Sambuca di Sicilia
Uno dei Borghi più belli d'Italia

La Voce di Sambuca

Borgo dei Borghi 2016

Fondatore Alfonso Di Giovanna

ANNO LVIII - Settembre - Ottobre 2016 - N. 469 — Mensile Socio-Economico-Culturale

Albergo a 4 stelle nel Quartiere Saraceno. Sono iniziati i lavori

Quattro milioni di euro per il recupero e la valorizzazione dei Vicoli

Sono partiti i lavori per la realizzazione dell'albergo diffuso a quattro stelle nel Quartiere Saraceno che consentirà di aumentare la ricettività turistica.

Entro il 30 giugno 2017, gli immobili acquistati alcuni anni fa dalla Coretur - Viaggi e Turismo, dell'imprenditore Giuseppe Cassarà, presidente onorario della Fiavet - saranno restaurati e trasformati in 31 residenze turistiche alberghiere, tra cui due suite, distinguibili in monolocali, bilocali, trilocali e quadrilocali, con una disponibilità di 116 posti letto, oltre a una reception che avrà sede in uno dei palazzi storici del quartiere.

L'investimento complessivo è di circa 4 milioni di euro. Trentamila le presenze annuali previste e almeno 10 le persone che saranno impegnate nella gestione dell'albergo.

Si conclude così un iter lungo e complesso, la cui soluzione era attesa, non solo dalla Coretur, ma da tutti i sambucesi, per la ricaduta economica che la realizzazione della struttura alberghiera potrà avere sul borgo più bello d'Italia 2016.

Continueranno, quindi, il recupero e la valorizzazione dei Vicoli Saraceni, iniziati qualche anno fa, grazie all'intervento di privati - italiani e stranieri - che, affascinati dalla bellezza del Quartiere, hanno acquistato e restaurato alcuni immobili, restituendo loro l'aspetto che avevano prima di essere danneggiati dal sisma e, in alcuni casi, impreziosendoli, con l'apposizione, nelle scale e nelle facciate, di tipiche maioliche mediterranee.

Il riconoscimento di "Borgo dei Borghi 2016" al quale è seguito un notevole afflusso di turisti ha spinto anche i residenti a recuperare e trasformare in b&b le loro vecchie case abbandonate.

Un circolo virtuoso che sta rivitalizzando il centro storico e che fa sperare in un rilancio economico e culturale di Sambuca.

"Settembre nel Borgo" tra fiera, musica e buon cibo

di Daniela Bonavia

Dopo un'estate che l'ha vista gettonatissima meta di turisti e visitatori, con un boom turistico senza precedenti, Sambuca di Sicilia continua a godersi il prestigioso titolo di Borgo più bello d'Italia conquistato a fine marzo, mettendo in vetrina le sue bellezze architettoniche e le sue eccel-

(segue a pag. 12)

Sambuca invasa da cani randagi

Riprovevoli i metodi per liberarsene

di Daniela Bonavia

Che Sambuca, eletta Borgo dei borghi, venisse presa d'assalto dai turisti ce lo aspettavamo e lo auspicavamo tutti, ma che venisse invasa da cani randagi non se lo aspettava nessuno. "Un aumento improvviso e incontrollato – confessa lo stesso sindaco Leo Ciaccio- che non riusciamo nemmeno a spiegare, e le cui cause restano per molti versi misteriose". Così da alcuni

(segue a pag. 7)

L'Enoteca dei Rossi e il mito

Nel vino, le lacrime di Dioniso e il sangue di Ampelo

di Licia Cardillo

In anteprima, il testo di una guida su Borgo

L'Enoteca dei Rossi, inaugurata il 21 maggio del 2016, rappresenta l'archivio storico della vitivinicoltura della Strada del Vino delle Terre Sicane. È collocata nella Purrera, una grotta sotterranea in Piazza Saraceni, a Sambuca. I vini sono conservati in alloggiamenti di metallo, piantati nella roccia.

Non c'è altro mezzo che una scala per inabissarvi nel cuore della terra. Laggiù, non troverete la Sibilla, ebbra di vapori che tesse l'antro per catturare le foglie e leggervi il destino. Da un bel po', la profetessa ha lasciato il tripode e ha delegato la vita stessa a dare i responsi.

Vi attende, però, qualcos'altro, che vi lascerà stupiti.

Scendete, gradino dopo gradino, fasciati dalla luce che svapora dai geroglifici incisi sulle pareti squadrate di arenaria. Quei graffiti, lasciati dalla mano dell'uomo, sono libri aperti. Potete leggerli e ascoltarli. Raccontano la

(segue a pag. 12)

Stagione Teatrale 2016/2017

Il Teatro Comunale l'Idea apre il sipario alla nuova stagione

di Antonella Munoz Di Giovanna

Sono variegati gli ingredienti che sostanziano la nuova stagione teatrale 2016/17 del teatro l'Idea di Sambuca. Grande è stato l'impegno profuso dal Consiglio di amministrazione composto dalla Presidente neo eletta Costanza Amodeo, dal Direttore Artistico Salvatore Ferlita, e dai Consiglieri Pino Guzzardo, Salvatore Rinaldo, Paolo

(segue a pag. 9)

Inaugurata "La casa dell'acqua"

di Daniela Bonavia

(Art. a pag.5)

Sambuca e i pensieri circolari di Giuseppe RANDO

(Art. a pag. 3)

Il borgo dei borghi 2016 sarà set de "Il Casellante"

(Art. a pag. 6)

La Sicilia al British Museum di Londra

Reportage di Ada Amodeo

(Art. a pag. 10)

Curiosità al Circolo Marconi

di Sara Campisi Arternisio

(Art. a pag. 5)

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

Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese

Leo Ciaccio, consigliere nazionale delle Città del Vino

A Noto, il 6 settembre, a Palazzo Ducezio, sede del Municipio, alla presenza dei vertici nazionali delle Città del Vino, con il Presidente nazionale Floriano Zambon, Sindaco di Conegliano (Treviso) e del Direttore generale Paolo Benvenuti, il Sindaco Leo Ciaccio è entrato a far parte del Consiglio Nazionale delle Città del Vino, organismo che associa più di 500 comuni italiani. Al Sindaco Leo Ciaccio, neo-consigliere nazionale gli auguri de La Voce.

Giuseppe Di Prima al Careggi di Firenze

Il dott. Giuseppe Di Prima, Dirigente Medico di Chirurgia Generale presso l'Ospedale Giovanni Paolo II di Sciacca, nel mese di aprile, è stato inviato, dall'ASP di Agrigento, in comando finalizzato, presso l'U.O.D. dell'Azienda Universitaria di Careggi, diretta dal Prof. Paolo Bechi. Una struttura d'avanguardia, dove ha avuto modo di acquisire le nuove tecniche di Chirurgia Robotica e Laparoscopica, utilizzate nel trattamento delle patologie infiammatorie e oncologiche dell'apparato digerente. Durante il corso, il dott. Di Prima, accolto nell'équipe del Prof. Bechi e del Prof. Ficari, ha seguito diversi interventi chirurgici condotti con l'ausilio del Robot Da Vinci di ultima generazione.
Al dott. Di Prima i complimenti di tutta la Redazione de La Voce.

Nuova apertura " A tutta ..... biancheria "

Domenica 18 settembre, alla presenza del Sindaco Leo Ciaccio, dell'Arciprete Don Lillo Di Salvo e di un folto numero di persone, si è inaugurato un nuovo punto vendita al n. 9 del Corso Umberto: si tratta del negozio " A tutta.....biancheria", aperto da Antonino Lombardo.
Nell'accogliente e luminoso punto vendita si possono acquistare raffinati e colorati capi di biancheria per la casa e per la persona delle migliori marche. Ad Antonino La Voce porge i più fervidi auguri per la sua nuova attività. Ad maiora!

Apertura a Sambuca di una sezione staccata dell'I.I.S.S. "C. Amato Vetrano"

L'apertura di una sezione staccata dell'I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" ad indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia ed ospitalità alberghiera" è stata autorizzata dal Commissario straordinario del Libero Consorzio di Agrigento. L'apertura avverrà l'anno prossimo a valere per l'anno scolastico 2017/2018.
La richiesta dell'apertura della nuova sede era stata presentata dalla Dirigente scolastica Caterina Mulè dopo che il comune di Sambuca di Sicilia aveva dato la disponibilità delle aule del secondo plesso della scuola Media all'interno della cittadella scolastica. Inoltre allo scopo era stato stipulato un protocollo d'intesa tra il Comune di Sambuca di Sicilia, l'I.I.S.S. "A Vetrano" e l'Associazione Strada del Vino Terre Sicane con il quale l'Associazione si impegna a mettere a disposizione della scuola la sede e le attrezzature necessarie per lo svolgimento delle lezioni teorico-pratiche per il nuovo corso di studi. L'autorizzazione del Libero Consorzio è propedeutica alla decisione della Regione. Questo nuovo indirizzo scolastico ha lo scopo di allargare l'offerta formativa da destinare ai giovani del comprensorio che intendono intraprendere un'attività lavorativa legata al turismo e alla ristorazione. Inoltre la nuova sede sarà utilizzata dai numerosi studenti residenti nello stesso comune e in quelli limitrofi che frequentano gli istituti alberghieri nei comuni di Sciacca e Castelvetrano.

Iniziativa dell'Oratorio Don Bosco

Venerdì 21 ottobre, a Palazzo Panitteri, nella Taberna della Strada del Vino Terre Sicane, si è tenuto, in prossimità della commemorazione dei defunti, da parte dei volontari dell'Orartorio di Don Bosco, con un folto numero di ragazzi, un laboratorio di cucina, tra creatività e tradizione, con la realizzazione dei tipici dolci di " frutta martorana".
Un'importante iniziativa per tramandare l'usanza della produzione dei dolci di "frutta martorana" in occasione della commemorazione dei defunti alle future generazioni.

