

l'Obiettivo etico

www.obiettivosicilia.it

Quindicinale etico di Sicilia fondato e diretto da Ignazio Maiorana

Il saper fare siciliano

Noto (SR)

**Musica classica
alle piante
nell'azienda
biologica**

**La contadina illuminata
Daniela Barbera col marito**

Servizi di Ignazio Maiorana



Nicosia (EN)

2 gemelli, 24 baroni e 8 birre

**I fratelli Giacomo e
Antonio Consentino**



**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

Il saper fare siciliano

Noto - **Musica classica alle piante nell'azienda biologica**

Daniela Barbera, una contadina illuminata

di Ignazio Maiorana

Daniela Barbera non ha dubbi: il suo orto è più verde e rigoglioso da quando, oltre all'acqua e alla zappettatura e alla concimazione, fa sentire la musica alle piante per rinvigorire la vegetazione. Su una sedia rossa posta in mezzo al campo coltivato, pone l'amplificatore che diffonde le note a lei gradite. Agli alberi e alle verdure giova l'atmosfera musicale, ci assicura Daniela, questa determinata e illuminata donna, laureata in Chimica e tecnologie farmaceutiche con tesi sui moscati siciliani e master in Enologia. Daniela ha studiato una tecnica mai sperimentata prima, utilizzata per trovare la componente volatile aromatica caratteristica dei moscati. Per alcuni anni ha fatto l'esperienza occupazionale nei laboratori di analisi sensoriale presso un istituto universitario. Poi ha lasciato la città per fare l'imprenditrice agricola. «Qui c'è lavoro in tutte le stagioni», dice la signora Barbera, e produce



olio, vino, grano, mandorle per i dolci e ortaggi. Inoltre offre ospitalità all'interno della propria abitazione realizzata nel suo podere pianeggiante, situato in contrada Cozzo del Parroco nel territorio di Noto (SR), esteso complessivamente 14 ettari e giacente a 43 metri di altitudine rispetto al livello del mare (*vedi foto sopra*). Il marito di Daniela,

Antonio Scacco, docente universitario di Analisi sensoriale a Marsala, non trascura di darle una mano quando e come può.

Lei fa anche il pane e le torte, prepara il cibo per la famiglia e per gli ospiti. Tutto naturale, secondo lo stile di vita di un tempo: due passi indietro per farne dieci in avanti in salute. È quella che viene

chiamata "decrescita felice".

La struttura ricettiva può accogliere 5 persone e permette una certa integrazione del reddito agricolo e compagnia in campagna.

Qui tutto sembra sorriderci tra i filari del vigneto e in mezzo agli ulivi, come anche sotto il porticato dell'abitazione ai lati del quale campeggiano le piante grasse. Qui e là, tracce di ulivi secolari andati in fiamme anni fa. Ceppaie di alcuni metri di diametro consumate fino alla superficie del suolo ne



Il saper fare siciliano

Noto - Musica classica alle piante nell'azienda biologica



L'Hortus (vino) e il Cafiso (olio) dell'azienda Barbera
L'olio si trova anche in confezioni di ceramica di Caltagirone

sono testimonianza. Dalle radici sono spuntati i virgulti che stanno diventando alberi. E la natura si rigenera, malgrado la forza del fuoco.

Anche se "la vigna è tigna", Daniela Barbera ha in-



vestito sui vini col Nero d'Avola e col Grillo, ma presto ci sarà anche il Moscato e l'uva *muscatedda*. Un impegno non indifferente per una donna che in azienda fa tutto.



All'ingresso del podere il rudere dell'antico palmento (foto a sinistra) sarà recuperato per rivivere come testimonianza museale. «Qui avveniva non solo la pigiatura dell'uva ma anche la fermentazione del mosto in vasche da 30.000 litri», informa Daniela.

Non sono mancati i pentimenti e gli ostacoli, tra cui un furto nell'abitazione per un valore consistente. «Mi ha messo in ginocchio – dice la signora – ma sono riuscita a rialzarmi. Mi sono iscritta a Coldiretti e ho cominciato a utilizzare i

mercati del contadino nei quali ho venduto pasta, farina e ortaggi aziendali. Così abbiamo risalito la china, vincendo la sfida che ci si era posta dinanzi e di impiantare il vigneto».

Quello di Daniela Barbera è un esempio di pervicacia e di amore per l'agricoltura biologica, un esempio che sta volgendo al successo. Come si fa a non incoraggiarlo? Ma sì, inseriamolo pure nel nostro itinerario alla scoperta dei fiori all'occhiello di questa bella Isola, tra i gioielli del "saper fare siciliano"! I suoi due figli, ancora studenti, ne saranno orgogliosi.



