

l' biettivo

Qui si fa giornalismo sociale: scrivi anche tu!

Quindicinale dei siciliani liberi, fondato e diretto da Ignazio Maiorana. Si pubblica dal 1982.

Codice ISSN 2532-5639

Autorizzazione del Tribunale di Termini Imerese n. 2 dell'11-8-1982

**Giovani,
un
bicchiere
in meno
e un
obiettivo
in più!**



To sit out, foto di Alessandro Savarese (Concorso nazionale di fotografia "Città di Castelbuono", premio Enzo La Grua)

Saper fare e far sapere

La magia non sta solo nelle due parole, ma anche nell'agire

Prosegue ormai da alcuni anni il nostro viaggio alla scoperta di questa Isola. Ci attrae non soltanto la sua bellezza paesaggistica e architettonica ma anche il saper fare e la genialità dei siciliani, al di là dei luoghi comuni negativi che hanno contribuito non poco a offuscare l'immagine di questa terra.

Più percorriamo in lungo e in largo la Sicilia, più ci accorgiamo che essa non è solo una regione, è addirittura un Continente che possiede, dentro, il mondo! Chi non la conosce bene non può comprendere a pieno il significato di questa affermazione, né lo si può spiegare in breve tempo e con poche parole. Vi possiamo assicurare, cari lettori, che ogni volta che ci troviamo a descrivere una realtà appena visitata e conosciuta, abbiamo la sensazione di trovarci dentro le matrioske russe o le scatole cinesi: ognuna ne contiene altre. La differenza con quelle siciliane è che le nostre hanno un'anima e molti valori umani. Da qui, da questa Isola, si potrebbe partire per riumanizzare i Paesi del mondo, per rifondare l'uomo.

La nostra vetrina sul "Saper fare siciliano" sta portando alla luce un grande firmamento produttivo ancora poco esplorato.

Due docenti universitari ci hanno proposto di raccogliere in unico volume i racconti fin qui registrati da l'Obiettivo per le preziose testimonianze che ne vengono fuori. Le notizie corrono e in questi giorni sono stati stabiliti contatti con una casa editrice di Firenze che intende farsi carico di una pubblicazione.

Secondo alcuni studiosi, quest'Isola è un chakra, un centro di energie di cui fruiscono, più o meno inconsapevolmente, i suoi abitanti. Se a questo aggiungiamo che la collocazione geografica pone la Sicilia al centro di popoli e culture del Mediterraneo – cerniera tra l'Europa e l'Africa, porta dell'Atlantico e dell'Oriente –, questo potrebbe bastare ai governanti per prendere coscienza, per fare scelte più appropriate e adottare comportamenti più etici, all'altezza del particolare ruolo di questo popolo nella storia, nell'economia, nella cultura.

Un fiorentino, il professor Fabrizio Guarducci, archeologo di valori, è molto incuriosito da questa trinacria "capace di contenere il mondo". E siccome ai valori la parola può mettere le ali, è la ragione per cui andiamo, scopriamo e scriviamo, finché abbiamo respiro. Operando per un mondo migliore.

Ignazio Maiorana

Il “Rolex” della politica

di Ignazio Maiorana



Il tempo reale va a ritmo di Rolex se una viceministro lo ha trovato sotto l'albero di Natale. In giro per il Parlamento, ha detto Simona Vicari, ve ne sono altri. Se in molti non facessero simili doni, la rinomata azienda potrebbe fallire e aggiungersi alle molteplici altre che hanno licenziato o devono licenziare propri dipendenti!

Il “Rolex”, inteso come unità di misura del tempo, gira a vuoto in politica, non confeziona più gli oratori e i filosofi greci di una volta, ma cialtroni vestiti di programmi alla moda, che rimarranno carta di fotocopie anche per successive sindacature.

Per molti i minuti del Rolex sono segnati non dallo scorrere inesorabile delle lancette sul quadrante, ma dalle battute delle mani sotto il palco: su ogni podio l'oratore giusto annuncia che è scoccata la giusta ora.

Non si ha Rolex (tempo) per andare a cercare il candore dei candidati, ma lo si trova per andare a elemosinare il voto, per farcela porta a porta, convinti di portare dentro abitazioni private una grande luce; in realtà è soltanto una lucciola.

Il Rolex moderno provoca anche un'inversione di movimento di lancette: anziché essere il popolo a convincere una persona eletta, di carisma e di prestigio, a candidarsi per rappresentare il paese, è il candidato a piatire la croce per non uscire dalla tornata elettorale con in mano solo un trunzu di mala fiura.

Il “Rolex” più accattivante per la democrazia mi piacerebbe si intravedesse in un Consiglio costituito da una rosa di cittadini “profumati”, un gruppo che riunisca i più votati anche tra centinaia di candidati in una stessa unica lista di salute pubblica, senza colori di appartenenza se non quello della trasparenza e dell'etica. Sta accadendo a Gangi, uno dei Borghi più belli d'Italia, sulle Madonie, dove l'unico candidato sindaco è Francesco Paolo Migliazzo, ex presidente del Consiglio comunale che succederà a Giuseppe Ferrarello che sarà, probabilmente, suo vicesindaco.

In questi casi il “Rolex” comunale segnerà non solo numeri e punti cardinali dell'attività del consesso politico, ma anche l'approvazione a maggioranza delle delibere del più nobile circolo di discussione politica dentro un'aula consiliare. Senza minoranza e maggioranza precostituite, senza ordini di scuderia, secondo i sani principi di democrazia.

Politici e politica identificabili in questa scuola di pensiero potrebbero recare una possibile, civile rivoluzione culturale della nostra epoca. Gli altri per me usano il voto a vuoto e passano senza gloria. A nulla vale, pertanto, esibire il Rolex se chi lo porta al polso ne impastoia le lancette.

Io non amo più dare informazioni sui politici che non si sono ancora accorti di quanto siano fermi persino quando parlano di cambiamento. Per me non fanno più notizia, non m'incantano più. È questa la ragione per cui un giornale libero come l'Obiettivo non registrerà certe costumanze elettorali né i nomi dei candidati sindaci e delle loro squadre che non sono degni di giungere sulle nostre pagine. Nemmeno dopo le elezioni. Faranno storia, saranno raccontati e apprezzati solo se, con umiltà e senza prepotenza, produrranno un segno di rinascita. Diversamente, per noi, saranno fantasmi.

