



La Voce

Fondatore Alfonso Di Giovanna

Sambuca Borgo più bello d'Italia 2016

di SAMBUCA

ANNO LIX - Novembre - Dicembre 2017 N.476

Mensile Socio - Economico - Culturale

Il Presepe Vivente tra suoni, veli e rami di alloro

Il Quartiere velato

DI LICIA CARDILLO

In tutta Italia, quest'anno, si sono moltiplicate le iniziative per allestire il presepe vivente nei luoghi che possiedono le caratteristiche per farlo. Tra i più belli, in Sicilia, quello di Custonaci all'interno della Riserva di Monte Cofano, che fa rivivere uno spaccato straordinario di vita agro-pastorale e di antichi mestieri. Un vero e proprio museo in plein air che ha il suo punto di forza nella grotta naturale Mangiapane che ospita la natività. Un'occasione, il Presepe vivente, non solo per ribadire l'appartenenza alla cultura cristiana, che si teme possa essere messa in ombra, ma anche per recuperare e proporre alle nuove generazioni tradizioni scomparse e, nello stesso tempo, promuovere lo sviluppo di un territorio. Anche Sambuca ha fatto la sua parte allestendo il Presepe vivente nei Vicoli Saraceni, location ideale. Le viuzze strette e tortuose, l'acciottolato, le finestre e i balconcini che si aprono sugli slarghi, le scale ripide e i cortili, simili a piccoli palcoscenici, si prestano a qualsiasi evento, sia alle Feste saracene, sia a quelle cristiane, quasi a dimostrare la neutralità dei luoghi nei quali la Storia si snoda, alternando popoli con culture e fedi diverse. Dopo un'attesa di circa un'ora, nella Piazza Navarro, per procurarci i biglietti, inizia la visita. Un viaggio nel tempo e nello spazio, zigzagando tra passato e presente, gli occhi alla guida, la brava Antonella Di Giovanna che, tenendo in mano una stella, precede il gruppo e illustra via via i vari tableaux vivants. Il percorso è illuminato da luci fioche che hanno lo scopo di creare un'atmosfera raccolta e

(segue a pag.9)



Presepe Vivente - foto di Domenico Guarisco

Centinaia di visitatori in fila

DI ANTONELLA MUNOZ DI GIOVANNA

Per il secondo anno di fila l'amministrazione comunale ha sostenuto e incoraggiato l'allestimento del Presepe Vivente all'interno dei Vicoli Saraceni. Un nutrito gruppo di volontari, guidati dall'Ass.re G. Cacioppo, da Ida Maggio, Antonio Governale e dalla costumista Antonella Salvato i è occupato di tutto: dalla pulizia dei locali, alla sistemazione delle scene, con la fondamentale collaborazione degli impiegati

(segue a pag.9)

In lista d'attesa al Teatro Parenti di Milano

Un bell'auspicio per l'Idea

DI COSTANZA AMODEO

Caro Direttore, da quando ho l'onore di presiedere il Teatro L'Idea vado di frequente al teatro, un po' per antica passione, un po' per "lavoro".

Domenica 26 novembre alle ore 16 del pomeriggio di una giornata fredda in un clima già prenatalizio

(segue a pag.10)

CONVEGNO INTERNAZIONALE DI STUDI PIRANDELLIANI:

PREMIATE 5 STUDENTESSE DEL LICEO CLASSICO T. FAZELLO

DI DANIELA BONAVIA

Prestigioso riconoscimento per un gruppo di cinque giovani studentesse del liceo Classico T. Fazello di Sciacca al 54° Convegno Internazionale di Studi Pirandelliani, organizzato dal CNSP. Flavia Ali, Gloria Ciaccio, Liarita Mulè, e le sambucesi Chiara Pendola e Angela Renna, coordinate dalla professoressa Anna Maria Arena, sono state premiate il 3 dicembre scorso al Teatro Politeama di Palermo, per un loro interessante lavoro di studio e ricerca con cui si sono aggiudicate il "Premio Pirandello 2017".

(segue a pag.5)

IMPORTANTE RICONOSCIMENTO

GORI SPARACINO NEL COORDINAMENTO NAZIONALE DELLE STRADE DEL VINO

DI DELIA SVEVA

Si è tenuto mercoledì 6 dicembre 2017, nella prestigiosa cornice di Palazzo della Corgna a Castiglione del Lago, in Umbria, il battesimo del Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino. Erano presenti, tra le altre, le Federazioni Strade del Vino di Sicilia, Lombardia, (segue a pag.12)

"La Voce VERSO I 60 ANNI" SPAZIO ai GIOVANI "GIORNALISTI"

Nel 2018 La Voce festeggerà il suo sessantesimo compleanno e la prima iniziativa che intende lanciare è uno spazio destinato ai più giovani che vorranno scrivere per le sue pagine. Potranno partecipare i giovani a partire dai 14 anni inviando un articolo di politica, società e/o cultura sulla comunità sambucese, della lunghezza massima di 2000 battute. I migliori articoli selezionati dalla redazione saranno pubblicati sul Giornale e gli autori dei migliori pubblicati nel corso dell'anno riceveranno un abbonamento annuale gratuito a La Voce. Coraggio...scrivi per la Voce! **INVIARE IL TUO ARTICOLO AL SEGUENTE INDIRIZZO:** lavocedisambuca@gmail.com

A Montecitorio "Il fantasma di Zabut" A Palazzo San Macuto, "Kaledoscopio"

(articolo a pag. 3)

Sambuca si gemella con Caccamo

(articolo a pag. 8)

Don Mario Risolvente in due tele di Pippo Vaccaro

(articolo a pag. 9)

Di Giovanna a Sambuca lavora sul Grillo più alto di Sicilia e del mondo

(articolo a pag.10)

Una sambucese tra le Grandi Donne Siciliane premiate dal Giornale di Sicilia Laura Montalbano, imprenditrice di successo

(articolo a pag.9)

Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese

Alla Badia Grande un' enoteca della Strada del Vino Terre Sicane

Non solo cinema ed eventi. La Badia Grande di Sciacca apre anche all'enogastronomia di qualità. Grazie infatti a una convenzione tra la Vertigo, che gestisce il complesso, rappresentata da Sino Caracappa, e l'associazione Strada del Vino Terre Sicane, a breve aprirà una enoteca Strada del Vino Terre Sicane. La convenzione è stata siglata a margine degli Stati Generali del Turismo che si sono riuniti lo scorso giovedì 7 dicembre a Sciacca. Lo spazio dell'enoteca sarà destinato ad attività di degustazioni dei vini di qualità in abbinamento ai prodotti tipici durante eventi culturali quali presentazioni di libri e mostre. Inoltre, ospiterà corsi specifici di formazione per sommelier, degustatori e assaggiatori. *"Per la Badia Grande - dice Caracappa - l'apertura dell'enoteca rappresenta un ulteriore passo in avanti nel percorso di riqualificazione iniziato tanti anni fa e che adesso aggiunge un altro tassello all'opera di creazione di un posto polivalente destinato alla cultura: dal cinema allo spettacolo all'intrattenimento e che ora si arricchisce con la presenza di un'eccellenza del territorio come la Strada del Vino Terre Sicane".*

Concerto in onore di Suor Vincenza Amorelli

Il maestro Pietro Valguarnera, anche quest'anno è rimasto fedele al suo impegno di ricordare, in occasione della festività di tutti i Santi, l'antenata Suor Vincenza Amorelli, morta in odore di santità nel 1824. Il primo novembre, subito dopo la celebrazione della Santa Messa officiata dall'arciprete Don Lillo Di Salvo, nel Santuario di Maria dell'Udienza, ha diretto il concerto di musica sacra, con il Coro polifonico "San Marco", nato nel 1994 presso la Parrocchia omonima a Tremestieri Etneo su iniziativa di Don Primo Cassini. Vario e articolato il programma che ha spaziato da Mozart ad Alberto Tomarchio a Caesar Franck, a Ignazio Sgarlata, a Rossini, fino a Salvatore Vivona. Sono stati riproposti, inoltre, suggestivi canti medievali e altri in lingua guecha. Un concerto di altissimo livello che ha dato la misura della sensibilità artistica del Maestro Valguarnera e del talento dei soprani (Paola Galluccio, Lucia Maniscalco, Katia Pistorio, Virginia Potenza, Grazia Pulvirenti, Marta Soggiu, Grazia Reina) del contralto, (Silvana Nicolosi), dei tenori (Ignazio Di Stefano, Carmelo Gliozzo) del basso (Giuseppe Napolitano), del percussionista (Giuseppe Valguarnera) e del compositore Salvatore Vivona che si è esibito all'organo. Un ringraziamento da parte di tutta la cittadinanza al Maestro e al Coro Polifonico per avere ancora una volta ricordato la nostra conterranea, Suor Vincenza Amorelli, che testimoniò la sua fedeltà a Dio, attraverso la sofferenza e l'amore verso il prossimo.

M.I.



FESTA NATALIZIA DELL'AVULSS: INCLUDERE IN ALLEGRIA

DI DANIELA BONAVIA

Il 17 dicembre, presso il Ristorante La Pergola, si è svolta la tradizionale festa augurale prenatalizia organizzata dai volontari Avulss. Moltissimi i diversamente abili e gli anziani presenti, coinvolti con entusiasmo nelle varie attività organizzate instancabilmente dai volontari. Grande soddisfazione per la partecipazione è stata espressa dalla Presidente Rosa Trapani e dal sindaco Leo Ciaccio, intervenuto all'evento. Ma la soddisfazione più grande è quella che si percepiva negli occhi gioiosi dei disabili e degli anziani presenti i quali, per l'occasione, hanno preparato bellissime coreografie accompagnate da musiche natalizie e organizzato un simpaticissimo tombolone che ha visto coinvolti, in una serata di grande convivialità, tutti gli intervenuti. Non è mancato il momento di riflessione e commozione, segnato da una poesia scritta e recitata dal bravissimo Giovanni Barocci che ha dato voce ai sentimenti e alle emozioni provate da chi, come lui, trova in occasioni come questa, momenti importanti di condivisione e inclusione.



Festa Natalizia al Centro "Solidali con Te"

DI MARISA CUSENZA

Lunedì 18 dicembre, presso il Centro "Solidali con Te", si è svolta una manifestazione augurale in occasione del Natale, che ha visto la partecipazione della varie istituzioni presenti nel territorio.

Fra gli intervenuti, il Sindaco Leo Ciaccio, Don Lillo Dui Salvo, il Dirigente scolastico Gaetano Piazza, il Presidente dell'Associazione Oasi Cana Onlus, che gestisce il Centro, Carmelo Moscato e la Direttrice del Centro Francesca Maggio.

