

l'Obiettivo **etico**

www.obiettivosicilia.it

Quindicinale etico di Sicilia fondato e diretto da Ignazio Maiorana



Annamaria e Clara Sala

Il saper fare siciliano
Tra i vigneti di Mazara del Vallo

Gorghi Tondi e idee quadrate

di Daniela Di Gregorio e Ignazio Maiorana
(foto di Benedetto Tarantino)

Una parte della Tenuta Gorghi Tondi



**Lettori,
il Vostro sostegno
incoraggia
il nostro impegno.**

**Abbonamento
annuale € 20**

l'Obiettivo

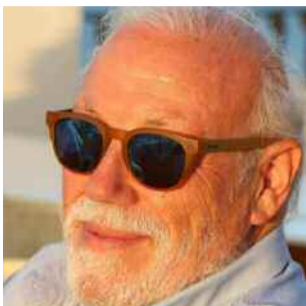
Castelbuono (PA) - C/da Scondito snc
e-mail: obiettivosicilia@gmail.com tel. 340 4771387

Bonifico all'Associazione *Obiettivo Sicilia*
IBAN: IT37W0200843220000104788894

Con **PayPal** versamento a obiettivosicilia@gmail.com

La vicenda “trattativa Stato-mafia”

di Salvatore
Cusimano



La recente sentenza ribalta il giudizio di primo grado. Dalla lettura non so se ne uscirete rinfrancati o delusi, sconcertati e indignati o rassicurati. Dipende dalle vostre opinioni e dalla conoscenza che avete dei fatti, delle ricostruzioni e dei processi. A me restano tanti dubbi e mi auguro che le motivazioni che si conosceranno entro tre mesi riusciranno a scioglierli. Eccoli:

- I carabinieri incontrarono Ciancimino ed ebbero alcune richieste da Cosa Nostra. Questi incontri erano autorizzati dai magistrati?
- Gli spazi di autonomia delle forze dell'ordine possono spingersi fino a questo punto?
- I titolari dei dicasteri dell'Interno e della Giustizia ne erano informati? Avevano dato il loro benestare?
- I militari parlarono con Ciancimino del muro contro muro? A che prezzo si poteva abbattere? E chi aveva autorizzato il costo per la democrazia di questo paese?
- Perché gli allora ministri della Giustizia Scotti e Martelli, che avevano assunto posizioni severe su Cosa Nostra e le politiche di contrasto verso le organizzazioni criminali, sono stati allontanati dal governo?
- Perché il neo ministro Giovanni Conso autorizzò l'attenuazione delle misure del 41 bis per centinaia di boss?
- Perché la mafia continuò nella linea stragista nel '93 e persino nel '94 (in quest'ultimo caso per fortuna l'agguato fallì e vennero risparmiate centinaia di vite)?
- Perché si poteva trattare con uomini della mafia e non con le Brigate Rosse?
- Che fine hanno fatto “le menti raffinatissime” di cui ha parlato Giovanni Falcone dopo l'attentato dell'Addaura nel 1989?
- Illustri docenti hanno scritto che “un'aula di giustizia è troppo piccola” per affrontare “contesti” così complessi”. Concordo, un'aula di giustizia non è sufficiente. Ricordo a me stesso che anche dopo l'inchiesta Andreotti si sostenne in ambito giuridico-politico (di sinistra) che quelle vicende dovevano essere oggetto di altri palcoscenici. Quali di grazia? Un'aula di Giurisprudenza o di Storia e Filosofia? Oppure un'aula parlamentare?
- C'è qualche incongruenza fra la sentenza che ha condannato Dell'Utri a 7 anni di reclusione per concorso esterno in associazione mafiosa, essendo stato riconosciuto mediatore tra Cosa Nostra e Silvio Berlusconi e la sua recente assoluzione?
- Tutte le perplessità manifestate da Borsellino alla moglie e ai colleghi, e alcune persino in clamorose sortite pubbliche, possono essere deru-

Il benessere con i piedi a terra

Non sappiamo per quanto ancora ci sarà dato di raccontare un'Isola come la nostra, accarezzarla in lungo e in largo e avvertirne l'energia sotto i piedi e nell'aria. Siamo certi, però, che la Sicilia più viva e produttiva è quella che regala un benessere frutto del matrimonio tra natura, coltura e allevamento, elementi lontani dagli insediamenti urbanizzati. Costa fatica, non sempre compresa, quel benessere offerto dalla campagna all'umanità, in un alternarsi ciclico di vita e di morte della vegetazione, di vita e di morte degli animali. Nel continuo rinascere e morire che caratterizza l'agricoltura stanno le ragioni del nostro benessere. Continueremo, dunque, a raccontare il mondo rurale dopo esserci impolverati le scarpe e dopo avere respirato il profumo del letame, convinti dell'utilità di diffondere l'agricoltura nella società civile.

l'Obiettivo

bricate a mere opinioni di un uomo profondamente colpito dal lutto di un collega?

