



La Voce

**Borgo dei Borghi
2016**

Fondatore Alfonso Di Giovanna



ANNO LVIII - Luglio - Agosto 2016 - N. 468

Mensile Socio-Economico-Culturale

Sambuca e il suo momento di grazia

Il Borgo, la dea bendata e la Patagonia

DI LICIA CARDILLO

Sambuca è sempre alla ribalta e continua a suscitare l'interesse dei quotidiani regionali e nazionali. Alla fine di agosto, su La Repubblica (edizione nazionale), è stata pubblicata una foto del Corso Umberto I e della Chiesa del Carmine, con una didascalia che rilevava il 100% di presenze rispetto al 2015. Come a dire che l'anno precedente, non si era vista anima viva. Non c'è da stupirsi dell'incremento, considerato che, prima del riconoscimento di "Borgo più bello d'Italia 2016", Sambuca somigliava a uno di quei fantomatici set cinematografici, che si affollano di comparse, per spopolarsi dopo che il film è concluso.

Qui, il film si era concluso da tempo. È di questi giorni, però, la notizia che il set si ripopolerà realmente. Un film, intitolato "Il casellante", tratto dall'omonimo romanzo di Camilleri, sarà girato nel Borgo con attori molto noti, tra cui Nino Frassica, Teresa Mannino e Leo Gullotta.

La notizia se, da un lato, ci rallegra, dall'altro ci induce a delle riflessioni. Assodato che la dea bendata è ormai dalla nostra parte e ha deciso di ribaltare le sorti della città, sarebbe opportuno potenziare il nostro impegno per cogliere il kairòs, cioè quel momento di grazia che si presenta una sola volta nella vita. Bisognerebbe afferrarlo al volo, approntando, con il supporto di esperti del settore, un progetto serio, articolato che tenga conto delle peculiarità del territorio e che, pur diversificando gli eventi, li faccia ruotare attorno a un polo che identifichi e qualifichi la città.

Lo sviluppo del Borgo non dipende però soltanto dalle oculatissime scelte degli amministratori, ma passa anche attraverso i comportamenti virtuosi dei cittadini, dalla loro costanza nel portare avanti gli impegni assunti. Non è stato edificante lasciare appassire i fiori piantati nel Corso Umberto,

(segue a pag. 7)



Estate Sambucese: un programma ricco e variegato

Tra i vari eventi, una lapide per l'artista Vincenzo Sciamè

DI ANTONELLA MUNOZ DI GIOVANNA

Di grande impatto emotivo è stata una manifestazione inserita nel programma dell'estate sambucese 2016, ovvero l'apposizione della lapide commemorativa in onore del Maestro Vincenzo Sciamè sulla parete del

(segue a pag. 6)

Si rinnova la Redazione de La Voce Daniela Bonavia condirettrice, Antonella Di Giovanna caporedattrice

Due giovani affiancheranno nella redazione de "La Voce di Sambuca", la direttrice responsabile, Licia Cardillo, e il direttore amministrativo Gori Sparacino. Si tratta della prof.ssa Daniela Bonavia, che assume l'incarico di Con-

(segue a pag. 3)

Strada del Vino Terre Sicane

Importante risultato del progetto Magon: inaugurata la prima Strada del Vino in Tunisia

DI MARISA CUSENZA

Mercoledì 20 luglio, al Museo del Bardo a Tunisi, ha avuto luogo la presentazione dei risultati del progetto "Magon", realizzato dalla Strada del Vino Terre Sicane e cofinanziato dall'Unione Europea nel quadro del pro-

(segue a pag. 5)



Da sx Mohamed Ben Cheick, Marilena Barbera e Paolo Benvenuti

Adranone, un sito da valorizzare

Trasformiamo la rabbia in proposte

di Franco Nuccio

Sei anni fa ho scoperto Sambuca di Sicilia e me ne sono innamorato, eppure solo nell'estate di due anni fa, spinto dalla curiosità, ho visitato per la prima volta l'area archeologica di Monte Adranone.

Dopo avere faticato non poco per trovare la strada ed essermi inerpicato con difficoltà con la mia auto fino all'ingresso del Parco ho potuto finalmente ammirare uno spettacolo che mi ha lasciato senza fiato. Da quella rocca di quasi 900 metri di altezza che sovrasta la valle fino al mare è possibile spaziare con lo sguardo su buona parte della Sicilia. Mi hanno assicurato che nelle giornate più terse è possibile scorgere perfino l'isola di Pantelleria, mentre attorno si è circondati dal verde della riserva di Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco.

(segue a pag. 7)

Le due stagioni della Pro Loco "Adragna-Carboj"

(Art. a pag. 9)

Importante iniziativa a Palazzo Panitteri

Al via il BioDistretto "Borghi Sicani"

(Art. a pag. 2)

I pensieri a colori di Matteo Amodei

(Art. a pag. 12)

Sambuca da scoprire

(Art. a pag. 6)

■ Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese ■

Iniziativa della Strada del Vino terre Sicane - DiVinCinema 2016

Dopo il grande successo dell'estate scorsa, anche quest'anno si è tenuta la rassegna cinematografica DiVinCinema, giunta ormai alla settima edizione.

Ogni venerdì, dal 15 luglio al 12 agosto, la rassegna ha proposto visione di film, in abbinamento alla degustazione di ottimi vini e prodotti gastronomici, all'interno delle cantine partner della Strada del Vino Terre Sicane. Un'iniziativa volta a diffondere la cultura del bere bene e che mira a coniugare enogastronomia, cultura e intrattenimento.

"La formula vincente di DiVinCinema, progetto nato nel 2010, dice Mari- lena Barbera, Presidente della Strada del Vino Terre Sicane, è una miscellanea di gusto, esperienze ed autentiche emozioni".



L'Isola Ecologica è una realtà

Lo spazio destinato all'Isola Ecologica è adiacente al Cimitero e dispone di grandi contenitori nei quali, con razionalità, vengono ulteriormente differenziati i rifiuti conferiti.

Un segno di civiltà che qualifica l'Amministrazione perché affida ai cittadini la responsabilità della differenziazione e il conferimento dei rifiuti, in cambio di un alleggerimento della tassa, proporzionale alla quantità annuale conferita. Contenitori per la raccolta dell'olio vegetale esausto sono stati dislocati in vari quartieri. Ci auguriamo che al più presto vengano installati anche dei contenitori per la raccolta delle pile elettriche che sono altamente inquinanti.

Al via il BioDistretto "Borghi Sicani"

Mercoledì 3 Agosto è stato firmato a Palazzo Panitteri un protocollo d'intesa per l'avvio della costituzione del bio distretto "Borghi Sicani" l'accordo è stato sottoscritto dai Comuni di Sciacca, Menfi, Giuliana, Caltabellotta, Contessa Entellina, Montevago, Santa Margherita Belice e Sambuca di Sicilia che è comune capofila. Il Biodistretto è un modello di sviluppo eco-sostenibile, un'area geografica naturalmente vocata al biologico dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse, partendo proprio dal modello biologico di produzione e consumo (filiera corta, gruppi di acquisto, mense pubbliche bio). Nel bio-distretto la promozione dei prodotti biologici si coniuga con la promozione del territorio e delle sue peculiarità al fine di raggiungere un pieno sviluppo delle proprie potenzialità economiche, sociali e culturali. Soddisfazione per la firma del protocollo è stata espressa dal sindaco Leo Ciaccio e dall'assessore all'Agricoltura Giuseppe Oddo. "Abbiamo deciso di avviare il biodistretto - spiega Oddo - perché riteniamo che promuovere la cultura del biologico, nelle sue diverse forme, risulta uno dei percorsi attuabili per andare nella direzione di un modello di sviluppo attento alla conservazione delle risorse, alla valorizzazione delle differenze locali ed alle esigenze di sviluppo economico e turistico del nostro comune". Tra le prime iniziative che saranno portate avanti l'elaborazione del disciplinare per gli operatori biologici, azioni di sensibilizzazione nelle scuole del territorio per promuovere la corretta alimentazione e la dieta mediterranea, la definizione di un Paniere del Distretto che sarà contraddistinto da un apposito marchio e che racchiuderà le produzioni tipiche del territorio, ed ancora il coinvolgimento delle attività di ristorazione e di ospitalità per impegnarle a proporre le ricette del "bio distretto" nei loro menu.