La serata è stata animata dall'orchestra dell'Istituto Comprensivo "Fra Felice da Sambuca", diretta magistralmente dalla Professoressa Anna Maria Spinella, dagli alunni della Scuola Primaria e Secondaria di 1° grado dell'Istituto, e dai ragazzi dell'integrazione che frequentano il Centro.

Bellissime le musiche, le drammatizzazioni e le coreografie messe in scena dai bambini e dai ragazzi, preparati sapientemente dai loro insegnanti e dai responsabili volontari del Centro, in un momento di vera condivisione ed inclusione.

Molto commovente la performance, ispirata alla canzone di Mengoni "Essere umani" messa in scena dal coro delle "Mani bianche" del Centro insieme agli alunni della IA della Scuola Secondaria, guidati dall'Assistente alla Comunicazione Francesco.



Falegnameria

LA BOTTEGA DELL'ARTE

di Nicola Bucceri

PORTE INTERNE ED ESTERNE
ARREDAMENTO INTERNO SU MISURA

C.da Sgarretta - 92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 338 2240646

SALA TRATTENIMENTI

La Pergola
di Giglio Santa & C.

BAR - RISTORANTE
PIZZERIA - BANCHETTI

C.da Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099

Café Giglio

BAR
Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

SAMBUCA DI SICILIA

(segue da pag.1)

Scrittori sambucesi a Roma

A Montecitorio "Il fantasma di Zabut" di Antonella Maggio

DI FRANCESCA MARZILLA RAMPULLA



Dopo Sambuca, Sciacca, Mazara, Palermo, dopo Nembro, la favola "Il fantasma di Zabut" di Antonella Maggio è stata presentata, il 7 dicembre, nella Sala "Aldo Moro" di Montecitorio, gremita di amici sambucesi arrivati dalla Sicilia, ma anche da altri luoghi dove essi risiedono, con l'On. Gea Schirò a fare gli onori di casa. La presentazione del libro ha offerto, per i temi trattati e per le vicissitudini della sua autrice, l'occasione di parlare di emigrazione e di cittadinanza attiva, di malattia e di ricerca scientifica. Al tavolo, insieme ad Antonella Maggio, Leo Ciaccio, Sindaco di Sambuca, rappresentante di una comunità virtuosa anche nell'accoglienza di minori migranti, Daniela Bonavia, curatrice dell'appendice didattica, Antonio Mistretta, componente dell'AIRC Sicilia. A moderare gli interventi, il giornalista Franco Nuccio che, prendendo spunto da uno dei temi della fiaba, quello dell'emigrazione, ha evidenziato l'incapacità politica di gestire il ventennale e complesso fenomeno migratorio, spesso scandalosamente rappresentato dai media, ogni volta che un barcone affonda con il suo triste carico umano, come eterna "emergenza", trascurando la valenza epocale di tale fenomeno. Adesso che, dopo la riduzione degli sbarchi dovuti all'accordo del ministro Minniti con il governo libico e dopo che, a seguito dello scandalo sui presunti accordi fra le navi di soccorso delle Associazioni Umanitarie e gli scafisti, le ONG, ad eccezione di "Aquarius", hanno dovuto abbandonare il Mediterraneo, nessuno si scandalizza più di quanto succede nei lager libici, dove gli esseri umani, ridotti a schiavi, vengono venduti all'asta. Per questo la valenza morale e didattica della fiaba di Antonella Maggio, evidenziata, soprattutto, da Daniela Bonavia, è ancora più significativa. I lettori della fiaba, grandi o piccini che siano, hanno la possibilità di comprendere in che direzione dovrebbe andare il mondo in materia di migranti e di accoglienza. Il protagonista, L'Emiro arabo Al Zabut, lascia la sua terra spinto, non dalla povertà o dalla guerra come ai giorni nostri ma, dalla sete di conoscenza e dal desiderio di esplorare, in libertà, nuovi mondi. La storia dell'Emiro la conoscevano tutti a Sambuca perché veniva tramandata oralmente di generazione in generazione, Antonella Maggio ha però saputo attualizzarla e tesserla con parole dal significato prezioso come democrazia, uguaglianza, libertà, contaminazione, cittadinanza attiva, ribellione, parità di genere. Ovunque il principino approdi, nasce una nuova struttura sociale, fatta di mescolanza, partecipazione, condivisione, cittadinanza attiva. Come in ogni favola che si rispetti, la pacifica e civile convivenza viene sovvertita dal male, personificato da Stivalone, simbolo della dittatura. Antonella Maggio ha ricordato il principio ispiratorio della favola, nata dal desiderio di fare un regalo originale ai figli di sua nipote Valeria, un regalo permeato di parole che coniugassero insieme la sua storia personale di attivista politica a quella antifascista della sua famiglia. La favola è rimasta chiusa in un cassetto per nove lunghi anni, fino a quando l'incoraggiamento di Daniela Bonavia e l'esperienza amara della malattia sono stati determinanti per farla ritornare alla luce. La malattia, infatti, non è riuscita a scalfire lo spirito battagliero di Antonella Maggio, capace piuttosto di trasformare la sua dolorosa esperienza in nuova avventura umana e in un generoso aiuto alla ricerca scientifica, alla quale va parte del ricavato delle vendite del libro e, a detta del rappresentante dell'Airc Sicilia, Prof. Antonio Mistretta, è una valida quanto efficace testimonianza. Mariella Gravinese, attrice, legata a Sambuca da un rapporto affettivo, ha letto alcuni brani della favola. All'Editore Salvatore Estero di Sciacca va il merito della pregevole pubblicazione, arricchita dalle illustrazioni di Giorgio D'amato e dalla grafica ed impaginazione di Massimo Schembri.

A Palazzo San Macuto "Kaleidoscopio" di Enzo Randazzo

DI MIMMA FRANCO

Il 20 Settembre scorso, Enzo Randazzo presenta le sue due più recenti opere letterarie, "Sicilia, my love" e "Kaleidoscopio" nella capitale, a Roma. Dopo aver dialogato e discusso con studenti e professori del Liceo classico "Socrate" e scientifico "Malpighi", fa gustare, ad un pubblico di studiosi, giornalisti, politici, Sambucesi residenti a Roma e amici venuti da ogni dove, un pomeriggio di proficue argomentazioni culturali, nella prestigiosa location del Refettorio della Camera dei Deputati, presso il Palazzo San Macuto.



Il curatore scientifico dell'evento, la Professoressa Gisella Mondino, coordina gli interventi dei relatori: On.le Calogero Mannino, On.le Gino Alaimo, il Generale dei carabinieri Giuseppe Fausto Milillo, Presidente della Fondazione Italiana per la Legalità e lo Sviluppo, la Professoressa Mary Di Trapani, moglie del grande pittore sambucese Vincenzo Sciamè, la scrittrice Maria Grazia Lala, il critico letterario Piergiorgio Francia, la Dott.ssa Linda Pisano, la Dirigente scolastica Laura Sanfilippo.

Gli attori Giovanni Anfuso, Virginia Barret e Pippo Puccio interpretano alcune pagine dei romanzi, coinvolgendo emotivamente il pubblico. Viene detto tanto sul dinamismo, esuberanza, poliedricità dell'Uomo Enzo Randazzo, sulla sua professionalità, produzione letteraria e relativi riconoscimenti. Il Generale Milillo puntualizza l'impegno costante di Enzo Randazzo per la Legalità e la sua attenzione per le problematiche giovanili.

E' ribadita la forza descrittiva, la prosa elegante e suggestiva del nostro scrittore, il suo amore per la Sicilia, terra di bellezza e di contraddizione, dei valori positivi, dei problemi e delle speranze della sua gente. Per la complessità e varietà dei temi trattati, l'On.le Mannino definisce "Kaleidoscopio" un'opera stravolgente. Un romanzo che si sconfiglia contro il mondo intero" come uno scoglio impavido contro le onde dell'oceano".

"Kaleidoscopio" infatti consente all'Autore di portare a galla le memorie, le emozioni e i dubbi di trentatré anni (tanti gli anni occorsi per la sua stesura) della vita dell'autore stesso e della sua generazione. Il successo delle suddette opere di Enzo Randazzo?

"La visione ottimistica della redimibilità della Sicilia, la speranza e la fiducia nei giovani a cui affida il compito di guidare il sogno; l'idea che l'autenticità di ogni uomo non possa essere difesa in maniera tale da distruggere gli orizzonti di valore, ma che le venga invece riconsegnata una nuova dignità e nobiltà tramite una partecipata scala valoriale esistenziale".

Pasticceria
Gulotta & Giudice
Via E. Berlinguer, 64
Tel. 0925 942150
Sambuca di Sicilia (Ag)

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI
Gandolfo
SERVIZIO CONSEGNA
GRATUITO
Tel. 0925 943440
Sambuca di Sicilia

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

Le piante di Manfred Walder

Arbutus unedo L.



Il corbezzolo (*Arbutus unedo*), che in Sicilia viene chiamato anche "Agumaru", è un albero che, a seconda della qualità del suolo, raggiunge altezze da 1 a 10 metri; appartiene alla famiglia delle Ericaceae e al genere *Arbutus*, di cui esistono circa 20 specie. È diffuso nei paesi del Mediterraneo occidentale e sulle coste meridionali dell'Irlanda ed è molto resistente al caldo e alla siccità. In Sicilia è diffuso soprattutto nelle aree nord-orientali (Peloritani, Nebrodi, Madonie, Etna); è invece più raro nel Trapanese. Come gran parte delle Ericaceae, il corbezzolo preferisce terreni acidi; è però l'unica specie del suo genere a sopportare anche substrati leggermente calcarei. La coltivazione di questa pianta molto decorativa è dunque possibile anche nella zona di Sambuca. Le foglie lanceolate e dentate (lunghe da 5 a 12 cm) sono sempreverdi; i frutti, che assomigliano alle fragole (da qui il nome tedesco Erdbeerbaum e inglese Strawberry Tree) sono arancio-rossi e commestibili. Sono di per sé poco gustosi, ma si prestano per la preparazione di marmellate o distillati. Il corbezzolo fiorisce da ottobre a novembre, la corolla è di colore bianco o rosa. I fiori sono ricchi di nettare e quindi molto apprezzati dalle api. Il miele di corbezzolo è molto pregiato, in particolare per il suo sapore amarognolo e aromatico. A causa dei suoi tre colori, il verde delle foglie, il bianco dei fiori e il rosso dei frutti, questa pianta veniva associata al tricolore e considerata simbolo dell'unità d'Italia.