• Le presenze, estranee a Cosa Nostra, persino di donne, durante gli attentati del '93 nel continente sono frutto di fantasia?

• C'è stata una regia esterna o una co-regia nell'attacco allo Stato e ai suoi esponenti più esposti nella lotta alla criminalità organizzata?

Potrei continuare. Capisco che tante delle questioni esposte esulano dall'attuale stretta lettura del dispositivo della sentenza di appello e aggiungo che si prestano anche a interpretazioni non univoche. Ma l'assenza di risposte su queste e tante altre vicende (comprese le mancate catture di superlatitanti) di questo periodo alimentano dolorosi dubbi per chi vuol vedere con occhi critici e senza pregiudizi quanto ci accade intorno. Almeno hanno il dovere di farlo quanti hanno visto cadere centinaia di esponenti delle forze dell'ordine, della magistratura, della società e non vogliono dimenticare, accontentandosi di scorciatoie e di spiegazioni sommarie che mettono in pace la coscienza a buon mercato. L'insegnamento dello storico pool antimafia fu quello di leggere i fatti connettendoli, secondo logica e intelligenza, senza ridurli a una indistinta nebulosa in cui gli elementi galleggiano fino a perdere di significato. Penso che quello spirito vada conservato e debba ancora continuare a ispirare chi cerca la verità non solo giudiziaria.

Zootecnia

47^a Fiera agroalimentare del Mediterraneo di Ragusa

“La zootecnia custode del territorio”

di Ignazio Maiorana

Dal 24 al 26 settembre Ragusa, sotto l'organizzazione della Camera di Commercio e del Comune e l'intervento finanziario della Regione, ha esposto ancora la zootecnia dell'isola e i suoi prodotti agroalimentari nel Foro boario di contrada Cifali. Gli allevatori e i loro animali sono gli angeli custodi dell'ambiente. Finché resisteranno. Non dimentichiamolo quando ci sediamo a tavola. La nostra salute ha origine da loro, dal cibo che ci propongono. Sembra anche questa la ragione, a parte l'interesse commerciale, per cui si muove tanta gente per partecipare all'appuntamento annuale che espone poderosamente anche il comparto della meccanizzazione agricola. L'interesse dei visitatori è notevole, lo desumiamo dall'elevato numero di persone e di automobili che si accalcano in quei giorni dentro e fuori il perimetro della Fiera.

In seno alla manifestazione non sono mancati gli incontri tecnici e istituzionali tra cui quello alla presenza dell'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Antonio Scilla (nella foto in basso), accompagnato dal



suo direttore generale Dario Cartabellotta, e del sindaco di Ragusa Peppe Cassì. Il presidente della Regione Nello Musumeci è invece giunto in Fiera all'atto della premiazione degli allevatori

partecipanti con il loro bestiame ai concorsi zootecnici. Entro la fine dell'anno, dalla Regione saranno stanziati 45 milioni di euro per il benessere animale. Parola di assessore.

Presenti al Foro boario, per tutta la durata della manifestazione anche il direttore generale dell'Associazione Italiana Allevatori, Mauro Donda, e il direttore regionale per la Sicilia, Giuseppe Campione (nella foto a destra). «L'allevamento è custode del territorio in una zootecnia compatibile», ci ha detto il direttore dell'AIA il quale, insieme a Campione e all'Istituto Zootecnico Sperimentale, stanno riorganizzando i servizi necessari alle aziende. Hanno assicurato il proprio impegno per una zootecnia migliore anche il prof. Giuseppe Licitra, presidente del Consorzio regionale filiera lattiero casearia, e il prof. Vincenzo Chiofalo, presidente del Consorzio regionale filiera carni.



In quei giorni si è tenuto un incontro organizzato dalla Federazione Allevatori Sicilia, capeggiata da Marilina Barreca, con l'intervento del prof. Baldo Portolano. Si intende contribuire a dar voce agli imprenditori del comparto dopo la disfatta dell'ARAS.

L'allestimento della mostra del formaggio ragusano ci porta alla memoria l'azione del Distretto produttivo siciliano lattiero casea-



“La zootecnia custode del territorio”

rio guidato da Enzo Cavallo. L'organismo si batte per un prezzo dignitoso del latte e per la difesa dei formaggi tipici della Sicilia. È il caso di dire, inoltre, che la provincia di Ragusa è l'unica nella regione ad aver mantenuto in vita il Consorzio allevatori, presidente Gianni Campo. Da 47 anni, sin dalla prima edizione, il Consorzio dà una mano alla riuscita della Fiera stessa.

