

l'Obiettivo

www.obiettivosicilia.it

Qui si fa giornalismo libero: scrivi anche tu!

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

Gangi

Gli eroi della terra, coltivatori di umanità



Esposizioni ed emozioni

Finché vediamo ragazzi tra le zolle e tra gli zoccoli l'esistenza umana s'illumina di speranza, avrà ancora di che vivere.

di Ignazio Maiorana

Codice ISSN 2532-5639

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

All'etichetta meglio preferire l'etica.

Alla virtualità meglio preferire la virtuosità.

La libertà per noi ha un prezzo alto, a voi lettori costa solo 10 euro l'anno. Abbonatevi a *l'Obiettivo*. Vi può servire!

l'Obiettivo - Sede legale: Castelbuono (PA), C/da Scondito

Sede organizzativa: Palermo, Via Porta di Castro 149 tel. 340 4771387 e-mail: obiettivosicilia@gmail.com

Gli eroi della terra, coltivatori di umanità

Esposizioni ed emozioni

di Ignazio Maiorana

Li ho visti alla 5ª Fiera Zootecnica di Gangi, sulle Madonie, il 23 e il 24 settembre. Li dovevate vedere anche voi coi loro animali, dovevate esplorare i loro occhi e i loro sorrisi, cari lettori. Sono reduci dalla lunga siccità in campagna e sono venuti coi loro animali a offrire il meglio della loro capacità produttiva, a mostrare alla società civile solo una parte del proprio mondo, quella più visibile. Sono venuti a esporre sofferenza e soddisfazione insieme, da far vedere a quanti non conoscono più i processi della natura e l'origine degli alimenti. Di questi eroi vi potete fidare, sono addetti a produrre il vostro cibo, a operare per la vostra salute, a partire dall'aratura, quando non è ancora piovuto, aspettando il primo verde per i loro animali, subendo poi la neve di queste montagne, superando le gelate che bruciano l'erba e dovendo infine disfarsi dei loro animali per sopravvivere e far vivere i propri simili.

La campagna è una infinita miscela di amore e dolore, non sai mai cosa succederà domani, i programmi non sempre riescono. L'unica cosa di cui si è certi è il sacrificio della famiglia, l'unico strumento che da sempre porta bene e umanità. Dove non c'è stata fatica, spesso troviamo il vuoto.

Questa manifestazione zootecnica, che ha sottoposto i migliori animali alla valutazione dei giudici Silvio Pistis (bovini) e Franco Sottile (ovini), è un appuntamento che celebra l'allevamento di bovini e ovini, ma è anche il frutto del senso associativo della "S. Isidoro" che, oltre ai madoniti, coinvolge produttori di più province. L'Amministrazione comunale di Gangi li incoraggia, mette a disposizione il Foro boario e qualche altro aiuto. Qui i politici sanno che il turismo deve esser preso anche per la gola, attratto non solo dalle bellezze architettoniche e paesaggistiche. Molte persone si muovono dalle grandi città in cerca di alimenti genuini per la loro tavola. Le nostre montagne ne dispongono ancora finché resistono gli eroi della terra, quei coltivatori dei valori dell'umanità, lasciati soli in campagna, col viso scolpito dal sole e dalle intemperie, dal sorriso sempre pronto.

Le promesse del futuro

Qui ho incontrato tre ragazzi col sorriso della passione: i fratelli Francesco e Gandolfo Fiorino, il cui toro Limousine è stato campione assoluto della Fiera, e Giuliana Albanese, che col padre alleva la bovina campionessa. Hanno condotto i loro animali nel ring della valutazione morfologica, assistiti dai rispettivi papà. Per loro non sono stati previsti premi in denaro ma il pubblico riconoscimento con una coppa e una pergamena, il premio dell'attenzione, che non è poca cosa. Queste sono le promesse del futuro. Studiano e lavorano in azienda. Prima di andare a scuola accudiscono gli animali. Lo fanno anche nel tempo libero.

Giuliana ha 12 anni ed è determinata, da grande farà il veterinario oltre che l'imprenditrice agricola. "Quando sto in mezzo ai miei animali sono felice", ci ha detto.

Francesco ha 15 anni e il fratello Gandolfo 14, frequentano l'istituto tecnico agrario. Da grandi vogliono fare bene il lavoro di imprenditori agricoli. "Il successo ottenuto alla Fiera di Gangi ripaga in qualche modo i sacrifici fatti da tutti noi in famiglia", ci hanno detto. Non è

poca cosa questa frase in bocca a dei giovani oggi. Di questi ragazzi ci ha anche colpito la cura e la dedizione verso le loro bestiole pulite e tolettate. Le trattano con estrema dolcezza. Gli animali sono molto sensibili, capiscono. Un altro "mondo".



San Cataldo (CL)

Risonanza magnetica 3T alla “Regina Pacis”

Ancora una volta la Casa di Cura “Regina Pacis”, nell’ottica del continuo miglioramento del servizio offerto ai pazienti. Dopo l’inaugurazione del MamTom di 8 mesi fa, ora ha arricchito il proprio parco tecnologico acquisendo uno dei pochissimi modelli di RM a 3 Tesla Pioneer GE presenti sul territorio nazionale. Questa tecnologia di altissima qualità effettua esami con un maggiore potere diagnostico e con tempistica ridotta. Essa rappresenta l’eccellenza dell’offerta sanitaria nel territorio e un gesto di amore nei confronti dei cittadini.

Il 28 settembre abbiamo registrato con piacere questo evento nel “profondo Sud” della nostra Penisola, considerato sinonimo di arretratezza. Eppure qui esiste una realtà, appunto la Casa di cura “Regina Pacis”, che ha come missione l’assistenza e il rispetto dei suoi pazienti come avviene nella migliore tipologia sanitaria nordeuropea e americana, ma con una chiara impronta cristiana che negli ambienti sanitari coerenti si rivela psicologicamente vincente.

L’inaugurazione della nuova Risonanza Magnetica è stata



diagnosi quanto più precise possibile. Il tutto viene realizzato con grande comfort e minor stress del Paziente grazie alla notevole ampiezza del tunnel che rende l’apparecchiatura “open bore” e alla sua silenziosità (appena 3 decibel al di sopra del normale rumore ambientale): si realizzano così le condizioni atte a che anche un paziente claustrofobico o un bambino possano serenamente eseguire un esame con questa Risonanza Magnetica. È la prima nel centro della Sicilia. Nell’Isola ne esistono una all’Ismet di Palermo e un’altra al “Cannizzaro” di Catania – afferma Franco Virzi –. Questa scelta corona una linea di continuo miglioramento della nostra attività. La mia famiglia – aggiunge il chirurgo con una certa luce negli occhi – insegue l’ambizione di raggiungere traguardi di qualità del servizio nella sanità siciliana comparabili a quelli offerti dalle migliori strutture sanitarie. Non ci fermeremo qui».