Uno degli obiettivi previsti nel piano Strategico è quello di realizzare una guida al biodistretto ed un IterBio un itinerario del biologico che condurrà e guiderà i visitatori nei luoghi e nelle aziende bio, produttori, agriturismi, ristoratori che si impegnano a realizzare menù con prodotti bio. Il piano strategico, inoltre, prevede la realizzazione di un "Calendario degli eventi del Biodistretto".

Laurea

Il 7 luglio 2016, presso il Centro Masterly di Palermo, al corso di Laurea in Mediazione Linguistica per le lingue Inglese e Francese, si è laureato Luigi Pendola discutendo brillantemente la tesi dal titolo "Calligraphy" con la Chiarissima Prof. Lucia Maenza.

Al neo dottore, ai genitori, Ignazio e Lia, al fratello Felice ed al Nonno Felice vivissimi auguri de "La Voce".

L'Officina del Racconto Premiato Gaspare Sparacino

...La lancinetta era una falce, forse, una lancia o un pezzo di vetro illuminato dal sole, ora non saprò dirlo, ma non dimenticherò mai quel momento.

Gaspare Sparacino, alunno della classe III Sez. B dell'Istituto Comprensivo Statale "Fra Felice da Sambuca", è stato il vincitore del Laboratorio di

lettura e scrittura denominato "L'Officina del Racconto" ideato dall'Istituto Giuseppe Tomasi di Lampedusa. L'edizione 2016 è stata curata dalle prof.sse Anna Maria Viola e Giovanna Mulè.



Specializzazione e Nozze Giuseppe MAGGIO

Importanti traguardi professionali e familiari raggiunti dal giovane medico Giuseppe Maggio.

Il 6 luglio scorso è stato proclamato, nell'aula magna di radiologia del policlinico di Palermo, medico specialista in Radiodiagnostica con voti 50 e lode/50 e lode, ricevendo i complimenti da parte della commissione coordinata dai Professori Roberto Lagalla e Massimo Midiri.

Durante il periodo specialistico di cinque anni ha lavorato in radiologia e al pronto soccorso radiologico del policlinico "Paolo Giaccone" di Palermo, all'ospedale "Giovanni Paolo II" di Sciacca, ma la più importante esperienza l'ha fatta all'istituto ortopedico Rizzoli di Bologna, dove frequentavano altri specializzandi in radiologia di tutta Italia e gli è stato riconosciuto un merito per il periodo di frequenza, come migliore specializzando per l'anno 2015. Il 26 agosto Giuseppe è convogliato a nozze con la collega Giusy Alesi. La cerimonia celebrata dall'arciprete, Don Lillo Di Salvo, si è svolta nello splendore della storica Cappella Palatina di Palazzo dei Normanni a Palermo. Momenti di intensa emozione seguiti da uno scrosciante applauso, quando l'arciprete ha ricordato la mamma, Antonella Sutura, "spiritualmente viva e presente tra noi dal cielo, a questo importante appuntamento". Poi il folto stuolo di amici e parenti è stato ricevuto a Villa Igea per un sontuoso intrattenimento- Al papà Martino Maggio, alla sorella Claudia, al cognato Andrea, alla zia Rosa, ai nipotini e ai parenti tutti, gli auguri della Voce. A Giuseppe ed alla moglie Giusy, che nella stessa data del sei luglio, ha conseguito la specializzazione in Radiodiagnostica, l'auspicio di una prestigiosa carriera.

**RISTORANTE - PIZZERIA
SALA BANCHETTI**

i Picciotti
Specialità pesce

SAMBUCA DI SICILIA - AG
Tel. 320 7252102 - 339 4205799

**AUTOTRASPORTI
ADRANONE**

**NOLEGGIO AUTOVETTURE
E PULLMANS GRAN TURISMO**

Autotrasporti Adranone srl
C.da Casabianca, 190 - Tel. 0925 942770
SAMBUCA DI SICILIA - AG
www.adranone.it - info@adranone.it

PLANETA
Vini di Sicilia

www.planeta.it

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

Pasticceria
**Gulotta &
Giudice**

Via E. Berlinguer, 64
Tel. 0925 942150
Sambuca di Sicilia (Ag)

Sezione Letteratura italiana, edizione 2016

A Licia Cardillo Di Prima, "La campana di Burgio"

È arrivato alla quarta edizione il Premio "La Campana di Burgio", nato con lo scopo di premiare le personalità che si sono distinte nella letteratura, nella ricerca storica, nelle arti figurative e che hanno dato lustro all'isola. Secondo il sindaco Vito Ferrantelli, "i premi sono del tutto simbolici, ma rappresentano la testimonianza del sapere e della cultura delle migliori espressioni di una terra che, con i suoi personaggi illustri tanto ha dato e continua a dare alla nazione".

Il direttore artistico del Premio, Antonino Sala, così ha spiegato le motivazioni del Premio: "Con questo premio continuiamo a incoraggiare le migliori intelligenze della Sicilia, lanciando



così un segnale di apertura, speranza e riscatto. Questi autorevoli scrittori e artisti ci rendono orgogliosi di essere siciliani, perché proprio grazie al loro benemerito impegno, la cultura della nostra terra si arricchisce di più". La cerimonia si è svolta ai piedi del Castello Normanno.

A Licia Cardillo Di Prima è stato attribuito il premio per la sezione Letteratura italiana, per la sua attività di narratrice e, nello specifico, per i libri pubblicati con la Casa Editrice Rubbettino "La pelle di cristallo" e con Dario Flaccovio Editore: "Eufrosina", "Flavio Mitridate" (firmato insieme ad Angela Scandaliato); "La poltrona di Maria Carolina e il gelo di mellone" (scritto con Elvira Romeo) e per il suo romanzo più recente "Una pietra dall'aria", uscito quest'anno, sempre per Dario Flaccovio.

La Compagnia del Cibo Sincero nel Borgo Alla ricerca dei Sapori nella Terra di Zabut

Il 19 agosto in seno alle numerose manifestazioni legate alla celebrazioni ufficiali per festeggiare la proclamazione della nostra cittadina a "Borgo dei borghi 2016" la Compagnia del Cibo sincero Sicilia ha scelto Sambuca proprio come luogo in cui svolgere un evento molto significativo dal punto di vista della promozione del territorio, ossia la giornata dedicata alla manifestazione dal tema "I luoghi del gusto e i vini pluripremiati". Dopo la visita alla splendida cittadina e ai suoi monumenti più rappresentativi si è svolta presso il Ristorante "Il Duca" in contrada Adragna una deliziosa cena a base di pesce fresco.

