto che spesso esegue i brani che ha studiato al pianoforte senza spartito; si esibisce in pubblico non mostrando trepidazione o emozione, anzi di solito riesce a migliorare le interpretazioni rispetto alle prove in studio; è dotato, infine, di quello che, tecnicamente, i musicisti chiamano "orecchio assoluto", ossia la capacità d'individuare attraverso l'ascolto, l'altezza assoluta di un suono, in buona sostanza riesce a riconoscere le note emesse dal pianoforte di spalle, senza guardare la tastiera. Ricchissimo, e già impressionante, considerata l'età, il suo curriculum: Emmanuele si è esibito in una ventina di concerti in occasione di rassegne e saggi musicali, in Santa Margherita di Belìce e nei paesi limitrofi, ha partecipato a dodici concorsi nazionali, ha ottenuto ben sette primi premi e due premi speciali. Nel suo repertorio, Mozart, Bach, Sollima, Clementi, Galaverni, Bartok, Prokofiev. Il 19 giugno 2013 Emmanuele ha concluso la sua terza stagione di concorsi con il saggio pianistico finale presso il Conservatorio "A. Scontrino" di Trapani, dove ha frequentato il corso accademico di pianoforte. Da quest'anno risulta iscritto al Conservatorio di Musica "Vincenzo Bellini" di Palermo.

SALA TRATTENIMENTI
La Pergola
di Giglio Santa & C.
Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti
Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

Café Giglio
BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia
Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058
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)

RUVETTU 1907
MASSARIA RUVETTU
Azienda Agricola Zootecnica
con annessi Ristorante tipico
Massaria Didattica - Caseificio aziendale
con produzione della Vastedda
della Valle del Belice D.O.P
C.da Galluzzo - 92017 Sambuca di Sicilia
Tel/Fax: 0925 946059
www.ruvettu.it - massariaruvettu@libero.it

La Bottega dell'Arte
di Nicola Buccieri
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

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

(segue da pag. 1)

Un centro di accoglienza a Sambuca

La storia di Felix

di Daniela Bonavia

dove sono fuggiti, alcuni a causa di persecuzioni, altri a causa della povertà e delle privazioni; altri tentando di raggiungere dei parenti emigrati in vari paesi europei, alcuni per scelta, altri perché di scelte non ne avevano. Felix non ha avuto scelte. Viene da un piccolo villaggio della Nigeria dilaniato da guerre etniche e di religione tra cristiani e musulmani. Felix stesso, che non nasconde la sua fede cristiana, ha perso quasi tutti i suoi familiari prima di iniziare il suo lungo viaggio verso una vita migliore. Due anni fa ha lasciato il suo paese, e dopo aver attraversato il deserto tra stenti, fatiche e fame, è arrivato in Libia dove è rimasto per due anni. La Tripoli dell'era post-Gheddafi è in uno stato di costante guerra civile. E' un crocevia di gente disperata proveniente dall'Africa subsahariana, un ventre malato che accoglie tutti questi figli e poi li divora lentamente durante una permanenza che può durare anche diversi anni nel corso dei quali, per sopravvivere e guadagnarsi un posto in un barcone, gli uomini sono costretti ai lavori più umili e alle condizioni di vita più disumane, mentre le donne vengono ripetutamente violentate e costrette a prostituirsi. Le opposizioni non sono concesse, pena l'allontanamento o la prigione. Gli occhi grandi e neri di Felix corrono lontano da quella Nigeria dove forse c'è ancora una parte di sé e della sua famiglia a quella Libia che ha tradito i suoi sogni. In Libia ha svolto diversi lavori, è stato in prigione e ha visto morire sotto i suoi occhi tanti compagni, tra le bombe e le violenze. Poi un posto su un barcone, il viaggio della speranza e l'arrivo a Lampedusa i primi di agosto. Da Lampedusa, infine, insieme, a tanti altri compagni, è arrivato a Sambuca, accolto nel centro di accoglienza della cooperativa Quadrifoglio gestita da Filippo Armato Barone.

Gli occhi di Felix, dopo un momento di opacità tornano ad illuminarsi, mentre mi racconta di Filippo, che definisce come un padre, della splendida accoglienza ricevuta a Sambuca e della pace che ha trovato in questo approdo dopo tanto peregrinare.

In questo microcosmo di culture e religioni diverse non c'è posto per le domande, per le liti e le opposizioni, ma solo per la gratitudine e una diffusa consapevolezza di fortuna. Si sente fortunato Felix, come gli altri 22 ragazzi provenienti dalla Nigeria, dall'Eritrea, dal Mali e dalla Somalia, dai 21 ai 35 anni, fortunati perché sono vivi. Loro quella valigia di cartone che avevano i nostri nonni emigranti non l'hanno mai avuta. Alcuni hanno anche un diploma, qualcuno perfino una laurea, ma poco importa. Sono arrivati nudi ed ignari. Felix da più di due anni non sa più nulla dei suoi familiari, di chi è ancora in vita, di chi no. Quando è salpato dalla Libia non c'era nessuno a salutarlo. Invece qui, racconta, in questi mesi, si sente di nuovo in famiglia.

Molti i segnali di intelligenza, solidarietà e accoglienza, dal campo di calcio messo a disposizione dalla cooperativa La Cachabuca ai computer in comodato d'uso offerti dalla Scuola media. Certo non mancano anche le sterili polemiche e le insinuazioni sugli interessi economici molteplici che girerebbero intorno alla gestione dell'accoglienza degli extracomunitari, al loro mantenimento e, persino, al loro coinvolgimento in attività lavorative delle quali molti cittadini si sentono i "legittimi" destinatari. La crisi diffusa spesso incattivisce e finisce col creare guerre tra poveri. Molte le chiacchiere, poche, come spesso accade, quelle fondate su verità . La prima verità è che i 22 ragazzi ospiti a Sambuca sono in attesa di essere sottoposti ad una commissione che ad Agrigento stabilirà, caso per caso, chi avrà diritto al permesso di soggiorno, chi, invece, al rimpatrio. In attesa che questo accada la Comunità Europea stanzia dei fondi destinati ai centri di accoglienza come il nostro, fondi che, in nessun caso, potrebbero essere impiegati diversamente. Anche nel caso in cui la Cooperativa Quadrifoglio non avesse aderito al progetto Sprar 2013 , i ragazzi e i fondi destinati alla loro accoglienza sarebbero andati ad altri centri.

Altra verità è che questo progetto non sta togliendo nulla a Sambuca ma, al contrario, sta dando lavoro a quattro giovani sambucesi, alcuni partime, altri a tempo determinato, che seguono gli immigrati per le loro attività quotidiane. Inoltre, i 22 ragazzi hanno manifestato da subito la volontà di rendersi utili gratuitamente per il nostro Comune e, per questo, si sono offerti per lavori di giardinaggio e pulizia in paese.