Infine è bene precisare che la Risonanza Magnetica non sostituisce la mammografia, la tomosintesi e l’ecografia, ma è, piuttosto, un supplemento importante e spesso indispensabile per diagnosticare e classificare il tumore della mammella e altre patologie mammarie.

Inoltre, l’utilizzo della R.M. nello studio delle malattie della prostata, se eseguita con apparecchiatura 3T, rappresenta la migliore metodica radiologica per delineare l’anatomia dell’organo e dei tessuti circostanti e per identificare lesioni neoplastiche prostatiche.

Molto significative le parole del Vescovo di Caltanissetta: «La famiglia Virzi ha dato luogo a questo evento da credente e da cristiana. È un modo di avvitare da cristiani la storia, offrendo un servizio intelligente, competente e credente. È un connubio non facile da trovare, anche perché spesso abbiamo pensanti non credenti e credenti non pensanti. I Virzi – continua Mons. Russo – ci dimostrano come si può essere pensanti e credenti nello stesso tempo, anzi nel nome della Regina Pacis, madre di misericordia, invisibile compagna del loro cammino che ha tenuto sin dall’inizio la sua mano su questa struttura sanitaria, hanno avuto il coraggio

di osare, tanto che questa clinica è oggi una delle perle del territorio. I pazienti che escono da questa Casa di cura ne escono soddisfatti per l’attenzione alla persona, per lo stile di servizio e per l’alta professionalità e competenza di chi vi opera. Servire con amore e amare servendo, questo lo stile di “Regina Pacis”».

Ignazio Maiorana



partecipata a medici e giornalisti dalla prof.ssa Angela Maria Torregrossa, legale rappresentante della Casa di Cura, alla presenza del direttore generale provinciale del Servizio sanitario del Nisseno, Carmelo Iacono, del sindaco di San Cataldo, Giampiero Modaffari, e di Mons. Mario Russotto, Vescovo della Diocesi di Caltanissetta, che ha voluto impartire la sua benedizione agli operatori sanitari e formulare una preghiera per quanti la utilizzeranno.

«La nuova Risonanza Magnetica, grazie al suo innovativo sistema tecnologico – spiega la dottoressa Valentina Virzi, responsabile del Servizio di Radiodiagnostica della Casa di Cura – permette di acquisire immagini molto dettagliate di ogni distretto corporeo e fornisce immagini ad altissima risoluzione specialmente nello studio dell’encefalo, del midollo spinale, cuore, pancreas, mammella e prostata oltre che del sistema muscolo-scheletrico. Sarà finalmente possibile effettuare esami altamente diagnostici che in passato non era possibile eseguire in maniera così performante. La nuova tecnologia – continua la dott.ssa Virzi – permette di ottenere immagini più nitide in un tempo notevolmente inferiore rispetto a quelle di più basso campo».

Il Direttore Sanitario della Casa di Cura, il chirurgo Franco Virzi, evidenzia che, dopo l’entrata in vigore della legge sulla certezza delle cure, «è diventato oltremodo importante disporre di mezzi diagnostici adeguati a formulare



Nelle foto: dall’alto, le autorità intervenute all’inaugurazione, il momento della benedizione. Qui a fianco, la d.ssa Valentina Virzi illustra la nuova risonanza magnetica.

Kweder: il marchio amico della natura

A Messina l'esperienza innovativa di tre sorelle

Raccontiamo di una società multimediale e multitasking, interculturale e internauta, esposta al consenso di massa. Eppure, non c'è viaggio iniziato in se stessi che possa meglio completarsi incrociando quello degli altri, non esaltando il conformismo individualista.

Su questi presupposti è iniziata l'avventura di tre sorelle messinesi: Amira, Naife e Jamila, ideatrici del nuovo marchio *Kweder*, ispirato al cognome di origine siriana. Il giovane *brand* siciliano nasce sotto il segno della tutela dell'ambiente e dell'etica, creando scarpe e borse con materiali che non provengono dagli animali.

Jamila è portavoce e presidente dell'azienda costituita in società cooperativa nello scorso luglio 2016. A lei abbiamo fatto qualche domanda.

Quali sono i motivi che hanno sollecitato la nascita di un brand animal-free nel mercato della moda?

Io e le mie sorelle desideravamo impegnare nel settore degli accessori moda le nostre competenze professionali che, per quanto differenti, hanno consentito di orientare le nostre scelte



per parecchi anni un ristorante ed io sono un programmatore informatico.

Come coordinate la diversità delle vostre competenze?

Questa diversità rappresenta il valore aggiunto del nostro marchio. La manualità creativa di Amira si accompagna all'attitudine gestionale-amministrativa di Naife e alle mie conoscenze informatiche che consentono di curare l'e-commerce e la strategia di comunicazione sui social media. Ma nessuna delle precedenti esperienze lavorative rispondeva alla nostra idea di fare impresa, che non deve riconoscersi soltanto nella propensione a produrre profitto, ma soprattutto nell'intento di operare con responsabilità verso la natura in ogni sua espressione, e di concentrare nel prodotto ideato e realizzato il sentimento di serenità per chiunque vi abbia lavorato e chiunque sia il destinatario finale. Si tratta della responsabilità etica assunta dal primo *vegan brand human & animal friendly made in Sicily*, che si esterna nell'utilizzo di materie prime (softan, EQ porellina, alcantara e thunit), anche nel packaging, così da garantire la maggiore tutela della sola natura donataci ed evitare altresì lo sfruttamento degli animali. Quest'ultimo aspetto rende multivalente il progetto delle imprenditrici Kweder perché, nel manifestarsi "amico degli animali", è proiettato al futuro sostenibile, e nel promuovere il made in Sicily selezionando maestranze artigianali locali, è nel contempo custode del "saper fare" in seno al patrimonio immateriale rappresentato dalla cultura italiana. La Sicilia dei colori, paesaggi e arte si trova in ciascuno dei nostri disegni – afferma Jamila – abilmente messi in atto dagli artigiani, che condividono i presupposti e gli obiettivi della nostra impresa, accettando di lavorare i materiali che selezioniamo per caratteristiche e qualità.

Quali sono state le difficoltà maggiori incontrate fino ad ora?

