

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.

UNA NAZIONE IN BALLO



Allacciamoci nel... tango!

...un governo che rappresenti tutte le formazioni politiche per votare questioni indispensabili come la riforma elettorale. Questa potrebbe essere la soluzione, considerato che i più grossi partiti non riescono a mettersi d'accordo. Chissà che poi non riusciranno a "danzare" insieme anche su altre emergenze. È necessario uno sforzo di umiltà e di buona volontà che può mettere alla prova – se c'è – l'autentica disponibilità al bene collettivo.

Se anche questa opzione non andrà in porto, può ancora esservi l'ultima spiaggia: quella di ricorrere a nuove consultazioni elettorali. Meglio allacciarsi nel "tango" della condivisione che sciogliersi nella "palude" della solitudine.

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

IBAN: IT37W0200843220000104788894

All'etichetta
meglio preferire
l'etica.

Alla virtualità
meglio preferire
la virtuosità.

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

Italia inclinata e ammalata

di
Ignazio
Maiorana

Le manca il senso del rigore...

Dove sta di casa in Italia? Lo sapreste trovare da qualche parte? In quale famiglia o scuola è ancora possibile individuarlo? In quale lavoro o missione percepirlo? In quale forza pubblica? E, soprattutto, chi ha la voglia di cercarlo?

Mettiamo una taglia su questo assassino, sul senso del rigore, la cui scomparsa ha fatto scomparire anche il dovere. Forse spunterà fuori, prima o poi. Qualche volta, questione di attimi, fa la sua comparsa davanti ad una porta e lo chiamano rigore solo quando qualcuno dà un calcio alla palla da fermo, a poca distanza dalla rete.

Il rigore è stato messo in fuga dalla connivenza e dalla convenienza. La nostra Nazione è diventata il regno del lassismo e della flessione, dove i “tira e molla” hanno messo al tappeto la schiena del Paese.



Eppure la “medicina” del rigore è diventata proprio indispensabile.

Lo stallo in stalla

I destrieri non scalpitano, recalcitrano

Dal 5 marzo i più grossi cavalli dell’ippica italiana sono quotidianamente sotto i riflettori. La mattina vengono strigliati dallo stalliere di ciascun gruppo e infine presentati al direttore dell’ippodromo che ne saggia le condizioni e ne controlla i requisiti perché affrontino la corsa. Chissà perché i campioni di categoria, questa volta, non scalpitano per entrare in competizione. I tentativi di avvio alla partenza vanno a vuoto, le bestie annusano i propri simili, addezzano le orecchie, poi nitriscono infastidite e recalcitrano per tenerli a distanza. Ogni cavallo sa quanto fanno male i ferri degli zoccoli. Tuttavia, le femmine li ammirano estasiati, soprattutto se gli equini non sono castrati. Li osservano nella loro morfologia e nell’eleganza, gustano la musica del nitrito, ammaliate dall’energia che i campioni riescono ancora a sprigionare.

Gli spettatori, intanto, fanno pronostici e scommettono sugli esemplari più titolati per la vittoria. I giornalisti hanno esaurito il loro vocabolario e attendono impazienti di voltare pagina per raccontare le prestazioni dei cavalli nazionali. Lo stallo non fa più audience, la stalla giace improduttiva. Eppure in mangiatoia non mancano fieno e mangime. Qualcuno pagherà il conto.

L’opinione

La democrazia non è acqua fresca!

Il caos che regna sovrano nella politica isolana e nazionale dimostra ancora una volta, se ancora non fosse chiaro, che la democrazia non è fatta per gli italiani, né tantomeno per i siciliani. Gli italiani, e soprattutto noi siciliani, siamo, per così dire, costituzionalmente incapaci di votare avendo come stella polare il bene comune. Nella versione italiana, ed ancor più in quella siciliana, l’opzione democratica è diventata una pura finzione, un pirandelliano gioco delle parti, dove ciascuno, governati e governanti, recita la propria, in un dramma senza fine. Di fatto, l’Italia e la Sicilia vere democrazie non lo sono mai state. In realtà, anche negli altri Paesi dell’Occidente la democrazia non sembra godere di buona salute. È opinione di chi scrive che in una società complessa come la nostra la democrazia possa funzionare, almeno in parte, solo dove esista ancora un minimo di fiducia e di collaborazione tra Stato e cittadini. Cosa che in Italia e in Sicilia, da millenni, è sempre stata merce assai rara.

La Sicilia ha avuto i suoi momenti migliori quando era governata

da uomini soli al comando, preferibilmente non siciliani, che concentravano su di sé tutti i poteri e usavano la mano pesante, senza troppe sottigliezze legali, contro tutti coloro che si opponevano. Gli appalti erano assegnati direttamente dal “dominus”, e a risolvere tutte le gravi controversie relative era il boia, che faceva le veci di TAR e CGA. Il che contribuiva non poco a velocizzare l’esecuzione dei lavori (come succede oggi in Cina)!

Ai tempi di Federico II, la nuova condotta idrica di Scillato che porterà dell’altra acqua a Palermo, sarebbe stata costruita nel giro di un anno, in quanto il responsabile del procedimento avrebbe affidato alla cura del boia (dopo un rapidissimo passaggio in tribunale!) tutti coloro che avessero avuto l’ardire di rallentare i lavori: proprietari dei terreni, amministratori locali, titolari dell’impresa responsabile dei lavori, progettisti e chiunque avesse ostacolato (burocrati compresi) l’iter delle opere da realizzare.

Certamente, il grande Federico aveva la fortuna di non essere ostacolato da un’Assemblea regionale inconcludente come l’attuale. Ai suoi tempi, i politici li nominava il re e dovevano in ogni caso fare la sua volontà. Per risollevare le sorti della nostra regione, dovremmo affidarci a commissari dotati di poteri assoluti, rigorosamente non siciliani e magari neanche italiani (siciliani dovrebbero essere invece i loro consulenti), e questo per almeno un secolo. Potremmo star certi che dopo cento anni la nostra regione tornerebbe ad essere, come in passato, un faro di civiltà e di progresso per tutto il Mediterraneo. Forse.

Mauro Gagliano

Quando il “nuovo” è solo un banale eufemismo



di Giovanna Guaglianone

Frammenti del 12 giugno 1871 di Henri Frédéric Amiel

Bisogna prendere atto, alla luce di quanto è emerso dalla sua opera, pubblicata postuma, che Henri Frédéric Amiel, ginevrino, poeta, scrittore ma precipuamente filosofo, fu un vero vate se, ben un secolo e mezzo fa, aveva chiara la realtà dei nostri tempi. Egli, come il nostro Tomasi di Lampedusa, ebbe vera fama solo dopo la morte con il suo “Diario intimo”, che, al contrario degli scritti in vita, rappresenta uno dei fenomeni letterari più importanti della seconda metà dell’Ottocento.

Il frammento che segue ci mostra le sue capacità profetiche...
“Le masse saranno sempre al di sotto della media. La maggiore età si abbasserà, la barriera del sesso cadrà, e la democrazia arriverà all’assurdo rimettendo la decisione intorno alle cose più grandi ai più incapaci.

Sarà la punizione del suo principio astratto dell’Uguaglianza, che dispensa l’ignorante di istruirsi, l’imbecille di giudicarsi, il bambino di essere uomo e il delinquente di correggersi.

Il diritto pubblico fondato sull’uguaglianza andrà in pezzi a causa delle sue conseguenze. Perché non riconosce la disuguaglianza di valore, di merito, di esperienza, cioè la fatica individuale: culminerà nel trionfo della feccia e dell’appiattimento. L’adorazione delle apparenze si paga”.

Altro che Nostradamus! Amiel va nello specifico e parla chiaro. Amiel non va interpretato, basta leggerlo!

Mai vaticinio fu più chiaro, veritiero! Anche se leggere la nostra realtà da uno scritto che viene da un passato ormai lontano fa un certo effetto e lascia poco spazio alla speranza... Mi chiedo come abbia fatto quest’uomo ad essere così lungimirante, addirittura profetico. Forse perché era riuscito a penetrare l’essenza stessa dell’animo umano, che, a quanto pare, rimane sempre fedele a se stessa, abbarbicata ai suoi tanti limiti e ai suoi malsani egoismi. Oggi siamo proprio alla frutta: prendiamo atto che siamo al “trionfo della feccia e dell’appiattimento sociale”, per dirla con Amiel.