Nicosia (EN)

2 gemelli, 24 baroni e 8 birre

di Ignazio Maiorana

I gemelli Antonio e Giacomo Consentino, 32 anni, sono due imprenditori determinati e competenti: da economisti laureati, sanno che la birra artigianale, prodotta con orzo e luppolo coltivati nel proprio terreno, ha una qualità in più e quindi una possibilità in più sul mercato. Il loro laboratorio, però, non possiede l'impianto per la preparazione del malto di orzo, operazione che attualmente è possibile fuori dalla Sicilia, con costi notevoli. Il malto è un dolcificante naturale che si ottiene per estrazione dall'orzo germogliato, il quale viene essiccato e cotto, per poi essere ridotto in polvere oppure in forma liquida. In particolare, la consistenza del malto d'orzo liquido è molto simile a quella del miele e può essere una valida alternativa in caso di dieta vegana. Non passerà molto tempo e la birra 24 baroni avrà il ciclo completo in contrada S. Onofrio a Nicosia. Maltazione inclusa.

La storia di questo antico e un tempo ricco centro montano dell'Ennese è conosciuta per la presenza di 24 baroni che oggi danno la denominazione alla birra



dei Consentino, sposando l'identità socio-culturale del territorio che la produce, appunto Nicosia.

Vivaci e intelligenti, i fratelli "birraioli" sono stati supportati nella loro impresa dai genitori, "moralmente, affettivamente ed economicamente presenti, seppure con opportuna discrezione", in ogni loro passo. Questo è un dato che non tralasciamo di annotare per il semplice fatto che esso rappresenta un valore aggiunto per il successo di una realtà imprenditoriale. Ciò ha incoraggiato i due gemelli a non partire, a non lasciare la propria terra, come hanno dovuto fare tanti altri giovani.

A un centinaio di metri dal birrificio, c'è l'allevamento semistabulato di suini neri che si alimentano dello scarto della lavorazione della birra. Il concime degli animali fertilizza i seminativi. Pertanto, anche l'abbinamento del salamino aziendale nelle degustazioni di questa bevanda è funzionale all'economia aziendale. Non troviamo un caso simile nella nostra Isola.

Ma come è venuta l'idea di realizzare un birrificio?

«Prima di laurearci facevamo una birra in casa come pas-

Coltivazione di luppolo in azienda



2 gemelli, 24 baroni e 8 birre

satempo domenicale. A un certo punto ci siamo detti di informarci meglio sui processi di lavorazione per la produzione della bevanda. Abbiamo fatto uno stage formativo-lavorativo in un altro birrificio del nord Italia. Utilizzando il terreno di famiglia e un fabbricato aziendale, abbiamo potuto tentare l'impresa, a 23 anni e senza rischi eccessivi, con un piccolo birrificio che produceva 1.000 litri mensili. Dopo 6 anni siamo arrivati a produrre circa 16.000 litri di birra al mese».

Il legame con la vostra terra e con la vostra famiglia vi ha comunque trattenuto qui...

«Proprio così. Ci consideriamo fortunati perché siamo stati aiutati dai nostri genitori, ma gli altri imprenditori siciliani sono degli eroi perché qui è difficile fare impresa, si è meno concorrenziali rispetto al Nord, qui combattiamo con piccole cose quotidiane, dalla burocrazia alla viabilità non sempre praticabile».

Tra i vostri sogni cosa c'è ancora?

«Creare lavoro anche per altre persone, un indotto turistico di tipo gastronomico, facendoli pranzare e alloggiare qui, muovendo la leva imprenditoriale per altri giovani nicosiani e creare una piccola economia in un territorio che è sempre stato spogliato di tutto, sempre, sempre, nell'unica provincia siciliana non bagnata dal mare e dunque con qualcosa in meno rispetto alle altre. Il nostro obiettivo finale è quello di creare una birra 100% siciliana, maltando il nostro orzo e utilizzando il luppolo interamente prodotto da noi».

L'approvvigionamento idrico per l'azienda è sufficiente?

«Il 98% della birra è costituito da acqua. Essa ci arriva dalle sorgenti comunali nicosiane, è acqua buonissima che non ha bisogno di essere trattata e di cui andiamo fieri anche perché contribuisce all'alta qualità della birra».

Le gratificazioni professionali?

«La sempre crescente richiesta di mercato che non riusciamo a fronteggiare. Le gratificazioni sono quotidiane per le nostre 8 birre. I riconoscimenti più importanti sono arrivati da Rimini, dove la nostra birra nera nel 2017 è stata considerata la seconda in Italia; da Slow Food con la nostra bionda al miele e la 5 cereali; a Lione abbiamo ricevuto il premio d'argento della birra rossa e la medaglia d'oro per la birra al miele di sulla. Eppure c'è stato un momento difficilissimo con l'inizio della pandemia Covid 19. Il divieto di apertura di ristoranti e locali di intrattenimento ci aveva messi in ginocchio. In quell'anno abbiamo prestato la massima attenzione all'azienda agricola (circa 80 ettari) e agli animali al pascolo (bovini siciliani, capre girgentane e asini ragusani), risistemando alcune cose e ottimizzando gli indirizzi produttivi. La ripresa dalla pandemia ha poi rimesso il birrificio in piena produzione».

Vogliamo elencare i vostri tipi di birra?