La mia chiacchierata con Felix si avvia alla conclusione. Difficile tenere un appassionato di calcio come lui, tifoso della juventus, impegnato in una conversazione nel corso di una partita. Allora decido di salutarlo, non senza avergli chiesto prima qual è il suo più grande sogno: "tornare in una Nigeria senza guerra, per rivedere i miei cari e stare con le persone che amo".

Ecco come un ragazzo di 25 anni venuto dal continente nero, che ha scoperto qui il suo piatto preferito, l'insalata di lattuga e pomodori, ci insegna che siamo tutti clandestini, che siamo tutti sullo stesso barcone.

Al Panitteri presentato un opuscolo di Papa Francesco

"Dio nella città!

di Erina Mulè

Domenica 27 ottobre a Palazzo Panitteri è stato presentato il libro "Dio nella città" di papa Francesco. Un opuscoletto piccolo nelle dimensioni, ma robusto nelle parole e nel messaggio, dove con uno sguardo lucido e colmo di misericordia, papa Francesco si sofferma sul tema della città, luogo di relazioni, in una società percorsa dall' individualismo, e ci spinge a uscire incontro a Lui per sentirlo, vederlo, scoprirlo.

Presiede in lavori la prof. Rosa Trapani che dopo aver dato il benvenuto ai presenti, sottolinea quando sia importante saper osservare con gli "occhi" della fede ciò che sta fuori di noi, fuori i nostri spazi intimi. Il " non vedere ,"il passare oltre " non è consono alla natura del cristiano. La parola va all'assessore prof. Mariella Mulè che, dopo aver portato i saluti dell'amministrazione comunale, dichiara l' importanza di riconoscere Dio prima in se stessi e poi negli altri andandogli incontro. Il nostro parroco, Don Lillo, contrappone l'importanza d'una chiesa pastorale urbana a una dottrinale che, come un ventaglio, sia capace di aprirsi a tutti. Segue il Dott. Inguanti che analizza la differenza di percezione del divino, quasi naturale avvertirla nei luoghi rurali a contatto con il creato, nei casolari semplici essenziali come le favelas, non nei grossi centri urbani, le città, dove gli spazi, si verticalizzano, si sovrappongano, funzionali solo a contenerci, più come numeri che come "persone". Spariscono le piazze, luoghi d'incontro dove si mescola l'uomo nella sua diversità socio-economico-culturale-etnica, ma figlio dello stesso Dio. Altri interventi: il prof Merlo, il dott. Meli e l'avvocato Valeria Maggio ricordano Zaccheo e l'emorroissa che, avuta la notizia dell'arrivo di Gesù in città, scendono per le strade a cercarlo a sentirlo, lo trovano e sono trovati, riconosciuti da Dio stesso, perché portavano addosso il segno indelebile della loro fede. Chiude in lavori la prof. Trapani affermando che l'uscire" fuori" da se stessi implica l'incontro, l'accompagnarsi ad altri, incontri resi fruttuosi applicando il servizio della carità, della tolleranza della generosità della condivisione perché l'emarginato, l'ammalato, il vecchio, il povero, l'orfano , il profugo non rappresentano "lo scarto", "il rifiuto" del centro urbano , là c'è Dio.

(segue da pag. 1)

A Sambuca cinque vittime del naufragio

Quelle bare senza nome...

della memoria: un pezzetto di DNA registrato e contrassegnato da una cifra, in vista di un'eventuale identificazione. L'unico legame tra la Sicilia e l'Eritrea, una terra martoriata dalla guerra, oggi come ieri.

Quanto bene tu potevi fare! E non l'hai fatto
Non c'è stato un peccatore più grande di te.

I versi di Pasolini, a distanza di tempo, invitano ciascuno di noi a sostituire le fiammate di emozione con la consapevolezza e l'impegno nel sociale, fanno intravedere, dietro ogni numero, una vita, tessuta di bisogni, paure, speranze, progetti. Una vita come la nostra. Quelle salme pesano sulla coscienza di tutti e ci ricordano il comune destino al quale siamo legati. Non basta, infatti, chiudere la porta di casa per sentirsi al sicuro, mentre masse di diseredati rischiano la vita per raccogliere le briciole del nostro benessere. Per la sopravvivenza della "razza umana", occorre un mondo più giusto che riconosca la dignità, la santità, l'uguaglianza di ogni essere umano.

AUTOTRASPORTI
ADRANONE
NOLEGGIO AUTOVETTURE
E PULLMANS GRAN TURISMO
Autotrasporti Adranone scrl
C.da Casabianca, 190 - Tel. 0925 942770
SAMBUCA DI SICILIA - AG
www.adranone.it - info@adranone.it

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

(segue da pag. 1)

Contro la multinazionale della partitocrazia

Invito alla civile protesta

di Pippo Merlo

nostri figli, stentano a trovare un lavoro dignitoso e adeguatamente retribuito e, peggio ancora, tanti, in preda alla disperazione, pongono drammaticamente fine ai propri giorni, suicidandosi. Diamo concreto seguito alla lettura dell'articolo, agendo tutti uniti, cominciando col non pagare il canone RAI-TV per l'anno 2014. Se, per una sola volta, riusciremo a dimostrare, con una concreta azione, di non essere i soliti pecoroni buoni solo, a parole, a belare inutili lamentele e, nei fatti, a subire passivamente, tutte le altre iniziative sempre improntate ad una civile protesta, diventeranno molto più facili e realizzabili.

Ecco il testo - ridotto per ragioni di spazio - dell'articolo:

LA MULTINAZIONALE DELLA PARTITOCRAZIA di Alberto Orioli.

"… *Sono oltre 19mila i soli consiglieri di amministrazione delle tante società pubbliche e partecipate dallo Stato e dagli Enti locali: naturalmente non tutte sono società improduttive o inutili, tutt'altro… ma l'esercito di chi vive di sottogoverno è enorme. Sono quasi 7.800 gli enti, quelli che chiamano i cittadini mai clienti, solo utenti. E, quel che stupisce di più, cresce. Cresce anche se le aziende perdono (più di un terzo ha bilanci in rosso) pur continuando a creare occupazione ben oltre ogni compatibilità (sono oltre 300mila gli addetti complessivi, un bel gruzzolo di voti). Cresce, quel numero di enti, dell'8% in un anno…. In quasi un decennio sono stati migliaia i dibattiti sulla necessità di tagliare i costi della politica e della sotto-politica, ma quella multinazionale figlia della partitocrazia, ramificata su scala nazionale e su scala locale ha proliferato in silenzio. A volte anche alimentata da campagne di consenso mistificate nelle premesse, com'è stata la battaglia sul referendum per l'acqua pubblica... Gli stipendi complessivi delle 7.800 società costano 15 miliardi: chissà, forse con un piccolo taglio, quel miliardo e 600 milioni che serve a far tornare il deficit sotto il 3% poteva anche venire da qui… Non solo non è stato possibile abolire le Province per la farraginosità del percorso istituzionale necessario a raggiungere lo scopo, ma nemmeno si è disboscata quella giungla parassitaria che vive di gettoni di presenza... Ma una cosa è certa: se il Paese non si libera prima di questa zavorra improduttiva e senza senso, in quello "stargate" che ci deve portare al futuro non passerà nessuno*. ALBERTO ORIOLI".

