

l'Obiettivo

Quindicinale dei siciliani liberi, fondato nel 1982 e diretto da Ignazio Maiorana

35° anno, n. 11 del 5 luglio 2016

Chi comunica vive, chi si isola langue.

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

Saper fare ma far sapere!

l'Obiettivo? Guardare al di là del proprio naso.

Direzione: Castelbuono (PA) - Redazione: Palermo - tel. 340 4771387 e-mail: obiettivodicilia@gmail.com

Le donne del saper fare siciliano

Il nostro girovagare alla scoperta dei “fiori all’occhiello” del territorio siciliano sta portando alla ribalta interessanti energie creative e imprenditoriali che mostrano una regione davvero ricca di risorse. *l'Obiettivo* è contento di dare risalto a questo patrimonio di pro-



L'avvocato Valentina Blunda tra le vigne della sua azienda



Le sorelle Pina e Maria La Giusa con il loro staff

duttività e mira a presentare la migliore immagine della nostra Isola anche in questo senso, cogliendo i valori umani che stanno dietro agli sforzi, ai sacrifici e alla sofferenza, elementi necessari per la solidità di un'impresa.

Tra queste realtà esemplari stiamo incontrando anche quelle gestite da donne madri, come Marilina Barreca di Gangi, Valentina Blundo di Salemi e Pina La Giusa di Nicosia che offrono un motivo in più di ammirazione. Questa è la Sicilia che ci piace raccontare.

l'Obiettivo

Sveglia il tuo senso civico. Abbonati a *l'Obiettivo*!

Il versamento dell'abbonamento annuale di 10 euro o del libero contributo sostenitore può essere effettuato con bonifico su Postepay - IBAN: **IT43X0760105138230163930166**

oppure su Banca Fineco IBAN: **IT10Z0301503200000003519886**

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

Il saper fare siciliano nel Trapanese

Valentina Blunda, l'avvocato con gli stivali

Vino e olio di qualità. Una storia di passione per la terra e la voglia di rivalsa per il territorio

di Germana Bevilacqua

Valentina Blunda è un intraprendente avvocato ma anche titolare dal 1999, insieme al padre, di un'azienda vitivinicola con terreni a Partanna e a Castelvetro che si estende su 25 ettari tra vigneti e uliveti. Ci troviamo di fronte una donna forte e piena di risorse, le prove che la vita le ha messo davanti hanno fatto sì che diventasse l'imprenditrice di successo che conosciamo oggi. A soli 24 anni si è ritrovata a combattere contro un linfoma senza mai abbattersi, continuando a studiare e andare avanti, trascorrendo un anno tra Partanna, Palermo e Parigi per le cure e i cicli di chemioterapia ma riuscendo, comunque, a laurearsi senza ritardi l'anno dopo avere sconfitto la malattia. Ma la vita le ha riservato ancora momenti difficili e poco dopo la laurea l'avv. Blunda è stata colpita da un grave lutto, la perdita del compagno a causa di aneurisma cerebrale. Poi sono arrivati il matrimonio e il bimbo, Federico, che è la sua gioia e la sua vita, e che la ripaga di tutte le sofferenze. "Oggi vivo finalmente una fase di tranquillità di vita che si accompagna a questa voglia di fare e di andare avanti", ci dice Valentina.



Valentina Blunda tra gli uliveti dell'azienda



Il figlio Federico durante la raccolta delle olive

Come nasce questa passione per la terra, considerato che i Suoi studi l'hanno portata ad intraprendere la professione di avvocato?

"Le mie origini sono contadine perché i miei nonni sono contadini da entrambe le parti. Mio padre e mia madre invece si sono laureati. Papà è un dirigente scolastico e professore di storia e filosofia, un uomo molto colto, e mia madre un'insegnante, ma abbiamo sempre mantenuto questa passione per la terra e per le tradizioni. Da una ventina d'anni mio padre ha cominciato ad ampliare l'azienda e a rivedere l'organizzazione. Dopo la laurea l'ho affiancato nella gestione. Lui è sempre stato l'anima dell'azienda con la mia totale complicità. Quando ha iniziato a stare poco bene abbiamo valutato la possibilità di dare in gestione l'azienda o di venderla, ma d'accordo con lui ho deciso di gestirla per un anno per vedere se fossi stata in grado di portarla avanti da sola. È andata bene".

Cosa l'ha spinto a dedicarsi anima e corpo alla crescita di questa azienda?

"La molla che mi ha spinto ad intraprendere questa attività è di tipo economico, nel senso che la scelta di prenderne carico è stata per me una forma di ribellione avverso un sistema, uno spoglio indiscriminato e criminale dei nostri prodotti agricoli, in particolare uva e olive, agli agricoltori della zona. Mi spiego meglio: l'olio extra vergine d'oliva monovarietale della Nocellara del Belice prodotto nel nostro territorio (Partanna, Castelvetro, Campo Bello di Mazzara, Santa Ninfa e Camporeale) è di altissima qualità e possiede dei valori nutrizionali, organolettici, sensoriali e fisici di altissimo livello, è uno dei migliori al mondo e si fregia di due DOP per le olive da mensa e da olio. Purtroppo, però, viene oggi svenduto al prezzo di €3,50-3,80. Bisogna ribellarsi a questa realtà, rimpossessarci dei nostri territori e valorizzarne le produzioni".

La sua collaborazione vera e propria con l'azienda a quando risale?

"A circa 10-12 anni fa e nasce anche un po' come gioco. Quando ero ancora neolaureata mi dilettao a creare le etichette e a partecipare alle fiere come Vinitaly, nel 2005, poi, dopo circa sei mesi da quando avevo iniziato ad imbottigliare il nostro olio, sono stata contattata da alcuni importatori giapponesi che cercavano un olio monovarietale della Nocellara del Belice da importare, erano venuti

Il saper fare siciliano nel Trapanese

ti a conoscenza della mia azienda grazie ad una guida nella quale avevo fatto inserire il nostro olio, sono stati attratti dall'etichetta e hanno voluto che spedissi loro un campione. Da allora, cioè da circa 10 anni, fornisco 4-5.000 bottiglie di olio in Giappone e questo ha dato un'importante slancio all'azienda".

Come sono nati invece i suoi vini?

"Alcuni anni fa, durante una festa nella cantina di Donnafugata a Marsala, ho fatto delle degustazioni di vino, ho partecipato a delle gare e ho vinto, da lì ho capito di avere un buon palato e confrontandomi con il mio enologo ho deciso di creare la mia prima etichetta di bianco. Nel 2014 è nato Solare (di cui produciamo 14.000 bottiglie). Ho deciso poi di ampliare la gamma e vinificarne altri due, sfruttando tutti i vitigni che avevo. Da quest'anno abbiamo anche il pinot grigio Triscele (6.000 bottiglie) e il rosso Ichor (10.000 bottiglie). La cantina presso cui vinifico è la "Enologica Cassarà", un grande stabilimento, una delle migliori cantine del trapanese dal punto di vista strutturale".

Come commercializza i vini?

"Ho un distributore in Germania e dei venditori qui in zona e poi c'è la vendita diretta, non trattiamo la grande distribuzione ma unicamente enoteche, ristorazione e banchettistica".

Qual sono stati i momenti più difficili?

"Momenti difficili in azienda ce ne sono stati tanti perché abbiamo avuto raccolti scarsi. Per affrontare le spese abbiamo fatto ricorso alle finanze personali e non aziendali. Ma ormai da un paio d'anni l'azienda va avanti sulle sue gambe e tutti i nuovi investimenti li stiamo facendo in autonomia, senza accedere a finanziamenti bancari".

Avete accesso ad aiuti comunitari?



La vendemmia

"Abbiamo semplicemente il contributo ordinario dell'olio a cui accedono tutte le aziende".

Qual è il momento più bello della sua carriera da imprenditrice?

"Il momento più bello per me si ripete ogni volta che chi assaggia il vino si complimenta. Perché a spingermi in questa attività non è una logica meramente speculativa o commerciale, io sono un'imprenditrice anomala perché la mia prima attività è quella legale. L'agricoltura è una passione che diventa lavoro e che mi impegna tanto sia economicamente sia in termini di tempo. Mi piace fare le cose per bene, quando ho portato le uve in cantina ho detto all'enologo di non voler badare a spese nel processo di vinificazione, non guardo i soldi in più che devo spendere per fare il vino buono, mi interessa che il prodotto sia di qualità e che piaccia. Il momento di soddisfazione si rinnova ogni volta che c'è il gradimento di chi degusta il mio vino".

Progetti per il futuro?

"Sono in fase di progettazione e creazione di una struttura aziendale, perché al momento mi occupo di tutto io, sto cercando collaboratori da affiancare all'enologo con il quale collaboro che è un ragazzo di Marsala, Giovanni Angileri. Poi abbiamo anche in progetto la ristrutturazione di un piccolo baglio per la creazione di una sala degustazione e di un piccolo impianto di imbottigliamento dell'olio".

Quale esempio vuole dare ai giovani di Partanna con la Sua attività?

"Io do un ruolo sociale a quest'attività. Potrei farne anche a meno ma lo faccio perché mi piace, lo faccio perché voglio dare un esempio positivo alla collettività. Ci sono molti ragazzi che se ne vanno dalle nostre zone per studiare e non tornano più, dovremmo invece cercare qui nel nostro territorio di fare qualcosa per valorizzare quello che abbiamo. Già con un'azienda come la mia che non è di grandi dimensioni, si fa l'economia, si fanno girare molti soldi. Durante la raccolta delle olive impegno circa 27 operai. Poi c'è la vendemmia dove impiego altri operai più i fornitori e i trasportatori. Con la nostra piccola realtà creiamo già un indotto che dà lavoro a tanta gente e produce ricchezza. L'agricoltura è la vera risorsa di questa zona".

Germana Bevilacqua



Le olive



Valentina Blunda tra le vigne

Il Casale del Frate, piccola azienda, buon vino

di Germana Bevilacqua

Tra le realtà che ci piace raccontare ce ne sono anche di piccole che riescono a realizzare i propri sogni partendo dalla propria vocazione, valorizzando le proprie risorse e il territorio, riuscendo anche ad ottenere grandi soddisfazioni. Sono queste le storie di siciliani che sanno fare impresa con semplicità e passione. Il saper fare siciliano ci ha indirizzati a Partanna (TP), nell'azienda dell'agronomo Franco Gambina, ex dipendente delle Ferrovie dello Stato a Milano.