Anche i nuovi, i sedicenti politici innovatori e volenterosi, a quanto si vede e si sente in queste ultime settimane, in realtà non hanno mutato pelle: sono i politici di sempre, preoccupati solo di loro stessi, delle loro famiglie e delle loro clientele. Se così non fosse, per il bene comune, per salvaguardare i diritti dei più, di quelli che li hanno votati, avrebbero già dovuto dar vita ad un governo, al fine di realizzare quei punti su cui gli stessi convergono. Il giovane Di Maio ha il dovere morale di uscire dal prolungato e dannoso stallo, eliminando quei “veti”, i quali, persistendo, lo faranno arrivare rapidamente al tramonto senza nemmeno aver avuto il tempo di brillare. Intanto, le masse, quelle masse che questa gente continua a millantare, deluse ed emarginate, non sanno più a che santo votarsi.

Perché ci si emoziona?

di **Carluccio Bonesso**
 (presidente SITI - Società Italiana di Timologia)



Normalmente si parla delle emozioni come di sentimento, inteso come atto del sentire. Spesso addirittura l’emozione viene confusa con la sensazione.

Più spesso si cade nella banalità. Mentre quelli che dicono di intendersene, perlopiù fanno solo della letteratura. Il nocciolo del problema sta tutto nella domanda: “A che servono le emozioni?”.

Nella storia del pensiero le emozioni sono state bistrattate un po’ come i gatti, i quali erano sacri per gli Egizi, mentre nel Medioevo rappresentavano il demonio, tanto che venivano raffigurati nell’iconografia a fianco delle streghe. Ci sono stati periodi storici in cui essere emotivi aveva una connotazione di irrazionalità ed altri in cui l’emotività era posta al centro dell’immaginario passando dal romanticismo al sentimentalismo fino alle melense storie dei fotoromanzi rosa di fresca memoria.

Fanno opinione la sotterranea convinzione della marginalità scientifica del fenomeno emotivo e il dubbio sull’utilità dello studio delle medesime. Negli studi correnti si continua spesso a fare riferimento ai soliti autori ormai datati. La **timologia** (scienza che studia le emozioni), invece, si propone di dare una risposta diretta e chiara, nonostante le indiscutibili difficoltà. Facendo ricorso al paradigma della fisica quantistica, ha preso come dato iniziale di riferimento il concetto di interazione. Infatti, il principio di indeterminazione, caro ai fisici, ci dice che l’unica cosa di cui siamo certi alla fine di ogni esperimento è che c’è stata un’interazione. Mentre la risposta è frutto della sollecitazione dello sperimentatore sull’oggetto osservato, per cui l’osservatore, nell’atto dell’osservare, agisce sulle cose, modificandole. Da questo punto di vista l’unica certezza che rimane è l’interazione e come tale va affrontata per non correre il rischio di cadere nella elucubrazione scientifica.

E allora quali sono i poli di interazione entro cui accade l’emozione? Da una parte vi è l’ambiente con le sue regole e le disponibilità e dall’altra vi sono i bisogni dell’organismo che vive e deve interagire con quanto lo circonda per svilupparsi. Quando un vivente ha bisogno di nutrimento e incontra il cibo, allora prova **attrazione**. Se invece si imbatte in un pericolo, il suo bisogno di sopravvivenza parlerà attraverso la **paura**. Nella solitudine e nella perdita il bisogno di appartenenza si svelerà attraverso la **tristezza**: tutte emozioni! A questo punto si può finalmente rispondere alla domanda iniziale: *le emozioni sono meccanismi di adattamento contingente ed hanno la funzione di mediare l’interazione fra le esigenze dell’organismo e quelle dell’ambiente.*

Se domani una gazzella si dimenticasse d’aver paura non arriverebbe a sera. Se all’improvviso entro ognuno di noi scomparissero l’affetto, la simpatia e l’empatia, tutto sprofonderebbe nel marasma. Senza emozioni non si va da nessuna parte, perché sono necessarie allo svolgimento di qualunque vita. Attrazione/repulsione, soddisfazione/in-soddisfazione e tutte le altre emozioni sono la musica e il motore di vita di ogni essere vivente. Esse stanno dietro ogni volontà vitale e ogni decisione.

L'umanità nella danza

Due Sud uniti dal ballo

Palermo, la storia di *Civitas Tango*

Intervista a **Silvina Larrea e Pablo Pouchot**,
maestri argentini di tango (nella foto con Simona Li Puma)

di Ignazio Maiorana



Quando e perché siete venuti in Italia?

Pablo: Siamo arrivati per la prima volta in Italia nel 2001 perché facevamo parte di una compagnia di tango di Buenos Aires in tournée in varie città italiane. Ma prima di rientrare in Argentina ci contattarono da un'associazione di Palermo per tenere un seminario di lezioni che sarebbe dovuto durare solo una settimana. Allora avevamo circa vent'anni, eravamo piccoli e coraggiosi, e ci piacque l'idea di poter lavorare proprio con la nostra passione e la nostra arte, così decidemmo di accettare. Dopo quel seminario, ci proposero di restare perché stavano cercando dei maestri argentini per portare avanti un progetto di diffusione del tango a Palermo. Così, anche in ragione di una dura crisi economica che scosse profondamente l'Argentina proprio a partire dal 2000, decidemmo di intraprendere la nuova sfida di insegnare il tango in un Paese tanto lontano dal nostro.

Silvina: Pablo e io balliamo come coppia di tango da quasi 25 anni e siamo arrivati insieme qui in Italia. Io ho origini italiane da parte paterna perché ho dei parenti di Salerno.

Perché avete scelto Palermo?

Silvina: Inizialmente è stata Palermo ad avere scelto noi quando, come diceva Pablo, siamo stati contattati da un'associazione di tango che ha sede proprio qui. In quel periodo era appena cominciata la diffusione del tango argentino, c'era pochissima gente che ballava, così come pochissime erano le associazioni che si occupavano della diffusione di questa danza. Proprio per questo volevano una coppia di maestri argentini che rimanesse in modo stabile a Palermo per promuovere l'attività della scuola. Così, con il tempo, la gente cominciò ad accostarsi al tango, l'interesse per questa danza piano piano crebbe sempre più, fino a che fummo in grado, già dopo il secondo anno di attività, di aprire una scuola, prima appoggiandoci a spazi messi a disposizione da altre associazioni, poi creando nel 2008 la nostra scuola di tango che oggi ha sede a Palermo in via Marchese di Roccaforte. La scuola si chiama "Civitas Tango", come a voler evocare l'idea di un popolo del tango, e oggi accoglie circa 200 allievi.

Pablo: Ne abbiamo alcuni che, dopo tanti anni di studio, collaborano con noi nelle lezioni. Ad esempio, Simona Li Puma è un'allieva della scuola che ci affianca trasmettendo la sua esperienza agli altri.

Silvina: Anche Antonio Davì, oltre ad essere, come noi, socio della scuola, è un insegnante della scuola e Tango DJ nelle milonghe. Con noi collabora anche Ignazia Galante, una grande maestra e ballerina di danza classica che ha lavorato tra Palermo e Carini e che oggi ci

accompagna nella diffusione del tango.

Qual è la cosa che più appas-

siona di questa forma d'arte, di questa danza?

Pablo: Io credo che la gente si avvicini al tango perché cerca un mezzo per relazionarsi con altre persone, cerca comunità e famiglia. Molte persone restano sole e si avvicinano al tango per trovare comunicazione, pensando di creare, attraverso questa danza, un rapporto genuino con gli altri. Quindi, la cosa più appassionante è la capacità del tango di proporre un avvicinamento intensamente umano fra le persone.

Quindi, comunicazione, musica e corpo...