Di sicuro la difficoltà di ottenere finanziamenti per migliorare la nostra attività. Inoltre, adesso vendiamo soltanto in e-commerce, stiamo facendo ricerca di mercato per formare una rete di distribuzione che possa agevolare la scelta dei potenziali clienti.

Avete mai il timore di rinunciare al vostro progetto?

Assolutamente no, perché ci crediamo.

Il neo-brand per le giovani imprenditrici Kweder rappresenta un *modus vivendi* e un *saper fare* siciliano che rimane tradizionale nelle tecniche, ma innovativo nei materiali ed etico nel coniugare fashion e ambiente.

Dominga Carrubba



verso un obiettivo comune: la bellezza tramite l'etica. Difatti, ciascuna di noi proviene da esperienze lavorative diverse, perché Amira è architetto restauratore, Naife è stata titolare e ha gestito

L'impegno de l'Obiettivo è finalizzato a segnalare grosse questioni sociali, combattere le ingiustizie, migliorare la qualità della vita, fare cultura, diffondere i valori umani, svegliare l'azione dei rappresentanti politici, sostenere l'arte, incoraggiare buoni esempi e validi stili di vita, raccontare il proprio tempo.

Molino Soprano, sinergia tra generazioni

In questo numero diamo ampio spazio al mondo della farina, del pane, della pasta.

Lo scopo è quello di contribuire all'informazione su un settore dell'alimentazione che, se ben conosciuto, può portare alla riscoperta di antiche pratiche poste in essere oggi con sistemi più comodi e trasparenti.

È un argomento che sta a cuore a molti lettori. Dunque facciamo il possibile per svolgere un servizio utile a tutti. In questo servizio ci sta dando



una grossa mano anche Júlia Szentgyörgyi (qui nella foto), una brava traduttrice ungherese innamorata della nostra Isola, che sa miscelare il sentire con la scrittura e che ama far conoscere meglio la Sicilia nel suo Paese.

Mi ha sempre affascinato vedere lavorare insieme padre e figlia nella stessa azienda. Lo ammetto, li guardo con una certa curiosità e mi domando: in cosa si assomigliano? In cosa sono diversi? Sono più i punti in comune o prevalgono le differenze? Riescono ad armonizzare la tradizione, l'esperienza di una generazione e l'innovazione e la creatività dell'altra? È un compromesso sforzato oppure una

via di mezzo produttiva che porta al successo dell'azienda?

La famiglia Di Stefano del Molino Soprano è senza dubbio riuscita a mettere insieme e a valorizzare le caratteristiche delle due generazioni. Lo testimoniano i consumatori, lo dicono i risultati, il successo ottenuto.

Ci ha incuriosito la loro storia e siamo andati a trovarli a Chiaramonte Gulfi (RG), in contrada Cifali Soprano: abbiamo incontrato papà Francesco, 60 anni, con la sua esperienza alle spalle e un saper fare reduce dalla tradizione della famiglia, e la figlia Vanessa, 24 anni (nella foto sopra), la cui grinta giovanile ha coinvolto anche il fidanzato. Questa la sinergia che ha contribuito al successo dell'attività, un esempio per altri giovani.

Francesco, com'è nata questa attività?

La mia famiglia di origine ha sempre fatto questo lavoro. Mio padre, i miei nonni. Mio padre raccontava che negli anni '40 chi aveva un mestiere svolto da generazioni dalla famiglia poteva andare a fare il militare facendo lo stesso lavoro. Quindi mio padre ha dimostrato allora il fatto che i nonni e i bisnonni svolgevano questa professione e così fece il mugnaio anche nell'Esercito.

Lei ha iniziato questo mestiere perché ci si poteva vivere o perché non voleva interrompere la tradizione?

Innanzitutto perché mi sembrava un peccato abbandonare l'edificio che avevo ristrutturato, ma anche perché tenevo alla tradizione ed a tutto quello che avevano realizzato mio padre, i miei nonni e i miei bisnonni. Col tempo è maturata l'idea di iniziare a fare piccole lavorazioni, piccole prove di macinazione.

Con impianti tradizionali o con quelli moderni?

Sempre con macinazione a pietra. Uno dei vantaggi della farina lavorata a pietra, rispetto al processo industriale, è che non si surriscalda e quindi la farina risulta di una qualità migliore.

È stato difficile iniziare; io proponevo questo prodotto alla gente, ma nessuno era intenzionato a comprarlo. Piaceva la parte aromatica, il sapore, la fragranza, ma in ogni caso nei primi tempi pochissime persone l'apprezzavano. Successivamente, quando si cominciò a conoscere l'alimentazione macrobiotica, serviva un pastificio macrobiotico che potesse fare pasta in un certo modo. Così abbiamo incominciato a collaborare con un pastificio, producendo piccole quantità. Poi ho cercato di recuperare le varietà antiche di grano: Russello, Capitano Cappelli, Margherita, etc. Ci sono all'incirca 50 varietà ancora in vita. Via via, l'attività è

cresciuta perché è cresciuta la sensibilità dei consumatori e dei pastifici.

Qual è stato l'ostacolo più grosso che avete incontrato?

L'anno scorso abbiamo subito un incendio. Abbiamo rischiato di non poter ritornare a lavorare e chiudere l'attività. Grazie alle mie esperienze e anche perché sono stato aiutato da amici del settore, per quanto riguarda la tubatura, cioè il sistema della setacciatura, io ho ricostruito un mulino antico oggi più produttivo rispetto a com'era prima. Devo dire



Molino Soprano, sinergia tra generazioni

5 la qualità della semola. Poi, come sostegno morale e materiale, è stato di grande aiuto un evento che abbiamo organizzato per sensibilizzare le persone, e così chi voleva sostenerci aveva la possibilità di farlo.

Come avete organizzato questo evento?

Abbiamo pensato di creare una serata con uno chef di successo per attirare l'attenzione del pubblico. Quindi abbiamo coinvolto Ciccio Sultano che con grande disponibilità e generosità si è messo in moto nell'organizzazione. È stato lui a chiamare gli altri chef: Claudio Ruta, Pino Cuttaia, Vincenzo Candiano, Giovanni Santoro, Carmelo Florida, Sandro Pace e Peppe Cannistrà. E con loro abbiamo realizzato una cena alla Locanda Gulfi, gli chef cucinavano durante la serata, mostravano la realizzazione dei piatti fatta con la nostra semola. Sono venuti anche a suonare i Talèh, e così anche loro hanno contribuito alla bellissima serata. In più abbiamo avuto il sostegno di Legambiente che ha attivato un conto corrente per poter versare un contributo spontaneo. Noi non ce l'aspettavamo, ma c'è stata una grande solidarietà da parte della gente.

