

## LA MAGIA DELLA FESTA

La mostra di fotografie di Franco Alloro invita a cogliere il sottile confine tra "Sacro e Profano" nella Festa di Maria SS. dell'Udienna.

Non è facile.

La festa popolare è un caleidoscopio nel quale si confondono elementi diversi: tradizione, devozione, folklore. In essa, ciascuno, secondo la propria cultura, la propria formazione, il proprio sentire, può ritrovare ciò che gli è più congeniale. E non è neanche facile per chi la gestisce - e mi riferisco a Don Pino Maniscalco - scartare dalla festa quanto di squisitamente profano si tramanda, allo scopo di convogliare la devozione nel solo canale religioso.

La festa, oltre che ad un bisogno spirituale, obbedisce ad un'esigenza fisica, se così si può dire, di libertà. Consente di entrare in relazione con gli altri, di condividere momenti d'entusiasmo, di calore, di uscire da quei rigidi schemi in cui ciascuno di noi è confinato.

Potremmo dire, con Sciascia, che "la festa è, innanzi tutto, una esplosione esistenziale; l'esplosione dell'es collettivo, in un paese dove la collettività esiste soltanto a livello dell'es. Poiché è soltanto nella festa che il siciliano esce dalla sua condizione di uomo solo, che è poi la condizione del suo vigile e doloroso super - io, per ritrovarsi parte di un ceto, di una classe, di una città".

La festa è magia. È sogno. È illusione. È lasciarsi dietro il grigiore della quotidianità, per entrare in un'altra dimensione. Tutto contribuisce a creare l'atmosfera: le luminarie, la banda musicale, le corse dei cavalli, le majorettes.

È anche trasgressione (penso ai ragazzi, liberi di circolare tutta la notte senza essere controllati dai genitori).

La festa consente di umanizzare la divinità, per sentirne il contatto. Per farsi sentire. Non per niente si fa riferimento all'Udienna. Maria dal suo piedistallo, scende al livello umano, si

(segue a pag. 5)



## SACRO e PROFANO

nella festa di Maria dell'Udienna

### Una mostra fotografica di Franco Alloro

L'8 maggio, presso l'ex Chiesa di San Sebastiano, è stata inaugurata la mostra di fotografie di Franco Alloro, sponsorizzata dal Comune di Sambuca di Sicilia, dal Gruppo Fotografico Sambucese "Sikania's Land", dalla UIF (Unione Italiana Fotoamatori), da valledelbelice.net, dalle Confraternite di Maria SS. dell'Udienna e dai tre comitati festa del 2004.

Franco Alloro ha spiegato che "l'a

(segue a pag. 3)

### Prestigioso riconoscimento a Diego Planeta

#### Laurea "Honoris causa" in Scienze e Tecnologie Agrarie

Il 29 maggio, nella Sala Magna di Palazzo Steri, il Magnifico Rettore dell'Università di Palermo, Prof. Giuseppe Silvestri, ha conferito a Diego Planeta, Agricoltore, la Laurea in Scienze e Tecniche Agrarie.

Mai come in questo caso, il termine Agricoltore - con la A maiuscola - è stato usato con tale proprietà. Diego Planeta, infatti, ha il merito di avere valorizzato il legame tra coltivazione della terra e cultura nel senso più ampio possibile, tra innovazione agricola e sviluppo umano sociale economico di un territorio, coniugando impegno e rigore morale, passione e responsabilità.

Ha contribuito - questo è il merito più grande - a liberare l'Isola da quei pregiudizievole schemi in cui cinema letteratura e mass media l'hanno spesso imprigionata, diffondendo nel mondo l'immagine di una terra "diversa", positiva, intraprendente, dalle straordinarie potenzialità umane e culturali.



Basti ricordare, se ce ne fosse bisogno, che la rivista statunitense "Wine Spectator" ha collocato l'Azienda Planeta fra le prime cento aziende al mondo per la qualità dei suoi vini.

Diego Planeta, in un periodo difficile della storia della Sicilia, segnato dall'emigrazione e dall'assistenzialismo, ha tracciato un solco, ha aperto una strada, consentendo ad altri di percorrerla con sicurezza.

La Laurea "Honoris Causa" in Scienze e Tecniche Agrarie viene a suggellare il valore di un impegno serio, a riconoscere "un percorso formativo che ha avuto come punto di partenza l'innovazione", come ha rilevato il Magnifico Rettore dando il via alla cerimonia.

Il prof. Antonino Bacarella, nella "Laudatio", lo ha definito "un rivoluzionario ed un precursore" per avere dato alla viti

(segue a pag. 6)

La famiglia Giacone informa che la Borsa di Studio "Nino Giacone" per l'anno 2003 non è stata assegnata in quanto i concorrenti non erano in possesso dei requisiti richiesti.

### ZABUT FEST

#### LUCA MARONI A SAMBUCA

servizio di Piera Gioia

### Corso di degustazione di vini agrigentini. Presenti varie testate enogastronomiche.

Nei giorni 28-29-30 maggio, si è svolta la prima manifestazione "Zabut fest" promossa dall'Amministrazione comunale in collaborazione con l'Associazione "Centro Studi Roma-Europa 2000", facente parte del programma "Viaggio in Sicilia tra storia, turismo e cultura. Da mare a mare, da Palermo a

(segue a pag. 9)

**29 maggio**  
ore 9,30 Sala La Pergola, C.da Adragna  
CORSO DI DEGUSTAZIONE con Luca Maroni  
ore 18,30 Teatro Comunale L'Ides  
CONSEGNA PREMI "ZABUT 2004"

**30 maggio**  
ore 9,30 Sala Conferenze Banca di Credito Cooperativo  
DEGUSTAZIONE DI VINI Agrigentini  
ore 18,30 Terrazzo Belvedere  
CONCERTO "I DIOSCURI"

Il Corso e la Degustazione sono gratuiti e riservati agli operatori enogastronomici  
Per prenotazioni telefonate: 0925-940139 / 940223 / 940235 (8.30-17.30 + 16.00-18.00)

## SAMBUCA PAESE • SAMBUCA PAESE • SAMBUCA PAESE

### Salvino Ricca alla segreteria dell'Udeur locale

Salvino Ricca, Segretario cittadino di Alleanza Popolare-Udeur, dopo essere stato eletto nel I° Congresso Provinciale del Partito, componente del Comitato provinciale assieme a Leo Di Verde, Giuseppe Gallina e Salvatore Rinaldo, dal 16 Febbraio è anche componente della Direzione provinciale del partito.

### Wine Sicily

Dal 19 al 22 maggio 2004 il Palavetro dell'Aeroporto di Trapani Birgi ha ospitato la I Esposizione Regionale "Wine Sicily" ed il VI Convegno Internazionale "Vino e Salute" dedicato alle proprietà benefiche del vino siciliano. Ottanta le Aziende presenti nella suggestiva cornice del Palavetro, una struttura di circa tremila metri quadrati, allestita in tempi record.

Tra le Aziende del territorio che hanno aderito all'iniziativa: la Cellaro, Di Prima, Donnafugata, Monte Olimpo e Planeta.

Ha dato il via alla rassegna Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico. La manifestazione si è conclusa con la Degustazione guidata dei vini siciliani a cura di Luca Maroni.

### Sgarbi a Sambuca

In occasione dell'importante Convegno "L'Abbazia di Santa Maria del Bosco di Calatamauro, tra memoria e recupero" ideato e coordinato dallo storico Antonino G. Marchese - che ha avuto luogo il 17 e 18 aprile a Chiusa Sclafani e presso l'Abbazia e che ha registrato la presenza di prestigiosi relatori - il critico d'Arte Vittorio Sgarbi ha visitato l'Antiquarium e le Sculture Tessili di Silvie Clavel esposte nel Monastero di Santa Caterina. Lusinghieri i giudizi espressi nei confronti della scultrice francese alla quale ha promesso di ritornare, per occuparsi delle sue opere.

### Nomina al poeta Pietro La Genga

La presidenza dell'Accademia Internazionale degli Empedocleli ha deliberato l'incorporazione "honoris causa" nei ruoli accademici, per alti meriti letterari, del poeta Pietro La Genga, 78 anni, nato a Santa Margherita di Belice ma residente, da decenni, a Sambuca di Sicilia. Pietro La Genga, un decano dei poeti, con le sue ammiratissime opere onora in tutto il mondo l'anima e la cultura della Sicilia.

### Sambuca ospita Andrea Mingardi

Piazza della Vittoria: 17 maggio 2004, ore 22:30. Sul palco, per concludere i festeggiamenti in onore di Maria SS. dell'Udienda, uno dei più grandi bluesman dei nostri giorni: Andrea Mingardi.

Cantautore ed interprete Andrea Mingardi affonda le sue radici nel soul, nel rock and roll, nel jazz, nel funky e nel R&B. A Sambuca l'autore ha regalato momenti di buona musica coinvolgendo i suoi fans e chi, per la prima volta, ha ascoltato la sua musica.

L'artista ha cantato brani sia stranieri che italiani. Tra questi vale la pena di ricordare "Sweet home Chicago" e "Amare, Amare" canzone con la quale nel 1994 ha partecipato a Sanremo riscuotendo un buon successo. Lo spettacolo durato per circa due ore è stato offerto dalla provincia.

### Prima mostra artigianato locale

È stata inaugurata sabato 15 maggio presso i locali dell'ex Camera del Lavoro la prima mostra di artigianato locale. L'iniziativa promossa dalla Banca di Credito Cooperativo di Sambuca di Sicilia ha visto protagonisti numerosi artisti sambucesi. Presenti all'inaugurazione il direttore della banca Ennio Gagliano, ed il presidente Liborio Catalanotto.

Gli artisti che hanno partecipato sono: Antonella Butera con delle Pitture su stoffa; Ada e Rosanna Scirica con incisioni su argento ad alto rilievo; Antonella Salvato con accessori realizzati a mano; Calogero Abruzzo con una vetrata variopinta; Davide Bonavia con delle decorazioni su ceramica; Enzo Maniscalco con l'esposizione di quadri e ceramiche; Girolamo Maggio con degli stampi in gesso decorati; Felicia Maggio con l'esposizioni di mobili antichi; Giusi Bavetta con stoffe per tendaggi e oggetti d'arte; Marcella Di Giovanna con pitture su canali; Maria Carmelina Greco con delle Pitture su stoffa; Marianna Correnti con la realizzazione di capi lavorati a mano; Maria Salvato con varia oggettistica artigianale; Salvatore Bucerri con la lavorazione in pietra arenaria di fontane e mensole; Paolo e Silvana Cicio con oggettistica per la casa prodotta artigianalmente; e Silvana Zimbaro con l'esposizione di quadri, accessori e oggetti realizzati a mano. I locali della mostra rimarranno aperti per tutto il mese di maggio.