La ricetta di Elvira

Sfinci di casa mia

Ingredienti:

Ingredienti:

500 g di farina di grano duro
 500 g di farina 00
 500 g di patate
 ¾ di cucchiaio di sale
 ¾ di cucchiaio di zucchero
 un tuorlo di uovo
 un panetto di lievito di birra
 buccia grattugiata di limone
 buccia grattugiata di arancia
 ½ L di acqua tiepida
 ½ L di latte



Bollite le patate e schiacciatele ancora calde. Aggiungete le due farine e, dopo avere fatto la fontana nel centro, unite il lievito che avrete sciolto in acqua appena tiepida, impastate energicamente aggiungendo il latte caldo, la buccia di limone e la buccia e il succo di arancia. Lavorate fino a ottenere un impasto setoso molle e pieno di bolle. Aggiungete una generosa spruzzata di liquore, a vostro piacere; un rosolio alla cannella va benissimo. Versate in una ciotola e fate lievitare per almeno due ore, in un luogo tiepido lontano da correnti d'aria, fino a quando raddoppia il suo volume. Indi, con le dita bagnate e aiutandovi con un cucchiaio, formate delle palline o degli anelli che tufferete nell'olio bollente. Scolateli e rotolateli nello zucchero e cannella. Serviteli ancora caldi. Dolci semplici della nostra tradizione, anche se abbastanza laboriosi. Le sfinci, a casa nostra, erano i dolci delle feste per antonomasia, segno di allegria e condivisione. Mia madre li preparava spesso, soprattutto a Natale e a Carnevale. Le sfinci, hanno rallegrato tante ricorrenze nella mia famiglia, della mia infanzia e della mia adolescenza e, ancora oggi, con le mie sorelle, le prepariamo e riviviamo, con i nostri figli, quell'atmosfera allegra, festaiola e spensierata di un tempo. Le sfinci vanno mangiate e gustate calde e in compagnia.



**LAVORI IN: FERRO - ALLUMINIO
 ZANZARIERE ATTREZZI AGRICOLI
 FORNI E BARBECUE**

geg.sambuca@tiscali.it • TEL. 0925 943841 • 334 9650673
 C.DA CASABIANCA • SAMBUCA DI SICILIA - AG



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 BELICE
 Agenzia: Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 091 8356666 - GIULIANA
 Via Morea, 49 - Tel. 091 8355501 - CONTESSA ENTELLINA



Palma

Bar - Pasticceria
 Gelateria - Gastronomia

Tel. 0925 941933
 Viale Gramsci - Sambuca di Sicilia

**AUTOTRASPORTI
 ADRANONE**

NOLEGGIO AUTOVETTURE
 E PILLMANS GRAN TURISMO

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

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

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

V.le Berlinguer, 10
 Tel. 0925 942770 - Fax 0925 943730
 SAMBUCA DI SICILIA - AG

*A tutta
 Biancheria*
Giuseppe Montaperto Store®
di Antonino Lombardo
 C.so Umberto I, 9 - Sambuca di Sicilia
 Cell. 389 8323643

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

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 02458780644

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

Ottocento in tutto i convegnisti che hanno preso parte alle giornate di studio sull'autore agrigentino, studenti provenienti da tutta Italia ma anche dall'estero. Le nostre studentesse hanno approfondito l'opera di Pirandello e il contesto culturale novecentesco fornendone una loro originale interpretazione ed attualizzazione. La tesina da loro realizzata ha come titolo "La grande bellezza: utopia della vita" e si basa su un confronto fra alcuni testi pirandelliani e il celebre film di Sorrentino. Essa punta, come ha ben sottolineato la commissione nelle motivazioni sottese alla premiazione, "sulle sottolineature dell'insensatezza dell'esistenza umana, della incomunicabilità, del senso di vuoto esistenziale, ma anche sulla insopprimibile ricerca della verità che si rintraccia sia nell'opera di Pirandello sia in quella di Sorrentino".

La Voce ha intervistato le giovani, appassionate studentesse:

- Pirandello e il film di Sorrentino. Da dove nasce l'idea del vostro lavoro?

L'idea del nostro lavoro nasce dal desiderio di rendere attuale l'autore siciliano Luigi Pirandello. Ci siamo rese conto che molti dei suoi scritti che abbiamo letto, trattano il tema della ricerca di senso dell'esistenza umana che domina ancora molti campi, dalla letteratura al cinema al teatro. Mosse dal desiderio di elaborare una tesina originale, abbiamo quindi deciso di operare un confronto tra un aspetto della poetica di Pirandello e il film di Sorrentino "La grande bellezza" e dimostrare come il tema sia ricorrente e possa essere trattato mediante diversi generi espressivi.

- Cosa pensate dell'attualità del pensiero pirandelliano?

Indubbiamente il pensiero di Luigi Pirandello è per noi fonte di ispirazione. Le novelle e i testi risultano attuali e aderenti alla realtà e alla società contemporanea. Il suo modo di vedere la vita e il singolo individuo oscilla tra alienazione e ironia e lancia messaggi profondi, ben lontani da una concezione superficiale e scarna dell'esistenza. Siamo state coinvolte emotivamente dalla visione della vita come un palcoscenico in cui ognuno, inevitabilmente, porta una maschera e recita il ruolo che la società impone. Abbiamo visto tanta positività nel messaggio finale, secondo cui dovremmo mettere giù le maschere e iniziare a vivere una vita vera, pervasa da sentimento e intelletto.

- Qual è il vostro rapporto con la letteratura?

Noi riteniamo che la letteratura offra continuamente molti spunti di riflessione. Lunghi dall'essere una disciplina per pochi, va sempre più letta e studiata perché ci permette di trarre spunto dalle vicende di autori e personaggi e farne tesoro per le nostre esperienze.

- Come valutate questa esperienza?

L'esperienza è stata molto interessante e soprattutto formativa.

CONVEGNO INTERNAZIONALE DI STUDI PIRANDELLIANI:

Studentesse del Liceo Classico T. Fazello

DI DANIELA BONAVIA



(segue da pag.1)
Abbiamo avuto la possibilità di confrontarci con centinaia di studenti e di ascoltare le relazioni di illustri professori universitari italiani e stranieri sul pensiero e sulla poetica di Luigi Pirandello.

In questo modo abbiamo ampliato le nostre conoscenze sull'argomento, ma soprattutto ci siamo rese conto dell'importanza della letteratura italiana e siciliana nel mondo e dell'impegno di molti nel sostenerne la diffusione.

- Voi siete quasi alla fine del vostro percorso liceale. In una società come quella attuale, sempre più professionalizzante e lontana dalle "umanæ litteræ", cosa pensate della formazione che vi ha dato il liceo?

Crediamo che nella società moderna, che si avvale, il più delle volte, della legge del consumismo e di ciò che è più conveniente, sia importante avere dei giovani che impiegano il loro tempo nello studio delle civiltà del passato, delle loro lingue e dei loro valori. Approfondire la conoscenza della natura dell'uomo e dei suoi modi di vivere e agire è ciò che ogni giorno ci propone la nostra scuola. Il liceo non solo ci trasmette un'ampia formazione che si basa sulle conoscenze acquisite attraverso lo studio, ma soprattutto ci fa comprendere l'importanza dell'impegno e della fatica che serve per raggiungere qualsiasi obiettivo e ci insegna ad affrontare autonomamente il mondo. È solo attraverso le esperienze di chi è venuto prima di noi, che possiamo comprendere meglio il presente e progettare il nostro futuro.

- Che tipo di indicazioni volete dare a chi deve trasmettere ai giovani, come voi, l'amore per la cultura? Che suggerimenti date, invece, ai vostri coetanei?

A chi deve trasmettere ai giovani come noi l'amore per la cultura consigliamo di far emergere la passione che li spinge al desiderio di conoscere. La passione per ciò che si vuole trasmettere è il primo carattere distintivo che ogni educatore, che sia un insegnante o un genitore, deve necessariamente avere. Inoltre, chiunque voglia trasmettere l'amore per la cultura deve essere costante e paziente. I giovani, infatti, hanno bisogno di essere continuamente stimolati. Ai nostri coetanei, invece, consigliamo di vivere con fervore, coltivare i propri interessi ed essere curiosi. Oggi, per noi giovani, è importante riuscire a meravigliarsi al fine di acquisire il bisogno di conoscere.

- Cosa vorreste di più dall'offerta culturale di Sambuca per la vostra generazione?

Crediamo che a Sambuca ci sia bisogno di un luogo di ritrovo per i giovani. Per la nostra generazione non c'è un posto in cui possiamo riunirci, scambiarcì opinioni, discutere di problemi attuali, di libri, viaggi o film. Inoltre, sicuramente, delle proposte culturali con tematiche più vicine ai giovani, attirerebbero maggiormente la nostra attenzione.

Tutti vanno alla ricerca di qualcosa. Nasciamo con l'anelito di essere felici e, con tenacia, portiamo avanti questo obiettivo. Un giorno, però, ci accorgiamo che ciò che stiamo seguitando non esiste. Tutto ciò, in cui finora abbiamo riposto fiducia, si dilegua da un momento all'altro. Abbiamo davvero vissuto o abbiamo creduto di farlo? Ecco che iniziamo a vagare, esuli senza patria, alla ricerca della bellezza. Una bellezza che nel film di Paolo Sorrentino è qualificata "grande", perché essa non è solo un film, ma l'utopia della vita. La percezione del "nulla" nell'esistenza umana accompagna il protagonista della novella di Pirandello. Una giornata che, svuotato di ogni certezza, si ritrova in una dimensione atemporale e aspatiale, la quale gli provoca un senso di totale smarrimento e gli fa dubitare di essere realmente esistito. Mentre Pirandello sceglie di comunicare il disagio del suo tempo attraverso la letteratura e il teatro, così, ai giorni d'oggi, il rinomato regista Paolo Sorrentino, attraverso il cinema, con il pluripremiato film *La grande bellezza*, si lega al tema ancora attuale: il senso del nulla. La percezione del vuoto, causata dall'insoddisfazione della propria esistenza e dal timore di averla trascorsa immerso nei vizi che la società contemporanea offre, fa nascere nel protagonista Jep Gambardella la consapevolezza di aver vissuto in

Breve estratto della tesina

superficie, senza assaporare l'essenza delle cose. Ma, infine, esiste un rimedio a questo disagio dell'uomo? Né Pirandello ottanta anni fa né Sorrentino recentemente hanno saputo trovarlo, quindi, il nulla non può essere spiegato e contrastato, ma soltanto accettato. Probabilmente non c'è niente di più moderno ed eterno al tempo stesso di questa consapevolezza. Infatti se il nulla continua ad angosciare l'uomo, allora Pirandello è stato il primo tra i moderni, uno dei più abili a individuare una costante nell'animo dell'uomo e a renderla viva.