E il momento più bello?

All'inizio non è stato facile perché il prodotto non era conosciuto. Dovevamo far capire che la semola era diversa, dura da manipolare. Dopo l'incendio siamo stati fermi per un periodo, il nostro prodotto non si trovava in commercio. Quando abbiamo riaperto le persone hanno constatato che il nostro prodotto è veramente diverso dagli altri. Provando le altre farine in commercio hanno visto veramente la differenza e sono tornate a cercare i nostri prodotti. Questa, per noi, la soddisfazione più grande.

Vanessa, come ti trovi con tuo padre nella stessa attività? Siete sempre d'accordo?

Non sempre, a volte abbiamo prospettive o modalità diverse, ma poi troviamo un compromesso, altrimenti non potremmo andare avanti.

Obiettivi? O vi sentite arrivati?

No, non bisogna mai sentirsi arrivati. Ne abbiamo ancora, ma per il momento preferiamo non annunciarli.

Qual è la qualità che vi contraddistingue dalle altre aziende?

L'uso del grano duro. Poi il valore aggiunto è l'esperienza. Perché, in realtà, ci sono altri mulini che lavorano con la pietra, ma il nostro punto di forza è costituito dall'esperienza e dai segreti del mestiere, la fortuna di essere cresciuti in una famiglia che ha sempre fatto questo lavoro. Ai tempi dei miei nonni e bisnonni il mugnaio non faceva solo il mugnaio ma anche il falegname, l'idraulico, il fabbro, il meccanico, etc. Anch'io sono cresciuto con questa mentalità. Io conosco pezzo per pezzo questa struttura e questo mi aiuta a capire la lavorazione giusta, adatta al grano. Questo significa tanto.

Júlia Szentgyörgyi

Il mugnaio in famiglia



Un piccolo mulino di 800-1000 euro e puoi fare il pane in casa, per la famiglia, per i vicini di casa, per un ristorante. Ovviamente, si tratta di molitura a pietra di grani antichi.

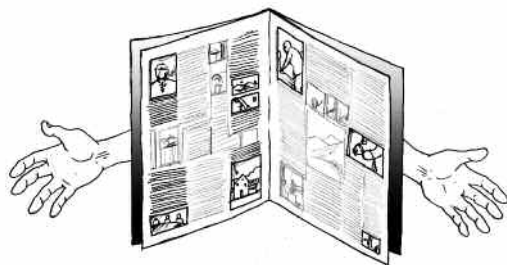
È quanto fanno Enzo Covato a Modica (foto sopra) e Damiano Cerami nella borgata di Verdi a Petralia Soprana, sulle alte Madonie (foto sotto).

Il grano lo hanno coltivato biologicamente nel proprio appezzamento di terra. Quando occorre danno della farina al vicino pastificio e così fanno cosa mettono in pentola. Ma il pane se lo fanno in casa. Un passo indietro negli stili di vita e nel tempo per farne dieci in avanti. In salute.



Scriveteci!

L'OBIETTIVO
(H)A BRACCIA APERTE



I lettori e
gli scrittori,
la vera
energia
di questo
periodico.

Giorgio Minardo, la forza della coerenza

A Modica un pastificio con farina di grani antichi, un punto macrobiotico e un punto vendita

Qual è il legame tra un'azienda di successo, i grani antichi, un ristorante, la salute e il rispetto per l'ambiente? Il legame non può essere altro che un uomo eccezionale, con obiettivi e caratteristiche straordinarie, che è l'anima e motore delle diverse attività che insieme si uniscono e rappresentano sicuramente la realizzazione del sogno di tanti: è il simbolo perfetto del vivere in armonia con la natura, con gli altri e con se stessi.

A questa sfida dell'uomo moderno Giorgio Minardo (nella foto a destra), proprietario di un pastificio artigianale in contrada Torre Cannata Raddusa a Modica (RG), ha dato una risposta ben precisa: da ingegnere elettronico è diventato un imprenditore e ha cominciato a produrre pasta con farina esclusivamente di grani antichi. Adesso gestisce, nella stessa cittadina, un ristorante o, meglio, un punto macrobiotico che è molto di più di un luogo dove si mangia. Perfettamente in linea con la filosofia di Mario Pianesi, ideatore, fondatore e presidente dell'Associazione *Un Punto Macrobiotico* (UPM), questo ristorante aperto in via Nazionale, oltre ad offrire cibo sano ed equilibrato ad un prezzo accessibile a tutti, è anche un negozio di alimentari macrobiotici e un centro dove si organizzano diverse attività e corsi che aiutano a diffondere un modello rivoluzionario dell'alimentazione. Un modello che rispetta l'ambiente, che migliora la salute e allo stesso momento stimola l'economia. Lì chiunque può andare a vedere come Giorgio Minardo di persona, con gentilezza e disponibilità, dà consigli per un'alimentazione non solo equilibrata ma anche adatta alla persona.

Ingegnere, da quanto tempo svolge questa attività?

Ho iniziato a fare pasta nel 2007. Ma già nel 2000 avevo cominciato ad occuparmi di grano quando avevo avuto notizia che il frumento era stato modificato 25 anni prima e che se ne usava un tipo che in natura non esiste. Ho iniziato quindi a fare le mie ricerche per il recupero di grani antichi. I nostri antenati avevano già fatto la selezione del grano scegliendo la varietà più adatta al nostro territorio. Bisognava tornare a quella, semplicemente perché più adatta, più sana. Nel 2007 mi sono messo a fare la pasta per un motivo salutistico. L'obiettivo era produrre e mangiare cibo sano. All'inizio ho incontrato tante difficoltà finché non ho imparato a creare una pasta degna di questo nome.

Qual è stato l'ostacolo più grande durante il percorso?

Nel 2015 ho avuto un incendio. Si è incendiato l'ufficio, si sono rovinati il solaio e un po' le macchine. Ma devo dire che questo evento mi ha fatto un effetto particolare: sono ripartito ancora più forte. Sono andato in banca, mi sono indebitato, ho ripristinato l'edificio e mi sono messo a produrre ancora di più.

Quindi c'è una fortissima volontà non solo di resistenza ma anche di espansione?

La crescita è necessaria. Se uno non cresce sarà costretto a chiudere perché se si è troppo piccoli i costi non sono sostenibili per andare su certi mercati. Dunque i costi richiedono maggiore vendita. È chiaro che, essendo un pastificio arti-

gianale, tendenzialmente usiamo più manodopera e meno automazione possibile. Naturalmente questo aumenta i costi.

Invece la più grande soddisfazione in questa attività?