«Sì: la *Blanche belge*, la *Bionda Saison*, la *Rossa*, la *Bionda II* al miele di sulla di ape nera sicula al-

levata da Carlo Amodeo di Termini Imerese, la *Terra* (5 cereali con orzo, grano, mais, riso e avena, tutto crudo, non tostato), molto pastosa; la *10 ppm* (birra bionda senza glutine), l'*APA* e la *Nera*».

Queste birre meriterebbero una illustrazione che per ragioni di spazio siamo costretti ad omettere, puntualizzando che il nostro Periodico non ha spirito pubblicitario. Ci auguriamo che anche i lettori più giovani possano cogliere da questo racconto l'ingegnosità siciliana. Autentica.



L'allevamento e lo scarto del birrificio per l'alimentazione dei suini



Uno scorcio di Nicosia

Isnello (PA)

Il GAL Hassin una “stella cadente”?

Il centro di ricerca di astrofisica “GAL Hassin” rischia di essere “come una stella cadente”, secondo il deputato regionale Salvo Siragusa, del Movimento 5 Stelle, ovvero “un bellissimo astro nel panorama delle realtà siciliane, ma che potrebbe sparire in breve tempo, dopo lo stop forzato che hanno subito le attività durante il periodo pandemico e in mancanza di fondi adeguati”.

Il deputato ha presentato un’interrogazione all’Ars in cui chiede alla Regione di intervenire per ridare ossigeno alla prestigiosa istituzione, che opera dal 2016 come Fondazione regolarmente iscritta al Registro regionale.

“Con i residui dei finanziamenti ricevuti negli ultimi anni – ricorda Siragusa nell’atto parlamentare – e dopo la lunga chiusura dovuta all’emergenza sanitaria, allo stato attuale, la Fondazione GAL Hassin si ritrova in una situazione economica critica e si stima che le attività possano proseguire per non più di un anno. La Fondazione svolge un’intensa attività didattica e divulgativa rivolta soprattutto alle scuole, con più di 50 mila studenti in visita dal 2017 al 2020. Il suo parco astronomico è destinato a diventare un Polo astronomico internazionale, dato che l’ESA ha deciso di collocare su monte Mufara l’innovativo telescopio Fly Eye. Numerosi poi i riconoscimenti ricevuti da Istituto Nazionale di Astrofisica (INAF), Agenzia Spaziale Europea (ESA), Agenzia Spaziale Italiana (ASI), Università di Tübingen, NASA, ONU”.

“Il Governo regionale – riprende Siragusa – con una delibera del 3 settembre scorso si impegnò a individuare non solo le risorse economiche necessarie a sostenere i progetti infrastrutturali della Fondazione, ma anche ulteriori soluzioni che potessero assicurare la sopravvivenza di una grande eccellenza della regione. A distanza di quasi due mesi, attendiamo di sapere su quale sostegno potrà contare la Fondazione GAL Hassin, se siano previsti ulteriori stanziamenti per dare un sostegno stabile e non occasionale alle attività del centro”.

“La chiusura del Gal Hassin di Isnello – aggiunge Vittoria Casa, deputata nazionale M5S – va assolutamente scongiurata. Non è infatti accettabile che il Centro chiuda per problemi del tutto contingenti, relativi ai recenti squilibri nelle entrate creati dal periodo pandemico. Il Centro rappresenta un presidio scientifico e culturale di primo piano per tutto il territorio di cui fanno parte, un punto di riferimento per la didattica e la divulgazione dell’astronomia. Ho già sentito il direttore Giuseppe Mogavero ed ho anticipato la problematica alla ministra dell’Università e della Ricerca, Maria Cristina Messa. Cinque anni di attività hanno evidenziato l’importanza del progetto. Si tratta di un patrimonio culturale, infrastrutturale e di ricerca che è di tutti e che non deve andare perso”.

Agostino Laudani

Colabrodi isolani

di Maurizio Prisutto

Alla fine del 2021 il diritto all’acqua non è ancora una certezza in molte zone della Sicilia.

Dappertutto esiste una rete idrica vecchia, logora e corrosa, un po’ come la pazienza dei siciliani.

L’ISTAT certifica che, ad oggi, oltre 500.000 famiglie siciliane denunciano irregolarità nell’erogazione del prezioso liquido, un trend che negli ultimi dieci anni non è cambiato ed evidenzia come non sia fatto nulla o quasi per invertire uno scenario da terzo mondo.

Nell’ultimo censimento delle acque ad uso civile, anno 2018, si evidenzia che nelle infrastrutture di rete maggiormente critiche, con in testa Sicilia e Sardegna, di acqua se ne perde oltre il 50%, un dato che supera di 8 punti la media nazionale, un dato che angoschia se pensiamo che una rete idrica può considerarsi efficiente se non perde oltre il 20%. Siamo ben lontani, quindi, dalla decenza. Un water gap che è prima di tutto infrastrutturale e che una regione come la Sicilia ignora tranquillamente. Infatti nel rapporto “Sud” de *Il Sole 24 Ore*, si legge come solamente il 28% dei progetti legati all’efficientamento idrico, e che potevano essere inseriti nel Recovery Plan, provenisse

da regioni meridionali. Un “paradosso liquido”!