### Nuove Aperture

Diventano più grandi e accoglienti i locali della "Rinaldo Gioielli". Il 2 maggio l'attività commerciale si è trasferita dalla Via Marconi nel centralissimo Corso Umberto I, al civico 49. Il rinnovo dei locali è stato affiancato da un più ricco campionario di articoli e oggettistica per la casa. Ai sigg. Rinaldo e Greco, proprietari dell'attività, gli auguri da parte della Redazione.

\*\*\*

Il 18 aprile è stato inaugurato "Mondo Informatica", un nuovo negozio di computers e accessori per il vasto mondo del PC. Nella sede di Via Berlinguer è possibile trovare, oltre ai più moderni computers, anche fotocamere e videocamere, stampanti, prodotti per l'ufficio. Ai proprietari le felicitazioni de La Voce.

\*\*\*

"Da Mario" torna la pizza. A gestire il locale adragino i giovani Alessandro Di Mino e Tanino Piazza. I due hanno riaperto l'attività il 21 maggio. La centralità del locale, affiancato dal frequentatissimo Pub, fa ben sperare. Ad Alessandro e Tanino gli auguri da parte del giornale

### Prestigioso traguardo per Gabriella Ferraro

Gabriella Ferraro, laureata in lettere Classiche, presso l'Università di Palermo, ha il merito di avere conseguito, per prima nella storia di Sambuca, la specializzazione in Archeologia Classica e Medievale, per di più con il massimo dei voti: 70/70 e lode. Il 21 aprile, presso l'Università agli Studi di Lecce, ha discusso un'interessantissima tesi: "Il ripostiglio di aurei bizantini di Racalmuto" Relatrice la prof/ssa Adriana Travaglini.

Si tratta di uno studio scrupoloso su 205 monete di età bizantina rinvenute a Racalmuto nel 1939 conservate al Museo Archeologico di Agrigento.

Auguri a Gabriella per una brillante carriera e le più vive congratulazioni al marito Enzo Salvato, ai genitori Mommo e Rosa e a tutti familiari.

### Nuovo Consiglio della BCC

Il 25 aprile, nel salone della Banca di Credito Cooperativo, si è riunita l'assemblea dei Soci per procedere all'approvazione del bilancio e all'elezione del Nuovo Consiglio di amministrazione.

Il bilancio approvato all'unanimità, ha registrato un utile netto d'esercizio di 470.400 euro, con un significativo incremento rispetto a quello dell'anno precedente di 456.146 euro. Un risultato positivo apprezzabile e in controtendenza, considerando il percorso negativo dell'economia mondiale.

L'Assemblea, accogliendo la proposta del Presidente Liborio Catalanotto, ha deliberato, inoltre, di realizzare una pista d'atterraggio per l'eli -soccorso. Una testimonianza dell'attenzione dell'Istituto di Credito nei confronti del sociale.

Liborio Catalanotto, primo degli eletti, è stato riconfermato presidente. La vicepresidenza è andata a Gaspare Catalanotto. Consiglieri: BonoVincenzo, Cacioppo Tommaso, Guzzardo Alberto Maggio Daniele, Maggio Giovanni. Il Collegio sindacale risulta così composto: Cannova Audenzio, presidente, Ferraro Girolamo, sindaco effettivo, Dulcimascolo Calogero, sindaco effettivo, Buscemi Vincenzo sindaco supplente, Vetrano Enrico, sindaco supplente.

### Motogiro d'Italia a Sambuca

Duecento motociclisti partecipanti al Motogiro d'Italia si sono ritrovati il 29 maggio nel Corso Umberto I.

Il percorso, in cinque tappe lunghe in media 250 km, ha toccato alcune tra le località più attraenti della Sicilia. I trasferimenti per l'isola (andata il 24 maggio 2004 e ritorno il 29 maggio 2004) sono stati effettuati in nave gran turismo, con partenza e arrivo da Civitavecchia. Eventi speciali hanno avuto luogo in ogni tappa e la manifestazione si è conclusa con una cena di gala in nave. A coronare ogni giornata, cene a base di specialità locali delle città di arrivo.

### Da mare a mare attraverso il Belice

Tavola rotonda al Teatro l'Idea

Venerdì 16 aprile, presso il Teatro Comunale l'Idea ha avuto luogo la Tavola Rotonda "Da mare a mare. Da Palermo a Sciacca attraversando il Belice". Turismo e Sviluppo. Il progetto - già presentato il 27 gennaio nella Sala Gialla del Palazzo dei Normanni a Palermo e che prevede una serie complessa di manifestazioni che hanno preso il via alla fine di maggio e che vanno dalla degustazione di prodotti tipici alla realizzazione di cortometraggi - tende a valorizzare le risorse culturali, architettoniche, paesaggistiche ed enogastronomiche della Valle del Belice. Il sindaco Martino Maggio, aprendo i lavori ha detto che "la tavola rotonda vuole essere una piattaforma di lavoro per l'Unione dei Comuni belicini affinché si possa realizzare una valida strategia nell'immediato e a breve-medio termine orientata ad un reale sviluppo della Valle del Belice".



## TRA SACRO E PROFANO

Note in margine ad una mostra fotografica

Quasi cento settanta anni sono trascorsi dall'invenzione del dagherrotipo che ha sostituito il ritratto e molte sono state le dispute sulla differenza tra i due mezzi per riprodurre la realtà. A favore dell'uno o dell'altro si sono tirate in ballo l'obiettività, l'interpretazione, la fedeltà al soggetto raffigurato. Ora ci troviamo ad un passaggio nuovo fra la fotografia tradizionale e quella digitale, che può essere più manipolata. E non mancano polemiche tra i sostenitori delle due tecniche. A me sembra che quest'ultima acuisca la mania di fotografare la realtà, di duplicarla attimo per attimo in un bisogno quasi morboso di vedersi vivere, di sdoppiarsi quasi. Tanto più sei visibile, tanto più vali. Tanto più ti esponi, tanto più vivi. Tanto più entri nelle case degli altri, nella vita degli altri, nell'immaginario degli altri, tanto più ti moltiplichi. Tanto più sopravvivi. Sembra questo il motto del nostro tempo. Un'esigenza che nasconde, forse, la paura dell'ombra, dell'anonimato, della fine. Questa mostra non s'inserisce nel contesto cui ho accennato. L'esigenza è diversa. Nasce dalla devozione, dalla tradizione. Lo scopo è quello di tramandare un evento attraverso l'immagine, affinché non se ne perda la memoria. Un'iniziativa che merita il plauso, perché ogni attimo della vita meriterebbe di essere fissato, se non da mezzi tecnici, da un attimo di consapevolezza. È il modo per sottrarlo al tempo e viverlo nel miglior dei modi. A ragione, nella prefazione, Giuseppe Cacioppo sot-

tolinea il ruolo della fotografia come capacità di rendere eterno l'attimo e di trasmetterlo immutato ai posteri. È questo il senso del catalogo: fermare il tempo, cristallizzarlo, riproporlo. Il presente, fissato dall'obiettivo, si proietta nel futuro, diventando passato e annullando il confine tra ieri, oggi e domani. L'immagine ha una forza straordinaria, riesce a dire più del linguaggio, ad imporsi in modo immediato, perentorio. Penso alle immagini circolate recentemente sulla tortura inflitta agli Iracheni da parte dei soldati americani. Sono state più forti di qualsiasi denuncia verbale. Hanno dato la possibilità a ciascuno di noi di specchiarsi nell'orrore della guerra, di cogliere la bestialità umana. La foto della donna soldato che tiene al guinzaglio un iracheno potrebbe essere scelta come il manifesto più eloquente contro la guerra. Ma il ruolo della fotografia è anche quello di selezionare, scegliere fra tante possibilità. Tra orrore e bellezza. Tra bestialità e umanità. La scelta degli organizzatori della mostra è caduta sul tema "sacro e profano", su quel sottile confine che distingue fede e folclore. Il catalogo ripropone il caleidoscopio della festa con i momenti più significativi, a partire da quella bellissima immagine riprodotta nel manifesto che raffigura la Vergine e il Bambino ripresi dall'alto in una posa di dolce abbandono. Un invito, per ciascuno, ad abbandonarsi alla volontà di Dio. L.C.

## 429ª Festa in Onore di Maria SS. dell'Udienza

Sono ufficialmente iniziati sabato 8 maggio i festeggiamenti annuali in onore di Maria SS. Dell'Udienza, patrona di Sambuca. È stato il 429° anno all'insegna degli appuntamenti religiosi e delle ormai rituali corse dei cavalli. Utilizzando questo binomio che sembra ormai identificare la nostra festa, giorno 8, presso i locali dell'ex Chiesa di San Sebastiano, è stata inaugurata la mostra fotografica di Franco Alloro, "Tra sacro e profano". La mostra, ancora in corso, è un interessante itinerario fotografico negli sguardi, gesti e colori della festa. Dalle immagini dei nudi, gli iscritti alla Fratellanza di Maria SS. Dell'Udienza, a quelle delle bancarelle colorate, dagli scatti delle corse dei berberi a quelli che ritraggono i fedeli intenti alla recita del rosario in dialetto, la mostra è una vivace immersione nella totalità della festa ed una delle iniziative più belle dei festeggiamenti di quest'anno. Dopo la settimana dedicata al rosario e al pellegrinaggio per le vie del paese, appuntamento che, come di consueto, ha raccolto numerosissimi fedeli, venerdì 14 con l'alborata delle 7 del mattino si è entrati nel clou dei festeggiamenti. Nel pomeriggio sono iniziate le corse dei cavalli, continuate nei due pomeriggi successivi, all'insegna di un'accortezza e rispetto per gli animali ai più parso certamente superiore a quello degli anni scorsi, dopo le difficoltà dell'avvio del venerdì pomeriggio, difficoltà che hanno protratto le corse fino a tarda sera. Sabato il paese è stato allietato dalla banda musicale di Sambuca "Gian Matteo Rinaldo" e da quella proveniente da Ciminna e, in serata, è stata la volta dei giochi pirotecnici con sottofondo musicale che quest'anno, per la prima volta, con un'inversione di tendenza rispetto alla tradizione, si sono svolti nella discesa del Carmine. Suggestivo lo spettacolo scandito dalla musica, come vuole una moda negli ultimi anni molto diffusa, gradito dai più, a parte le difficoltà rappresentate dallo spazio angusto della piazza che non consentiva una visione ad ampio spettro ai numerosi spettatori. Domenica i fedeli hanno potuto seguire la festa anche in televisione, grazie alla diretta televisiva di TRS. Il palio della festa è stato vinto da "Negroni", di una scuderia di Partitico. Momento centrale dei festeggiamenti, sempre foriero di grande emozione, quello della discesa dell'altare di Maria SS. dell'Udienza. La chiesa, come di consueto gremita, ha salutato commossa la "Bedda Matri" scesa tra i fedeli e in serata, una volta uscita dal santuario, recata in processione per tutta la notte per le vie del paese. Lunedì sera i festeggiamenti sono stati suggellati dal concerto di Andrea Mingardi, offerto dalla provincia.