Silvina: Comunicazione, musica e corpo, ma anche socialità. La lezione è importante perché insegna non solo il ballo, ma anche come ci si deve abbracciare con un'altra persona che a volte magari non si conosce; insegna come si condivide lo spazio dell'abbraccio perché i corpi devono muoversi insieme. Il tango è anche improvvisazione, è un dialogo e, dunque, c'è tanto da imparare affinché ci sia intesa nella coppia che balla. Però, al di là della lezione, si condividono anche altri momenti: organizziamo delle serate che si chiamano "Milongas" e la domenica pomeriggio a scuola non solo si danza, ma si prende il tè insieme condividendo un momento speciale. Anche in questo senso penso che il tango sia completo.

Possiamo dire che il tango è anche un veicolo di sensualità, che può far nascere l'amore?

Pablo: Sì, assolutamente. Tante coppie si sono conosciute ballando nella nostra scuola e adesso aspettano dei bambini. In realtà, quello che si cerca con il tango è l'intimità, quello che forse oggi manca in una società che ormai tende ad essere fredda, dove i rapporti sono distanti e meno spontanei. Il tango, invece, ci propone un abbraccio e un'intimità che si cercano fortemente ma rispetto ai quali c'è resistenza. La dimensione intima e l'armonia interna dell'abbraccio caratterizzano il tango nella sua essenza, e certamente possono portare il danzatore anche alla scoperta dell'amore.

Ecco, cos'è per Lei l'abbraccio? È strumento espressivo del sentire della coppia ed è anche umanità, oltre che strumento che le consente di ballare accompagnata dalla musica, o è solo un freddo strumento di lavoro?

Pablo: Assolutamente no. Dico sempre che se le persone naturalmente si abbracciassero, che se ci fosse un abbraccio spontaneo, profondamente voluto e naturale, noi resteremmo senza lavoro, nel senso che un abbraccio naturale stimola movimenti altrettanto naturali. Ed è lì che è nato e nasce continuamente il tango, il quale non è un fatto puramente tecnico, ma è un'arte a cui ci si avvicina tramite le sensazioni, quelle più intime, quelle che hanno un legame con l'utero materno, quelle che hanno a che vedere con il primo incontro in assoluto nella vita. E queste sono sensazioni che ci appartengono, ma che abbiamo dimenticato. In Sud-America, e in Argentina particolarmente, attraverso la nostra tradizione, l'abbraccio si riscopre e si trasforma in arte. Ed è per questo che possiamo parlare dell'abbraccio come anima del tango.

Andiamo alla vostra storia: qual è stato il più grande ostacolo che avete dovuto superare qui a Palermo?



Due Sud uniti dal ballo

Palermo, la storia di *Civitas Tango*

4

Silvina: Certamente non è stato tutto facile, però personalmente non ho trovato un vero grande ostacolo da superare. La difficoltà è stata far conoscere davvero, far crescere e diffondere una cultura che qui si conosceva solo parzialmente. È emblematico il fatto che, ad ogni inizio dell'anno scolastico, chiedendo ai nostri nuovi allievi cosa sanno del tango, emerge che la maggior parte di essi in realtà non lo conosce affatto o lo conosce solamente attraverso l'immagine che di esso viene diffusa dai programmi televisivi o dai film. È per questo che penso che la più grande difficoltà incontrata non abbia avuto a che vedere tanto con ostacoli pratici, quanto piuttosto con ostacoli di tipo culturale, cioè sia stata quella di cercare di far capire e trasmettere quello che per noi è il vero ed autentico senso del tango argentino: è incontro; è imparare ad ascoltare e ad accettare l'altro; è imparare ad avere pazienza; è il rispetto delle tradizioni. Non è solo coreografia.

E comporta anche l'essere davvero appassionati ed appassionanti...

Pablo: Io penso che si tratti di avere il coraggio di sentire, di avvicinarsi all'altra persona senza sovrastrutture sociali, luoghi comuni e pregiudizi. Bisogna passare ad un'altra dimensione entrando in relazione profonda con la persona con cui si balla. Ed è proprio questa la difficoltà: perché, se è vero che gli italiani si sentono molto vicini agli argentini, tanto che anche nell'America Latina ci sono molti cognomi italiani e i vostri nonni hanno contribuito a fondare i Paesi sud-americani (approssimativamente il 50% della popolazione argentina è di origine italiana), è anche vero che questi vostri nonni hanno portato con sé un'umanità che però in Italia, e più in generale in Europa, a causa delle tremende guerre sofferte, si è raffreddata. Invece, in Argentina in qualche modo eravamo più distanti da quelle atroci guerre, nonostante si soffrissero altre contingenze storiche, come le dittature militari che, con le loro dinamiche violente e repressive, misero in crisi le nostre tradizioni, incluso il tango.

Silvina: Anche l'incontro di diverse culture è stato determinante per la crescita della società argentina: non solo quella italiana, ma diverse immigrazioni da terre lontane, come ad esempio la Spagna, la Francia e la Polonia, hanno contribuito a costruire la nostra identità.

Pablo: E proprio per questo era necessaria anche una lingua in comune: e quella lingua, a Buenos Aires, fu il tango. Fu come la realizzazione di un bisogno istintivo di comunicazione in un determinato momento storico in cui, in una società in costruzione che accoglieva diverse identità, anche molto diverse tra loro, l'unico strumento per comunicare nel modo più immediato e diretto era il corpo, il contatto fisico. Allora è nato il tango quale risposta al bisogno di comunicare con un linguaggio che fosse universale: il linguaggio del corpo. Anche grazie a questo oggi il tango si balla in tutto il mondo.

Simona Li Puma, sei un'allieva della scuola e da quest'anno hai cominciato ad avere le tue prime esperienze nella trasmissione del tango. Cosa provi quando danzi?

Simona: Ballare il tango per me è sempre una forte e profonda emozione. Questa danza, che peraltro l'Unesco ha dichiarato patrimonio dell'Umanità, mi ha permesso di accostarmi e di apprezzare una cultura diversa dalla nostra, ma alla quale, per ragioni storiche, siamo alla radice fortemente legati. Ho cominciato a ballare tango dieci anni fa quando ero poco più che ventenne e, anche alla luce della maturità acquisita nel corso di questi anni, ritengo che sia l'età giusta per iniziare a conoscere quest'arte come danza, musica e poesia, e tutto l'immenso bagaglio culturale che porta con sé e di cui si nutre. Ho scoperto come il tango sia il paradigma della vita perché propone un modo profondo di

relazionarsi con gli altri, insegna ad avere rispetto, a superare le paure e ad abbattere i pregiudizi, ti chiede di ascoltare e di entrare in dialogo con l'altro. È per questo che, volendo trasporre nella società in cui viviamo quotidianamente tutta questa esperienza che

il tango ci permette di fare, posso dire che questa forma d'arte insegna, più in generale, a costruire una comunicazione più autentica con la gente.

Torniamo ai maestri: qual è la più grande soddisfazione che avete ricevuto nel vostro lavoro?

Pablo: Per me la più grande gratificazione è quando l'allievo è soddisfatto, quando scopre nel modo più autentico il tango e arriva alla verità o

quantomeno a cogliere nel modo più vicino possibile quello che noi, come maestri, vogliamo trasmettere. Sono questi i momenti in cui posso dire che ne vale veramente la pena: quando l'altra persona scopre la chiave di quello che vuoi comunicare. Insegnando, tentiamo di percorrere ogni volta strade diverse, fino a trovare quella giusta per toccare e valorizzare la singolarità di ogni allievo. Il successo di un maestro è quando riesce ad accendere nell'allievo una scintilla che lo porti a riconoscere il tango nella sua essenzialità, lontano da mode che lo rendono superfluo e sterile.

Silvina: Per me, invece, è quando riesci a creare una comunità che veda noi come polo attrattivo e di unione; quando chi frequenta la *Civitas Tango* dice di sentirsi come a casa perché vi si riscoprono quei valori di aggregazione che esistono in una famiglia vera. Il tango è meraviglioso perché, come succede anche a Buenos Aires, vedi ballare tra di loro persone anche di età molto diverse, con tutte le possibili combinazioni che si possono immaginare. In questo senso il tango integra le generazioni.

Avete altri obiettivi in mente nella vostra storia professionale? Ci sono sogni nel cassetto che volete realizzare?