Tutto questo mette in evidenza l’incapacità di progettare, come dichiarato da Micaela Castelli, presidente di Utilitalia (federazione che unisce aziende operanti nei servizi pubblici legati all’acqua, al gas, all’energia elettrica e all’ambiente), “... dal Mezzogiorno poche proposte e nessuna riguardo il dissesto idrogeologico”.

A ciò va sommato un groviglio di competenze o mancanza delle stesse; regione e comuni, infatti, non hanno voce in capitolo nel segmento idrico. Più precisamente, la regione ne ha solamente per le grandi infrastrutture che ne regolano l’approvvigionamento. Il tutto è concluso dalla mancanza di gestori efficienti che ne sanciscono il disastro.

Un altro dato sconcertante e paradossale emerge dagli invasi, spesso carenti di sicurezza e manutenzione, impossibilitati quindi a mantenere l’acqua prevista, con il conseguente sversamento, volontario, per evitare “rischi” in termini di sicurezza. Insomma, poca ne abbiamo e in più la buttiamo.

Il 50% è purtroppo una percentuale provvisoria e grossolana perché in realtà sarebbe anche peggio

se solamente si potesse con frequenza leggere i dati emessi dai contatori obsoleti e che vanno ben oltre la loro vita media.

Tutto ciò di cui abbiamo parlato l’ho potuto constatare personalmente in una piccola frazione di Patti (ME), ovvero Mongiove Siculo, dove i problemi legati all’approvvigionamento idrico sono davvero tanti, dove le riparazioni



La perdita e il rattoppo



all’acquedotto sono continue e quasi giornaliera, tra tubi fatiscenti, corrosi all’inverosimile e tra omissioni di ogni tipo. Ricordo ancora con un sorriso una mia telefonata all’ufficio competente, un anno addietro, nella quale informavo da settimane di un disservizio idrico. La risposta fu emblematica: “ma davvero?...”.



Così *L’Obiettivo* salutava l’inaugurazione del Gal Hassin nel settembre 2016

Regione e fondi pubblici Bonus di 4.000 euro per comprare un'auto elettrica

**Via libera in Sicilia all'iniziativa voluta
dalla deputata regionale Marano (M5S)**

Un 'bonus' regionale di 4.000 euro per l'acquisto di un'auto elettrica: diventa concreta l'iniziativa della deputata all'ARS del Movimento 5 Stelle, Jose Marano, che aveva presentato un emendamento inserito nella scorsa Finanziaria. Il via libera arriva adesso con il decreto attuativo firmato alcuni giorni fa dall'assessore regionale ai Trasporti, che dà seguito all'art. 87 della legge di Stabilità regionale 2021 e detta le regole pratiche per avvalersi di questa importante opportunità. «L'incentivo regionale si aggiunge a quelli già previsti dallo Stato – ricorda Marano – e consente ai cittadini siciliani di poter contare su uno sconto ulteriore di 4.000 euro (fino ad esaurimento fondi) per l'acquisto di un'auto elettrica o ibrida nuova, di classe Euro 6, rottamando un veicolo che rientri nella normativa antinquinamento da Euro 0 a Euro 3. Si tratta di un'occasione economicamente molto vantaggiosa per scegliere un veicolo a zero emissioni e dare così il proprio contributo contro l'inquinamento ambientale. I consumi e le scelte di acquisto di ogni cittadino possono attutire i danni ambientali che ormai sono sotto gli occhi di tutti, oltre a generare produzioni ed economia 'green' nei nostri territori. Proprio questo è lo spirito dell'iniziativa e mi auguro che i siciliani ne approfittino per svecchiare il parco auto nella nostra isola. Non appena il decreto attuativo sarà pubblicato in Gazzetta ufficiale – conclude la deputata M5S –, sarà disponibile la domanda per accedere all'incentivo, scaricabile dal sito web dell'Assessorato regionale ai Trasporti. Ringrazio l'assessore Falcone che ha dato seguito all'iniziativa emanando in tempi brevi gli atti necessari».

Agostino Laudani

«Dove sono finiti i 100 milioni di euro destinati alle famiglie siciliane? Musumeci lo spieghi in Aula»

PALERMO (29 ottobre 2021) - «Non si sa dove possano essere finiti, al momento, i 100 milioni di euro destinati alle famiglie siciliane in difficoltà economiche per l'emergenza Covid. La clamorosa scoperta l'abbiamo fatta in Commissione Verifica dell'applicazione delle leggi, dove i funzionari in audizione hanno ammesso che i fondi sarebbero stati stornati altrove». Lo dichiara Giovanni Di Caro, capogruppo del Movimento 5 Stelle all'Ars, intervenendo a proposito del "Fondo Sicilia - Sezione specializzata per il sostegno finanziario alle famiglie", costituito presso IRFIS-Finsicilia e 'decimato' dal governo regionale. Il fondo fu attivato in fase di approvazione della Finanziaria 2020 (art. 9, commi 5 e 6, L.R. 9/2020) per dare una boccata d'ossigeno durante la crisi pandemica.

