

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.

Il saper fare siciliano

Il gaudio nell'abito, la sarta del bello

**La storia, la classe e la generosità
della stilista Maria Pia Di Gaudio**

di Ignazio Maiorana

Una delle indossatrici (l'avv. Antonella Giotti) con la stilista



Castelbuono *Funghi fest* 2017

Il fenomeno Jhonny

di Roberta Martorana



L'organizzatore Jhonny Lagrua e un momento dell'evento in piazza Margherita

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

Il saper fare siciliano

Il gaudio nell'abito, la sarta del bello

La storia, la classe e la generosità della stilista Maria Pia Di Gaudio

di Ignazio Maiorana

La andiamo a trovare a Palermo nel suo atelier. Dalla storia che ci racconta sembra una donna tosta, diretta, determinata, che si è fatta da sé. Non utilizza veli e non fa la velina, disegna i suoi abiti e lavora buone stoffe. Non è su tutti i giornali, ma i suoi capi sono stati indossati in diverse sfilate di moda, persino in una delle più belle vie di Città del Messico, dove ci sono le ambasciate straniere. Le mogli degli ambasciatori invitati hanno comprato i 32 abiti che hanno sfilato.

Chi è questa donna e come è nata la sua passione? Ce lo racconta lei stessa.

“Sono nata da genitori castelbuonesi e vissuta in giovinezza a Campofelice di Roccella. Volevo proseguire negli studi ma mia madre, una casalinga molto restia alla libertà di scelta, non ha voluto mandarmi a Palermo. «Devi trovarti un marito che ti faccia stare bene come ti fa stare tuo padre, senza bisogno di fare niente. Stai a casa!», mi diceva. Nella vicina Cefalù non c'erano scuole di mio gradimento. Sin da piccola venivo segnalata e premiata per il talento nel disegno. Non amavo stare a casa ma all'aria aperta. Sono una persona che ama stare libera, *a briglie sciolte*. La sera però sono sempre ritornata a casa. Da ragazzina spesso accompagnavo in giro mio padre, costruttore o andavo ad assistere agli allenamenti nei campi di calcio. Lui allenava una squadra e io

facevo il portiere. Ma la passione verso la creazione di abiti è nata in quegli anni. Ricordo che mio padre mi dava la paghetta settimanale di 20.000 lire. Le spendevo il lunedì per comprare delle stoffe al mercato del paese. Entro sabato io avevo un abito nuovo con la meraviglia e i complimenti di familiari e amici. Poi mi sono iscritta ad un corso di taglio e cucito, si utilizzavano le squadre, il

compasso. Oggi non più, si fa tutto con i computer. Poi mi hanno affiancato ad una sarta e ho appreso l'arte della sartoria. Ho imparato più di quanto può avvenire oggi con i corsi di sedicente formazione professionale. I ragazzi che le scuole di oggi mandano nelle aziende non imparano granché. In questo settore c'è molta richiesta di manodopera ben retribuita soprattutto in Francia ma c'è penuria di maestranze. Gli stilisti *Dolce & Gabbana* hanno risolto il problema del reperimento di queste lavoratrici valorizzando le sarte madonite di vecchio stampo. Io ho avuto difficoltà a sostituire la mia modista in gravidanza, la persona che sa tagliare dai miei disegni e sa mettere in prova il progetto di abito”.

Ma c'è abbastanza lavoro a Palermo per una sarta creatrice come lei?

“No, si è ridotto di molto. Si va al teatro e agli appuntamenti di gala anche in abiti normali.”



I sentimenti che muovono la penna

Il primo romanzo di Maria Pina Mitra

“Ci vuole tempo per diventare donne. Ci vogliono anni di esperienza, anni di travaglio interiore, anni di sfide con se stesse, prima ancora che con tutto il resto del mondo”. Questa ed altre considerazioni l'autrice fa fare a Giulia, il personaggio del suo libro “Ti porto al mare” (Arianna edizioni), dato alle stampe a luglio e presentato il 18 ottobre al Caffè del Teatro Massimo a Palermo.

Con una storia d'amore, intanto, Maria Pina Mitra esprime il suo talento, malgrado la sua formazione scolastica (è una ragioniera) non l'avrebbe fatto pensare. Ma lei è anche una divoratrice di libri, elemento che l'ha portata a scrivere, ad applicare l'uso della parola in un romanzo che mette in luce la complessità dell'universo femminile. Lo ha fatto da un modesto centro come Castelbuono, il cui luogo le è servito nella descrizione dell'ambiente e della società a lei molto noti. L'amore al centro della sto-



ria.

A farle compagnia quel giorno al Caffè del Massimo anche lo psicologo Roberto Turrisi, il poeta Mauro Drago, l'editrice Arianna Attinasi, Livio Blasi, primario del reparto oncologico dell'Ospedale Civico di Palermo, e il pittore Francesco Anastasi che, per l'occasione, ha presentato una delle sue opere il cui titolo si ispira proprio a quello del libro della Mitra.