LABORATORIO DI PASTICCERIA

ENRICO PENDOLA

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

Antico Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.

APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

C.D.A. ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649439

Per il nuovo signore Ruggero I si poneva impellente il problema di organizzare il territorio, di programmare il governo dei vinti e di cristianizzarli. A tale scopo si servì del clero latino al seguito dei conquistatori e di quello greco residuo nell'isola o richiamato dalla Calabria. Fu favorita l'immigrazione di colonie di «Lombardi» provenienti dall'area padana e settentrionale della penisola, e di quanti volessero trasferirvisi, sia per ridimensionare il peso della popolazione musulmana che per risolvere il problema della riduzione demografica della fine del sec. XII.

Abati e vescovi avviarono processi di colonizzazione, ripopolamento e nuovi insediamenti rurali; diversi progetti di ripopolamento e nuove fondazioni furono attuate in epoca sveva. Al tempo di Federico II giungeva nell'isola un altro folto gruppo di «Lombardi» che si stabilirono a Corleone. Il primo documento di epoca normanna in cui è menzionato il territorio della Chabuca non è quello più noto del 1185, proveniente dal fondo dell'Abbazia-Vescovado di Monreale, in cui compare come casale abitato, ma un altro citato da Scaturro, a sua volta ripreso dal Barberi, ma non datato. Oggi siamo in grado di leggere e studiare un interessantissimo documento, conservato presso l'Archivio di Stato di Napoli, datato 1145, in quanto si tratta della prima menzione dei tenimenta Minzillacar e Chabucha, alias Chillaru, con una descrizione dettagliata dei confini e con la possibilità di identificare luoghi la cui toponomastica, nei secoli non è mai cambiata.

In questo territorio intensamente popolato da musulmani, la cristianizzazione era già iniziata con il beneficio della chiesa di S. Margherita del Misilindino. Del 1108 è un Privilegium col quale il vescovo di Agrigento Guarino autorizza il barone Roberto «Maleconvencionis qui defensor est ecclesie», della famiglia francese dei Malcovenant, ad affidare al consanguineo chierico Gilberto la chiesa che già aveva costruito, dedicata a S. Margherita e l'amministrazione dei beni, da cui la chiesa madre di Agrigento avrebbe percepito quattro libbre d'incenso.

Il Malcovenant, che ritroveremo nella storia di Sambuca e del Cellaro, a conferma dell'interesse dei feudatari normanni per il fertile territorio, dota la chiesa con alcune terre e cinque villani. Attraverso l'efficace descrizione dei confini riusciamo a visualizzare un paesaggio ancora oggi, per fortuna poco stravolto: un territorio ora collinare ora montuoso, ricco di sorgenti e di fiumi, con la torre di Bighini, il fiume Modione,

La Reconquista normanna e la cristianizzazione del territorio

La Chabuca, dal tenimentum al casale

DI ANGELA SCANDALIATO
(terza parte)



documento del 1145 in cui viene menzionata la Chabucha

Andreas Malbertus, Maiolus...decani, cantori e archidiaconi. Sono anche indicati, come parte integrante dei beni e con essi donati in blocco, i nomi dei villani musulmani: Alibitumen, Hben el Chassar, Sellem Eblis, Miniarapip, Abdelcal, Maimon bin Cuiduen.. Il documento si conclude con un significativo anatema e una straordinaria promessa. Questa la traduzione: «Se qualcuno osi privare dei suoi beni la chiesa di S. Margherita soggetta alla diocesi di Agrigento sia maledetto.

Chi l'accrescerà di beni mobili e immobili potrà godere la felicità della vita eterna con i santi»¹. Altri due benefici ecclesiastici, nel territorio di Sambuca la chiesa agrigentina rivendicherà. Nel Libellus de successione Pontificum del XIII secolo, pubblicato da Collura, compaiono il beneficio del Cellarium e quello di Commicii, cioè l'hospitale di Comicchio dove sorgeva la chiesa di S. Giacomo, «quod habebat burgeses et terras multas et duo molendina». La presenza di chiese e hospicia, a poca distanza tra loro, attesta l'attenzione del vescovado di Agrigento per un territorio intensamente abitato da popolazione mista ma soprattutto da villani berberi islamizzati che delle trasformazioni del paesaggio agrario siciliano erano stati protagonisti. Attraverso tecniche di irrigazione, derivate dalla tradizione romana e perfezionate, hanno portato nell'isola una cultura dell'acqua, e una scienza agraria, maturate e affinate attraverso una tradizione di tecniche per strappare acqua ai deserti, nei paesi del Medio Oriente e dell'Africa mediterranea. Il territorio di Sambuca, fino alla conquista normanna, rientrava in quello «spazio idraulico» dove «macchine e manufatti, mulini, sistemazioni del suolo, rotazioni, consociazioni, colture, concorrono nell'utilizzare al meglio l'acqua, differenziando nel tempo e nello spazio le produzioni...». Il privilegio di re Ruggero del 1146 evoca, come vedremo, un simile paesaggio con al centro il casale del Chillaro. Dal punto di vista giuridico-politico, segna il passaggio ad altre forme di organizzazione del territorio, con l'insediamento di signori e baroni che, oltre al paesaggio naturale, avrebbero trasformato quello umano, riducendo in condizioni servili la massa dei villani musulmani, con la costruzione di chiese e monasteri con compiti di cristianizzazione della popolazione.

Il 19 dicembre, a Palazzo Panitteri, il prof. Ferdinando Maurici, autore di diversi saggi sulla storia, archeologia e topografia della Sicilia medievale, ha tenuto una lezione sulle «Preesistenze arabe a Sambuca - Urbanistica e Architettura». È stata l'ultima delle otto lezioni, facenti parte del progetto «Le città invisibili» promosso dal Comune di Sambuca e dall'Assessorato al Turismo e Cultura, in collaborazione con l'Unitre e finalizzato all'approfondimento della storia e del patrimonio artistico e architettonico sambucense. Dopo i saluti del Sindaco Leo Ciaccio, dell'Ass. alla Cultura Giuseppe Cacioppo e dell'Ass. alle Attività Produttive Pippo Oddo, il

Al Panitteri, «I pomeriggi della cultura nel Borgo dei Borghi»

Preesistenze arabe a Sambuca

DI MARILIA ILARDI

prof. Ferdinando Maurici ha passato in rassegna le fonti documentarie, materiali, orali e iconografiche - cioè le tracce lasciate dall'uomo e dal tempo - che consentono allo storico di ricostruire il

passato. Fonti che si rivelano imprescindibili per chi voglia collocare un evento storico nel tempo. Dalla sua relazione è emerso che, per quanto riguarda quelle che vengono definite «preesistenze arabe» a Sambuca, data l'esiguità dei documenti disponibili e non essendo stati mai effettuati degli scavi in situ, non è facile determinarne la datazione certa. Tra l'altro ha fatto riferimento al Fortino di Mazzalakkar, tradizionalmente definito «arabo», la cui datazione, invece, sarebbe molto molto più recente, considerata la presenza nei torrioni che ne delimitano lo spazio, di feritoie destinate all'uso di armi da fuoco. Lo stesso discorso vale per l'emiro Zabut, mitico fondatore del castello omonimo, che continua a offrire l'estro ad artisti, poeti e scrittori, la cui esistenza però non è supportata dalle fonti.

Un incontro ricco di spunti che però ha lasciato molti interrogativi senza risposta.



A colpi di fioretto...

La disfida poetica tra Sambuca e S. Margherita

Riproponiamo integralmente la suddetta disfida, considerato che, per un errore tipografico, precedentemente era stata omessa la seconda parte.

Ho ritrovato tempo fa, tra le mie carte, questa lettera di Alfonso Di Giovanna, del 23 dicembre 1962, con la quale conferisce la procura ai poeti Pietro La Genga e Barone Calogero Oddo, a rappresentarlo nella "disfida poetica" contro Santa Margherita Belice.

Per una migliore comprensione dei fatti, soprattutto per i più giovani, c'è da dire che a cavallo degli anni '50-'60 era attivo a Sambuca un piccolo cenacolo letterario, di poesia dialettale siciliana, che aveva sede presso l'abitazione di Pietro La Genga, cui partecipavano assiduamente il barone Calogero Oddo e il medico Giuseppe Salvato e, saltuariamente, Alfonso Di Giovanna. Chi scrive vi prendeva parte come elemento di raccordo e cronista ("La Voce di Sambuca" aveva iniziato, infatti, da poco le pubblicazioni: ottobre 1958).

Nel numero di Nov.-Dic. 1962 de "La Voce di Sambuca", a pag. 3, veniva contestualmente pubblicata una composizione non firmata, dal titolo "Misericordia e Nobiltà", che così recitava:

"...A S. Margherita c'è un'Araldo"/che ciarla a mai finir de "Il Gattopardo"/Donnafugata, Filangier, Corbera/Don Pirrone, Salina tal qual era/Conti, Marchesi, Alessandro Santo.../ A che pro tanta lite per un vanto/che in buona parte spetta a Montechiaro?/...../ Di Tomasi il romanzo è molto bello/perché si faccia guerra col randello/ma se Scuderi ancor ne parlerà/"Il Gattopardo" dove finirà?/....Tacete alfine, gente del Belice!/. Non val la pena fare tanta lagna/che v'accomuna al Conte di Culagna".