Il gran numero di istituzioni come quelle citate, sicuramente “sensibili” alla serena vita del settore, fa pensare



che la zootecnia sia abbastanza assistita sul piano tecnico e organizzativo. Ma la complessità delle norme che regolano oggi l'allevamento e il suo indotto, nonché il mancato controllo dei prodotti che arrivano dal mercato estero, sembrano minare il lavoro delle aziende. I sacrifici e le sovraesposizioni alle banche fiaccano gli operatori del mondo agrozootecnico.

Il dovere di ogni organismo pubblico o privato e dei politici è quello di far ripartire con forza l'impegno per non fare indietreggiare la zootecnia e l'economia che veicola.

Su altri piani è bene riflettere, inoltre, che se

in campagna mancheranno gli animali e i contadini che coltivano la terra, non esisterà più vita produttiva e forse “madre” natura ancora disposta a far vivere le popolazioni con le sue preziose risorse.

Il mondo equino

Per un più... nutrito nitrito

Luca Marcora, presidente dell'Anaerai (Associazione nazionale allevatori razze equine e asinine) è giunto in Sicilia in occasione della Fiera Agroalimentare del Mediterraneo. La sua attenzione all'allevamento equino isolano è diretto a raccordare i registri anagrafici delle razze presenti nella regione. Nel frattempo il rinnovo del direttivo dell'Associazione nazionale del cavallo Sanfratellano, con la riconferma di Calogero Carcione alla presidenza, fa pensare a una ripresa più decisa del programma di iniziative volto alla selezione, alla salvaguardia e alla promozione di questo patrimonio siciliano. Fermenti organizzativi tra l'Aracsi (Associazione regionale allevatori del cavallo indigeno siciliano) capeggiata da Francesco Russo e l'Istituto Incremento Ippico, nel contempo, mostrano un certo interesse verso la diffusione di quest'altra pregevole presenza equina indigena come pure alla salvaguardia degli asini Ragusano, Pantesco e Ferrante. Da ogni realtà organizzativa vengono invitati alla partecipazione gli allevatori del rispettivo patrimonio zootecnico, ognuna per la propria parte alla rappresentazione diretta delle varie problematiche inerenti

*Allevatori, università, Istituto incremento ippico
insieme in un incontro a Nicolosi (CT)*



*Puledri indigeni
siciliani allevati da
Nino Salerno a Gangi*

Donne per la terra

Il saper fare siciliano

Mazara del Vallo

Gorghì Tondi e idee... quadrate

di Daniela Di Gregorio e Ignazio Maiorana
(foto di Benedetto Tarantino)

Il nostro viaggio dentro il saper fare siciliano ci porta ancora a Mazara del Vallo, questa volta nella Tenuta Gorghi Tondi, tra i suoi vigneti, nel momento in cui è in atto la vendemmia con l'arrivo dell'uva alla cantina aziendale. Qui viene estratto il buon vino dei vari vitigni selezionati e coltivati dalla stessa azienda agricola. Da una parte della tenuta si vedono i laghi carsici. Si sono formati per l'erosione che ha creato delle voragini nel terreno, appunto, i cosiddetti Gorghi Tondi da cui essa prende il nome. Questa è l'unica cantina siciliana all'interno di un'oasi integrale WWF (dal 1998), lambita dal Mar Mediterraneo. Immaginate dunque le suggestioni che si possono provare in questa realtà paesaggistica e produttiva.

La Tenuta, condotta dalle sorelle Clara e Annamaria Sala (nella foto a destra), ha un'estensione di 130 ettari. Venne acquistata nei primi del '900 dalla loro bisnonna Dora, che amava la natura in generale e quel territorio in particolare. *Gorghì Tondi non sarebbe mai nata senza l'amore per la natura di Dora* – raccontano le sorelle che da un ventennio sono alla guida dell'azienda di famiglia –. *Un amore per le uve e per la terra che, un secolo dopo, continua ad alimentare e appassionare anche noi.* È nel 2000 che papà Michele decide, insieme alla moglie Doretta, di dare vita a una propria azienda insieme alle figlie. Così le due sorelle, dopo percorsi di vita diversi tra loro, finiscono per ritrovarsi tra i vigneti e i vini di famiglia, raccogliendo la sfida di poter costruire un futuro che ripercorresse quel sogno antico che aveva sempre identificato la famiglia Sala con la Sicilia del vino di qualità.