Ci è piaciuta e ci ha arricchito la conversazione con lui. Nel 1994 Gambina ha deciso di ritornare in Sicilia per riprendere l'azienda del padre, portando avanti una tradizione che andava avanti dal 1800. Così inizia la sua avventura da imprenditore. Rientrato in Sicilia, ha inizialmente collaborato con l'azienda agricola Rapitalà e poi, per un anno, anche con la Cantina sociale di Trapani, poi con l'Uvam di Marsala e dal 2001 ad oggi è consulente della Cantina sociale di Partanna "La vite". Nel 2011 ha però concretizzato il progetto di fare un proprio vino con le sue uve, non trascurando la trasformazione e la vendita di olio sfuso del suo appezzamento di terreno di contrada Fartaso che ospita anche alberi plurisecolari, di varietà Biancolilla, con una produzione di circa 10 ettolitri di olio l'anno.

"Il nome della contrada Fartaso – ci dice il dr. Gambina nei suoi riferimenti storici – (etimologicamente *el-fartis*) vuol dire *fare feccia*. All'interno del vecchio edificio aziendale c'era un palmento. Il casale antico attorno al quale insistono i terreni coltivati a vigne ed ulivi ha diverse epoche costruttive di origine greco-romana ed è mia intenzione recuperarlo. Intanto i disegni riportati nelle etichette dei miei vini richiamano quelli di cornici e mattoni che si ritrovano all'interno dell'antico casale".

Negli anni '60 le uve prodotte dal padre venivano vendute ai marsalesi che producevano il Marsala. Si trattava di uve Grillo, Catarratto o Insozia che venivano conferite alle cooperative *Saturnia* e *La Vite* di Partanna. Ma poi l'ambizioso salto: Franco decide di utilizzare le sue uve per produrre un proprio vino sull'esempio delle aziende che ha potuto conoscere nei suoi viaggi in Francia, dove esistono anche piccole aziende con piccole estensioni di terreno che riescono a far fruttare al meglio la loro produzione.

Il *Casale del Frate* si estende su 8 ettari di cui 2 ad uliveto e sei a vigneto, coltiva 15.000 piante tra Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e



Le due etichette prodotte dall'azienda Gambina: *All'aria* e *Pali*

Merlot. In un altro piccolo appezzamento il Catarratto e il Moscato. Nei progetti futuri dell'imprenditore l'intenzione di destinare una parte della produzione ad uve autoctone per produrre un moscato spumante. "Girando per le fiere ho potuto notare che c'è una grande richiesta di prosecco e spumante – riferisce Gambina –.

Potenzialmente potrei produrre annualmente circa 25.000 bottiglie (6-7 mila di Cabernet come anche di Nero d'Avola, circa 2.500 di Moscato, altre 2.500-3.000 di Catarratto e 1500-2.000 di Merlot)".

Dal 2015 l'azienda produce in regime biologico, preferendo la concimazione organica e utilizzando solo zolfo, rame e concimi già confezionati di origine organica certificata.

Quali sono le prime difficoltà che ha dovuto affrontare quando ha avviato la sua attività?

"Il primo problema che ho dovuto affrontare è stato quello di dover trovare un'azienda di trasformazione adatta alla mia produzione, con vasche di piccole dimensioni (10-20 ettolitri); cercando, ho preso contatto con un'azienda di Gibellina, che si chiama "Madonna di Coppe", sulla quale mi appoggio ancora oggi per la trasformazione del mio vino. La fattibilità del progetto è sempre stata ostacolata da una serie di difficoltà come, ad esempio, riuscire a portare l'energia elettrica qui a ridosso del caseggiato, ho impiegato tre anni di trattative per poter avere la palificazione che

portasse l'energia elettrica in questa zona".

Quando nasce il suo marchio?

"Il marchio nasce nel 2011, l'ho creato da solo. Si tratta di moscato bianco secco, il *Pali* che prende il nome dal nomignolo che usavo per chiamare mia figlia Paola. Questo vino e il vigneto sono nati nel 2010 da alcune piante della zona di Menfi, una varietà con l'acino rotondo (a differenza del moscato di Pantelleria dall'acino ovale) che ho innestato nelle mie barbatelle selvatiche".

E il suo vino rosso, invece, quando è nato?

"Nel 2012. *All'aria* vuole ricordare l'aia ove si selezionava il frumento, è la mia etichetta di nero d'Avola, nata l'anno successivo al bianco su richiesta dei miei clienti. È andato in commercializzazione nel 2014. Subito dopo, ho partecipato ad un concorso nazionale organizzato dal Lions Club Toscana dove ho ricevuto un riconoscimento di merito su 1500 etichette partecipanti. L'anno scorso ho, inoltre, partecipato in Germania al *Prowein*, un'importante fiera internazionale, insieme ad altre aziende siciliane di Salemi e di Calatafimi".

Qual è stata la più grande soddisfazione che le ha dato la sua attività?

"La più grande è quella più recente, ottenuta quest'anno al Concorso Mondiale di Bruxelles dove ho ottenuto la medaglia d'oro per il rosso. Si tratta di un concorso molto importante al quale partecipano circa 9.000 campioni di vino da tutto il mondo con una giuria di circa 300 commissari internazionali composta da enologi, enotecari e sommelier".

Dove vende il suo vino?

"Il mio rosso presso "L'Osteria dei Vespri" e all'enoteca da Picone a Palermo. Il resto tramite vendita diretta a chi me lo chiede".

Progetti per il futuro?

Vorrei realizzare una piccola cantina qui a ridosso dell'azienda ove poter commercializzare ed imbottigliare anche l'olio dei miei uliveti,

creando, entro la fine di quest'anno, un punto di accoglienza dei visitatori per degustazione e vendita vicino l'antico Casale del Frate".



Veduta dei vigneti



Francesco Gambina tra le sue vigne

Il saper fare siciliano nel Trapanese

Alicos: l'ambiente in barattolo

Le conserve della tradizione esportate in tutto il mondo

di Germana Bevilacqua

È motivo di orgoglio per noi siciliani quando la nostra cucina, in particolare quella tradizionale, fatta di conserve, olio e prodotti tipici lavorati e trasformati nell'Isola, viene divulgata e apprezzata in giro per il mondo. Questo è quello che fa l'azienda Alicos, mantenendo i sapori tipici della nostra terra attraverso prodotti di qualità.

Gaetano Palermo è proprietario, insieme alla sua famiglia, dell'Alicos, un'impresa agricola con sede a Salemi, nata nel 2005. Il nome dell'azienda ha un significato che scava nelle radici del territorio dove nasce ed opera. Halycos, infatti, era il nome antico del fiume che faceva da confine tra le due colonie greche di Selinunte e Segesta.

La gestione è condivisa con la moglie e il figlio Claudio, 26 anni, il quale cura soprattutto lo sviluppo estero dell'azienda.

Quale è la storia di questa azienda?

“Io sono un agronomo ed ho sempre lavorato nel settore dell'agricoltura. Dopo aver diretto una grossa azienda agricola nel Ragusano



Gaetano Palermo titolare dell'azienda



Alcune conserve prodotte dall'Alicos

ho deciso di avviare una mia attività partendo dalla nostra piccola azienda familiare, fondata da mio nonno su un terreno di circa 4 ettari. L'apezzamento vanta una piantagione di uliveti storici piantati nel 1929; qui produciamo un olio extra vergine d'oliva biologico di altissima qualità. Già dal 2005 abbiamo iniziato a partecipare a qualche concorso e a ricevere una serie di premi e riconoscimenti anche a livello internazionale. Poi abbiamo avviato la nostra produzione di conserve, il cui filo conduttore è rimasto sempre il nostro olio che utilizziamo in tutti i prodotti. Oggi la nostra realtà conta sei dipendenti nella sede di Salemi e altri 8 a Chiaramonte Gulfi, dove operiamo la trasformazione dei prodotti con l'appoggio di un'azienda locale. Avendo lavorato per 18 anni nel Ragusano, li conosco quasi tutte le aziende di produzione delle materie prime. Sono di Marina di Ragusa, infatti, i pomodori, le melanzane, le zucchine che acquistiamo ed utilizziamo per le nostre conserve arricchite dal nostro olio”.

Quali sono i vostri prodotti di punta?

“Abbiamo iniziato con la produzione e la distribuzione di conserve, ma poi, via via, abbiamo inserito sempre prodotti nuovi in base alle esigenze del mercato. Quindi salse e sughi di vario genere. Questa è stata in assoluto la prima azienda ad utilizzare il pomodoro datterino per produrre le salse, un prodotto che ci ha dato molte soddisfazioni e che piace molto. Poi abbiamo iniziato a produrre pesto di pistacchio e creme dolci. Nel 2012 abbiamo creato la linea biologica e quella vegana e ottenuto anche la certificazione *vegan ok*”.

Come operate la distribuzione e dove si possono trovare i vostri prodotti?

“Per quanto riguarda i mercati noi abbiamo deciso, sin dall'inizio, di non rivolgerci alla grande distribuzione italiana, perché abbiamo cercato di valorizzare al massimo i nostri prodotti. Ci interessava di più entrare nei negozi di nicchia, nelle enoteche. Questa è stata per noi una scelta vincente perché ci ha permesso di farci conoscere come azienda di alta qualità. Nel 2012 siamo entrati anche nella catena Eataly con cui abbiamo iniziato una buona collaborazione, siamo in tutti i suoi punti vendita in Italia. Ma il nostro mercato è rivolto soprattutto all'estero; siamo negli Stati Uniti, in Brasile, a Dubai, in Corea a Seul, in Germania a Monaco, in Inghilterra da Marks & Spencer, in Australia, Nuova Zelanda, Belgio, Svizzera, Svezia, Romania e pronti per le nuove aperture a Copenaghen e Mosca. Per ogni paese straniero realizziamo le etichette con la lingua del paese di destinazione del prodotto. Oggi



Il dott. Palermo tra i suoi uliveti

Il saper fare siciliano nel Trapanese

esportiamo all'estero circa il 50% della produzione, il 40% in Italia e il restante 10% in Sicilia.

Ci occupiamo, inoltre, di confezionare pacchi regalo che inviamo in tutto il mondo con le nostre conserve e il nostro olio, con vini locali imbottigliati con la nostra etichetta e altri prodotti tipici della zona, riportando sempre il nostro marchio. All'interno dei pacchi usiamo inserire anche un dono che rimandi alla nostra tradizione artigianale come ad esempio oggetti di ceramica di Caltagirone”.