«Il Governo regionale – spiega Di Caro – ha del tutto disatteso le previsioni della legge che contemplava una ingente misura di sostegno alle famiglie. L'Ars aveva dato un indirizzo vincolante per il Governo regionale, destinando ben 100 milioni di euro di fondi extra-regionali al sostegno delle famiglie siciliane in difficoltà. Sappiamo ora che le somme realmente disponibili per questa misura rappresentano circa un ventesimo di quelle previste dalla legge. Un fatto di una straordinaria gravità, per almeno due motivi. Primo, il governo regionale sottrae alle legittime e primarie esigenze delle nostre famiglie risorse preziose per le primarie esigenze di vita in un momento di difficoltà. Secondo, il governo regionale ha in pratica esautorato il Parlamento dal suo ruolo, forse convinto di poter disporre di finanziamenti a proprio piacimento. Lo 'storno' di queste risorse verso altre destinazioni delle quali al momento non abbiamo notizia è semplicemente scandaloso. Siamo convinti – conclude De Caro – che quanto accaduto rappresenti una lesione nel rapporto di correttezza istituzionale tra Ars e governo. Con urgenza, chiediamo che il presidente Musumeci si presenti in Aula a motivare queste scelte».

A. L.

l'Obiettivo **etico** **Quindicinale dei siciliani liberi**

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

direttore responsabile:
Ignazio Maiorana

Hanno contribuito alla realizzazione di questo numero:
Agostino Laudani
Maurizio Prisutto
Lucia Sandonato

Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo Periodico informa che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente per la spedizione delle informazioni legate all'attività editoriale.

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.

Il cibo fra poesia e tradizione

La “Locanda dei poeti”, l’unico ristorante vegano in tutta la provincia

di Lucia Sandonato

Siamo andati a trovare Deborah Alagna, titolare del giovane ristorante aperto nel centro storico trapanese (Via Garibaldi 52) in questo 2021 di lenta ripresa. Ci accoglie amichevolmente in “casa sua”. Una chiacchierata informale e trasparente. La donna si racconta attraverso la sua attività, e mediante il suo modo di fare impresa, in compagnia di Marco, il suo consulente per le pietanze vegane.

Chi è Deborah Alagna?

«Rappresento una società che si chiama CLI, presente da tempo sul territorio e costituita da un bel gruppo di persone. Uno dei soci risiede a Milano ma è trapanese, ragion per cui sono nate diverse iniziative sia a Milano sia a Trapani. Lavoro con lui da 20 anni e siamo molto legati al nostro territorio di origine, per cui investiamo, credendoci, anche qui. Del resto questo territorio ha un gran bisogno di essere riscoperto e riqualificato».

Come società vi siete sempre mossi nel campo della ristorazione?

«Abbiamo cominciato con l’edilizia. Io, nello specifico, mi sono formata in ambito pubblicitario. Mio padre era a capo di un’agenzia pubblicitaria. Proprio là ho avuto occasione di conoscere molti giornalisti, tra cui Mauro Rostagno, assassinato dalla mafia».

La contaminazione con Rostagno è stata utile per la sua vita?

«Certamente. Intanto ho visto la televisione crescere nel territorio trapanese. Mio padre mi portava con lui a lavoro quando ero ancora una bambina. Sono entrata in contatto con molte persone del settore della comunicazione, e mi sono accorta da grande di quanto queste esperienze mi abbiano dato. Del resto Rostagno ha avuto una grande importanza a Trapani. Ha smosso le coscienze. Non aveva paura ed era decenni avanti rispetto all’epoca. L’omertà non faceva parte della sua cultura, e nemmeno proprio del suo DNA. Un esempio per tutti. In seguito poi a un’esperienza di volontariato ho cominciato a lavorare con il mio socio Norbert. In 20 anni abbiamo messo su molti progetti, anche nella ristorazione, ma non solo. Grazie all’impegno di Norbert è nata anche una squadra di palla a mano, la Handball Erice, unica squadra sul territorio. Una bella realtà. Siamo sempre andati avanti con risorse proprie. Nessun aiuto politico».

All’interno della società unite le forze, quindi, sup-



portandovi reciprocamente...

«Certo. Siamo un gruppo e ognuno ha un progetto. La locanda, ad esempio, è il mio progetto, ma i miei soci sono dietro di me. Mi hanno appoggiato e supportato. Raccontandomi, racconto anche del mio gruppo e la nostra filosofia è quella della grande famiglia».

C’è una componente femminile numerosa...

«Sì, è una componente importante. Le donne creano, distruggono, trasformano. È una loro caratteristica quella della trasformazione e chi non si trasforma, soccombe. Anche i progetti della società sono spesso nati strada facendo, seguendo l’istinto. Le nostre idee hanno questi ingredienti: follia e un pizzico di inconscienza. Certo, dietro ci sono sacrifici. Nessuno regala niente».

Deborah continua a parlare di sé attraverso le tappe di sviluppo della sua locanda e ci svela qualcosa di importante sugli ingredienti utilizzati nella sua cucina...