Già dal tempo in cui era più affermata una cultura di tipo patriarcale, la donna nella famiglia Sala ha



avuto potere decisionale con l'energia, il modello e la resistenza femminile. Dunque con determinazione le due sorelle portano avanti il sogno del padre Michele. Egli aveva, a sua volta, un'esperienza di oltre 40 anni nel campo del vino, in una delle cantine più prestigiose della provincia di Trapani. Aveva il desiderio di fare più qualità, più vini di territorio, fondamentalmente più Sicilia.

Oggi la Tenuta Gorghi Tondi è una struttura fatta per *accogliere* e diffondere certe energie della nostra terra. Sembra, e forse lo è, un luogo magico, dallo stile architettonico che rispetta la natura circostante e che ospita la tecnologia innovativa per la massima espressione del prodotto finale. L'edificio sorge al centro della proprietà, proprio per rendere funzionali gli spostamenti e migliorare, anche in questo modo, la qualità del vino. Obiettivo primario, infatti, *essere rapidi e*

7

L'energia della giovane Clelia

di Ignazio Maiorana

Alle pendici di Rocca Busambra, in una cornice di boschi e rilievi facenti parte dei Monti Sicani, esiste un'azienda cerealicola, in c.da Bifarera a Corleone, estesa 130 ettari. Clelia Panci, 30 anni, è agringegnere, è la giovane imprenditrice della quinta generazione della sua famiglia di buona fibra organizzativa anche presso la Confagricoltura siciliana e nazionale. Donna attiva e concreta, è spesso aiutata dalla madre (la dottoressa Mariacarmela Scalisi *(nella foto a destra)*), responsabile della settore Dermatologico dell'ASP di Palermo). Clelia ha intrapreso la via del turismo e dell'accoglienza in campagna, anche grazie all'ubicazione del suo feudo, lambito dalla strada provinciale per Corleone e distante



pochi chilometri da Ficuzza, un tempo residenza di caccia dei Borbone. I cavalli sono la sua passione. Alleva il Trottatore italiano, fa l'occhiolino all'Indigeno Siciliano e crede molto nelle qualità della razza Sanfratellana. L'imprenditrice dispone di un piccolo gruppo di fattrici e di uno stallone della razza che ha le origini sui Nebrodi, soggetti che addomestica lei stessa con la doma dolce. Ma presto introdurrà in azienda i bovini da carne di razza Limousine.

Un modesto fabbricato con piscina e alloggi è diventato di recente luogo di eventi, ma si lascia intendere che la denominazione di agriturismo è quella appropriata. Da qui partono i sentieri per le escursioni a Rocca Busambra e le passeggiate a cavallo. Dalla terra di Clelia passa anche la Via Franchigena verso il vicino santuario di Tagliavia *(foto a destra)*. Qui è possibile recuperare il rapporto con la natura e riguadagnare qualità e ritmo di vita dopo lo stress logorante della città.

Ma come fa la dottoressa Panci a gestire tutto questo? «Dovrei essere più di una. Ho alcuni collaboratori e mia madre mi aiuta quando può, mi assiste e mi dà anche supporto morale con una parola o un sorriso nei momenti di sconforto. Valgono più di una mano, anzi 10, 100 mani! "Prima di essere medico – dice sempre mia madre – sono contadina". Lei condivide con me la forte passione



L'energia della giovane Clelia

← per l'agricoltura».

Nell'azienda si coltivano gli ulivi, si seminano foraggere e leguminose, grani antichi (*Perciasacchi, Russello, Timilia, Paola*). Il feudo Bifarera vantava un tempo una delle Stazioni consortili di grano in Sicilia. E la dottoressa Panci dà seguito alla tradizione: ha costituito un Consorzio di produttori di grani antichi, in collaborazione con l'Assessorato regionale Risorse agricole e l'Università, e aderisce al marchio Qualità Sicura Siciliana. «Tra l'altro coltivo ancora una varietà unica, in purezza, che prende il nome dalla mia trisavola Paola», dice orgogliosamente la donna. Le sue farine trasformate fanno la pasta Clelia. Poi aggiunge: «Qui è tutto biologico, anche perché allevo le api e commercializzo il miele. Mi piace tanto sperimentare: quest'anno ho messo anche il riso in un appezzamento di due ettari e mezzo, situato in pendio, con una sola irrigazione di soccorso. L'intento è riuscito, ho prodotto 60 ql per ettaro. Vedrò di potenziare questa coltura e le piante officinali e aromatiche, tra queste la lavanda e l'origano. La produzione di funghi cardoncelli e di ortaggi per gli ospiti dell'agriturismo completa l'offerta aziendale».