Perché in Sicilia avete una distribuzione così esigua?

“Nella nostra Isola abbiamo trovato delle difficoltà soprattutto nei pagamenti, abbiamo subito delle fregature e abbiamo tenuto solo i clienti che possono pagare. L'estero è diverso, nel resto d'Italia non abbiamo mai avuto questi problemi”.

Quali sono le difficoltà che stanno a monte della sua attività?

“Quello che disturba veramente la nostra attività è la concorrenza sleale, perché ci sono aziende che non fanno dei prodotti di qualità ma giocano sul prezzo ribassato. La nostra difficoltà maggiore è sempre stata quella di proporre il rapporto qualità-prezzo dei prodotti e far capire ai clienti il valore delle nostre conserve”.

La più grande soddisfazione? Un momento da ricordare?

“I momenti di soddisfazione sono continui perché abbiamo sempre tantissimi riconoscimenti, come quando abbiamo ricevuto il Premio Saturno e l'ultimo, il Golosario 2016 all'interno di Vinitaly, ottenuto



Alcuni riconoscimenti ottenuti negli anni

dotto molto importante nella zona”.

Cosa ha lasciato in eredità a Salemi la presenza di un sindaco come Vittorio Sgarbi?

“Abbiamo perso una grandissima occasione. Nei tre anni di sindacatura di Sgarbi non siamo stati in grado di sfruttare un treno importante, che è passato. Sgarbi non era molto presente qui in paese e il suo errore più grande è stato quello di non essersi saputo circondare della squadra giusta. C'erano in campo dei progetti interessanti come la possibilità di acquistare le case del centro storico ad un euro per risanare la zona antica del paese. Qui non si è fatto nulla mentre altri Comuni hanno sfruttato l'idea. Sgarbi poteva fare tantissimo, ma non ha avuto il tempo di completare il suo ciclo di 5 anni. Sicuramente ha portato molta notorietà a Salemi, tanto che quando andavamo fuori per le manifestazioni venivamo riconosciuti come gli amministrati da Vittorio Sgarbi.

Quale messaggio vuole dare ai giovani, Lei che ha realizzato molte cose?

Dovremmo dire ai giovani di avere coraggio di investire nel loro territorio e di fare ricorso a tutte le loro capacità. A Salemi i giovani sono



Gaetano Palermo con alcuni collaboratori

per la nostra crema di pistacchio. Questo prodotto è una novità assoluta in quanto vegana, senza lattosio, né glutine né olio di palma, una ricetta del tutto nuova che ha ottenuto un grandissimo successo; si tratta di un prodotto salutare e dall'ottimo gusto”.

Quali pistacchi utilizzate per questo vostro prodotto d'eccellenza?

Dipende molto dal prezzo, che per quanto riguarda il pistacchio è molto oscillante, soprattutto quello siciliano che può andare dai 23 ai 40 euro al chilo. Per poter mantenere costi e qualità usiamo pistacchio siciliano che a volte viene miscelato con del pistacchio estero, greco o spagnolo. Ma proprio a proposito di pistacchio, tra i nostri progetti imminenti vi anticipiamo che il prossimo anno impianteremo nella nostra azienda dei pistacchietti. In questo progetto stiamo coinvolgendo altre tre o quattro aziende agricole per consorziarci e creare un polo produttivo di pistacchi, qui nel territorio di Salemi”.

Altri obiettivi?

“Stiamo lavorando per potere realizzare un nuovo stabilimento produttivo e di trasformazione a Salemi per evitare di appoggiarci a quello di Chiaramonte Gulfi, ma dal momento che l'impegno economico per la realizzazione non è da poco, i tempi non sono prevedibili. Qui ho già individuato una serie di aziende agricole che sarebbero disponibili a fornirmi le materie prime per le nostre produzioni. Questo significa creare un in-



Il premio “Golosario 2016” ricevuto per la crema al pistacchio

andati via, chi va fuori a studiare difficilmente ritorna. Dovrebbero tornare e portare delle idee ma Salemi è una piccola realtà, ci sono poche opportunità e manca la mentalità imprenditoriale”.

Germana Bevilacqua

Il buon formaggio delle alte Madonie

Tradizione e innovazione, il segreto dell'azienda agricola Barreca

di Ignazio Maiorana

Continua il viaggio de *l'Obiettivo* verso il saper fare siciliano. In un luogo molto suggestivo nel territorio di Geraci Siculo, nel Parco delle Madonie, in Contrada Abbate, sorge l'**azienda agricola Barreca** che dal 1980 alleva bovini e caseifica il latte. Ed è proprio la produzione casearia che fa di questa azienda un'eccellenza, un "fiore all'occhiello" di questo territorio. Il prodotto principale dell'azienda Barreca è la provola delle Madonie, formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero, crudo di vacca e piccole quantità di latte ovino e caprino, caglio e sale. I prodotti sono artigianali e nascono da una vocazione che si tramanda da padre in figli mantenendo le caratteristiche di genuinità e di lavorazione di un tempo. Un impegno, questo, a valenza sociale, considerato che la salute umana dipende anche dalla sana alimentazione.

Vincenzo Barreca è scomparso da tempo ma le sue figlie Marilina, veterinario, e Alda, laureata in Economia e commercio, con la collaborazione della sorella Antonella, portano avanti l'azienda di famiglia. Ecco cosa fanno.

Come nasce la vostra attività?

L'azienda ha origini molto lontane, nostro padre era un allevatore tra i più illuminati delle Madonie; conosciuto, stimato serio e lungimirante. Noi portiamo avanti quest'azienda seguendo le sue orme ed il suo esempio fatto di sacrificio e duro lavoro. Negli anni sono cresciuti la tecnica, il volume di affari e la varietà di prodotto, ma non abbiamo mai abbandonato le radici della nostra terra, utilizzando solo prodotti primari della zona di appartenenza. Il nostro impegno è quello di continuare così".

Quali sono i prodotti caseari che realizzate?

"Oggi più che mai puntiamo sulla diversificazione dei prodotti: dai tradizionali, quali caciocavallo, provole e ricotta fresca, alla nuova produzione di yogurt e presto anche di mozzarella. Il nostro è un latte di alta qualità grazie anche ai nostri pascoli e foraggi prodotti a circa 1.200 metri di altitudine, in un ambiente incontaminato. La distribuzione avviene per la maggior parte presso i centri delle Madonie".

Quanto latte produce?

"Noi caseifichiamo dai 3.000 ai 3.500 litri di latte al giorno di nostra produzione con l'aggiunta di latte vaccino, ovino e caprino acquistato da allevamenti vicini. La lavorazione del latte crudo ci permette di esprimere al meglio le sue qualità, con una carica batterica controllata per ottenere i risultati voluti. Stiamo cercando di diventare autosufficienti nella produzione di latte vaccino. L'azienda, infatti, in questi ultimi anni, sta potenziando il comparto



Le sorelle Alda e Marilina Barreca con i figli e la loro nonna.



La stalla



Il caseificio

zootecnico operando investimenti per la realizzazione di strutture che migliorino le condizioni di igiene e benessere degli animali, sempre in regola con le normative vigenti e con l'intento di elevare ulteriormente qualità e quantità della produzione".

Quanti capi allevate?

"200 bovini di cui 150 animali da latte e 50 da carne che pascolano allo stato brado 365 giorni all'anno, in questo modo sfruttiamo al meglio i nostri terreni che sono stati convertiti quasi tutti a pascolo. È nostra intenzione migliorare anche la qualità della carne investendo nell'acquisto di tori di maggior valore selettivo".

Le razze che trattate in azienda?

"La razza bruna e pezzata rossa sono le nostre razze da latte. Dallo scorso anno abbiamo deciso, al fine di salvaguardare le condizioni

Il saper fare siciliano



Marilia Barreca con le provole di loro produzione

sanitarie dei nostri animali, di effettuare la fecondazione artificiale così da avere animali che nascono in azienda senza doverli introdurre dall'esterno. Inoltre produciamo latte con dei tenori in grassi e proteine obiettivamente invidiabili, tanto da sembrare quasi latte ovino più che vaccino di ottima qualità, e questo ce lo dimostra la bontà della mozzarella e dello yogurt".

C'è stato un momento difficile nella vostra azienda?

"Gli ostacoli sono quotidiani e si superano insieme, le difficoltà più grosse si trovano nel momento in cui come azienda



Le provole

dobbiamo avere accesso al credito. Per poter affrontare qualsiasi investimento, oggi si deve ricorrere al credito. Purtroppo alle aziende agricole viene data poca credibilità".

La più grande soddisfazione nel vostro percorso?

"Sicuramente l'aver ottenuto il presidio Slow Food per la nostra provola delle Madonie, ma le soddisfazioni sono giornaliere, grazie al nostro lavoro. Per noi è un orgoglio poter portare avanti il lavoro di mio padre, che i nostri clienti ricordino ancora il suo nome e quello che ha fatto per questa azienda. Siamo ritenuti una realtà all'avanguardia, questo ci spinge a fare sempre meglio, puntiamo sulla qualità, crediamo in certi valori e li portiamo avanti. Il nostro lavoro ha un percorso segnato, non possiamo e non vogliamo uscire fuori dai binari, sposiamo in toto i principi su cui hanno fondato l'azienda mio padre e mio nonno. Noi sappiamo che nulla arriva per caso, tutto è frutto del nostro lavoro. Siamo una famiglia solida che coinvolge anche zii e cugini, una grande famiglia di cui sono parte integrante anche le persone che collaborano con noi".

Marilina, come riesci a conciliare la gestione di un'azienda come la vostra con gli impegni familiari e la gestione di due bambini?

"Mia sorella Alda mi aiuta molto anche con i miei figli. Chi può fa, il nostro obiettivo è quello di migliorare il lavoro in azienda così da avere più tempo libero per noi e i nostri cari, abbiamo due caratteri diversi, ma il bello è anche questo, ci integriamo magnificamente. Conciliare famiglia e azienda è difficile ma io sono cresciuta sull'esempio di mio padre e questo è quello che voglio insegnare ai miei figli. Cerco di far capire loro che niente è dovuto, ma tutto si deve guadagnare con il lavoro. Voglio dare loro solo la possibilità di studiare e poi saranno loro a scegliere cosa fare del loro



Il pascolo



L'impianto di mungitura

futuro".