«Sono vegana da un po’ di anni. Marco, il nostro consulente per i piatti che proponiamo, vegano da molto tempo, mi ha aiutato in questo percorso. Ho pensato che l’idea avrebbe trovato riscontro e sarebbe stata accolta».

C’è una riscoperta dei cibi vegani?

«Partiamo dicendo che io non ho mai voluto impormi. Volevo però investire in un progetto che mi piacesse. Sono diventata vegana per caso, in occasione di un viaggio in India. Inizialmente non c’era nessuna ragione di tipo etico-ambientale sotto. Poi però ho sperimentato in prima persona la bontà e i benefici di questi cibi, sposando la filosofia



Qui e nella pagina successiva alcuni piatti vegani della “Locanda dei Poeti”



Il cibo fra poesia e tradizione

La “Locanda dei poeti”, l’unico ristorante vegano in tutta la provincia

della cucina naturale e ciò che vibra con essa. Ho avvertito un miglioramento a livello fisico e anche la mia personalità sembra essersi addolcita – dice sorridendo –. Quando abbiamo deciso di investire su questo posto ho messo insieme la mia esperienza e ho giocato sulle risorse territoriali. La nostra terra offre prodotti unici. Sono buoni, sono genuini. Desideravo portare in tavola sapori prelibati e gusti anche decisi. Qui non facciamo *novelle cousine*; se guardate il nostro menu noterete che sono tutti piatti della nostra tradizione mediterranea: macco, vellutate, arancine, ma anche stufati accompagnati ad abbinamenti nuovi e fatti con amore, e piatti».

Anche se noi non siamo vegani, vogliamo offrire uno scorcio di mondo della cucina naturale. Cosa ci dice?

«Il nostro scopo era proprio quello di aprire un ristorante vegano per tutti, offrire un’alternativa creata però su prodotti mediterranei come verdure e legumi. Ai clienti non specifichiamo di proposito che il ristorante è vegano. Alcuni di essi si avvicinano con curiosità, altri invece decidono di non restare. Ognuno fa come crede, liberamente. Quelle che si mostrano più curiose e aperte sono le donne!».

È davvero interessante questo accostamento con la cucina mediterranea, che resiste per le sue pregevoli qualità. Anticamente la carne si mangiava di rado, mangiavamo invece sempre verdure, legumi, frutta e pane fatto in casa. Osservavamo una dieta vegana ma non lo sapevamo. Tutto proveniva dai campi, dal mondo vegetale. Dobbiamo essere sostenitori del buon cibo. Esistono gli ‘angeli della salute’ e sono proprio i nostri contadini. Quali aree prediligete per la fornitura?

«Prediligiamo i prodotti locali. Abbiamo un fornitore che ci procura diverse varietà di zucca, un altro da cui prendiamo le melanzane di Gandia, dolci e corpose. Per la pasta fresca ci rivolgiamo ad un pastificio di Calatafimi e per il vino abbiamo individuato un’azienda bio che ne produce dell’ottimo, senza solfiti. Tendenzialmente percorriamo il km 0. Per prodotti non nostrani, come la soya, siamo nel circuito bio. Puntiamo molto sull’autoproduzione, ma siamo aperti e attingiamo da altre tradizioni gastronomiche, ad esempio, con l’uso di spezie che arricchiscono i piatti apportando anche benefici sul piano nutritivo». **Siamo curiosi di sapere qualcosa sulla cotoletta vegana, le polpette vegane... sembrano carne senza esserlo! Vi è una ragione precisa per questa imitazione?**

Risponde Marco, il suo consulente:

«Questi prodotti fanno un po’ da ponte. Sono un po’ il ‘cibo della festa’. Tendenzialmente un vegano li mangia la domenica, in famiglia, come in passato avveniva con la carne. Come abbiamo ricordato, la carne non era il quoti-



diano sulla nostra tavola. La filosofia alla base della nostra alimentazione è la riscoperta del piacere di mangiare, di gustare. Se qualcuno si mostra diffidente noi consigliamo il burger, un validissimo punto di partenza per rendere piacevole l’esperienza. Ma, ribadiamo, non vogliamo convincere nessuno».

Qual è il vostro cavallo di battaglia a tavola?

«Abbiamo alcuni piatti che sono diventati “forti” in modo naturale; è il caso dell’arancina, della lasagna, del macco. Qualcuno poi viene per le zuppe, molto saporite».

Deborah, “Locanda dei poeti”... e i poeti, perché?

«Per dare continuità ad un progetto cominciato nel 2014 con l’apertura del residence “Palazzo dei poeti”, che si trova anch’esso nel centro storico. Ma di fatto siamo aperti a tutte le attività e agli incontri culturali. Speriamo di poterli organizzare presto. La sala si presterebbe grazie alla presenza di un angolo bar con proposte particolari; abbiamo un barman che prepara deliziosi cocktails analcolici, cappuccino con latte di mandorla.ecccc Serviamo anche buone tisane naturali; tutti i drink sono bio. Possibile gustare anche un’ottima birra alla spina e i vini del nostro brand abbiamo il nostro AC, che è lo sponsor della squadra di palla a mano. Torna l’idea, in concreto, del sostegno reciproco.