Clelia è felice di avere scelto questo lavoro e questo tipo di vita, ma si trova costretta a sostenere il peso della burocrazia che limita il tempo e la snellezza della sua impresa. «Un imprenditore – osserva lei – oggi non può dedicarsi a tempo pieno alla propria attività perché costretto a seguire le pratiche negli uffici della Regione, all'Agenzia delle Entrate, al Comune e in altri enti». Sappiamo che questi ostacoli sono in Sicilia una caratteristica predominante rispetto al resto d'Italia. «Ci sono sempre dei momenti di sconforto – dice Clelia Panci – ma quando rientro qui in azienda, e guardo il suggestivo paesaggio e le belle cose da fare, ricevo l'energia che mi fa superare le difficoltà. Anche perché il mio pane è qui».

Sogni nel cassetto? «Sì – dice lei –, creare un punto di benessere qui in azienda dove esiste una sorgente di acqua calda sulfurea. Entro un anno realizzerò una piccola struttura per l'utilizzazione di questa risorsa che, insieme al valore paesaggistico della zona, darà benessere fisico e mentale a quanti lo desiderino. Anch'io, appena posso, scappo da Palermo e me ne vengo qui. Altrimenti muoio!».

Tempra e piglio intelligente fanno una persona così. Come potevamo non incontrarla per raccontarla?

Ignazio Maiorana

Gorghetti Tondi e idee... quadrate

← fare in modo che le uve non passino troppo tempo sotto il sole; sfruttare al massimo la tecnologia per fare qualità in un contesto bello, dove comanda la natura. Hanno idee chiare queste due determinate sorelle imprenditrici che affrontano con passione le sfide quotidiane di un'azienda di questo tipo.

Qui il valore e l'unione della famiglia si confermano fondamentali requisiti per fare impresa, la compatibilità ambientale e il lavoro fanno il resto. Sul sito internet dell'azienda www.gorghitondi.it troviamo un ricco panorama dei vini prodotti (una ventina). Guardando le bottiglie di Gorghetti Tondi, prendiamo spiritosamente il *Babbio Rosè* come riferimento e bandiera dell'acume e dell'intelligenza imprenditoriale femminile nella realtà vitivinicola da noi appena raccontata. In una Sicilia che, grazie al buon ingegno, è libera di produrre, non è più colonizzata.



Natura sostenibile e ospitalità

Il Baglio Spanò a Petrosino

Un luogo per amanti della tranquillità e della natura
Federico Montalto, un nobile col senso dell'ambiente

di Ignazio Maiorana

È un imprenditore dal sangue nobile, definizione a cui diamo un doppio significato captato dalla disponibilità all'incontro e dal senso dell'accoglienza, elementi fondamentali in ambito turistico e umano. Montalto ci ha ricevuti a Petrosino, nella sua struttura che sorge nella campagna trapanese, nell'ordinato regno dei vigneti e degli uliveti, frequentata anche da scrittori, attori, artisti che nella campagna ritrovano sé stessi. Di questa persona ci ha colpito il senso di cura dei rapporti umani e dell'ambiente. La cura, parola impegnativa.

Ma chi è Montalto? Gli abbiamo chiesto di raccontarsi.

«Prima di iniziare il mio percorso imprenditoriale ero un giovane come tanti, diverse passioni, prima fra tutte per il mare con la vela e la pesca. Dopo il liceo classico, ho svolto alcuni lavori saltuari, anche all'estero, nel settore della ristorazione. Già, però, nei miei sogni c'era la volontà di sistemare e riadattare il "Baglio Spanò" in azienda turistico-rurale. Sin da piccolo era la casa di villeggiatura dove sono cresciuto e che mi ha trasmesso un'altra passione: quella per la natura e per la vita rurale, il buon cibo e la gastronomia. Sento ancora i profumi di allora, il lento scorrere del tempo, i sapori della cucina».

E oggi questi sogni si sono realizzati?

«Direi di sì. Oggi mi occupo a tempo pieno, per gran parte dell'anno, della mia azienda. Per il resto, cerco sempre di migliorare e investire per rendere la struttura sempre più particolare e performante. Per poter arrivare ai livelli di qualità raggiunti ho dovuto credere fino in fondo ai miei sogni con duro lavoro e investimenti che ho alimentato di anno in anno, con gran parte dei guadagni e tanti sacrifici. Il desiderio di fare sempre meglio, la passione per le cose antiche e autentiche, il ridare vita a vecchi oggetti e arnesi agricoli di un tempo ormai passato e, ancora, la ricerca del bello, la cura di ogni dettaglio, sono stati i punti fermi che hanno reso il Baglio Spanò la meta per un turismo che cerca nella Sicilia la tradizione, l'autenticità e l'originalità che pochi hanno saputo mettere in campo».