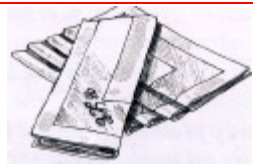
Un momento della discesa della Madonna, festa 2004  
Foto: F. Alloro, tratta da valledelbelice.net

Daniela Bonavia

### L'insegnamento della Geografia e il suo valore educativo di Maria Audenzia Giacone

Giovedì 20 maggio 2004, presso il Rettorato dell'Università degli Studi di Palermo nella Sala dei Baroni, a Piazza Marina, con il patrocinio dell'Associazione Insegnanti italiani di Geografia, è stato presentato il libro di Maria Audenzia Giacone "L'insegnamento della Geografia e il suo valore educativo" - Edizioni della Fondazione Vito Fazio Allmayer. Relatori, il prof. Vincenzo Guarrasi Ordinario di Geografia presso la Facoltà di Lettere di Palermo e la prof.ssa Concetta Gianporcaro, Docente di Geografia e Presidente della sottosezione AIGG di Palermo. Sono intervenuti: il prof. Giovanni Santangelo, pro-Rettore della Università di Palermo, il prof. Giovanni Ruffino, Preside della facoltà di Lettere, dell'Università di Palermo, il prof. Ernesto Governali, Dirigente scolastico ITC "Pareto" Palermo, la prof.ssa Fanny Giambalvo, Presidente Fondazione Nazionale "V. Fazio Allmayer".

Il testo, che è stato molto apprezzato, analizza la geografia dal punto di vista strutturale ed è destinato agli studenti della Scuola di Specializzazione per l'abilitazione all'insegnamento delle materie letterarie. Maria Audenzia Giacone è alla sua terza pubblicazione didattica, dopo "Leggere Pinocchio in chiave psico-educativa" e "Storia globale e insegnamento della storia" (Ed. Fazio Allmayer).



**Oddo Rosa Maria**

**TESSUTI - FILATI  
CORREDO - INTIMO**

Corso Umberto I, 9  
Cell. 330 879060  
**SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

### Una mostra di fotografie di Franco Alloro

## SACRO E PROFANO

nella festa di Maria dell'Udienza

amore per la fotografia e la venerazione" per Maria lo hanno indotto "a dare il via alla sagra delle immagini e delle foto" ed ha auspicato che l'iniziativa sia un'occasione per rivivere "i momenti sacro-religiosi e profano folcloristici, attraverso mostre personali e collettive di immagini fotografiche" e che dia l'avvio alla realizzazione di un concorso fotografico nazionale, con il sostegno della UIF. È seguito l'intervento dell'arciprete Don Pino Maniscalco, che si è complimentato per l'iniziativa ed ha focalizzato i momenti forti della festa che danno la dimensione del sentimento religioso dei sambucesi. Sono quindi intervenuti, per espri-

mere il plauso, il vicepresidente della UIF Antonino Bellia ed il segretario regionale Antonino Giordano, il superiore della Confraternita di Maria Santissima dell'Udienza Pietro Caloroso, la presidente delle Dame di Maria, Marisa Buscemi, il Presidente del Comitato della festa della Madonna Franco Calcara, il presidente del Comitato per l'illuminazione, l'arch. Giuseppe Di Bella e la prof.ssa Licia Cardillo. Nel corso della cerimonia è stato presentato il catalogo con una selezione di foto di Franco Alloro e prefazione di Giuseppe Cacioppo dal titolo: I colori della devozione - Itinerario iconografico 2003 nella festa di Maria SS. dell'Udienza.

segue da pag. 1



## Vini di Sambuca al Vintaly 2004

di Piera Gioia

Il Vintaly, salone internazionale del vino e dei distillati (Verona, 1-5 Aprile) è giunto alla sua decima tappa e come ogni anno ha permesso un'affascinante viaggio nella variegata costellazione dei vini regionali.

Gli espositori sono stati 4047, di cui 3769 italiani e 278 esteri, provenienti da 30 nazioni.

Il vino come prodotto rappresentante la Sicilia, le rotte del vino quali percorsi turistici, la storia, la cultura, le tradizioni, sono tutti tasselli di una dinamica culturale che permette di costruire economia e identità.

L'Unione Europea assegna ogni anno all'Italia ingenti contributi finanziari per la riconversione dei vigneti e nel 2003/2004 ha assegnato oltre 120 milioni di euro. La Sicilia è stata la regione che ha utilizzato maggiormente tali risorse, grazie anche ad un'accresciuta consapevolezza del mondo imprenditoriale, che ha compreso la necessità di riqualificare questo settore perché fosse competitivo nei mercati internazionali.

Le aziende isolate presenti al Vintaly erano 176 ed hanno partecipato anche quelle sambucesi:

- l'Azienda Agricola Di Prima, con i suoi vini di alta qualità, il Villamaura Syrah e Merlot e il Pepita rosso e bianco;

- la Cantina Sociale Cellaro, che ha una capacità ricettiva di circa 220.000 ettolitri;

- la Cantina Monte Olimpo, con il suo vino che consente di percepire, attraverso il profumo e il gusto, le caratteristiche della terra e delle tradizioni di Sambuca; - Feudo Arancio, con le sue varietà autoctone

ed internazionali.

Erano presenti anche l'Azienda Agricola Planeta, con i suoi vini che rappresentano il meglio della nuova enologia siciliana e Donnafugata, con i suoi 150 anni di esperienza nella produzione di vino di qualità.

Il padiglione della Sicilia, di oltre 5000 metri quadrati, era il più grande della fiera ed il Nero d'Avola è stato il vino che ha riscosso maggiore successo. Il 3 Aprile si è svolta la "Conferenza Stampa della Regione Siciliana".

I relatori, il Presidente della Regione Cuffaro, l'Assessore Regionale dell'Agricoltura Castiglione, l'oncologo dott. Gebbia e la dottoressa Madonia dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, hanno commentato l'incremento della presenza delle aziende siciliane al Vintaly, la necessità di puntare sulla valorizzazione delle varietà autoctone e il fatto che i nostri vini contengono un'elevata percentuale di sostanze antitumorali, quali il trans-resveratrolo ed altri composti stilbenici. Il settore vitivinicolo siciliano, inoltre, offre grandi opportunità di lavoro. Gli addetti a tempo pieno sono infatti circa 30.000 ai quali vanno aggiunti quelli stagionali.

È in aumento anche l'estensione dei vigneti, si tratta di oltre 136.000 ettari e la produzione media di uva per ettaro è pari a 65 quintali.

Nel 2003 sono state prodotte oltre 200 milioni di bottiglie di vino.

La Sicilia ha presentato al Sol di Verona anche il suo olio, 72 marchi che rappresentano il meglio della produzione regionale.

## PROVERBI E DETTI a cura di Vito Gandolfo

1) A bonu cavaddu nun manca mai la sedda né lu patruni.

1) Al buon cavallo non manca mai la sella né il padrone.

2) A cani tintu catina curta!

2) Il cane aggressivo legato con catena curta.

3) Accùcchia-accùcchia, arriva lu scarafuni e si l'ammùcca.

3) Accumula, accumula, arriva lo scroccone e dilapida tutto.

4) Ama a Diu cu tuttu lu cori e a li mali lingu lassali jri.

4) Ama Dio con tutto il tuo cuore,

e i maldicenti lasciali perdere.

5) Dètta e muglieri, cu nun nni voli, nunn'havi!

5) Debiti e moglie, chi non ne vuole non ne ha!

6) Lu malu ferru la mola si lu mància!

6) Il ferro malriuscito, viene agguistato dalla lima.

7) Megliu essiri 'mmidiatu, chi essiri mischiniatu.

7) È preferibile essere invidiato anziché commiserato!

## LA RICETTA DEL MESE

a cura di Maria Di Natale Gandolfo

### TIMBALLO DI RISO

**Ingredienti:** 800 gr. di riso, 250 gr. di salsiccia, tre uova, 50 gr. di pecorino grattugiato, tre sottilette, due melanzane.

**Preparazione:** cuocere bene il riso e scolarlo; cuocere due uova, per 10 minuti, sgusciarle e schiacciarle con una forchetta; tagliare a pezzetti le sottilette; far cuocere in un tegame la salsiccia privata del budello e sbriciolata, con un po' di cipolla affettata, un po' d'olio, un po' d'acqua ed un poco di salsa; sbucciare le melanzane, tagliarle a fette e, dopo averle tenute per un poco sotto sale, friggerle e tagliarle a pezzetti. Mescolare tutti gli ingredienti impastandoli con l'uovo crudo, sistemarli in una padella teflon e cuocere a fuoco lento rigirandolo nella padella. Versare il timballo su un piatto da portata e servire caldo oppure freddo.

### L'ATTURRA CAFÉ

"Le cose del passato"

Mi è sempre piaciuto ricordare quella lirica che, da ragazzino, ho composto sul "Le cose del passato" e che recita, proprio, così: "Le cose del passato son dette superate/però esse appartengono al mondo delle fate/c'infondono, nell'animo, la loro poesia/così che ne sentiamo la grande nostalgia". La prima cosa del passato con cui ho ritenuto opportuno iniziare questa Rubrica è "L'atturra café". Dotato di un supporto in ferro lavorato che consentiva di poggiarlo sulla "fornacella", con il carbone già "vampato", "L'atturra café", era un ingegnoso tamburo, a cilindro chiuso ed in lamina di ferro, con manovella, che veniva, prima, riempito - attraverso l'apposito sportellino - di caffè o, molto più spesso, del più economico orzo. Dopo la chiusura dello sportellino a mezzo di un lucchetto oscillante ad innesto, il tamburo veniva allocato sul supporto in modo che, da un lato, l'asse della manovella e, dall'altro, un perno terminale, potessero essere inseriti negli appositi alloggi di detto supporto. A questo punto la "atturrata" - che deriva dallo spagnolo "turrar", cioè arrostire, brustolare, tostare - veniva effettuata ruotando lentamente, in senso orario, il tamburo mediante la manovella.