Quando arrivano i messaggi delle persone che mi fanno i complimenti. Ma la cosa più bella che mi è successa è stata quando ho iniziato la commercializzazione.

Non avendo struttura commerciale, non avendo rappresentanti, andavo io nei mercatini, in piazza.

Una signora mi ha detto: "Sicuramente sarà buona la pasta, ma io non posso mangiare perché dopo ho sempre dei disturbi gastrici". Ho risposto: "Signora, questa pasta gliela regalo io, posso garantire che non avrà disturbi se la mangia. La prossima settimana mi troverà qui e mi dirà com'è andata". La stessa signora la settimana successiva al mercato mi cercava con lo sguardo da lontano. Quando mi ha visto ha alzato le braccia in segno di vittoria e mi ha detto: "Finalmente posso mangiare la pasta!" Questa è stata per me la più grande soddisfazione. Oggi stiamo cercando di dimostrare scientificamente che tutte le persone che hanno la sensibilità al glutine possono mangiare la nostra pasta, fatta in un certo modo. Oggi c'è parecchia gente costretta a mangiare pasta senza glutine. Noi sappiamo che la pasta prodotta con grani antichi contiene glutine "buono" che in realtà tante persone possono mangiare, ma questo non lo sanno tutti perché non sono bene informati in tal senso. La pasta fatta con grani antichi, quindi con glutine antico, come facciamo noi, non causa disturbi.

Quindi forza alla diffusione della produzione...

È il mio primo obiettivo raggiungere un livello di produzione che mi permetta di stare sul mercato. Inoltre devo organizzare in modo migliore l'azienda, ottimizzare la confezione comprando moderne macchine.

Si è mai pentito di questa scelta?

Se oggi dovessi scegliere "cosa fare da grande" rifarei la stessa strada: l'azienda, il punto macrobiotico, il ristorante e il negozio. Quando nel 1999 ho cambiato vita è stata una scelta salutistica e anche egoistica. Cercavo come mangiare cibo sano. Ed è iniziato tutto lì, ma oggi, dopo il percorso e grazie alle ricerche fatte, so che è la strada giusta per tutti. Se pensiamo a come vive un medio cittadino americano occorrerebbero sei pianeti per garantire lo stesso stile di vita per tutti e se pensiamo all'italiano medio ce ne vorrebbero due di pianeti. Evidentemente non siamo sulla direzione giusta. Vuol dire che seguiamo un modello consumistico completamente sbagliato. Dobbiamo cambiarlo. La filosofia di Mario Pianesi, basata sui principi della macrobiotica, è un modello che permette a tutti di vivere meglio mangiando cibo sano e, allo stesso momento, rispettando la natura. Io, per primo, seguo questa filosofia.

Quindi Lei vive una vita sobria?

Assolutamente sì. Se uno ha una casa dove abitare e cibo sano, ha tutto nella vita. Io vivo così. Tutto quello che guadagno lo reinvesto nel punto macrobiotico per diffondere questo nuovo modello della vita. La pasta è solo una parte di tutta questa idea rivoluzionaria. E io cerco di essere coerente quanto più possibile. Faccio quello che dico e viceversa. Se manca la coerenza manca anche la credibilità. Senza credibilità non si arriva da nessuna parte.

Júlia Szentgyörgyi



Francesco Milito a Giarratana

Naturalmente Pane, naturalmente etico

l'Obiettivo continua a raccontare anche la Sicilia più autentica, più genuina, desidera incoraggiare realtà anche modeste ma che siano pulite, basate sui valori etici. Per questo siamo particolarmente contenti quando troviamo un'azienda che non vende solo prodotti, ma che in qualche modo diffonde un modello più umano, più genuino.

Nel caso di *Naturalmente Pane*, laboratorio e negozio gestiti da Francesco Milito, a Giarratana, scopriamo anche un punto d'incontro dove i rapporti umani quotidiani sono fattori di notevole importanza.

Milito, brevemente, ci racconta la storia della Sua azienda?

Con mia moglie abbiamo iniziato a fare questo lavoro nel 2002, senza esperienze nel settore. Ci ha spinti la passione per i prodotti bio. Dal 1995 abbiamo un'azienda agricola che produce ortaggi e altro biologicamente. Strada facendo, abbiamo maturato l'idea di fare il pane noi stessi e abbiamo aperto l'attività del panificio-biscottificio.

Trasformate farine molite nel mulino a pietra?

Inizialmente mulini normali. Ma volevamo fare del pane ancora più genuino. Allora abbiamo scoperto i grani antichi che non hanno bisogno di essere trattati. Si difendono da soli dalle erbe infestanti perché crescono un po' più alti rispetto alle altre piante e oscurano le erbacce. Ma c'è un'altra caratteristica importante: è la difesa naturale dalle malattie. I grani moderni sono fatti in laboratorio e i chicchi sono tutti uguali e hanno lo stesso corredo genetico, quindi sono più attaccabili. La malattia si diffonde facilmente. Invece i grani antichi sono tutti diversi, ogni chicco ha la sua caratteristica, è come se fossero una popolazione. Di conseguenza, se c'è una malattia è il singolo chicco che viene attaccato, gli altri non vengono contaminati e quindi c'è più probabilità che la coltivazione resista alle malattie. Non solo: le varietà antiche dei grani hanno un altro tipo di glutine che è molto più digeribile rispetto al grano trattato. Tempo fa, abbiamo incontrato un amico che stava facendo un mulino antico a pietra, un altro che voleva fare un pastificio e diversi coltivatori di grano. Allora tutti insieme abbiamo preso questa strada, sempre con l'intenzione di divulgare il consumo genuino.

C'è stato un momento in cui vi siete pentiti della scelta per una grossa difficoltà incontrata?

È stato difficile iniziare, ma non siamo pentiti. La



gente si chiedeva: "Ma cosa fanno questi qua?". Via via abbiamo spiegato il nostro lavoro. Noi usiamo antiche varietà di grano, non utilizziamo grassi animali e usiamo l'olio extravergine di oliva. La gente pensava che stessimo producendo per le persone malate. Quindi i primi anni sono stati molto difficoltosi, eravamo scoraggiati. Abbiamo continuato caparbiamente perché ci credevamo allora e ci crediamo adesso.

Qual è stata la più grande soddisfazione?