Silvina: Oltre ad insegnare a scuola, ci piace organizzare spettacoli. Purtroppo manca il tempo per realizzare tutti i nostri progetti lavorativi, però ci proponiamo di ricominciare a dedicarci in modo più assiduo alla rappresentazione teatrale di questa danza.

La passione sostiene il tango... e il fascino? Il fascino di una coppia che balla sostiene il tango o ne è solo un prodotto?

Silvina: Per me sempre si rimane affascinati quando si vede una bella coppia che balla. Il fascino non ha a che fare con la tecnica. La tecnica è solo uno strumento che aiuta.

Pablo: Non è con la tecnica che si produce l'arte. Molte delle persone che si avvicinano al tango si aspettano un insegnamento tecnico. Ma nel tango non si tratta di tecnica. Basti pensare che coloro che hanno dato il loro contributo alla nascita del tango si dedicavano a mestieri che implicavano un impegno fisico significativo, come ad esempio lavorare al porto o dedicarsi al settore delle costruzioni, e quando arrivava la sera interpretavano la musica attraverso un abbraccio appassionato, creando in modo assolutamente spontaneo e misterioso i particolari movimenti che caratterizzano questa danza.

Possiamo concludere affermando che anche un'arte argentina, come il tango, può diventare saper fare siciliano?

Silvina: Certamente è così: il tango è universale, ma è anche diventato parte della realtà siciliana. Infatti, oggi questa non è solo una passione, ma per molti siciliani è diventato un lavoro, offre occupazione. Sono state aperte tante scuole di tango, non solo qui a Palermo, ma in tutta la Sicilia. Tra l'altro le coppie argentine sono poche.

Il tango, oltre a dare occupazione può anche ingentilire le persone e il loro portamento?

Silvina: Succede anche questo. Uno dei nostri storici allievi mi racconta sempre di essersi avvicinato al tango perché pensava che l'avrebbe aiutato a rendere più elegante la sua postura. E come lui tanti altri che apprezzano il risultato raggiunto.

Il tango, dunque, oltre ad aggiustare alcuni aspetti attinenti alla fisicità, corregge anche dei tratti della personalità?

Pablo: In realtà il tango mette in luce quello che la persona ha già dentro. Poi sta a ciascuno di noi guardarsi allo specchio e avere la volontà di cambiare. È un percorso personale, non diamo al tango la responsabilità di tutto!

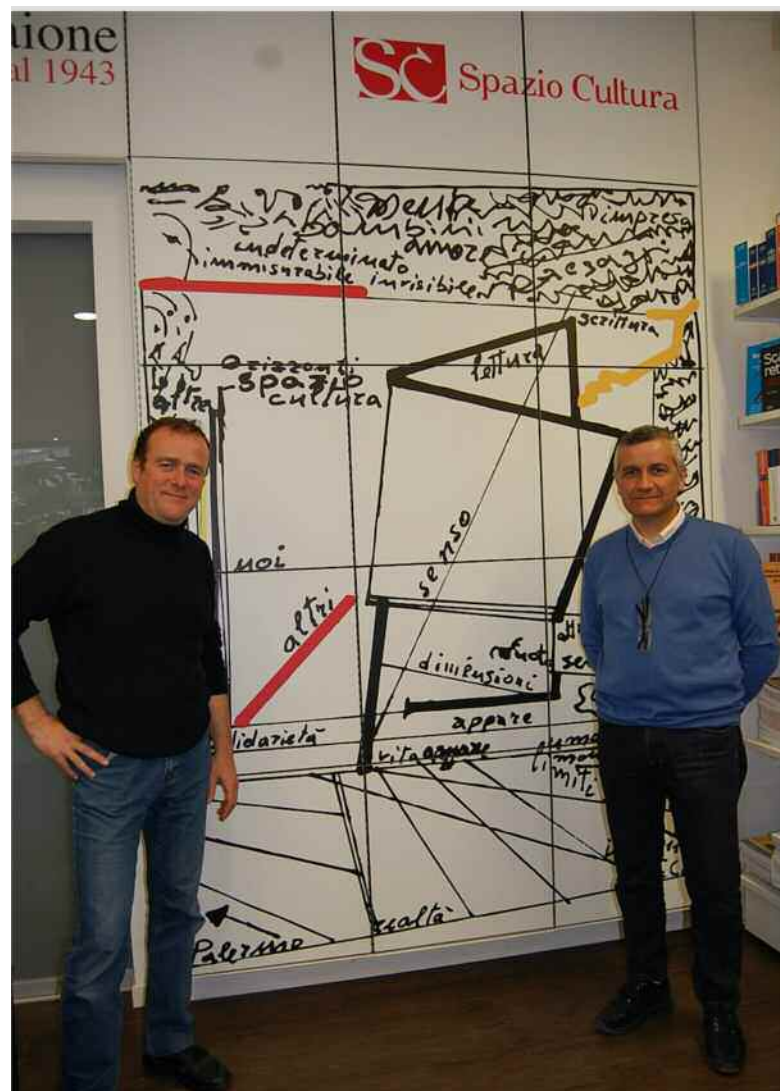


Macaione a Palermo

Libreria e casa editrice

Continuo incontro con i lettori, attività ludico-ricreative e dinamismo imprenditoriale nel cuore della città

In via Marchese di Villabianca si trova l'affermata libreria Macaione. Rosario e Nicola, insieme alla sorella e alla madre Carmela Scarpella, l'hanno ereditata da papà Pietro Macaione e ne hanno fatto un vero tesoro. Rosario è recentemente scomparso. A raccontare dell'impresa di



Nicola Macaione e Francesco Vassallo

famiglia è il fratello Nicola, un uomo che “nasce in mezzo ai libri”, diremmo in gergo.

Figlio della tradizione libraria palermitana, regge un'attività, oggi più che mai, dinamica e multifunzionale, capace di stare al passo coi tempi.

La libreria ha come punto di partenza l'anno 1943, data storica dell'ingresso in Sicilia degli americani. Il nonno di Nicola – dopo l'esperienza di ragioniere presso la libreria *Agate* di via Dante e grazie all'opera del generale Bartoli, che favorì la vendita di licenze per l'apertura di esercizi commerciali – incomincia un'attività imprenditoriale insolita: la vendita di *souvenir*, posacenieri in ceramica e pupazzetti.

“A quei tempi – ci racconta Nicola – si vendeva tutto tranne che libri. Con sacrifici e passione, i miei iniziarono a vendere quelli di seconda mano e negli anni Cinquanta, grazie alla ripresa economica, l'impresa diventò una vera e propria libreria. Comincia così l'esperienza della *libreria circolante*, ad opera di mio padre Pietro

Macaione. Si dava a tutti la possibilità di leggere, specialmente agli universitari, cui venivano affittati i libri, per quei tempi troppo costosi. Questi scaffali di famiglia non privilegiavano un particolare genere di libri. Si trattava, fin da allora, di una libreria “generalista”. Soltanto la libreria *Lombardo-Macaione*, dello zio Umberto, era specializzata in libri tecnici e professionali e persino in libri che trattavano di esoterismo”.

Nel 1969 la libreria venne rimodernata e, in occasione dell'inaugurazione, realizzò una bellissima mostra di quadri del maestro De Simone, durante il periodo natalizio, che fece molto scalpore. Questa, infatti, era già una sorta d'impronta per l'attività: non bisognava solo vendere libri ma realizzare attività culturali e aprirsi al mondo della cultura. È proprio attraverso questa forma veicolare che i libri parlano e raccontano, tracciando il percorso di un'azienda che non si arrende mai. Persino nei momenti di dura prova e di gravi difficoltà economiche, a causa di una pesante legge sulla successione, la solidarietà e l'amore familiare vincono doppiamente. “La libreria, che era soltanto uno specchio – continua Nicola, fiero e orgoglioso – adesso è diventata a due specchi: nasce, a fianco della libreria, una cartoleria specializzata in attività ludico-ricreative per bambini”.

E le iniziative non finiscono qui. I fratelli Macaione, insieme ad un caro amico, Francesco Vassallo, redigono un piano industriale con l'obiettivo di creare un ufficio di propaganda e distribuzione scolastica. Notevole sensibilità per la cultura e forte spirito imprenditoriale sono le miscele che fanno “esplodere” e affermare la casa editrice *Spazio cultura*: uno spazio per la cultura e non solo per i libri. Nasce dopo anni di studi e di ricerche e fino ad oggi ha pubblicato una cinquantina di libri.