Posto il vincolo al Palmento della Risinata

Il Progetto di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia "Magòn" realizzato dalla Strada del Vino Terre Sicane, ha ottenuto un grande risultato, è stato infatti posto il vincolo ed è stato riconosciuto dalla Regione Siciliana, dall'Ass.to dei Beni Culturali e Identità Siciliana, il valore di "sito di interesse archeologico" per il Palmento Ellenistico, sito nel Bosco della Risinata. Lo splendido Palmento Ellenistico è stato studiato dagli archeologi del progetto Magòn, ed è un raro esempio di palmento di età greca, interamente scavato nella roccia, costituito da vasche comunicanti e aree di lavorazione delle uve. Esemplare unico nel territorio che grazie a queste testimonianze archeologiche conferma la grande vocazione vitivinicola di questa nostra terra.

Costituito il CdA del Teatro Comunale l'Idea

Costituito il Consiglio di Amministrazione del Teatro per la stagione teatrale 2016/2017: Direttore Artistico Salvatore Ferlita, neo-Presidente Costanza Amodeo, Consiglieri Pino Guzzardo, Salvatore Rinaldo, Paolo Mannina, Ignazio Parrino, Salvatore Guasto e consigliere neo-eletta Daniela Bonavia.

Connie Montalbano Finalista al concorso canoro Mia Martini

La bella avventura della nostra giovane concittadina è iniziata questa estate. Dopo avere partecipato ai tre giorni di incontri artistici del prestigioso concorso canoro "Premio Mia Martini" a Scalea (Cs), nel maggio scorso, Connie è stata selezionata tra i 54 concorrenti in gara. I 18 finalisti, sono stati scelti attraverso un sondaggio radiofonico. Connie Montalbano, ha presentato il brano "A parte te". Nonostante la giovane età Connie ha già una notevole esperienza artistica per cui la sua interpretazione è risultata molto credibile. Le votazioni legate al sondaggio radiofonico sono cominciate il 22 agosto e sono andate avanti per un mese. Superato anche questo step Connie è giunta alla fase finale a Bagnara Calabra. L'esperienza maturata in questa lunga avventura sarà sicuramente foriera di sempre più grandi successi. A ConniE Montalbano vanno le congratulazioni della redazione de La Voce.

Appaltati i lavori per il rifacimento del muro della villa comunale

È trascorso più di un anno (9 settembre 2015) da quando alle prime piogge torrenziali settembrine parte del muro di contenimento della Villa Comunale è crollata, per fortuna senza causare danni a cose e persone. Tuttavia, recintato, messo in sicurezza, il muro è rimasto un anno, come un vecchio ferito, con la sua cicatrice, ad accogliere i turisti in visita al Borgo dei Borghi. Ora, finalmente, eseguite le necessarie indagini geognostiche, il Genio Civile ha appaltato i lavori per il ripristino, lavori da poco avviati.

Ringraziamenti

La redazione de La Voce rivolge gli auguri più sinceri al Sig. La Sala Gaspare per il traguardo raggiunto del pensionamento, e coglie l'occasione per rivolgergli altresì un ringraziamento particolare per la collaborazione che ha offerto al nostro giornale per tanti anni.
Auguri al Sig. Gaspare e alla sua famiglia.

Oscar del Gambero Rosso al "Grillo del Lago" Di Prima

Il Grillo del Lago della Cantina Di Prima ha ottenuto l'ambito **Oscar per l'ottimo rapporto qualità/prezzo** nell' edizione 2017 del **Berebene**, la pubblicazione del Gambero Rosso che vuole valorizzare i vini di maggior consumo e con il migliore rapporto qualità/prezzo.
Ai produttori i complimenti de "La Voce".

Sambuca e i pensieri circolari

Da Pirandello a Croce, passando per il Belvedere, i Vicoli e le cantine

DI GIUSEPPE RANDO*

Dal belvedere di Sambuca, guardandomi attorno e facendo un giro su me stesso, ho goduto la più alta, ampia, circolare - e tuttavia solida, stabile – visione del mondo che mi sia mai capitato di esperire: un vero miracolo, innescato dalla singolarità-unicità del luogo in cui mi trovavo con i colleghi dell'Associazione "Archimede": una cittadina araba (già Zabuth) sul declivio di un colle incastonato tra le tre province estreme di Agrigento, Trapani e Palermo. Vigne. Vino. Cantine. Antichi reperti greci. Chiese medievali e palazzi barocchi. Ah! Sicilia.

Ho pensato, per immediato trapasso, a Pirandello, all'agrigentino Luigi Pirandello che potrebbe essere asceso (è il caso di dirlo) sul belvedere di Sambuca, non molto distante, invero, da Agrigento, ancorché io non ne abbia alcun riscontro testuale.

E ho creduto di trovare, per fulminea intuizione, una conferma dell'idea che mi sono fatta della sua genialità e della sua modernità assoluta. Tra parentesi: Luigi Pirandello mi è sempre apparso come il primo uomo moderno a maturare, con Nietzsche, una visione circolare, policentrica – non condizionata da visioni unilaterali (siano esse di natura etica, estetica, religiosa, politica) – del mondo: un precursore del Relativismo, dell'Ermeneutica, di Heidegger; un intellettuale innamorato, come i due tedeschi, della naturalità *dell'Essere, avverso, come loro, alla* modernità della tecnica e incline, per paradossale abbaglio, a dare credito, come Heidegger, a un famigerato dittatore della Destra – Hitler, per il tedesco; Mussolini, per il siciliano – quale difensore (del tutto improbabile, invero) della natura contro la tecnica. Da qui: Canta l'epistola, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Così è (se vi pare), Uno, nessuno e centomila, Il fu Mattia Pascal e i drammi, i romanzi, le novelle e le poesie di un uomo, la cui sicilianità non rende indebito l'orgoglio di essere siciliani.

Chiesa Madre
A destra,
il prof. Giuseppe Rando

E intanto passeggiavamo per le vie di Sambuca: i quartieri saraceni con le stradine strette tra due file di case contrapposte, che sembrano fatte per baciarsi; vi crescono talora, aggrappate ai vecchi muri screpolati, fresche piante rampicanti; brilla, là in mezzo, la facciata di una casa tunisina rivestita da mattonelle policrome; poi una chiesa matrice medievale, appoggiata a una torre normanna, e un palazzo nobiliare di stampo barocco; più giù, una modernissima cantina dove si producono – e si delibano, per l'occasione – vini rinomati: Sirah, Grillo, Nero d'Avola … . Ah! Sicilia.

Mentre degustavo, mi pareva di avvertire, forse per effetto dell'alcool etilico, tutti i colori, gli odori, i sapori della nostra terra, e mi appariva chiara, come non mai, la oggettiva distanza culturale, ambientale, psicologica, linguistica dell'Isola dal "continente"; commisuravo peraltro la sagacia dei siciliani occidentali, che non lasciano un palmo di terra incoltivato, che producono ottimo vino e lo vendono in tutta Italia e in Europa, che sfruttano egregiamente sul piano turistico i loro beni culturali, senza farsi ingannare dalle sirene dell'industrializzazione più o meno selvaggia; pensavo pure ai nostri atavici difetti (alle mafie, al nostro qualunquismo politico) e, per converso, ai perduranti pregiudizi di certi settentrionali nei nostri confronti.

Da qui un salto, forse per effetto dell'aumentato tasso di alcool etilico, all'incomprensione assoluta di Benedetto Croce per Luigi Pirandello: non poteva, invero, essere diversamente, dacché il filosofo neoidealista era vittima del suo astratto "teorema estetico" (poesia come «intuizione pura»; «poesia e non-poesia», filosofia, scienza, religione, psicologia, politica, bollate come «allotrie» alla poesia) e l'agrigentino, che dai teoremi di qualsiasi natura rifuggiva come dalla peste, sembrava fatto apposta, per negare il principale assunto "separatista" (nessun contatto tra poesia e filosofia) di quello. Ma il tempo – mi dicevo - è giudice giusto: oggi Pirandello è, all over the world, uno dei più grandi scrittori del Novecento (i suoi drammi si rappresentano, con successo, anche in Lituania e in Sud Africa) e del critico – non dico del filosofo e dello storiografo – Benedetto Croce, che non capì Pirandello ma nemmeno Dante, Leopardi, Manzoni, Pascoli, nessuno sente più il bisogno.

Ma che pensieri circolari (e velocissimi) si fanno a Sambuca! Dovremmo recarcisi tutti almeno una volta l'anno.