C’è stato un momento di pentimento?

«No. Diciamo che il problema principale ha riguardato le difficoltà a trovare personale qualificato. Sembra che il nostro territorio non dia particolare attenzione alla formazione di figure professionali del settore. I diplomati all’istituto alberghiero forse preferiscono cercare lavoro altrove, dove l’offerta è maggiore».

La più grande soddisfazione?

«Mi alzo contenta nonostante la fatica del lavoro. Mi ritengo una persona fortunata. Guardando indietro capisco che quello che desideravo è arrivato. Ma ancora ne abbiamo di strada da fare».

Alla domanda “sogni nel cassetto?”, Deborah lascia intendere che ci sono molte idee e piani in cantiere. È possibile che le ricette della locanda viaggeranno per mare, su una barca a vela. Ci guardiamo intorno.

Anche l’arredamento merita. Anche quello è nato da una miscelanea di oggetti antichi. Trovati, arrivati per caso, ereditati.

Dato che si tratta ad oggi dell’unico ristorante vegano a Trapani e provincia, noi... consigliamo senza indugio di non perderlo!

Lucia Sandonato



L'arte a tavola

Presentato a Castelbuono il libro del Maestro Franco Alessi

Sotto l'egida de *l'Obiettivo Edizioni* è stato presentato, all'hotel ristorante "Alle Querce" di Castelbuono nel pomeriggio del 21 ottobre scorso, *Thai e pennello*. Questo è il titolo del libro, con prefazione di Saro Brancato, che tratteggia le due discipline artistiche frutto della manualità e dell'estro di Franco Alessi, chef, incisore e pittore.



Alessi vive a Brescia ma è legatissimo al suo paese natio e molto amato dai suoi concittadini e da tanti operatori gastronomici sparsi per l'Italia. Il Maestro, su proposta del nostro periodico, ha accettato di porre in "vetrina" parte del suo bagaglio produttivo documentabile soltanto mediante le foto che è riuscito a racimolare. Un catalogo ha fatto il resto: l'intento è di "far sapere il saper fare" e di non lasciare sfiorire la memoria sul talento dell'artista nelle incisioni degli ortaggi e nella pittura ad olio (quel giorno in sala sono stati esposti alcuni quadri del pittore-incisore).

L'incontro, condotto da Ignazio Maiorana, è risultato coinvolgente anche per gli aspetti che sono stati toccati dall'autore e dalla poetessa Cinzia Pitingaro, presentatrice del volume, la quale ha sottolineato, nel suo discorso, come il lavoro del Maestro Alessi sia pregno anche di valore poetico. La conversazione ha incuriosito i presenti e si è allargata anche ad altri ospiti tra cui due docenti universitari, Rosario Schicchi e Rosario Di Lorenzo, personalità del mondo botanico e della ricerca scientifica riguardante anche erbe e piante aromatiche e alimentari. I due studiosi stanno lavorando per una interessante iniziativa polivalente nei primi di dicembre prossimo a Castelbuono, in collaborazione con la nota azienda dolciaria Fiasconaro, apprezzatissima per i panettoni. Uno dei fratelli titolari di quest'ultima, Nicola Fiasconaro, è intervenuto insieme allo chef prof. Pietro Pupillo che coordina lo staff produttivo dello stabilimento. Presente anche il titolare dell'affermato



L'anguria di Alessi dedicata al paese natio e una zucca diventata quel giorno bouquet di fiori per mano di un altro maestro, lo chef Totò Mazzola. Nella foto in basso due quadri di Alessi pittore.



da sempre, distinguendosi in Sicilia per la genialità e la creatività di bravi maestri della gastronomia e della pasticceria. Una scuola, quella castelbuonese, che si fa strada nel mondo. La ristorazione e la buona tavola contano circa 600 addetti che rappresentano, insieme, la prima realtà produttiva ed economica della comunità locale, che ha esportato buoni talenti e la buona immagine di Castelbuono, richiamando turisti da ogni parte.

È stato un incontro per niente ingessato, informale, autentico, quello tenutosi presso l'Hotel-ristorante "Alle Querce". Ha assistito all'evento un pubblico interessato che ha voluto tributare la propria attenzione a Franco Alessi. Il volume presentato è stato distribuito alle persone presenti ed è stato inviato da *l'Obiettivo* a migliaia di lettori come supplemento digitale del quindicinale.