A questo punto che fare?. Non paghiamo il canone per la Televisione per l'anno 2014 almeno fino a quando non si diminuiscono le spropositate retribuzioni dei componenti del consiglio di amministrazione della RAI-TV, i compensi vergognosi ai vari conduttori di programmi molto spesso demenziali che si ripetono da decenni sempre uguali e monotoni. Fabio Fazio un milione e ottocentomila euro all'anno, Bruno Vespa (Porta a porta), 600.000 euro, Giovanni Floris (Ballarò) 550.000 euro, Luciana Littizzetto 20 mila euro a puntata, Carlo Conti un milione e 400 mila euro all'anno, Antonella Clerici, un milione e 500 mila euro, Roberto Benigni 5 milioni di euro a stagione e tanti altri paperopoli della TV di Stato, per quello che valgono, potrebbero vivere da nababbi con 60.000 euro netti all'anno e sono già tantissimi. Bisogna sottolineare che tali allucinanti remunerazioni sono presunte in quanto la legge n.244 del 2007 sulla trasparenza dei costi del servizio pubblico della RaiTv pagato anche con i soldi dei cittadini è, allo stato attuale, soltanto un optional, dato l'omertoso riserbo che finora continua ad imperare.

Per sostenere tali costi la Rai ha chiuso il 2012 con un deficit di 257 milioni di euro e si prevede che per il 2013 tale deficit sfiorerà i 400 milioni di euro. Ma nessuna preoccupazione: basta, come ogni anno, aumentare il canone ed i soliti pecoroni continueranno a pagare come se niente fosse successo. Dobbiamo pretendere invece che per ridurre drasticamente tali faraonici compensi il Governo che, in materia, é un genialissimo esperto, sia costretto a varare un decreto di immediata esecuzione, come quelli con cui dalla sera alla mattina aumenta il prezzo dei carburanti che resta sempre il più alto del mondo, anche se il prezzo del petrolio diminuisce.

Se siamo tutti quanti uniti e riusciamo ad estendere la nostra iniziativa anche ai Comuni del circondario, cosa potranno farci? Multarci in massa? Citarci per danni in massa? o peggio ancora fucilarci in massa? Dovranno pensarci bene prima di prendere iniziative avventate ai danni di intere comunità che finalmente hanno deciso di dire basta ad ogni tipo di sopruso ed ai tanti balzelli che la cricca della classe politica e dirigente non esita ad imporre pur di mantenere i propri vergognosi privilegi. E' ormai tempo di agire, di agire con i fatti e di non subire più passivamente.

La tragedia di Lampedusa

Reportage № 1: «Cronaca su "apocalisse immigrati" ... Osservazioni, testimonianze, riflessioni, impegno per l'accoglienza ed appello all' Unione Europea».

GLI ALUNNI DELLA VA E VB DELLA SCUOLA PRIMARIA DELL' I.C. "FRA FELICE DA SAMBUCA".

«Ogni vita umana che perdiamo è un contributo che perdiamo. Quello che è avvenuto non deve accadere più. Dobbiamo aprire una riflessione per impedire nuove tragedie» ha detto il Ministro dell'Integrazione, Cecile Kyenge, entrando nel Centro di accoglienza a Lampedusa, per una visita ai sopravvissuti al tragico naufragio di giovedì tre ottobre.

Gli alunni della Scuola Primaria a Lampedusa hanno raccontato con scritti e disegni la tragedia.

Oscar, undici anni, che frequenta la quinta elementare, ha disegnato nuvole che «piangono lacrime di sangue» e il sole ha la faccia gialla triste perché, dice il bambino »qui da noi, a Lampedusa, il sole normalmente è sempre contento».

Diego, nove anni, ha scritto sul suo quadernone: «Dobbiamo amare loro come se fossero nostri fratelli e dobbiamo evitare che possano accadere simili catastrofi». Dice la Dirigente scolastica dell'Istituto Comprensivo Prof.ssa Rosanna Genco: «L'immigrazione è il filo rosso che lega tutte le nostre attività didattiche. I bambini convivono con gli sbarchi dei profughi.

Sono preparati all'accoglienza, alla solidarietà, sono aperti mentalmente. Come potrebbe essere diversamente quando vedono le loro madri che si tolgono le scarpe e le danno alle donne africane che arrivano coi barconi e che camminano a piedi scalzi?». «E' un orrore, è un orrore - dice tra le lacrime il Sindaco di Lampedusa Giusi Nicolini - questi morti parlano a tutti», aggiunge «nessuno può far finta di non vedere!». L'appello disperato del sindaco: «L'Unione Europea si renda conto che non è un dramma italiano, ma europeo, qui a Lampedusa tutti noi stiamo fronteggiando l'ennesima tragedia di tanti uomini, donne, bambini, con i nostri sforzi e con grande dolore per le inumane condizioni». «Il rispetto per le vittime della tragedia di Lampedusa ci impone oggi un silenzio dignitoso e per chi ha fede, la preghiera», comunica il Presidente Giorgio Napolitano.

Papa Francesco ha usato toni forti e, parlando della strage vicino all'Isola dei Conigli, ha detto che si tratta di «una vergogna» ed invita alla preghiera «per chi ha perso la vita, per i familiari e per tutti i profughi», richiamando cristiani e cattolici a non lasciare sola quella gente.

«E' giusto condividere questa tragedia, perché la nostra è terra d' accoglienza sempre. «Abbiamo fatto e continueremo a fare tutto il possibile nei confronti dei nostri fratelli africani», ha detto il Sindaco di Agrigento, Marco Zambuto. Dobbiamo impegnarci tutti di più, come italiani e come europei.

Le crisi che infiammano le sponde del Sud del Mediterraneo hanno bisogno di un'Europa attiva e presente, capace di prospettare soluzioni e mediazioni positive. Il Direttore della Caritas siciliana, Don Enzo Cosentino: «Per fortuna il nostro popolo è straordinario nell'accoglienza. Io voglio citare Padre Pino Puglisi quando dice "se ognuno fa qualcosa allora si può fare molto". Insomma, ciascuno si muova secondo le proprie competenze e possibilità, la gente comune, la Chiesa, la Regione, lo Stato, l'Unione Europea. Solo così si può placare l'emergenza!» Noi qui a Sambuca di Sicilia, lo stiamo facendo con il cuore, la nostra scuola ha lo sguardo rivolto alle Terre d'Africa, Siria, Eritrea, Somalia, Nordafrica e all'emergenza profughi, le nostre conversazioni tra i banchi di scuola sono dedicate a loro, bambini, donne, uomini che cercano di sopravvivere ogni giorno, a disumane condizioni, anelando libertà e pace.