Dall'antipasto al primo dal secondo al dolce, che altro non poteva essere se non il dolce tipico di Sambuca, "Le minne di Virgini", il sapore del mare nel pesce fresco è stato esaltato dai vini dell'azienda Monte Olimpo. Alla fine della cena il Direttore di Egnews Pietro Rotolo ha premiato Baldo Lo Giudice, chef e titolare del ristorante, come "Luogo del Gusto" e Giovanni Maggio come produttore e titolare dell'Azienda vinicola Monte Olimpo con "l'Etichetta d'oro" premio packaging 2016 per il Monte Olimpo Bianco Igp, il blend di Inzolia e Chardonnay che ha accompagnato con il suo gusto fresco, aromatico ed intenso la succulenta cena. Ai due neo premiati vanno le congratulazioni de "La Voce" per la capacità di comunicare attraverso il gusto del cibo e del vino la bellezza di questo nostro territorio.

Si rinnova la Redazione de La Voce Daniela Bonavia condirettrice, Antonella Di Giovanna caporedattrice

direttrice e della dott.ssa Antonella Di Giovanna Muñoz, quello Caporedattrice. Quest'ultima subentra all'Arch. Giuseppe Cacioppo, impegnato ormai a tempo pieno come vicesindaco e come Ass. alla Cultura del Comune di Sambuca, al quale va un sentito ringraziamento da parte di tutta la Redazione per la preziosa collaborazione con il foglio sin dalla fine degli anni '80.

Ecco le brevi note biografiche della Condirettrice e della Caporedattrice: **Daniela Bonavia**, classe 1977, nata a Sambuca dove vive, sposata e con due figlie. Ha una laurea in lettere classiche conseguita presso l'università degli studi di Palermo e una specializzazione nell'insegnamento delle lingue latina e greca e materie letterarie. Ha insegnato presso vari licei di Palermo e ha conseguito master nella didattica dell'italiano, del latino e greco e della storia. Giornalista pubblicista dal 2004, ha collaborato con il Giornale di Sicilia e scritto per La Voce, L'Araldo, Lumie di Sicilia, Nuove Ipotesi - rivista della provincia di Agrigento, Sud e Ripost. Ha condotto per due edizioni, in occasione dell'Otto marzo, la serata "Donne e territorio", presso il Teatro L'idea ed è stata insignita dalla Libera Università Rurale Saper e Sapor del riconoscimento "Custode dell'Identità territoriale, Genius loci". Ha fatto parte nel 2012, 2015 e 2016 della giuria del Concorso Nazionale di Poesia a tema "Gian Matteo Rinaldo" e nel 2016 del Premio letterario "Racconti di...vini", in occasione del Festival Vino Libro, organizzato dal Comune di Sambuca di Sicilia e Naxoslegge.



Dopo un periodo di lavoro in banca è tornata ad insegnare. E' docente titolare presso l'Istituto Comprensivo F.Crispi di Ribera.

Antonella Munoz Di Giovanna

Nasce a Mixco, in Guatemala, nel 1978. Arriva a Sambuca grazie all'adozione, amorevolmente accolta dai coniugi Rita e Alfonso Di Giovanna, nel gennaio del 1981. Si laurea con il massimo dei voti presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Palermo in Conservazione dei Beni Culturali e Archeologici, discutendo la tesi sul sito archeologico di Monte Adranone. Coniugata e madre di due bambine, ha collaborato nella redazione de La Voce dal 1997. Nel 2007 è stata designata Presidente della Prima Biennale di Arte Agrigentina, all'interno della manifestazione "Mostra di pittura di Primavera". Negli anni 2008, 2010, 2013 e 2016 ha fatto parte della giuria del "Premio letterario Gian Matteo Rinaldo". Nel febbraio del 2015 è stata designata Conservatrice all'interno del progetto di Cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia "Magòn" per la promozione del territorio e del sito archeologico Monte Adranone. Ha ricoperto nell'estate del 2015 la figura di Assistente coordinatrice del Centro Culturale Polivalente di Sambuca per la promozione dell'arte contemporanea in Sicilia, pubblicando un contributo su Sambuca sul Catalogo della rete territoriale dei 25 centri culturali polivalenti attivi in Sicilia. Collaboratrice volontaria nella promozione delle emergenze artistiche e culturali del Comune e del Territorio di Sambuca ha al suo attivo una pubblicazione sulla rivista della RAI "Italiana". Insignita del riconoscimento "Custode dell'Identità territoriale Genius Loci 2016" dalla Libera Università Sapor & Saper Onlus e dal Comune di Sambuca nel marzo del 2016. Oggi è una libera professionista che si occupa con la sua ditta individuale di "Promozione Culturale".



"da 39 anni al servizio delle famiglie"

TRINACRIA

Onoranze Funebri
Servizio Ambulanza 24/24
Vicolo Oddo, 7 - Sambuca di Sicilia (AG)

Giorgio Salvatore

Tel. 0925 942527 Cell. 327 5408778
Tel. 0925 943545 Cell. 320 7252953

Anisco Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Stefano Miroglio & C.

APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO

CIV. ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 946130 - Cell. 320 4649419

I Viaggi dell'Emiro

Viaggi e Turismo
di Irene Piazza

Via Roma, 2 - Cell. 334 3514969
Tel. 0925 941096 - Fax 0925 943042
SAMBUCA DI SICILIA

Piante a cura di Manfred Walder

Il genere Cistus

La famiglia delle Cistaceae, di cui qui vogliamo presentare il genere Cistus, rappresenta sicuramente una delle famiglie più tipiche della flora mediterranea. Tra gli appena dieci generi i più conosciuti e che meglio si prestano quali piante ornamentali sono Cistus, Halimium, x Halimocistus, Helianthemum, Fumana e Tuberaria. Il genere più piacevole, Cistus, è costituito da circa 18 specie. La maggior parte di queste sono originarie dell'area mediterranea fino al Marocco e in alcuni casi delle isole Canarie. Un'eccezione interessante è data



da Cistus salviifolius, che è l'unica specie riscontrabile anche sui pendii subalpini, ad esempio attorno a Locarno nel Cantone Ticino. Stando alle mie conoscenze, in Sicilia sono diffuse sicuramente cinque specie: Cistus monspeliensis, C. creticus, C. parviflorus, C. salviifolius und C. clusii. Nei dintorni di Sambuca non ne ho ancora incontrate, ma non dubito che botanici più famigliari con il territorio conoscano l'ubicazione di esemplari di questa bella pianta. Sono piccoli cespugli lignificanti che superano raramente un metro di altezza, spesso ornati da foglie profumate e da magnifici fiori piuttosto grandi, con cinque petali dall'aspetto un po' spiegazzato e che variano dal bianco al rosa. In primavera e fino all'inizio dell'estate questi fiori si aprono alla mattina e cadono verso sera, e per diverso tempo ogni giorno compaiono fiori nuovi. Il cisto predilige luoghi secchi e caldi; alcuni preferiscono terreni calcarei (C. parviflora), altri più acidi (C. salviifolius). È una pianta che non necessita di particolare cura e che può essere un ornamento per ogni giardino dal clima mediterraneo

Prestigioso premio a Manfred Walder

Al botanico, nostro concittadino, il "Sir Peter Smithers"

Manfred Walder è una personalità di primo piano nel campo della Botanica. Recentemente gli è stato conferito il prestigioso Premio "Sir Peter Smithers", istituito da "Officina del Paesaggio" per premiare l'impegno dei botanici che si muovono sulle tracce del rivoluzionario britannico del giardinaggio in Ticino. E Manfred è conosciuto per la tenacia nel valorizzare le piante esotiche, armonizzandole con le autoctone in controtendenza con chi considera "invasivo" tutto ciò che viene da lontano e che crea lavoro. In un parco di due ettari, in Canton Ticino, ha messo a dimora 1500 piante provenienti dai cinque continenti. Lo studioso, infatti, pur riconoscendo l'importanza di un serio monitoraggio sulle nuove specie, si batte contro la visione miope e protezionistica di chi tende a escludere la diversità, alzando barriere contro "lo straniero". Una lezione etica da adottare in tutti i campi, non solo nella botanica.