Il gaudio nell'abito, la sarta del bello

2 Sta cambiando il modello di vita delle persone. Allora mi sono indirizzata sul prêt-à-porter e con l'abito metto in evidenza una sola parte del corpo femminile, quella migliore: per esempio, se faccio lo spacco non faccio la scollatura. Punto sull'eleganza e sulla semplicità che fanno il bello, ma anche sulla sensualità che fa immaginare senza far trasparire”.

E lo stile? “Lo stile viene fuori, di volta in volta – afferma Maria Pia Di Gaudio – anche in collaborazione con la cliente, con la sua personalità. Se è una donna che sa osare e sa anche indossare, realizzo capi originali, di qualità e di livello elevato che non costano troppo. Quando possibile, la sfilata li mette in mostra tutti, altrimenti saranno le clienti stesse a fare il passa parola indossandoli. Le sfilate più importanti sono avvenute tra le mura di casa mia a Mondello che dispone di ampi spazi. Con l'aiuto di tanti amici che mi hanno supportato economicamente e realizzando le scenografie”.

La più recente sfilata di indossatrici degli abiti di Maria Pia Di Gaudio è avvenuta la sera del 26 ottobre, a Palazzo Mazzarino, in via Maqueda a Palermo, a cui abbiamo assistito. Un'ottima trovata di questa attivissima donna è unire pezzi di stoffa con pezzi di opere pittoriche, così produce originali abiti utilizzando i colori e i soggetti dei quadri del pittore palermitano Francesco Anastasi (nella foto a destra con la stilista).



La stilista ora integra il lavoro nel suo atelier con attività di volontariato nell'AVULSS. Lo fa negli ospedali dove si sono fatte anche delle sfilate che hanno messo in vetrina le sue creazioni. In queste manifestazioni si sono raccolti dei fondi per l'acquisto di cose utili ai malati. “Forse – dice lei – sono l'unica disegnatrice di abiti che si mette a disposizione dei malati e aiuta gli infermieri. In quei posti ho scoperto il dolore, il vero dolore”. Lo ha detto con una intensa luce negli occhi, quella della passione e del sentire per il proprio impegno, che avvenga tra le sue sarte o tra le corsie delle strutture sanitarie. Tra i suoi obiettivi aggiunge quello di fare la nonna giovane e sprint per i suoi nipotini. Le sue due figlie non saranno certo dispiaciute.

Anche questo è la Sicilia autentica e “creattiva” che ci piace scoprire e raccontare.

Ignazio Maiorana



Funghi fest 2017, il fenomeno Jhonny

Intervista all'organizzatore Jhonny Lagrua
di Roberta Martorana

Il 20, 21 e 22 ottobre, per l'undicesima edizione del Funghi fest di Castelbuono si è registrata la presenza di migliaia e migliaia di forestieri che in quei giorni si sono riversati nella cittadina madonita. Le periferie erano diventate tappeti di bus e automobili, la gente sbucava da tutte le stradine per raggiungere il centro storico o per cercare dove mangiare e cosa visitare. L'abitato era stracolmo di persone, il loro numero ha quintuplicato l'affluenza della festa patronale di S. Anna. Il motore di tutto questo è Jhonny Lagrua, agente assicurativo, presidente dell'Associazione culturale Promo Madonie-Sicilia organizzatrice di questo e di altri eventi come l'Infiorata e promotrice di gite e spettacoli in giro per l'Isola.

Questo personaggio dal fisico asciutto, dalla voce sommessa,

dal passo svelto e dalla praticità intelligente, ha avuto l'intuizione che la capacità aggregativa fa miracoli. Ormai la sua macchina organizzativa muove le folle, muove interessi turistici, l'attività gastronomica e anche artistica. Nei giorni del Funghi fest il ben noto senso dell'ospitalità di Castelbuono è stato messo a dura prova. Si sono occupati anche i "sottoscala" delle abitazioni del paese, si mangiava ovunque, nei ristoranti, per strada, nelle case in cui le famiglie hanno accolto per l'occasione i loro amici forestieri. Insomma, un fenomeno che ha ulteriormente confermato



la capacità attrattiva del centro madonita e la creatività dei castelbuonesi. Castelbuono non ha il mare, ma ha l'oceano di valori e di altre qualità, anche quel pizzico di genialità e il senso comunicativo che la rendono gradevole e sociale.

Jhonny, come ti è venuta in mente l'idea di creare il Funghi fest?