Ogni cosa ha un suo tempo. Il mio “Rolex” vorrebbe fermare una politica che ha davvero fatto il suo tempo. Proceda come è suo costume, chi preferisce quella. *l'Obiettivo* si è stancato di raccontarla.

Onore al coraggio della denuncia

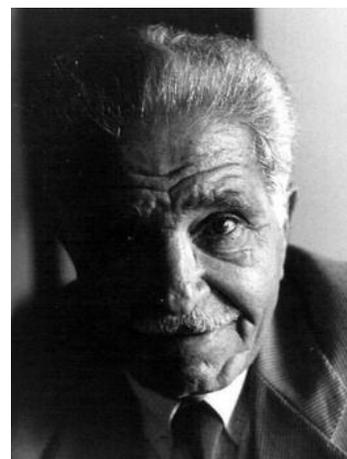
Palermo intitola una via a Michele Pantaleone
Ora lo si faccia anche a Villalba!

Il 27 maggio scorso Palermo ha intitolato una sua strada allo scrittore ancora scomodo, Michele Pantaleone, autore di numerosi libri sul fenomeno mafioso in Sicilia, che fu il primo giornalista a denunciare la piaga e l'intreccio con la politica. Da una sua opera, *Il sasso in bocca*, fu tratto l'omonimo film e i suoi scritti sono stati tradotti in vari Paesi del mondo.

Il Comune gli ha dedicato una strada che fa angolo con Via Galileo Galilei ove lo scrittore abitò. Pantaleone scrisse anche per *l'Obiettivo* dal 1985 al 1996. La perdita della vista ha poi fermato la sua penna. Morì nel 2002 a 91 anni.

L'intitolazione di una via a Palermo è stata fortemente voluta e richiesta da personalità del mondo della cultura e dell'associazionismo che apprezzano l'opera di denuncia dello scrittore e hanno voluto anche in questo modo ricordarne la figura. In particolare, tra questi, Gino Pantaleone che ha pubblicato due libri sullo studioso di mafia.

Dopo un primo appuntamento nella tarda mattinata a Villa Niscredi, sede di rappresentanza dell'Amministrazione palermitana, a dare ufficialità all'evento nel pomeriggio, è stato il vice sindaco Arcuri. Tra gli intervenuti nella nuova via Pantaleone, i familiari dello scrittore e varie personalità. Tra queste anche Giuseppe Tramontana, assessore di Villalba, paese natio dello scrittore. È l'ora che quello che fu il regno di don Calò Vizzini – mafioso che Michele Pantaleone contrastò coraggiosamente – oggi possa riconoscere come merita un conterraneo di cui andare fieri, il più prestigioso personaggio della letteratura antimafia in Sicilia. *Nemo profeta in patria?* Ma no, si faccia un passo avanti! Si dia una visibilità alla memoria: allo scrittore si intitolino almeno una via anche nella sua Villalba, che non può rimanere solo il paese del mafioso don Calò e delle buonissime lenticchie.



Da sinistra: Tramontana, Arcuri, Giuseppe e Gino Pantaleone. Sotto, alcuni intervenuti.



Qui Ognibene, di nome e di fatto!

Agriturismo Duca di S. Martino, dove le galline razzolano indisturbate

Partanna è un Comune di oltre 11.000 abitanti della provincia di Trapani in Sicilia. È situato fra le valli del Modione, a ovest, e del Belice, a est. Incerta è l'etimologia del nome, che da alcuni è ritenuto di origine greca (da παρθένος, *parthenos*, "vergine"), da altri di origine araba (*bartannah*, "terra scura"). È un centro agricolo e commerciale, a 58 km a sud-est del capoluogo. In queste valli, la solare Lucia Ognibene porta avanti l'Agriturismo "Duca S. Martino". Fra colture di vario genere e un popoloso zoo di animali domestici, questa donna dall'adrenalina a tonnellate esalta le tradizioni che si conservano ancora vive e vitali nella sua struttura, dalla vita lavorativa e sociale all'artigianato che mette in evidenza oggetti di vario uso e creazioni in ceramica e in legno. Nella sua azienda, oltre al ristorante, Lucia ospita una piccola fattoria: "Io e mio marito, imprenditore edile, siamo degli animalisti convinti, rispettiamo e curiamo i nostri animali



fino al termine della loro vita". Un centinaio di galline vagano libere per l'azienda e si appollaiano in ogni punto di essa, sugli alberi e sulle staccionate; le uova vengono giornalmente ritrovate tra i cumuli di fieno o in impensabili nascondigli scelti dalle galline stesse. Nino, l'addetto agli animali che le va a raccogliere sa ormai dove può trovarle. Cavalli, asinelli, uno struzzo, pavoni, capre, pecore e conigli vengono accuditi con amore. Sono bestiole fortunate.



La cucina è gestita da un eccellente chef, Giuseppe, che con le sue ricette risveglia gli antichi sapori gastronomici campagnoli. Ci siamo fermati a pranzo e abbiamo apprezzato molto il menù. Il maestro di cucina ci rassicura: "Preferiamo acquistare i prodotti alimentari dai contadini e commercianti del luogo, dove non vengono trattati chimicamente ma coltivati e lavorati biologicamente". Tra i dolci tipici di una volta troviamo anche le "siringate", un impasto di farina fritta, ricotta e cannella dal gusto delicato. Anche una buona tavola fa la buona giornata.



All'interno dell'azienda si può ammirare l'estro pittorico di Lucia che ha creato un ambiente familiare soft. In alcune pareti possiamo notare alcuni reperti storici appartenenti al nonno di Lucia (che era pastore) e agli artigiani del posto. "Il bancone del nostro bar, per esempio, è stato interamente realizzato dal nostro collaboratore Nino, sin da piccolo appassionato della lavorazione del legno – ci dice Lucia Ognibene –. L'ha costruito con dei tavoloni di una vecchia impalcatura dismessa. Parte della pavimentazione è stata realizzata con piastrelle di maiolica siciliana che ho acquistato ad un prezzo speciale dalla signora Maria, ceramista di Marsala. Nella scalinata esterna abbiamo inserito vecchi mattoni decorati con colori diversi, provenienti da case rase al suolo durante il terremoto del 1968. Il cornicione del salone è stato scolpito da uno scultore che sapeva lavorare la pietra". Qui si ha la sensazione che dappertutto in azienda la buona manualità non sia solo frutto dell'intelligenza umana ma anche dell'esercizio degli antichi saperi nel fare le cose per bene.