Obiettivi per il futuro prossimo?

"La nostra parola d'ordine è migliorare la nostra produzione. Non ci facciamo mancare la partecipazione delle associazioni perché riteniamo che il confronto e la comunicazione siano importanti, e che cercare sempre di portare la propria esperienza sia fondamentale non soltanto per la crescita nostra come azienda ma per la crescita dell'intero territorio, perché l'isolamento non porta a nulla. Vogliamo far capire ai nostri clienti che quando comprano un prodotto artigianale stanno acquistando un bagaglio di cose fatto di fatica, esperienza, sacrificio e tradizione. Vogliamo comunicare ai giovani che la campagna può essere uno sbocco e dare lavoro e soddisfazioni. Infine vogliamo essere attori economici, sociali e politici, contribuire a migliorare la società. Se non facciamo questo, abbiamo fallito".

Ignazio Maiorana

Gangi: La perla della qualità

di Ignazio Maiorana

Nel borgo più bello d'Italia nel 2015 non ci sono solo arte, architettura, cultura e tradizioni, ma all'interno del suo territorio convivono numerose realtà imprenditoriali di forte rilievo che investono sulla valorizzazione dei prodotti locali e sulla crescita della comunità con il coinvolgimento di tutti gli attori, esaltando le tipicità. In questo contesto si inserisce l'azienda dei fratelli Farinella, un'azienda nata negli anni '80 che ingrassa 200 capi bovini provenienti dagli allevamenti della zona e le cui carni sono destinate alle macellerie locali.

Questa realtà, nata per opera di Francesco Farinella e del fratello Pino oggi si è ampliata con interessi anche in altri settori: Francesco, in collaborazione con i due figli Marianna e Santo, ha orientato la sua capacità imprenditoriale verso il settore ristorativo e alberghiero.

Marianna e Santo, quando avete deciso di ampliare la vostra attività con l'apertura dell'albergo-ristorante *Perla di Engio*?

“L'idea risale al 2004 anche se la struttura è stata inaugurata nel dicembre del 2007. La scelta è nata da un antico desiderio di nostro padre di cimentarsi nel campo della ristorazione ma lo ha fatto anche per noi figli. La sua è stata un'intuizione che si è rivelata vincente perché il futuro sta anche nel mangiar sano con un ritorno alla terra, ai prodotti genuini e artigianali. I primi tempi sono stati duri perché per noi era tutto nuovo, ci siamo dovuti affidare a chi aveva più esperienza di noi nel campo della ristorazione. Adesso, grazie al nostro lavoro costante e quotidiano, l'attività ha ingranato bene e ci dà tante soddisfazioni, grazie anche a chi ci ha creduto e ha investito come noi, il nostro socio Saverio Barile”.

Perché l'avete chiamata Engio?



L'ingresso e la sala banchetti della "Perla di Engio"

La nostra è un'attività molto pesante, è importante tenersi sempre aggiornati perché la gente ama le novità, occorre anche stare attenti ai dettagli e non esistono per noi orari di lavoro né festività”.

Cosa fate per destagionalizzare la vostra attività?

In realtà, noi lavoriamo tutto l'anno ma solo su prenotazione di banchetti, con picchi maggiori nei periodi estivi. Un grosso indotto arriva anche grazie ai numerosi eventi culturali sostenuti dall'amministrazione comunale e per il grosso impegno delle associazioni locali. Inoltre, si

lavora molto durante le feste paesane quali il Presepe vivente, la festa dello Spirito Santo, Vivere in Assisi, la Sagra della Spiga, Memorie e tradizioni e tante altre ancora”.

Com'è cambiata la vita culturale a Gangi negli ultimi anni?

“La svolta è avvenuta dopo il 2014. Gangi è uno scrigno di tesori che è riuscito a tenere viva una tradizione molto ricca e complessa di appuntamenti e suggestioni. Il nostro è un paese che ha sempre vissuto di un'economia basata per l'80% sull'agricoltura e sulla zootecnia. Da qualche anno si è sviluppato anche



La struttura visto dall'alto

“È il primo nome di Gangi, ha un'origine mitologica, una leggenda racconta che è stata colonizzata in età antichissima dai Cretesi venuti in Sicilia a riprendere Dedalo e che sarebbe diventata famosa per il culto delle Dee Madri”.

Qual è il vostro punto di forza?

“Il nostro obiettivo iniziale era quello di creare una filiera inserendoci all'interno del sistema paese qual è quello di Gangi, sul nostro territorio ci sono molti prodotti di eccellenza a km 0 e di ottima qualità. Noi puntiamo alla qualità e non alla quantità, offrendo banchetti con cibo buono, sano e controllato. In ciò abbiamo avuto la collaborazione di importanti chef e di personale di sala esterno qualificato. La struttura ormai va avanti autonomamente grazie alla professionalità acquisita anche attraverso stage formativi e a continui corsi di aggiornamento. La nostra è un'azienda familiare che mette nel proprio lavoro grande impegno e sacrificio, cercando di mantenere uno standard sempre medio alto”.

Quante persone lavorano e quante ne potete ospitare nella struttura?

“I nostri dipendenti fissi sono una decina, ma il numero sale nei mesi di maggiore affluenza; abbiamo 50 posti letto e la sala ospita dalle 400 alle 450 persone. Dalle nostre parti si usa avere numerosi invitati al banchetto di nozze e il nostro successo passa dalla soddisfazione dei clienti; nel nostro duro lavoro non c'è nulla che ci ripaghi più dei complimenti che riceviamo al termine di un ricevimento.



Una della camere

il settore turistico-alberghiero, sono nati una decina di b&b nel centro storico e questo sta portando ricchezza e turismo; siamo certi che con l'apporto del sistema paese riusciremo a crescere ancora”.

Il saper fare siciliano

Nicosia arredi e servizi

Nasce La Giusa Next

Le sorelle Pina e Maria sulle orme del padre

di Ignazio Maiorana

Nicosia, un vivace centro sui monti ennesi, si caratterizza per la capacità creativa e imprenditoriale, vantando imprese di successo che da alcuni decenni danno lustro al territorio. Tra i più solidi “fiori all’occhiello” qui si annovera La Giusa Mobili che si occupa, dal 1960, di arredi e design. È una realtà nota per la vendita di cucine componibili su misura, nata dall’intraprendenza di Rosario La Giusa nel 1960, famoso a Nicosia per avere fondato la prima azienda di cucine componibili e scomparso, purtroppo, sei anni fa.

Un sorriso ed una lacrima increspano il volto della figlia Pina, quando parla del padre. Il sorriso si fa però più disteso quando intravediamo la sorella Maria, impegnata in altre attività: la complicità e l’affetto che nutrono l’una per l’altra sono palpabili, anche per gli estranei come noi. Altrettanto palpabile si rivela la centralità di queste due figure nell’azienda.



Signora La Giusa, la centralità della donna imprenditrice per Lei.

Rispondo semplicemente, prendendo spunto dall’abitudine di mio padre: lui usciva per strada allacciando la cintura dei pantaloni poiché non aveva avuto il tempo di

farlo a casa. A mia volta, la condizione di imprenditrice si può sintetizzare nel fatto che io esco di casa mettendo il rossetto in auto, poiché non sempre ho il tempo di farlo con calma.

Chi era Rosario La Giusa?

“Era uno dei sei figli di un fabbro e non voleva seguire l’attività del padre: sognava di fare cose grandi. Quando fece il militare nel 1955, assegnato al magazzino del vestiario, venne notato subito per la sua grandissima capacità organizzativa nel gestire l’equipaggiamento dei militari. Tornato qui, entrò in relazione con un commerciante di mobili nella gestione di un piccolo negozio. Ma uscì presto da questa società e, ottenuto un prestito da mia nonna, affittò un piccolo locale e cominciò, nel ’60, a vendere mobili: andava a Catania, li sceglieva, li trasportava in paese e li consegnava ai paesani. Poi fece società con un noto imprenditore del paese e Nicosia divenne il polo dei mobili. Nel ’70 richiese un prestito al Banco di Sicilia e acquistò un edificio ancora grezzo per aprire un’attività in proprio per commercializzare liberamente i mobili. Nell’80 ampliò l’azienda in una struttura assolutamente innovativa per quei tempi: partito dall’idea di un prodotto di fascia medio-bassa, la rese una sorta di piccolo centro commerciale all’interno del quale si potesse trovare dalla camera da letto all’utensile per la cucina, al chiodo. Oggi lavorano, nelle aziende del gruppo, una trentina di persone”.

Alla morte del papà, nel 2010, avete preso voi sorelle in mano le redini?

“Nonostante le difficoltà, sì, e con noi anche i nostri figli”.

Qual è stato il momento più spiacevole?

“La chiusura della fabbrica che mio padre aveva potuto costruire nel 1989 con la legge De Vito, un capannone di 3300 mq: poiché il complesso non riusciva a decollare, decise di chiudere”.

La sofferenza è un valore aggiunto dell’esperienza. Il momento invece più soddisfacente?

“Ve ne sono tanti, in particolar modo la scommessa, da quando è morto mio padre, di riuscire a mandare avanti, quotidianamente, due realtà altrettanto impegnative. La seconda si chiama “Abita Facile La Giusa”. Nel 2011 in Sicilia si aprirono grandi realtà commerciali



Il mobilificio La Giusa

di vendita di prodotti di livello medio-basso, la concorrenza spietata ci mise in difficoltà.

Tuttavia, grazie al progresso in ambito web, alla collaborazione dei miei nipoti e delle mie figlie, stiamo riuscendo ad allargare il mercato al di là dei confini regionali, in una visione

più globale come l’e-commerce. L’anno scorso è nata l’idea di una start-up innovativa, grazie alla collaborazione con lo studio di architettura Omphalos di Enna. Si chiama La Giusa Next, è un’azienda di prototipizzazione industriale e stampa in 3D (vedi foto a sinistra). Siamo in fase di sperimentazione delle macchine, ma nel frattempo è stato messo a disposizione degli utenti un portale in grado di soddisfare le più svariate richieste, in attesa dell’inaugurazione ufficiale che avverrà nel prossimo mese di settembre”.

Altri obiettivi?

“Primariamente quello della diversificazione, attuata con La Giusa Next, ma anche con alcuni investimenti effettuati nell’ambito delle energie rinnovabili. Ci siamo proposti di offrire dei servizi, prima ancora che dei beni.