Manfred Walder è un concittadino d'adozione: ha acquistato casa nel Quartiere Saraceno, l'ha restaurata e ci ritorna spesso. Da pochi mesi, per La Voce, cura la rubrica sulle piante.

Nozze d'oro

Il 4 luglio, i signori Pietro Caruana e Caterina D'Anna hanno festeggiato il 50° anniversario del matrimonio insieme ai figli Anna Maria e Giuseppe, ai nipoti Alice e Davide, al genero Francesco e alla nuora Serena, ai parenti e amici. Auguri vivissimi da parte della Voce.



La ricetta di Elvira

NFIGGHIULATE (Focacce ripiene e arrotolate)

Ingredienti:

1 Kg. di farina rimacinato
50 g. di lievito di birra,
pomodori pelati, cipolla, aglio,
basilico, origano, pancetta
coppata, mozzarella, provola
piccante, cacio cavallo grattugiato,
sale, pepe, olio di oliva.

Preparate la pasta con la farina, il lievito, sale e acqua sufficiente a ottenere una pasta elastica che dividerete in cinque pagnottelle e, dopo averle incise con una croce sopra, le farete lievitare al caldo almeno per un'ora.

Dopo la lievitazione riprendete le pagnottelle e stendetele con il matterello sino a ottenere una sfoglia sottile che ungerete con dello strutto o dell'olio e farcirete con i pomodori pelati a pezzettini, la mozzarella e la provola piccante a pezzetti, il cacio cavallo grattugiato, la pancetta coppata a fettine, l'aglio, il basilico, l'origano e una spolverata di pepe.

Arrotolate, sigillate i bordi, dividete il rotolo in quattro o cinque pezzi a vostro piacere, raccogliete i lembi a formare delle rosette che infornerete a 200 ° per circa 30 minuti. Servitele calde o tiepide. Le nfrigghiulate, antica ricetta di casa Romeo, avuta da mia cugina Anna, che le prepara regolarmente ogni estate per amici e parenti. È un'antica ricetta siciliana, un trionfo di sapori, profumi e colori intensi. E, per quanto l'abbia cercata nei ricettari siciliani, sino a ora, non ne ho trovata alcuna con questi ingredienti e con questa lavorazione.



A questo numero hanno collaborato:

Wanda Amodeo, Sara Campisi Artenisio, Daniela Bonavia, Licia Cardillo, Marisa Cusenza, Antonella Munoz Di Giovanna, Natale Di Giovanna, Angela Franco, Franco La Barbera, Mimma Franco, Elvira Romeo, Franco Nuccio, Enzo Sciamè, Gori Sparacino, Manfred Walder.

Foto di Gaspare Taormina.

AGENZIA **Sacco**
di Maurizio Sacco

Consulenza per la circolazione dei mezzi di trasporto
Tasse auto - Tasse e Contributi Generali - Assicurazioni

IN TEMPO REALE
SPECIEZIONI IN TUTTO IL MONDO
CON CORRIERE ESPRESSO

C. via Cassero, 41 - Tel. 0925 942185 - Fax 0925 941063
SAMBUCA DI SICILIA - AG

La Saracina
di Brando Saraceno

Via Fantasma, 39 - Sambuca
Tel. 0925 942477 - 333 8276821

MASSARIA RUVETTU

Azienda Agricola Zootecnica
con annesso **Ristorante tipico**
Massaria Didattica - Casificio aziendale
con produzione della Vastedda
della Valle del Belice D.O.P.

C. via Galluzzo - 92017 Sambuca di Sicilia
Tel/Fax: 0925 946059
www.ruvettu.it - massariaruvettu@libero.it

L'ASO sulla FRUITA
di Stefania L'ASO

Cell. 333 9908831

DON GIOVANNI
HOTEL

C.da Pandolfina - Tel./fax +39 0925 942511 - Cell. 333 1252608
www.dongiovannihotel.it - info@dongiovannihotel.it
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Strada del Vino Terre Sicane

Importante risultato del progetto Magon: inaugurata la prima Strada del Vino in Tunisia

DI MARISA CUSENZA

gramma di cooperazione transfrontaliera Italia-Tunisia.

Lo scopo del progetto è di costruire un simbolico ponte tra la Sicilia Occidentale, dov'è presente Selinunte e la sua Chora (di cui Sambuca faceva parte integrante), con una delle più vaste concentrazioni di vigneti d'Europa, e i territori compresi tra Cartagine e Kerkouane (due siti archeologici riconosciuti dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità), dove sono presenti rinomate aziende vitivinicole.

A sostenere il progetto un'ampia rete di soggetti, tra cui la Strada del Vino Terre Sicane, Iter Vitis Itinerario Culturale riconosciuto dal Consiglio d'Europa, l'Associazione Nazionale Città del Vino, il Parco Archeologico di Selinunte, la Soprintendenza per i Beni Culturali di Agrigento, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, La Chambre Nationale des Producteurs de Vins de la Tunisie (partner tunisino del progetto), l'Agence pour la Mise en Valeur du Patrimoine et la Promotion Culturelle e l'Institut National du Patrimoine di Tunisi.

Tra gli importanti risultati del progetto c'è la nascita della prima Strada del Vino in Tunisia e dell'itinerario turistico culturale integrato "Iter Vitis Magon"; per assicurare uno sviluppo operativo all'itinerario, nella stessa splendida cornice del Museo del Bardo si è stipulata una convenzione tra la Strada del Vino Terre Sicane, La Chambre Nationale des Producteurs de Vins de la Tunisie e l'itinerario Culturale del Consiglio d'Europa Iter Vitis, firmata dai rispettivi presidenti Marilena Barbera, Mohamed Ben Cheick e Paolo Benvenuti.

In seno allo stesso progetto sono stati realizzati, fra gli altri, i seguenti interventi: un vigneto didattico, nel Parco Archeologico di Selinunte, con la presenza di vitigni provenienti da tutta Europa; la valorizzazione del palmento della Risinata nel territorio di Sambuca; la biblioteca di Magon all'interno dell'Enoteca Strada del Vino Terre Sicane a Menfi e il Giardino di Magon nel Palazzo Panitteri a Sambuca.

Gori Sparacino, Direttore della Strada del Vino, ha dichiarato "che con questo progetto si dimostra la possibilità di distensione e di collaborazione nel Mare Nostrum, che ci accomuna e che deve essere foriero di pace tra i popoli".

Sul fronte tunisino sono stati realizzati, fra gli altri, interventi in tre cantine con la realizzazione di sale degustazione vini e un vigneto nel sito archeologico di Kerkouane. In seno allo stesso progetto è stato realizzato il volume, in tre lingue, "Magon - Storie di terra, di mare e di vino tra Cartagine e Selinunte", edito da Domus, un affascinante racconto fotografico di Stefano Caffari, dedicato alla storia della vite sulle due sponde del Mediterraneo lungo gli ultimi trenta secoli di storia.



Bollette Tares e Tarsu 2011/2013

Tassati o tartassati?

DI FRANCO LA BARBERA

A fine luglio sono arrivate ai contribuenti sambucesi delle lettere, inviate dall'Ufficio Tributi, di sollecito di pagamento per la Tarsu 2012 e 2013.