Castelbuono è la patria dei funghi perché nel nostro bosco, che fa parte del Parco delle Madonie, ce ne sono tantissimi e la gente li raccoglie. Il piatto principale della nostra gastronomia è fatto con i funghi. Quindi, mi è venuto in mente, anni fa, di mettere il fungo al centro dell'evento per celebrare il nostro territorio e, di conseguenza, promuoverne le eccellenze.

È appena terminata l'undicesima edizione del Funghi fest, che numeri sono stati raggiunti quest'anno?

Sicuramente le presenze sono state più dello scorso anno. Si sono superate le 25.000 presenze solo nella giornata di domenica, con la presenza di almeno 200 pullman, oltre i visitatori che sono venuti con la propria auto da tutta la Sicilia. Nonostante ciò, però, sono stati venduti meno ticket di degustazione rispetto allo scorso anno, poiché c'erano molte attività locali, anche con stand, che facevano concorrenza dando servizi paralleli nonostante, in base agli accordi, non avrebbero potuto. Questa è stata una mancanza di rispetto nei confronti di chi organizza la manifestazione.

A parte ciò, hai incontrato altri ostacoli?

I problemi sono stati quelli della mancanza dell'acqua, che si è registrata come lo scorso anno; mancanza di contenitori per la raccolta differenziata – erano pochissimi lungo tutto il centro storico, rispetto a quelli che avevamo richiesto noi –; poi l'inefficienza dei caselli autostradali e la mancanza



di personale, perché ci sono state code lunghe più di quattro chilometri e mezzo con attese di oltre due ore. Quindi molta gente che doveva raggiungere Castelbuono ha desistito e ha cambiato destinazione.

Sei soddisfatto dei risultati?

Sì, sono molto soddisfatto dei risultati. Certamente dobbiamo subito metterci a lavoro per migliorare i servizi, l'accoglienza, l'organizzazione. Ogni anno si impara qualcosa in più, c'è sempre qualcosa che si deve migliorare. Perché ormai il Funghi fest è diventata una delle più grandi manifestazioni della Sicilia (dopo il Cous Cous fest di S. Vito Lo Capo che si svolge a settembre, ndr), questa è la seconda a livello di numeri, di qualità e di organizzazione. Comunque dobbiamo sempre migliorarci.

In particolare, cosa miglioreresti?

Migliorare i servizi, l'organizzazione, l'accoglienza, i servizi igienici, aumenterei i punti di degustazione. Dovremmo creare più parcheggi perché quelli che abbiamo sono insufficienti. A Castelbuono, purtroppo, non ci sono grandi spazi, quindi dobbiamo cercare di sfruttare i pochi che ci sono nel migliore dei modi. Quest'anno una delle cose sulle quali abbiamo puntato di più sono stati i bus navetta e hanno funzionato, facendo una spola ininterrotta dalla zona del cimitero, via Mazzini, stadio, fino al centro, dalla mattina alla notte.

Perché orga n i z z i questo tipo di eventi?

Cosa ti spinge a farlo?

Intanto l'amore che ho per il mio paese e la voglia di promuoverlo, la passione che c'è in me, nei membri dell'associazione che mi onoro di rappresentare, senza dimenticare l'utilissima collaborazione dell'Istituto Alberghiero di Cefalù. È un impegno, tra l'Infiorata e il Funghi fest, che ormai portiamo avanti da undici anni. Tuttavia, molte volte viene voglia di desistere perché si presentano molte difficoltà che vengono a galla, veri e propri nodi al pettine. Bisogna, però, sbrogliarli se vogliamo realizzare questi progetti che abbiamo in mente.

A parte il Funghi fest e l'Infiorata, che la tua associazione organizza, per il futuro hai in mente altre manifestazioni simili?

Ce ne sarebbero tante di manifestazioni da fare per il nostro territorio che si presta a tanto. Solo che le difficoltà sono molte, come quelle economiche. Ormai gli enti locali, i comuni e le regioni non hanno più disponibilità finanziarie sufficienti, indispensabili per organizzare questi grandi eventi. Non è facile organizzare eventi e curarli sotto tutti gli aspetti. Ci vuole molto impegno, bisogna sacrificare il proprio tempo, togliendolo al proprio lavoro, alla famiglia, agli affetti e metterlo a disposizione della propria comunità. Trovare persone disposte a fare questo non è facile.



L'AgriCultura Terra di Santo Stefano

Il mestiere e l'entusiasmo di un giovane del nostro tempo

Servizio di Dominga Carrubba

Ll momento migliore per piantare un albero è vent'anni fa. Il secondo momento migliore è adesso. Proprio questa frase, trasmessa dal pensiero di Confucio, echeggiava nella mente, non appena arrivata a Santo Stefano di Briga, piccola frazione del Comune di Messina, vocata all'agricoltura sin da tempi antichissimi. A poche centinaia di metri dall'ingresso nel villaggio, lungo il torrente Santo Stefano, tra cielo e terra, si raggiunge l'AgriCultura "Terra di Santo Stefano", con un'estensione di circa 5 ettari lavorati con le colture tipiche della zona, grazie alla dedizione e alla costanza del giovane Nino Crupi. Agrumeti e alberi di gelso, castagne e noci, oliveti e vigneti, piante ortive, grani duri antichi siciliani e una piccola produzione di ceci e lenticchie. Una rassegna di colture che porta dalla terra all'Uomo. *l'Obiettivo* desidera segnalare queste realtà che costituiscono esempio di intelligenza e operosità in campagna.