Quali gratificazioni sono arrivate da questa attività?

«Negli anni ho avuto la soddisfazione di diversi riconoscimenti su varie riviste di viaggi e soprattutto il grande riscontro dei clienti che in più di vent'anni di attività mi hanno sempre dato la spinta per perseverare sulla strada della qualità».

Altri sogni nel cassetto?

«I miei sogni nel cassetto sono legati, in parte, al miglioramento della struttura, cercando dei partner per darle sempre più risalto, magari favorendo l'insediamento di attività legate all'artigianato e per dare sempre più un contributo alla promozione di un turismo sostenibile, in grado di essere lo specchio della Sicilia del passato. Il sogno più grande sarebbe quello di vedere la cura dell'ambiente e del territorio che oggi purtroppo non c'è. Trattamento dei rifiuti, pulizia dei litorali e del mare e trasporti sostenibili sarebbero certamente i primi obiettivi che metterei nella lista delle priorità».

In particolare?

«Da vent'anni aspetto la valorizzazione di Capo Feto, un'oasi naturale lasciata in stato di abbandono che potrebbe essere una miniera d'oro per tutto il territorio come ogni area verde o riserva naturale. Sto cercando di diffondere il messaggio secondo cui la valorizzazione di questo luogo dovrebbe passare per l'impegno di un gruppo di persone dotate di un progetto eco-compatibile per riprendere l'intera area rispettando divieti e obblighi verso una riserva naturale. Serve un nuovo modo di vedere le cose: i siciliani non devono più lamentarsi in maniera sterile senza proporre soluzioni e senza impegnarsi in prima persona. Bisogna intervenire laddove la politica non riesce, occorre rimboccarsi le maniche e sognare una Sicilia diversa. Questo è ciò che vogliono i visitatori che vengono nella nostra isola, questo è ciò che dobbiamo a noi stessi e alle nuove generazioni».



Chi sottovaluta il valore dell'olio d'oliva

La “cavolata” del sistema Nutriscore

È tempo di raccolta delle olive, ma a prescindere, non ci esimiamo dal proporre la nostra attenzione sulla qualità del cibo. Lo facciamo anche con questo articolo di un emerito primario di Otorinolaringoiatria negli ospedali Civico, Di Cristina e Benfratelli di Palermo. Appassionato studioso delle virtù dell'olio di oliva, Francesco Caruso ha anche pubblicato un libro dal titolo “Extravergine di oliva - Farmaco biologico preventivo e curativo”.

Le grandi qualità dell'olio di oliva extravergine e il rispetto della verità mi impongono di contrastare la “CAVOLATA” del sistema Nutriscore, sbandierata dal prof. Gualtiero Walter Ricciardi, da scienziati italiani e internazionali, da comitati di esperti, da vari media (che fanno il gioco dei grandi produttori di olio di colza), dalle multinazionali alimentari (che usano l'olio di colza nei prodotti da forno, pasticcerie, gelaterie e rosticcerie), addirittura con l'auspicio dell'OMS.

Costoro sostengono tutti il sistema Nutriscore anche attraverso gli organi di informazione, certificando che questo poggia su solide basi scientifiche e approvano quanto da esso attestato: **l'extravergine di oliva va classificato alla lettera “C” (cibo semi buono),**

viene associato all'olio di colza, e i due sono equivalenti. Queste affermazioni, alla luce della mia conoscenza, sono una grande bestialità, una **mistificazione e prevaricazione** nei riguardi dei consumatori, ai quali si rivolge un progetto con lo scopo di aiutarli ad eseguire una sana scelta



del cibo.

Il fatto che l'extravergine di oliva è alla lettera “C” ed è equivalente all'olio di colza “grida GIUSTIZIA”. Il prof. Heberg e soci, ideatori del Nutriscore, non solo non hanno provveduto a dimostrare la validità scientifica di quanto propagandato, ma si aggrappano disperatamente a quanto riportato in 40 pubblicazioni scientifiche di cui però non conosciamo gli autori né il loro contenuto; si sa solo, per certo, che l'argomento di cui trattano è l'interdipendenza tra alimentazione con cibo spazzatura e insorgenza della **SINDROME METABOLICA** (patologie cardiocircolatorie, neurodegenerative, diabete e obesità).

Il principio filosofico di Ippocrate “fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo” oggi è una realtà approvata da tutti i ricercatori.

Nei lavori menzionati dai fautori del Nutriscore non vi è assolutamente traccia, per quanto si sa, di un giudizio scientifico su impostazione, metodo ed esito finale del sistema.

