

A nome degli indignati della Cellaro "Grazie, Cavaliere Planeta"

di Lidia Maggio

Da piccola non capivo come una famiglia numerosa come quella di mio padre, cosa normale per quei tempi, avesse potuto abitare in una "piccola casa", quattro stanze compresa la cucina, una "mezzalina", una stalla e un "macasenu" al piano secondo. Il bagno? Beh... un gabinetto sul pianerottolo della scala! La spiegazione è stata semplice: "Casa quantu stai e terra quantu poi". Con la "terra" e con il raccolto potevi sfamare la famiglia e qualche volta comprarti la casa.

Poi, quando il prezzo del grano precipitò, molti contadini nei mesi di settembre-ottobre si trasferivano a Marsala e raccontavano meravigliati che lì c'erano grandi vigneti ad alberello e... tante cantine.

Partivano con un vecchio pullman e la "sacchina" sulle spalle con dentro qualche logora camicia, qualche pantalone di "ntoccu" e una forbice. Marsala era lontana, non si poteva tornare tutte le settimane, i più fortunati dormivano sulle "ghittene" o a terra dentro vecchi casolari, gli altri sotto una vite, ma il guadagno compensava la fatica, mentre sognavi una "vigna" tutta tua.

Poi il terremoto del '68, una fortuna per Sambuca, nessun morto, tanti soldi e finalmente i vigneti, come a Marsala... La "terra" coltivata a vigneto diventa fonte di reddito, sia per i piccoli proprietari che per i braccianti. All'Alleanza, alla Coldiretti non si parla d'altro che di quelle belle vigne e la cantina Cellaro diventa l'orgoglio dei viticoltori sambucesi. E come hanno imparato in fretta i contadini! L'antica armonia con cui i nostri avi hanno lavorato la pietra arenaria, costruito i bei palazzi si riflette in quei filari perfettamente allineati e curati e, certamente, non è un caso che proprio in questo territorio operano cantine di fama mondiale. I vigneti, dunque, hanno rappresentato a Sambuca il passaggio dalla povertà contadina a un benessere diffuso, hanno contribuito alla formazione di una nuova classe dirigente. È per tutto questo che ho continuato a coltivarli, rimettendoci parte del mio stipendio, per conservare e tramandare, attraverso questi, ai miei figli, il ricordo di mio padre, di mio suocero, di mio marito, le nostre origini, la nostra cultura. E poi quando la vendemmia verde ti permette per quell'anno di non rimetterci, ne approfitti. Per nessuno è stato facile far marciare a terra l'uva, - ho sentito dire a tanti proprietari e contadini - "mi piangeva il cuore". Questo, purtroppo, è stato il costo di una grave crisi che investe l'agricoltura siciliana, ma è stato anche il risultato della politica, anzi della mancata politica della nostra cantina. Il Consiglio di Amministrazione in questi anni ha solo "spremuti" i soci, per far fronte alle sempre maggiori spese, non capendo che questi sono i mattoni di una struttura che senza la nostra uva è destinata alla chiusura.

E invece di chiedersi il motivo per cui molti hanno buttato a terra il frutto del loro lavoro, di capire perché diversi viticoltori hanno abbandonato e continuano ad abbandonare i loro vigneti, al posto di capire e porre fine a una emorragia continua, i nostri amministratori si sono preoccupati di far pagare a quelli che erano ricorsi alla vendemmia verde solo per una boccata di ossigeno, le spese fisse di gestione.