Crupi, quando inizia questa sua avventura?

Forse un momento simbolico potrebbe essere individuato in quel febbraio 2000, quando piantai in un semenzaio i 50 pinoli raccolti vicino ad un pino marittimo, simbolo per il paese, crollato a seguito di un incendio verificatosi durante la precedente estate. Dei 50 pinoli ne germogliarono soltanto 6, e qualcuno dei pini cresciuti si trova nella mia azienda. Io sono particolarmente legato a questa terra, che rappresenta l'amore per la piccola frazione messinese dove risiedono il sacrificio e al tempo stesso la conquista della mia famiglia. Negli anni Trenta un mio avo, Nino Raciti, acquistò un bosco di querce che trasformò in agrumeto con l'aiuto dei figli, e tutti insieme, a forza di braccia, finito di lavorare durante la giornata, realizzarono i terrazzamenti pietre su pietre lavorando durante la tarda sera. Nel 2005 l'avventura dell'azienda di famiglia continua con AgriCultura "Terra di Santo Stefano", unendo la tradizione all'innovazione, con il desiderio di comunicare il mio entusiasmo nel dare un'identità plurivalente all'azienda agricola sotto il segno dei valori della famiglia e della natura. Progettavo un'azienda agricola che potesse diventare strumentale all'arte, alla cultura, al turismo, alla storia e all'agricoltura. Da qui l'AgriCultura.

Quindi Terra di Santo Stefano è anche azienda didattica?

Le attività didattiche vengono proposte e adattate alle esigenze manifestate dalle scuole di ogni ordine e grado che aderiscono alle nostre iniziative. Offriamo ai bambini delle scuole primarie la possibilità di vivere la natura nello stato originale, scegliendo di non cementare il tragitto ma lasciarlo sterrato e in sicurezza. La proposta didattica è stata suddivisa in tre periodi: la vendemmia

– che, dopo la pigiatura e il mosto, regalerà a ciascuno dei partecipanti il dolce tipico della mostarda –, il percorso sui colori dell'autunno e, infine, nel periodo aprile-settembre, si potrà sperimentare il percorso dal grano al pane, scoprire l'applicazione delle energie naturali, apprezzare l'evoluzione della vita e il gusto nella stagionalità.

Quali sono state le difficoltà maggiori nell'attivare la funzione didattica dell'azienda?

All'inizio non ho tralasciato alcuna scuola di Messina, presentando in ciascuna il progetto. È stato provvidenziale il passaparola. Adesso sono le scuole a contattare "Terra di Santo Stefano", che spesso invita *Topo Gigio*, o meglio Peppino Mazzullo, la voce storica del popolare personaggio per oltre quarant'anni, tornato a Santo Stefano di Briga non appena ritiratosi dall'attività. Qualche volta è capitato di aver chiesto a Mazzullo di venire a trovarci per divertire i bambini, anche se non hanno memoria diretta di *Topo Gigio*.

Terra di Santo Stefano è anche un laboratorio cosmetico artigianale.

Infatti, il laboratorio cosmetico è assolutamente biologico, diretto da mia sorella Maria Lucia che ha le giuste competenze, considerati gli studi conseguiti in chimica e tecnologie farmaceutiche. La mia professione di perito agrario, con la specializzazione in energie da fonti rinnovabili, e le competenze chimiche di mia sorella hanno consentito di creare un'azienda agricola multivalente. Il laboratorio cosmetico artigianale fa parte del *Greenproject Italia* e propone una linea completa di cosmesi realizzata soltanto

con ingredienti naturali.

Di recente la scelta delle colture è stata diversificata con la semina di grani duri antichi siciliani. C'è un motivo particolare alla base di questa decisione?

In effetti, è stata l'attività didattica "dal grano al pane" a suggerirmi di realizzare io stesso questo percorso in azienda, seminando le varietà *Simeto*, *Maiorca* e *Timilia*. La mia guida migliore in questa ulteriore avventura è stata mio nonno di appena 89 anni. Anche la coltivazione delle lenticchie e dei ceci ha rappresentato una decisione di non minore importanza e difficoltà, dovendo seminare a mano nei vari terrazzamenti. Ma da quest'anno potrò utilizzare qualche macchinario.

Ma non c'è la possibilità di aderire a fondi stanziati proprio per l'agricoltura?