Lucia mette allegria, è una donna positiva e creativa, con tre... "T". Tuttavia non mancano le difficoltà e le amarezze come in ogni realtà imprenditoriale: "L'eccessiva burocrazia nella gestione dell'attività ci ostacola molto – confessa lei –, ci avvilisce sopportare una infinità di norme imposte nella perenne attesa che funzionino i servizi promessi e non assicurati, senza poter fare nulla per cambiare la situazione".

Lucia Ognibene si sente comunque realizzata, fa un lavoro che ama molto. Il suo obiettivo è quello di migliorare ancora questa realtà per portare benessere alla propria famigliola e a tutti gli ospiti che la raggiungono nell'ordinata campagna di Partanna. Per noi è valsa la pena andare a curiosare fin lì. Siamo andati via con la bella sensazione di aver conosciuto un altro lembo di Sicilia autentica, dove esiste un saper fare che abbiamo il dovere di far conoscere.

Serafina Errante Parrino



Tigri del benessere

Solaria, in Sicilia non solo sole...

di Serafina Errante Parrino

Ritorniamo in una delle cittadine più operose della provincia di Trapani, Partanna, un Comune dove troviamo una buona concentrazione di realtà fiore all'occhiello della Sicilia per il loro saper fare. Qui, su indicazione della Pro Loco, andiamo a visitare il Centro benessere *Solaria* che nasce da un'idea del dr. Francesco Tigri, un insegnante di educazione fisica. Negli anni '90, lui aveva aperto una piccola palestra. Nel 1997 ha conseguito la laurea in Fisioterapia e così, nel 2010, insieme alla moglie fisiatra che lo coadiuva nel settore della riabilitazione, Francesco ha deciso di ampliare il locale con un'ampia struttura polifunzionale. *Solaria* oggi offre servizi per la cura del corpo e per il benessere psicofisico della persona. La struttura si avvale della collaborazione e dell'esperienza di personale altamente qualificato nel settore della riabilitazione: "Ci prendiamo cura della persona – dice Tigri – con l'idrokinesiterapia che sfrutta il movimento in acqua per il recupero articolare e funzionale in presenza di patologie croniche e acute; con la tecar terapia che migliora le patologie osteoarticolari; con la terapia fisica per migliorare alcune patologie che interessano le spalle, il gomito, le ginocchia e altro. Inoltre *Solaria* propone visite specialistiche con fisiatra, ortopedici, dietologi, dermatologi, cardiologi, gastroenterologi, angiologi, ecc., e chi desidera ottenere miglioramenti della performance e dello stato di salute può avvicinarsi alle attrezzature di palestra. Infine, per donare momenti di benefico relax alla persona, il centro offre la possibilità di godere di pacchetti speciali che comprendono diverse tipologie di benessere".



Ma il dottor Tigri ha una moderna e chiara idea dell'offerta turistica in Sicilia: dare la possibilità ai visitatori del-

l'Isola di conoscere il territorio con le sue peculiarità e nel frattempo pensare alla propria salute. Così ha completato la struttura con appartamento arredati e attrezzati con gusto e dotati anche di angolo cottura per poter cucinare i cibi del territorio.

Il direttore di *Solaria* non nasconde di avere momenti di difficoltà: "La crisi economica che ha colpito l'Italia mi ha costretto a ridurre il numero dei dipendenti e a contare molto sull'energia familiare, ma mi considero una persona soddisfatta, ho realizzato un sogno legato fortemente alla mia passione. Ciò che mi stimola a continuare in questa direzione è il buon rapporto che si crea con gli ospiti che vogliono regalarsi il percorso benessere e avvertono la necessità di intraprendere rapporti umani genuini, di entrare in contatto con lo stile di vita della terra che li accoglie e con determinati valori che in Sicilia sono molto più autentici e coinvolgenti che da altre parti.

Il percorso benessere di *Solaria* è ai nostri occhi un itinerario di vita in movimento, creato da un "viaggiatore" nella salute umana in un modesto e tranquillo centro della Valle del Belice (risorto dopo il tremendo terremoto del 1968), lontano dal caos della grande città dove gli individui sono più numeri che persone.



Il ritmo degli zoccoli, l'eco del nitrito

L'Arabian's Ranch di Giuseppe Ragolia

A Partanna (TP), in contrada Valle Secca, hanno scavato dei pozzi e la valle è diventata verde, dando vita, in questi ultimi anni, a numerose piantagioni (orti, aranceti, vigneti, ecc.). Questa contrada ricca di vegetazione rigogliosa tra edifici di villeggiatura, oggi ospita anche l'Arabian's Ranch, dove Giuseppe Ragolia alleva cavalli Arabi: "Sono stato estremamente testardo ad intraprendere questa attività a volte difficile da gestire – dice –, ma con la mia passione innata per questo tipo di lavoro sono riuscito a conseguire risultati eccellenti".

Ragolia si definisce "uomo di cavalli" in quanto, da allevatore, maniscalco, veterinario, fantino, istruttore, giudice di gare regionali, ha saputo interpretare tutti i segnali che il cavallo gli lancia e conoscere questo animale, sapendo cosa fare e cosa evitare, facendo leva sulla dovuta esperienza. Nel suo ranch lui guida una scuola d'equitazione, dove vengono accuratamente preparati alla disciplina equestre i ragazzi che si avvicinano a questo sport.

Giuseppe si avvale della collaborazione di una psicomotricista e di un'istruttrice d'ippoterapia per disabili, nell'ambito del progetto SAUS di Gibellina che consiste in un'attività ludico-motorio-educativa destinata a persone con disturbi psichici o fisici. Con il supporto del presidente della Federazione Italiana Turismo Equestre (FITETREC-ANTE), Ragolia si occupa anche di equiturismo, tracciando, in collaborazione con altri organismi, delle ippovie sul territorio nazionale come l'*Arc Méditerranée*, itinerario che abbraccia non solo Sicilia e penisola italiana, ma anche Francia e sud della Spagna. Attraverso questo viaggio di circa 5 mesi, si scopre il piacere di stare a contatto con la natura in un rapporto di simbiosi fra cavallo e cavaliere, binomio espresso attraverso l'intesa, il rispetto e l'empatia reciproca.