Il prof. Heberg e la pletera dei media dal 2020 si avvalgono anche di un articolo pubblicato da 5 scienziati italiani: W. Ricciardi, P. Vineis, E. Riboli, M. Serafini, S. Garattini. Ma questo articolo, in merito alla scientificità del Nutriscore, purtroppo, non porta alcunché di nuovo; l'incipit del suddetto articolo è quello di volere aiutare i consumatori a scegliere il loro cibo sano, adoperando il progetto Nutriscore; essi affermano che diversi stati europei già lo adottano e che l'OMS stimola l'Italia ad approvarlo in Commissione europea. La conclusione dell'articolo non poteva risultare più vergognosa. Cito testualmente: “Confidiamo che i consumatori, i politici e le autorità sanitarie italiane comprendano (sarebbero dei poveri ignoranti? *nda*) il significato del sistema Nutriscore al di là delle strumentali polemiche di questi giorni”.

Non si può credere che simili **cervelloni** possano affermare e propagandare che **l'extra vergine di oliva**

va messo alla lettera “C” e che sia equivalente all'olio di colza; è come dire che il sole è uguale alla luna o che l'oro è uguale al piombo. Premesso che

l'olio di colza è anni luce distante dall'extravergine di oliva, tuttavia ne elenco alcune principali differenze. L'olio di colza è estratto dai semi di colza, modificati OGM; contiene l'acido **ERUCICO**, altamente tossico per l'uomo (cardiopatie ed epatopatie) e inoltre nei bambini disturba la crescita; contiene acidi grassi **TRANS** (potenti radicali liberi che si sviluppano nei processi di raffinazione).

Al contrario, l'extravergine di oliva: è l'unico olio commestibile che, dopo l'estrazione, non ha bisogno di purificazione; da millenni è usato come farmaco, specie nei bambini; è l'unico olio ad avere i meravigliosi e salutari composti minori (le vitamine E, A, D, K, i polifenoli, gli steroli, lo squalene, le clorofille, le aldeidi e l'acido oleanolico); questi composti minori espletano importantissime azioni salutari e farmacologiche da mille e una notte: antiossidanti, antiinfiammatori, nutritive, nutraceutiche, antitumorali, antibatteriche, antivirali e stimolanti il sistema immunitario.

Alla luce di quanto sopra, l'articolo degli scienziati italiani risulta un capolavoro di “**faziosità, mistificazione e prevaricazione**” per i consumatori, ed è gravemente offensivo per l'intelligenza dei politici e delle autorità sanitarie italiane.

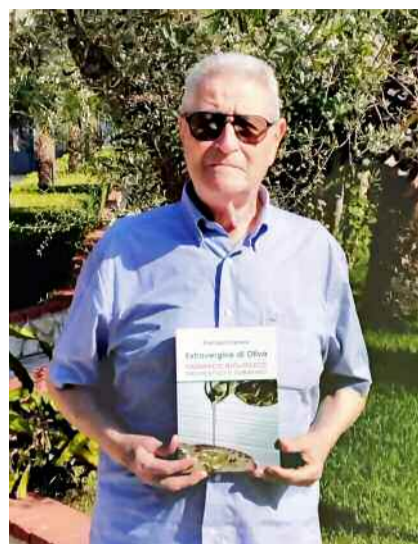
Di contro, la Camera dei Deputati, nella seduta del 10/2/2020, all'unanimità approva la mozione di Fratelli D'Italia contro il Nutriscore, e integra la proposta italiana di una etichettatura a batteria, già inviata alla Commissione Europea. Oggi, alle innumerevoli virtù dell'extra vergine di oliva si aggiunge quella di possedere azioni simili ai farmaci adoperati nella terapia contro il covid-19 (anti aggreganti piastrinici, anti infiammatori, [bloccocitochine], azioni simili agli anticorpi monoclonali, agli steroli e stimolante il sistema immunitario).

CONSIDERAZIONI

Il vero motivo di questa guerra, diciamo pure chiaramente, è economico-politico e agrario per tutte le Nazioni che producono olio di colza e di enorme profitto per le multinazionali alimentari che lo usano. Questi motivi non possono e non devono portare a stravolgere la verità chimica, scientifica, nutrizionale e le proprietà salutistiche differenti possedute dall'extravergine di oliva nei confronti dell'olio di colza. **La salute dell'individuo è il bene primario in assoluto, nessuno può permettersi di danneggiarla!** Mi rivolgo all'OMS, creato dall'ONU, depositario proprio della salute, composto da scienziati che dovrebbero essere di “**provata onestà morale**” e avere profonda conoscenza della disciplina alimentare e dei diritti salutistici della persona. Proprio l'OMS non può approvare e, tanto meno, osannare, l'equivalenza del olio di colza e dell'extra vergine di oliva, e che questo venga posto nella lettera “C”.