Quando le persone hanno bussato e hanno detto: "Abbiamo sentito che i vostri prodotti sono venduti in tutta Italia, perché non vendete anche qui?". In tutta Italia abbiamo clienti, piccoli negozi specializzati, erboristerie, parafarmacie, perché facciamo anche biscotti senza zucchero o con zucchero integrale di canna. Facciamo prodotti particolari. Ora è quasi una moda lavorare con grani antichi, ma certe aziende fanno prezzi esorbitanti. Noi abbiamo cercato di mantenere i prezzi bassi. Non facciamo questo lavoro per massimizzare il guadagno, non produciamo per uno scopo speculativo,

ma per una questione etica, per essere autosufficienti e perché crediamo nell'alimentazione genuina. Oggi la gente apprezza la semplicità.

Avete progetti per il futuro?

Noi vorremmo chiudere la filiera. Vogliamo coltivare, macinare la farina e vendere prodotti, in modo da controllare tutta la filiera della produzione. Sempre in un'ottica etica, non a prezzi alti.

Cosa ama di più in questo lavoro?

Amo particolarmente il rapporto umano. Quando le persone vengono e apprezzano i nostri prodotti. Il rapporto personale con i clienti

per me è uno degli aspetti principali della mia attività. D'estate mettiamo fuori i tavoli con qualche sedia per dare spazio alla gente di fermarsi, incontrarsi. Le persone, anche quelle che non si conoscono, si fermano, rimangono a chiacchierare, scambiano opinioni. Giarratana è una realtà piccola, potremmo essere una grande famiglia, ma ho l'impressione che la vita moderna tenda a dividerci in qualche modo. Invece tutti avremmo bisogno di trovare punti comuni. Mi piace l'idea che il nostro panificio sia non solo un posto che offre solo pane genuino, ma anche un punto d'unione. Crei amicizia, fratellanza. Appunto, fratelli di pane.



J.S.

Modica, il pane dell'avvocato mancato

Quando uno entra nel Panificio Fratantonio, in contrada Passo Parrino a Modica, passata la soglia trova, oltre all'odore buonissimo degli invitanti prodotti (pane di casa, pane integrale, focacce, biscotti), un quadro con quattro foto e con il seguente indovinello in dialetto:

*Nun è porcu e avi 'nziti,
Nun è mari e fa l'unni,
Nun è pecura e si tunni,
Nun è sceccu e s'accigna.*

Visto che siamo in un panificio non è difficilissimo indovinare: la soluzione non è altro che il grano, la base della produzione del pane. Ma non tutti riuscirebbero a intuire la storia di uno dei proprietari, Enzo Fratantonio, laureato in Giurisprudenza, oggi imprenditore. Ci racconta lui questa scelta e la storia dell'azienda.

La Sua famiglia ieri e oggi...

Siamo quattro fratelli e in tre ci occupiamo di questa azienda. La tradizione della panificazione era di famiglia. Prima di aprire il panificio mia mamma faceva pane una volta a settimana. Il momento decisivo è venuto quando è stata promulgata la legge che permette alle aziende agricole di produrre pane. La nostra famiglia, di tradizione agricola, ha preso questa strada.

Lei è laureato in Giurisprudenza?

Sì, io sono un avvocato mancato. Ad un certo punto della mia vita ho capito che la mia vocazione era più imprenditoriale che legale. Io ho la "sfortuna" di essere una persona intraprendente. Dico sfortuna perché non è un'attività facile. Rischi, responsabilità, stress. A volte mi chiedo: "chi me lo fa fare correre sempre, fare sempre di più, cercare di migliorare?"

Ma Lei è utile la formazione giuridica?

Sì, tantissimo. Ci è servita molto la competenza legale. L'imprenditore, spesso, deve saper fare il ragioniere, l'avvocato. Noi abbiamo costituito una società agricola che comprende tre aziende. All'inizio è stato importante capire che significa società, qual è la differenza tra un consorzio o una srl ecc.

Su quali varietà di grani lavorate?



Quasi esclusivamente *Russello ibleo*. Da noi non è mai stata abbandonata questa varietà perché a Modica questo tipo di grano è stato sempre legato alla produzione del pane di pasta dura. Nella miscela dei grani bisogna mettere almeno 20% di *Russello*, senza quello non si può fare quel tipo di pane.

Qual è stato il momento più bello del vostro percorso?

Non c'è stato un momento preciso perché è stato e continua ad essere un crescendo, una maturazione anche di noi stessi. All'inizio non conoscevo il mondo dei grani antichi. Ero convinto che bastasse fare il pane di casa, come facevamo noi da sempre perché viene ottimo. Questa era la mia visione. Non conoscevo tutte le varietà di grani e i rispettivi tipi di lavorazione. Inoltre, mi sono subito reso conto che di

certo sul mercato il pane non manca. Come differenziarsi quindi? Come fare qualità? La risposta è stata il nostro processo di maturazione, il nostro percorso. Saper fare bene il pane.

Saper fare e far sapere?

Far sapere è la nostra più grande lacuna. Il nostro più grande difetto è che comunichiamo poco. La nostra comunicazione sono soltanto i prodotti. Ma, in realtà, essi andrebbero spiegati. Perché grani antichi? Che significa, per Lei, genuinità? Qual è la differenza tra un prodotto e l'altro? Perché uno è più sano oppure più saporito dell'altro? Tutto questo giustamente interessa alla gente. Abbiamo un sito e anche un profilo su Facebook, ma su questo aspetto dobbiamo decisamente migliorare.

Avete altri obiettivi?

Siamo in continua evoluzione. Sia nella produzione, perché nascono sempre prodotti nuovi, sia nell'organizzazione. Facciamo parte di un gruppo di aziende, di fatto già collaboriamo ma, a breve, diventeremo un consorzio anche formalmente. Io sto pensando a come ampliarlo ulteriormente ad altri imprenditori, ma vedo che manca un po' di fiducia. Io invece credo nella forza dell'unione.

Júlia Szentgyörgyi

La campagna va in città

Palermo, la Cucina di Alù

Il nostro viaggio tra grani antichi, molini, pane e pasta della terra iblea trasmette sicuramente fiducia e speranza che il mondo agricolo siciliano stia conservando una tradizione di non poco conto per la dieta mediterranea e per la salute umana.

Nella città di Palermo sono sorti diversi punti vendita e mercati di Campagna Amica o del Contadino che propongono la vendita diretta dei prodotti di sicura provenienza dalla nostra terra. Su segnalazione di Mariolina Lentini, operatrice finanziaria attentissima all'evoluzione del mondo imprenditoriale dell'Isola, accettiamo di recarci dalla *Cucina di Alù* di Alessandra Prestigiaco. È un panificio-biscottificio in via Siracusa a Palermo che utilizza solo farine di grani antichi, impastate con lievito madre, e che funge anche da punto di raccordo delle informazioni riguardanti altre aziende agricole di produzioni etiche e biologiche, la cui inconfondibile qualità emerge appena hai il cibo in bocca e cominci a gustarlo.