Il sensibilissimo cavallo arabo è da sempre simbolo di eleganza, di armonia morfologica e di energia scattante. Dalla struttura raffinata, viene presentato da molti allevatori come "cavallo da vetrina" e utilizzato da Ragolia per svolgere tutte le attività equestri del suo ranch. Famoso per il temperamento e la sua disponibilità, questo animale possiede doti atletiche di grande resistenza che vengono esaltate nelle competizioni sportive. "Quando gli europei cercarono di migliorare le loro razze equine – spiega Ragolia –, iniziarono a importare stalloni dall'Arabia con cui operare l'incrocio selettivo. Hanno incrociato l'Arabo, una razza a sangue caldo, anche col Puro sangue inglese. Oggi la razza Araba si è molto diffusa da noi fino a raggiungere una popolazione di 2000 esemplari, tanto che Dubai compra cavalli soprattutto in Italia".

L'Arabian's Ranch alleva 52 cavalli di cui 30 arabi e 3 stalloni. Uno di questi, di colore morello, rappresenta una rarità per spessore genetico. Le soddisfazioni sono state tantissime – ci dice con orgoglio Giuseppe –. Nel 2012 grande affermazione a Fieracavalli di Verona nella gara di monta western per l'Italia; nel 2017 al parco della Favorita di Palermo con il 1° Concorso Regionale del Cavallo Arabo montato e con la prima tappa del Campionato Regionale Sicilia Fitetrec-Ante. Nel salto ad ostacoli, Giulia Leone e Francesco Ragolia sono diventati campioni nazionali. Inoltre, alcuni cavalli dell'Arabian's hanno preso parte alla rappresentazione dell'Odissea a Selinunte e sono stati utilizzati insieme ai cavalieri nella fiction *Il segreto dell'acqua* con Riccardo Scamarcio, trasmessa su Rai Uno nel settembre del 2011.

Una realtà come questa ha sempre obiettivi da raggiungere, non sta mai ferma. Come il cavallo Arabo, scalpita alla ricerca di spazio ove liberare la propria energia. A mitigare la nevrilìtà, all'interno della struttura scorgiamo un asinello che ci viene incontro, libero, dimesso ma affettuoso, ci offre la testa per essere coccolato, ce la strofina addosso. Poi andiamo via e dallo specchio scorgiamo che ci corre dietro. Questo il suo attestato di accoglienza, tenerezza infinita.

Una realtà come questa ha sempre obiettivi da raggiungere, non sta mai ferma. Come il cavallo Arabo, scalpita alla ricerca di spazio ove liberare la propria energia. A mitigare la nevrilìtà, all'interno della struttura scorgiamo un asinello che ci viene incontro, libero, dimesso ma affettuoso, ci offre la testa per essere coccolato, ce la strofina addosso. Poi andiamo via e dallo specchio scorgiamo che ci corre dietro. Questo il suo attestato di accoglienza, tenerezza infinita.

Una realtà come questa ha sempre obiettivi da raggiungere, non sta mai ferma. Come il cavallo Arabo, scalpita alla ricerca di spazio ove liberare la propria energia. A mitigare la nevrilìtà, all'interno della struttura scorgiamo un asinello che ci viene incontro, libero, dimesso ma affettuoso, ci offre la testa per essere coccolato, ce la strofina addosso. Poi andiamo via e dallo specchio scorgiamo che ci corre dietro. Questo il suo attestato di accoglienza, tenerezza infinita.



A Partinico le fragole dell'etica

di Angela Di Gangi

L'obiettivo del nostro raccontare la Sicilia è anche quello di mostrare cosa si può fare in una terra ricca come la nostra Isola, come sia possibile evitare l'impovertimento del territorio in cui viviamo, soprattutto nei luoghi che rischiano di trasformarsi in terre incolte, su più versanti: quello materiale, quello etico, quello intellettuale.

A Partinico, centro agricolo a pochi km dal capoluogo siciliano, numerose famiglie piantano ancora il seme del *saper fare*, chinandosi sulla terra, fecondandola, coprendosi mani e piedi con essa. Ad una di queste appartiene Salvatore Salvia, 67 anni. Qualche anno addietro Fabio, il figlio minore appena ventenne, decide di fare vendita diretta delle fragole che il padre coltiva insieme alla madre e al fratello Matteo. È una sfida che Fabio vince, grazie ad una grande determinazione, conquistando il mercato locale, dopo avere incontrato all'inizio non poche resistenze. Ma alla fine la spunta e trova il sostegno di suo padre e della madre Giuseppina Maniaci alla quale è intestata l'azienda in contrada Ballacera.

Tutti quanti ci accolgono cordialmente. Sono giorni di raccolta e il lavoro da svolgere è intenso; troviamo tutta la famiglia in campo, sotto le strutture di alcune serre ormai senza coperture invernali; il rosso delle magliette che indossano è il rosso delle fragole, il loro sostentamento.

La coltivazione di questi frutti non è una tradizione della famiglia Salvia: Salvatore, figlio di un ortolano, terminato il servizio militare, non prosegue il lavoro nelle serre, ma decide di fare l'autoriparatore. È il 1972. Negli anni Ottanta l'officina rende meno: è un periodo economicamente prospero per molti, si preferisce sostituire le auto danneggiate con le auto nuove, chiudono le officine e si moltiplicano le concessionarie. Salvatore abbandona la precedente attività e pensa di mettere a coltura la terra e le serre ereditate dal padre, producendo pomodori e rispolverando un bel po' di *saper fare* che aveva imparato da ragazzino. Sono anni in cui cominciano a venir meno importanti valori materiali come il risparmio, il riuso alternativo o il recupero di beni d'uso di vario genere (l'auto ne è un esempio): si fa largo la cultura dell'*usa e getta*; ma non sono ancora gli anni della crisi del settore agricolo. La campagna dà da vivere e dà soddisfazioni. Il cibo è ancora cibo, gli ortaggi ortaggi e la figura dell'agricoltore gode ancora del rispetto della comunità.