Abbiamo un amore incondizionato per Nicosia, al punto di aver sempre investito le risorse sul nostro territorio. Abbiamo perfino creato un’associazione culturale, che si chiama Ecomuseo Petra D’Asgotto e che prende il nome da un feudo donato a Nicosia da Federico II intorno all’anno 1200. Lo scopo dell’associazione è di creare un circuito che possa valorizzare tutti i Comuni della zona, soprattutto in ambito turistico-culturale”.



Rosario La Giusa in una foto degli anni '60

Lasciamo non senza ammirazione la moderna sede dei La Giusa. L’amore incondizionato è il tratto distintivo che ha caratterizzato la conversazione; amore per la famiglia, per l’azienda così faticosamente mandata avanti, per Nicosia ed il suo territorio. In fondo, è esattamente questo il segreto del successo delle iniziative frutto dell’operoso nucleo familiare. Quando il raggiungimento del benessere personale non tralascia l’esigenza e il dovere di coltivare parallelamente il bene pubblico, il risultato non potrà che essere luminoso, come gli sguardi positivi e insieme propositivi delle persone incontrate in questa occasione. Un “fiore all’occhiello” per questa comunità della montagna interna dell’Isola.

Calascibetta, il teatro Di Dio

Il palcoscenico resiste ancora a Calascibetta (EN), anche grazie a Tilde Di Dio, figlia di Angelo ed Elisa Contoli, attori professionisti girovaghi, la cui tradizione professionale familiare risale al Settecento. La bella Elisa si trasferì a Calascibetta quando conobbe il suo Angelo e con lui si mosse per i teatri italiani.

Regista della locale compagnia teatrale dell'Associazione culturale che prende il nome dei suoi genitori, Tilde, aiutata dalla sorella Maricla (scrittrice), non si stanca di fare teatro di qualità e guida questo organismo di arte e cultura, composto da un bel gruppo di bravi attori.

In questi giorni l'Associazione, presso l'auditorium comunale, ha

dato con successo "Le smanie per la villeggiatura" di Carlo Goldoni, un lavoro che mette alla berlina due rampolli di una famiglia aristocratica ma indebitata, i quali, tuttavia, non rinunciano alla loro vacanza pur non potendosi permettere.

Le storie sentimentali, che in questa opera muovono il tutto, sono sempre state capaci di fare miracoli, far millantare l'inesistente oppure affondare i malcapitati in disastrose situazioni.

Attuale più che mai Goldoni. Il bello è che, grazie al teatro, certe situazioni è possibile rappresentarle sempre e ovunque. Basta cambiare il nome dei personaggi, recitare e poi richiudere il sipario.

Ignazio Maiorana



Due momenti della rappresentazione.



Al centro la regista Tilde Di Dio con alcuni attori

Nicosia, dove ancora si respira...

L'antico Feudo di Sant'Andrea

Ristorazione di campagna e turismo alternativo

Nella località Albereto di Nicosia, da oltre dieci anni, per opera della famiglia Gurgone-Campione e del socio Filippo Stazzone, in mezzo alla campagna lussureggiante, nei monti della provincia ennese, è possibile gustare i prodotti del più grande allevamento siciliano di bufale. Un caseificio allietta i visitatori con mozzarelle, ricotta, burrate e molto altro. Oltre trecento fattrici infoltiscono le fila dell'allevamento, organizzato in cooperativa che, da circa sei mesi, ha deciso di incrementare il reddito aziendale del caseificio attraverso la creazione, nelle adiacenze, di una fattoria didattica agrituristica. L'obiettivo è quello di valorizzare la natura dei luoghi e la genuinità dei prodotti, che non si limitano a quelli di ambito caseario, oltre che di favorire un ritorno alla terra, al contatto con essa. Inoltre, l'azienda punterà presto alla promozione della carne di bufala che presenta caratteris-



La famiglia Gurgone-Campione e le bufale allevate dalla cooperativa

tiche alimentari di pregio, quali un minor tasso di colesterolo.

Un particolare proposito auspicato è quello di realizzare, nei pressi, delle piazzole di sosta per il campeggio.

Non risulta difficile immaginare quanto prospettatoci dai nostri interlocutori, all'ombra di un gazebo, circondati da piante e dinanzi a una sterminata distesa verde e oro.

Aurora Guglielmini

L'esterno dell'agriturismo e alcuni prodotti a tavola



Arpa e chitarra tra le rovine di Solunto

L Solunto è stata ampiamente ricompensata, all'arrivo, dallo spandersi delle note dell'arpa celtica di Rosellina Guzzo, con la partecipazione del noto chitarrista Vincenzo Mancuso. Il 28 giugno, lo spettacolo del tramonto sulle rovine si è unito alle delicate vibrazioni dello strumento che, sebbene poco si prestasse, per via della scarsa acustica, ad una esecuzione all'aperto, ha incantato l'uditorio.

sua arpa celtica. Oggi, caratteristica peculiare della Guzzo è quella di introdurre nella propria musica aspetti che appartengono ad altri strumenti come la chitarra ma, soprattutto, quella di accostare diversi generi musicali, come la musica elettronica, in maniera assolutamente innovativa. Grande è stata la testimonianza di una scelta ad oggi non semplice, ma portata avanti con una pazienza che la particolarità di un luogo come Solunto ha arricchito di una rivelazione quasi sacrale.

Aurora Guglielmini



Rosellina Guzzo e Vincenzo Mancuso



Il pubblico

Petralia Soprana

“Madre Terra”, un sindacalista assassinato

La storia del sindacalista Epifanio Li Puma secondo i canoni della tragedia greca

Un'idea della professoressa Daniela Cappadonia, portata in scena dai ragazzi della Scuola Media alla fine dell'anno scolastico, ha visto la partecipazione di 48 alunni e 7 docenti. L'evento si è tenuto sabato scorso 2 luglio. Lo scenario scelto è stato il sagrato del Convento di Santa Maria di Gesù che ha dato un ulteriore valore alla rappresentazione. Come vuole la struttura della tragedia greca classica, c'è stato un prologo con l'intervento della divinità, la dea dei campi e dei raccolti Demetra, che ha introdotto gli spettatori alla storia.

Il primo episodio ha raccontato di una riunione notturna che vede come protagonista Fanis (Epifanio Li Puma) e i suoi compagni in lotta contro le angherie dell'arconte Pòtinus (marchese Pottino). Il secondo episodio mette in luce l'attività degli artisti, Pintornos e Agnisios (Frate Umile da Petralia e Frate Innocenzo). Il terzo episodio introduce alla morte di Fanis che viene raccontata nell'epilogo da Demetra attraverso le immagini evocate dalle sue parole.

Ogni episodio è stato intervallato da un coro che ha recitato in dialetto siciliano rappresentando la voce rurale, donne e uomini di Petra che interpretano con dolore la storia di cui fanno parte. Ad accrescere il pathos della vicenda, le musiche originali composte e arrangiate da Rita Collura ed eseguite dalla stessa, da Francesco Barberi, Aldo Barreca, Luca Di Martino e Salvatore La Placa. I costumi, in parte disegnati dai ragazzi e realizzati da una squadra operativa di genitori, e la scenografia, sono stati curati da Maria La Placa. I cori in dialetto sono stati scritti dal drammaturgo madonita Santo Li Puma.

A Daniela Cappadonia sono giunti i ringraziamenti della famiglia di Epifanio Li Puma che ha inteso questo lavoro teatrale e lo scritto della professoressa una sorta di regalo alla memoria del proprio familiare. Soddisfatto il

dirigente scolastico Francesco Serio per il lavoro svolto dai ragazzi e dai docenti. Alla manifestazione sono intervenuti anche il vice sindaco Francesco Gennaro che ha evidenziato l'ottima scelta del Convento quale location per la rappresentazione e il sindaco Pietro Macaluso che ha esaltato l'importanza culturale di iniziative del genere atte alla valorizzazione della storia di Petralia Soprana.



Epifanio Li Puma



Un momento della rappresentazione

Turismo in ...germoglio?

La brocca venerata come una Madonna

di Antonio Motta

Questo è un paese tranquillo, a dimensioni d'uomo. Qui persino un vigile urbano in divisa può permettersi, al bar, la puntatina alla slot machine. Assetto urbanistico storico antico, molto suggestivo, da presepe abbarbicato sulla roccia a ridosso dei ruderi di un castello, ricco di sorgenti d'acqua, di fontane che cantano. Percorrendo una delle vie del borgo si possono scorgere un grande lavatoio, la fontana Abbate e un mulino ad acqua, il tutto immerso nella vegetazione del parco dei Nebrodi.

Il 24 giugno si è festeggiato il "Vaso di Pandora" di Alcara Li Fusi: u muzzuni. Un oggetto che rappresentava un tempo il simbolo di abbondanza, fertilità, di buon augurio. Questa festa pagana, considerata la più antica d'Italia, è iscritta nel Registro delle Eredità Immateriali della Regione Sicilia ed è una pratica rituale che nasce come cerimonia agraria durante il solstizio d'estate per augurare abbondanti raccolti alla terra che si prepara al vuoto vegetale e ad una morte apparente.

Il muzzuni è una brocca senza collo, riempita con delle primizie agrarie, rivestita con tessuti di seta e ricoperta da oggetti d'oro appartenenti alle donne di ogni quartiere, le quali provvedono ad allestire degli altarini decorati con le pizarre, tipici tappeti di tessitura artigianale locale e con i lavureddi (grano germogliato).

Il 24 giugno convivono il sacro e il profano, il cui limite è segnato dal suono delle campane della chiesa che annunciano la fine della processione con la statua di San Giovanni. Finita la processione religiosa, le donne, fulcro e custodi dell'antico rito considerato in passato una pratica eretica, suonano i tamburelli per le strade del paese e allestiscono le postazioni per i muzzuni dislocati in vari angoli del paese. Il borgo si trasforma in un teatro a cielo aperto che cerca di rafforzare la sua identità culturale incantando gli amanti delle tradizioni popolari con le "voci d'amore" dei cantori, i quali si dilettono in canti polivocali, accompagnati da strumenti musicali a sfondo erotico ed ironico.