Altre importanti iniziative hanno caratterizzato l'operato dell'azienda di famiglia: dai circoli di lettura, che si riuniscono due volte al mese, con l'animazione di Gabriella Maggio e Biagio Balistreri, alla Card, che agevola i lettori con sconti per andare a teatro. Un'idea straordinaria è quella dei viaggi letterari, come quelli realizzati a Capo D'Orlando, a Palma di Montechiaro o in programma a Matera, capitale della cultura europea nel 2019. Per partecipare basta tenersi aggiornati sui social network.

La più grande soddisfazione, per *Macaione*, è attestata dalla condivisione della stima dei lettori, dal fatto di essere un riferimento culturale per Palermo e per il continuo contatto con le scuole, fornendo servizi quali le adozioni di libri scolastici, che potrebbero diventare servizi di redazione editoriale per le pubblicazioni all'interno delle scuole medesime.

Emblema e vessillo della libreria sono valori quali la solidarietà, il mettersi in rete, gli orizzonti culturali. Alla base dello spirito imprenditoriale di Macaione ci sono la libertà individuale e la coscienza di ciò che vive quotidianamente.

Qualcosa di cui pentirsi? Nicola Macaione risponde: “La libreria è un'attività che rifarei. Il commercio no, perché non mi è mai piaciuto. Faccio tutto col cuore e se faccio degli errori li commetto in buona fede. Se non fosse per il libro non rifarei il commerciante”.

Questo è Macaione! Un esempio del saper fare siciliano.

L'Obiettivo

Le stragi italiane funzionali al Sistema

Si conoscono gli esecutori, mai i mandanti

La denuncia del paradosso italiano esplode ancora, l'unica verità ammissibile è che dopo le stragi non si trovano i mandanti. Ne ha parlato il 21 aprile, presso la libreria Macaione di Palermo, il prof. Lino Buscemi – cultore di storia siciliana, giornalista e docente di Scienza della Comunicazione presso l'Ateneo palermitano – in occasione della presentazione del libro di Salvatore Badalamenti, *Siamo stati noi*, edito da Spazio Cultura, che offre ulteriori considerazioni e notizie sulla strage di Portella della Ginestra e sul bandito Giuliano.

C'è una ragione per cui il più grande interrogativo nazionale (perché non si scoprono i mandanti?) rimane senza risposta: il sistema politico e governativo nomina i suoi uomini di fiducia a dirigere delicati servizi dello Stato (giudiziari, militari, amministrativi, bancari, giornalistici, ecc.). È ovvio che questi dirigenti voluti dalla politica e dal governo non metteranno mai a nudo le debolezze di chi li ha promossi in carriera. Dunque diventano complici tra loro in forza, spesso, di legami massonici indissolubili, oltre che di interessi economici.

La strage di Portella, a Piana degli Albanesi, è uno di questi casi che inaugura, peraltro, la strategia della tensione e delle trattative Statomafia, in Italia volute dal Sistema. A soccombere sono sempre i pesci piccoli, quelli grandi la fanno franca. E se i "pescecani" sono in pericolo,



allora vengono secretate le prove a loro carico per non mettere in pericolo la Repubblica. La ragion di Stato è sacra. Gli archivi e gli armadi possono essere aperti, i segreti possono essere svelati solo quando saranno scomparsi gli attori principali di certi fattacci.

“Se lo Stato rinuncia alla propria autorevolezza e fermezza – ha detto tra l'altro il prof. Buscemi – la Repubblica e la democrazia saranno sempre minate nel loro spirito e nella libertà. La politica deve essere distaccata dalle nomine dei responsabili delle istituzioni dello Stato. Finché sarà essa a nominarli, il meccanismo sarà sempre perverso: nominerà i generali amici, i direttori dei giornali amici, i magistrati amici, i prefetti amici. A loro i politici chiedono i favori in una logica spartitoria e di ricompensa di vicendevole convenienza, alla faccia della giustizia, della correttezza, della moralità e dell'etica, eludendo il proprio dovere e il rispetto dei cittadini”.

Presente all'incontro, con alcuni suoi quadri, Salvatore Porcasi che si è speso con la sua pittura nel raccontare tutte le stragi italiane. Per non dimenticare.



Portella della Ginestra

Castelbuono: Scuola e Impresa

Dai Forti l'attenzione per i giovani artisti Gilet e biscotti per i ragazzi

Il 13 aprile scorso, presso la scuola media “F. Minà Palumbo”, ha avuto luogo la consegna ufficiale dei gilet d'istituto, fortemente voluti dal dirigente scolastico, prof.ssa Maria Cicero con la sponsorizzazione del “Biscottificio Paolo Forti”, orgoglioso di sostenere l'istituzione scolastica nella realizzazione di un progetto che valorizzi il talento dei giovani alunni. I gilet sono stati subito utilizzati per completare la divisa dei circa 70 ragazzi che compongono l'orchestra didattica dell'Istituto, a fine aprile impegnata nel prestigioso Concorso internazionale musicale “Città di Scandicci” (FI).

Gli alunni, già vincitori con l'orchestra di concorsi nazionali ed internazionali, quel giorno hanno allietato l'evento, all'interno della loro Scuola, eseguendo alcuni brani in presenza di Paolo Forti e delle sue figlie, del dirigente scolastico, dei docenti, del presidente del consiglio d'istituto, Francesco Pintavalli, e di numerosi genitori che hanno potuto rilevare l'elevato livello raggiunto dai loro ragazzi. Il pomeriggio si è concluso con una degustazione dei prodotti dell'azienda, offerta a tutti i presenti dalla famiglia Forti.



Il saper fare siciliano Palazzolo Acreide - *Corsino*, la reggia del sapore artigianale

Qui esperienza e tradizione sposano l'innovazione. In un tessuto urbanistico di sobrio barocco.

Siamo a Palazzolo Acreide (SR), nell'antica pasticceria *Corsino*, un'affermata azienda a gestione familiare. Non è solo il nome a caratterizzare questa antica realtà imprenditoriale palazzolese, ma qualcosa di più. L'unione familiare ha contribuito principalmente al successo dell'impresa ed è stata il punto di forza per superare le difficoltà incontrate in una pur solida attività che ha inizio nel 1850.

Ce la racconta il maestro Sebastiano Monaco. "A quei tempi c'era un Salvatore, poi un Giuseppe, fino ad arrivare all'ultimo Corsino che muore all'età di 33 anni senza lasciare eredi. Ho preso le redini di questa attività dopo essere ritornato dall'America e dopo aver sposato una discendente di Salvatore Corsino".

Oggi Sebastiano ha 4 figlie che lavorano in azienda, assicurandone la



La famiglia Monaco. Sotto, Sebastiano col figlio Vincenzo.



continuità. Famiglia e azienda sono il suo orgoglio. Cosa è cambiato dal secolo scorso ad oggi? "Una volta si vendevano solo biscotti, la pasticceria non esisteva e non c'era il bar, come adesso – risponde –. L'attività nasce come bottega del vino e del caffè, accompagnati da qualche dolcino secco. Successivamente si è affermata la pasticceria. Il segreto del suo successo è stato quello di mantenere la tradizione nella lavorazione della ricotta, della mandorla e del pistacchio, realizzando dolci dal sapore antico. Il tutto viene fatto guardando al

futuro, nell'ottica di un continuo miglioramento".

Da tre anni la pasticceria ha aperto un altro laboratorio per i prodotti senza glutine per i celiaci, dove, principalmente, si lavora la frutta secca per le basi di creme e gelati (foto a sinistra). "L'azienda – racconta Sebastiano Monaco – non ha avuto un percorso sempre facile, c'è stato un momento di grave difficoltà negli anni Ottanta, quando un incendio ha devastato la pasticceria e il bar. A causa di un corto circuito tutto si è bruciato, non è rimasto nulla. Abbiamo speso 1 miliardo e 200 milioni di lire per ricostruire l'azienda. Siamo riusciti grazie a determinazione e buona volontà".