In teoria è possibile partecipare ai bandi pubblicati nel settore agricolo. Se il progetto proposto dovesse raggiungere il punteggio sufficiente, solo dopo qualche anno e non in tempi brevi si potrà realizzare, cioè quando un'idea non è più competitiva e rispondente alla domanda di mercato. Dunque ho perseverato nella coltivazione delle lenticchie, sebbene attualmente non possa realizzare autonomamente i diversi passaggi, fra cui l'uso di una selezionatrice. Lo stoccaggio viene effettuato in un silos di Enna e il confezionamento a Messina. Tra i miei obiettivi si trova quello di concentrare tutti i passaggi in azienda, riducendo così i costi.

Vedo un pacchetto di pasta con il marchio "La Molinara". È un progetto in itinere?

Certamente, perché l'azienda agricola potrà ritenersi completa soltanto quando la farina prodotta dai grani duri coltivati nella mia terra, senza l'uso di pesticidi, sarà macinata nel mulino a pietra che realizzerò ripristinando un rudere di famiglia. Ho già presentato da parecchi mesi il progetto tecnico, ma è ancora impantanato negli adempimenti burocratici. Anche il marchio *La Molinara* è pensato nel rispetto della tradizione della mia famiglia. È un omaggio alla zia Giovanna, l'ultima *molinara* a Santo Stefano di Briga, dove il tradizionale mulino fu attivo fino al 1960. Fu fermato dopo secoli di funzionamento perché diventato meno competitivo dei mulini elettrici gradualmente in aumento. Lavorare la farina nel mulino a pietra significherà conservarne la qualità organolettiche e consentire di essere garante dell'intero processo di produzione, che inizia proprio nella mia azienda con la coltivazione dei grani antichi siciliani.

Qual è la forza della sua azienda?

La forza della mia azienda è rappresentata da tutte le persone che credono in ogni obiettivo raggiunto e che abbiamo fidelizzato in buona sostanza con il passaparola. La pasta ottenuta con le mie farine (sebbene al momento siano lavorate presso un antico mulino a pietra della provincia messinese), le lenticchie e i ceci arricchiscono il paniere della *Terra di Santo Stefano*. Lavorare la mia terra non è facile, come non lo è salire e scendere da questi monti, lottare contro la gravità. Io ho scommesso la mia esistenza e il mio impegno.



La vicenda dell'ex ARAS

Il “passo svelto” alla vigilia delle elezioni

La Zootecnica “zimbello” di Antonello

di Ignazio Maiorana

Qualche numero fa *l'Obiettivo* si è occupato del fallimento “pilotato” dell'Associazione regionale degli allevatori siciliani, un ente morale riconosciuto dallo Stato e dalla Regione che ha svolto, come tutte le altre in Italia, per 70 anni il lavoro di selezione e di miglioramento delle razze di animali da reddito con la conseguente specializzazione della zootecnia isolana. 120 dipendenti sono stati quindi licenziati, una situazione che si poteva evitare, considerato che l'Ente, associato all'AIA, è stato da sempre sostenuto per il 90% dal Ministero e dall'Assessorato regionale dell'Agricoltura e per il resto dagli stessi allevatori associati. L'ARAS è stata dichiarata fallita senza esserlo, visto che vanta un credito di diversi milioni di euro promessi e non erogati da chi di competenza. Il tutto è avvenuto sotto la cattiva gestione di mamma AIA (Associazione Italiana Allevatori), con sede a Roma, che dal 2010 ha commissariato la figlia ARAS senza riuscire a risolvere la gestione del personale dipendente.



Il 26 ottobre scorso, nell'approssimarsi delle elezioni regionali, l'assessore regionale all'Agricoltura, il candidato Antonello Cracolici, che da anni è sordo alle istanze dei lavoratori dell'Ente, insieme al suo dirigente della Zootecnica Nino Colombo ha convocato l'AIA, il Presidente dell'Istituto Zootecnico Vito Sinatra e i sindacati per annunciare (si vedrà se seguiranno i fatti) che, grazie ad un accordo tra AIA e Assessorato stesso, i compiti finora svolti dall'ARAS saranno demandati all'Istituto Zootecnico regionale della Sicilia. Ciò consentirà l'avvio dei servizi di assistenza tecnica, dei controlli funzionali e dell'anagrafe degli equidi secondo le modalità previste nella convenzione tra AIA e Istituto Zootecnico.

È stato scritto che gli ex dipendenti dell'ARAS verranno inseriti in un apposito Albo e utilizzati alla bisogna con un contratto di assunzione a tempo determinato. A nostro avviso questa è una soluzione amara e precaria che privilegerà solo poche unità lavorative che saranno scelte con criteri sicuramente non sereni, considerata la necessità di recuperare presto l'attività interrotta di aziende danneggiate dall'assenza dei servizi zootecnici e trascurate per molto tempo dalle istituzioni pubbliche.