**Giuseppe Rando, professore ordinario di Letteratura Italiana presso l'Università di Messina, insegna Critica Letteraria e Letterature Comparate presso la Scuola per Traduttori e Interpreti di Reggio Calabria. È stato direttore del Dipartimento di Studi Linguistico-Letterari e della Documentazione Storica e Geografica dell'Università di Messina. È membro del Comitato Scientifico della "Fondazione Alvaro" e del Comitato Nazionale per l'Edizione Nazionale dell'Opera Omnia di Federico De Roberto: Dirige la collana "Otto-Novecento Siciliano" dell'editore EDAS di Messina, nonché la collana "Il ponte" dell'Editore Falzea di Reggio Calabria e la collana "L'Arco" dell'Editore Pellegrini di Cosenza. Autore di numerose pubblicazioni, si è occupato in particolare di Parini, Alfieri, Leopardi, Verga, Onufrio, Boner, Pirandello, Quasimodo, Alvaro, Spaziani.*

"da 30 anni al servizio delle famiglie"
TRINACRIA
Onoranze Funebri
Servizio Ambulanza 24/24
Vicolo Oddo, 7 - Sambuca di Sicilia (AG)
Guasto Giorgio
Tel: 0925 942527
Cell: 327 5408778
Sciamè Salvatore
Tel: 0925 943545
Cell: 320 7252953

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 4649439

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

"Le piante" di Manfred Walder

Il genere Sambucus

Mi pare doveroso presentare in questa sede una pianta che forse ha dato il suo nome alla nostra bella città. Il genere, una volta appartenente alla famiglia delle Caprifoliaceae, oggi a quella delle Adoxaceae, conta una ventina di specie presenti in zone temperate e subtropicali di entrambi gli emisferi. La specie da noi più comune e coltivata da sempre è Sambucus nigra, che trova le sue origini in Africa, Europa e Asia occidentale. Si tratta di un cespuglio o di un piccolo albero dalle foglie imparipennate e dal tronco coperto di corteccia e con abbondante midollo. La pianta fiorisce a inizio estate in ampi corimbi giallognoli-bianchi, dai quali in autunno si formano dei frutti neri. Con i fiori si può produrre sciroppo, mentre dai frutti si ricava una saporita marmellata. Esistono diverse varianti da giardino, dalle belle foglie dorate o rosse, come ad esempio i cultivar Aurea, Aureamarginata o Black Lace. La sottospecie caerulea, che cresce nell'America nordoccidentale, si distingue per i suoi lucidi frutti blu. Sambucus racemosa ha le medesime origini del Sambuco nero e presenta dei frutti rossi, a loro volta adatti alla preparazione di marmellata; esso predilige soprattutto gli ombrosi boschi montani. Il Sambuco cresce bene su suoli calcarei. Tramite la potatura primaverile dei rami laterali dell'anno precedente, viene stimolato lo sviluppo di un fogliame vigoroso e di grandi infiorescenze. Considerata nell'insieme, si tratta certamente di una pianta che merita il suo posto in giardino; e non solo per il suo nome.

Il Giardino dell'Emiro

A breve sarà realizzato a Sambuca

Alle pendici del Chiesa Madre, sarà realizzato il Giardino dell'Emiro, grazie alla geniale idea di Manfred Walder. Il botanico, che da alcuni mesi collabora con La Voce di Sambuca", alcuni anni fa, ha acquistato e restaurato una casetta nei Vicoli, (vedi foto prima pagina) dove ritorna volentieri dalla Svizzera per trascorrervi periodi di relax con i suoi familiari.

Ora, Manfred ha acquistato dal Comune il terreno a ridosso del ristorante Saracino, dove ha intenzione di realizzare il "Giardino dell'Emiro". Ha già iniziato i lavori di dissodamento e diserbo aiutato da operai locali e sotto il vigile sguardo suo e della moglie.

A breve procederà alla piantumazione e ha assicurato che, tra le piante, non mancherà il Sambucus Nigra che ha uno stretto legame con il nome del nostro Borgo.

La ricetta di Elvira

Orecchiette zucca e salsiccia

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di orecchiette, se usate quelle fresche g. 600
una bella cipolla bianca
250 gr. di salsiccia
350 gr. di zucca gialla già pulita
un mazzetto di finocchietto selvatico
sale, pepe ed olio di oliva

* * *

Sbucciate ed affettate a velo una bella cipolla, fatela appassire in due cucchiai di olio di oliva, unite la salsiccia spellata e sminuzzata e fate rosolare per dieci minuti circa; indi, aggiungete la zucca tagliata a piccoli pezzetti ed il finocchietto selvatico (preventivamente sbollentato), aggiustate di sale e pepe e completate la cottura a fuoco lento; se la preparazione dovesse restringersi troppo, aggiungete un mestolo di brodo caldo, fino a completa cottura della zucca. Nel frattempo, lessate le orecchiette in abbondante acqua salata; scolatele al dente e fatele saltare nella padella con il sugo già pronto, una manciata abbondante di parmigiano ed una spolverata di peperoncino. Un primo piatto autunnale gustoso, colorato e semplice da preparare di sicura riuscita.
A piacere, potete sostituire le orecchiette con altro formato di pasta, come le trofie o i rigatoni.
Un piatto di stagione tra i più graditi da mio marito. Quindi merita proprio di essere preparato.

A questo numero hanno collaborato:
Ada Amodeo, Aldo Carra, Sara Campisi Artenisio, Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Antonella Munoz Di Giovanna, Giuseppe Rando, Elvira Romeo, Franco Nuccio, Salvatore Maurici, Erina Mulé, Gori Sparacino, Malgari Venezia, Manfred Walder, Eloisa Zerilli.
Foto di Gaspare Taormina.

AGENZIA Sacco 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

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

Ristorante La Panoramica
Bar - Pizzeria
Sede Invernale: Corso Umberto I, n.8
Sede Estiva: C.da Cicala - Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 0925.943430 - Ab. 0925.942108 - Cell. 333.4102818

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

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

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

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

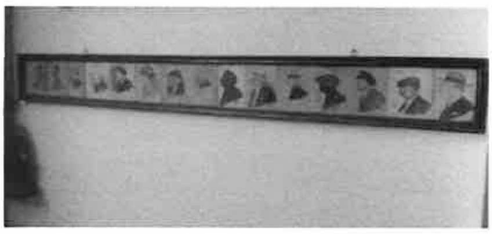
DON GIOVANNI HOTEL
★ ★ ★ ★
C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Excursus sul Circolo Marconi

Curiosità e notizie sul sodalizio "di li civili"

di Sara Campisi Carducci Artenisio

Alcuni mesi addietro, entrando nell'attuale sede del circolo Marconi del quale da alcuni anni ho l'onore di far parte e guardando con attenzione il quadro delle caricature appeso alla parete, ho chiesto ai presenti chi fossero i personaggi ritratti senza nome, ma le risposte avute non sono state esaurienti. Pertanto invito chi ne fosse a conoscenza a comunicare al presidente o a qualche membro del direttivo i relativi nominativi, per porre fine al loro ingiusto anonimato. Sarebbe doveroso acquisire notizie anche sull'autore delle caricature. Dalle informazioni che ho raccolto, sembra che quest'ultimo fosse un tecnico di una grande ditta venuto a Sambuca per lavoro e che nel tempo libero si dilettasse a disegnare. Si dice che all'epoca del soggiorno sambucese, l'artista rimanesse in un cantuccio dei saloni del circolo con carta e matita, divertendosi a ritrarre alcuni personaggi con tratti somatici caratteristici e interessanti. Curiosando e chiacchierando con alcuni soci (molte volte con il disponibilissimo Agostino Maggio) e chiedendo aiuto al carissimo amico Salvo Maurici, ho raccolto alcune informazioni che riporto, scusandomi anticipatamente per gli eventuali errori. Il sopra-menzionato circolo detto in passato "circulu di li ricchi" oppure "lu circulu di li civili" intorno agli anni 1851-52 si chiamava "Vecchio Casino" ed aveva sede nel Cortile Casino, come riportato dall'Arpetta in un articolo del 1856 intitolato "Capodanno al Circolo" e ivi rimase fino a fine secolo. Successivamente fu ribattezzato "Nuovo Casino" e i locali erano ubicati (con bellissimi arredi fatti da artigiani locali) in Corso Umberto (casa La Genca), dove nella volta del corridoio, dalle pareti affrescate, esiste una scritta che riporta il nome dell'artista "Giovanbattista Mendola pinse". Nel 1906, sul giornale di Sicilia comparve un articolo con il quale si portava a conoscenza del lettore il seguente fatto: a Sambuca era arrivata la prima carrozza senza cavalli portata dal principe Tasca!



Circolo Marconi: caricature di autore ignoto

Mi riferiscono che costui venne nel nostro amato paese per illustrare le sue idee progressiste e avrebbe dovuto essere ospitato nei locali del circolo degli operai che lo avevano invitato, invece scelse come sede della conferenza il "Nuovo Casino" quasi per sottolineare che anche in un circolo, frequentato in quel periodo dall'alta borghesia, si poteva parlare liberamente; così proprio in questo luogo espose le sue idee. Ho saputo inoltre che negli anni del fascismo il circolo, che era considerato il ritrovo di esponenti del regime, fu oggetto di critiche e di varie incursioni di protesta da parte degli oppositori; dopo un periodo di chiusura, fu riaperto e ribattezzato "Guglielmo Marconi" grazie all'interessamento di Rosario Ferrara e di altri. Dopo alterne vicende, nel 1990 il circolo fu chiamato "Associazione socio-culturale Guglielmo Marconi" (con un vero atto di rifondazione); questa dizione mi sembra molto appropriata e sta a significare che, a prescindere dalle idee politiche di ogni cittadino, si può e si deve in questo luogo fare cultura, oltre ovviamente a valorizzare i rapporti umani, di solidarietà, di amicizia e di libero scambio di idee. Speriamo che in tale ottica l'associazione possa andare sempre più avanti e diventare promotrice di varie iniziative socio-culturali utili al territorio di Sambuca.

Sono sempre disponibile a raccogliere altre notizie che qualcuno, sicuramente più informato di me, possa mettere a disposizione.