"Dobbiamo tornare a quello che facevamo prima, se vogliamo avere migliore salute, anziché continuare a mangiare tutto ciò che ci propinano le realtà industriali che poco sono attente a questa esigenza. Ai miei figli – assicura Alessandra Prestigiaco – do solo pane e pasta di semola di grani antichi siciliani ottenuta solo con molitura a pietra. Conosco personalmente tutti i produttori con cui collaboro. Si tratta di modeste aziende gestite da persone che lavorano in campagna e seguono tutta la filiera del buon cibo, dal grano alle confetture di frutta, al vino, commercializzando direttamente i propri prodotti".

La *Cucina di Alù* oltre al pane produce torte e crostate, merendine, pancarrè, piadine, grissini, insomma tutta la gamma di prodotti da forno che ormai i consumatori consapevoli chiedono sempre più, preparati con oli vegetali di produzione siciliana. Qui il pane di Tumminia costa 5 euro al chilo, ma dura più giorni e non se ne butta un grammo. Ne mangi meno perché sazia di più e soddisfa molto il gusto.



I rifiuti a Bagheria

L'inchiesta giudiziaria sul Comune

Revocate le misure cautelari al sindaco e a 6 dipendenti comunali

Il 29 settembre scorso, il sindaco di Bagheria, **Patrizio Cinque**, ha incontrato la stampa per chiarire la sua posizione in merito all'inchiesta condotta dalla Procura di Termini Imerese che lo vede coinvolto insieme ad altre 22 persone. A lui e a 6 dipendenti del Comune il giudice per le indagini preliminari del tribunale di Termini Imerese **Michele Guarnotta** ha revocato la misura cautelare.

Alla conferenza hanno partecipato anche i due avvocati che rappresentano il sindaco: gli avvocati **Vincenza Scardina** e **Antonio Di Lorenzo**. Il primo cittadino aveva ritenuto di esprimersi solo dopo che fosse stato sentito dai giudici in rispetto del loro lavoro.

«La misura cautelare è stata applicata fundamentalmente solo in relazione alla questione riguardante il palazzetto dello sport. Rispetto agli altri capi di imputazione, il gip non era intenzionato ad interrogarmi – **ha detto il sindaco** –. Ciò nonostante, ho ritenuto consono dover rispondere riguardo a tutti gli argomenti che mi si imputano, poiché avevo le risposte documentate e poiché quanto ricostruito ed in loro possesso era incompleto».

Patrizio Cinque, nel corso della conferenza, durante la quale ha risposto a tutte le domande dei giornalisti è poi entrato nello specifico dei tre capi di imputazione che gli vengono contestati. Circa il peso delle intercettazioni riportate dalla stampa, gli avvocati hanno risposto: «le intercettazioni occorre collocarle sempre in modo temporale e nella loro interezza, fondamentali sono anche la voce e il tono con cui sono state dette le cose».

In conclusione il sindaco ha aggiunto delle considerazioni relative alla gestione dei rifiuti; nell'ordinanza tra l'altro si chiarisce che Cinque su questo tema ha agito per il bene della collettività. «Io, a Bagheria, ho tolto la gestione dei rifiuti alla mafia però sono indagato: c'è qualcosa che non va. Mandatemi in galera, al 41 bis, ma indagate chi ha mangiato con la mafia – **aggiunge il sindaco** –.

Bisognerebbe ricordare che il pentito Pasquale Di Salvo ha detto che a Bagheria molti mangiavano con i rifiuti e che adesso con il sottoscritto questo non era più possibile. Accetto l'inchiesta su di me, ma mi chiedo perché non sono state fatte le inchieste negli anni precedenti quando venivano affidati servizi sui rifiuti diretti e quando il Coinres ha prodotto debiti per 100 milioni di euro. Al Coinres venivano assunti uomini vicini alla mafia. C'è sempre stato un silenzio assordante su Bagheria quando i rifiuti erano in mano ad essa».

Il sindaco, infine, accennando alla notizia della revoca della misura cautelare nei confronti dei dipendenti comunali sotto inchiesta, ha concluso: «Sono tutte persone perbene, madri di famiglia».



Morire di munnizza...?

Per Palermo ci vuole un eroe oppure, che è lo stesso, un aspirante suicida che vuole fare l'assessore all'ambiente per davvero. Sì, perché credo che non ci voglia chissà quale competenza, si tratta solo di coraggio e di determinazione.

Delle due qualità non tutti siamo dotati, ma neanche

totalmente privi. Telecamere ovunque per colpire maleducati e barbari, controlli serrati degli operatori ecologici e licenziamenti in tronco per i fannulloni, riscossione seria della TARI che oggi più del 50% delle imprese e delle famiglie non paga. Demansionamento di figure non essenziali, portieri, stradini e altre categorie per aumentare gli operatori ecologici.

A quel punto si tratterebbe di andare a chiedere i soldi delle multe agli incivili e mettere i blocchi ai mezzi di locomozione a chi non paga, di andare a licenziare quelli che non lavorano e di recuperare soldi delle tasse per aumentare il budget e fare una buona raccolta differenziata in tutta la città.

Non è facile, lo so, ma chi ha vinto le elezioni e dice di amare questa città, invece di proporre fughe in avanti e operazioni variegiate di distrazione di massa, questo deve fare, se è vero che, come va dicendo da un po' di tempo, lo sa fare.

La città è stracolma di lordura, fatto salvo il salottino delle isole pedonali e poche altre zone, i turisti che pure arrivano da ogni dove si chiedono come è possibile che una città come Palermo non abbia ancora un servizio di pulizia adeguato.

Quanto, chi dobbiamo aspettare? Chi comincia a fare le cose sul serio e quando? Nessuno vuole morire, capisco. E quindi non facciamo nulla?