Attualmente leggiamo il ritardato interesse di Cracolici come una grossolana azione elettorale a scapito della speranza di quanti



hanno perduto il lavoro e non hanno ricevuto nemmeno gli stipendi arretrati. Quello che ha fatto oggi poteva farlo un anno fa. Oltre al danno, probabilmente i malcapitati dovranno subire anche la beffa. Il meno che si possa fare è di non votare il marpioncello che fa finta anche di portare avanti, insieme all'inaffidabile AIA, le contrattazioni ufficiali per il lavoro, legalizzate nelle riunioni dalla presenza dei sindacati Flai-CGIL, Fai-CISL, UILA-UIL e Confederdia. Che se ne stia a casa a riposarsi.

Sinceramente, ci auguriamo che la vicenda che investe gli ex lavoratori ARAS e che ha creato non pochi disagi agli allevatori siciliani, se non verrà ulteriormente appesantita da risvolti giudiziari possa risolversi per recuperare il tempo perduto, risarcendo gli interessati per il danno subito.

Intanto abbiamo l'impressione che la zootecnia sia uno zimbello, quell'uccello vivo che viene legato a un bastoncino o a una cordicella per adescare altri uccelli.



Le castagne sul fuoco

Debiti fuori Bilancio, il silenzio dei Comuni siciliani

di Angelo Forgia

È grave quanto avviene ormai da anni nei Comuni siciliani e adesso anche nel **Bilancio della Regione**. Parliamo dei cosiddetti **debiti fuori bilancio**, che sono dei veri e propri pasticci contabili.

Proviamo a illustrare lo scenario siciliano.

Se andiamo a leggere, ad esempio, il bilancio del **Comune di Palermo**, ci accorgiamo che, ormai, i debiti fuori bilancio non si contano più. Ma cosa sono, tecnicamente, i debiti fuori bilancio? A rigore, dovrebbero essere **richieste di pagamenti, frutto di fatti inattesi, che le pubbliche amministrazioni fronteggiano pagando, a fine anno, con fondi che non sono stati previsti nel Bilancio**. Pagamenti che finiscono con l'aver la precedenza su tutti gli altri pagamenti in forza del carattere di 'urgenza'. In realtà, come ora cercheremo di raccontare, provando a farlo con parole semplici, si tratta di un mezzo raggirio contabile.

"(... Il debito fuori bilancio di un Comune non è altro che un'obbligazione maturata senza che sia stato adottato il dovuto adempimento per l'assunzione dell'impegno di spesa previsto dai Decreti Legislativi n. 77 del 1995 e n. 267 del 2000). La Corte dei Conti ha preso posizione sui debiti fuori bilancio definendoli obbligazioni sorte senza il rispetto delle regole giuridiche contabili proprie degli Enti Locali".

In Sicilia, nelle pubbliche amministrazioni, si distinguono due tipi di debiti fuori bilancio. Il primo tipo lo abbiamo già descritto: si tratta di pagamenti, a carico di una pubblica amministrazione, frutto di fatti inaspettati. L'esempio classico è rappresentato da una sentenza che vede soccombente la pubblica amministrazione. Che si può fare in presenza di una sentenza che stabilisce che il Comune deve pagare una certa cifra a un qualunque soggetto? Nulla: bisogna pagare e basta. Se questa sentenza viene emessa a metà anno, quando il bilancio di un Comune o di una Regione è già stato approvato, non resta che pagare, a fine anno, ricorrendo al debito fuori bilancio.

Il secondo tipo è una forzatura: o meglio, una furbata che i revisori dei conti, nel caso dei Comuni, dovrebbero stigmatizzare (e che, nel caso delle Regioni, i consiglieri regionali – e i deputati regionali nel caso della Sicilia – non dovrebbero mai approvare). Si tratta, infatti, di pagamenti che non hanno nulla di inatteso e nulla di urgente.

In questo caso sono le pubbliche amministrazioni – o meglio, gli amministratori regionali o comunali – che decidono che un pagamento, invece di fare la normale trafila, avrà la precedenza se inserito tra i debiti fuori bilancio. Una vergogna!