Oggi, nelle torrefazioni, il caffè si acquista già tostato e, per giunta, macinato. Però, "L'atturra café" era così poetico che ne sentiamo una grande nostalgia: come dimenticare, infatti, il fruscio ritmico dei chicchi di caffè o di orzo ad ogni girata di manovella? E, soprattutto, quel profumo di buon caffè o di orzo tostato che aromatizzava le nostre case?

Felice Giaccone

### LAUREE - LAUREE - LAUREE

Il 5 maggio 2004 si è laureato a Palermo, in Ingegneria Elettronica, Audenzio Belgiorno, abitante nel capoluogo siciliano ma di origini sambucesi. Interessantissimo l'argomento della tesi: "Sensori di spostamento planare basati, sulla rilevazione dello speckle". Relatore il chiarissimo prof. Claudio Cali. Al neo laureato, che ha ottenuto un ottimo voto, i complimenti della redazione de "La Voce".

Il 25 febbraio Leonardo Barrile si è laureato in Scienze e Tecnologie dello Spettacolo presso l'Università di Lettere e Filosofia di Palermo, discutendo brillantemente la tesi "Spazi e corpi nel cinema di Sergio Leone", relatore il Ch.mo prof. Gennaro Schembri., La redazione de "La Voce" augura al neo dottore fama e successo. Auguri a Leonardo e alla fidanzata Antonella, ai genitori Mimmo e Margherita e alla sorella Marianna.

Giorno 29 aprile 2004 si è laureata presso la Facoltà di Ingegneria Chimica dell'Università degli Studi di Palermo Angela Rinaldo, discutendo la tesi: "Caratterizzazione di nuovi polimeri biodegradabili per termoformatura e stampaggio ad iniezione".

Al papà Calogero, alla mamma Teresa, al fratello Vito e alla sorella Maria Rosa vanno le nostre congratulazioni.

RINNOVA  
L'ABBONAMENTO



### SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante  
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna  
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR

Pasticceria - Gelateria  
GASTRONOMIA

Viale Antonio Gramsci, 54  
Tel. 0925 943322 - 946058

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

## Fantasima Saracina

Dall'omonimo romanzo di Enzo Randazzo



La compagnia stabile del Teatro l'Idea al completo dopo la rappresentazione

"Fantasima Saracina": questo il titolo dell'ultimo spettacolo portato in scena dalla compagnia del teatro stabile "L'Idea" nei giorni 3 e 4 aprile.

Uno spettacolo che si rifà all'omonimo romanzo di Enzo Randazzo autore e regista dell'adattamento teatrale.

Fantasima Saracina racconta la vivace avventura d'amore tra don Adalgiso (interpretato da Giorgio di Bella) giovane prete di un quartiere saraceno e la passionale fantasima saracena (Ninni La Marca) che tenta il povero prete e mette a dura prova la sua fede in Dio e nella Chiesa.

Nella rappresentazione decisivo è il ruolo che ha Mons. Petrone (portato in scena da G. Puccio) che nonostante le bravate combinate da Don Adalgiso, persuaso dalla bella e astuta Sonia (Catia Cacioppo), riesce a perdonarli e a ristabilire la pace e la serenità. Sulla scena va ricordata la presenza di attori che pur trovandosi alla loro prima esperienza recitativa con la compagnia del teatro stabile sono stati delle rivelazioni.

È il caso di Cristian Bondi (nella vesti di Leopoldo), di Renato Cacioppo (Cerbero), Giorgio Maggio (Ombra).

Si sono invece confermati nella loro bravura Stefania Maniscalco (Crocifissa), Antonio Guzzardo (Don Malachia), Concetta Montalbano (Chimera), Fino Amodeo (Onofrio), Giovanna Calderone (Falena), Francesca Zito (Sonia), Giovanni Bilello (Biagio), Stefano Giovinco (Lucciola), Michele Nuccio (fantasma) e Isabella Ciaccio che ha curato le coreografie dei balletti. Accurate le scenografie di Antonella Butera ed il trucco di Enza Cannova. Creativi i costumi di Marianna Correnti. Suggestive le musiche curate da Anna Maggio. Alle luci: Leo Barrile.

Vitalba Giudice

segue da pag. 1

## LA MAGIA DELLA FESTA

mescola alla folla, gioisce con la folla, cammina per le strade della vita e ascolta, dà udienza, approva, benedice, comprende. E non può non comprendere anche che la festa non è solo per Lei. È anche per gli altri, per alleviare la fatica esistenziale, per uscire dalla quotidianità, dalla solitudine. È un viaggio metaforico, quello di Maria Santissima, un viaggio nella gioia assieme a chi

conosce bene il dolore.

Non c'è spazio per altro.

La sofferenza verrà domani, all'alba, verrà quando Lei sarà ritornata nella sua nicchia, quando chiuso il sipario, spente le luci, cessato il frastuono, la strada resterà nuda come prima e ciascuno di noi rimarrà solo, ad affrontare la quotidianità e il peso della vita.

L. C.

## ANTIQUARIUM

In sette mesi 3000 visitatori

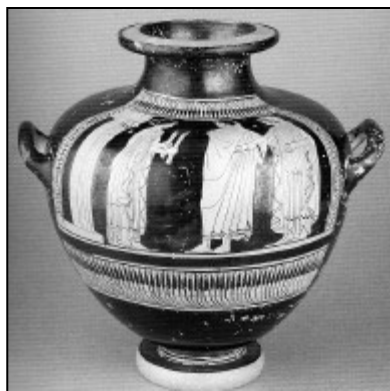
"Hoc erat in votis"... ciò era negli auspici. Ci si aspettava che l'inaugurazione dell'Antiquarium Monte Adranone, ubicato presso l'ex Monastero di Santa Caterina, potesse riscuotere interesse e costituire per Sambuca un ulteriore motivo di attrazione turistica e così è stato.

Dal giorno dell'apertura, il 18 ottobre 2003, ad oggi, in circa sette mesi, il libro delle presenze dell'Antiquarium, ha registrato circa tremila visitatori, tra cui intere scolaresche, provenienti dalle province di Palermo, Trapani e Agrigento, gruppi di turisti, stranieri e locali, nonché sambucesi, curiosi di conoscere meglio la cultura materiale proveniente dal sito di Monte Adranone, illustri visitatori come l'Ass.re regionale al turismo Francesco Cascio e il noto critico d'arte Vittorio Sgarbi.

Il picco delle presenze, si è registrato durante la settimana di festeggiamenti in onore della Patrona di Sambuca, Maria SS. dell'Udienza, specialmente nelle giornate di sabato 15 maggio, domenica 16 e lunedì 17, giorni in cui l'Antiquarium è rimasto aperto fino alle ore 22.

Le prospettive future sono rassicuranti in merito al successo dell'Antiquarium, infatti, sono molti gli istituti scolastici che hanno richiesto la visita all'Antiquarium, inserendolo negli itinerari storico-culturali e archeologici, delle varie gite d'istruzione. Ricordo brevemente che i reperti ora esposti all'ultimo piano dell'edificio, vennero momentaneamente collocati nella chiesa di San Calogero, in una mostra archeologica allestita in occasione del Convegno Internazionale "Frontiere e influenze nel mondo punico mediterraneo", tenutosi a Sambuca dal 23 al 25 aprile 1998.

Ma solo oggi, è stato possibile riportare questi tesori nella loro giusta collocazione, i reperti sono solo una parte esigua dei numerosissimi e pregiatissimi



Idria attica con scena nuziale.

pezzi, che vennero alla luce in decenni di scavi archeologici, e l'augurio è che possa completarsi l'intera raccolta con l'aggiunta dei pezzi mancanti sparsi nei magazzini di numerosi musei.

Quella dell'Antiquarium è una sistemazione temporanea, come anticipato dal sindaco Dott. Martino Maggio e dall'Ass.re allo Sport, Turismo e Spettacolo Giuseppe Giambalvo, in attesa della fine dei lavori di ristrutturazione e consolidamento del Palazzo Truncali Panitteri, quale destinazione finale e definitiva dei reperti.

Sembra dunque ben avviato il progetto di promozione e valorizzazione delle bellezze storico-culturali e archeologiche del territorio sambucese, giuste premesse affinché questa nostra cittadina possa ritornare ad essere un centro di interesse turistico e possa a diritto definirsi come titolato dal nostro giornale "Sambuca, città di cultura".

Antonella Muñoz Di Giovanna



## A uguri

Il 18 giugno compie il suo primo anno di vita la piccola Mariarita La Rocca. Un amore di bambina che allietta, giorno dopo giorno, i genitori Adriana Grisafi e Domenico. I nonni Nino e Maria, gli zii ed i parenti tutti. Buon compleanno ed una vita sempre serena e gioiosa.

**SUPERMERCATO**

**ASSOCIATO  
UNI CONAD**

**EUROMERCATI srl**

• **MACELLERIA E SALUMERIA** •

Viale A. Gramsci, 35 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942956  
Viale A. Gramsci, 32 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942374



cultura e alla filiera vitivinicola siciliana "un'impostazione diversa moderna, internazionale, orientata al marketing". Ripercorrendone la vita, poi, ha rilevato come l'attività imprenditoriale di Diego Planeta, iniziata "nelle condizioni produttive e di mercato più difficili dell'agricoltura siciliana" e con la gestione delle aziende di famiglia si sia gradualmente estesa all'impegno tecnologico, sociale, politico per lo sviluppo del sistema vitivinicolo regionale, e in filoni imprenditoriali - Aziende Agricole Planeta S.p.A., SIS S.p.A., Società Cooperativa a r.l. Settesoli, - nei quali egli ha dimostrato "sempre profonda cultura, visione strategica, moderna organizzazione dello sviluppo economico sociale territoriale e regionale".

La Lectio Magistralis di Diego Planeta "Vino e Metamorfosi del Territorio". Una "Case History", Menfi e le "Terre Sicane" è stata definita dal Magnifico Rettore un vero e proprio spaccato storico e sociologico.

Dopo avere espresso il suo ringraziamento a quanti hanno contribuito al conferimento della onorificenza, Planeta ha rilevato come la sua vita di lavoro non sia stata fatica, ma "il piacere della sfida ed il gusto del riscatto" ed ha ricordato con Leopardi che "la pazienza è la più eroica delle virtù, giusto perché non ha nessuna apparenza di eroico". «Aiutato dalla pazienza» ha esordito «non mia, bensì dei miei fratelli e delle mie sorelle; aiutato dalla grande educazione e dal grande amore dei genitori, per le nostre radici, per il prossimo e per la campagna, abbiamo provato a cambiare un po' di cose, in un contesto dove il mutare appariva impossibile ed, ancora oggi, appare per lo meno arduo».