Alle porte d'ingresso del nostro Istituto, uno striscione bianco appeso mostra, a vista, questo messaggio: «Guardiamo con gli occhi della solidarietà, pensiamo con l'idea della fratellanza, aiutiamo con il coraggio dell'altruismo!».

Noi, gli alunni della VA e VB con la collaborazione della

Prof.ssa Giusi Ciaccio e dell'Ins. Maria Rosa Mulè.

Fra Clemente, il frate tra cielo e terra

di Giuseppe Cacioppo

Il sole, all'orizzonte, si staglia sul mare in attesa del tramonto mentre il rumore della motozappa rimbomba nel chiostro dell'ex Monastero Benedettino. L'austerità del posto sembra ancora obbedire alla regola benedettina dell'Ora et Labora. Fra Clemente, 95 anni suonati, sta lì. Con la motozappa a girare attorno ai suoi alberi.

Tanti. Tantissimi. Così come tanti sono i suoi anni. Ci siamo conosciuti qualche minuto prima, è felice che un sambucese, un "paisanu", come sottolinea, vada a trovarlo a Borgetto, città che lo ha adottato appena 73 anni fa. Fra Clemente del SS. Sacramento, al secolo Antonino Cascio Ingurgio, sambucese di nascita, classe 1918, è fiero, fierissimo, dei suoi anni. Mi riceve nell'ingresso con l'accoglienza riservata ad un amico di lungo tempo. Per prima cosa spalanca la porta del giardino. Un'ampia porta vetrata che riverbera luce e calore.

E, mano nella mano, come avrebbe fatto un nonno col nipote, mi porta lungo i viali del "suo" giardino. Oltre 150 alberi di ulivo, altrettanti alberi di aranci. E poi ancora mandarini, peri, nespoli, fichi, peschi, limoni… "Vedi, Giuseppe - mi dice - questi li ho piantati una sessantina di anni fa". Più avanti mi mostra l'orto. Ha appena seminato un po' di verdura per l'inverno. Quello, invece, in coda ai tre ettari coltivati, posto a ridosso del trecentesco monastero, è il boschetto. Oltre duecento cipressi perfettamente allineati. Superano gli otto metri. "In verità - col senno di poi, aggiunge - e con l'autocritica del saggio - ho sbagliato. Avrei dovuto piantare dei noci. Questi sono a rischio incendio. Ogni tanto fra Clemente si ferma, ancora incredulo dell'inattesa visita. Snocciola frammenti lucidissimi di memoria. "Sai, quando sono entrato in noviziato, nel

1939, dai Padri Passionisti di Alessandria della Rocca, andai in treno. Il viaggio da Sambuca fu lunghissimo. Mio fratello Salvatore, poi fra Gustavo, mi ha dato il "la" per la vocazione. Lui, più piccolo di due anni, mi ha preceduto. È rimasto folgorato dalla missione dei PP. Passionisti fatta a Sambuca dopo l'arrivo ad Agrigento del vescovo Peruzzo". Avanziamo lungo i viali del grande orto-giardino, un piccolo paradiso terrestre dove ogni cosa racconta l'operosa attività del frate-contadino. I gatti saltano da un albero all'altro. Una decina in tutto. Si ferma ancora il frate dalla tunica nera e con lo stemma dei Passionisti fissato sul petto: "abitavamo non molto lontano della Chiesa del Purgatorio. La conosci? La casa dove è morta mia madre era nel Cortile Sacco". Gli occhi di fra Clemente s'imperlano. "Devo a lei la mia vocazione. Santa donna mia madre. Come mia sorella morta a 28 anni, novizia delle Suore del Sacro Cuore. Suor Margherita, invece, l'altra mia sorella, è morta a Roma, una decina di anni fa". Ci avviamo verso il chiostro mentre mi indica i due solchi con i peperoni. "Qualche altro si può raccogliere… il prossimo anno devo metterli più sotto. Li c'è troppa ombra. A giorni raccoglieremo le olive, aggiunge. Quest'anno bisognano di una buona potatura. Avrò tanto lavoro, ma i mezzi meccanici mi aiutano. Lontani sono i tempi della questua quando andavo in giro a dorso di mulo per raccogliere l'obolo dei contadini. Mi spingevo fino a Sambuca. Un'impresa agevolata, più tardi, dall'acquisto di una lambretta". Siamo già nell'ingresso. "Un caffè. Almeno un caffè devo offrirtelo". Poi va in stanza e piglia la foto del fratello Gustavo morto nel 1948, pochi mesi prima dell'ordinazione. Ma a Sambuca che si dice? Non vengo da un po' di anni.

Da quando è morto mio fratello Gregorio. Intanto si è fatto tardi. L'orologio del campanile batte otto colpi. Saluto fra Clemente, interprete perfetto del passo della Genesi, "Con dolore… (dal suolo) trarrai il cibo per tutti i giorni della tua vita… Con il sudore del tuo volto mangerai il pane, finché tornerai alla terra, perché da essa sei stato tratto".

(segue da pag. 1)

Inaugurazione dell'anno scolastico 2013/2014

Un corale messaggio di pace: "Accendiamo la pace!"