Una "Casa dell'acqua" in Via Gramsci

Un'iniziativa che coniuga risparmio e rispetto per l'ambiente

di Daniela Bonavia

E' stata inaugurata il 15 ottobre, in via Antonio Gramsci, alla presenza delle autorità cittadine e dei giovani alunni dell'Istituto comprensivo Fra Felice da Sambuca, "La casa dell'acqua", la seconda installata in provincia di Agrigento. Un servizio all'ambiente e alle famiglie, una casetta che eroga acqua sia naturale che frizzante, microfiltrata, fresca e sottoposta periodicamente a rigidissimi controlli, ad un costo convenientissimo per i cittadini. Un'iniziativa all'insegna dell'economia, ecologia e qualità che consentirà alle famiglie sambucesi di risparmiare molto sul costo di acquisto dell'acqua potabile, senza rinunciare alla qualità e, soprattutto, rispettando l'ambiente con una riduzione nella produzione di rifiuti di bottiglie di plastica. Distribuzione gratuita per tutta la giornata dell'inaugurazione che ha registrato grandissima affluenza da parte dei cittadini sambucesi. Chiunque volesse, potrà fornirsi di una tessera ricaricabile con la quale recarsi presso gli erogatori. Il costo dell'acqua è di 5 centesimi al litro, per l'acqua naturale, di 7 centesimi per quella frizzante. Per il primo mese, tuttavia, fino al 15 novembre, la ricarica della scheda avrà un valore doppio. "Un'iniziativa segno di grande civiltà e rispetto per i cittadini e l'ambiente - ha commentato il sindaco Leo Ciaccio". Non a caso l'inaugurazione è avvenuta alla presenza degli alunni dell'Istituto comprensivo locale, per sensibilizzare e promuovere comportamenti sani ed ecologicamente sostenibili.

Francesca Maggio, direttrice del "Centro Solidali con Te"

La Dott.ssa Francesca Maggio, psicologa psicoterapeuta, ha avuto l'incarico, dal consiglio di Amministrazione dell'Associazione Oasi Cana onlus, di Direttrice del Centro di Riabilitazione "Solidali con Te", a Sambuca.

Il Centro, convenzionato con l'ASP di Agrigento dal 1999, eroga terapie ambulatoriali di Riabilitazione neuromotoria, psicomotoria e logopedica per bambini e adulti in situazione di disabilità, con una presa in carico globale sia del paziente che della famiglia. Alla dott.ssa Maggio, attraverso questo incarico, viene riconosciuto il merito di avere speso per il Centro, in venti anni di attività, le sue migliori energie.

La Voce augura un felice proseguimento della sua brillante carriera.

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)

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

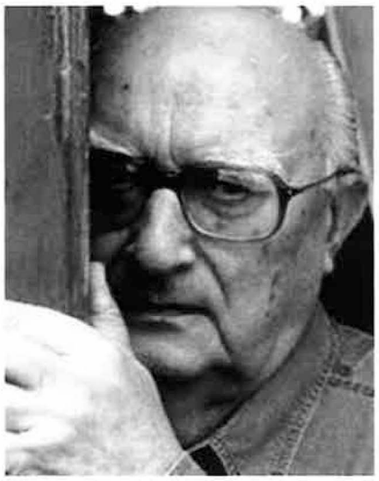
A tutta Biancheria
Giuseppe Montaperto Store
di Antonino Lombardo
C.so Umberto I, 9 - Sambuca di Sicilia
Cell. 389 8323643

Sambuca: il borgo dei borghi 2016 sarà set de "Il Casellante"

Il noto romanzo di Andrea Camilleri "Il Casellante" diventa un film - Le riprese avranno inizio a dicembre

di Eloisa Zerilli

Una favola in grado di attraversare i confini del tempo, coinvolgendo il lettore in una storia che lascia i panni della vicenda per assurgere al ruolo di parabola universale. "Il Casellante" di Andrea Camilleri, una storia carica di magia e suggestioni, piena della leggerezza dei sentimenti genuini ma anche di profonde considerazioni, diventa un film.



A fare da cornice al film che vanta la regia di Rocco Mortelliti, una location suggestiva quale Sambuca che, dopo aver conquistato il titolo di borgo dei borghi per il 2016, si prepara ad accogliere gli attori di fama e a vivere così un periodo di popolarità.

Grandi interpreti per i personaggi che sono frutto della fantasia dello scrittore siciliano: tra gli attori, ci saranno personalità del calibro di Nino Frassica, Manlio Dovì, Teresa Mannino e probabilmente anche Leo Gullotta, per un cast prettamente siciliano.

1942, seconda guerra mondiale. Sulle coste siciliane, gli alleati bombardano, il Genio civile fortifica, costruisce bunker per avvistare gli aerei nemici, e soprattutto il gerarca fascista, don Ingargiola, controlla che nessuno offenda l'onore del Duce.

Prendendo spunto dal romanzo, il film racconta la storia di un casellante e della moglie: la vita di Nino, questo è il nome del casellante, dapprima regolata in base all'orario dei treni, inizia ad essere turbata dalla costruzione di alcuni bunker sulla spiaggia, non lontano dal suo casello.

Dopo aver visto con i propri occhi la tragedia, Minica, la giovane moglie di Nino, non vive, si limita a vegetare. È in attesa della metamorfosi,

una trasformazione come quella che raccontavano gli antichi, come quella di Niobe che diventa sasso, o Dafne che assume le sembianze di un cespuglio di alloro, una metamorfosi che Nino segue con pazienza e amore, e che alla fine darà realmente i suoi frutti.

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

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

Un'amatriciana per Amatrice

Raccolta fondi per i terremotati

Domenica 9 ottobre, in Piazza della Vittoria, si è tenuta una lodevole manifestazione a carattere benefico, "Da Borgo in Borgo, un'Amatriciana per Amatrice". Grazie all'azione promotrice e organizzatrice dell'Amministrazione comunale e della Pro loco L'Araba Fenicia, la manifestazione ha regi-

strato la partecipazione attiva di numerose associazioni: La Fratellanza di Maria SS. Dell'Udienza, le Dame di Maria SS. dell'Udienza, i Volontari della Protezione Civile, l'Avis di Sambuca, il gruppo Scout, la Croce Rossa, l'AVULSS, l'Unitalsi, l'Ass.ne Protezione Civile Terre Sicane, il Leo Club, il Lions Club, il Rotary club, il Rotaract club, il Circolo Bartolotta e il Circolo Operai, la Confraternita di S. Rita, la confraternita dell'Addolorata e dei Rosati. Numerosi sono stati i collaboratori che si sono impegnati in prima persona per la realizzazione dell'evento. Hanno sostenuto l'iniziativa il Caseificio dei F.lli Palermo e il Caseificio Di Bella Maurizio, la rosticceria Rusty Polli di Aldo Giacone e Antiche tradizioni di Roberto Caprera. Sono stati venduti 163 ticket ed è già stato effettuato un versamento di 815,00 euro a favore degli abitanti di Amatrice.

Chiuso per inagibilità il primo piano della scuola primaria Antonio Gramsci

Un avvio del nuovo anno scolastico "movimentato" per gli alunni della scuola primaria dell'Istituto comprensivo Fra Felice da Sambuca. A pochi giorni dall'inizio delle lezioni è stata emanata dal Sindaco un'ordinanza che annunciava la chiusura del primo piano dei locali della scuola Antonio Gramsci per inagibilità, in seguito ai risultati delle indagini diagnostiche eseguite sulle strutture.

L'Istituto è subito corso ai ripari per garantire agli alunni il normale svolgimento delle lezioni e scongiurare i doppi turni che, comunque, almeno per due settimane, si sono svolti, per consentire la sistemazione delle classi e la creazione di spazi alternativi. Dal 12 ottobre, infatti, i doppi turni sono terminati. Ora si attende l'espletarsi delle procedure burocratiche che consentiranno l'appalto e l'avvio dei lavori.

Nascita

Il 14 luglio un'esplosione di autentica gioia ha investito la famiglia Salvato per l'arrivo della dolcissima Bianca. Il nome, ne testimonia la purezza. Pelle candida, gote rosee e due occhietti vispi che ammaliano Antonio e Mariella, i giovani e belli genitori a cui va un augurio speciale. La grande gioia rimbalza nel cuore dei nonni Antonella e Filippo Salvato, Erina e Pasquale D'Antoni che dispenseranno coccole ed affetto a non finire. Congratulazioni alla zia Maria divenuta bisnonna della splendida Bianca, agli zii, ed a Mauro per la sua prima investitura di zio. Auguri di cuore a Bianca per una vita piena di salute e soddisfazioni.

Con affetto Erina Mulè.

Uno progetto educativo ad ampio raggio

Convento dei Cappuccini "Adotto un vigneto"

L'immagine di un gruppo di giovanissimi che vendemmiano, alla luce di un sole pomeridiano che ancora fa sentire il suo calore, non è certo un'immagine comune. Eppure lo scorso 19 settembre, guardando verso il vigneto sottostante l'ex Convento dei Cappuccini a Sambuca di Sicilia, era un'immagine reale.

"Adotta un vigneto", infatti, è il titolo di un percorso didattico a cui hanno partecipato i ragazzi della IIB di scuola secondaria dell'Istituto Comprensivo Fra Felice da Sambuca. L'obiettivo è insegnare a guardare con occhi nuovi il proprio territorio e i suoi prodotti, conoscendoli per poterli apprezzare. Ma cos'è il territorio se non il prodotto dell'interazione tra l'uomo e l'ambiente? Nel territorio è l'uomo ad aver dato forma allo spazio, mediante la relazione tra suolo, ambiente fisico, ecosistema, infrastrutture e architettura, per giungere alla produzione di un bene di cui potersi nutrire o da cui trarre reddito. Questo è ciò che solitamente avviene. Ben diverso è l'obiettivo se i protagonisti sono i ragazzi, che mediante la conoscenza teorica e pratica di spazi, luoghi, piante e persone giungono ad ottenere un bene, il vino, nella sua essenzialità. E poiché essendo giovanissimi non potranno giungere a quella fase finale che è la degustazione del prodotto, opteranno per donare il vino alla Chiesa perché diventi ad ogni Santa Messa, non bevanda che a dosi elevate può arrecare danni alla salute, bensì bevanda di salvezza. Un progetto, quindi, educativo ad ampio raggio, perché ha permesso di conoscere un luogo, una pianta, una tecnica di coltivazione e trasformazione, un'azienda di trasformazione e più mestieri. Il luogo: l'ex Convento dei Cappuccini, ora sede del Centro Oasi Cana, dove è stato impiantato e coltivato il vigneto. La pianta: la vite, antichissima e tipica dell'areale mediterraneo; la tecnica di coltivazione l'hanno messa in atto loro stessi avendo effettuato la potatura il 3 febbraio e la vendemmia il 19 settembre 2016, mentre il giorno successivo hanno assistito alle prime fasi di estrazione del mosto con metodo tradizionale dal Sig. Sparacino e poi hanno visitato la Cantina Monte Olimpo, giungendo a conoscere anche una realtà produttiva del vino a Sambuca e la tecnica di trasformazione di un prodotto d'eccellenza del territorio. Riguardo ai mestieri i ragazzi si sono cimentati nel mestiere di viticoltore, ma soprattutto hanno dato alla comunità sambucese un'immagine nuova: quella di studenti di una scuola aperta al territorio.