I produttori della Piana partinicese, per mezzo di un'associazione, piazzano i loro prodotti anche sui mercati delle città del Nord (Milano, Torino, Bergamo, Brescia, Padova), ma dopo qualche tempo l'investimento sulla filiera lunga non ripaga come molti avevano sperato; al contrario, stronca poco a poco l'economia di quei molti che cominciano a non ricevere più i pagamenti per la merce messa in vendita. Da quel momento in poi la famiglia Salvia-Maniaci decide di non contare più sull'intervento



di soggetti esterni, ma solo sulle forze dei propri componenti; tuttavia, un dato è certo: con la vendita dei pomodori là non si può andare avanti. Troppi i soggetti che si interpongono tra produttore e consumatore; gli intermediari pagano poco il frutto di un lavoro che dura diversi mesi e che costa immense fatiche, che impegna tanto corpo e mente. Un aspetto, questo, che la comunità dovrebbe tornare a riconoscere, appunto il valore del lavoro

agricolo. I quartieri urbani dovrebbero riabbracciare le contrade rurali e viceversa: molti antichi borghi potrebbero riprendere vita, contribuendo a mettere un freno al consumo di suolo, che ha, già da decenni, con la cementificazione, oltrepassato ogni limite e che in qualche comune italiano è stato fermato, seppur temporaneamente, attraverso le ordinanze di pochi sindaci illuminati.

È un amico, un marsalese, a suggerire a Salvatore di provare a produrre le fragole, lo incoraggia, ma non lo convince immediatamente. "È una pianta che non conoscevo", ci dice per giustificare i timori ormai svaniti degli esordi. Prova comunque, ma "di malavoglia", all'inizio con 900 mq di terra. Il bilancio del primo tentativo è deludente: molte piante non sopravvivono e i frutti di quelle che entrano in produzione sono minuscoli. "Io fragole nun ni mettu chiù", sbottò



allora Salvatore. Poco dopo la memoria va al pensiero che aveva occupato la sua mente una volta che il magone era stato smaltito: dato che la pianta aveva dato dei frutti, seppure scarsi, ragionando sulla possibilità di una resa diversa, si era detto: "E si vinianu boni?".

L'anno successivo il signor Salvia mette a coltura le fragole su 1200 mq. Ci riprova, poi, di anno in anno, estende la coltivazione, facendo tesoro, però, dell'esperienza precedente, degli errori e di ciò che invece era andato bene; ascolta i molti pareri che giungono alle sue orecchie ma alla fine decide da sé, perché "a tirare la terra dal fosso deve essere chi lavora", sostiene. In seguito nota che nel periodo invernale la produzione è lenta e stentata e conclude che, coltivando piantine di fragole nel podere più vicino al mare, avrebbe un risultato differente. Le sue previsioni vengono confermate: nell'apezzamento in contrada Ballacera raccoglie un piccolo quantitativo di fragole a novembre, con un aumento di produzione in prossimità delle feste natalizie; ma è nella stagione estiva, la stagione ideale per il consumo, che la produzione triplica.

Le varietà da Salvatore scelte sono due, *Festival* e *Fortuna*; il profumo della prima si avverte intenso dalla stradina che costeggia il campo; la seconda, meno profumata, presenta un retrogusto che per qualche istante regala una nota di dolcezza al palato. Nelle serre del podere che si trova più vicino al paese, dove prima c'erano le fragole, c'è una produzione di ortaggi di stagione da comprare direttamente in azienda, godendo, per il tempo dell'acquisto, l'ombra di un gelso bianco.

L'attività dell'azienda Maniaci, che prende il nome dell'unica donna in famiglia, si fa pubblicità attraverso uno slogan, *l'amore per la fragola*, che campeggia sulle cassette utilizzate per la vendita. Coltivare bene questo frutto richiede passione, si tratta di un compito che quei contadini condividono con delle instancabili operaie, le api. L'impollinazione naturale è un vero e proprio incantesimo: il tocco di questi piccoli insetti fatati è prezioso per la maturazione dei frutti. Nel periodo invernale, quando le piantine vanno in fioritura, occorre sistemare le arnie dentro la serra; attratte dai fiori, le api vi si posano per ricavare il polline; con esso disegnano i contorni perfetti di ciascun frutto, hanno cura di riempirli senza commettere errori; il loro è un *saper fare* che l'uomo non può imitare. Per cibarsi, le api producono il miele, che non può essere prelevato dalle arnie. "Serve a loro, la famiglia è numerosa e tutte devono avere cibo a sufficienza", ci spiega Salvatore; apprendiamo, inoltre, che dal punto di vista igienico, non è possibile ottenere un miele pulito dentro le arnie da impollinazione, poiché non è previsto un ambiente separato dove possono depositarlo; nei loro monovani le api si alimentano, si riproducono e si occupano di tutto ciò che riguarda la loro economia domestica. Garantirne la vita e lavorare con loro significa anche contribuire a proteggerle dal pericolo di estinzione; la vita di questi animaletti prodigiosi è minacciata infatti dalla mano di alcuni "agricoltori" imprudenti che utilizzano la chimica in maniera scellerata.



L'amico "orecchie lunghe"

La terapia mediata con l'asino

Nostra intervista a Elena Mignosi,
docente di Pedagogia generale all'Università di Palermo

Elena Mignosi si occupa, presso l'Università di Palermo, di Teorie, strategie e sistemi dell'educazione ed è l'ideatrice di un corso di perfezionamento che ha come protagonista l'asino e la sua attività di mediatore in ambito terapeutico. Che significa?

L'asino è il mediatore fra pazienti, persone e operatore, in un percorso che non tratta solo di terapia in senso clinico, ma anche di attività di promozione del benessere, individuale o anche per piccoli gruppi.

Quale l'approccio di riferimento?

Sono diversi: cognitivo-comportamentale, ludico-ricreativo, inoltre le linee guida parlano di diverse possibilità ed ambiti di applicazione. Il nostro, come Università di Palermo, è un approccio psicodinamico, in cui si sposta l'accento sulle relazioni di tutti i soggetti coinvolti, sulla trasformazione di queste relazioni in un livello profondo di coinvolgimento che non è soltanto comportamentale, ma psicologico, emotivo e relazionale. Un'attenzione ai processi di tutte le persone coinvolte, compresi gli asini. L'asino non è uno strumento ma diventa un partner attivo nella relazione. Quello che osserviamo è il legame di attaccamento dell'asino, la qualità dello scambio fra l'asino, l'operatore ed il soggetto con cui si lavora.

Quali caratteristiche può avere la terapia fatta con l'asino?