Quanto sopra penso che sfiori il giudizio di “**lesa maestà**” nei riguardi dello Stato Italiano.

Francesco Caruso



Publicità e contraddizioni

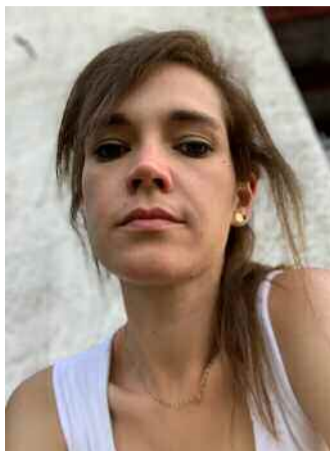
Una monoposto gira per Palermo... con le ali della Red Bull

di Lucia Sandonato

Più di un milione di visualizzazioni sul canale YouTube per lo spot della Red Bull, celebre bevanda energetica, dal titolo *Ciao Palermo, Monza is calling!* La città si è trasformata per l'occasione in un circuito di F1, nella cornice dei suoi luoghi più significativi. Il video si apre nel famoso mercato del Capo, dove la vettura da corsa con la stampa del toro Red Bull si prepara a "volare", guidata dal giovanissimo olandese Max Verstappen.

Venditori che *vanniano*, sponsorizzando prodotti gastronomici tipici del territorio e anche cibo di strada. L'inglese e il siciliano vengono riproposti insieme nel video. Max prende posto nel suo veicolo e viene incitato alla partenza. Giunta ai quattro canti la monoposto comincia una danza su sé stessa, tra petali di rose, in uno sfondo di tamburelli, melograni, limoni, pupi siciliani. Colonna sonora aulica, tipicamente siciliana e il rombo del motore a contrasto: il tour continua per le vie del Foro Italico e di Mondello. Alla fine dello spot la macchina lascia l'isola a bordo di un barcone. La macchina "turista", oltre a pubblicizzare il suo sponsor, invita al turismo.

La campagna, ideata dai palermitani Carlo Lo Forti e Alessandro Albanese, si propone di far passare il messaggio della Red Bull: avere ali, potenza e vigore, correre. Offrire una Palermo leggera, ridente, fatta da tanti piccoli gesti quotidiani, gesti spontanei. E portare la città in giro per il mondo con un video fedele alla sua natura, proponendola bene, con le sue contraddizioni che spesso possono essere riguadagnate in un mix esplosivo da cui i palermitani potrebbero trarre profitto. Ce lo fa pensare anche la variegata provenienza dei commenti in coda al video su YouTube: la sua eco ha superato i confini nazio-



nali.

Ampiamente condivisa l'idea di una città spettacolare che vive con le sue musiche, i suoi colori e i suoi sapori. La visione più pragmatica, invece, porta a ritenere che, in fondo, si fa perno su stereotipi consolidati: la moretta, le urla al mercato, il cibo di strada. Notiamo che gli elementi caratteristici della sicilianità sono tornati in auge e attraggono nel centro storico anche i cittadini dei quartieri più moderni. Intanto i palermitani che hanno ap-

prezzato il video della Red Bull hanno costruito una catena di condivisione sui Social, aumentando la visibilità dello spot. In questo modo viene conquistata un'altra fetta di mercato, quella del Sud Europa, ancora debole.

Nei giorni delle riprese la realizzazione di questa azione pubblicitaria privata è però costata alla città ulteriore disorganizzazione e confusione: traffico in tilt, ritardi e frastuono, secondo gli standard cittadini, come ha rilevato Patrizia Di Dio, presidente di Confcommercio, nonostante si è dichiarata favorevole all'iniziativa.

Indubbiamente il piano di viabilità dovrebbe essere rivisto in casi eccezionali come questo e nella quotidianità.

Infine, sarebbe anche opportuno, per una migliore fruizione degli spazi e per respirare un'aria più salubre, che la città fosse liberata dai cumuli di immondizia, ormai quasi inglobati tra i tratti distintivi della città, come lamentano cittadini e turisti.

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

**Scrivere
per
l'Obiettivo!**

**Questo Periodico
segue un progetto
di "Nuovo Umanesimo":
ospita il saper fare siciliano
e la progettualità concreta,
i buoni esempi d'imprenditorialità
e di cultura che pongano al centro
l'uomo, i suoi valori, le sue qualità.
l'Obiettivo dà spazio a penne
di buona scrittura,
a persone eticamente
interessanti.**

l'Obiettivo
etico

**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**

Hanno contribuito alla realizzazione
di questo numero:

**Francesco Caruso,
Daniela Di Gregorio,
Lucia Sandonato**

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