di Antonella Munoz Di Giovanna

delle alunne della Scuola Secondaria, Tanya Rinaldo, porgendo il saluto alle autorità, quale rappresentante dell'intero corpo studentesco, ha dichiarato l'intento di tutti i ragazzi di dedicare la manifestazione ai grandi testimoni di pace della storia, da Gandhi ad Anna Frank, da Martin Luther King a Malala, la ragazzina del Pakistan sopravvissuta ad un attentato terroristico degli estremisti islamici, divenuta suo malgrado simbolo della "lotta" per la pace. I ragazzi hanno infatti scelto di lasciarsi guidare dalle parole di Papa Francesco: "Mai più la guerra! Mai più la guerra! La pace è un dono troppo prezioso, che deve essere promosso e tutelato". Il giovanissimo Carmelo Vaccaro, ha addirittura interpretato il Papa recitando queste parole all'inizio della splendida mattinata. Erano presenti il Sindaco Ciaccio gli Assessori Maria Mulè e Cristina Cacioppo, il presidente del consiglio comunale Sario Arbisi, la Preside Silvana Genco, cui è stato rivolto un caloroso saluto di benvenuto a Sambuca, e la rappresentante del consiglio d'istituto Dr. Anna Maria Urso. Ogni classe ha dato il suo contributo alla riuscita della manifestazione con la realizzazione di numerosi cartelloni inneggianti alla pace, accompagnati dalla canzone simbolo di un'intera epoca, "Imagine" dei Beatles, cantata da Giorgia Di Bella. Un altro gruppo di ragazzi ha messo in atto una breve drammatizzazione in abiti militari senza molte parole ma ugualmente comunicativo, un momento particolarmente significativo e di grande attualità è stata l'avvicendarsi al microfono di alcuni ragazzi che hanno comunicato il loro invito alla pace nella propria lingua di origine: Dragomin Larisa, Dragomi Maria, Irodica Cosmin, Merla Gabriela e Sova Michiele in lingua rumena, Zhu Ruxian in cinese, Alice Jemaiell in arabo, Ilias Fraoussy in spagnolo, Carmelo Vaccaro e Antonio Amodeo in francese, Gabriele Giammona e Nicola Ciaccio,Leonardo Gandolfo, Martina Di Prima, Sandra Giglio in inglese. Perché come ha dichiarato Tanya nel discorso introduttivo : "Dobbiamo essere tolleranti, respingere i pregiudizi basati sulla casta, sulla fede, o sul genere, per avere successo come razza umana." Antonio Mulè, alunno della Scuola Primaria, ha donato ai presenti un fiore bianco augurando "PACE". Un altro gruppo di ragazzi ha danzato, i piccoli delle prime classi della scuola elementare delle classi Prima A, B, e C, hanno cantato in coro due canti inneggianti alla pace, i ragazzi delle classi Quinta A, B e C, hanno messo in scena una drammatizzazione dal titolo "Il ponte dei bambini" e persino i più piccoli del terzo anno della scuola dell'infanzia hanno dato il loro contributo intervenendo con canti. A conclusone dell'intera manifestazione Carmelo "il Papa" ha letto la preghiera alla Madonna in francese, contenuta nell'enciclica "Pacem in terris"del sommo pontefice Giovanni XXIII, in cui viene chiesta l'intercessione della Beata Vergine affinchè Dio conceda all'intera umanità la Pace, seguita dall'esibizione musicale "Ensemble Junior" sotto la direzione delle Prof. sse Leone, Spinella, La Rocca e Valenti. E' dunque questo il desiderio più grande di questi nostri giovani, poter vivere in un mondo in cui vi sia una convivenza pacifica tra i popoli, perché come disse Martin Luther King "Abbiamo imparato a nuotare come pesci, a volare come uccelli, ma non a vivere come fratelli.

Si torna alla tradizione

Festa della Bammina

Il 6, 7 e 8 settembre si è svolta l'annuale festa della Madonna S. Maria Bammina, festa che da sempre, in qualche modo rappresenta il momento conclusivo del periodo estivo di villeggiatura. Quest'anno i festeggiamenti si sono prolungati per tutto il fine settimana, coinvolgendo tutti i cittadini, dai più giovani ai più anziani, alla riscoperta delle più antiche tradizioni. Era in origine una festa molto attesa quando l'intera cittadinanza si riuniva per trascorrere una serata tra canti e balli. La chiesa di S. Maria Bammina era dedicata, in origine a S. Vito, così il comitato composto dal dott. Filippo Salvato, Salvatore Carì, Maurizio Lazio, Filippo Tardo, Giusy Sagona, Rossana Pendola, Maria Salvato, Giovanni Tamburello e dal Presidente Dott. Antonino Ciancimino, hanno voluto ripristinare l'omaggio a S. Vito conducendo il simulacro del Santo in processione, portato a spalla da alcuni bambini. Il corteo si è mosso dal Monte Adranone preceduto e nello stesso tempo accompagnato da due musicisti in costume tipico siciliano. Giunti al piazzale antistante la chiesetta ha avuto luogo la "Vampa", altro elemento tradizionale della festa della Bammina. I villeggianti infatti, originariamente accendevano, ognuno nelle proprie case le "vampe", facendo a gara a chi realizzasse la più appariscente. Nel pomeriggio di sabato, sono state organizzate le gare di biciclette e il "Nutella party" con la collaborazione dei ragazzi del G.O.M. In serata i giovani conduttori di Radio Zabut hanno animato la piazza con musica di ogni tipo coinvolgendo gli astanti in simpatici balli di gruppo. Erano presenti i nostri concittadini diversamente abili, accompagnati dai volontari, invitati a partecipare alla festa a cielo aperto con degustazione di vino locale e prodotti tipici offerti dai pasticceri, dai panifici e dai supermercati. Domenica pomeriggio si sono svolti i giochi campestri, la messa solenne e la processione del simulacro di S. Maria Bammina. Al rientro ha avuto luogo il concerto dell'Istituto Musicale A. Toscanini di Ribera, seguito dallo spettacolo del comico Mago Flip e dai giochi d'artificio.

AdiGi.

A questo numero hanno collaborato:
Daniela Bonavia, Giuseppe Cacioppo, Licia Cardillo, Paola Caridi, Teresa Catalano, Giusi Ciaccio, Antonella Munoz Di Giovanna, Mimma Franco, Pippo Merlo, Elvira Romeo, Erina Mulè, Maria Rosa Mulè, Gori Sparacino, Rosa Trapani, Gaspare Taormina, Michele Vaccaro, Gli alunni della VA e VB dell'Istituto Comprensivo.

"Aziende in fiera"

Nasce la Pizza Belicina

In occasione della fiera, Sabato 21 e domenica 22 settembre 2013, in Piazza della Vittoria, nel Corso Umberto I e in alcuni cortili adiacenti, i caseifici, le cantine, le pasticcerie, le aziende conserviere, hanno avuto modo di esporre e far degustare i loro prodotti: formaggi, vini, conserve, minne di virgini. L'iniziativa è stata promossa dall'Amministrazione comunale di Sambuca, dalla Pro loco, dalle Associazioni di promozione enogastronomica- tra cui la Compagnia del Cibo Sincero di Sambuca e il Consorzio "Vastedda del Belice" e dalle aziende locali. In contemporanea, hanno avuto luogo mostre di arte e artigianato, spettacoli musicali e domenica, 22 settembre, il

convegno: "Nuove opportunità per le aziende", con la partecipazione di alcuni amministratori dei Comuni belicini e di esperti del mondo dell'agricoltura e della progettazione aziendale. La manifestazione si è conclusa con il concorso "Pizza in Piazza" che ha dato modo ai pizzaioli acrobatici di esibirsi e mostrare i loro virtuosismi e con la premiazione della Pizza Belicina più gustosa. La Commissione - composta da Martino Ragusa, presidente nazionale della Compagnia del Cibo Sincero, da Paola Armato, presidente della Compagnia di Sambuca, da Davide Di Prima e Melchiorre Mangiaracina e dai giornalisti Piero Rotolo e Rosaura Di Caro - ha assegnato il trofeo a Mario Bellafiore della Pizzeria Peppizza di Marsala. Premiati anche I Picciotti per l'estetica della loro pizza e L'antico Mulino per l'originalità.