Franco Alessi, thai e pennello



Presentazione di Saro Brancato e Giuseppe Giuliano

l'Obiettivo edizioni

Cefalù: presentato *Passi nel buio*

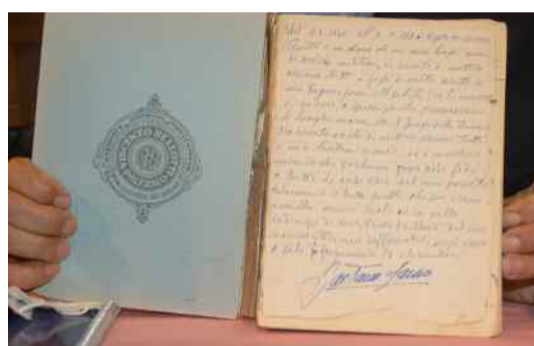
Il libro, edito da *L'Obiettivo edizioni*, è stato presentato il 28 ottobre presso il Cinema Di Francesca, dal prof. Giovanni Cristina, dal dr. Santo Sauro, figlio dell'autore del diario, e dal nostro direttore Ignazio Maiorana. Alcuni passi sono stati letti da Vincenzo Giannone e da Margherita Neri Novi. Erano presenti in sala gli altri figli di Gaetano Sauro, Angela e Andrea (foto sopra).



Si tratta del racconto di Gaetano Sauro, siciliano di Gangi (PA), combattente in Albania contro i Greci nella seconda guerra mondiale. Era soldato semplice, grado di istruzione quinta elementare. Ha segnato nel suo diario la propria diretta testimonianza sulla disfatta italiana contro la Grecia e la successiva prigionia in un campo tedesco. Il tutto si svolse nel periodo 1940-1945.

L'Italia cominciò la Campagna di Grecia con la dichiarazione di guerra all'inizio del secondo conflitto mondiale. Quello che avrebbe dovuto essere "un colpo di maglio fulmineo" si rivelò un fallimento. L'offensiva italiana era stata bloccata dal sistema difensivo greco e le nostre truppe erano state costrette a ripiegare nel timore di perdere posizioni in Albania. L'insistenza italiana fu uno sfacelo per le truppe utilizzate e scarsamente attrezzate in quelle montagne. «Dissi che avremmo spezzato le reni al Negus. Ora, con la stessa certezza assoluta, ripeto assoluta, vi dico che spezzeremo le reni alla Grecia». (Benito Mussolini, 18 novembre 1940). Non fu così e tale dichiarazione risultò presto paradossale, se non proprio ridicola.

La scrittura ha le gambe, ma non sempre è dato conoscere la velocità dei suoi passi. Prima o poi le parole scritte arriveranno da qualche parte. Così sembra essere anche riguardo alla esperienza raccontata da Sauro nel suo diario di guerra. Da fonte diretta, e con interessanti particolari, il soldato gangitano affidò al suo diario i toccanti appunti sulle vicende al fronte contro i greci e poi da prigioniero nei campi tedeschi. A futura memoria, dunque, è da incoraggiare la dif-



fusione di testimonianze che hanno visto impegnati, e in che maniera!, molti siciliani nel secondo conflitto mondiale. Tanti militari ritornati non hanno raccontato nulla, eppure ognuno ha una storia e ha fatto storia nel proprio raggio di azione. È il caso di Vanni Maiorana che non raccontò mai la sua esperienza di prigioniero in un campo tedesco. Quel poco che abbiamo saputo sul suo conto ci è arrivato grazie alla testimonianza diretta di Vincenzo Caligiuri, offertaci prima di morire in età avanzata, che riportiamo nel breve ma significativo racconto dal titolo Cartoline sul vischio proposto in appendice al libro.

Un riparo da bombe e proiettili, uno scodellino con qualcosa da mangiare, il senso dell'amicizia e della solidarietà, la speranza di uscire vivi dai campi nazisti e raggiungere la propria famiglia ha accomunato Sauro e Maiorana. Abbiamo avvertito, da figli riconoscenti, il dovere di non disperdere la loro durissima esperienza. Le loro sofferenze e i rischi che hanno affrontato sono legati ad azioni e comportamenti di notevole valore umano, nell'ambito di indimenticabili e grandi tragedie che hanno visto morire migliaia e migliaia di persone. Pertanto, abbiamo pensato di mettere insieme questi scritti animati da vicende allora "al buio" e, per certi versi, ancora inspiegabili. I Nostri personaggi hanno concluso la loro vita ignari che un giorno qualcuno potesse risvegliare e diffondere la conoscenza di una parte della loro storia umana. La magia della scrittura ha la prerogativa di far rivivere ancora luoghi, fatti, persone ed esempi di ieri. La memoria continuerà a essere il sale della nostra esistenza. Il cinema Di Francesca ha svolto benissimo il proprio ruolo, è stato detto, come luogo di narrazione.

In tal senso Ignazio Maiorana, dopo aver ascoltato alcuni interventi dal pubblico – tra cui l'apprezzamento dell'attuale e del precedente presidente del Consiglio comunale, rispettivamente Giovanni Iuppa e Toni Franco, oltre quello di una studentessa –, ha esortato le persone presenti a scrivere le storie dei propri genitori o nonni riguardanti esperienze di guerra e di deportazione o prigionia. «Passi nel buio: quanti ne hanno fatti coloro che hanno sofferto nei campi nazisti! Ad essi bisogna dare luce», ha detto il direttore de *L'Obiettivo*. Per non dimenticare.

Il libro in versione digitale verrà inviato nel prossimo numero a tutti i lettori. La versione cartacea può essere richiesta al nostro Periodico.