Queste virtù della famiglia Corsino-Monaco sono state premiate con autorevoli riconoscimenti. La più grande soddisfazione per l'azienda è stata quella di aver vinto una gara di pasticceria in TV. Il premio: 45 giorni di diretta televisiva e 100 mila euro. Inoltre la pasticceria ha vinto il premio *Best in Sicily* nel 2011 e nel 2017 ha segnato il 30° anno nel *Gambero Rosso*.

"Un vero orgoglio per Palazzolo Acreide e per il comprensorio di Noto, Siracusa e Avola, mete del turismo esperienziale – ci dice il vicesindaco Luca Russo, auspicando una sempre maggiore cooperazione tra le attività imprenditoriali palazzolesi e il Comune –. Se obiettivo delle aziende è quello di esportare i prodotti, compito della politica deve essere quello di portare le persone in questi luoghi e, indirettamente, vendere il patrimonio culturale. *Corsino* rappresenta un punto di forza in un'area archeologica che richiama turisti, grazie ad eventi come il Festival teatrale o il Festival delle Accademie. Questa azienda dimostra pienamente ogni giorno con sacrifici e successi, come un prodotto possa risultare vincente, grazie all'impegno, alla cooperazione e all'unione familiare".

La pasticceria *Corsino*, sita nel centro storico di Palazzolo Acreide, è un "fiore all'occhiello" del territorio, perché sa prendere per la gola indigeni e forestieri. Oltre a torte, dolci, confetture, marmellate e gelati di ogni genere, in vetrina campeggiano mandorla, nocciola e cioccolato; non viene trascurato neanche il salato, dove primeggiano le buonissime arancine.

Qui al saper fare siciliano mettiamo la corona. Ma Palazzolo Acreide per altre interessanti ragioni merita ancora l'attenzione del nostro obiettivo.



Palazzolo Acreide - Qui la trota si alleva e si mangia

Turismo e buona cucina fanno economia

Nel nostro percorso sulla Sicilia del saper fare, giungiamo anche a Palazzolo Acreide, un comune di circa otto mila abitanti, un gioiello urbanistico dove troviamo un barocco sobrio, che non grida come la vicina Noto e appunto per questo è più bello. È un centro ricco di storia e di imprenditoria, un esempio di produttività e di autenticità. Uno dei fiori all'occhiello di questo territorio è l'unico allevamento di trote in Sicilia, gestito dalla famiglia La Mesa. Una realtà aziendale degna di attenzione per la fatica e l'impegno con cui viene portata avanti da tre giovani fratelli: Alberto, Paolo e Laura.

L'azienda vanta una storia secolare alle spalle, ci racconta Alberto, il più giovane dei proprietari. Una storia che è un esempio di speranza per i giovani e un modello di lavoro e spirito imprenditoriale ammirevole.

Tutto ha inizio fra gli anni '60 e '70 del secolo scorso, quando il nonno di questi tre ragazzi, Paolo La Mesa, che possedeva un terreno attraversato dal fiume Minghisi, ricco di trote, che lui stesso era solito pescare insieme ad amici e parenti, decise di creare un piccolo allevamento. E in una grotta, proprio lì, pensò di dare origine ad un ristorante che ha denominato *La Trota*. Tramite mine e candelotti fu scavata questa grotta e creata una piccola saletta, poi la cucina e il forno a legna per la pizzeria. Il figlio, Sebastiano, proseguì nell'attività, creando delle vasche di allevamento e una grande sala per i ricevimenti, con quasi cinquecento posti, ma sfortunatamente morì all'età di 42 anni, lasciando alla moglie e ai tre piccoli la proprietà e l'attività ben avviata. Non sono mancate neppure le batoste: c'è stato infatti chi voleva approfittare di tale morte prematura per ottenere in gestione questo posto stupendo. Inoltre, in occasione del matrimonio di una coppia di Floridia, un caso di salmonellosi a causa di maionese alterata usata provocò la chiusura della struttura. L'azienda subì, quindi, un grave danno economico e d'immagine, ma ha resistito e oggi vanta uno dei migliori chef, Luciano Cannarella, che con le sue prelibatezze delizia gli ospiti.

L'attività si estende su una superficie di molti ettari e comprende anche dei terreni coltivati a grano. Un luogo paesaggisticamente molto suggestivo. Qui è possibile fare delle belle passeggiate e, naturalmente, pescare. L'ingresso è libero, basta portare l'attrezzatura, e chi pesca paga il pesce pescato dopo la pesatura. Lì viene messo a disposizione persino un barbecue per farlo alla griglia.

Il prodotto principale, la trota bianca, pesa all'incirca trecento grammi. Poi, tramite alimentazione, le trote diventano salmonate e arrivano a pesare fino a ottocento grammi, a volte anche un chilo. È un prodotto unico in Sicilia, che può essere trovato solo in questa realtà palazzolese. Le trote vengono pure esportate e utilizzate in altri ristoranti. La struttura richiede un lavoro giornaliero.

Per i fratelli La Mesa, "la più grande gioia di questa attività e i migliori risultati sono legati comunque alla grande capacità di aver saputo sfondare nel settore della ristorazione e non solo - ci dice Alberto -. L'azienda punta alla realizzazione di un residence per l'ospitalità da integrare al resto dell'attività". Una bella idea, a nostro avviso, potrebbe essere quella di posizionare delle tende da campeggio in questo immenso verde, per dare alla gente la possibilità di stare a contatto con la natura: un'esperienza davvero esaltante. Chissà fra qualche anno come potrà evolvere e procedere questa bellissima e antica attività.

Le idee non mancano ai giovani proprietari del posto, che sono stati fortunati ad ereditare questa grande e prospera struttura, la quale ha ovviamente bisogno di continua manutenzione ma anche di investimenti per andare avanti. Certamente le risorse in Sicilia non mancano, occorre saperle sfruttare e metterle a servizio di tutti.

Questo intendono fare i fratelli La Mesa facendo leva sulla tradizione familiare ma anche sulle capacità imprenditoriali. Un esempio da diffondere e da sostenere.



Il Patrimonio dell'Umanità e la sua vivacità

In questi anni l'attuale amministrazione ha creduto e continua a credere che solo attraverso la cooperazione possano essere raggiunti i risultati, in particolare nei piccoli comuni come il nostro che, a seguito della crisi economica italiana e dei tagli sui trasferimenti che la Regione ha fatto ai Comuni, si è trovato in grosse difficoltà economiche, soprattutto riguardo alla rubrica turistica. Ed è per questo che attraverso la collaborazione tra gli artigiani e l'Ente si è iniziato un percorso che negli anni ha visto la nascita di nuove realtà associazionistiche.

Un esempio di cooperazione è l'*Agri-montana*, una manifestazione giunta alla 17ª edizione, organizzata dal Comune, in collaborazione con aziende agricole, macellerie, pasticcerie e ristoranti, con l'obiettivo di far conoscere e pubblicizzare i prodotti dell'enogastronomia locale.

In tal senso la Cooperativa "Apollo", per esempio, rappresenta altre simili realtà locali che lavorano nel campo zootecnico in modo che un solo interlocutore possa intervenire per i soci. Lo scopo è di abbattere i costi per l'acquisto delle materie prime (mangimi, concimi per l'ingrasso degli animali), per l'alimentarista, ecc., e di organizzare la filiera carni con processi produttivi tali da ottenere un prodotto standardizzato per la vendita della carne alla media distribuzione. Altro esempio è costituito dai produttori della salsiccia tradizionale di Palazzolo Acreide, oggi presidio Slow Food, che ha visto la cooperazione di allevatori di suino nero siciliano e macellerie per la salvaguardia della ricetta tradizionale di questa tipicità dalle cui carni si ottengono prodotti norcini apprezzati in tutta Italia.

Ancora la ristorazione locale, fiore all'occhiello della cucina di Palazzolo, conosciuta in Sicilia per aver vinto il "Best in Sicily" come Comune che ospita la migliore offerta enogastronomica. Anche in questo settore si crede nella cooperazione con la nascita dell'Associazione Vicoli&Sapori. Essa, oltre a collaborare con l'intera cittadina su eventi gastronomici, organizza ogni anno, nel mese di luglio, una manifestazione che lega i cibi al territorio, una passeggiata nelle fresche sere d'estate per far conoscere al visitatore vicoli sconosciuti di questo centro del Siracusano con la possibilità di ristorarsi con deliziosi piatti gourmet e dolci tipici siciliani.