NABES city spa
CENTRO BENESSERE
Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
SAMBUCA DI SICILIA - AG
nabes.mg@tiscali.it

AnticoMulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.
APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO
C.DA ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4640439

COSTRUZIONI
DEMOLIZIONI
MOVIMENTO TERRA
OPERE STRADALI
GIUSEPPE PERNICIARO
CELL. 339 7716233
Sede: C.da Cuvio - Ab. Via Matteotti, 22
SAMBUCA DI SICILIA - AG

RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI
i Picciotti
DI LICATA GIUSEPPE
Specialità pesce
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Tel. 320 7252102 - 339 4205799

BCC CREDITO COOPERATIVO
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 BELÌCE
Agenzia: Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 091 8356666 - GIULIANA
Via Morea, 49 - Tel. 091 8355501 - CONTESSA ENTELLINA

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)

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

CROCE VERDE ZABUT
VIA CATENA, 17
SAMBUCA DI SICILIA
P.IVA 02506680848
Cicio Baldo
Tel.: 0925943601
Cell.: 3398446028
3275405181
SERVIZIO TRASPORTO INFERMI
Antonino Cottone
Tel.: 0925943356
Cell.: 360409789
3923600984

L'Oasi della Frutta
di Salvatore Ciaccio
Cell. 333 9908831

La Voce di Sambuca

Congresso PD

Due giovani alla guida del Partito: Nicola Di Giovanna e Antonio Montalbano

Venerdì 25 ottobre, presso la sala Convegni del Palazzo "Panitteri", si è celebrato il Congresso di Circolo del Partito Democratico di Sambuca di Sicilia, per l'elezione del segretario cittadino e provinciale. Alla guida del circolo PD di Sambuca è stato eletto per acclamazione l'ingegnere Nicola Di Giovanna, 29enne che vanta una lunga esperienza politica nella sinistra giovanile prima e nel PD dopo, quando da Vice segretario del PD si è ritrovato a gestire la concitata fase elettorale per le elezioni amministrative, che hanno visto vincere il candidato a sindaco del PD Leonardo Ciaccio. Alla vigilia dell'Assemblea non tutto era scontato, avendo il segretario uscente manifestato l'intenzione di non proseguire con la guida del Circolo, preferendo lasciare spazio ai componenti della segreteria che in questi mesi lo hanno affiancato.

La legittimazione è arrivata dal lavoro e dall'impegno messo a servizio del Partito che è cosa più importante dell'autoreferenzialismo. All'apertura dei lavori il segretario dei Giovani Democratici Ezio Bilello ha chiesto il rinvio al fine di trovare una candidatura condivisa. La proposta, vagliata e discussa dal garante provinciale per il congresso Dott. Alessio Setticasi, è stata bocciata in quanto tecnicamente impraticabile visto che tutti i congressi della provincia si sarebbero chiusi la domenica successiva. Dopo un ampio dibattito e per acclamazione, su proposta della consigliera Antonella Maggio, viene eletto alla carica di presidente Antonio Montalbano. Questi due giovani si troveranno a rifondare un partito che ha una valenza storica nella nostra cittadina.

Il neoletto segretario sostiene che: "il Partito Democratico non può prescindere dal coraggio di mettersi in discussione, di fare autocritica, di cercare innovazione e nuove energie; ad un certo punto, però, deve anche saper fare sintesi e trovare soluzioni concrete ai problemi dei cittadini e non continuare a parlare e soltanto di se stesso. Oggi, a Sambuca, occorre un PD forte che sia da stimolo a una amministrazione che si trova a gestire il disastro cagionato da dieci anni di mal governo della cosa pubblica". Ai nuovi e agli storici iscritti il segretario chiede un impegno maggiore, di quello già dimostrato in questi anni, finalizzato alla ricostruzione del concetto di militanza politica che la deriva populista del ventennio berlusconiano e l'incapacità dei partiti di riformarsi secondo il modello che i tempi ci impongono, hanno contribuito a distruggere.

Palma
Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia
Tel. 0925 941933
Viale Gramsci - *Sambuca di Sicilia*

Centro Revisione AUTO
di Ciaccio Giorgio
SAMBUCA DI SICILIA
tel. 0925 941837 - Cell. 338 2782613

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

Terre di cunti edizione 2013

Quando il racconto diventa incontro

di Paola Caridi

È finita con le filastrocche siciliane, appositamente rivisitate da grandi musicisti. E con un'aria di tarantella. Non poteva finire meglio, Terre di Cunti, la rassegna teatrale che ha occupato i sabati di questa estate senza fine tra Sambuca di Sicilia e Menfi, da settembre sino al 26 ottobre. Non poteva finire meglio, e dicendolo so di essere parziale, perché Terre di Cunti è stata una creatura concepita e partorita da un gruppo di persone - di cui faccio parte con orgoglio - che avevano una strana ambizione: mettere assieme il racconto e i suoni, la tradizione e lo studio, la musica e la professionalità, la cultura e i vecchi ricordi.

Ora che si è conclusa l'edizione 2013 di Terre di Cunti, è il momento, dunque, di raccontare in prima persona cos'è stata la rassegna teatrale nata dal quartetto del Progetto Ellisse. Due persone di Sambuca - Giuseppe Cacioppo e la sottoscritta - e due persone di Menfi, Samantha Di Laura e Francesco Bondì. La prima domanda alla quale devo e voglio rispondere è "perché fare un progetto assieme?" Due comuni assieme, superando qualche rigurgito di vecchio campanilismo. La risposta è una sola: perché assieme si possono raggiungere risultati che non è, nella realtà, possibile raggiungere da soli. Il bacino di utenza tra Sambuca e Menfi è almeno tre volte la popolazione della sola Zabut. La capacità di attrazione turistica si moltiplica, quando c'è un territorio che offre tanto, dal mare di Porto Palo ai boschi di Monte Genuardo. E poi il rischio di isolarsi, di fare storia a sé, è reale.

Il cardine su cui si è poggiato il progetto - finanziato dall'Assessorato al turismo della Regione siciliana, col comune di Sambuca capofila - è stato quello di riprendere la tradizione dei cunti, in tutte le loro varie forme e fogge. E vedere se era possibile proporli in una chiave buona per i tempi nostri. Per i nuovi gusti, per le nuove sensibilità. È possibile, insomma, continuare a raccontare senza computer, IPad, cellulare, televisione? È possibile il racconto orale in forme diverse? E che cos'è? È musica? Oppure versi? È il cunto classico, con tanto di cartellone, spada, e il ritmo che ricordano le persone di una certa età? Sappiamo che è questo e altro, che il cunto è un ombrello spazioso che contiene molto. Contiene la tradizione, la sperimentazione, il teatro, i cantautori, persino i cortometraggi. Se per cunto (non solo siciliano, ma mediterraneo) intendiamo quella capacità di raccontare la realtà incontrando gli altri. Raccontare senza che gli altri siano passivi, spettatori su un divano di fronte alla tv. È quello che è successo in questo mese, faticoso ed esaltante, negli spettacoli che si sono dipanati nel territorio compreso tra il mare e il monte Genuardo. Spettacoli che solo a prima vista apparivano diversi, eppure uniti dallo stesso desiderio: raccontare un mare e le terre che gli sono attorno, per scoprire quei suoni e quelle parole comuni, gli olivi e il summacco.