Due ulteriori precisazioni: 1) "L'Araldo" citato si riferisce ad un periodico che si pubblicava a Santa Margherita Belice; 2) Scuderi (Totò) era, in quel periodo, uno dei principali animatori di ogni iniziativa culturale del Centro belicino. Questo il testo della lettera che viene riproposta così com'è, con due parole non chiaramente leggibili:

PROCURA

Il sottoscritto, Don Alfonso Di Giovanna, direttore e responsabile de "La Voce di Sambuca", nella qualità, con la presente procura s'intende parafulminare come segue:

PREMESSO

che siamo stati di naturale pacifico sentimento e che ci siamo provati a mol...are gli altri quando lo abbiamo potuto, per amore di vero e di bene

PREMESSO

che consigliati dagli esperti "Vociari" di affari siciliani, al contempo, collaboratori di poetiche battaglie, in vista di scatenamenti polemici, non escludente formale quanto insana dichiarazione di guerra, da parte di una potenza avversaria alla quale, per onore del vero, per prima noi abbiamo pestati i calli, in quanto però, per prima eglino, gattopardando insino alla nausea, ci avevano provocato:... campo;

PREMESSO

che noi amiamo il campanile del nostro paese insino all'ultimo chiappetto che si appanza sulla terra e non insino alla pietra che appoia con Manera, e pertanto ci possono chiamare "campanalisti" e non sciovinisti;

CONSIDERATO

che avendo la sua direzionale sedia e relativo seder...lungi dal natio loco, ove prevedesi avvamperà la pugna, tosto che l'avversario osasses cementare con gli eredi degli emiri;

ELEGGIAMO NOSTRI PROCURATORI

il Sig. Barone Calogero Oddo e il nostro coetaneo nonché conbancario nelle regie elementari scuole, Pietro La Genga, ambo conterranei a noi overossia della terra della Sambuca, pugnatori in versi di natura satiro-spinea-atomica quando richiedesi all'uopo, ma per il consueto pacifici e sereni poeti di pezzi soprognidire nobili e colmi di sentimento profondo;

ALTRESI' ELEGGIAMO

competente buco overossia foro della disputa, indifferentemente un tirrazzo coltivato a tromboni, quanto un pezzo del rinomato calvario zabutano: la scelta a chi di Culagna;

DICHIARIAMO PER ULTIMO ED ALTRESI'

che i sopradetti nostri procuratori hanno facoltà ampia di sciogliere o di legare, riponendo noi nella di eglino abilità e pinna, fuori dall'ordinario, ogni fiducia e sicurtà di successo.

Dalla città di Empedocle li sotto il 23 didicembre 1962

I DUE VOLTI DELL'AFRICA

Reportage dal Kenia e dall'Etiopia

DI SARA CAMPISI CARDUCCI ARTENISIO



Sono stata in Africa due volte. Nel 1982 mi sono recata in Kenia ed è stato un piacevole viaggio. Ho visitato Nairobi e dintorni, poi dopo alcuni giorni sono andata a Mombasa, in uno dei tanti complessi alberghieri di lusso sul mare, creati per il sollazzo dei turisti. Mi accorgevo però che, quando i pulmini si fermavano per la sosta lungo la strada, i bambini dei villaggi, scalzi e sporchi, circondavano i turisti per cercare di vendere i manufatti locali (tra l'altro bellissimi!). Ho visitato il villaggio dei Masai: una splendida e altera tribù africana. Ricordo ancora con emozione la notte trascorsa in un albergo sugli alberi dove tutti in silenzio aspettavamo che gli elefanti, i leoni, gli gnu e gli altri animali, si avvicinassero al laghetto per bere, e li ammiravamo estasiati dietro i vetri dell'albergo. Ho assaporato in quei giorni l'ottimo cibo che uno stuolo di abili cuochi preparava giornalmente per gli ospiti; insomma ho fatto una vacanza da ricchi e sono tornata a casa soddisfatta con il proponimento di ritornare altre volte in questi splendidi posti. Ma l'Africa non è solo questo! Nel 2005 mi sono recata in Etiopia per lavoro: facevo parte di una commissione di sei docenti delle facoltà di medicina e di veterinaria inviata dal Rettore di Messina, allo scopo di prendere contatti e instaurare rapporti di amicizia con le Ambasciate e con le Università di Addis Abeba e di Jimma, nell'ambito di una cooperazione scientifico-didattica finalizzata alla formazione internazionale. Il progetto prevedeva soprattutto di promuovere scambi di studenti, laureati, specializzandi e di aggiornare il personale medico e veterinario africano con corsi, da organizzare nella nostra Università di Messina. La realtà che abbiamo trovato in quei luoghi ci ha traumatizzato perché è apparsa subito ben diversa dalle nostre aspettative. Ogni giorno, durante la nostra permanenza, abbiamo avuto modo di constatare che la qualità di vita degli abitanti del luogo (soprattutto quella dei villaggi) era scarsissima; noi non dimenticheremo mai quello che abbiamo visto dovunque: una grande miseria, scheletri di uomini barcollanti per le strade, ridotti così per fame; laggiù alcune malattie, facilmente curabili nei nostri paesi, continuano a falciare senza pietà la vita di bambini, giovani, vecchi anche per la scarsità di farmaci a disposizione. La mancanza di lavoro incide profondamente sulla dignità della persona, in particolare delle donne che per la maggior parte sono analfabete e vengono spesso abbandonate dal padre dei loro figli. Per non parlare dei bambini! Molto spesso soprattutto nelle zone rurali si nutrono, per sopravvivere, di radici di piante scaldate e frutta. La realtà che vivono gli scolari dei villaggi etiopi è ben diversa dalla nostra! Il numero di bambini per ogni classe è enorme rispetto a quello dell'Italia; ho saputo che spesso sono in cento a seguire in religioso silenzio le lezioni di un unico insegnante, scrivendo su quaderni semplici, utilizzando al massimo lo spazio disponibile dei fogli. Frequentemente si vedono questi scolari alla fine dell'orario delle lezioni, correre in direzione dei cantieri dei lavori edili, alla ricerca dei sacchi di cemento vuoti da utilizzare per ricavarne quaderni. Nel nostro periodo di missione, secondo i programmi stabiliti, siamo stati ricevuti dall'Ambasciatore e dai Rettori di Addis Abeba e di Jimma in maniera molto semplice. Quando poi ci siamo messi a discutere con i due Rettori degli argomenti oggetto delle trattative, a conclusione del discorso, entrambi ci hanno detto chiaramente che non avrebbero mai firmato documenti che autorizzassero studenti, laureati, specializzandi ad andare via dall'Africa per recarsi in Italia, perché erano fermamente convinti che tutti, una volta giunti nel nostro paese, non avrebbero fatto più ritorno in patria. Avrebbero preferito che i docenti della nostra Università si recassero periodicamente nel loro paese per istruire e aggiornare tutto il loro personale. L'Università di Messina ha poi inviato docenti che hanno organizzato (e continuano a farlo fino a oggi), corsi di aggiornamento nelle Università africane ed ha spedito varie attrezzature necessarie e operatori negli ospedali del luogo. L'Etiopia con i suoi colori, i suoi odori, i suoi sapori, le storie, lo sguardo e i sorrisi talora malinconici della sua gente, ha lasciato in me un segno indelebile!

"Prodotti e identità nel territorio della Valle del Belice"

Breve diario di viaggio del "Progetto Proditerr@"



Il volume, pubblicato e distribuito dall'Associazione Me.R.I.D.I.E.S., - Bagheria (PA) e dall'Editore Navarra, è stato presentato il 22 novembre presso la sede dell'Assessorato Regionale, in Via Trinacria.

Si tratta di un itinerario culturale fra tradizioni, voci, interpretazioni, prospettive, che raccoglie i contributi di diversi autori, tra cui Pippo Oddo e Licia Cardillo Di Prima presenti all'evento pubblico di Proditerr@, che ha avuto luogo il 26 maggio presso l'Istituto Alberghiero di Castelvetro. L'Assessore all'Attività Produttive ha analizzato

le linee di azione istituzionale e le prospettive relative al progetto "Bio-distretto Borghi Sicani", di cui l'Amministrazione comunale di Sambuca è capofila e primo promotore, insieme ad altri Comuni del comprensorio. «Promuovere la cultura del Biologico, nelle sue diverse forme, - ha detto Oddo - è uno dei percorsi attuabili per andare nella direzione di un modello di sviluppo attento alla conservazione delle risorse, alla valorizzazione delle differenze locali e alle esigenze di sviluppo economico e turistico di una zona come la nostra, da sempre vocata a un'agricoltura di qualità». Licia Cardillo Di Prima, nel suo intervento, dopo avere evidenziato il valore simbolico e nello stesso tempo concreto del Paesaggio della Valle Belice, «una sorta di palinsesto, nel quale, con il tempo, si sono depositate le scorie del passato, un vero e proprio deposito al quale si può attingere a piene mani per ricostruirne la storia», ha rilevato la necessità di «sensibilizzare le giovani generazioni sul suo valore e di insegnare loro a leggerlo in tutte le sue componenti, per comprenderlo, apprezzarlo e amarlo. Occorre aprire i loro occhi sui segni disseminati sul territorio, - ha detto - a partire dalla flora e dalla fauna, per scendere sempre più giù, in quel cosmo silente e immobile, nascosto nelle profondità che aspetta qualcuno che vada a frugarvi dentro per farlo parlare. Il paesaggio è lo spazio vivo che, nel rapporto con noi, si modifica e ci modifica. È lo specchio dell'agire umano. Si fa bellezza se è trattato come un corpo vivo che respira e vive con noi. Si fa veicolo di cultura se si valorizzano il mito, la storia, l'archeologia. Si fa ricchezza se ne scopriamo le potenzialità e le assestiamo». Il volume è il risultato del progetto elaborato nel mese di agosto 2013 - (Bando "Giovani protagonisti di sé e del territorio - CreAZIONI giovani") - e finalizzato alla promozione dell'artigianato, della produzione enogastronomica tipica, e più in generale della tradizione culturale locale, attraverso forme innovative di formazione e informazione rivolte in particolare ai giovani siciliani.

MAVIDRIVER
 Noleggio Con Conducente
 per tutte le occasioni!
 www.mavidriver.it
 Santa Margherita di Belice (Ag)
 +39 320 0413559

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

Peccati di Gola
 BAR - PASTICCERIA - GELATERIA - TAVOLA CALDA
 Via Agrigento, 17D - Sambuca di Sicilia (AG)
 Tel. 339 8261671

**Lavorazioni
 Marmi e Graniti
 di Piazza Giuseppe**
 C.da Casabianca - Viale E. Berlinguer
 92017 Sambuca di Sicilia (AG)
 Tel. 0925 942920 - Cell. +39 3294293593

Presentazione di libri alla Biblioteca Comunale

Un modo per promuovere cultura



Due nuovi romanzi sono stati presentati nei locali della Biblioteca Comunale V. Navarra di Sambuca che, attraverso varie iniziative, tende alla promozione del libro, veicolo culturale e formativo.

L'11 novembre, Carlo Legaluppi ha dialogato con Francesca Marzilla e con la presidente della Biblioteca Erina Mulè. Il suo romanzo, "La morte viene dal passato" è un thriller avvincente, ambientato in Irlanda negli anni 90 che trasporta il lettore in un'atmosfera ricca di suspense. Alcuni brani del libro sono stati letti magistralmente da Antonella Di Giovanna. Il

17 dicembre, è stata la volta di "Operazione Lure Come la Sicilia divenne la 49esima stella USA", di Salvatore Parlagreco.