Per finire, anche le associazioni parrocchiali, che organizzano coloratissime feste popolari di grande folklore, dedicate ai santi Pietro e Paolo, Sebastiano, a San Michele, all'Addolorata, ecc., attirano oggi visitatori da tutto il mondo. Questi esempi per dimostrare come ognuno, nelle proprie competenze, riesca a tenere viva la città che continua a destare interesse per chi viene a visitarla.

Giuseppe Valvo
(Vicepresidente del Consiglio comunale di Palazzolo e assessore alla Programmazione, alla Promozione del territorio e all'Unione dei comuni "Valle degli Iblei")

Spensieri di Daniela Li Puma

Il viaggio

Ho visto luoghi e posti bellissimi, ho vissuto mille vite in una sol-tanto e ho immaginato una infinità di possibili realtà e finali senza aver ancora vissuto il mio, che poi è l'unico che non potrò raccontare né sentire. Si dice che la vita sia il viaggio che comprenda tutti gli altri perché vivere è scoprire errando, nel senso duplice del termine: andando di qua e di là senza una meta, e sbagliando, che poi, forse, sono la stessa cosa? C'è un latente compiacimento nel vagare senza scopo perché a volte le cose più importanti o le scoperte più belle si fanno proprio quando non si cercano. Così la nostra vita all'improvviso si illumina di senso, quel senso che manca in quasi tutte le cose umane (personalissimo e non condivisibile pensiero). Vivere è "postarsi" (oggi più che mai) e spostarsi, trovare un posto e poi cercarne un altro, per questo a volte viaggiamo e ci spostiamo fisicamente da un luogo all'altro: lo facciamo perché inconsapevolmente, per nostra natura, siamo spinti a "cercare" in senso lato. Cercare, etimologicamente, è un andare attorno, un girare in tondo, quasi un ritornare, perché il viaggio per eccellenza è quello che si ripercorre a ritroso, il *nostos*, il ritorno. Non esiste infatti viaggio che non sia intrinsecamente un ritorno: reale, immaginario, fisico, mentale.

I nostri antenati, cacciatori prima e pastori dopo, cercavano nuove prede e nuovi pascoli, a noi invece è rimasto solo il cercare. Cosa? Lo capiamo spesso strada facendo. Cercare qualcosa o sperare di trovarla è divenire altro da noi, è plasmarsi, è impregnarsi di saperi e sapori nuovi, è vedere con occhi diversi luoghi già visti, perché non siamo mai quello che eravamo ieri, per nostra fortuna o disgrazia.

La conoscenza è una strada da percorrere in ogni direzione possibile, anche restando seduti, perché nulla ci appartiene se non ciò che abbiamo appreso, masticato, posseduto, sentito con e in tutti i sensi. Del viaggio e del suo significato allegorico si è parlato in tutte le lingue e forse in tutte le opere e credo che tutto sia stato detto: che i viaggi siano i viaggiatori e che ciò che vediamo sia ciò che siamo (Pessoa: poeta portoghese); o che lo stesso posto di tutti i giorni possa apparirci, all'improvviso, il posto più bello del mondo perché a cambiare siamo sempre e soltanto noi; che sia molto meglio restare, non guardare oltre, ma sognare, perché *il sogno è l'infinita ombra del vero* (Pascoli in *Alexandros*): l'unico viaggio che non delude, che non conosce limiti quando la realtà può rivelarsi sgradevole. Tutto ci trasforma non distruggendo mai la nostra natura, per parafrasare Eraclito, ma è come se tutto si riversasse in noi riempiendo, lavando, macchiando e impregnando la nostra natura dicotomica: titanica e divina, apollinea e dionisiaca al contempo.

Da bambina mi raccontarono una storia, quella di un piccione viaggiatore che, in un pomeriggio assolato di primavera, si riposò sul tetto di una casa dove viveva una donna con i suoi tre figli. C'era la guerra e mancava tutto. Quella donna catturò il piccione viaggiatore perché per lei era solo cibo per i suoi bambini e poi "il sugo del piccione è una prelibatezza"; non si preoccupò minimamente di quel biglietto arrotolato con certissima cura e legato alla zampetta dell'animale e lo buttò via, chissà dove. Questa è una storia vera e quella donna era mia nonna! Nel mio immaginario infantile vedevo quel bigliettino cadere nell'oblio di un viaggio non compiuto, di una parola pronunciata e mai sentita, di un messaggio mai recapitato e non potevo fare a meno di pensare, allora come adesso, che forse avrebbe cambiato la storia di un individuo e chissà, per qualche strano meccanismo di causa ed effetto innescato dagli eventi, di tutta o di buona parte dell'umanità.

Trefebbraioduemilaeotto

È passato un anno, il vento soffiava come donne che strillano e si strappano i capelli, nudi gli alberi come scheletri crocifissi, il cielo denso, amaro e un odore acre che riempiva la mente e l'anima fino alla nausea, e poi ricordo la mimosa davanti casa stranamente fiorita, ultimo omaggio a colui che le diede la vita. Sono passati i giorni, le settimane, i mesi, mi sono buttata nella vita di ogni giorno per sopravvivere al mio dolore, per ubriacarmi di stoltezza e quotidianità. Sono scesa in strada a cercarti, anche se non lo sapevo, ovunque ho avuto l'impressione di ritrovarti, di riconoscerti. Ti ho visto in tv un giorno, eri intento al tuo lavoro, seduto alla scrivania, per un attimo ho creduto che mi fossi destata da un incubo e che tu saresti davvero tornato a casa... Poi la ragione ha avuto la meglio e si è portata via quel servizio registrato che per un attimo mi aveva ridestato l'anima. È arrivata la primavera, i narcisi e le fresie odoravano l'aria, il cielo terso come la carta di certe caramelle, avrei voluto che quel sole riscaldasse anche te, che desse vigore

alle tue membra come ai germogli e alle spighe, avrei voluto perdersi in quell'azzurro come facevamo spesso fantasticando

sul senso ultimo dell'esistenza. Sentire i caccia militari passare e ridere insieme ancora, ricordando quel che diceva la nonna ogni volta. Ma è giunta l'estate e da sola ho guardato il mare sperando di vederti arrivare all'orizzonte, come quel vascello che aspetti tutta la vita e spesso non sai riconoscere preso dalla tua attesa. È arrivato l'autunno, son cadute le foglie, la natura adesso dorme insieme a te che non ti sei svegliato. È tornato l'inverno e tu sei ancora là fuori, mi pare di vederti nel viale qualche volta camminare verso casa ma non arrivi mai davanti la porta, resti lì fuori ed io qui ad aspettarti.

Sapere è soffrire

Mio nonno diceva sempre che il posto ideale per piantare una vite è laddove il terreno appare scosceso, arduo, ostile a qualsiasi pianta o forma di vita. Perché le radici, nel terreno apparentemente più sterile, andranno in fondo a cercare nutrimento. Volevo che la mia vite avesse un destino diverso, per questo l'avrei aiutata a crescere scegliendo per lei il terreno migliore. Ma la mia pianta non attecchiva come avrebbe dovuto, i suoi tralci avvizzivano prima ancora di germogliare e i suoi pampini, accartocciati come cannoli, si sbriciolavano tra le mie mani. Era diventata come quei formicai che brulicavano di vita e che ammiravo per ore, finché non decidevo di intervenire che mi pareva ingiusto il loro destino. Volevo permettere loro di essere un po' cicale, così da godere anch'esse dell'estate, e allora salivo al mulino del nonno e di nascosto mi calavo nel grande imbuto di legno che raccoglieva il grano destinato alla molitura e ne rubavo quanto più possibile riempiendomi le tasche; con difficoltà poi, mi tiravo fuori di lì e correvo al mio formicaio. Mi chinavo su di esso e felice lasciavo cadere poco alla volta i semi nel piccolo foro dal quale frettolose uscivano le formiche a cercare cibo, ma quei semi finivano per ostruire quella piccola via d'accesso, e ad un tratto tutto si fermava, soffocato dal mio amore, quel brulicare taceva. Cercavo allora di liberare quella via di accesso ma più le mie dita provavano a togliere i semi in eccesso più essi scivolavano inesorabilmente e ostruivano mortalmente quella minuscola cavità. Avrei voluto cambiare il loro destino e invece ne avevo causato la morte più in fretta. Ho rivissuto questa scena innumerevoli volte insieme a quel senso di angoscia, di impotenza che la accompagnava, perché ci sono cose che non possiamo cambiare nostro malgrado. Così è la morte e quello che si prova quando la si guarda in faccia, perché ciò che resta è solamente quello che abbiamo vissuto; il nostro essere a questo mondo è direttamente proporzionale alla nostra capacità di sentire, di soffrire e di cogliere il senso sottile delle cose, perché se le radici della mia vite non faticano per cercare nutrimento, se le mie formiche smettono di essere formiche per diventare cicale, allora il mio vino non avrà sapore e i miei formicai non avranno fascino.