Il percorso didattico è stato sinergicamente realizzato tra l'Istituto Comprensivo Fra Felice da Sambuca, il Comune di Sambuca di Sicilia, l'Ufficio Interconmunale Agricoltura di Menfi dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, la Strada del Vino Terre Sicane e il Centro Oasi Cana.

Il futuro del percorso li vedrà impegnati nella progettazione di un'etichetta, sebbene il vino non sarà messo sul mercato, perché possano conoscere anche le fasi successive alla produzione. E mentre in Cantina il lavoro continua, nell'attesa che l'uva diventi vino, a noi non resta che proseguire nell'impegno perché questi ragazzi diventino adulti responsabili e capaci di esprimere la propria identità attraverso la conoscenza dell'ambiente/territorio in cui vivono e la scelta di prendersene cura.

Malgari Venezia
Dirigente UIA di Menfi

(segue da pag. 1)

Sambuca invasa da cani randagi

Riprovevoli i metodi per liberarsene

di Daniela Bonavia

mesi li troviamo dappertutto, mentre cercano riparo dalla calura estiva, dai portoni e giardini delle abitazioni ai luoghi pubblici. Li troviamo distesi lungo le scalinate del Teatro Comunale, o davanti l'ingresso dei Musei e delle Chiese, talora anche all'interno. I turisti più temerari passano vicini noncuranti del potenziale pericolo, alcuni si inteneriscono e danno loro del cibo, altri ancora protestano, come molti cittadini, infastiditi ed allarmati. Sui social molti hanno sollevato il problema, denunciando la pericolosità di qualcuno di essi, o il sonno perduto a causa dei latrati lungo le strade nelle ore notturne. Molti cittadini hanno puntato il dito contro l'Amministrazione, chiedendo di prendere dei provvedimenti, prima che si verifichi qualche episodio spiacevole. La procedura che certamente è di competenza comunale, è comunque lunga e complessa. Non basta la presenza di un canile vicino e la volontà di un'amministrazione per risolvere il fenomeno. La procedura, per legge, prevede che l'Asp distrettuale verifichi che questi cani siano veramente privi di un padrone, cioè privi di microchip. Solo dopo questa verifica i cani potranno essere accalappiati da un canile autorizzato che si sia aggiudicato un regolare appalto e che provvederà a sterilizzarli e a micro-chipparli, tutto a costo del Comune. La cosa che può sembrare paradossale è che, una volta che questa procedura sarà completata, i cani verranno rimessi in libertà, possibilmente nella stessa zona in cui sono stati accalappiati. Il problema quindi, potrà essere arginato, ma non definitivamente risolto. Per la risoluzione occorrerebbe un po'di prevenzione, fare in modo che i cani non vengano abbandonati, e che, soprattutto, tutti vengano sterilizzati e micro-chippati. Dall'estate scorsa, intanto, si è formato un eterogeneo gruppo di volontari, dai 10 ai 70 anni, che ogni giorno si occupa di raccogliere questi randagi, trovare una famiglia adottiva per i numerosi cuccioli trovati abbandonati nei cassonetti, fornire loro cibo, cure e vaccinazioni. Chi volesse può unirsi a loro o sostenerli con qualsiasi mezzo, visto che il problema del randagismo riguarda tutta la comunità e sbaglia qualche vigliacco che si illude di risolverlo diversamente. È di questi giorni la sconcertante notizia, rimbalzata sui social, con tristi foto a corredo, di cani randagi trovati morti in paese o improvvisamente scomparsi, e del contestuale ritrovamento di polpette avvelenate. Una notizia che ha suscitato unanime riprovazione e condanna e che vede il Sindaco in prima linea per stanare i colpevoli. "Abbiamo incaricato la polizia municipale e chi svolge per conto del Comune il servizio di videosorveglianza di attuare le indagini necessarie per individuare i colpevoli e denunciarli"- ha dichiarato il nostro primo cittadino, sconcertato da atti così meschini che certamente gettano un'ombra sul borgo più bello d'Italia. Il Sindaco ci assicura che sono state attivate con il veterinario distrettuale tutte le procedure previste e che a breve partirà un servizio di verifica sul territorio a carico dell'Unione dei Comuni. Nel frattempo l'Amministrazione ha provveduto a mettere in atto ogni misura che possa prevenire, per quanto possibile, episodi pericolosi per i cittadini, mettendone a rischio l'incolumità.

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

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

DOMINA MICCINA
VINI DI SICILIA
Cell. 389 9627826
Cell. 348 4938050
www.dominamiccina.it

Al Panitteri "La Ballata del ricordo"

"Tocca lu celu la montagna"

di Salvatore Maurici

Il 21 settembre, al Palazzo Panitteri, Licia Cardillo e Michele Vaccaro hanno presentato il libro di Salvatore Maurici "La ballata del ricordo", (Carlo Saladino Editore). Vaccaro ha tracciato un ritratto a tutto tondo della complessa personalità dell'autore, soffermandosi scrupolosamente sugli aspetti formali e contenutistici delle sue numerose opere che spaziano dalle tradizioni popolari alla storia, dalla poesia alla narrativa. Ha evidenziato il rigore con il quale Maurici ha affrontato non solo la ricerca, ma anche la vita. Dalla relazione puntuale e documentata è venuto fuori un uomo generoso e integerrimo che tante energie ha speso sul piano sociale e culturale e che si è sempre assunto le sue responsabilità.

Per Licia Cardillo, che ha analizzato il testo, Salvatore Maurici è l'esemplare di come il talento riesca a manifestarsi nonostante tutti i condizionamenti che si possano avere. "Mi chiedo – ha detto - come sarebbe stata la sua vita se avesse seguito un altro percorso, se non avesse incontrato la montagna con cui ha avuto un rapporto intenso ed esclusivo. Essa infatti, ne ha forgiato il carattere, ha allertato i suoi sensi, gli ha insegnato a dare significato al dolore, alla gioia e all'amore e lo ha nutrito con i suoi silenzi. Alla montagna egli ha donato la sua infanzia con le paure, le ansie, i sogni, la solitudine e le nostalgie, ma la montagna ha risposto generosamente.

La Ballata è un canto d'amore dal ritmo incalzante.

A volte si fa preghiera o retablo di immagini che suscitano nel lettore profonde emozioni".

L'autore, concludendo i lavori, ha ringraziato i relatori e ha informato il pubblico presente che parte del ricavato della vendita dei libri sarà devoluto all'Associazione Animalista Privata di Sambuca di Sicilia.

Le eccellenze Sambuca su traghetti Liberty e Caronte&Tourist

Le eccellenze Sambuca su traghetti Liberty e Caronte&Tourist

Dal 1 fino al 15 ottobre i prodotti dell'agroalimentare di Sambuca di Sicilia, Borgo dei Borghi 2016, sono stati protagonisti di una campagna promozionale a bordo di navi ed aliscafi dei gruppi Liberty Lines e Caronte & Tourist.

Sulle navi, infatti, sono stati degustati i Vini Biologici, la Vastedda del Belice, il Pecorino Dop, la Minna di vergini, l'olio extravergine d'oliva ed altri prodotti biologici.

La campagna promozionale, promossa dall'associazione Aziende-Sambuca e finanziata dall'Assessorato Agricoltura della Regione Sicilia, rientra in una strategia di promozione del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche che vedrà protagonisti non solo i produttori di Sambuca di Sicilia ma anche quelli dei comuni aderenti al costituendo Bio Distretto 'Borghi Sicani': Caltabellotta, Contessa, Santa Margherita Belice, Montevago, Giuliana.

"Oggi - dice Giuseppe Oddo, Assessore all'Agricoltura e attività produttive - sul traghetto Caronte & Tourist ho visto migliaia di passeggeri che hanno apprezzato i nostri luoghi e i nostri prodotti e hanno chiesto informazioni e contatti dei nostri produttori. Il successo dei nostri prodotti - continua Oddo - ci incoraggia ancora di più nel portare avanti quello che un progetto promozionale dell'enogastronomia locale tramite la costituzione dell'IterBio, percorsi del gusto tra i territori, le aziende, i ristoranti del Borgo dei Borghi 2016 e del costituendo Bio Distretto"

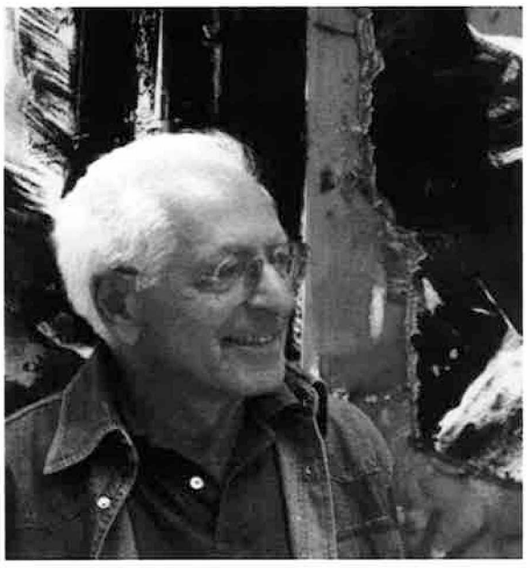
Il Borgo ritrovato

Il ritorno nella terra dell'infanzia

DI ALDO CARRA

Può capitare a un bambino di 6 anni di fare le elementari a Sambuca per sfuggire ai bombardamenti di Palermo della seconda guerra mondiale.