Lorenzo Palumbo



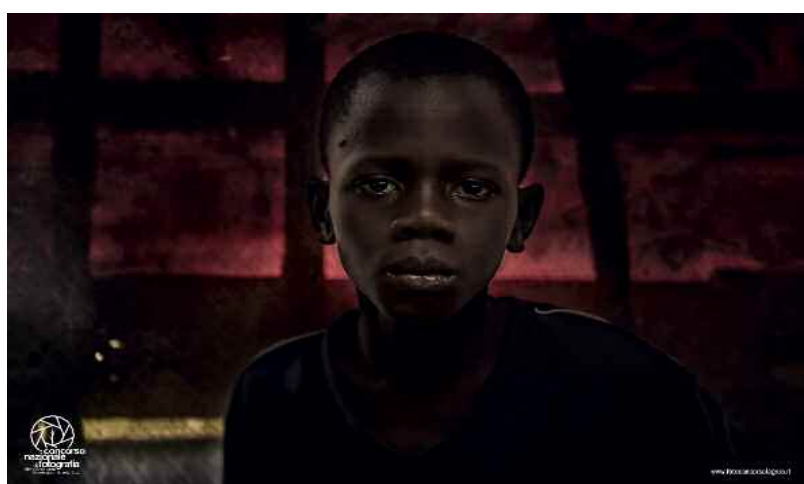
Concorso di Fotografia “Città di Castelbuono”

Strepitoso successo, ad agosto scorso, della 18ª edizione del Concorso Nazionale di Fotografia “Città di Castelbuono”, indetto dall’Associazione culturale Enzo La Grua sotto la sponsorizzazione di istituzioni regionali e locali. Lo spazio CentroSud, all’interno dell’ex Chiesa del SS. Crocifisso, si è trasformato in galleria fotografica aperta al pubblico. Quest’anno si sono registrati oltre milleottocento visitatori. La cerimonia di premiazione si è svolta nella splendida cornice del Chiostro di San Francesco.

Come sempre, all’allestimento della mostra e all’organizzazione hanno lavorato Enzo Cucco e Massimiliano La Grua. Le 154 fotografie, preselezionate per la mostra in oltre 500 provenienti da tutta Italia, a colori o in bianco e nero, sono state ispirate ad un tema

libero e a temi obbligati: “Luce” e “Castelbuono oggi”.

Ecco i primi classificati: per il tema “libero” colore Michele Di Donato; nel bianco/nero Sandro Rizzato; per il tema “luce” colore Giovanni Gugliotta, nel bianco/nero Maurizio Cacioppo; per il tema “Castelbuono oggi” (sezione unica) Robert Goodmann. Il Premio giovani “Enzo La Grua” è andato a Federico Oddo mentre ad Alberto Guidotti è andato il Riconoscimento quale più giovane partecipante. Il pubblico ha votato Giuseppe Mazzola. A conclusione della manifestazione è stata proposta al pubblico la pièce teatrale “Così è, se ci pare” della Compagnia Fiori di Carta, interpretata da Ernesto Maria Ponte, Clelia Cucco, Massimiliano La Grua e Giuseppe Montaperto. Ecco, nell’ordine, le 8 foto vincitrici.



L'integrazione multietnica

“La carne di maiale non si tocca”

La politica, dunque la legge, dovrebbe adoperarsi per garantire, in un Paese, la coesistenza di tutte le culture presenti sul territorio nazionale, prima di tutto nei luoghi pubblici. A ciascuno dovrebbe essere data la possibilità di professare la propria fede nelle scuole, nelle università (non chiaramente dentro le aule ma in luoghi dedicati) e in ogni Istituto che abbia una natura pubblica; a ciascuno dovrebbe essere data la possibilità di nutrirsi secondo le proprie tradizioni o le proprie necessità.

Anni fa, dentro un'università tedesca (Ruhr Uni Bochum) ho visto una moschea, ma anche un supermercato dove si potevano comperare cibi provenienti da ogni parte del mondo. C'è un'Europa dove moltissime persone, soprattutto giovani (per fortuna, direi), non percepiscono le diversità culturali come dei problemi, ma come occasioni che stimolano il dialogo e, di riflesso, un progresso più civile. Credo che questa Europa sia ancora viva e vegeta, non sparirà così facilmente come vorrebbero certi gruppi di interesse (siano essi nazionali, sovranazionali o internazionali) che cercano di far leva su quei cittadini europei meno abituati al contatto con altri cittadini del mondo, per generare gruppi di opinione ostili ad una società multiculturale.

Io sogno un'Italia multiculturale, depurata, tuttavia, dalle violazioni dei diritti che possono appartenere alle diverse tradizioni.

Angela Di Gangi



P.mo direttore, sull'ultimo numero del Suo giornale ho letto un articolo dal titolo: "...la carne di maiale non si tocca". L'articolo innesta un ampio dibattito perché i casi di non integrazione sono molteplici e quotidiani. Altri più autorevoli di me hanno discettato fra Islam e islamismo. Certo che viene da riflettere sui modi di venire in Italia dai foresti. Tralascero volutamente i fatti di cronaca. Lungi da me il voler disturbare termini come: "razzismo" e "musulmano". Si va, però, dal "no presepe" ai matrimoni combinati coi bambini, alla copertura integrale del corpo, al valore dato alle donne e chi più ne ha più

ne metta. Insomma, tante storie in mezzo a tante storie, molte.

Le parole della scrittrice Oriana Fallaci apparvero una facile profezia ma non lo si racconti all'attuale Sindaco di Lampedusa e ai tanti che ci dicono, dall'alto di testate autorevoli, anche internazionali, che c'è qualcosa che non va nell'accoglienza a prescindere.

Saluti.

Vincenzo Raimondi

Gent.mo Direttore, caro Ignazio, mi complimento per l'articolo "la carne di maiale non si tocca...", apparso nello scorso numero. A furia di essere fin troppo "accoglienti" e tolleranti, finiremo per soccombere. Il progetto dei cari fratelli musulmani è quello dell'invasione pacifica (?). Quando vado all'estero, non mi stupisco né mi indigno a rispettare regole, tradizioni, leggi e usanze di quel paese. Anzi ne colgo le meravigliose sfumature culturali e se non mi piace da mangiare il cane, la tartaruga, il cocodrillo o le cavallette, mi arrangio o digiuno, senza se e senza ma. Non mi indigno se vedo affisse icone del Buddha o di chissà quale altro Dio.

Con la stima di sempre

Lorenzo Barreca

l'Obiettivo

Quindicinale dei siciliani liberi

Editrice: Associazione "Obiettivo Sicilia"
 C/da Scondito - 90013 CASTELBUONO (PA) tel. 340 4771387
 e-mail: obiettivosicilia@gmail.com

Direttore responsabile: Ignazio Maiorana

In questo numero scritti di:
**Lorenzo Barreca, Dominga Carrubba,
 Angela Di Gangi, Lorenzo Palumbo,
 Vincenzo Raimondi, Júlia Szentgyörgyi**

Vignette di **Lorenzo Pasqua**

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

L'abbonamento annuale di 10 euro

Con Paypal all'indirizzo obiettivosicilia@gmail.com,
 oppure con bonifico su Banca Unicredit intestato
 all'Associazione Obiettivo Sicilia

IBAN: IT37W0200843220000104788894

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