L'arrivo di queste lettere ha suscitato una reazione, non certamente positiva, da parte di molti cittadini, e la reazione anche politica da parte di altri. Da parte nostra ci limitiamo, in maniera quasi asettica, a mettere in risalto alcune incongruenze:

1) La lettera che accompagna il sollecito di pagamento parla di "problemi tecnici dell'Ufficio Postale", il che lascia supporre che ci si riferisca al locale Ufficio Postale. E come mai anche i versamenti fatti presso Uffici Postali di altre città non sono andati a buon fine?;

2) Molti versamenti sono stati fatti, tramite il circuito bancario, con modello di pagamento unificato F24. Questi versamenti affluiscono, tramite il canale telematico SIATEL, in una virtuale tesoreria unica, da cui vengono smistati, in base ai codici, ai vari Comuni. Come mai neppure questi versamenti risultano?;

3) Nei solleciti di pagamento si intima di pagare la somma dovuta entro 10 giorni, in alcuni casi, e entro 30 giorni, in altri. Perché questa differenza di scadenza temporale?;

4) Come mai i solleciti di pagamento che portano la data del 19.02.2016 (Tarsu 2012) e del 25 febbraio 2016 (Tarsu 2013) sono stati spediti ai contribuenti a fine luglio (dopo cinque mesi dalle date precitate), proprio alla vigilia delle vacanze agostane? Probabilmente a Sambuca piace andare controcorrente. Di solito, infatti, non si fanno coincidere scadenze di tasse con il mese di Agosto. Tant'è che quest'anno anche Equitalia, in base a una direttiva, ha sospeso la notifica delle cartelle esattoriali in tale mese.

Sempre in Agosto è stata notificata la TA.RI 2016, con scadenza Marzo, Agosto e Ottobre. Da notare come non ci sia neppure un'equa distribuzione, nell'arco dell'anno, tra le rate. Tutto questo in teoria, perché in pratica i contribuenti sambucesi hanno dovuto pagare le prime due rate a distanza di appena quindici giorni. Sempre, manco a dirlo, nel mese di agosto.

Perché non seguire l'esempio di tanti Comuni, tra cui Palermo: 1^ rata TARI con scadenza 30 aprile, versando il 50% di quanto pagato l'anno precedente; 2^ rata con scadenza 30 ottobre, versando il restante 50% con le eventuali differenze tariffarie che ogni Comune può deliberare entro il 30 settembre?

Colpa dell'utente o degli uffici?

DI DANIELA BONAVIA

Dopo 5 anni chieste le ricevute di pagamenti non registrati

Sono stati in molti, anzi moltissimi (me compresa) ad aver ricevuto nel bel mezzo dell'estate la notifica relativa al pagamento di bollette TRSU e TARES risalenti agli anni compresi tra il 2011 e il 2013 che dai controlli effettuati presso gli uffici comunali non risultavano pagate.

Come spiegavano le lapidarie spiegazioni che accompagnavano la notifica, i pagamenti risultavano, ma visto che erano stati effettuati presso sportelli che a suo tempo non avevano registrato e trasmesso agli uffici competenti i singoli nominativi, risultava pressoché impossibile risalire agli intestatari delle bollette pagate e, quindi, di conseguenza ai morosi.

Nei più all'incredulità iniziale di dover verificare e dimostrare un pagamento risalente anche a cinque anni fa è seguita la rabbia di dover con disagi, spesso non irrilevanti, procurarsi le ricevute, talora finite nel dimenticatoio, e doverle portare in Comune per rimediare a un errore certo non proprio. Una rabbia naturale, palpabile per le strade, nei bar, sui social, in ogni luogo di incontro e spesso animata dal malcapitato di turno che non riusciva a ritrovare, dopo tanto tempo, le ricevute di un pagamento che era certo di aver regolarmente effettuato.

"Una verifica dovuta per legge - ci spiega il Sindaco Leo Ciaccio a cui abbiamo chiesto chiarimenti - a seguito della mancanza dei dati che alcuni sportelli non ci hanno trasmesso. Come tutte le Amministrazioni abbiamo l'obbligo di precedere a tali verifiche, per non rischiare di incorrere in sanzioni da parte della Corte dei Conti.

Abbiamo concentrato più anni nella stessa verifica, utilizzando personale del Comune in modo da azzerare i costi dell'operazione e per creare meno disagi possibili agli utenti, con i quali comunque ci scusiamo, anche se per una operazione che, tengo ancora a sottolineare, era per noi inevitabile."

(segue da pag. 1)

Estate Sambucese: un programma ricco e variegato

Tra i vari eventi, una lapide per l'artista Vincenzo Sciamè

DI ANTONELLA MUNOZ DI GIOVANNA

cortile, nella sua casa natale, alla presenza delle autorità cittadine, della moglie e di molti amici, in un gesto che sottolinea l'importanza riconosciuta dalla città al grande pittore per rinnovare la memoria, soprattutto a beneficio delle nuove generazioni. Per questo motivo era stata prevista una mostra antologica, ma a causa di alcune difficoltà logistiche è stata rimandata a data da destinarsi. Sarà l'occasione per riaccendere i riflettori sulla figura di questo maestro dell'arte contemporanea.

Anche quest'anno l'Amm. Comunale ha dunque previsto un calendario estivo dinamico e frizzante, capace di integrare numerosi momenti, e in grado di coniugare diversi interessi affrontando variegata tematica, dalla letteratura al cinema, dall'intrattenimento alle manifestazioni a carattere impegnato. L'obiettivo degli organizzatori degli eventi è stato quello di intrattenere i residenti e di accogliere tutti coloro che hanno deciso di trascorrere le vacanze nel comprensorio sambucese, realizzando un calendario in grado di favorire l'aggregazione intergenerazionale, la conoscenza di storie e di persone diverse e una ritrovata familiarità con i luoghi di origine.

Dal 26 luglio al 30 agosto si sono svolte le manifestazioni che hanno coinvolto diverse associazioni: la Rete Museale Naturale Belicina, Les plus beaux villages de la terre, il Circolo Culturale Felicia Bartolotta Impastato, La Strada del Vino Terre Sicane, M&M bikers, l'Arcidiocesi di Agrigento, l'Ass.ne Culturale "G.M. Rinaldo", il Circolo dei Lettori, l'Archivio Gianbecchina, con il patrocinio del Comune, dell'Ass.to Regionale al Turismo, e grazie alla collaborazione della Pro loco l'Araba Fenicia.

Manifestazione a carattere letterario: "Le terrazze d'autore"

All'interno del suggestivo secondo cortile del Palazzo Panitteri, seguendo una tematica comune, quella degli autori che hanno scelto di raccontare la Sicilia e la sicilianità, sono stati presentati otto interessanti libri; giornalisti della stampa regionale e locale hanno incontrato gli autori. L'appuntamento già sperimentato negli anni passati, ha però ancora poca presa sul largo pubblico, attirando solo l'interesse di un gruppo ristretto di amanti della lettura.

Cinema nel borgo

Gli amanti del grande schermo hanno potuto godere di sei appuntamenti tra le proposte della Pro loco e le proiezioni previste all'interno del programma del DivinCinema, la manifestazione organizzata dalla Strada del Vino Terre Sicane che, al piacere di una pellicola d'autore, associa il gusto di un buon vino all'interno dell'azienda produttrice.