Come tutti i cittadini siciliani sanno, oggi i Comuni e la Regione (non consideriamo più le ex Province perché sono fallite, se è vero che riescono, quando ci riescono, a pagare solo gli stipendi ai dipendenti) **scontano grandi difficoltà finanziarie**. Sono note, insomma, le difficoltà di bilancio di Regione e Comuni. E tutti sappiamo – lo sanno le imprese e lo sanno i liberi pro-



fessionisti – quanto tempo debbono aspettare per incassare i pagamenti di una pubblica amministrazione. Se, però, il debito vantato da un soggetto privato verso un Comune finisce tra i debiti fuori bilancio, il pagamento viene effettuato in tempi stretti: il Consiglio comunale – di solito a fine anno – approva la delibera che prevede il pagamento dei debiti fuori bilancio e il gioco è fatto. Così, nei Comuni, assistiamo a soggetti privati che vengono pagati prima, grazie al fatto che i propri crediti sono stati

inseriti tra i debiti fuori bilancio; e soggetti che, invece, vanno in coda e vengono pagati con tempi più lunghi, ovvero quando il Comune avrà, se l'avrà, la disponibilità finanziaria.

Non sfugge, agli osservatori, che questa seconda tipologia di debiti fuori bilancio – creata per scelta dagli amministratori pubblici – non ha nulla a che vedere con il carattere di urgenza dei debiti fuori bilancio ordinari.

Facciamo un esempio concreto: un fatto è che una sentenza ha stabilito che un soggetto debba essere risarcito: in questo caso, come già accennato, c'è poco da eccepire.

Diverso, però, è il caso di un soggetto privato che vanta un credito verso un'amministrazione pubblica e che, per scelta del sindaco o dell'assessore di turno, veda inserito il proprio credito tra i debiti fuori bilancio. Di fatto, questo soggetto viene favorito, perché verrà pagato prima di altri creditori, soprattutto in un momento storico, qual è quello attuale, nel quale, come abbiamo già ricordato, la crisi economica e finanziaria delle pubbliche amministrazioni provoca tempi di pagamento spesso molto lunghi.

In questa seconda tipologia di debiti fuori bilancio la cosiddetta 'urgenza' viene creata discrezionalmente, se non arbitrariamente, dagli amministratori comunali.

Non solo. Anche rispetto alla prima tipologia di debiti fuori bilancio non mancano ombre. Il riferimento, in questo caso, è alle sentenze. Due anni fa, nella sua inchiesta, un giornale locale a proposito del Comune di Palermo, scriveva quanto segue:

"Il dubbio – che in realtà è più di un dubbio – è che a Palermo vada in scena una sorta di 'triangolazione' tra Giunta, Consiglio comunale e burocrazia del Comune. Il gioco potrebbe essere il seguente: gli assessori comunali indebitano il Comune con iniziative non previste dal Bilancio; lo stesso Comune

non paga e si va in causa; l'ufficio legale del Comune, pur impegnandosi allo 'stremo', perde in Tribunale; e infine il Consiglio comunale (che per legge deve approvare i debiti fuori bilancio) approva e la partita si chiude. E così, per quest'anno, 24 milioni di euro finiranno in tante tasche senza passare dal Bilancio..."

L'anno era il 2015. Chissà a quanto ammontano i debiti fuori bilancio dei Comuni siciliani. Altro che il debito di 5 milioni di euro della Giunta torinese della sindaca 5 Stelle Appendino che ha fatto molto clamore. Nella nostra Isola invece si tace. Tutti in castagna? Allora nessuno lo è!



Passeggiata sulle Madonie **Alimena: le Gole del Cigno sul fiume Salso**



Racconto

I ricordi di mia madre

di Sandro Morici

Quanto viene di seguito descritto mi è stato riferito da mia madre. Sono due episodi accaduti in periodi diversi e con protagonisti diversi: addirittura il secondo risale a fine anni '30 (del secolo passato!), prima che io nascessi, ma merita di essere menzionato perché rimane nella "storia" della nostra famiglia.

Il primo episodio rappresenta un momento paradigmatico dell'intera vicenda vissuta da me e mia madre quando, nel luglio 1943, lasciata l'Eritrea sulla nave Duilio, circumnavigando l'Africa, siamo rientrati nel Mediterraneo attraverso lo stretto di Gibilterra e infine siamo sbarcati con i bagagli a Trieste, dopo circa tre mesi di navigazione. Il "giro turistico" realizzato da un centinaio di donne e bambini, profughi dalle colonie italiane in terra africana, era stato imposto dagli avvenimenti e dagli sviluppi della guerra (seconda mondiale), allorché le truppe anglo-americane avevano conquistato e occupato i territori del Corno d'Africa e, attraverso lo stretto di Suez, erano quindi passate in Sicilia. Era stata proprio questa manovra di occupazione che aveva costretto le navi della Croce Rossa a dirigersi non verso nord ma verso il Capo di Buona Speranza.

Faccio una pausa in questa ricognizione di carattere storico-geografico per dare una logica spiegazione alla mia (futura) passione per la geografia e per i viaggi in generale!

Tornando alle nostre vicende belliche, da Trieste il gruppo di profughi di origine meridionale aveva intrapreso il viaggio di avvicinamento in direzione Sud, affrontando tutte le vicissitudini che poteva offrire un territorio martoriato dalla guerra ancora in atto, con truppe naziste in ritirata e truppe di liberazione in avanzata.