Per chiarire la "Case History", ha ripercorso scrupolosamente i momenti cruciali della storia economica e sociale di Menfi, inquadrandola in un contesto generale, ampio e complesso. Partendo dalla fondazione della città e, passando dal frazionamento della proprietà fondiaria nel 1700, alle prime forme di commercio fuori dell'ambito comunale nella prima metà dell'Ottocento, alle guerre mondiali, alla riforma agraria, allo stravolgimento del tessuto urbano e sociale dovuto al terremoto del '68, ha individuato nelle prime forme di cooperazione l'inizio di una vera e propria rivoluzione sociale e culturale, che ha avuto una svolta negli anni Ottanta,

(segue da pag. 1)

## Laurea "Honoris causa" a Diego Planeta



con la sperimentazione viticola e varietale. Dopo l'avvilimento della distillazione, il settore del vino ha ricevuto un nuovo impulso che ha avuto una ricaduta positiva sul territorio.

La collaborazione tra pubblico e privato - sotto la spinta della nuova legge elettorale e della costituzione di Terre Sicane - ha, inoltre, dato il via ad una

serie di iniziative finalizzate allo sviluppo sociale, culturale ed economico del territorio.

Esemplare il percorso di Settesoli che, sostenuta da una rara coesione della compagine sociale e dalla lungimiranza dei produttori, è riuscita ad adeguarsi, negli anni, attraverso la riorganizzazione produttiva e la continua

## Motivazione della Laurea "Honoris causa"

Dalla relazione del Preside della Facoltà prof. Salvatore Tudisca

Con il suo pluridecennale operare Diego Planeta ha recato elevati contributi alla crescita tecnico-economica della Sicilia nel campo agroalimentare, particolarmente nell'ambito del sistema vitivinicolo dell'Isola: sia per quanto concerne le oculate scelte varietali, sia per quanto riguarda le innovazioni tecnologiche introdotte nei processi di filiera, i caratteri qualitativi di pregio presenti nei vini da lui prodotti giustificano pienamente la rinomanza nazionale e internazionale alla quale sono assurti nel tempo.

- La storia di quella che è oggi la più grande cantina d'Europa, la Cooperativa "Cantine Settesoli" ha inizio nel 1965 e coincide con la vicenda personale di Diego Planeta, Presidente dal 1972.

- Nel 1995 egli realizza il "progetto Mandrarossa, l'applicazione del cui disciplinare determina un'effettiva "inversione culturale, costringendo il socio ad adeguare le proprie scelte imprenditoriali alle strategie varietali tecnico-economiche e di marketing della Cantina.

- Dal 1985 al 1992 Diego Planeta presiede l'Istituto Regionale della Vite e del Vino. La sua illuminata gestione si caratterizza per l'incremento qualitativo delle attività sperimentali, per l'assunzione di giovani tecnici, per il coinvolgimento di esperti di chiara fama nei campi vitivinicolo, enologico ed economico, per la elaborazione del Piano vitivinicolo della Regione; per la prima presentazione in assoluto (1988) dei vini siciliani al Vinitaly di Verona.

- Nel 2000 promuove l'Assovini Sicilia che aggrega le 51 imprese più importanti del settore, rivestendone la Vicepresidenza.

- Nelle sue molteplici attività private e pubbliche, Diego Planeta ha dato ampia dimostrazione di grandi capacità gestionali, finanziarie, culturali e politiche, contribuendo con visione strategica e con una moderna concezione dell'organizzazione allo sviluppo economico e sociale della regione.

- La Facoltà di Agraria, considerati il coraggio e la passione civile espletati nelle molteplici attività di un così fruttuoso quarantennio e il rigore professionale e l'impegno profusi, sulla base degli incontestabili meriti acquisiti, propone di conferire al Signor Diego Planeta la Laurea Honoris causa in "Scienze e Tecnologie Agrarie".

sperimentazione, alle modificazioni del mercato e della concorrenza, mettendo mano al rinnovo «del patrimonio viticolo, orientando sviluppo ed evoluzione nell'alveo di una strategia che persegue l'obiettivo di mantenere la vitalità necessaria per riuscire a tenere forte la presenza sui mercati e la affezione dei consumatori, in un mondo dei consumi così competitivo anche perché ormai veramente globalizzato».

Planeta ha notato come «il successo travolgente» di due piccole cantine, nate negli anni Novanta, sia servito da «volano ad altre iniziative» richiamando in Sicilia investimenti del Nord e innescando una sorta di circolo virtuoso. Sono nate, infatti diverse aziende agro-artigianali, agro-industriali ed agro-turistiche che, «forse attratte dal successo del vino o dal movimento di addetti ai lavori e di visitatori attratti dal vino», hanno avviato nuove attività conquistando anche esse fette di mercato e successo. «Questo fiorire di iniziative, concentrate in un bacino territoriale abitato da meno di 30.000 abitanti, costituisce la "Case History" della quale ci occupiamo».

Planeta, dopo avere ricordato l'influenza determinante per lo sviluppo del territorio, dell' "Intesa di Programma", di "INYCON", di "Leader II", del Progetto "Sprint" di "Ecos-Ouverture", del "Patto Ambientale dei Sicani", della "Strada del Vino Terre Sicane", del Piano Integrato Territoriale (PIT) di "Aquae Labodes" e della "Fondazione Inycon", così ha concluso: «Non vi è sviluppo e non si attraggono investitori né visitatori se si è oppressi da radicamenti mafiosi... Chi oggi percorre le strade del vino all'interno dei quattro Comuni beve "un sorso di vino ed un sorso di cultura" ed è proprio così che il vino ha contribuito alla metamorfosi del territorio... È diventato obiettivo comune dei tanti produttori del territorio far sì che all'interno di ogni bottiglia di vino il consumatore ritrovi gradevolezza e qualità, ma scopra anche l'uomo che la ha pensata ed il bel territorio che la ha prodotta... Il vino è riuscito nell'impresa di riunire gli sforzi della popolazione e dei suoi Amministratori, per il recupero della cultura, il mantenimento dell'ambiente, l'accrescimento del benessere, il miglioramento della qualità della vita nel territorio».

Licia Cardillo



Comuni di Contessa, Menfi, Montevago, Sambuca e Santa Margherita, Ente Sviluppo Agricolo, Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Agriturismo Abruzzo, Agareno, Pasticceria Amodei Angelo, Cantine Barbera, Casa Montalbano, Casa Vinicola Lanzara, Cellaro, Cantina, Colli del Gattopardo, Corbera, Di Prima, Donnafugata, Feudo Arancio, Gurra Sovrana, Ristorante La Panoramica, Oleificio La Rocca, Azienda Mangiaracina Melchiorre, Monte Olimpo, Planeta, Azienda Agricola Ravidà, Settesoli, Tenuta Stoccatello, Terme Acqua Pia, Terra Nostra.

Corso Umberto I°, 168 - 92017 Sambuca di Sicilia - Tel. 0925943139 - Fax 0925 943380  
www.stradadelvinoterresicane.it



**ACCADDE IERI - Un'esumazione felice**
**"LA NANA" di Emanuele Navarro**

di Michele Vaccaro

**Quarant'anni or sono veniva pubblicata una recensione sul capolavoro dello scrittore sambucese rimasta sconosciuta agli addetti ai lavori.**

Nel 1879 Emanuele Navarro della Miraglia (1838-1919) pubblicò, per i tipi dell'Editore Brigola di Milano il romanzo "La Nana", presto dimenticato dalla grande critica. L'opera fu ristampata nel 1963, con introduzione di Leonardo Sciascia, dall'Editore Cappelli di Bologna, per il "Parallelo", la collana di narrativa e saggistica curata da Guido Macera, Mario Pomilio e Michele Prisco. Proprio quarant'anni or sono, nella primavera del 1964, Nella Santovito Vichi ne curò la recensione, che apparve sul mensile "La parola e il libro", la rivista bibliografica dell'Ente Nazionale per le Biblioteche popolari e scolastiche. L'articolo si apre con una presentazione delle vicende biografiche del Navarro, "spettatore dell'epopea garibaldina", colui che, pare, godesse i favori, nientemeno che di George Sand e che del naturalismo "portò forse il seme in patria"; si passa poi all'analisi de "La Nana", libro che "non ha assolutamente niente della pesantezza spesso asmatica di altri libri di quei tempi: è agile e vigoroso nello stesso tempo e sembra preludere alla rapidità di certe opere d'oggi".

Dopo un esame del "fatto" e dell'"intreccio", "semplici e quasi banali", l'autrice si sofferma sulla conclusione del romanzo che, "stupirà qualche lettore memore, se non d'altro, del finale di Cavalleria Rusticana, ma il fatto viene spiegato in modo favorevole al Navarro, attribuendogli l'intenzione di non cadere nel convenzionalismo". Ma l'interesse dell'opera consiste, per la Santovito Vichi, non tanto nella vicenda in sé, quanto nel suo contorno, che è poi la vita di Villamaura, ossia Sambuca Zabuta (Zabat nell'articolo, per amore di verità), un paesetto, appartato e lontano dalle grandi vie di comunicazione, della Sicilia subito dopo l'unità d'Italia. Memorabile è la descrizione del paese e della casa dove vive la Nana che fa cerchio con tante altre case basse e a una sola apertura, costituendo un ampio cortile, che, raffigurato dal Navarro "con le tinte e i rilievi di un quadro di grande artista,

diventa, com'è naturale, non solo il luogo di ritrovo ma la stanza di soggiorno di tutte le famiglie, il laboratorio di tutti gli artigiani, la bottega di tutti gli esercenti: si lavora, si chiacchiera, si dormicchia: e, insieme, asini che ragliano, cani che abbaiano, galline che razzolano". Nella Santovito Vichi si dice ammirata di come lo scrittore zabuteo riesce a descrivere "in modo pittoresco e incastonato in un paesaggio di linee, luci e colori sentiti ed espressi con forza e leggiadria e varietà".

Così "vivi e naturali" le appaiono i caratteri dei personaggi, mentre lo stile risente dell'influsso francese "rei periodi non mai troppo lunghi e nella scioltezza dell'esposizione". E tutto questo anche se non mancano, com'era inevitabile, parole, forme e costrutti del dialetto siciliano.

di **ERINO SAFINA**  
C.da Cicala - Tel. 0925 943430  
**SAMBUCA DI SICILIA**

da **Baldo**  
C.da Adragna - Tel 0925 942477  
**SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

**Un romanzo che ci riporta alle radici normanne**
**"IL CORVO E LA LUNA" di Lucia Esposito**

Recensione di Licia Cardillo

In una sala del castello di Caen, si consuma la frattura tra il labile Guglielmo di Normandia e Roberto di Grantmesnil. Tra due modi diversi d'intendere il potere. Da una parte il Conquistatore o il Bastardo - così era anche chiamato il figlio naturale di Roberto I il Magnifico - determinato a consolidare la sua autorità attraverso la rigida applicazione delle norme feudali, dall'altra l'esponente di una minoranza di nobili normanni e bretoni orgogliosi delle loro tradizioni ed intolleranti di qualsiasi giogo. Una partita difficile della quale, simbolicamente, sarà arbitro un corvo. L'uccello nero appare all'improvviso e, mentre le fiamme del camino riprendono vigore e le fiaccole, ormai spente, hanno un guizzo prodigioso, fissa i due interlocutori e, senza esitazione, si dirige sulla testa di Guglielmo e gli volteggia intorno per tre volte, a sfiorargli il viso con le sue zampe unghiate. L'auspicio è chiaro e si inserisce nella tradizione dei Normanni. Il corvo di battaglia volava, infatti, solo su chi era destinato a condurre il proprio popolo alla vittoria. Guglielmo è il prescelto.