A cominciare, sono stati i Radiodervish, forse il più importante gruppo di world music in Italia, nel loro splendido concerto del 27 settembre, a lato della Chiesa Madre: un omaggio alla canzone che ha formato intere generazioni e al cuore antico di Sambuca, per raccontare in piazza il mediterraneo della canzone d'autore. E a fermare lo sguardo sullo stesso mare sono state le ragazze del Suq Genova, Carla Peirolero, attrice superba e di esperienza, assieme a un coro multietnico che ci ha fatto commuovere in riva alla spiaggia delle giache bianche, nella Pineta Molinari. Un'emozione che nasceva dalle storie delle madri migranti, spesso storie di dolore, sempre storie difficili, alla vigilia della più grande tragedia del mare e della migrazione di questi ultimi anni: il naufragio di fronte a Lampedusa del 3 ottobre scorso. A quelle madri, prima dello spettacolo del Suq Genova, avevamo dedicato un semplice e raccolto rito del mare, fiori e canti e incenso, al tramonto, di fronte al mare che guarda proprio a Lampedusa. Il filo del mare, e del viaggio, è stato ripreso nello spettacolo del Bustan, del giardino arabo, che la Compagnia Musico-Teatrale di Tavola Tonda ha realizzato al Presepe Vivente. Nel buio di una notte illuminata dalle lanterne e dalle storie di un legame antico, la Sicilia e gli arabi hanno suonato e cantato una musica simile, tra canti alla carrettiera e l'oud, il liuto arabo. Un legame riproposto nell'ultimo spettacolo, Terra di Mezzo, quando i versi di Salvatore Quasimodo e Lucio Piccolo - echeggiati da Francesco Giordano - hanno aperto la porta ai suoni arabi, percussioni e oud.

(segue a pag. 12)

Mandragora o Borragine?

Come riconoscerla…

Due nostri concittadini M.O. e A.A. sono rimasti intossicati per avere mangiato foglie di mandragora, una pianta che cresce rigogliosa nei nostri campi e può essere scambiata per borragine, anche se ha le foglie più allungate, meno urticanti e non maculate. I fiori delle due piante, però, anche se disposti in modo diverso, sono dello stesso colore.

I Greci conoscevano la sua tossicità e la chiamarono Mandragora ossia "nociva per il bestiame", gli arabi, invece andarono più pesanti: mela di Satana". La mandragora è stata sempre considerata una pianta magica sia per l'aspetto antropomorfo delle sue radici che per le sue proprietà anestetiche, allucinogene e terapeutiche. Dedicata a Ecate, in tutti i tempi è servita per preparare pozioni, filtri magici, talismani e per potenziare la virilità e la fecondazione. Secondo la leggenda il suo pianto era ritenuto capace di uccidere un uomo, perciò, per raccoglierla, con un laccio si legava la pianta al collo di un cane che, per liberarsi, la strattonava scoprendone in tal modo le radici. Si tratta, quindi di una pianta tossica che può provocare anche la morte. Ne pubblichiamo la foto per dare la possibilità a chi raccoglie le erbe di riconoscerla ed evitarla.

Se ne sono andati...

LILLO TRAPANI

Il giorno 20 del mese di settembre, all'età di 95 anni, si è spento nella sua casa in Adragna, alla quale era tanto legato, Lillo Trapani. Nato e vissuto a Sambuca, conosciuto e stimato per la sua serietà, prudenza e compostezza, "un signore" era "Lilluzzo "che con alto e rigoroso senso del dovere ha dedicato la sua vita al lavoro nel suo negozio e alla famiglia che amava tanto.
"La tua presenza è stata una testimonianza di amore, generosità e disponibilità, soprattutto per Teresa e Federica, le tue nipoti, sulle quali hai vigilato con cura e amorosa attenzione, seguendo il loro processo di crescita". Un altro papà, come dicevano Teresa e Federica. Caro papà ti ricorderemo sempre con affetto e dedizione perché qualunque momento vissuto e da vivere della nostra vita ci richiama a te. La moglie Pina, la figlia Rosa, il genero Nino e le nipoti Teresa e Federica profondamente commossi vivono la perdita di un uomo a loro tanto caro. La Voce si associa al dolore della famiglia ed esprime le più sentite condoglianze.

ANNA MULÈ

Il 10 ottobre, all'età di 87 anni, è venuta a mancare la signora Anna Mulè, vedova Maggio. Si è spenta serenamente tra le braccia delle figlie Antonella e Fanny che l'hanno accudita fino alla fine con dedizione assoluta. Madre e moglie esemplare, è stata un punto di riferimento e sostegno sicuro per la famiglia, sia per quanto riguarda gli affetti che il lavoro.Si è distinta sempre per la dolcezza, il garbo e, negli ultimi tempi, per la pazienza con cui ha sopportato la malattia.
Nonna e bisnonna dolcissima, ha amato teneramente i nipoti Natale, Valeria e Davide e i pronipoti Alice e Alessandro, assecondandoli in tutto e condividendo con loro giochi e interessi.
La piangono addolorati le figlie, il genero Pietro Sortino, i nipoti e anche i piccoli ai quali ha dato il meglio di sé.
La Voce esprime sentite condoglianze alla famiglia.

FRANCO VINCENZO

Il giorno 23 ottobre, all'eta' di 94 anni, addormentandosi per sempre nel sonno, è salito serenamente alla casa del Signore il signor Vincenzo Franco.
Il nonno ha lasciato sorpresi quanti lo conoscevano perché, nonostante la sua veneranda età, era ancora animato da un entusiasmo e da una gioia di vivere invidiabili e contagiosi a quanti gli stavano vicini.
Amante della libertà e della giustizia sociale, ideali per i quali da giovane ha combattuto con convinzione, ha trascorso la sua vita dedicandosi al lavoro, alla famiglia ,alla moglie della quale era ancora innamorato dopo 67 anni di matrimonio, ai figli e ai nipoti dei quali andava superbamente orgoglioso.
Animo semplice, bastava un niente per gioire, per vedere i suoi occhi illuminati: le piccole cose quotidiane, un fiore sbocciare, un uccellino volare, una sua pietanza ben riuscita, la partecipazione ad una festa, ad una riunione di amici e ne aveva tanti amici "lu zu Vicinzinu", anche bambini e giovani adulti e di tutti chiedeva e di tutti desiderava essere informato, dimostrando interesse anche per i fatti di cronaca e di politica locale e mondiale. La gente ricambiava le sue affettuosità con la generosità delle offerte, quando instancabilmente, fino all'anno scorso raccoglieva insieme ai giovani per l'organizzazione della festa in onore di San Giuseppe del la contrada Batia-Serrone, a cui era particolarmente devoto, essendo stato altresì cofondatore della chiesetta ivi costruita. Ottimista, moderno nelle idee, di grande cuore, di tutto si sarebbe spogliato per i bisognosi e i sofferenti, senza discriminazione alcuna. Lascia alla famiglia una grande eredità: la gioia di vivere, che dovrebbe animare ciascuno. Ci associamo al dolore della moglie Lucia, dei figli Mimma e Mario, del genero Pippo, della nuora Margherita, dei nipoti Vincenzo e Agostino, Ilenia e Vincenzo.