L'asino permette di lavorare sugli aspetti psicologici, relazionali ed affettivi, perché è un animale sociale che ama il contatto fisico, un animale curioso, sensibile verso gli altri esseri viventi; l'asino si sintonizza sulla persona che ha davanti e l'accoglie; permette a persone di età diverse di abbandonarsi su di lui nella relazione, anche a livello fisico. È un animale molto paziente e calmo e nelle situazioni di paura si "congela": di fronte ad un'aggressione non reagisce attaccando, ma si blocca.

Come è nata in Lei l'idea di occuparsi degli animali nel Suo lavoro?

Tendenzialmente vi è in tutti noi una curiosità innata verso l'animale, sin da piccoli coltiviamo l'interesse verso di essi. Mio nonno ha svolto un ruolo importante nel mio approccio con gli animali. Oggi per me tenere

degli animali è la normalità. Anche mio marito non è estraneo a questo mondo, li alleviamo e li curiamo insieme.

Questa passione per Lei ora è diventata lavoro...

Uno degli scopi di queste attività è fare in modo che ci sia una serie di cerchi concentrici, in situazioni non necessariamente cliniche o nello specifico terapeutiche, che facciano da mediatori con un modo diverso, migliore, d'interagire con gli animali.

A Palermo stanno per partire dei progetti che hanno come protagonista l'asino. Quali?

Insieme all'istituto di Ortofonia e il Dipartimento di Scienze psicologiche, pedagogiche e della formazione di Palermo, si è pensato di condurre una prima ricerca che verte sull'attività di mediazione con l'asino e i bambini autistici (tra i due e i cinque anni). Siamo convinti che questo animale possa influire nelle aree legate alla sensorialità, emotività e contenimento, nella relazione e mediazione. A Palermo, in seguito alla pubblicazione delle Linee guida della Pet therapy del 2015, recepite dalla Regione Sicilia, sta partendo un corso di perfezionamento post laurea per chi vuole lavorare con la Pet therapy con l'asino ma anche con i cavalli e i cani. Nel marzo scorso con un decreto il Rettore dell'Università ha emanato il relativo bando. Al corso diretto da me sono ammessi soltanto 50 laureati e si intende formare le figure di responsabile di progetto, di referente d'intervento e di medico veterinario esperto in interventi assistiti con animali. Alla fine del corso questi giovani potranno lavorare all'interno di équipes multiprofessionali in centri specializzati o fattorie indirizzate in tal senso. Il 26 giugno prossimo scadono i termini per iscriversi ed effettuare il versamento della relativa tassa di 50 euro e la prima rata del contributo di 1.250 €. Informazioni e istruzioni sono possibili presso il mio dipartimento o attraverso il sito internet dell'Università.



A Partinico le fragole dell'etica

Altri passaggi delicati in azienda sono la raccolta, la selezione e il trasporto sul luogo di vendita. La filiera è cortissima: a Fabio bastano pochi minuti per spostarsi dall'azienda a Largo Ascone, un posto che a Partinico tutti conoscono. Vi è parcheggiato nei giorni di raccolta il camioncino delle fragole e c'è un incaricato che dà una mano per la commercializzazione. Accanto il camioncino sosta una curiosa bici, una cargo bike, un veicolo da lavoro molto diffuso nei paesi nordeuropei, in questo caso utilizzato come espositore per le fragole, ma anche per delle piccole confetture artigianali, fatte solo di polpa di frutta e zucchero, un conservante naturale. "Le confetture che proponiamo non contengono gelatina", dichiarano Salvatore e Giuseppina, lamentando il fatto che molte persone, curandosi poco della propria salute, preferiscono acquistare un prodotto industriale ad un prezzo leggermente inferiore. A ben guardare, le etichette che descrivono il contenuto dei vasetti acquistabili nei supermercati molto spesso non danno informazioni sufficientemente chiare sugli ingredienti. Le fragole e i trasformati dell'azienda Maniaci non hanno concorrenti sul territorio, nascono da

un'idea che sostiene l'unità familiare, che mette d'accordo, anzi di più, entusiasmo genitori e figli.

Per il momento, raggiunto un traguardo di non poco conto, la priorità per la famiglia rimane quella di far quadrare il bilancio; non si esclude però un ulteriore passo in avanti per l'azienda; renderla fruibile al pubblico potrebbe essere il prossimo obiettivo.



Angela Di Gangi

Palermo - *A casa di...*

La campagna va in città

A tavola con l'antica gastronomia della cuoca Giusi Gioè

Nel cuore del centro di Palermo, in via Cerda, da tre anni un ristorante ricrea l'atmosfera familiare. Qui a tavola ci si può sedere anche insieme a sconosciuti. *A Casa di...*, Giusi (a sinistra qui nella foto), la figlia Rosalinda, la cognata Lia e un'aiutante stanno ai fornelli proponendo quello che cucinerebbero nella propria abitazione. "È questa anche la ragione della scelta del nome del ristorante



– ci spiega la protagonista del buon gusto. Gli ospiti non sono numeri, ma vengono accolti con il sorriso e messi a proprio agio”.

A Casa di... è un modo possibile per creare un collegamento fra la campagna e la città, salvando la qualità dei prodotti e alcuni valori per trasformarli in alimentazione ed in *benessere*.

“Sedersi e pranzare nei tavoli comuni di un tempo – continua Giusi – mi ha suscitato una certa emozione che ho voluto far conoscere anche ad altre persone. Ho recuperato quei tavoli in legno pensando a quante famiglie vi avevano mangiato insieme e come dovevano stare bene fra di loro. Oggi tratto i numerosi ospiti come se fossero tutti a casa mia”.

Questa è un'ottima soluzione relazionale che trasforma la tavola in una livella. Seduti sullo stesso piano, convergere attorno a dei cibi così buoni ci fa stare

bene, ci fa sorridere. *A casa di...* apre solo a mezzogiorno per offrire a chi lavora la possibilità, se lo desidera, di mangiare velocemente ma cose buone. “Facciamo molte zuppe calde, minestre e verdure – spiega Giuseppa – che a casa non c'è tempo di fare se si va a lavoro”.

Prima di aprire questo ritrovo Giusi e il marito avevano un negozio di alimenti con cibi dello stesso genere che la donna oggi cucina; un piccolo spazio aperto con alimenti genuini, ma anche cura e attenzione per gli ospiti. “Chi è dietro il banco deve capire il cliente che arriva, cosa preferisce e quali accorgimenti adottare; io gli do – continua Giusi – il tempo di scambiare qualche parola con noi, come se si trovasse veramente a casa propria, di muoversi in spazi non angusti, di avvertire i buoni odori che si liberano nell'aria, di considerare gli ospiti persone e non numeri, di prestare attenzione e fare qualche carezzina anche ai bambini che gironzolano tra i tavoli”.