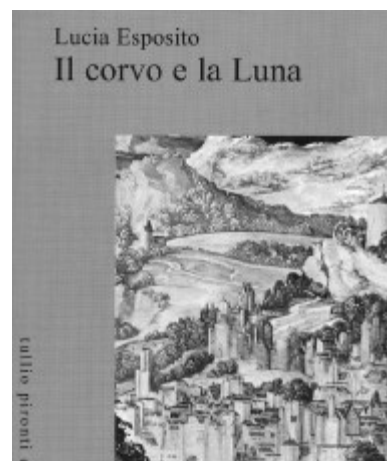
A Roberto di Grantmesnil, bandito dalle sue terre, non rimane che emigrare alla volta dell'Italia, portandosi dietro amici e parenti, tra cui le sorellastre Giuditta e Matilde. A nessuno di loro è consentito rimanere in Normandia, pena la mutilazione delle mani e dei piedi.

Questa la premessa dalla quale si dipana il romanzo di Lucia Esposito. Se i Vichinghi, costretti a vivere in un inferno bianco dovevano unirsi per fronteggiare l'inclemenza del clima, i Normanni ritrovano in Sicilia una terra divisa, "incomprensibile ed inaffidabile come una palude gelata", nella quale gli abitanti "sembravano essere sempre in fuga da qualcosa. O da qualcuno. E sempre alla ricerca di un riparo; dai propri simili, come dal sole... di un'ombra in cui rifugiarsi, mentalmente e fisicamente: in Sicilia il Sole e la Verità terrorizzano in egual misura...".

Un'isola, dove "dietro ogni fatto ed ogni parola si nascondevano puntualmente un altro fatto ed un'altra parola... dove sembrava impossibile arrivare alla verità nuda e semplice delle cose... E dietro ogni parola ed azione c'era il loro esatto contrario, che toglieva ogni significato e ogni valore a ciò che era stato appena detto o fatto". Il meglio del romanzo è in queste intuizioni, in questo contrasto fra tradizioni ed ambienti diversi, dominati dalle tenebre o da un sole implacabile. Tra l'ombra e la luce. Contrasto di cui il titolo è emblematico. Se il Corvo, animale luttuoso, rivela, la Luna, invece, vela. Nasconde l'orrore di cui gli uomini sono capaci. Da una lontananza infinita, partecipa alle vicende con una sensibilità umana e chiude gli occhi per non vedere.

Dalla narrazione levitano fatti e personaggi che appartengono ad altri spazi ed altri tempi, nei quali i siciliani, però, possono ritrovare le radici della loro storia. Viene fuori l'identikit di un popolo energico, intraprendente, facile all'irrisione e allo scherno, spietato anche, dominato da una forte coscienza di sé e da un profondo senso dell'onore. Un popolo che, avendo nel sangue il retaggio di quella solitudine sperimentata durante i lunghissimi inverni scandinavi, ha portato nell'isola la tolleranza, la concordia, l'integrazione, ma anche una sorta d'irrequietezza esistenziale e il fondo oscuro di una paura atavica. Una storia tessuta di amori, tradimenti, morte, nella quale i protagonisti - Guglielmo, Roberto di Grantmesnil, Giuditta, Matilde, Ruggero d'Altavilla, Roberto il Guiscardo e Tancredi di Couesnon - si muovono su uno sfondo vario che va dalla Normandia agli Abruzzi, alla Calabria e alla Sicilia, dove si giocherà la partita decisiva tra Normanni e Saraceni.

Un racconto dal quale si levano sprazzi di luce ad illuminare, - come le fiaccole accese da Guglielmo il Bastardo per fuggire paure - il passato e l'enigma del nostro presente.


**Alla realizzazione di questo numero hanno collaborato:**

Licia Cardillo - Daniela Bonavia - Giuseppe Cacioppo - Sabrina Ciaccio  
Anna Maria Diecidue - Antonella Muñoz Di Giovanna - Maria Di Natale -  
Vito Gandolfo - Felice Giaccone - Piera Gioia - Vitalba Giudice - Anna  
Maurici - Pippo Merlo - Gori Sparacino - Michele Vaccaro - Foto: Franco  
Alloro - Salvatore Montalbano



**Rapporto Scuola e Famiglia: un'educazione alla vita**
**LA SETTIMANA DEI VALORI**

Dal 24 marzo al 24 aprile presso la Sala della Pace, a Monreale, ha avuto luogo la "Settimana dei Valori", promossa dall'Ass.to alle Politiche Sociali e dal Movimento per la Vita. Molti i temi trattati: legalità, solidarietà, sessualità, manipolazione genetica, problemi etici e morali. Tra i prestigiosi relatori, la professoressa Enza Vaccaro, Vice presidente dell'Associazione Oasi Cana Onlus, che ha intrattenuto un pubblico composto da alunni e docenti - circa cinquecento persone - su "Rapporto Scuola e Famiglia: una educazione alla vita".

Dopo avere rilevato la necessità per la scuola e la famiglia di svuotarsi «da formalismi, pretese, difese, affermazioni e conflittualità, per la scoperta comune d'energie, vitalità e impegno, spesi a favore dei figli-alunni», si è richiamata, alla "corresponsabilità educativa che rivoluziona il tradizionale modo di pensare e di gestire i rapporti dei genitori con gli insegnanti" sottolineando che compito primario dell'educazione è «quello di superare e aiutare a superare "l'anima istintiva" che è come una bestia acquattata dentro di noi... non negandola, ma controllandola, dirigendola, per costruire la persona...» che rappresenta "il valore dei valori".

La relatrice, ritenendo determinante per l'educazione, la forza della testimonianza in famiglia e nella società, ha rilevato la necessità dell'aggiornamento continuo e del perfezionamento interiore dell'educatore, il valore del dialogo, dell'ascolto, la venerazione per l'uomo, il rispetto per la vita e l'esaltazione della libertà. «Educare alla vita» ha detto

con profonda convinzione «significa educare al dono, a vivere le quattro relazioni fondamentali della vocazione all'amore: amore verso se stessi, verso gli altri, verso Dio, verso la natura e l'ambiente». «Purtroppo» ha continuato «guardando alla nostra società, appare sempre più stridente la contrapposizione tra una cultura della vita e una cultura della morte. Basti pensare alle varie forme di violenza, di disprezzo, di uso della vita già nata (genocidio, infanticidio, espanto di organi, violenza sui minori, anche tra le pareti domestiche). Le minacce alla vita interessano tutte le fasi dell'esistenza umana. Pensiamo alla vita negata (contraccezione, aborto), alla vita pretesa (fecondazione artificiale, manipolazione genetica), alla vita violata (omicidio, violenza di tutti i generi, pedofilia), alla vita rifiutata (suicidio, eutanasia, aborto selettivo)».

La professoressa Vaccaro ha concluso con l'invito agli adulti ad attuare un'autentica prevenzione della cultura della morte, a recuperare «in questa nostra società del benessere, la sofferenza, il significato della sofferenza» ad educare al senso del dovere, della legalità, della diversità, della corresponsabilità e della solidarietà, passando da un'educazione etnocentrica ad una allocentrica».

La relazione ha colto in pieno il disagio dell'uomo contemporaneo, additando i mezzi per un'educazione libera e responsabile. Per il suo valore pedagogico ed etico meriterebbe, attraverso la pubblicazione, di essere diffusa nelle scuole e nelle famiglie.

**Nuovi documenti ed acquisizioni**
**La fortezza di Mazzallakkar**

di Sabrina Ciaccio

La Sicilia, grazie agli Arabi, ha avuto un faro di civiltà, proprio in un periodo, quello del Medio Evo, buio per il nostro paese.

Gli Arabi hanno lasciato una traccia indelebile nella storia, cultura e tradizioni dell'isola. Dal punto di vista architettonico dovunque sopravvivono modelli dell'architettura araba quali la volta, l'arco moresco e le decorazioni ad arabesco.

La fortezza araba di Mazzallakkar sita sulle sponde del Lago Arancio è sicuramente una testimonianza dell'architettura araba per certi versi "semplice" ma "unica" nel suo genere in Sicilia.

Con la costruzione del lago (1950-1955), non è visibile nel periodo invernale, poiché ha la particolarità di essere sommersa dalle acque, e solo nel periodo estivo, quando le acque dell'invaso, utilizzate per l'irrigazione abbassano il loro livello riemergono in superficie.



Il fortino quasi sommerso dalle acque del Lago

valledelbelice.net

Mazzallakkar è un recinto fortificato a pianta rettangolare, e comprende quattro torri cilindriche agli angoli. Sui lati Nord e Sud, si aprivano due porte; quella nord è crollata per la continua azione erosiva e devastante delle acque del lago, invece, la porta sud è relativamente integra.

Il recinto fortificato di "Mazzallakkar", è inserito come punto "forte" di un sistema arabo-mediterraneo in cui sono evidenti le parentele stilistiche con le fortezze presenti nelle coste algerine e tunisine.

Attraverso un'attenta ricerca e una vecchia foto è stato possibile ricostruire la porta settentrionale. La foto, appartenente alla famiglia Planeta, scattata tra il 1925 e il 1932, ritrae alcuni componenti della famiglia all'interno del recinto. Nella foto, non è ripreso l'intero arco e purtroppo non si riesce a capire se si trattava di un portale a sesto ribassato o a sesto acuto.

Da uno studio basato sulla costruzione geometrica, ambedue le soluzioni potrebbero essere possibili, anche se è plausibile che si tratti di un arco a sesto ribassato in quanto più diffuso nella zona.

Comunque, guardando i piedritti si presume che è un'aggiunta posteriore alla costruzione del recinto fortificato. È databile al XV secolo, periodo tardo gotico, e stilisticamente è catalogabile come portale di impronta catalana.