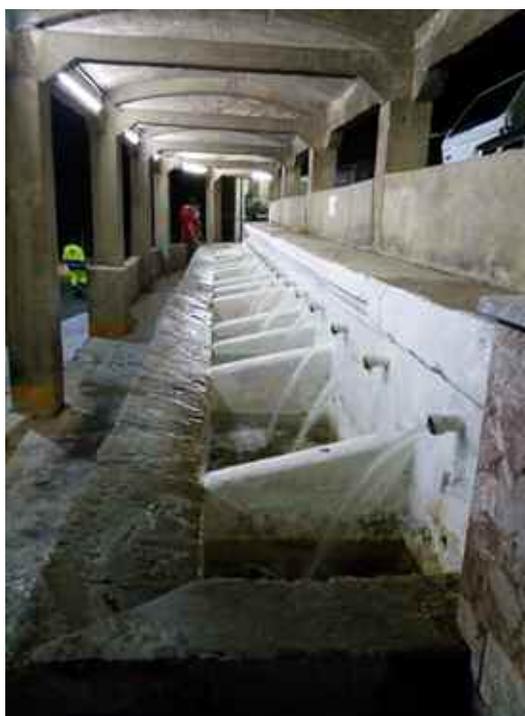
La tradizione suggerisce che proprio in questa occasione si può sigillare un fidanzamento, chiudere le contese, stringere un patto di comparatico scambiandosi dei confetti e recitando una filastrocca (Iriteddu facitini amari/ca nni ficimu cumpari/'nzoccu avemu nni spartemu/e mai nni sciarriamu/cumpari semu e cumpari ristamu/quannu veni a morti nni spartemu).

Una festa all'insegna della socializzazione che ha richiamato la partecipazione dei gruppi folk e di tanti giovani che hanno ravvivato ulteriormente un momento festaiolo, animato da canti e balli tipici siciliani.

L'indomani mattina una trentina di turisti sono stati portati al campo sportivo ai piedi dei costoni rocciosi che sovrastano l'abitato. Lì nidificano tanti grifoni che un ambientalista del luogo ha promesso di far vedere da vicino. Ci è stato detto che per farli planare in periferia, a 30 metri dai numerosi curiosi, basta esporre sul luogo delle carcasse di animali. Dopo un paio d'ore di vana attesa, l'organizzatore ha comunicato che i grandi volatili, probabilmente, avevano già pranzato altrove.

Noi siamo convinti che mettere su una filiera per scampagnate "selvagge" in questi luoghi richiamerebbe un turismo più consistente, che potrebbe ancora ascoltare l'urlo del silenzio e, tra i dirupi, lo scampanellio delle capre arrampicate tra le rocce a spigolare sui rovi. Come migliaia di anni fa.

Il muzzuni, le fontane e la processione di S. Giovanni



Sogni infranti e illusioni

Fiumare d'arte e sogni infranti

La sfida perduta della Bellezza

di Maria Antonietta D'Anna



Il rito della luce

“Questo sarà l'ultimo Rito della Luce che verrà celebrato a Motta d'Affermo”, dichiara Antonio Presti. Da qui l'intenzione di andare via dal territorio per riprovare in quello etneo.

All'interno del Parco di Fiumara d'Arte, voluto dal mecenate, dal 21 al 26 giugno, artisti di diversa espressione si sono avvicendati in musica, performance e poesia attorno alla Piramide ubicata su un'altura di Motta d'Affermo. Il luogo, solcato dalla galleria dell'autostrada ME-PA, oggi è minato anche dalla sensazione di un investimento sprecato.

Il percorso della Bellezza, perseguito negli anni da Presti, avrebbe dovuto valorizzare un territorio, dargli identità e crescita non solo culturale, nel vuoto di risorse economiche e progettuali. Le tante opere sparse nel Parco sembrano “cattedrali nel deserto”, sono lì immobili mentre aspettano un'opera di manutenzione, attendono di essere rese fruibili ai visitatori che spesso si inerpicano per quelle trazzere. Si può immaginare lo scariarsi vicendevole delle responsabilità, l'insensibilità politica e civile nel voler sfruttare una risorsa che non è solo culturale.

Il bianco del Rito della Luce, quest'anno, ha avuto come contro altare il nero della devastazione che il fuoco ha lasciato.

Quando si sceglie come valore la mediocrità e l'abbassare la testa dinanzi ai so-

prusi un territorio non ha altro destino che implodere dentro se stesso e perdere la sfida per il futuro. Allora è inevitabile pensare ad una mancata crescita culturale e di come l'azione educatrice della Bellezza non ha trovato terreno fertile nel territorio. Tutto questo rimanda ad una incapacità di difendere sopra ogni cosa la propria terra, di crescere come coscienze civiche e, di conseguenza, denunciare.

Ascolta il silenzio è stato il tema del Rito della Luce ed il silenzio ha ammantato tutto il territorio, scivolando quasi nell'oblio. Dinanzi all'omertà nei confronti di una mentalità di stampo mafioso che affonda sempre più i suoi tentacoli, non resta che constatare la scommessa perduta di un territorio.



All'Arsenale di Augusta (SR)

Criticità da approfondire sull'amianto

In questi giorni una delegazione della Commissione parlamentare d'inchiesta sull'uranio impoverito, guidata dalla Vice Presidente Donatella Duranti, ha visitato l'Arsenale della Marina militare di

Augusta. Obiettivo primario della Commissione di Montecitorio era verificare sul posto le condizioni della sicurezza dei lavoratori civili e militari impiegati nella struttura, soprattutto per quanto riguarda la passata esposizione all'amianto. Sono stati ascoltati, perciò, i direttori dei servizi dell'arsenale, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e dei sindacati, il direttore dell'INAIL Siracusa e il rappresentante di Legambiente.

La Commissione ha chiesto di conoscere nel dettaglio lo stato dell'arte delle attività di bonifica delle navi militari e la filiera dei controlli di sicurezza, in tutte le sue

articolazioni esterne e interne alla Difesa. La delegazione ha rilevato elementi di criticità e possibili inadempienze soprattutto nella sorveglianza sanitaria sui lavoratori, non solo quelli esposti all'amianto.

“Un sostanzioso ciclo di audizioni, in questa seconda tappa con visita all'Arsenale militare di Augusta, da cui prendere spunto per elaborare provvedimenti normativi atti a concretizzare il lavoro della Commissione – conclude il deputato Gianluca Rizzo –. Tra gli obiettivi, infatti, c'è la tutela dei lavoratori, non solo militari, anche rispetto al pericolo amianto. Oltre, ovviamente, alla salvaguardia dell'ambiente adiacente ai plessi militari. Augusta, nello specifico, è una città già martoriata, che soffre per la presenza del petrolchimico”.



Commissione ad Augusta

Sofia Basso

La Monterosso in cielo...

M5S: “L’acida ciliegina sulla rancida torta del governo”.

Per il M5S all’Ars la conferma della Monterosso ai vertici della burocrazia siciliana è il sigillo su un’esperienza governativa fallimentare e da archiviare nel più breve tempo possibile.

“Crocetta – dicono i deputati M5S all’Ars – ha perso l’ultimo autobus della decenza, l’estrema occasione per turare almeno una delle innumerevoli falle della sua inqualificabile amministrazione. Mentre il governo è sordo ed insensibile alle grida di dolore di migliaia di precari, il presidente è affaccendato a risolvere i problemi del super precario d’oro, l’unico, evidentemente, che gli sta veramente a cuore, tanto da dribblare a cuor leggero la condanna definitiva della Corte dei conti da un mil-

ione e 300 mila euro a carico del segretario generale, e da orchestrare in sua difesa la strenua difesa all’Ars in occasione della mozione di censura da noi presentata.

Crocetta – continuano i parlamentari – la smetta di mostrare i muscoli solo con qualche Pip e con un paio di forestali. Dimostri di essere forte pure, e soprattutto, con i forti, come mai ha saputo fare: con la Monterosso, in questo frangente, o col governo Renzi ogni volta che c’è da trattare accordi economici con Roma. Ci sarebbe piaciuto – concludono i deputati 5stelle – che Crocetta avesse adoperato la stessa solerzia usata per il rinnovo del contratto col recupero delle somme dovute dalla Monterosso, cosa di cui non sappiamo nulla”.

Accordo Stato-Regione

M5S: “Il prossimo governo sarà a 5 stelle, ma rischiamo di amministrare una Sicilia in macerie”.

“Con le vostre scelte ci state consegnando la Sicilia, il prossimo governo sarà a 5stelle, ma rischiamo di amministrare una Sicilia in macerie”.

Punta diritto l’indice accusatore contro il governo, il deputato all’Ars Francesco Cappello per lo scellerato accordo Stato-Regione che svende la Sicilia a Renzi.

“Fuori – ha detto il deputato – ci sono 5 milioni di giudici che vi giudicheranno, saranno inflessibili e non vi faranno sconti”.

Molto dura contro il governo e la maggioranza anche la capogruppo Angela Foti, che ha accusato Crocetta di aver abdicato, arrendendosi davanti ai diktat romani.

“Presidente – ha detto la deputata a Crocetta –, Lei ha tradito il suo mandato. Con la

rinuncia ai contenziosi ha sottratto ai siciliani risorse fondamentali. Si è arrogato un diritto che non le competeva”.

Sull’argomento è intervenuta anche la deputata Claudia La Rocca. “Questo – ha detto – è un accordo assolutamente sbilanciato che, di fatto, delegittima l’autonomia legislativa della Sicilia. Prevede la riduzione strutturale della spesa corrente del 3% rispetto all’anno precedente per il triennio 2017-2020. Tale riduzione dovrebbe realizzarsi attraverso delle norme che dovrebbero essere portate a termine entro il prossimo 30 settembre. Non capiamo come un governo che non è riuscito a portare a termine una sola riforma strutturale in 4 anni, riuscirà a portare a termine diversi provvedimenti, di non poco conto, in soli 3 mesi”.