Può capitare di restare segnato da quella esperienza e di portarsi nel cuore e nella mente i Vicoli Saraceni, il Corso, la Matrice, il Belvedere, le corse di cavalli, l'acqua amara, la bella figura del maestro, le manifestazioni e le occupazioni delle terre, la fame, il contrabbando di sigarette e le paure della finanza. Può capitare poi che, nell'evolversi della tua vita, a quell'esperienza infantile da "sfollato" si aggiunga quella di "emigrato" oltre lo stretto e che, radici dopo radici, il bisogno di tornare a quelle temporanee, ma forti che hanno alimentato la formazione della tua persona, emerga prepotentemente. Può capitare, poi, che in una visita fugace vi ritrovi una conoscenza della città in cui vivi adesso, vi incontri una bella persona impegnata della quale diventi subito un vecchio amico, vi conosci un architetto che ti fa scoprire la rinascita delle antiche bellezze.



Allora un amore lontano settanta anni risorge, ti ritrovi a tifare perché Sambuca vinca il premio di Borgo dei Borghi. Allora la voglia di tornarci appena puoi riemerge e lo riguardi con occhi nuovi. Scopri, così, che il paesaggio desertico e da cui fuggire per un futuro è cambiato, il lago, i vigneti, le coltivazioni di melograno non più albero selvatico dei furti infantili ma sorgente di colori e di vita, le cantine, le case restaurate, il nuovo delizioso casolare albergo che ti ospita, ti danno una sensazione di un paese che sta attraversando il futuro. E hai l'impressione che la terra sottratta al latifondo per distribuirla ai contadini, ma dalla quale si fuggiva poi, torna ad essere fonte di lavoro, spinge i giovani verso gli studi agrari piuttosto che verso quelli legali, li sollecita a guardare al turismo e all'ambiente come risorse, forma nuova imprenditoria giovanile.... Può capitare allora, a un anziano come me, di pensare che il futuro dei giovani può essere costruito e ricercato dove si vive e che muoversi nel nuovo mondo si può e si deve, ma per libera scelta e curiosità, per nuove esperienze e non per disperazione.

Può capitare allora che il ritorno al paesello delle tue elementari, ti serva a capire meglio il presente e i suoi problemi e a riflettere su come affrontarli: accogliere, formare, aiutare. E può capitare infine di scoprire che il paesello che hai scelto per trascorrervi in parte la tua vecchiaia, Scansano, sia in collina, non distante dal mare e produca un buon vino.

Coincidenza casuale?

Grazie Sambuca.

**Aldo Carra, dopo aver studiato Economia e Commercio a Palermo ha lavorato per molti anni presso l'Istat ed è stato poi dirigente dell'Ufficio Studi del settore merci delle Ferrovie. Impegnato per alcuni anni nella segreteria confederale Cgil Lazio ha scritto diversi libri di economia tra cui "Oltre il Pil", "Più uguaglianza più benessere". Ha partecipato ai lavori per i nuovi indicatori di Benessere Equo e Sostenibile. Collabora col Manifesto.*

LABORATORIO DI PASTICCERIA
ENRICO PENDOLA
Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA - AG

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

(segue da pag. 1)

Teatro Comunale L'Idea: si apre il sipario

Il Presidente e il Direttore Artistico presentano la nuova stagione

"Cosa farne del teatro? La mia risposta, se devo tradurla in parole, è: un'isola galleggiante, un'isola di libertà. Derisoria, perché è un granello di sabbia nel vortice della storia e non cambia il mondo.
Sacra, perché cambia noi".
Eugenio Barba
Cari amici del Teatro comunale "L'Idea",
grazie alla vostra presenza e al vostro contributo questo teatro vive e partecipa alla cultura e all'arte del nostro Paese e del nostro tempo. Talvolta i teatri chiudono, abbandonati; altre volte sono stati perfino demoliti, per crisi o per necessità, e la loro scomparsa ha impoverito il paesaggio urbano e quello dell'anima.
Il Teatro "L'Idea" vive e pur piccolo è ambito: quante compagnie di artisti lo cercano per le loro proposte! E dietro ogni proposta c'è un'umanità in movimento che un giorno forse camminerà per le nostre strade e i nostri vicoli. "Il teatro non è indispensabile ma serve ad attraversare le frontiere fra me e te".
Buona navigazione

La Presidente Costanza Amodeo

La musica e la danza; la poesia del cinema raccontata in teatro; il riso corrosivo e ironico, sarcastico e liberatorio; i sentimenti e l'identità da custodire e proteggere a tutti i costi. Sono questi alcuni degli ingredienti che sostanziano la nuova stagione teatrale 2016/17 del teatro l'Idea di Sambuca.
Una stagione che si apre a esperienze drammaturgiche nazionali e internazionali, puntando prevalentemente sulla dialogicità intrinseca del teatro, sulla forza dirompente della dimensione corale.
Un periplo avventuroso attorno a un arcipelago di voci, volti, corpi, note, movimenti, che sul palcoscenico si animano e si fondono.

Il Direttore artistico Salvatore Ferlita

Stagione Teatrale 2016/2017

di Antonella Munoz Di Giovanna

Mannina, Ignazio Parrino, Salvatore Guasto e la neo eletta Daniela Bonavia. I temi che verranno affrontati spazieranno dalla musica alla danza, ed ancora dalla poesia al cinema raccontato in teatro, senza trascurare i sentimenti e le tematiche legate all'identità da custodire e tramandare. Sarà una stagione aperta a esperienze drammaturgiche nazionali e internazionali, centrata sulla dialogicità intrinseca del teatro, sulla forza dirompente della dimensione corale. Lo spettatore verrà coinvolto a solcare un periplo avventuroso attorno a un arcipelago di voci, volti, note, movimenti, che sul palcoscenico si animano e si fondono. Di grande impatto è anche la scelta di un intero programma rivolto alle scuole, dalle classi della Scuola dell'infanzia a quelle della scuola elementare, dai ragazzi delle scuole medie inferiori a quelli delle medie superiori, un programma che prevede una serie di spettacoli che affronteranno tematiche cruciali per diventare stimoli didattici ed educativi per le giovani generazioni. Si inizierà con le date del 16 e 17 gennaio 2017 con lo spettacolo dal titolo "L'Isola del dott. Frankenfood" per le classi della scuola elementare e "Mr. Cable's scary holidays", il 6 e il 7 febbraio "Il gabinetto del Dott. Calligaris, ovvero la scienza spiegata ai ragazzi"; lunedì 13 e martedì 14 marzo "Ansel, Gretel e il segreto della strega", per le classi della scuola dell'infanzia oltre che per le elementari, lunedì 3 e martedì 4 aprile "Il soldato e la sua armonica", Venerdì 28 e sabato 29 aprile "Cinema Paradiso"; lunedì 8 e martedì 9 maggio "Il Baule delle fiabe". Gli appuntamenti serali inizieranno il 10 novembre, con l'inaugurazione della stagione teatrale, quando saliranno sul palco per un CONCERTO, dal sapore internazionale, sponsorizzato dalla cantina Settesoli, SARAH JANE MORRIS E ANTONIO FORCIONE; il 25 novembre, andrà in scena "Impalcatura" con la regia di Emanuela Giordano, il primo dei PROGETTI SPECIALI di cui si sostanzia la nuova stagione, una categoria creata quest'anno per sottolineare il carattere "speciale" di alcuni appuntamenti, come questo, messo in scena appositamente proprio per il Teatro L'Idea, il 4 dicembre il secondo PROGETTO SPECIALE , un CONCERTO NATALIZIO, realizzato dal Gruppo Vocale Euphonè, diretto da M. Enzo Marino. Il 17 dicembre il Teatro si apre alla danza, travolgendo gli spettatori con le calde note e i seducenti passi del "FLAMENCO", portato in scena da Lucia de Miguel e Josè Maldonado e la loro compagnia proveniente direttamente da Madrid; il 12 Gennaio la cantina Cellaro sarà sponsor di un CONCERTO DI MUSICA CLASSICA; il 13 gennaio sarà la volta di "Taddrarite" di e con Luana Rondinelli, spettacolo vincitore del Roma Fringe Festival 2014, il 28 gennaio si ride con l'esilarante comicità di "QQT unci"di e con Paride Benassai ed Ernesto Maria Ponte. Il 10 febbraio sale sul palcoscenico la grande musica d'autore, Eugenio Bennato in "Canzoni di contrabbando". Il 18 marzo protagonista il teatro civile con "Sera biserica", di Giacomo Guarneri e il 1 aprile si torna a ridere e sorridere con "Svergognata", di e con Antonella Questa, volto noto alla televisione, già protagonista di programmi condotti da Serena Dandini. Il 27 aprile si sogna e si racconta il cinema con "Cinema Paradiso" per la regia di Michelangelo Campanale. Il 5-6 Maggio il PROGETTO SPECIALE "Corrispondenze d'amore" -Anton Cechov e Olga Knipper, regia di Irina Casali con Dario Chiesa e la giovane sambucese Delia Oddo. La stagione si concluderà l'11 maggio con l'orchestra d'archi ensemble music, diretta dal maestro Salvatore Rinaldo, che ci condurrà in un "Viaggio musicale da Bach a Piazzolla" (con voce recitante, musica e danza). E' aperta la campagna abbonamenti, per informazioni basta rivolgersi a: glorialobueteatrolidea@gmail.com, e ai numeri 3426114182; 3711518757, e visitare il sito www.teatrolidea.com.