Tutto ciò nasce da un attento studio condotto nella zona di Sciacca e di Sambuca. L'attenzione è stata centrata su queste due località, poiché Mazzallakkar è molto vicina geograficamente a Sambuca e allo stesso tempo poiché l'edificio si trova nel territorio di Sciacca, anticamente di proprietà della famiglia Perollo.

**LOOK OTTICA**  
il mondo visto dai tuoi occhi - lenti a contatto  
di Diego Bentivegna

HEAD KADDA LAGOSTE LUNETTES TREMARDI ONIX

Laura Biagiotti FILA LAMY

C.so Umberto I°, 126 - Tel. 0925 942793  
**SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

**Happy Days**  
di Catalanello Lucia

Articoli da regalo  
Confetti - Bomboniere

C.so Umberto I° - Tel 0925 942474  
Cell. 333 3346721  
**SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

**OFFICINA AUTORIZZATA ASSISTENZA E RICAMBI**

**F.lli TORTORICI**

C.da Casabianca (Zona industriale) • Tel. 0925 941924  
**92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

**COMEL MATERIALE ELETTRICO**

INGROSSO E DETTAGLIO

TVC HI - FI ELETTRODOMESTICI **Centro TIM**

**CONSULENZA E ASSISTENZA TECNICA**

Viale Francesco Crispi - Tel./Fax 0925 942130  
**SAMBUCA DI SICILIA (AG)**

Sciaca, attraversando il Belice", presentato nella Sala Gialla di Palazzo dei Normanni, il 27 gennaio.

L'obiettivo di questa manifestazione, che ha riscosso notevole successo e ha coinvolto tutti i partecipanti in un entusiasmo generale, è stato quello di promuovere i vini di alta qualità prodotti nel territorio collinare sambucese, ma anche di valorizzare la città di Sambuca, come meta turistica per coloro che vogliono trascorrere dei soggiorni resi piacevoli dalla temperatura mite, dall'amenità dei luoghi, ricchi di tradizione e di storia e gustare i prodotti enogastronomici locali.

In questa strategia il vino ricopre un ruolo fondamentale come strumento aggregante per coniugare ambiente, storia, cultura, tradizioni e realtà economica, contribuendo ad arricchire e quindi a promuovere il territorio, favorendo lo sviluppo di un turismo di notevole caratura culturale. Vino e territorio rappresentano un binomio perfetto. Diversi sono stati gli appuntamenti di questa manifestazione. Sabato 29 maggio, alle ore 9.30, presso la Sala "La Pergola", si è svolto un corso di degustazione affidato al Dott. Luca Maroni, uno dei maggiori esponenti del giornalismo enologico italiano, che ha creato un innovativo metodo di degustazione, quello del "Vino-Frutto".

Era presente anche l'Assessore al Turismo della Regione Siciliana On. Francesco Cascio.

Nel corso della mattinata il Dott. Maroni ha illustrato quelle istruzioni tecniche di base, che permettono ad esperti e non di poter valutare la qualità del vino, apprezzandone la

segue dalla prima

## ZABUT FEST



Da sinistra: il sindaco Martino Maggio, Luca Maroni e Giuseppe Abruzzo foto S. Montalbano

fruttosità e la piacevolezza e riconoscendo i parametri organolettici fondamentali di consistenza, equilibrio e integrità.

Nel pomeriggio, presso il Teatro comunale "L'Ida", è stato assegnato il "1° Premio Zabut 2004", suddiviso in tre sezioni: ad un imprenditore distintosi nel settore enogastronomico; ad un giornalista vinicolo nazionale che ha saputo comunicare nel migliore dei modi al consumatore il concetto di qualità; ad un imprenditore italiano che ha avuto il coraggio e l'intraprendenza di investire in Sicilia in questo settore, creando posti di lavoro.

I premi sono stati consegnati a Gigliola Bozzi Gaviglio, Presidente nazionale "Vinarius" (150 enoteche italiane e internazionali); a

Pierluigi Bolla, Presidente di "Valdo Spumanti" (12 milioni di bottiglie prodotte); a Luca Maroni, giornalista e scrittore che, durante la premiazione, ha rivolto un apprezzamento alla meravigliosa campagna siciliana, affermando che "ci nutre e ci rende vivi". Sono intervenuti il Col. Fausto Milillo, Presidente del "Centro Studi Roma-Europa 2000" ed il Sindaco Martino Maggio, che hanno illustrato tutte le iniziative che si terranno a Sambuca per promuovere sviluppo e turismo. Il Comune di Sambuca ha conferito un riconoscimento alla Cantina Feudo Arancio, perché dal nord ha investito in Sicilia, dando lustro alla nostra terra. Nel corso della serata sono stati assegnati anche altri premi e

sono state donate delle litografie, raffiguranti un quadro con viti e uva del grande Gianbeccina, ai giornalisti che hanno partecipato e ai rappresentanti di prestigiose cantine quali Planeta, Feudo Arancio, Monte Olimpo, Cellaro, Di Prima, Donnafugata, Gerbino e Casa Montalbano.

Domenica 30 maggio, alle ore 9.30, presso la Sala conferenze della Banca di Credito Cooperativo, che ha contribuito alla realizzazione della manifestazione, si è svolta la degustazione di vini agrigentini, curata anch'essa dal Dott. Maroni. Tra i vini bianchi degustati si è evidenziato, per l'ottimo equilibrio qualità-prezzo, il Fiano IGT Sicilia della Cantina Settesoli Mandrarossa, ma anche lo Chardonnay IGT Sicilia della Cantina Feudo Arancio. Tra i vini rossi, invece, ha primeggiato, per la sua eccezionale qualità, il Villamaura Syrah IGT Sicilia dell'Azienda Agricola Di Prima. La manifestazione, che comprendeva anche visite guidate presso le cantine del territorio e il sito archeologico sambucese, si è conclusa con il concerto "I Dioscuri" presso il Terrazzo Belvedere e con l'assaggio di dolci e gelati sambucesi.

Un doveroso elogio va al Sindaco Martino Maggio e a tutta l'Amministrazione per l'impegno profuso, a quanti hanno contribuito alla realizzazione di questa manifestazione di notevole spessore e risonanza per la città di Sambuca e al giornalista Dott. Nino Panicola ed ai suoi collaboratori per l'impeccabile organizzazione.

### \* \* \* RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO \* \* \*

## LETTERA APERTA

Piano Insediamenti Produttivi - Considerazioni, richieste e proposte

sentazione del progetto sino ad oggi, non sempre è stato costante come il P.I.P. richiederebbe. Per questo motivo il Comitato Cittadino di Alleanza Popolare-UDEUR

#### RITIENE

che l'Amministrazione Comunale debba svolgere un vero e proprio ruolo di Coordinamento, perciò

#### PROPONE

di attivare uno Sportello che serva da volano per i piccoli Artigiani, affinché possano essere guidati verso la creazione di vere e proprie Imprese e queste a loro volta, essere consigliate lungo l'iter di realizzazione di una iniziativa imprenditoriale all'interno del P.I.P., creando così vere e proprie opportunità di lavoro giovanile.

#### CHIEDE

all'Amministrazione Comunale: a) - un impegno forte e costante affinché venga finanziato il Patto

Territoriale Valle del Belice, che oltre ad interessare iniziative di privati, comprende anche la realizzazione del Depuratore al servizio del P.I.P.; b) - di effettuare una attenta verifica affinché eventuali intralci che si possano porre, nella cantierabilità all'interno del P.I.P.: (accesso carrabile e conseguenti autorizzazioni da parte degli Enti di competenza, pali e linea elettrica, ecc.), vengano affrontate subito; c) - di effettuare un riscontro sull'iter raggiunto da parte di ogni singola Impresa e verificare nel contempo se, alla data odierna sono ancora interessate a mantenere i lotti assegnati ed eventualmente, senza ulteriori perdite di tempo ed indugi, ri-assegnarli ad altre Imprese che nel frattempo hanno avanzato richiesta; d) - di attivare Conferenze di Servizio al fine di ottenere lo snellimento delle procedure tecnico-amministrative

per l'ottenimento delle autorizzazioni e/o nulla-osta da parte degli Enti di competenza, in modo da poter realizzare gli opifici (capannoni), in tempi brevi; e) - che venga concretamente attivata una Task Force, che segua costantemente il P.I.P. affinché diventi finalmente, una realtà significativa per lo sviluppo economico di

Il Segr. Politico **Salvino Ricca**  
Il Resp. Polit. Svil. Terr. **Leo Di Verde**

## PASQUERO

### I TENDAGGI

**TENDE:** tradizionali, verticali, a pannello, a pacchetto. Confezione trapunte. Carte da parati con tessuti coordinati.

TENDE DA SOLE - LAMPADARI

Via Bonadies C.le Fatone, 9  
Tel. 0925 942522 - **SAMBUCA**

Nel lontano 1988, l'Arch. Zappulla presentava al Comune di Sambuca di Sicilia, su incarico dell'Amministrazione pro-tempore, il progetto per la realizzazione del P.I.P. Otto anni dopo, 1996, venivano consegnati i lavori per la realizzazione delle opere di urbanizzazione dello stesso. Nel Giugno del 2002, sono stati assegnati otto dei nove lotti disponibili.

Un iter sicuramente lungo e travagliato, in cui tante sono state le difficoltà incontrate, a partire dalla individuazione del nuovo sito per la realizzazione del Depuratore; le modifiche alle norme tecniche di attuazione per una migliore utilizzazione dei lotti, ecc.