“Collaboro volentieri con mia madre e attingo dalla sua tradizione. Integro la sua cucina utilizzando grani antichi, riso e farine integrali, ecc. – sostiene la figlia Rosalinda – *A Casa di...* non si ama parlare di *bio*, siamo convinti si tratti spesso d'imbroglio. Siamo legati alla stagionalità dei cibi che è stata la carta vincente, che ci ha fatti crescere e affermare a Palermo con il passa parola, oggi il nostro vero motivo d'orgoglio”.

Questa famiglia ha un sogno nel cassetto: poter vendere ai clienti gli stessi alimenti che hanno poco prima a tavola; una piccola bottega di prodotti siciliani. D'inverno qui si può mangiare la minestra con i fagioli Badda di Polizzi Generosa o con le lenticchie nere e le fave di Leonforte, c'è la possibilità di comprarla cotta o ancora cruda confezionata, visibile a tutti nella piccola dispensa del ristorante, e così portarla a casa propria. Insieme al sapore di familiarità.

Ignazio Maiorana



Mafia di Altofonte: il pizzo alle imprese

L'operazione "Happy holidays"

La criminalità continua a riscuotere soldi con la prepotenza. Solo il coraggio delle vittime può porre fine a tale costumanza, dando una mano alle forze dell'ordine nell'assicurare alla giustizia gli autori di questi crimini.

Il 16 maggio 2017 i Carabinieri del Gruppo di Monreale hanno dato esecuzione al fermo (vedi foto a destra), emesso dalla Procura della Repubblica di Palermo, nei confronti di Salvatore Raccuglia, indagato in ordine ai reati di associazione di tipo mafioso ed estorsione aggravata ai danni di un imprenditore di Altofonte (PA). La misura di custodia cautelare è stata estesa anche a carico di Salvatore La Barbera, di Andrea Di Matteo e di Giuseppe Serbino.

L'operazione è frutto di una manovra investigativa, sviluppata nel tempo nei confronti della famiglia mafiosa di Altofonte, che aveva già portato nel marzo del 2016, nell'ambito dell'operazione convenzionalmente denominata "Quattropuntozero", ad azzerare i vertici del mandamento di San Giuseppe Jato e delle dipendenti famiglie mafiose, traendo in arresto, tra gli altri, proprio Di Matteo e Serbino per i reati di associazione di tipo mafioso ed estorsione.

Le indagini, coordinate dalla Procura della Repubblica - Direzione Distrettuale Antimafia di Palermo, si sono concentrate su alcuni obiettivi strategici ritenuti baricentro del sodalizio criminale operante ad Altofonte e, in particolare, su Salvatore Raccuglia, che ha assicurato la propria disponibilità alla locale famiglia mafiosa all'epoca retta dal fratello Domenico, rimasto latitante per oltre un decennio.

In tale quadro, si sono rivelate di particolare rilievo le dichiarazioni di un noto imprenditore di Altofonte, il quale, stanco delle richieste estorsive avanzate dalla locale consorteria sin dal lontano 2000, ha deciso di ribellarsi al giogo mafioso descrivendo con coerenza e lucidità alcune dinamiche della locale famiglia sino alla successione nella gestione da parte di Salvatore Raccuglia.

I Carabinieri hanno documentato la richiesta puntuale ed "amichevole" da parte del La Barbera, emissario del capo famiglia, proprio in prossimità della Pasqua, e la fissazione di un appuntamento per il successivo 15 aprile per il ritiro del contante. Le telecamere installate dai Carabinieri hanno registrato la conversazione avvenuta nell'ufficio dell'imprenditore con La Barbera, immortalando la consegna delle banconote da 20 e 50 euro, per l'importo complessivo di 500 euro. Proprio mentre si stava allontanando a bordo della propria autovettura, i Carabinieri del Gruppo di Monreale sono intervenuti traendolo in arresto nella flagranza del reato di estorsione.

Nel corso della perquisizione personale sono stati rinvenuti nelle tasche dell'interessato denaro contante, suddiviso in mazzette, per un importo complessivo di circa 1.500 euro, provento, quasi certamente, di altre estorsioni commesse nella stessa mattinata a danno di operatori economici.

Importantissimo il rinvenimento ed il sequestro presso l'abitazione dell'arrestato di un'agenda, all'interno della quale sono stati rinvenuti dati fondamentali relativi alle estorsioni poste in essere ad Altofonte, i cui proventi erano destinati al mandamento mafioso di San Giuseppe Jato, per il sostentamento delle famiglie dei detenuti.

Le acquisizioni raccolte nel corso delle indagini e le dettagliate dichiarazioni dell'imprenditore estorto hanno consentito di documentare, oltre alla gestione nel tempo dell'attività di riscossione del "pizzo" da parte di Di Matteo, Serbino e La Barbera, il ruolo di reggente della famiglia mafiosa di Altofonte ricoperto da Salvatore Raccuglia. In tal senso depongono le dichiarazioni di importanti esponenti di Cosa Nostra intercettate nell'ambito di convergenti procedimenti, le strettissime relazioni tra La Barbera e Raccuglia, nonché i documentati incontri di quest'ultimo con esponenti di spicco di altri mandamenti mafiosi di Palermo e San Giuseppe Jato.

I dati acquisiti nel corso dell'attività investigativa e le preziose informazioni tratte dal materiale sequestrato durante l'operazione saranno alla base degli ulteriori approfondimenti nei confronti di altri operatori economici dell'area, vittime dell'imposizione del "pizzo", per i quali si spera che la determinazione ed il coraggio dimostrati dall'imprenditore vittima della locale famiglia mafiosa - che ha confermato in toto le risultanze investigative dei Carabinieri di Monreale - siano da esempio e da sprone.



La sequenza della riscossione



Di Matteo



La Barbera



Raccuglia



Serbino

Strage di Manchester e industrie belliche

Il terrorismo incrementa il lucrosissimo circuito del commercio delle armi

Il terrorismo continua a colpire nell'anonimato, con anonime vittime e anonimi esecutori materiali, ma qualcosa è cambiato in questa strage di Manchester, sarebbe cambiato il parametro del terrore, che si appresta a diventare trans-generazionale, perché colpire i bambini e i ragazzi coinvolge direttamente due o tre generazioni, comprendendo i genitori e i nonni delle vittime.