Un interessante racconto storico, che, tra finzione e realtà, ricostruisce il patto segreto tra le mafie e i servizi segreti americani alla fine della seconda guerra mondiale. In questo scenario, s'innesta una serie di fatti investigativi e avvincenti che catturano l'attenzione di chi legge. Ne viene fuori un'isola con le sue luci e ombre, dove alla bellezza del paesaggio si contrappongono fatti criminali, tra cui la strage di Portella della Ginestra, il modo in cui l'America ha pagato il pizzo alla mafia. L'autore ha risposto in modo convincente al fuoco di domande di Erina Mulè e di due giornalisti, Franco Nuccio e Margherita Ingoglia che hanno impreziosito e animato il dibattito sulla "schizofrenia della storia".



Sambuca si gemella con Caccamo

Alla ricerca delle comuni origini



Sambuca si gemella con Caccamo... un gemellaggio sulle tracce della storia, un percorso ufficializzato domenica 12 novembre 2017 nell'austera Sala Prades del fortino medievale di Caccamo. Presenti i sindaci dei due comuni Nicasio Di Cola e Leo Ciaccio, il vicesindaco di Sambuca Giuseppe Cacioppo, l'assessore Mariella Mulè e la consigliera comunale Rosanna Femminella. Presenti soprattutto tanti sambucesi - un centinaio - testimonial di un evento che vuole - negli interventi dei due primi cittadini - aprire percorsi culturali "cuciti" su numerosi tratti in comune della storia dei due centri: le origini arabe, la presenza di

due superbe statue Gaginiane della Madonna, del comune patrono San Giorgio, delle opere del pittore sambucese Fra Felice presenti nel convento cappuccino di Caccamo, degli affreschi di Gianbecchina nella cupola della Chiesa dell'Annunziata.

All'evento hanno partecipato - oltre all'associazione "Regius" di Monreale che è stata tramite insieme a Gabriella Lo Monaco del gemellaggio - anche il gruppo delle rievocazione storica sambucese che ha "condotto" l'Emiro per le vie del centro medievale.

Alla fine della manifestazione lo scambio dei doni - uno stemma di Sambuca dipinto sulla terracotta per Caccamo e un piatto in maiolica raffigurante il castello per il nostro paese. Sambuca ancora una volta riscopre se stessa e lo fa insieme a Caccamo che ha promesso - a breve - di ricambiare la visita nel "Borgo dei Borghi".

Una sambucese tra le Grandi Donne Siciliane premiate dal Giornale di Sicilia

Laura Montalbano, imprenditrice di successo

DI GIUSEPPE CACIOPPO

Questa volta è la Sicilia che produce a vincere. Quella al femminile. Tra vecchie ricette - rigorosamente di famiglia, custodite come gioielli alla pari di quelli che nel caveau del loro negozio antico di 50 anni gestiscono nel cuore del Borgo, Sambuca - ed un sistema produttivo invidiabile a mezza Sicilia. Che nei periodi "forti" - quando le commesse francesi o tedesche raggiungono i sei zeri di barattoli - non si ferma manco di notte. E con loro tutto lo staff. Imprenditoria e passione, spirito di famiglia e desiderio di sviluppo Made in Sicily dove hanno deciso di restare. Questi gli ingredienti per un progetto ambizioso e possibile che apre i battenti nel 1998. Laura Montalbano, laureata in Ingegneria, moglie, madre, cuoca per passione e imprenditrice Sambucese DOC con un forte senso di appartenenza alle sue radici è alla guida di Casa Montalbano. Già lo stesso nome - "Casa" - racconta di passione e calore. Per l'intera produzione. Un vasto, vastissimo catalogo di prodotti. Marmellate extra di Arancia e di Limoni talvolta che profumano di zenzero. Caponate e salsa di pomodoro. Sughi di Carne, Pesce e di Verdure. Ricercati condimenti, zuppe e patè. Fino a quello con le sarde. Tutto sa di Sicilia. Compresa le creme dolci che odorano di pistacchio e mandorla. Oltre i luoghi comuni. Tutto sa di Sambuca. Odori, sapori, ricette. Riprodotte fedelmente che si combinano con i prodotti della terra di prima scelta. Come quelli coltivati attorno all'azienda a ridosso del Lago Arancio, oasi naturale dove nidificano le cicogne e si estendono i migliori vigneti del territorio. Tutti prodotti Bio e controllati fin dalla semina. Il contesto sano è complice di tanto successo di "Casa Montalbano" e di Laura che guida l'attività insieme ai due fratelli - Alessandro e Sergio - e ai genitori - Maria e Salvatore. Successo che porta l'azienda e con essa Laura ad essere candidata al Premio "Grandi Donne Siciliane" promosso dal "Giornale di Sicilia". Accanto a Laura, altre donne. La cerimonia di premiazione è stata mercoledì 20 dicembre 2018 a Palermo - presso Palazzo Branciforti. Il premio a Laura è stato un omaggio ad una donna. Ad una terra. E perché no, a Sambuca stessa dove non solo Laura ha deciso di restare ed investire. Auguri Laura Montalbano, imprenditrice di successo Made in Sambuca.



Il Presepe Vivente tra suoni, veli e rami di alloro

Il Quartiere velato

DI LICIA CARDILLO

non distrarre l'attenzione. L'occhio però va oltre e, dietro i veli e i rami di alloro disseminati dappertutto, indovina le saracinesche arrugginite, i muri scrostati, le finestre senza infissi e le porte rosicchiate dai tarli. Indovina ciò che abilmente si è cercato di nascondere al visitatore sprovveduto. Il velo, purtroppo, invece di celare, a chi conosce quei luoghi, rivela ciò che c'è dietro. Anche lo scorso anno, veli e rami erano stati utilizzati per mascherare le impalcature erette dalla ditta appaltatrice in vista del restauro o per bloccare l'accesso a una via per motivi di sicurezza, ma erano veli di buon auspicio che facevano sperare nel recupero integrale dei Vicoli. Quest'anno, invece, il Quartiere velato lancia messaggi inquietanti sui quali ciascuno di noi vorrebbe essere assicurato.

Con questi pensieri procediamo nella visita. Il percorso, grazie ai suoni, alle voci, alle scene che ricostruiscono gli antichi mestieri, nonostante tutto, è suggestivo e rivela le potenzialità del luogo, soprattutto nei vicoli, in cui la mano dell'uomo ha cancellato il degrado. L'occhio non può che godere davanti alla geometria pura di linee e forme recuperate e impreziosite di colori. Le case restaurate specchiano armonia.

Qui c'è il vero volto del Quartiere Saraceno. Un volto decoroso, segnato dal buon gusto, senza porte e finestre scoperte che urlano abbandono. Un volto esibito nella sua nuda bellezza. Senza veli!

(segue da pag.1)

Centinaia di visitatori in fila

DI MUNOZ DI GIOVANNA ANTONELLA

comunali addetti alla manutenzione. Sono state create numerose ambientazioni e scritti testi per la recitazione in dialetto siciliano di numerose scene. Anche quest'anno sono state coinvolte più di 150 tra figuranti e attori amatoriali. Lungo il percorso sono state ricostruite alcune ambientazioni come l'Annunciazione, il mercato e varie postazioni presso cui i visitatori hanno potuto osservare alcuni lavori tradizionali: le ricamatrici, il calzolaio, le tessitrici della lana, "li siggiara", "li lignamari", le signore intente alla preparazione del sugo concentrato detto "Strattu". I gruppi di visitatori sono stati accompagnati lungo questo percorso da diverse "guide" che di volta in volta hanno introdotto le scene, per giungere, attraverso alcune degustazioni di prodotti tipici, come "lu pani cunzatu", "lu maccu di favi", la trippa e "li cudduruna", alla grotta della natività. I numerosi i visitatori dei paesi vicini che hanno gradito il buon cibo e la cura dei particolari ed entusiasti si sono augurati che quella del presepe vivente a Sambuca possa consolidarsi come una nuova tradizione. All'amministrazione comunale, a tutti gli organizzatori, alle singole comparse tra cui diversi bambini e ragazzi, alle guide del percorso vanno i complimenti della redazione de La Voce.

In concomitanza con la festa dell'Immacolata Concezione, l'8 dicembre 2017, nella Chiesa della Concezione, durante la celebrazione della messa per tale ricorrenza, è stata ricordata la figura

di Don Mario Risolvente, parroco per molti anni della parrocchia, figura nota, non solo perché parroco, ma anche per il suo notevole impegno sociale, culturale e politico. L'artista Pippo Vaccaro, alla memoria, ha presentato due tele raffiguranti Don Mario Risolvente, un'opera in cui è ritratto con lo sfondo della Chiesa della Concezione, olio su tela 60x90, e un'altra che è il classico ritratto, olio su tela 30x40. Alla cerimonia erano presenti numerosi fedeli, la famiglia di Don Mario, in rappresentanza dell'amministrazione comunale il vice sindaco Arch. Giuseppe Cacioppo, l'ex ministro On. Calogero Mannino, fraterno amico di Don Mario, che durante la manifestazione con i suoi ricordi ha tracciato il percorso di amicizia, evidenziando aneddoti e avvenimenti che hanno segnato la vita di Don Mario in un contesto storico molto particolare e mettendo in evidenza le doti sociali, culturali e politiche. Mannino ha ricordato l'importanza di Don Mario nel suo grande percorso politico: locale, regionale e nazionale, che lo ha visto ricoprire ruoli importanti tra cui quello di Ministro in vari governi d'Italia. Per l'occasione è stato proiettato un mini documentario sulla vita di Padre Mario che, con le

Don Mario Risolvente in due tele di Vaccaro

Il parroco nel ricordo dell'on. Mannino

sue immagini, ha fatto ritornare indietro di alcuni decenni i presenti. Dice l'artista Pippo Vaccaro: <<Dipingere Don Mario è stata un'emozione unica, essendo stato suo alunno e strada facendo suo

amico. Don Mario era una persona che guardava lontano e anticipava i tempi. Nella mia piccola parentesi politica locale è stato colui che mi ha incoraggiato e spalleggiato. L'ho sempre ringraziato per questo e mi ha emozionato dipingerlo, anche stimolato dal suo caro nipote Giuseppe Giammona, con il quale ogni qualvolta ci incontravamo, avevamo lo stesso sentimento di riconoscenza nei confronti di Padre Mario>>. La messa commemorativa è stata celebrata da Don Lillo Di Salvo, che ha parlato di Padre Mario, attraverso i bei ricordi dei fedeli, visto che non lo ha conosciuto personalmente.