Difficoltà superate in tempi molto lunghi e per motivi diversi: lungaggini burocratiche, passaggi istituzionali (Giunta, Consiglio Comunale, Ass.to Regionale Territorio ed Ambiente), il tutto aggravato dal fatto che l'impegno delle Amministrazioni Comunali che si sono succedute dalla pre-



## Sambuca: Via Pampilona

Via Pampilona, una piccola strada di appena 60 metri di lunghezza per sei di larghezza tra la Via Franklyn e la Via Roma nel centro storico di Sambuca. Cominciamo da qui il nostro viaggio per le strade di Sambuca, alla scoperta dei loro abitanti, delle loro storie. Uno spaccato della Sambuca dei nostri giorni da consegnare alle future generazioni, quando l'oggi sarà ben presto diventato ieri, perché non scompaia del tutto e resti qualcosa almeno nel ricordo di chi verrà. Un rompicapo Via Pampilona per quanto riguarda il suo esatto nome nel recapito postale. "Mai una volta che figuri esattamente. Molto spesso si trova Via Pamplona, altre volte Via Bambilona, altre Via Paloma. Meno male che la corrispondenza postale, con l'uso e l'abuso del telefono, è sempre più rara". Una piccola strada con pochissime famiglie. La più anziana abitante della Via Pampilona è la signora Maria Maggio vedova Di Leonardo, il più giovane Nicola Giudice poco meno di un anno, seguito dal fratellino Antonio, due anni e otto mesi. Sono entrambi figli di Lillo e di Irene Marsina. "Assieme a noi abita mia madre, Maria Sciacchitano - dice Lillo - Ci siamo trasferiti qua da molti anni ormai, dopo che abbiamo acquistato questa abitazione da Gaspare Di Prima. C'è un silenzio assoluto, interrotto di tanto in tanto, ma sempre più



Via Pampilona

valledelbelice.net

raramente, dal rumore che proviene dal piccolo laboratorio del signor Giuseppe Ciciliato, il restauratore del re del Marocco. Da anni ormai ha smesso la sua attività. Di tanto in tanto si diletta di fare qualche lavoro per uso scrupolosa-

mente personale. "Ricordo, ancora - dice - quando questa strada, come tante altre, era pavimentata con i ciottoli del torrente Rincione." Altri appartamenti rimasti danneggiati dal terremoto da anni sono disabitati. I loro proprietari attendono che vengano approvati i progetti per la ricostruzione. Al numero 8 abita una insegnante in pensione, Maria Ciaccio. Una vita dedicata alla scuola, tante generazioni hanno appreso da lei a leggere e scrivere, tanti ricordi la legano agli alunni di un tempo che ora ritrova padri di famiglia, professionisti affermati, uomini maturi. Via Pampilona una piccola strada, un piccolo mondo con le sue storie, tante persone ormai scomparse, una vita che prima pulsava intensa e che a poco a poco si è spenta. "Il terremoto ha sconvolto tutto - dice la Ciaccio - non c'è stato un ricambio. Siamo rimasti davvero in pochi, anzi pochissimi. Se gli appartamenti che sono abbandonati saranno ricostruiti forse qualcosa potrebbe cambiare. Chissà".

Giuseppe Merlo

## Convegno sull'olio extravergine

L'Associazione produttori olivicoli siciliani (ASPROL) di Agrigento all'interno del "Progetto Miglioramento Qualità Olio di Oliva" finanziato dall'Unione Europea Reg. CE n. 528/99 attraverso i suoi collaboratori, il Dott. Giacomo Marrone e il Dott. Pietro Butera e in collaborazione con l'Unità Operativa n.112 di Sciacca rappresentata dal Dott. Leonardo Catagnano e dal Dott. Agostino Bono, ha organizzato presso la sede del CE.SI.FO.P. a Sambuca un "Approccio alla degustazione degli oli vergine ed extravergine d'oliva" nei giorni 1-2-3 marzo 2004 per diffondere la cultura dell'olio. A questa iniziativa hanno aderito sia i produttori che i giovani interessati a conoscere le tecniche per ottenere oli di qualità. Durante gli incontri si è parlato degli aspetti principali che ne caratterizzano la qualità. Il corso ha sottolineato come per ogni prodotto di trasformazione agro-alimentare, e in particolare per l'olio, la qualità consiste, nel mantenimento e nell'esaltazione delle caratteristiche proprie della materia prima di origine, ossia delle olive.

Si è parlato pure della conservazione dell'olio; la saggezza popolare individua che con l'invecchiamento l'olio peggiora sempre ed è buona regola consumarlo nella stessa annata di produzione. Normalmente l'olio conservato correttamente, nella bottiglia ancora sigillata, arriva senza problemi al secondo anno di invecchiamento; esso contiene in sé per natura dei componenti antiossidanti che lo proteggono dall'irrancidimento, anche se la loro azione si affievolisce con il passare del tempo.

Anna Maria Diecidue

## Nozze d'Oro Ciaccio-Di Giovanna

Festeggiano 50 anni di matrimonio i coniugi Ciaccio Gaspare e Di Giovanna Angela. La cerimonia è stata celebrata nel Santuario dell'Udienza il 28 aprile. Subito dopo il rito religioso, amici e parenti sono stati intrattenuti allegramente in un ristorante locale.

Il felice traguardo della coppia serve da monito e da esempio per tutti i giovani sposi. La Voce si associa alla gioia di Gaspare e Angela, dei figli Antonino e Anna, della nuora e dei nipoti tutti.



## Nozze d'Argento Alloro-Guzzardo

Franco Alloro e Giacomina Guzzardo hanno festeggiato il lieto traguardo delle Nozze d'Argento.

La coppia ha ricordato il proprio matrimonio il 29 aprile nel Santuario del Carmine a 25 anni esatti dalla sua celebrazione.

Tra amici e parenti Franco e Giacomina hanno rinnovato le promesse matrimoniali davanti alle figlie che hanno offerto loro le fedi nuziali.

Dopo la celebrazione la serata si è conclusa con una luculliana cena presso l'Agriturismo Ponte Calatrasi di Roccamena. A Franco e Giacomina le felicitazioni della redazione tutta per l'ambito traguardo raggiunto.



- Parrucchieria
- Pelletteria
- Profumeria

# Rita

Via Roma, 49 - Tel. 0925 941319  
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

# mangimi GULFA

POLIAGRICOLA 285 srl

Sede e stabilimento  
C.da Pandolfina  
SAMBUCA DI SICILIA (AG)  
Tel/Fax 0925 942994

## ODDO ANNA

Articoli da regalo - Orologeria  
Argenteria - Bigiotteria

Vicolo Staiano, 6  
SAMBUCA di SICILIA (AG)

## F.lli LOMBARDO

Gioielleria - Orologeria - Orificeria  
Liste Nozze - Articoli da regalo

Via Ospedale, 2 - Tel. 0918353477  
CHIUSA SCLAFANI (PA)

Saddler  
ALIMENTI DA CAMPIONI

MANGIMI  
ARMATO

# ARMATO FELICE

Concessionario esclusivista  
per la Sicilia

COMMERCIO MANGIMI E CEREALI  
Via Catania, 13 - Tel. 0925 941663  
Cell. 339/5098369 - 336/896960  
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

# TRINACRIA

di G. Guasto & S. Sciamè

IMPRESA FUNEBRE - SERVIZIO AMBULANZA

Vicolo Oddo, 7 - 92017 SAMBUCA DI SICILIA - Agrigento  
Tel. 0925 942527 / 943545 - Cell. 338/4724801 - 333/7290869

\* \* \* RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO \* \* \*

## Impressioni sulla primavera di un sambucese emigrato al Nord

Ti stai destando,/ ma non è il semplice risveglio;/ la tua camera, il tuo letto:/ tu supino,/ con gli occhi ancora socchiusi./ La luce, a poco a poco,/ sfonda attraverso i buchi della tapparella,/ lasciata socchiusa la notte precedente./ I tuoi occhi,/ a stento per la stanchezza,/ si aprono,/ ammirano quel barlume/che avanza a raggi nella camera,/ battendo sul pavimento./ E' quasi alba:/ la luce fa rispecchiare sempre più/gli oggetti della tua stanza./ E' la luce/di un sole raggianti e vigoroso,/che ancora non s'è visto./ E' primavera:/ provi una gran gioia./ Apri la finestra di scatto:/ è uno spettacolo di verde,/ rosso, giallo, arancio;/ colori intensi ed accesi,/ che abbattono il grigio e il nero dei giorni precedenti./ La rugiada emana/un piacevole odore./ senti il profumo di quei piccoli fiorellini variopinti,/ ancora deboli,/ con gli steli chini per le forti piogge passate./ Che gioia:/ i cinguettii degli uccellini;/ è festa,/ è una festa per tutti. La primavera!/ Che allegria,/ il sentimento è intenso,/ la tua allegria espressa/dagli occhi lucenti, come se vedessi il tuo amore./ Sembra l'alba di una nuova vita;/ l'avverti dentro,/ dai battiti accelerati di un cuore felice/ e contento d'amare la vita, la Natura con la sua dolce musica,/ che ci incanta/con la primavera del risveglio dell'amore.

Calogero Giudice



**GULOTTA**  
CENTRO ARREDI  
"Sogni da Abitare"

SCIACCA - C.da Carcossea S.S. 115 Km 112 - Tel. 0925 85897 - fax 86538  
 SAMBUCA DI SICILIA - V.le A. Gramsci, 39 - Tel./fax 0925 941883



**su discount**

SUPERMERCATO CON SALUMERIA E MACELLERIA. SI EFFETTUA SERVIZIO A DOMICILIO. ACCREDITO DI PUNTI ELETTRONICI DIS AI POSSESSORI DELLA MILLIONAIRE CHIP CARD

**SUPERMERCATO RISPARMIO 2000**  
 • di Leonardo V. & C. s.n.c. •  
 C.da Adragna km 1,5 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941686



**M. EDIL. SOLAI** s.r.l.  
 di Guasto & Ganci  
**CERAMICHE E PARQUET**  
 FERRO - SOLAI - LEGNAMI  
 Esclusivista Ceramiche  
 VALLELUNGA - CE.VI. - FAP  
 COTTO VENETO - Parquet GAZZOTT RICCHEIG  
 Idrosanitari e Rubinetteria IDEAL STANDARD

Viale A. Gramsci, 61 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941468 Fax 0925 944149



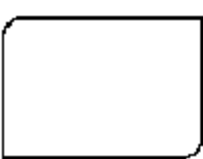
**PLANETA**  
 Vini di Sicilia

C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio  
 92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)  
 Tel. 0925 80009 - 091 327965

AUTOTRASPORTI  
**ADRANONE**

NOLEGGIO AUTOVETTURE  
 E PULLMANS GRAN TURISMO

Autotrasporti Adranone srl  
 C.da Casabianca - Tel. 0925 942770  
 92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)  
 www.adranone.it - info@adranone.it



**ELETTRFORNITURE**

TV COLOR • HI-FI • CELLULARI  
 V.le E. Berlinguer, 19 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186

MATERIALE ELETTRICO - AUTOMAZIONI  
 V.le E. Berlinguer, 16 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186  
 92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

LABORATORIO  
 DI PASTICCERIA

**ENRICO  
 PENDOLA**

Via Baglio Grande, 42 - Tel. 941080  
 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

BAR - TAVOLA CALDA  
 PASTICCERIA

**FREE TIME**

di SALVATORE MAURICI

Via Roma, 12 - Tel. 941114  
 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

**Rinaldogioielli**  
 di Rinaldo Angela

Gioielleria • Argenteria • Oggetti in Ceramica  
 Bigiotteria • Articoli da Regalo • Liste Nozze

Via G. Marconi, 45 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941040



**Polilabor**  
 servizi sociali

Sede amministrativa  
 Via Stazione, 44 - Tel/Fax 0925 942988  
 92017 SAMBUCA DI SICILIA - (AG)