Nei miei pur vaghi ricordi ho la sensazione di aver acquisito consapevolezza, quanto basta per un bambino di quell'età, che si stessero vivendo momenti di impetuosa tensione, di acuta precarietà, di forti incertezze, di ridotti punti di riferimento (...solo e solo la mamma), di ambienti al contorno molto ostili e quanto meno inaffidabili.

In questo itinerario di travagliato rientro e ricongiungimento alle nostre radici, avevamo ottenuto momentanea ospitalità presso l'hotel Rossini di Pesaro.

Quella mattina mia madre era stata convocata presso l'ufficio di un ente assistenziale per la consegna di un particolare tesserino che avrebbe abilitato al ritiro di una certa quantità di viveri settimanali

– una grave difficoltà era sicuramente la fame... La situazione all'esterno sembrava abbastanza tranquilla, per cui mi lasciò nella camera d'albergo, raccomandando tuttavia alla cameriera di turno di sorvegliarmi ogni tanto e, in caso estremo di allarme per attacco aereo, di accompagnarmi nei locali adibiti a rifugio antiaereo posti negli scantinati dell'albergo stesso.

Il caso volle che a metà di quella mattinata Pesaro subisse uno dei più devastanti bombardamenti della guerra. Al primo allarme mia mamma cercò di rientrare in albergo il più presto possibile, correndo per strada tra una maceria e un'altra, tra un pezzo di cornicione e un palo della luce divelto. Fu una corsa forsennata, accompagnata da un triste presentimento. E difatti io, ancora bambino, ero rimasto lì, incosciente della pericolosità della situazione, a giocare nella stanza con le barchette di carta galleggianti nell'acqua entro il lavandino tappato.

Fu un attimo: il grido di mia madre nell'aprire la porta, la presa per mano, la corsa per le scale ormai deserte fino in un posto buio dove era raccolta tanta gente. Era il rifugio anti-aereo posto nei sotterranei degli edifici.

Non ho memoria del particolare fragore delle bombe tutt'intorno, probabilmente perché era diventato usuale alle mie orecchie per la frequenza dei bombardamenti quotidiani. Io e tanti bambini miei coetanei non abbiamo mai giocato ai soldatini simulando battaglie e scontri frontali tra buoni e cattivi, perché quelle cose le abbiamo viste dal vero, almeno una volta.

Il secondo avvenimento, stavolta dai risultati burleschi, mi è stato più volte raccontato dai miei, presumibilmente a fini educativi per abiurare il vizio dell'ingordigia.

Al matrimonio di mio zio Ciccio era stato invitato, tra tanti parenti e amici, anche un lontano cugino, tal Vincenzino, noto in famiglia per la sua golosità. Verso la fine del ricevimento, peraltro molto sontuoso e ricco di pietanze e bevande, al momento dei dolci, mio padre si accorge che il cugino Vincenzino faceva sparire tra le tasche della propria giacca e del gilet una discreta dose di dolcetti deliziosi, alcuni dei quali ripieni di crema vaniglia, molto in voga a quei tempi, delicatamente presi con dei tovagliolini.

È bastato un rapido cenno con gli occhi che un paio di amici prese coscienza delle manovre di Vincenzino. Altrettanto rapidamente un po' alla volta si avvicinarono a lui e con il pretesto di fargli assaggiare altri bocconcini appena arrivati sul tavolo lo attirarono verso un angolo un po' più affollato di invitati. E qui, con fare indifferente, simulando di inciampare, i tre amici cominciarono a spingere Vincenzino. Il cugino cercava di destreggiarsi nel tentativo di scansare ogni movimento ravvicinato, finché non arrivò lo sposo, anch'egli informato dello scherzo in corso: con fare spontaneo di calda espansività allungò le braccia e lo strinse a sé, manifestando immensa gratitudine per la sua "partecipazione". Nessuno osò ridere, gli amici si allontanarono discretamente uno alla volta e il povero Vincenzino, avendo ben compreso il gesto di commiato, si affrettò a lasciare la sala.

Ogni volta che mi raccontavano questa vicenda, più o meno condita di commenti su norme di buon comportamento, nella mia logica adolescenziale facevo anch'io la mia considerazione sui possibili cambiamenti di abitudine. Per esempio: per evitare tentazioni, durante i ricevimenti non si potrebbe stare solamente in camicia? Oppure, a conclusione della festa, non si potrebbe mandare a casa dei più voraci un po' della roba avanzata? Oppure, al centro del salone in cui si svolge il trattenimento, non si potrebbe mettere un tavolo, riccamente imbandito, con la scritta "Solo per affamati"?

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:

**Dominga Carrubba, Angelo Forgia,
Roberta Martorana, Sandro Morici**

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.**