Dovrebbero vergognarsi per non essere stati coerenti (alcuni amministratori hanno fatto nell'anno 2010 la vendemmia verde e nel 2011 l'abbandono definitivo e non si sono dimessi per questo); per non aver avuto idee di miglioramento; per aver gestito in maniera inadeguata una struttura sociale; per aver approfittato dell'amore dei soci verso questa cantina e per non aver capito il loro affanno; per aver fatto lievitare i costi in un periodo di crisi; per aver messo i soci gli uni contro gli altri, al posto di riflettere su una banale legge di mercato, - diminuendo il prodotto aumenta il prezzo - (di ciò hanno tratto vantaggio tutti coloro che hanno ammassato in questi due anni, perché per i nostri mancati ammassi hanno ricevuto un sostanzioso contributo da parte della Regione); perché non hanno capito che lo spirito della vendemmia verde era quello di aiutare tutti gli agricoltori siciliani, molto spesso disperati, come dimostrano le manifestazioni delle ultime settimane; perché ancora una volta hanno utilizzato i nostri soldi per dare copertura alla loro inefficienza; per averci costretto a rivolgerci al legale, - per la prima volta da quando la cantina esiste - per avere quello che illegittimamente ci è stato tolto; perché oggi i miei interessi, gli interessi dei soci della Cellaro sono rappresentati non da chi abbiamo eletto, ma dall'onestà, dall'esperienza, dalla disponibilità dell'illuminato Cavaliere Planeta. Grazie, Cavaliere, a nome degli indignati, per averci ridato fiducia, per sostenerci nell'idea che la "vigna" è stata in passato il mezzo del nostro riscatto e può ritornare a essere la speranza in un futuro migliore.

SILVA CAPPUCCINI
BAR - TABACCHI - RICEVITORIA

di VASSALLO NICOLÒ

OGGETTI D'ARREDO
**QUADRI - CORNICI
TENDE - LAMPADARI**

Via A. Gramsci, 20

SAMBUCA DI SICILIA - AG

Una nuova guida della S.O.A.T.

"Cantine & Vini delle Terre Sicane"

di Margari Venezia

campione della più ampia produzione effettiva, riportando solo una selezione delle produzioni d'eccellenza DOC e IGT e dei vini ottenuti da vitigni autoctoni per ciascuna azienda), 26 le aziende produttrici e 5 comuni interessati (Menfi, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca e Contessa). Accanto al vino però in questo territorio si producono anche pecorino, vastedda, arance, olio, carciofo, ficodindia e melone. A questi prodotti è stata dedicata un'altra brochure, che stavolta prende in esame soprattutto i prodotti con le loro qualità e caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Un paniere ben assortito e d'eccellenza, con quattro prodotti a marchio DOP (pecorino, vastedda, olio e arance). Ovviamente ciascuno viene prodotto negli ambienti più vocati, a cui si aggiunge una buona pratica culturale che vede l'irrigazione come fattore importante che ha nel tempo influito nello sviluppo dell'agricoltura di questo territorio e nella qualità dei prodotti; senza l'uomo però la terra sarebbe solo terra e l'acqua solo acqua. Ecco perché nel titolo di questa brochure si è evidenziato il triplice connubio "Terra" "Acqua" "Uomo": Terra per dire vocazionalità ambientale, Acqua per dire metodo di produzione, Uomo per dire passione e impegno nel produrre, insieme Autori di tipicità delle Terre Sicane (che ne è il sottotitolo). Oltre alle informazioni sui prodotti, anche un elenco di aziende nelle quali il consumatore può acquistare direttamente presso il centro aziendale il prodotto. Per i prodotti che hanno già ottenuto il riconoscimento della DOP l'attenzione è stata focalizzata proprio su chi ha creduto nel valore e nell'importanza di questo marchio, producendo pertanto secondo uno specifico disciplinare di produzione.

Entrambe le brochure sono arricchite da foto del territorio, dei prodotti e degli uomini e donne del vino e delle altre tipicità delle Terre Sicane.


BANCA CARIGE
Un punto sicuro della vostra città

CENTRO BENESSERE

 Via F. Crispi, 141 - Tel. 0925 942324
SAMBUCA DI SICILIA - AG
 nabes.mg@tiscali.it

 **VENDITA ED ASSISTENZA
MACCHINE PER L'UFFICIO**
e service

 Via Marconi, 47 - T. 0925 943136
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
 www.eservicesite.it
 info@eservicesite.it

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

SAMBUCA DI SICILIA

 VIA CATENA, 17
SAMBUCA DI SICILIA
 P.IVA 02506680849

Cicio Baldo
 Tel.: 0925943601
 Cell.: 3398446028
 3275405181

**SERVIZIO TRASPORTO
INFERRI**
Antonino Cottone
 Tel.: 0925943356
 Cell.: 360409789
 3923600984