Gli eventi più riusciti, per la grande affluenza di pubblico, sono stati la notte di "Calici di Stelle" e La festa del Borgo dei Borghi 2016. Il primo evento, ormai, si afferma come un appuntamento tradizionale che negli anni ha registrato un'affluenza sempre crescente di visitatori; il connubio dello spettacolo itinerante di trampolieri e mangiatori di fuoco, lungo le strette "Vanedde" del Quartiere Saraceno e la degustazione dei migliori prodotti delle Cantine del territorio sambucese, è risultato vincente. La serata dedicata all'apposizione della targa commemorativa della vittoria del titolo di "Borgo dei Borghi 2016", ha visto la partecipazione di numerose personalità, quali il Prefetto N. Diomede, gli Onorevoli Gea Schirò e V. Fontana, i Sindaci di S. Margherita B., Lucca, Cianciana e Villafranca, il vicesindaco di Menfi e Burgio, il Consiglio Comunale e la Giunta, U. Forti il Direttore Nazionale dell'Ass.ne "Borghi più belli d'Italia" e il vice Presidente della stessa associazione Pippo Simone. L'intero Corso Umberto è stato invaso da migliaia di persone che hanno partecipato all'evento dello Street food fest, che ha visto coinvolte tanti sambucesi che dagli stand montati lungo il corso si sono cimentati egregiamente nella produzione del "cibo da strada", dalle crepes, ai panini con la "meusa", dalle arancine al "pane e panelle" e tante altre golose prelibatezze.

Tra arte e identità territoriale

Di grande interesse culturale sono state le iniziative legate all'arte, come l'apertura della Chiesa del Purgatorio e della torre dell'Orologio dell'ex Ospedale P. Caruso e le installazioni degli allievi del Liceo artistico di Palermo a cura di Alessandro Becchina, dedicate ai "disperati morti in mare", e il Concerto di Arpa e Violino all'interno della Matrice, mentre un forte riferimento identitario hanno avuto le iniziative legate alla degustazione de "Li Virgineddi" sapori di un tempo in cui la fede religiosa sposava le tradizioni culinarie del mondo contadino del cibo semplice e salutare, infine l'intitolazione del campo sportivo a "Nino Gurrera". Legate alla promozione del territorio sono state "Le mille e una notte", il reading di brani scelti dal Prof. Randazzo, di autori sambucesi che descrivono Sambuca e "La notte Bianca della Cultura".

L'organizzazione di questi eventi e le diverse manifestazioni sono state finalizzate al raggiungimento di un obiettivo, quello di qualificare l'offerta turistica del territorio puntando sulle eccellenze: dall'enogastronomia di qualità alla valorizzazione dei luoghi d'arte e della memoria.

(segue da pag. 1)

Sambuca da scoprire

Non solo Vicoli!

DI SARA CAMPISI ARTENISIO

Sono certa che Sambuca, il nostro amato paesello proclamato il borgo più bello d'Italia 2016, possa offrire molto di più ai turisti sempre vogliosi di visitarne ogni angolo. L'interesse e la conoscenza dei soliti percorsi: i vicoli saraceni, la maestosa Matrice, la via enogastronomica accompagnata dalla rinomata ospitalità dei sambucesi, il giro delle splendide chiese e delle altre opere d'arte, attraggono senza dubbio tutti coloro che vengono nella nostra ridente contrada, ma il percorso potrebbe prevedere anche altre affascinanti zone. In tempi brevi il forestiero dovrebbe potere godere in pieno delle bellezze e della storia di Monte Adranone opportunamente attrezzato ed anche del nostro bellissimo lago. Mi rendo conto che per que-



ste ultime località ci sia veramente tanto da fare per renderle fruibili, ma si dovrebbe fare in fretta per non perdere il treno dell'occasione turistica, senza più improvvisazione! Monte Adranone con la sua frescura e con tutto quello che ha da mostrare, dovrebbe essere inserito nel giro turistico soprattutto quando la calura estiva si fa maggiormente sentire e per i turisti, boccheggianti e in cerca di refrigerio, diventa pesante visitare gli stretti vicoli saraceni. Certamente si dovrebbero creare le condizioni ideali per potere accedere lassù con facilità e senza rischi (ripulendo i cigli della strada di accesso, costruendo vari slarghi lungo il percorso, mettendo in funzione semafori e quant'altro utili a consentire ai pulmini e alle macchine di salire e scendere senza pericolo). Recentemente mi è capitato di recarmi in auto con mio marito sul monte, ma abbiamo avuto difficoltà a percorrere la strada di accesso al piazzale, perché un pulmino veniva contemporaneamente in senso contrario e non c'era lo spazio per potere accedere entrambi nei due sensi di marcia. Finalmente dopo tante difficoltà manovre siamo arrivati in alto davanti all'edificio dove sono la casa del custode, i bagni etc... e ho notato che molti turisti presenti avevano difficoltà ad entrarvi per rinfrescarsi un po', perché c'erano sciami di vespe ed altri insetti che ostacolavano l'accesso. Ritengo che l'interesse da parte di tutti per il Monte Adranone debba aumentare e che in questo luogo debitamente attrezzato si possano organizzare tanti spettacoli e manifestazioni, facendolo diventare un grande polo di attrazione per tutto il circondario e per tanti turisti. Anche il lago è un luogo incantevole ma è molto trascurato da tempo. Ho avuto modo di costatarne il degrado in occasione del "Galà di beneficenza sul lungolago" organizzato recentemente. Ci siamo recati sul posto dalla strada statale imboccando poi la lunga via alberata (visto che l'altro accesso più vicino al paese più breve e più suggestivo, è chiuso da tempo, quasi dimenticato!) e abbiamo posteggiato la macchina molto lontano dallo spiazzo nel quale si svolgeva la manifestazione. Abbiamo camminato in questo lungo percorso totalmente al buio e, per evitare il rischio di possibili cadute o di eventuali scippi, ognuno di noi ha acceso la lucetta dei telefonini (procedendo come tante lucciole in aperta campagna). Camminando in tal modo nella semioscurità abbiamo intravisto tante sterpaglie sui bordi della strada e non abbiamo potuto vedere la chiesetta danneggiata dall'incendio, perché avvolta nelle tenebre. Finalmente siamo giunti nello spiazzo illuminato e abbiamo apprezzato la buona volontà, la gentilezza, la disponibilità di coloro che espongono i manufatti dell'artigianato locale o preparavano le specialità gastronomiche, e di quelli che suonavano. Il ritorno è stato molto stancante perché si era creato un ingorgo spaventoso di macchine che ci ha costretto a stare fermi per molto tempo. In ogni caso la visita al lago è stata gradita dai sambucesi che sono intervenuti numerosi. È stato solo un lodevole e coraggioso inizio, una ripresa del rapporto con questo nostro amato e dimenticato luogo. Speriamo che il prossimo anno ci si possa incontrare nello stesso posto sempre più numerosi ma con le strutture più efficienti.

Sambuca e il suo momento di grazia

Il Borgo, la dea bendata e la Patagonia

DI LICIA CARDILLO DI PRIMA

sotto la spinta dell'entusiasmo per la vittoria. Il decoro della città deve essere oggetto di attenzione continua da parte di tutti noi, così come il riguardo nei confronti dei turisti, che non sono polli da spennare, ma ospiti da accogliere, nel migliore dei modi, in locali dignitosi e curati dal punto di vista estetico e igienico. Un altro aspetto da non sottovalutare è la forma-



zione delle guide, alle quali si richiede una buona conoscenza della storia, dell'archeologia, delle tradizioni, delle leggende del luogo e che non confondano i personaggi del Salotto Sambucese con i pupi di carnevale.

Se vogliamo che Sambuca cresca e diventi un polo turistico, occorre passare, a tutti i livelli, dall'improvvisazione alla professionalità.

Tra le priorità, occorre al più presto rimettere sul tappeto la "questione Adranone" per valorizzarlo, introdurlo nei circuiti universitari e turistici ma, soprattutto, impedire che vengano realizzate opere incompatibili con il sito, come i sentieri di accesso ai ruderi, in cemento!!!