"Pathei mathos", dice il coro nell'Agamennone di Eschilo, *sapere è soffrire*, Zeus apre la via della saggezza sancendo questa dura legge. Nulla si comprende se non colpisce, se non scalfisce, se non avvelena, stilla dopo stilla, perché è proprio quello che ci uccide, o che non riesce a ucciderci, a salvarci; fondamento sul quale si basa il principio di similitudine, la cura più antica del mondo. Noto anche come "principio dei simili", il principio di similitudine sostiene che una sostanza capace di indurre una serie di sintomi in un organismo sano, sarebbe anche in grado, a certe condizioni, di curare quegli stessi sintomi "similia similibus curentur". Questo principio empirico, radicato fin dall'antichità, è ripreso anche da Ippocrate (460-377 a.C.), considerato il primo medico della medicina razionale nel mondo occidentale, e come ogni principio c'è una storia che lo avvalora o lo smentisce. Mitridate VI (132-63 a.C.), re del Ponto, temendo di essere avvelenato, chiese al medico di corte di preparargli un antidoto, così per tutta la vita, ogni giorno leccò una stilla di un miscuglio di cinquanta veleni diversi fino a diventarne immune.

Devo dire, a ragion di cronaca, che non gli servì a molto, perché di spada morì, ma dimostrò che l'omeopatia e il principio di similitudine sul quale si basano anche i vaccini, aveva un suo fondamento. Così anche noi impariamo a morire poco alla volta, sorseggiando le nostre amarezze, tracannando i nostri dolori e il veleno che accompagna i più amabili e fragili ricordi, persino nel piacere estremo moriamo un po' e quell'orgasmo diventa un'anticamera dove sperimentare il non essere più, *une petite mort*. Lo scopriamo sulla nostra pelle e certe cose non cambiano, è il nostro destino.

Kilamba, che indecenza!

**Fermate in Africa l'emigrazione verso l'Europa!
Proposta per l'ONU: dirottare i movimenti migratori africani
nelle città disabitate costruite in Angola dai cinesi**

La comunità mondiale può acquistare le case dai cinesi e affidarle agli africani, evitando migliaia di morti in mare!

Abbiamo già affrontato il tema del peso sempre più crescente della Cina sul territorio africano. Ci sembra, tuttavia, interessante citare un episodio straordinario: la realizzazione da parte di corporazioni cinesi di interi progetti di città. Il caso emblematico è la Nova Cidade de Kilamba, ad oggi una città fantasma a 30 km da Luanda, in Angola. Si tratta di un complesso di 750 fabbricati di 5, 8 ed 11 piani, praticamente identici nella tipologia e con un chiaro rimando ai blocchi abitativi sovietici, distribuiti su un territorio di 5000 ettari con parcheggi e ampie aree verdi. Inaugurata nel 2011 dopo solo tre anni di lavori, costata 2.2 bilioni di sterline, ad oggi Nova Cidade de Kilamba è totalmente vuota, attirandosi per questo l'appellativo di "città fantasma". I prezzi per la popolazione locale sono proibitivi, gli appartamenti partono da 100.000 \$ e solo il 10% di questi è stato venduto.

Kilamba è stata costruita dalla China International Trust and Investment Corporation per ospitare 500.000 persone ed è il più grande progetto di investimenti di questo tipo in Africa. Finora non vi girano macchine, non vi sono negozi alimentari o altre attività. È il motivo aggiuntivo, oltre ai costi assolutamente proibitivi, per il quale la popolazione locale non ha interesse ad abitarvi. Semplicemente non vi troverebbe lavoro. I 2/3 degli angolani vivono con meno di

due dollari al giorno, nonostante la recente crescita economica.

Invece di favorire la costruzione di alloggi popolari o riqualificare le periferie delle città, per cercare di arginare il fenomeno disastroso degli slums e delle baraccopoli in continua crescita, si è deciso di pianificare la costruzione di intere città destinate ad una classe media che semplicemente ancora non esiste.



Una soluzione, peraltro già sul tavolo, è di destinare ad alloggi popolari una quota degli appartamenti e di aumentare l'accesso al credito. Attualmente i video promozionali del governo, che pubblicizzano una vita diversa in queste moderne città, non mostrano altro che attori sorridenti invece di abitanti reali ed è lecito chiedersi se un episodio urbano come Kilamba non faccia piuttosto parte di una politica espansionistica cinese, con possibili flussi migratori dalla Cina stessa, tesa ad aumentare l'influenza non solo economica ma anche politica sul territorio africano.

Filippo Arpaia



Finanziaria e precariato

“L’Ars fa figli e figliastri. Il Parlamento stabilizzi tutti”

“Tutti i precari della Pubblica Amministrazione hanno il diritto di lavorare nel rispetto delle leggi, ma per l’Assemblea regionale siciliana, ed in particolare per alcuni parlamentari palermitani, ci sono figli e figliastri”. Lo dichiarano Vito Sardo e Mario Mingrino del Csa dipartimento Asu (qui nella foto), commentando l’approvazione di alcuni emendamenti alla legge finanziaria regionale.

“È scorretto tutelare solo una determinata categoria di lavoratori – aggiungono – lasciando fuori i 5 mila Asu siciliani, che ogni giorno svolgono importanti mansioni, garantendo il funzionamento di molti enti. Anche perché, a differenza dei Pip, proprio gli Asu hanno diritto alla stabilizzazione come previsto dalla legge regionale 5 del 2014 e dalla legge regionale 8 del 2017”. “È paradossale, quindi, che il Parlamento siciliano – continuano Sardo e Mingrino – persista imperterrito ad ignorare quanto stabilito da una norma che esso stesso ha legiferato, in questo caso con la complicità di un governo sordo alle richieste degli Asu. Un governo che, invece, attraverso l’assessore Ippolito si sarebbe preoccupato di trovare una soluzione per l’assunzione degli ex Pip del bacino ‘Emergenza Palermo’ presso la Resais, la società partecipata della Regione. Ecco perché chiediamo a tutti i parlamentari regionali, nonché al governo – concludono – di sanare questa ingiustizia e di dare attuazione al percorso di stabilizzazione anche degli Asu. A tal proposito facciamo appello a tutte le forze sindacali per unire le energie, scendere in piazza e chiedere il rispetto delle leggi”.



L'Obiettivo... più obiettivo

Scorci di Sicilia: Piana degli Albanesi



La processione di San Giorgio



Lavora con *L'Obiettivo!*

L'Obiettivo avvia il progetto "Nuovo Umanesimo": le nostre pagine racconteranno ancora il saper fare siciliano e la progettualità concreta, i buoni esempi d'imprenditorialità che tiene conto dei valori umani.

A tal fine stiamo selezionando persone di buona scrittura che saranno inserite in gruppi redazionali in ogni provincia.

Una congrua retribuzione sarà garantita a quanti si impegneranno dopo aver superato il periodo di prova formativa propedeutica al rapporto di lavoro.

Gli interessati possono inviare il proprio curriculum a obiettivosicilia@gmail.com

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:

**Filippo Arpaia, Carluccio Bonesso,
Mauro Gagliano, Giovanna Guaglianone,
Daniela Li Puma, Giuseppe Valvo**

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.