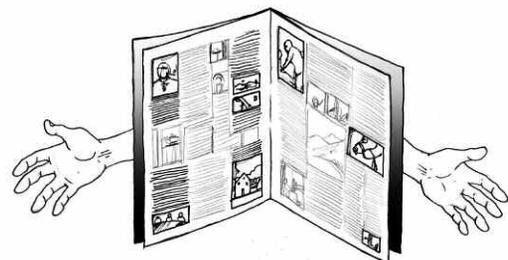
I lettori e gli scrittori, la vera forza di questo giornale

Scriveteci, raccontate storie interessanti legate al vostro ambiente, segnalateci esempi di ingiustizia pubblica e di utilità collettiva. L’Obiettivo è il vostro megafono.
obiettivosicilia@gmail.com

**Giovani,
un bicchiere
in meno
e un Obiettivo
in più...!**

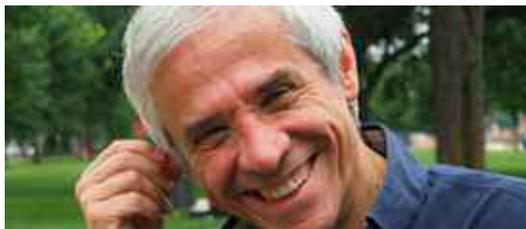
Scrivete-

**L’OBIETTIVO
(H)A BRACCIA APERTE**



Unione europea tra declino e rinascita

di Aldo Penna



Il vento che ha soffiato impetuoso il 23 giugno scorso. Invece di gonfiare le vele dell'Unione ha mutato con violenza e rapidità direzione, spezzando uno degli alberi del vascello europeo. Ma sarebbe cieco pensare che nonostante i danni subiti la navigazione possa continuare allo stesso modo di prima. Dal sogno dei fondatori che all'indomani del secondo conflitto, osservando un Continente in macerie percorso da profondi risentimenti nazionali, immaginarono un orizzonte unito e solidale che fermasse le lotte per la supremazia, siamo arrivati all'Unione delle burocrazie che invece di essere al servizio dei popoli si sono poste a disposizione delle tecnocrazie.

Così il più grande mercato interno del mondo, il più popoloso dopo quello cinese e indiano, con un PIL di gran lunga maggiore a quello cinese e di poco superiore a quello americano, ha pensato a uniformare molte branche della sua economia varando per la gran parte dei suoi Stati anche una moneta unica, ma non ha dedicato molte energie alla creazione di uno spirito europeo sovranazionale, all'orgoglio di appartenere all'unica aggregazione nata non dalla forza di un vincitore ma dalla volontà di archiviare i conflitti.

I popoli, a volte, conservano dentro i loro spiriti propositi di rivincita, frustrazioni di presunti danni o torti subiti che alle prime crisi emergono con forza. Dentro il territorio dell'Unione convivono, in apparente fratellanza, nazioni che hanno dominato e insanguinato l'Europa nei cinquecento anni precedenti. Gli eredi degli imperi, portoghese, spagnolo, francese, tedesco, inglese. I padroni del mondo di ieri, costretti a unirsi per non morire o soccombere, non riescono a dimenticare il ricordo delle antiche grandezze.

Le élite che guidano questi paesi hanno usato fino ad oggi la struttura sovranazionale chiamata Unione come sfogatoio, indicando ai malcontenti nazionali un responsabile diverso per allontanare lo sguardo dai loro limiti e inadeguatezze.

Quando la ciclicità delle economie e l'incapacità di attenuarne l'impatto ha investito l'Unione, Bruxelles è divenuta simbolo di tutti i danni possibili e le capitali europee vittime di un despota lontano.

Preoccupata più di crescere che di consolidarsi, l'Unione ha varato la moneta unica ma non un titolo europeo per mettere al riparo i Pae-

si più deboli dagli assalti speculativi. Ha unificato molte regole commerciali scadendo, a volte, anche nella pedanteria burocratica, ma non ha una polizia comune, un corpo di difesa europeo e le rappresentanze diplomatiche. Timido inizio di proiezione esterna dell'Unione, si sovrappongono quasi sempre a quelle dei singoli Stati. I rapporti con il fronte caldo dell'Est, sono spesso contraddittori e lenti ad attuarsi, mentre l'invasione migratoria prove-

niente da Sud e Sud-Est ha visto reagire ogni aderente con politiche e atteggiamenti differenti invece di una rotta condivisa che considerasse il territorio dell'Unione come un insieme comune.

Quando francesi e olandesi hanno bocciato, archiviandola, la lunghissima Costituzione europea (oltre 300 articoli) non hanno solo detto no a un testo incomprensibile ma dato uno schiaffo a una concezione tecnocratica e senza anima che intendeva trasfondere nell'atto fondante dell'Unione che doveva essere prima politica e poi commerciale il corpus di precedenti accordi.

La vittoria del *remain* avrebbe rassicurato i governi europei e la concezione burocratica dell'Unione. La sua sconfitta, seppur di misura, deve spingere invece a una revisione profonda dei meccanismi che tengono insieme 27 nazioni. I Cinesi hanno commentato l'uscita britannica come un fallimento del processo democratico che consente ai popoli di decidere anche contro l'interesse dei propri Paesi e giudicano l'Europa un territorio di musei incapace di resistere alle pressioni migratorie e agli attacchi terroristici. Pensando, infine, che l'asse del mondo dopo secoli di dominio tra le due sponde dell'Atlantico si sia spostato sul Pacifico e sul confronto tra le due sponde di quel vasto oceano.

Ecco, parole che dovrebbero spingere i leader europei a un poderoso colpo d'ali che innalzi i destini del nostro Continente oltre le piccole miserie particolaristiche trasformando un territorio diviso, ricco e debole al contempo nella nuova frontiera della democrazia (coinvolgendo i popoli e non ingannandoli), della convivenza (un crogiolo di razze e culture che accogla invece di lasciarsi occupare) e dello sviluppo (ponendosi all'avanguardia dei nuovi processi energetici), fornendo all'intero pianeta un modello federativo che i numerosi, e all'apparenza insanabili, conflitti regionali potrebbero iniziare a guardare con interesse.

Europa: un anomalo tavolo di poker

L'Unione Europea, articolata come è stata e continua ad essere, è paragonabile ad un anomalo tavolo di poker a 28 giocatori, 26 dei quali si barcamenano in una specie di equilibrata uguaglianza, mentre due esigono la parte del leone, forti della loro economia, per cui impongono agli altri 26 il loro ritmo di gioco.

Chi si è seduto ad un tavolo di poker sa bene che devono essere applicate formule in grado di impedire soverchierie e prepotenze da parte di chi possiede una maggiore potenzialità di rilancio. Così Inghilterra e Germania hanno imposto i loro interessi al di sopra di un equilibrato rapporto tra diritti e doveri, fermo restando il principio di reciprocità solidale; in tal modo tutto rischia di andare a gambe per aria.

L'Inghilterra ha tentato un bluff, minacciando l'uscita che, secondo i suoi governanti, avrebbe dovuto atterrire gli altri 26. Non è andata così, perché il "bluff della perfida Albione (definizione di G. D'Annunzio)" non ha tenuto nel dovuto conto la fondamentale base egoistica della piccola e media borghesia che, nel referendum proposto dal governo inglese, ha votato massicciamente a favore dell'uscita della loro nazione dall'UE, atterrita dall'eventualità di rendere partecipi della propria opulenza quei disgraziati che fuggono dalle guerre e dalla miseria.

Nei tavoli di poker, sia pure anomali, il bluff è sempre un rischio, così l'Inghilterra, con il bluff del referendum, si ritrova fuori dalla Comunità Europea, dentro la quale non si è mai sentita integrata. Ci sarebbe da dire "fuori uno!".

Ma c'è ancora la Germania del quarto Reich, con la Merkel che

sa bene di non avere nelle altre 26 nazioni un potenziale antagonista, trattandosi, mediamente, di nazioni guidate da mezze cartucce, in grado di alzare la voce quando si ritrovano "dietro l'angolo", ma poi in presenza di Angela si calano le braghe, assumendo una scomoda posizione a 90°. Basti dire che il premier francese Hollande, pur nella sua mediocrità, appare un gigante.

Per carità di patria non mi pronuncio su Matteo Renzi, attualmente troppo impegnato a salvare le cuoia minacciate dal referendum da lui stesso voluto, nel tentativo di realizzare un bluff, al quale nessuno ha creduto. A bluffare in quel tavolo anomalo ci provò anche l'ingenuo Berlusconi, illuso di poter controllare una situazione con la sola forza di una "scala fallita"; rilanciò ad alta voce, non tanto per intimidire gli avversari, quanto per farsi sentire in patria, dove le quotazioni personali seguivano lo spread pilotato dalla Merkel. Fu ingenuità, fu tracotanza, fu inettitudine, ma il risultato furono le dimissioni da capo del governo che lo stesso definì "eleganti", per salvare almeno la faccia.

Da europeista convinto, mi piace immaginare una diversa realtà europea, con 26 nazioni potenzialmente equilibrate, in grado di realizzare gli "Stati Uniti d'Europa", non un tavolo di anomalo poker, in grado di ricominciare daccapo, dall'idea primordiale che fu dei primi europeisti, accomunati da un medesimo ideale di democrazia, solidarietà e anti-fascismo, nonché anti-nazismo, del quale non ci sarebbe più bisogno cancellando la Germania da un futuribile Stato Unito d'Europa.

Rosario Amico Roxas

Ma cosa vuole questa Germania?

Pagina a cura di
Rosario Amico Roxas



Non abbiamo dimenticato che nel secolo scorso la Germania, anche se finge di non ricordare, ha scatenato due guerre mondiali disastrose, con milioni di morti e distruzione di intere città.

Le guerre, le prime due guerre mondiali, la Germania le ha perse, ma si è rifiutata di pagare i danni di guerra, o ne ha pagati solo una misera parte. Hanno chiarito all'Europa e al mondo intero di essere dei veri specialisti nel non pagare i loro debiti.

Dopo la prima guerra mondiale, nel 1923, la Germania fu sopraffatta da una iper-inflazione, che stava portando la nazione al default e, conseguentemente, all'interruzione del pagamento del debito che il governo tedesco stava pagando per le riparazioni di guerra. Fu un piano statunitense (Dawes) che impose una nuova moneta e la concessione di un prestito obbligazionario da collocare sul mercato della finanza mondiale, per un importo di 800 milioni di marchi in oro. Ma questo non bastò ai crucchi. Infatti, nel 1928, la Germania pretese la ricontrattazione del debito e l'allungamento dei tempi di restituzione a 60 anni! (Piano Young).

Tuttavia, il meglio la Germania doveva ancora regalarlo all'Europa e al mondo. Nel 1933, dopo aver vinto le elezioni, i nazisti smisero di pagare i debiti e le riparazioni dovute. Negli anni successivi cominciarono ad invadere i loro vicini, non dimenticando, appena arrivati, di svuotare le casseforti degli altri.