Adranone versa in uno stato di degrado spaventoso che non fa onore al Borgo. A parte la necropoli che è stata diserbata da operai del Corpo Forestale, il resto denuncia abbandono e incuria. Si presentano illeggibili, perché dilavati dagli agenti atmosferici, molti pannelli topografici; distrutti dagli incendi alcune coperture dei ruderi e pali di luce; inaccessibili i templi, le cisterne, la fattoria e l'acropoli perché invase dalle erbacce. Visibili, invece, e numerose, le tracce lasciate dai tombaroli che approfittano delle notti di luna per scavare impunemente.

Si ha l'impressione che la Natura, visto che la Soprintendenza non se ne occupa, voglia riprendersi il sito per seppellirlo sotto piante giganti di finocchi selvatici, cardi, nepitella e santoreggia, forse per ubriacare di fragranze il visitatore e distrarlo dalla miopia umana.

A questo punto, viene da chiedersi se non sia il caso - considerato che tutto è affidato al caso - di invitare, come fece il compianto Alfonso Di Giovanna, qualche capo di stato, magari cinese, giapponese o della Patagonia, appassionato di archeologia, affinché venga qui a salvarci dalla nostra inettitudine.

Peccati di Gola
BAR - PASTICCERIA - GELATERIA - TAVOLA CALDA
Via Agrigento, 170 - Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 339 8761671

Lavorazioni Marmi e Graniti di Piazza Giuseppe
C.da Casabianca - Viale E. Berlinguer
92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 0925 942920 - Cell. +39 3294293593

(segue da pag. 1)

Adranone, un sito da valorizzare

Trasformiamo la rabbia in proposte

DI FRANCO NUCCIO

Dalle scarse informazioni sul posto ho appreso che l'antica città di Adranone fu un insediamento greco punico che visse tra l'VIII e il III secolo a.C. e che solo a partire dalla fine dagli anni '60 sono state condotte campagne di scavi sistematiche curate dalla Soprintendenza ai Beni Culturali di Agrigento. I custodi mi hanno anche spiegato che, fino a quel momento, ero l'unico visitatore e che di turisti nel corso della giornata se ne vedevano ben pochi. Girovagando per le rovine di questa città fortificata ho potuto notare che i cartelli erano quasi illeggibili a causa degli agenti atmosferici, le erbacce avevano ricoperto per intero i sentieri rendendoli impraticabili mentre la tomba della Regina era stata sfregiata da alcuni vandali.

Confesso che allo stupore per la bellezza di quei luoghi è subentrata la rabbia insieme ad alcune domande desolanti. Perché un patrimonio archeologico di inestimabile valore viene lasciato in questo stato di degrado? E' possibile che nessuno si ribelli? Perché Sambuca sembra voltare le spalle a un luogo che testimonia il suo passato e potrebbe rappresentare anche una formidabile occasione per il suo futuro? Cosa si può fare per valorizzare un tesoro che sorge a due passi dal 'Borgo più bello d'Italia' e che può costituire un'ulteriore carta da giocare per lo sviluppo turistico del paese?

Queste mie considerazioni sono state condivise, nel corso di una conversazione, dalla professoressa Licia Cardillo, direttrice de La Voce di Sambuca, che mi ha invitato a stendere una sorta di decalogo. Ho raccolto l'invito e provo a trasformare la rabbia in proposte.

- 1) Studiare d'intesa con l'Anas il miglioramento dei collegamenti stradali, il potenziamento della segnaletica e la realizzazione di aree di parcheggio adeguate nei pressi del Parco.
- 2) Istituire bus navetta, soprattutto nei giorni festivi e nei week end, per consentire ai turisti di raggiungere dal paese l'area archeologica.
- 3) Prevedere che il ticket per la visita guidata a Sambuca della Pro loco comprenda anche il tour di Adranone.
- 4) Mettere a disposizione dei visitatori guide con una formazione adeguata in grado di spiegare l'importanza del sito archeologico e le sue caratteristiche.
- 5) Avviare un confronto con la Soprintendenza ai Beni Culturali di Agrigento per quanto riguarda il biglietto unico dei Parchi archeologici del territorio.
- 6) Chiedere all'Assessorato regionale ai Beni Culturali di studiare, anche d'intesa con l'Assessorato regionale al Turismo, un Tour da proporre ai visitatori che comprenda, insieme alla Valle dei templi di Agrigento, al Parco di Selinunte e a quello di Segesta anche l'area archeologica di Adranone.
- 7) Lanciare attraverso l'Assessorato regionale al Turismo una campagna promozionale adeguata approfittando anche del traino derivante dal riconoscimento di "Borgo dei Borghi 2016". Distribuire opuscoli, brossure e altro materiale pubblicitario ai più importanti tour operator e alle principali strutture alberghiere del territorio (Sciaccà mare, Verdura Resort ecc. ecc.)
- 8) Coinvolgere sponsor privati nella realizzazione di opere e infrastrutture per migliorare la fruizione dell'area archeologica, come avvenuto con Google nella Valle dei templi di Agrigento, a Sciaccà e Selinunte o con l'azienda vinicola Settesoli sempre a Selinunte.
- 9) Sollecitare la Soprintendenza e l'Assessorato ai Beni Culturali ad avviare nuove campagne di scavi e ricerche ad Adranone, anche attraverso campus universitari residenziali e il coinvolgimento di archeologi di fama e istituzioni internazionali.

10) Inserire l'area archeologica nel circuito regionale dei Teatri di pietra in modo da realizzare spettacoli estivi classici o concerti come a Segesta, Selinunte, Tindari o Taormina.

Mi rendo conto che si tratta di proposte ambiziose e di non facile realizzazione. Per questo ritengo sia utile esaminarle e discuterle alla presenza di tutti gli attori che dovranno essere coinvolti (Comune, Soprintendenza, Regione, Anas, Pro Loco, archeologi e studiosi) nel corso di una conferenza di servizi, o meglio ancora di un grande convegno. La location ideale potrebbe essere quella di Palazzo Panitteri, sede del Museo archeologico.

ELETTROFORNITURE CARDILLO
MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR
HI-FI • CELLULARI
V.le Berlinguer, 16
Tel. 0925 941233
SAMBUCA DI SICILIA

DOMINA MICCINA
VINI di SICILIA
Cell. 389 9627826
Cell. 348 4938050
www.domnamiccina.it

(segue da pag. 1)

Riceviamo e pubblichiamo

La bellezza e l'illusione

di Natale Di Giovanna

... siamo il "Borgo dei Borghi 2016". Il Borgo più bello (più votato!) d'Italia, un borgo da visitare per trovare tradizione e bellezza.

Qualche rigo di un bel libro mi riporta però con i piedi per terra: "Il mio ideale era racchiuso in questa parola: il bello... Mi sentivo responsabile della bellezza del mondo... Volevo che le città fossero splendide..." (Yourcenar, Memorie di Adriano).

Dubbi cominciano a serpeggiare nella mia mente. Mente di un sambucese innamorato della sua Sambuca, che ha girato l'Italia e ha visto tanti Borghi. L'essere Borgo dei Borghi ci dà senz'altro una notorietà e una opportunità inattesa. Quando "beltà splendea negli occhi tuoi", Sambuca, dai paesi limitrofi i sabato sera i giovani venivano a passeggio nel Corso, in Adragna. Ho ricordi del Corso pieno di gente, pieno di luci, pieno di speranze, ricordi di una Sambuca operosa, di una Sambuca attiva, viva! Ricordi di una Mecca dello Sci Nautico, di turisti, di speranze, di illusioni.