Di Giovanna a Sambuca lavora sul Grillo più alto di Sicilia e del mondo

DI ABRAMI GIOVANNA



da sx Il Sindaco Leo Ciaccio, Klaus e Gunther Di Giovanna e l'Assessore all'Agricoltura Pippo Oddo

Cosa sarebbe la Sicilia senza il coltivo dell'ulivo e della vite? Siamo nel cuore della riserva naturale di Monte Genuardo, nel territorio compreso tra Contessa Entellina e Sambuca, dove la montagna coperta da fitti boschi di querce, pini e lecci digrada in dolci colline, punteggiate da resti di castelli arabi e tinte dal giallo e dai toni ocre dei campi coltivati e delle distese di grano, su cui verdeggiano filari di vigne rigogliose e uliveti argentei. Sono i terreni dell'azienda Di Giovanna e chi parla è Gunther Di Giovanna che con la sua famiglia, tra queste colline, produce vino e olio da cinque generazioni. E da altrettante si prende cura del territorio: "Noi agricoltori, noi viticoltori siamo tutti gestori pro tempore di un pezzo di terra che ci sopravvivrà ed è più importante di noi" spiega convinto "abbiamo il dovere di lasciarlo in condizioni migliori di quelle in cui lo abbiamo trovato, di trasformarlo in qualcosa di più bello e di maggior valore". Questo amore e rispetto verso la propria terra hanno portato, vent'anni fa, alla scelta di produrre a regime biologico: i Di Giovanna lo fanno dal 1997. Anniversario - 20 anni di Bio - celebrato e suggerito quest'anno da due importanti traguardi raggiunti dal territorio: la creazione del distretto biologico dei Borghi Sicani validato dall'AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica), un percorso iniziato due anni condiviso da parte dei comuni di Sambuca, Caltabellotta, Giuliana e Contessa Entellina; e il riconoscimento del marchio "Città del Bio" al borgo di Sambuca. La scelta di produrre biologico, oltre ad essere coerente con la visione che i Di Giovanna hanno del loro ruolo e della responsabilità verso il territorio, rappresenta anche una scelta commerciale vincente per l'ingresso in nuovi mercati, specialmente in quelli del Nord Europa, Stati Uniti e Giappone dove i clienti sono molto sensibili a questo argomento, ci spiega Gunther che, assieme al fratello Klaus passano giornate intere in mezzo ai vigneti; lo provano le mani sporche di terra e l'abbronzatura "da muratore" che mostra ridendo con orgoglio.

Cento ettari di tenute, divise nei cinque vigneti di Gerbino, Paradiso, Miccina, San Giacomo e Fiuminello danno un gran bel daffare. Un percorso che nel corso dei secoli (la prima vigna la piantò il trisnonno Ciaccio nel 1860!) ha registrato alti e bassi ma che ora si è assestato in un trend di crescita costante, quantitativa e qualitativa.

Con l'85% della produzione riservata all'export la fanno da padrone i mercati d'oltralpe: in primo luogo la Germania, dove fanno base i genitori di Gunther e Klaus, Aurelio e Barbara, e dove la cantina ha un vero e proprio quartier generale con tanto di magazzino e centro di distribuzione per il nord Europa; e gli Stati Uniti, dove la moglie di Gunther, Melissa, bella sommelier americana stregata dal fascino siciliano, gioca in casa.

L'imperativo di questa solida azienda - che nei 13 ettari di uliveti di Nocellara e Biancolilla produce anche un meraviglioso olio extra vergine for export - è chiaro ed è inciso sulla porta d'entrata della linea di imbottigliamento: "Volare Alto".

E la nuova scommessa di questa cantina infatti punta in alto e parla di nuove frontiere, anche altimetriche: sono ancora piccole barbatelle le piantine di Grillo messe a dimora lo scorso marzo nel vigneto di Fiuminello, a 830 metri di altezza sul livello del mare. "Sarà il Grillo più alto della Sicilia" sorride Gunther "...e del mondo, naturalmente". "L'intenzione è quella di ottenere un bianco unico" spiega Gunther "un vino molto elegante, fine, minerale, con bassa gradazione alcolica, un'interessante complessità aromatica e una spiccata freschezza". Prima annata per questo Grillo d'altura: 2019, lo troveremo in bottiglia nella primavera del 2020 e non vediamo l'ora di assaggiarlo.

Andiamo via ripensando a quanto visto e discusso in questa bella giornata in cui si è parlato di bio, di certificazioni, di crescita, di vitigni, territorio, e sogni per il futuro dei propri figli e della propria terra, con

la bella impressione che in questa parte della Sicilia si stia assistendo a un'efficace sinergia tra amministrazione locale ed aziende, e che la cantina Di Giovanna, in particolare, rappresenti un esempio virtuoso, non solo in quanto realtà produttiva d'eccellenza ma in quanto ente che fa crescere la Sicilia e il territorio. Con buona pace di luoghi comuni e detrattori che parlano di arretratezza e sottosviluppo: qui, signore e signori, si vola alto.

(segue da pag.1)

In lista d'attesa al Teatro Parenti di Milano

Un bell'auspicio per l'Idea

DI COSTANZA AMODEO

Mi sono recata al Teatro Franco Parenti, in via Pier Lombardo a Milano, nel vecchio quartiere Vasari costruito negli anni '30 del Novecento. Un'istituzione grande e amata, punto di riferimento della città. Si tratta di un polo multisala costruito in mattoncini rossi, tipici dei paesi del Nord, dove vanno in scena contemporaneamente diversi spettacoli, con all'interno un bel bar accogliente e di qualità e perfino gadget in vendita come le felpe. Sempre invitanti, soprattutto quando fuori fa freddo e in una città modaiola come Milano. Un teatro proiettato nel futuro, ristrutturato nel 2008 da un illustre architetto, carico di charme, drappaggi di velluto rosso e lampadari di gocce di cristallo pendenti; ma con una tecnologia e uno stile all'avanguardia che lo qualifica per quello che è: un luogo d'innovazione di standard internazionale. Entro con un quarto d'ora d'anticipo pensando di sorseggiarmi un caffè. Mi accoglie invece una moltitudine in movimento tra botteghini e tavolini. Penso "che bello" e poi mi metto in fila, senza capire esattamente se ho scelto la fila giusta. Comincio a trepidare di rimanere fuori, ci tengo a vedere l'Enrico IV di Luigi Pirandello di e con Carlo Cecchi.

Poi un inserviente gentile ci smista nelle file giuste, quella per gli abbonati e quella per il pubblico pagante dell'ultim'ora, con o senza prenotazione. La fila scorre lenta, il tempo meno. Continuo a trepidare, con la sensazione di rischiare... il posto... Fino a quando, arrivata al traguardo del mio turno di lì a poco, acciuffo al volo le parole che temevo: "Mi spiace è tutto esaurito".

Mi inserisco al volo. "Per l'Enrico IV?" "No!" mi risponde l'impiegato del botteghino, "Per lo, Caravaggio, spettacolo che ha sbancato a Parigi per approdare infine a Milano". Tiro un sospiro di sollievo e poi sento le parole esilaranti rivolte alla persona prima di me: "Se vuole la metto in lista d'attesa". Chissà se è entrato quel cittadino milanese che voleva vedere la storia del Caravaggio, tanto apprezzata a Milano da aver convinto teatro e compagnia a fare due repliche straordinarie. Mai avrei pensato di vedere un teatro tanto pieno e richiesto da mettere in lista d'attesa. Neppure in aeroporto si va più in lista d'attesa. Che imprevedibile paese a tante velocità è diventata l'Italia!

Ma se è vero che Milano ha voglia di cultura e di ottimismo; se è vero che Milano precede il resto d'Italia per storia, fu così per Mani Pulite e la fine della Prima Repubblica; fu così negli anni '80 con la Milano da bere; fu così nelle crisi dell'industria italiana e nella riconversione ai servizi; allora può essere così anche oggi, mi dico. La locomotiva tira, i convogli si muovono. Speriamo. È un bell'auspicio anche per il teatro sambucense. La voglia di cultura c'è in giro e quando c'è la voglia di cultura c'è la voglia di capire, di cambiare, di essere ottimisti.

Proviamo a contarci.

A QUESTO NUMERO HANNO COLLABORATO:

Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Antonella Munoz Di Giovanna, Elvira Romeo, Sara Campisi, Marisa Cusenza, Marilia Ilardi, Carducci Arsenio, Franco La Barbera, Angela Scandaliato, Gori Sparacino, Manfred Walder, Costanza Amodeo, Giuseppe Cacioppo, Abrami Di Giovanna, Mimma Franco, Francesca Marzilla Rampulla, Eri-na Mulé, Delia Sveva. Foto di Gaspare Taormina e Domenico Guarisco.

**RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI**

i Picciotti

Specialità pesce

SAMBUCA DI SICILIA - AG

Tel. 320 7252102 - 339 4205799

**Frutta & Verdura
di Enzo**

C.da Archi - Sambuca di Sicilia

Cell. 333.3023442

ANAGRAFE: Novembre-Dicembre 2017

A CURA DELL'UFFICIO ANAGRAFE

NASCITE: Catalanello Bianca 05.11.2017 Sciacca (Ag) Anthony Michael - Tarantino Marilena - Giglio Mattia 03.11.2017 Palermo (Pa) Giglio Lorenzo - Ricca Raissa Maria - Montalbano Delia 05.11.2017 Palermo (Pa) Montalbano Alessandro - Zoda Loredana - Campisi Gabriel Antonino 08.11.2017 Palermo (Pa) Campisi Francesco - Russo Caterina - Di Vita Gabriel 28.11.2017 Sciacca (Ag) Di Vita Domenico Giuseppe - Andrei Alexandra Mada - Rizzuto Simone 28.11.2017 Sciacca (Ag) Rizzuto Roberto - Roccaforte Rossana - Bilello Giovanni 01.12.2017 Sciacca (Ag) Bilello Audenzio - Vaccaro Valeria - Lentini Gioia 07.12.2017 Sciacca (Ag) Lentini Antonino - Colletti Lilli.

DECEDUTI: Munisteri Gino 03.11.2017 - Armato Benedetto 03.11.2017 - Intermaggio Antonina 17.11.2017 - Cicio Giulia 22.11.2017 - Gurrera Maria Antonia 23.11.2017 - Viviani Elena Anna 26.11.2017 - Proietto Giovanni 02.12.2017 - Grafato Rosalia 12.2017 - Ferraro Angela 11.12.2017 - Ciacchio Anna 14.12.2017, Crespo Leonardo 18.12.2017 - Abruzzo Antonina 22.12.2017.