CASA MONTALBANO
C.da Castellazzo, S.S. 188 km 89
tel. 0925 1955630 - fax 0925 1956630
92017 SAMBUCA DI SICILIA - AG
www.casamontalbano.it

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

TRINACRIA di Guasto & Sciamè s.n.c.
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

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

FRANCESCO GULOTTA
Lavori Ferro e Alluminio
Costruzione Attrezzi Agricoli
Forni a legna
C.da Casabianca -Tel/Fax 0925943252
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 339 8357364

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

ARE BBA SICILIA
Il portale per la promozione
dei Bed & Breakfast in Sicilia
www.arebbasicilia.it
info@arebbasicilia.it

La Voce di Sambuca

Alfonso Di Giovanna, Fondatore - Licia Cardillo, Direttore Responsabile - Giuseppe Cacioppo, Capo Redattore Gori Sparacino, Direttore Amministrativo Direzione, Redazione e Amministrazione Via Teatro C.le Ingoglia, 15 - lavocedisambuca@libero.it - Sambuca di Sicilia (AG) - c.c.p. n. 11078920 - Aut. Trib. di Sciacca, n.1 del 7 Gennaio 1959 - Abbonamento annuo 15,00 Euro - Benemerito 50,00 Euro - Sostenitore 100,00 Euro - Estero 30 Dollari - Stampa Arti Grafiche Provideo - Contrada Casabianca - Tel. 0925 943463 - 92017 Sambuca di Sicilia (AG) - Pubblicità inferiore al 50 %

"Paesaggi" in mostra

Giorgio Gristina espone nella città d'adozione

Il 20 settembre, presso l'ex Chiesa di San Sebastiano, è stata inaugurata la mostra intitolata "Paesaggi", dell'artista palermitano Giorgio Gristina. Pittore, scultore e scenografo, è titolare della cattedra di Discipline Geometriche, Arredamento e Scenotecnica presso il Liceo Artistico di Capo d'Orlando. Autore di diversi libri, curatore di mostre e di laboratori artistici, ha vinto premi prestigiosi e ha realizzato installazioni e scenografie per diverse città e teatri siciliani. La personale, inaugurata dall'Ass. alla Cultura Giuseppe Cacioppo a Sambuca, città dove Giorgio Gristina ha trascorso l'infanzia e la gioventù, offre una serie di paesaggi luminosi, la cui cifra è caratterizzata da un forte cromatismo e una luce calcinata che rende con plasticità le atmosfere mediterranee.

A Roma un dipinto di Pippo Vaccaro

Il nostro concittadino Pippo Vaccaro, incaricato direttamente dalla Curia romana a dipingere il Beato don Pino Puglisi - il prete di Brancaccio ucciso dalla mafia nel giorno del suo 56 compleanno - sabato 19 ottobre 2013, ha partecipato alla benedizione della sua opera nella Chiesa di Santa Maria Ordigitria in Via del Tritone 82 a Roma. Presenti il cardinale Cutitta e altre autorità religiose e laiche, nonché l' assessore alla Regione Sicilia, Ester Bonafede, e numerosi sambucesi che risiedono a Roma. Con un'emozionante cerimonia, il dipinto è stato benedetto e collocato in maniera definitiva nella Chiesa romana, dove è visibile a tutti i visitatori. Esprime grande soddisfazione Pippo Vaccaro: «Ringrazio tutti gli intervenuti alla benedizione e collocazione del mio quadro. Per me è un traguardo importante avere a Roma un'opera che, per di più, ricorda Don Pino Puglisi. Da questa manifestazione sono venuti fuori altri progetti, uno su tutti: un lavoro per il nostro Santo Padre Francesco, cosa che mi emoziona molto!».

"Corte delle stelle"

Le opere di Maniscalco a Cefalù

Continua il successo della mostra itinerante di Enzo Maniscalco. L'ultima, in ordine cronologico, inaugurata a settembre, è stata patrocinata dal Comune di Cefalù e ha registrato apprezzamenti da parte della critica e dei numerosi visitatori. La cifra di Enzo Maniscalco è caratterizzata da atmosfere oniriche che sottolineano le inquietudini e il mistero della donna contemporanea. Temi prediletti: il dissidio tra finito e infinito, reale e immaginario, materialità e spiritualità, temi che trovano perfetta sintesi nel forte cromatismo.

Nozze d'Oro

Vitina Risolvente e Alberto Panichi hanno festeggiato le Nozze d'Oro sabato 19 Ottobre 2013. La celebrazione religiosa si è svolta nella Chiesa San Martino di Sesto Fiorentino in presenza dei figli Pierluigi, Annamaria e Sabrina, delle rispettive famiglie e in compagnia di tanti amici e parenti. Albertino e Vitina hanno ricevuto l'abbraccio affettuoso dei nipoti Andrea, Matteo, Arturo e Allegra. La Voce augura ai nostri fedelissimi lettori sinceri voti augurali da estendere alle famiglie.

(segue da pag. 10)

Terre di cunti edizione 2013

Quando il racconto diventa incontro

Suoni singolari, per il Teatro l'Idea di Sambuca, palcoscenico degli ultimi due spettacoli del progetto. Prima di Terra di Mezzo, i versi dell'Orlando Furioso recitati da un attore di vaglia come Filippo Luna, inarrivabile nel raccontare la parabola di Astolfo, e della sua ragione andata a finire sulla Luna. Cinque spettacoli di alta qualità, due paesi, un sostegno finanziario regionale, un'accoglienza di pubblico via via sempre più larga. Sino al risultato più bello: il Teatro L'idea pieno dalla platea all'ultimo dei palchetti. Il commento è semplice, e a un tempo consolante: quando si ha il coraggio di proporre qualità, il pubblico si muove, lascia il divano di casa e la tv, si veste per l'occasione, arriva al teatro e si mette in fila. E il teatro apre le porte ai cittadini.

LABORATORIO DI PASTICCERIA
Gulotta & Giudice
LAVORAZIONE PROPRIA SPECIALITA' CANNOLI
Via E. Berlinguer, 64A
Tel. 0925 942150
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Re Umberto Cafè
di Mulè Pietro Riccardo
Corso Umberto I, 92/94
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 328 1775637

Specialità Cucchitelle
Milito
Via Mazzini, 54
Sciacca (AG)
Cell. 339.8959087

PROVIDEO S.C.
ARTI GRAFICHE
Litografia - Serigrafia - Tipografia
Progettazione Grafica
C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 943463
www.grafichepprovideo.it
info@grafichepprovideo.it