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

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

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

Falegnameria
LA BOTTEGA DELL'ARTE
di Nicolò Buccori
PORTE INTERNE ED ESTERNE
ARREDAMENTO INTERNO SU MISURA
C.da Sgarretta - 92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 338 2240646

"Sicily, culture and conquest"

Una straordinaria mostra al British Museum

DI ADA AMODEO

In mostra, dal 21 aprile al 14 agosto al British Museum, 200 artefatti che documentano circa 3500 anni di storia. Nella prima sala troviamo, tra altri reperti, una riproduzione dei graffiti scolpiti nelle grotte dell'Addaura (13.000 a.C.), la prima rappresentazione di figure umane sull'Isola, e una pietra tombale proveniente da Castelluccio, scolpita nel 2000 a. C. e, nell'ultima sala, un olio di Antonello da Messina: "Madonna col Bambino", del 1460.

I curatori hanno concentrato il loro interesse su due periodi particolari e straordinari nella storia dell' Isola: il greco e il normanno, che videro la Sicilia diventare una superpotenza nel bacino mediterraneo e in Europa, grazie al mescolarsi di varie culture.

La maggior parte degli artefatti provengono dalle tombe e dai templi siciliani del periodo greco, (che raggiunse il suo massimo splendore tra il 500 e il 200 a.C.) e dalle chiese e dai palazzi normanni costruiti a Palermo, a Monreale e a Cefalù tra il 1060 e il 1250.

Tiskelion: base di un vaso di terracotta proveniente da Palma di Montechiaro

Il reperto più importante della mostra, in questa sezione, è forse la magnifica scultura in marmo di un guerriero con l'elmetto, proveniente dalla Valle dei Templi di Agrigento, probabilmente dal Tempio di Giove , il più grande tempio greco del periodo dorico, ora al Museo Archeologico di Agrigento. Da una tomba di S. Angelo Muxaro, proviene una splendida phiale, un piatto per le offerte, in oro, del 600 a.C., con 6 buoi che procedono lungo il perimetro interno. Una gorgone proviene da un tempio di Gela del 6 sec a. C. Da Palma di Montechiaro proviene un vaso di terracotta, sulla cui base è dipinto il "Triskelion"(dal greco tria (tre) e akra(promontori), uno dei primi esempi dell'uso del simbolo in Sicilia. Le tre gambe circondano la testa di Medusa e tre spighe, simbolo della fertilità dell'isola. Vari artefatti vengono da Siracusa. Durante il dominio di Gerone II, Siracusa e la Sicilia conobbero un periodo di straordinaria civiltà. Il tiranno fece di Siracusa la capitale, realizzò ambiziosi progetti architettonici (pare che il suo Altare fosse il più lungo del mondo greco e vi si potessero sacrificare 450 buoi allo stesso tempo), rinnovò e ingrandì l'anfiteatro, e fece della sua corte un centro di civiltà alla quale invitò uomini di cultura provenienti da tutto il mondo. Siracusa rimarrà la capitale fino alla conquista degli arabi, nel IX secolo. La sezione dedicata ai Normanni è, forse, la più affascinante. Nell'XI secolo, i normanni, dopo aver sottratto la Sicilia al dominio degli arabi, "deliberatamente, scelsero di creare un nuovo stile artistico e architettonico che metteva in evidenza i diversi elementi culturali già presenti e incorporava influenze bizantine e normanne."

Tra le cose più belle, in questa parte della mostra, è il quadro in mosaico del XII sec., che rappresenta la Vergine Hagiosoritissa, dal museo diocesano di Palermo. Ma i pezzi più affascinanti per me sono quelli che mostrano l'incontro e la collaborazione delle diverse culture. Per esempio, una pagina del Liber ad honorem Augusti sive de rebus siculis, scritto da Pietro da Eboli alla corte di Palermo tra il 1195 e il 1997, ora al Burgerbibliothek di Berna, mostra notai greci, saraceni e latini al lavoro, ognuno nel suo caratteristico abbigliamento. Un reperto ancora più rivelatore della vivacità culturale dell'epoca è una lastra di marmo, parte di un sarcofago, con una scritta in quattro lingue, giudeo- arabico, arabo, greco e latino, datato 1149. Il contenuto è lo stesso, ma ogni traduzione rispetta l'aspetto culturale e religioso del gruppo che rappresenta. Per esempio, la data 1149 della versione latina nella traduzione araba diventa l'anno 544, poiché gli arabi iniziano a contare dall'Egira, e il papa è chiamato l'"Imam di Roma; nella traduzione ebraica, il 1149 diventa l'anno 4909, calcolato dalla creazione nel 3761 a. C.; nella traduzione greca il 1149 è riportato come 6657, calcolato dalla creazione avvenuta nel 5508 a. C.

Con Guglielmo II i rapporti con la Chiesa e col papa diventeranno più stretti, l'influenza cristiana più prevalente e si verificheranno pogroms contro i musulmani.

Con Federico II, uomo di straordinaria cultura e genialità , definito dai contemporanei "lo stupore del mondo",la Sicilia è una superpotenza culturale. Egli regnò per circa 50 anni e scelse Palermo come capitale del suo Impero, anche se vi risiedette poco. Nella mostra, un suo busto in marmo, proveniente da Lanuvio, lo rappresenta come un bellissimo imperatore romano. Il suo regno è caratterizzato dalla tolleranza verso culture e religioni diverse. Federico parlava 6 lingue, latino, greco, tedesco, francese, arabo e dialetto siciliano. Aveva un'immensa curiosità intellettuale ed era aperto alle più svariate discipline. Alla sua corte, dove i dotti dell'occidente cristiano si incontravano con i sapienti del mondo islamico, fiorì la nostra prima lirica d'amore. Con la sua morte comincia la decadenza. Nei secoli successivi la Sicilia rivisse periodi di oppressione sotto gli Angioini, Aragonesi, Asburgo e Borboni. E mentre in Toscana fermentano e si sprigionano le energie nuove dell'Umanesimo e del Rinascimento, in Sicilia si viene spegnendo la civiltà tollerante e multiculturale che aveva accolto e mischiato elementi cristiani-occidentali, islamici e bizantini e prodotto una superpotenza nel bacino mediterraneo.

"Sicily, culture and conquest" e' una mostra intellettualmente stimolante e storicamente illuminante. Mi pare che ci esorti a essere aperti e curiosi delle culture e della religione altrui e ci inviti alla tolleranza e all'accettazione di tutto ciò che è diverso. Frequenti citazioni sulle pareti riportano versi di grandi poeti e uomini di cultura, da Pindaro a Goethe, uomini che, nei secoli, hanno sentito il fascino straordinario della nostra isola.

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

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

Frutta & Verdura di Enzo
C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333.3023442

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)

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

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

Settembre: ultimi giorni di vacanza

Suggestioni ed emozioni

DI SARA CAMPISI ARTENISIO

Nell'aria l'odore ed il fumo delle castagne abbrustolite sulle bancarelle della fiera mi penetrano dentro e mi evocano tanti ricordi passeggiando sul Corso del paese a sera.

Alla 'Nivina aromi di mosto, di fieno, di concime e di menta della mia amata terra bagnata, e poi di estratto e salsa di pomodoro, di fichi con l'alloro stesi al sole sulla larga cannata;il mio sguardo sereno si posa sui settembrini sbocciati, che rallegrano la campagna, sulle foglie secche che cadono a terra, sui lampi che squarciano il cielo sulla montagna.

Estasiata, ammiro l'erba verde che comincia a ricoprire la terra sempre più umida e nera, il giorno scorre veloce ed il pomeriggio ormai volge subito verso il buio della sera, intorno a noi tutto dice che è trascorso il tempo del dolce far niente: le vacanze son finite, in questo luogo beato di villeggiatura dove tutte le ferite, per magia, sembrano guarite!

Le case a 'Dragna si stanno chiudendo, poche le luci ancora accese, e a

Settembre sul Lago Arancio

sera un po' ci si annoia, mi pervade un senso di tristezza ma al tempo stesso di pace, serenità e gioia.

In mente un felice pensiero all'improvviso mi balena: tra poco arriverà il festoso Natale!

Non c'è dubbio la sua atmosfera, per ognuno di noi è sempre un'attrazione fatale! Assaporo gli ultimi meravigliosi bagni a Porto Palo e sto beatamente a lungo sdraiata sulla spiaggia deserta, avida di respirare l'aria di mare e fare il pieno per tutta l'annata; gli ultimi raggi del sole riscaldano il mio corpo mentre lontano comincia a calare la nebbia che piacevolmente mi avvolge, mi disorienta, non mi fa più distinguere il lago dalla gebbia.

Nell'orto le ultime zucche e i girasoli piangenti, sotto l'albero un tappeto di gelsi appassiti, albicocche, prugne, pesche sono solo un ricordo, a terra secchi i frutti son finiti!

Ora, dentro casa, arriva l'odore delle mele cotogne, delle sorbe, dei verdi limoni, che si confonde con quello del rosmarino e della citronella che un soave profumo intorno diffonde.

Nelle camere umide della dimora antica, ormai silenziosa, non ci sono più gli sguardi felici, le voci dell'amatissimo Alfredino, dei miei figli, dei parenti, dei molti carissimi amici e tu, o madre, sempre sorridente nella tua stanza mi appari e per mano ci teniamo e parliamo, ci confidiamo come al solito le nostre pene, e poi teneramente ci abbracciamo.