AGENZIA ONORANZE FUNEBRI
Immacolata Concezione
di
Michelangelo Campo
SERVIZIO AMBULANZA 24H/ 24H
Via Calanalicchio - Sambuca di Sicilia - AG
Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - Cell. 380 6843258

CAFFÈ DEL BORGO
Wine Bar
Alex Gallina Legale Rappresentante
C.so Umberto I, 82
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 347 321 4403

EG ELETTROFORNITURE CARDILLO
MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR
HI-FI - CELLULARI
V.le Berlinguer, 16
Tel. 0925 941233
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)



LISTE PROVINCIALI		SEZIONI							
		1	2	3	4	5	6	7	Totale
1	PD - PARTITO DEMOCRATICO - MICARI PRESIDENTE	72	53	34	58	63	77	58	415
2	ARCIPELAGO SICILIA - MOVIMENTO DEI TERRITORI - MICARI PRESIDENTE	3	3		1		3	2	12
3	ALLEANZA PER LA SICILIA - NELLO MUSUMECI PRESIDENTE - FRATELLI D'ITALIA ALLEANZA NAZIONALE - NOI CON SALVINI	3		7	3	3	2	6	24
4	PDR - SICILIA SICILIA FUTURA - PSI - MICARI PRESIDENTE	41	29	29	30	16	47	57	249
5	NELLO MUSUMECI - DIVENTERA' BELLISSIMA - PER LA SICILIA			1	2	5	4	6	18
6	MOVIMENTO 5 STELLE	81	109	47	52	55	107	138	589
7	MUSUMECI - FORZA ITALIA - BERLUSCONI	27	44	23	32	49	75	91	341
8	CENTO PASSI PER LA SICILIA - CLAUDIO FAVA PRESIDENTE	9	12	5	11	10	17	16	80
9	IDEA SICILIA - POPOLARI E AUTONOMISTI - MUSUMECI PRESIDENTE	43	67	39	52	37	82	76	396
10	SICILIANI LIBERI			3			1		4
11	ALTERNATIVA POPOLARE - CENTRISTI X MICARI	31	15	34	33	27	59	50	249
12	MUSUMECI PRESIDENTE - SICILIA VERA - LIBERTAS - RETE DEMOCRATICA - UNIONE DI CENTRO	46	32	26	30	28	78	54	294
(E) TOTALE VOTI VALIDI PER LE LISTE PROVINCIALI		356	364	248	304	293	552	554	2.671
(F) VOTI CONTESTATI E NON ASSEGNATI ALLE LISTE PROVINCIALI									-
(G) TOTALE SCHEDE NON VALIDE (schede bianche, nulle e con voti nulli)		37	39	13	17	25	30	27	188
(H) SCHEDE VALIDE VOTATE SOLO PER LA LISTA REGIONALE		29	17	41	24	14	28	31	184
(D) TOTALE GENERALE = (E+F+G+H)		422	420	302	345	332	610	612	3.043

Aperture delle attività di panificazione

A seguito del Decreto Assessoriale del 10/Ottobre 2017 con il quale vengono dettate disposizioni in materia di panificazione e vengono fissati limiti alla stessa, al fine di garantire il riposo, la salute i diritti dei lavoratori, individuando il regime di chiusura domenicale e festiva e un regime di turnazione in caso di più festività consecutive; Sentiti gli operatori del settore i quali hanno manifestato la loro disponibilità alla turnazione. Ritenuto, dover garantire la turnazione delle aperture delle attività di panificazione nelle domeniche e nei giorni festivi, la turnazione delle aperture delle attività di panificazione nelle domeniche e nei giorni festivi è operativa, fino al 28 giugno 2018, come di seguito elencati:

Titolare	Apertura
Antico Forno di Perniciaro Claudio	28 gennaio 2018
Butera Giuseppe	04 febbraio 2018
Le Bontà di San Pietro di Sparacino Marilena	11 febbraio 2018
Li Basci Domenico	18 febbraio 2018
Panificio San Giorgio s.n.c. di Cacioppo G. e C.	25 febbraio 2018
Antico Forno di Perniciaro Claudio	04 marzo 2018
Butera Giuseppe	11 marzo 2018
Le Bontà di San Pietro di Sparacino Marilena	18 marzo 2018
Li Basci Domenico	25 marzo 2018
Panificio San Giorgio s.n.c. di Cacioppo G. e C.	08 aprile 2018
Antico Forno di Perniciaro Claudio	15 aprile 2018
Butera Giuseppe	22 aprile 2018
Le Bontà di San Pietro di Sparacino Marilena	25 aprile 2018
Li Basci Domenico	29 aprile 2018
Panificio San Giorgio s.n.c. di Cacioppo G. e C.	01 maggio 2018
Antico Forno di Perniciaro Claudio	06 maggio 2018
Butera Giuseppe	13 maggio 2018
Le Bontà di San Pietro di Sparacino Marilena	20 maggio 2018
Li Basci Domenico	27 maggio 2018
Panificio San Giorgio s.n.c. di Cacioppo G. e C.	10 giugno 2018
Antico Forno di Perniciaro Claudio	17 giugno 2018
Butera Giuseppe	24 giugno 2018

(segue da pag. 1)

IMPORTANTE RICONOSCIMENTO

GORI SPARACINO NEL COORDINAMENTO NAZIONALE DELLE STRADE DEL VINO

DI DELIA SVEVA

Toscana e dell'Umbria ed alcune tra le più importanti Strade del Vino (del Barolo, del Nobile di Montepulciano, della Franciacorta, del Soave, della Valpolicella, del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, dell'Alto Adige, del Trentino, del Friuli Venezia Giulia, delle Terre Sicane, di Mazara e dell'Etna.)

Com'è noto, le Strade del Vino hanno come obiettivo la valorizzazione dei territori a vocazione vinicola e sono percorsi segnalati, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti, e cantine di aziende agricole; esse costituiscono lo strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere fruiti in forma di offerta turistica.

La recente legge 12 dicembre 2016, n. 238 (cosiddetto Testo Unico sul Vino), ha ribadito il ruolo fondamentale delle Strade del Vino nell'ottica dello svolgimento delle attività enoturistiche, in quanto agiscono e coordinano territori che hanno quali attrattive e punti di forza elementi particolarmente caratterizzati e nel complesso capaci di generare una proposta turistica.

Il turismo enogastronomico abbisogna, oltre che di una rete di servizi di base efficienti, anche di una politica nazionale più incisiva, strategie di comunicazione condivise e azioni di lungo periodo finalizzate al miglioramento dell'accoglienza turistica.

Per avere un punto di riferimento unitario, di rappresentanza e di collaborazione operativa, in grado di contribuire alla crescita e al consolidamento del turismo enogastronomico nel panorama nazionale, è stato costituito il Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino, formato da cinque componenti, fra cui Gori Sparacino, Presidente della Federazione Strade del Vino Sicilia.

1° Gara di carabina "Borghi dei Borghi"



Il 24 settembre scorso si è tenuta a Sambuca, presso la palestra di tiro dedicata ad Antonio Colletti, la prima gara con armi a basso potenziale offensivo. Presenti alla premiazione il sindaco Leo Ciacchio, l'assessore Pippo Oddo e la consigliera

Antonella Maggio. Trentaquattro il numero complessivo dei partecipanti, cinque le categorie coinvolte, Master, Senior, Senior B, Femminile, Junior fino a 15 anni. Questi i nomi dei vincitori. Per categoria Master: 1° classificato Cacioppo Francesco di Sambuca; 2° Maurizio Marino di Santa Margherita; 3° Bosciglio Pietro di Cianciana; SENIOR: 1° Maurizio Marino Santa Margherita; 2° Bosciglio Giuseppe di Cianciana; 3° Piazza Domenico di Sciacca; senior b: 1° Ienna Nicola di Sambuca; 2° Barmora Domenico di San Margherita; 3° Pasini Giovanni di Sambuca; femminile: 1° Sciamè Federica di Sambuca; 2° Ciacchio Miriana di Santa Margherita; 3° Giglio Veronica di Sambuca; junior: 1° Leo Piergiuseppe di Ribera; 2° Lo Voi Filippo di Santa Margherita; 3° Gulotta Paolo Manuele di Sambuca. Il premio al miglior cartellino è andato a Tommaso Pedalino di Ribera.

Classe 1977: festa dei 40 anni

DI DANIELA BONAVIA E ANTONELLA MUNOZ DI GIOVANNA



Il 28 dicembre presso l'Hotel Don Giovanni hanno festeggiato i nati nel 1977. Il nostro anno, di noi... ,noi che ascoltavamo la musica in cassetta, noi che al posto dello smartphone avevamo il diario segreto, noi per i quali facebook era la spiaggia d'estate e la piazza d'inverno. Noi che a scuola e al catechismo ci andavamo da soli e tornavamo da soli. Noi che se la maestra ti dava un ceffone, la mamma te ne dava due. Noi che ci emozionavamo per un bacio sulla guancia. Noi che non avevamo il cellulare e telefonavamo in cabina con il gettone. Noi che invece che con watsapp parlavamo guardandoci negli occhi. Noi che prima di fotografare un momento lo vivevamo, profondamente. Noi che bastava un niente per avere tutto. Sono arrivati i 40 anni, senza alcun preavviso. Non abbiamo più le sembianze di quando avevamo 20 anni perché le pietre che abbiamo incontrato sul nostro cammino hanno modellato il nostro corpo. I nostri sguardi sono cambiati, gli anni, gli incontri, le esperienze li hanno cambiati. Anni e anni ci hanno plasmato permettendoci di maneggiare l'arte di amare i nostri figli, i nostri patner, i nostri familiari, i nostri amici. I 40 sono gli anni della svolta o del declino. Spetta a noi scegliere, abbiamo le ultime chance per fare il grande salto, accontentarci di ciò che abbiamo, iniziare a godercelo. Sono gli anni che, finalmente, ci permettono di accettarci, di perdonarci e amarci. Gli anni che ci hanno reso persone più piene, più consapevoli, più gratte. Non smettiamo mai di pensare che il mondo sia pieno di opportunità, che la fortuna, prima o poi, busa, e se non busa andiamola a cercare, scoviamola, stringiamola forte. Può essere una persona, un luogo, un momento. Auguri e Buona vita a tutti!

PROVIDEO
ARTI GRAFICHE

PRODOTTI E SERVIZI
PER LA COMUNICAZIONE

info@graficheprovideo.it - www.graficheprovideo.it
C.da Casabianca (Zona PIP) - Sambuca di Sicilia (AG)
Tel./Fax: 0925 94.34.63

La Voce
di Sambuca di Sicilia

**RICORDATI
di RINNOVARE
l'ABBONAMENTO
2018**