Nel 1953, dopo la Seconda guerra mondiale, la Germania ha nuovamente battuto cassa per non pagare il suo debito. Il 27 febbraio, la conferenza di Londra ha infatti deciso l'annullamento di circa due terzi del debito tedesco (62,6%). Il debito accumulato prima della guerra è stato ridotto da 22,6 a 7,5 miliardi di marchi e il debito del dopoguerra è stato ridotto da 16,2 a 7 miliardi di marchi.

Nel 1990 il Cancelliere di allora, Helmut Kohl, si è rifiutato di applicare l'accordo di Londra del 1953 sui debiti esterni della Germania là dove veniva previsto che le riparazioni destinate a rimborsare i disastri causati durante la seconda guerra mondiale dovessero essere versati alla riunificazione; pertanto la riunificazione della Germania è stata pagata dalle stesse nazioni danneggiate dalla follia bellica della Germania di Hitler. Un solo esempio chiarisce l'arcano tedesco: tenuto conto dell'inflazione dopo il 1945, la Germania ha un enorme debito con la Grecia che è stato calcolato in 162 miliardi di euro.

Ora è il momento del reich Merkel che ha dichiarato, sotto falso nome, la terza guerra mondiale all'Europa, ma senza schierare panzer o V/1 e V/2, bensì le banche tedesche fornite dall'arma di distruzione di massa che è diventato lo spread.

È la Germania la ragione prioritaria dell'uscita dell'Inghilterra dall'UE; non che la cosa mi dispiaccia, perché anche la “perfida Albione” (così si chiamava un tempo la Gran Bretagna) ha sempre preteso dall'UE un trattamento pieno di eccezioni. L'UE si potrà salvare solo se tutte le nazioni che la compongono saranno poste sul medesimo piano, senza pretese pangermaniche per quanto riguarda la Germania o esigenze di primato da parte inglese. Ma, al di fuori della Francia, non c'è altra nazione in Europa con un premier in grado di fare la voce grossa, per far valere diritti e doveri in modo paritario.



La “cancelliera” Angela Merkel

Col tesseramento a l'Obiettivo creat(t)ivo un servizio aggregativo per i lettori

La quota di 20 l'anno, oltre all'abbonamento, dà diritto ai lettori a partecipare alle iniziative culturali e agli eventi organizzati o sostenuti dal nostro Periodico. Tra le attività in cantiere per gli associati ci saranno gite nella Sicilia alternativa, scampagnate, convegni, mostre e altri momenti aggregativi organizzati da l'Obiettivo con uno spirito di crescita sociale e culturale.

Per ricevere gli inviti e tesserarsi telefonare al 340 4771387.

Le sorti di Roma

Roma capitale sarà “governata” dalla penta-stellata Raggi, utilizzando un verbo che non si addice al sindaco di una città, fosse pure Roma. Il compito di un sindaco non è quello di *governare la città* che gli elettori gli hanno affidato, bensì di “*amministrare*”, tanto è che gli organi preposti vengono identificati come “*amministrazione comunale*”. Non è un dettaglio da poco, ma è inutile chiarire la differenza se non si possiede la capacità di distinguere. Il primo gradino del “*governare*” spetta alle Regioni, infatti chi è preposto viene chiamato “*governatore*”; nessun sindaco è mai stato appellato “*governatore*”.

Il fatto politico più grave è accaduto quando si è maturata la certezza dell'avvenuta elezione. La Raggi si è lasciata andare in affermazioni con frasi fatte che mal si adeguavano al momento, come la scontatissima: “**Sarò il sindaco di tutti**”, frase che mi ha fatto accapponare la pelle perché ha messo in luce l'assenza di un “*pugno di ferro*” e di capacità gestionale in un momento assai critico. Avrei preferito che la Raggi esordisse nel suo mandato affermando: “**Nessuno si illuda, NON sarò il sindaco di tutti!**”, escludendo dalla cerchia Carminati e la banda della Magliana, i corruttori e i corrotti in servizio permanente effettivo, nonché i corruttibili in attesa paziente del proprio turno; le municipalità sciolte per inquinamento mafioso; le partecipate diventate un bancomat da cui prelevare a mani basse; e tanti altri personaggi che oggi appaiono defilati, preferendo agire sotto-traccia.

Virginia Raggi sarà il sindaco anche di questa gentaglia? Manterrà la promessa, unica novità nei discorsi elettorali? Quella di dotare la città eterna di una funivia che attraverserebbe i Fori Imperiali, con sosta al Colosseo, promenade sull'Arco di trionfo, senza mancare di una puntatina all'estero con una scampagnata organizzata nei giardini vaticani (come guida vedrei bene il cardinale Bertone).

Rimaniamo in trepidante attesa delle novità che inventerà Grillo e che la Raggi dovrà attuare, pena una multa che la ridurrebbe sul lastrico per il resto dei suoi giorni.

Castelbuono, la gastronomia è da proteggere

Gentilissimo Direttore, leggendo il Suo articolo "Mancia ca ti passa", sulla presentazione del Libro "La cucina tradizionale di Castelbuono", plaudo al dott. Salvino Leone per avere intrapreso questo percorso che ancora mancava al nostro territorio.

Il comprensorio madonita, proclamato patrimonio dell'UNESCO, ci rende fieri e orgogliosi di appartenere e far parte di questa realtà, ma nello stesso tempo ci responsabilizza sulla valorizzazione del patrimonio storico-culturale ed ambientale, ottimizzando ancora di più tutto quello che è stato fatto per lo sviluppo agroalimentare e per la crescita professionale. Questo ce lo riconoscono anche i nostri colleghi, concittadini e non solo, che operano all'estero e in ogni parte d'Italia, i quali guardano a Castelbuono ormai come un luogo di apertura e di innovazione ristorativa.

Tra le sue righe si intuisce una insoddisfazione di alcuni forestieri di passaggio nei nostri territori nei confronti di alcuni ristoratori che non operano al meglio nell'accoglienza sotto vari punti di vista. Spero vivamente che questo si possa interrompere perché non ci appartiene, che si faccia qualcosa nell'immediato, non dobbiamo vanificare quello che fino adesso è stato costruito. Noi lo possiamo fare attraverso il cibo, facendo sintesi, gruppo, squadra.

Ai ristoratori il compito di proteggere, oltre che valorizzare, il nostro territorio. "Un piatto da ricordare", come Lei ha accennato, non è altro che il riassunto dell'ospitalità e del buon cibo che il forestiero è orgoglioso e felice di avere degustato pensando anche di ritornare.

Un carissimo saluto

Franco Alessi

Il dibattito sul referendum

Riforma costituzionale...?

Dal Prof. Salvino Caputo, letterato e scrittore, riceviamo e volentieri pubblichiamo lo scritto che segue.

Spett.le Redazione de *l'Obiettivo*, in sintonia e profonda empatia culturale e politica con l'ultimo articolo del mio amico e collega prof. Lino Buscemi, editorialista del vostro quindicinale, pubblicato da Voi il 19 giugno 2016 con il titolo "Non modificate la Costituzione!", mi corre l'obbligo deontologico, nelle vesti di scrittore e letterato, operare dei contrappunti politici ed esprimere il mio piccolo punto di vista nell'infinita varietà totale della Scienza della Politica. "Repetita iuvant sed stufant" (in latino maccheronico).

Ci stiamo seriamente invischiando con un duro fronte del No sul referendum costituzionale indetto da Renzi, un fronte senza identità e cultura di appartenenza. I più grandi reazionari della politica italiana voteranno opportunisticamente un secco "No" al referendum costituzionale, tutti appassionatamente in fila per due, a partire dall'ex "Premiata ditta D'Alema-Bersani-Veltroni-Prodi", SEL e Nicky Vendola, Landini e tutta la C.G.I.L., i Liberisti di Forza Italia, il Movimento 5 Stelle, i Leghisti.

Che ci appizziamo noi di "CIVICRAZIA" con questi soggetti politici? Occorre differenziare e correggere il tiro. Noi diciamo **NO A QUESTA POLITICA LOBBISTA E SENZA FUTURO**. Vogliamo vivere un percorso, dopo le forche caudine, che ci lasci respirare aria pulita ed un futuro senza un debito pubblico di duemila miliardi di euro. Vogliamo un'Italia senza più postifici e catto-comunisti che ci guidino ancora in un processo di "ricostruzione" del Paese. La "Disintegrazione" è uno scatto superbo di cultura politica. Noi di "CIVICRAZIA" abbiamo il dovere culturale e politico di avviare "LA RICOSTRUZIONE".

Scriveva il mio infinito maestro L. A. Seneca, caro Lino, è l'animo che devi cambiare, non il cielo sotto cui vivi. Anche se, duramente, attraversi il vasto oceano; anche se ti lasci dietro terre e città, dovunque andrai ti seguiranno i tuoi vizi. Tu porterai sempre in ogni luogo te stesso. Tu corri qua e là per cacciare via il peso che ti opprime e che diventa più gravoso col tuo stesso agitarti.

Chiudo con una meravigliosa chiosa di Pino Daniele: "Ognuno pensa sempre a sé".

Salvino Caputo

l'Obiettivo

Quindicinale dei siciliani liberi

Editrice: Soc. Coop. "Obiettivo Madonita"

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

e-mail: obiettivosingilia@gmail.com

Direttore responsabile: Ignazio Maiorana

Editorialisti: Lino Buscemi, Rosario Amico Roxas

In questo numero scritti di:

Franco Alessi, Sofia Basso, Germana Bevilacqua, Salvino Caputo, Maria Antonietta D'Anna, Tony Gaudesi, Aurora Guglielmini, Antonio Motta, Aldo Penna

Vignette di Lorenzo Pasqua

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

La pubblicazione di scritti e foto su «l'Obiettivo» non dà corso a retribuzione, diritti o rimborso spese se non espressamente concordati con l'editore.

Tutti gli autori sottoscrivono implicitamente queste condizioni.

Questo Periodico viene stampato facoltativamente in proprio dagli stessi lettori

STIRARE È INUTILE!
È uno spreco di tempo e di energie.



Ogni giorno milioni di indumenti vengono stirati, per sguaiarsi dopo pochi minuti!

*
CAMPAGNA A FAVORE DELL'ACCETTAZIONE SOCIALE DEGLI ABITI STROPICCIATI.

"Io l'ho trovato il sistema:
li piego e mi ci siedo di sopra,
così si stirano da soli e io mi riposo".

Barbara Nonoso