Qual è lo scopo dei terroristi? Quale strategia li ispira? Innanzitutto si deve prendere atto di avere di fronte una costellazione frazionata e non un soggetto monolitico; le definizioni siamo noi stessi a fornirle legittimando il terrorismo con l'attribuzione di una compattezza ideale, programmatica e operativa, che non ha. Questa compattezza viene riconosciuta identificando nel terrorismo un nemico da abbattere con una dichiarazione di guerra totale. Ma le guerre si fanno in due e il terrorismo è, per definizione, unilaterale, non porta divise, non innalza bandiere, opera e agisce all'improvviso, vilmente, e colpisce nel mucchio con il solo scopo di seminare terrore. Il suo obiettivo non è "il nemico" da abbattere e combattere, ma il popolo-spettatore, vittima passiva, primo attore di una tragedia che non vuole recitare. La guerra globale al terrorismo dichiarata dall'America serve solo all'America stessa, particolarmente a quella di Trump che può, così, incrementare il lucrosissimo circuito del commercio delle armi.

Dall'11 settembre 2011 le azioni terroristiche si sono incrementate, diventando quello che aspiravano ad essere: una minaccia diretta non agli Stati, ma ai popoli. Per questo il terrorismo non può essere combattuto come si combattono le guerre vere, perché non si tratta di una guerra, mancando l'elemento primario che contraddistingue tutte le guerre, e cioè lo scontro frontale.

La predicazione impotente ricorda che "occorre alzare la guardia, inasprire i controlli", trascurando l'impossibilità di esercitare un severo controllo dei punti ritenuti "sensibili", perché al terrorismo non importa l'immagine pubblica da colpire, bensì l'immagine che il popolo-vittima potrà recepire. Blindare l'intero Occidente significherebbe accettare e riconoscere la vittoria del terrorismo, modificare i modelli di vita appare impensabile.

Il terrorismo non ha una strategia, perché non ha un modello di società da proporre, apparendo velleitaria l'ipotesi stessa che si tratti di una "guerra di religione". Una eventuale destabilizzazione

dell'Occidente non gli servirebbe; nello stesso tempo è sbagliata la strategia occidentale che vorrebbe imporre il proprio modello di vita a livello planetario. Il terrorismo si ribella a questa pretesa, mirando a terrorizzare, non a conquistare: il terrore è un mezzo, mentre il programma di conquista è un fine. L'idea di convertire il mondo intero all'Islam non è praticabile, a tale ipotesi nessuno potrebbe credere.

La guerra totale al terrorismo veste, però, gli stessi panni del terrorismo, colpendo nel mucchio, evitando lo scontro, stimolando, così, quella reazione rappresentata dagli atti terroristici. Dalla guerra totale bisogna trasferirsi sul terreno della politica internazionale, della diplomazia, del dialogo, ma anche della revisione delle politiche che fanno apparire l'Occidente un invasore che vuole imporsi per motivazioni economiche, accettando, riconoscendo e rispettando le differenze sociali, culturali e antropologiche, favorendo la reciprocità paritaria dell'integrazione globale e programmando, in tempi certi, una redistribuzione universale delle risorse del pianeta, che oggi sono drammaticamente unilaterali con il 10% della popolazione mondiale che possiede il 65% di tutte le ricchezze, mentre miliardi di persone vivono in estrema indigenza, con milioni di vittime incolpevoli, specie nelle fasce più deboli come i bambini, gli anziani e le donne.

Gli interessi delle lobbies delle armi conducono verso un mare in tempesta, che finirebbe con l'annientare tutte le parti contendenti. Circondare, assediare, condurre alla resa il terrorismo si può e si deve, ma non con il fragore dei missili intelligenti; l'unica alternativa possibile è l'assedio da parte della diplomazia, per ricondurre queste drammatiche controversie nell'alveo della politica e del dialogo, nell'umiltà di riconoscere il diritto di tutti i popoli all'autodeterminazione.

Rosario Amico Roxas

Il G7 a Taormina

Una gabbia dorata da 40 milioni di euro

“Il G7? Una gabbia dorata a Taormina che costa 40 milioni di soldi pubblici, 10 dei quali soltanto per riunioni, che crea un disagio alla popolazione grazie ad un'operazione *polvere sotto il tappeto* che di fatto ha bloccato tutto”.

A dichiararlo è l'eurodeputato del Movimento 5 Stelle Ignazio Corrao, che ha portato all'attenzione del Parlamento Europeo, intervenendo a Strasburgo, i disagi per la popolazione siciliana causati dallo svolgimento del G7 a Taormina. “Questi signori – ha spiegato Corrao – si riuniscono per decidere come fare ulteriori danni al nostro pianeta e lo fanno abbattendo ulivi secolari, creando un'altra pista d'atterraggio per elicotteri per stare più comodi. Se volessero realmente risolvere qualche problema, dovrebbero viaggiare tra Trapani e Pozzallo in treno, dovrebbero riunirsi allo Zen di Palermo o al Librino di Catania, oppure andare davanti al Muos di Niscemi” – chiosa Corrao.

Marco Benanti

Come abbonarsi a l'Obiettivo

Il versamento dell'abbonamento annuale di 10 euro o del libero contributo sostenitore deve essere inviato a Obiettivo Madonita con bonifico su Banca Fineco.

IBAN: **IT10Z030150320000003519886**

Nella causale del versamento indicare il proprio indirizzo di posta elettronica.

l'Obiettivo

Quindicinale dei siciliani liberi

Editrice: Coop. "Obiettivo Madonita"

C/da Scondito - 90013 CASTELBUONO (PA) tel. 340 4771387

e-mail: obiettivosicilia@gmail.com

Direttore responsabile: **Ignazio Maiorana**

In questo numero scritti di:

**Rosario Amico Roxas, Marco Benanti,
Angela Di Gangi, Serafina Errante Parrino**

Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo Periodico dichiara che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente solo per la spedizione delle informazioni.

La pubblicazione di scritti e foto su «l'Obiettivo» non dà corso a retribuzione, diritti o rimborso spese se non espressamente concordati con la Direzione. Tutti gli autori sottoscrivono implicitamente queste condizioni.

Questo Periodico può essere stampato dagli stessi lettori