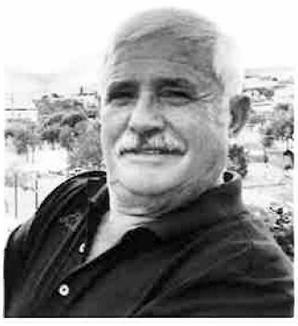
Mio caro padre, ti vedo seduto sulla sedia in balcone ad ammirare il lago e la montagna felice di avere trascorso insieme ai figli e al bel nipotino la villeggiatura in campagna; ma il rumore di un topo che rosicchia il legno dell'armadio e che entra nel solito cassetto insieme a quello dei colombi che saltellano, con lamento, sui fradici e vecchi canali del tetto, mentre la pioggia picchia sui vetri e lava i primi cachi arrossati da me raccolti ieri, mi distoglie, all'improvviso, dalla intensità delle immagini e dei dolcissimi pensieri.

É tardi, è tempo di partire, di ritornare alla solita vita di sempre nella polverosa e caotica città; per tutto l'anno manterrò il ricordo delle chiacchiere allegre e dei nostri tramonti di rara beltà!

Se ne sono andati...

GINO BONAVIA

Si è spento l'11 settembre, all'età di 74 anni, Gino Bonavia. Se n'è andato con la discrezione, l'umiltà e quel semplice e autentico sorriso per il quale tutti lo conoscevano ed apprezzavano. Lo ha portato via, ferocemente, una malattia veloce ed inesorabile che non ha lasciato scampo alla sua voglia di continuare ad esserci per prendersi cura della sua Ninetta, per accudire i suoi animali e respirare la vita in mezzo a quella natura in cui aveva vissuto e lavorato per tanto tempo. Caposquadra alla forestale per trent'anni, tutti hanno conosciuto la sua simpatia, la sua generosità, il garbo e la genuinità che lo contraddistinguevano. Un uomo per bene, instancabile lavoratore, padre esemplare, marito devoto, nonno premuroso, fratello e zio speciale, amico di tutti. Ne piangono la scomparsa la moglie Ninetta, i figli Piero, Maria e Mimmo, il genero Lorenzo e la nuora Consuelo, le piccole nipotine e tutti i familiari. La redazione de La voce si stringe attorno a loro, porgendo le più sentite condoglianze.



G & G
GIGLIO ANDREA S.A.S.
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

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

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

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

M.A.V.I. DRIVER N.C.C.
Noleggio Con Conducente
per tutte le occasioni!
www.mavidriver.it
Santa Margherita di Belice (Ag)
+39 320 0413559

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

La Voce di Sambuca

Alfonso Di Giovanna, Fondatore - Licia Cardillo, Direttore Responsabile - Daniela Bonavia, Condirettrice Antonella Di Giovanna, Caporedattrice, 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 20,00 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 %

(segue da pag. 1)

Settembre nel Borgo

Tra fiera, musica e buon cibo

DI DANIELA BONAVIA

lenze agroalimentari. Dal 17 al 25 settembre si è svolto "Settembre nel borgo", un ricco programma di eventi che hanno coniugato musica, degustazioni, comicità e solidarietà. La serata inaugurale ha avuto come protagonista la "Minna di virgini", il dolce tipico di Sambuca, recentemente inserito dal Ministero delle Politiche Agricole nell'elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat).

SABATO 17 SETTEMBRE - Piazza della Vittoria
SAGRA della "MINNA di VIRGINI"
Ore 20.00 - Degustazione
Ore 21.00 - **SUPER SHOW**
Spettacolo, musica e comicità direttamente da TGS Studio Stadio con **Salvatore Fazio**
Ore 22.00 - JAZZ IN PROGRESS
Anna Bonomolo in concerto

MERCOLEDI' 21 SETTEMBRE - Corso Umberto I
AZIENDE IN FIERA
Ore 17.00 - Apertura della FIERA
Piazza della Vittoria
Ore 20.30 - Collegamento in diretta con la trasmissione televisiva **TGS Studio Stadio**
Ore 21.45 - **Ricky Portera in concerto**

VENERDI' 23 SETTEMBRE - Piazza della Vittoria
TRA STORIA E TRADIZIONI
Ore 20.00 - Proiezione del documentario **LA PATRONA DI ZABUT** di Franco Nuccio e Giuseppe Di Lorenzo
SAMBUCA MUSIC LIVE
Ore 21.00 - **I KALVI in concerto**

SABATO 24 SETTEMBRE - Piazza della Vittoria
BIOFIERA
Ore 20.30 - Degustazione dei prodotti biologici
Ore 21.00 - **Concorso BioMangiando** - Alberghieri **Premio Azienda 2016** con Tele Radio Sciacca

DOMENICA 25 SETTEMBRE - Palazzo Panitteri
Ore 17.30 - Presentazione del libro "Cucina Siciliana di Popolo e Signori" di **Martino Ragusa**

SOLIDARIETA' DEL BORGO
Piazza della Vittoria
Ore 18.00 - **Raccolta fondi per Amatrice**

Ricky Portera, prestigioso chitarrista che ha suonato con grandi nomi della musica italiana, da Lucio Dalla a Gli stadio, e si è conclusa venerdì 23 settembre con l'esibizione della band I Kalvi presso il Teatro Comunale, serata in occasione della quale è salita sul palco anche la giovane cantante sambucese Connie Montalbano.

Sempre il 17, alle 21 si è svolto uno show con la comicità di Mary Cipolla e Giovanni Cangialosi e alle 22 sul palco di Piazza Vittoria si è esibita la cantante jazz Anna Bonomolo accompagnata da Diego Spitaleri. L'evento ha inaugurato il Sambuca Music Live, kermesse musicale che è proseguita mercoledì 21 settembre con il concerto di

Mercoledì 21 si è aperta, come da antica tradizione, anche la fiera che, oltre alle consuete bancarelle, si è arricchita, giorno 24, di una "Biofiera" con la degustazione di prodotti tipici locali biologici. Nel corso della serata si è tenuto anche il Concorso Azienda bio 2016, alla presenza di tutti i Sindaci dei comuni che aderiscono al biodistretto Borghi Sicani e delle aziende che ne fanno parte, per la valorizzazione del territorio attraverso il felice connubio di turismo e agricoltura, ma con un occhio sempre volto alla storia e alle tradizioni.

Venerdì 23, infatti, è stato proiettato presso il Teatro l'Idea il documentario "La patrona di Zabut", una sapiente e suggestiva rivisitazione della storia centenaria della Festa in onore di Maria SS. Dell'Udienza, tra sacro e profano, realizzata da Franco Nuccio e Giuseppe Di Lorenzo. Sabato 25 protagonista è stata la tradizione culinaria con la presentazione del libro "Cucina Siciliana di Popolo e Signori" di Martino Ragusa.

(segue da pag. 1)

L'Enoteca dei Rossi e il mito

Nel vino, le lacrime di Dioniso e il sangue di Ampelo

DI LICIA CARDILLO

fatica, i respiri strozzati, i colpi secchi del piccone che, nei secoli, ha strappato dalla roccia i conci di tufo, colore del sole, destinati a spegnere il sole.

Scendete ancora. Non temete. Disagevole è la via che conduce alla conoscenza. Bisogna toccare l'abisso per salire alle porte del cielo.

Ed ecco, nel vano più profondo, due varchi dalla forma irregolare, non tanto angusti, però, che non possiate attraversarli. Siete arrivati ormai alle porte del sancta sanctorum.

Scultura di Vincenzo Muratore

A sinistra, si apre una cavità avvolgente come un ventre di donna, uno scrigno che custodisce il tesoro. Al centro della grotta, un tralcio di vite si è fatto corpo flessuoso, ornato di foglie, grappoli e radici strappate alla Terra.

Vi chiederete: è una Menade in preda all'ebbrezza? O Ampelo, il giovane ucciso dal toro per il quale Dioniso pianse? Dall'Olimpo accorse il dio che non conosceva il dolore e, a vedere l'amato con il collo spezzato, il volto di cera, più bello che mai, sulle ferite versò lacrime e ambrosia.

Impietosita, la Moira avvolse a ritroso lo stame e sciolse il destino di Ampelo.

Ed ecco il prodigio: irrorato dal pianto, il corpo privo di vita germoglia; la pelle diventa corteccia scabrosa, dal ventre e dal dorso sbuca fuori il legno contorto e si veste di gemme; si mutano in tralci le braccia, le dita in viticci, in pampini le tempie adorate e i piedi e le unghie si fanno radici e oscillano a cercare la terra.

Disperato, il figlio di Sèmele picchia sul tronco, piange e afferra gli ultimi riccioli neri, per portarli alla bocca e baciarli ma, tra le dita e le labbra, si ritrova solo grappoli d'uva che, impastati di lacrime e sangue, si fanno gocce di miele, bevanda colore rubino.

Ampelo ormai è diventato una vite piantata nel suolo, adornata di pampini e acini. Di vivo, ha solo la linfa che scorre dentro e quel nettare che stilla sulla fronte, sulle guance e sulle aride labbra del dio ad annegare il dolore.

Da allora, Dioniso, nato dalla coscia di Zeus, fatto a pezzi e rinato, il dio che sa conciliare gli opposti, in preda all'ebbrezza, con le Baccanti si aggira nel mondo, cantando e ballando; agli uomini offre il succo di lacrime e uva e insegna che non c'è gioia senza sventura, né morte senza rinascita.

Dall'incursione nel mito, anche voi uscite ebbri e confusi, ché il vino - si sa – dà ali persino al cuore, ma è tempo di smaltire la sbornia! Dimenticate il dio e il giovane amante ucciso dal toro.

Dimenticate il nettare nel quale Zeus ha mutato il suo corpo!

Entrate nell'incavo che a destra si apre. Siete arrivati nel sancta sanctorum, nel cuore dell'Enoteca dei Rossi dove, in speciali alloggiamenti di metallo, piantati nella roccia - simili a pannelli di una bizzarra astronave - si custodiscono le bottiglie della Strada del Vino delle Terre Sicane.

Percorrendo un breve spazio, avete fatto un salto di secoli: dall'Olimpo a Odissea nello Spazio.

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