Oggi Sambuca è Borgo dei Borghi. Che opportunità! E i sambucesi che fanno? Fate una passeggiata a Gubbio, a San Gimignano...

Non confronto la bellezza di quei posti con la bellezza di Sambuca: luoghi diversi per storia, cultura, tradizione, architettura. Ma confronto quanto sia diverso, nei sambucesi e nei sangimignanesi, il sentirsi responsabili della bellezza del loro Borgo. Ecco... questo è quello che mi fa perdere la speranza.

I sangimignanesi sanno che la bellezza di San Gimignano è la loro, forse unica, speranza di benessere. I sambucesi ne sono altrettanto consapevoli?

Non c'è futuro senza memoria del passato. Sambuca dovrebbe sapere bene che l'illusione del benessere dato dalla ricostruzione post terremoto è storia passata. Dovrebbe sapere bene che non ci sono realtà produttive importanti capaci di generare benessere e garantire futuro. Dovrebbe sapere bene che per quanto difficile e arduo... una qualche forma di turismo è senz'altro una delle poche (l'unica?) speranza per Sambuca.

E allora? E allora... crediamoci!

Crediamoci veramente, completamente. Ma consapevolmente! Al di là dell'essere Borgo dei Borghi. Crediamoci a partire dall'amministrazione comunale. Non deve essere l'amministrazione comunale a creare e a valorizzare il bello. Non da sola! L'amministrazione comunale deve però fare maturare la consapevolezza in ogni sambucese di essere responsabile di un "pez-zettino" della bellezza del Borgo.

"Crediamoci" significa fare in modo che se qualcuno viene a visitare Sambuca deve trovare chi ne racconti la storia, le tradizioni, la cultura, la bellezza. Crediamoci vuol dire che chi viene a visitare Sambuca non deve trovare nulla fuori posto e deve lasciare Sambuca come se lasciasse i luoghi di una fiaba. Ciò deve essere parte di un progetto, un progetto ampio, di lungo termine. Un progetto di valorizzazione e di rilancio turistico di Sambuca. Questo l'amministrazione ha il dovere di farlo. Assieme all'intelligenza locale, fatta di giovani per bene e volenterosi, ottimisti e speranzosi.

Max Weber parlava di tre virtù sommamente importanti in un politico: passione, senso di responsabilità, lungimiranza. Ce n'è un bisogno disperato. E invece, purtroppo, vedo solo effimera euforia. Vedo l'effimera euforia di chi trova una fortuna non sudata, ed è già pronto a dilapidarla.

C'è invece bisogno di un progetto!

Un progetto che torni a dare speranza. Un progetto che spazzi via la rassegnazione. Deve essere il progetto di ciascun sambucese, il progetto in cui ogni sambucese deve riconoscersi, deve sentire assolutamente suo, deve pretendere e indignarsi e protestare se dovesse vederlo disatteso dall'amministrazione e da ogni cittadino che non avrà cura di finire un progetto, che non avrà cura del vaso con i bei fiori sul davanzale...

Cura di una bellezza del Borgo che si dovrà manifestare come somma di un insieme di piccole attenzioni! Il "progetto" della bellezza di un Borgo passa da noi. Con un approccio consapevole e laborioso.

Progetto che sia sintesi di speranza, di riscatto, di rilancio e... di futuro! La strada è lunga... cominciamo a fare, subito, i primi passi.

Auguri Borgo dei Borghi, in bocca al lupo sambucesi!

Anthony Ciaccio: la mia passione per la musica

Intervista al giovane pianista sambucese

DI MIMMA FRANCO

Anthony è un giovane pianista, docente emergente. Si è diplomato al Conservatorio di Palermo nel 2015, con il massimo dei voti. Solo un anno dopo ha conseguito il Master in Advanced Music performance all'ESMUC di Barcellona, con la tesi "Brahms the ignored", pubblicata recentemente dalla casa editrice "Momenti Musicali", con il docente russo Vladislav Bronnevetzky. Attivo in tutta Europa, svolge con molto piacere l'attività con-



certistica anche con duo/trio ecc e come collaboratore pianistico, anche nelle classi di danza classica e spagnola.

Quando è nata la tua passione per la musica e specificatamente per il pianoforte?

Potrei dire all'età di tredici anni, ma non è poi così vera come data; l'amore per la musica e per il pianoforte è nato a circa diciotto anni, quando preferivo fare qualche assenza scolastica pur di studiare a casa qualche ora in più di musica.

È una passione nata autonomamente o stimolata in qualche modo?

Autonomamente ma devo solo ringraziare la mia famiglia, in particolare mio padre per tutto quello che fa ed ha fatto.

Secondo te, qual è la caratteristica principale di un bravo pianista e quali qualità occorrono per portare a termine un percorso del genere?

Non è un percorso che ha una fine! Questo lo pensa la maggior parte dei musicisti siciliani. Ecco perché mi sento di appartenere a un'altra "razza" pianistica. Andando a studiare all'estero, studiando con docenti di fama mondiale, ho appreso cosa significhi realmente essere pianista al di là dell'attività svolta o non. Non tutti hanno la predisposizione per il palco, il pubblico. Un cuore immenso, autocontrollo, sangue freddo, coraggio, faccia tosta e tanto sudore buttato su quei tasti!

Cosa consigli a chi, come te, nutre questa passione?

Consiglio di andar via dalla Sicilia! Purtroppo sono nato in Sicilia, e di questa terra mi porto addosso anche la spavalderia spesso inutile propria dei siciliani.

6) Quali sono i tuoi gusti musicali e i musicisti preferiti?

Mi piace tutta la musica, purché fatta bene! Amo i Queen e i Pink Floyd, ma non nego che il mio vero amore è per i Romantici, i post-Romantici, i Classici.

È evidente che hai un profondo amore per la musica. Quali emozioni provi, se si possono descrivere a parole, quando suoni?

Certe cose appunto non si possono descrivere, ma sa, è un po' come quando si parte per un lungo viaggio e si salutano i propri cari, quando ci si innamora, quando si fa un bel sogno... La musica, la musica che fa emozionare viene prodotta solo se l'interprete si emoziona, emozioni che si

(segue a pag. 10)

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI

SERVIZIO CONSEGNA
GRATUITOTel. 0925 943440
SAMBUCA DI SICILIA


Vini di Sicilia

www.planeta.it
C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965LABORATORIO
DI PASTICCERIA

Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA - AG


di Mulè Pietro Riccardo

Corso Umberto I, 92/94
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 328 1775637

Memorial Seconda Edizione

Intitolato a Nino Gurrera il campo sportivo

DI ENZO SCIAMÈ

Sabato sei agosto si è svolta, per il secondo anno, l'iniziativa "In ricordo di Nino Gurrera". Un bel momento di partecipazione, di ricordo, di sport.

Nino era stato il capitano del Sambuca Calcio, nel corso degli anni '70, ed era stato tra coloro che avevano fondato la prima Polisportiva nei locali dell'ex ospedale. Anni importanti che vedono il coinvolgimento di sempre più giovani e la partecipazione ai campionati dilettantistici.

Anni di grande entusiasmo e di sogni condivisi. Per queste buone ragioni l'Amministrazione Comunale ha accolto la richiesta dell'ASD Città di Sambuca di Sicilia di intitolare il campo sportivo di c.da Conserva a quel ragazzo che giocò con passione e grande entusiasmo, da autorevole libero, per i nostri colori amaranto.

E così, alla presenza dei familiari e di un pubblico numeroso e partecipe, si è svolta una breve cerimonia con la scoperta di una targa-dedica da parte di Mariella, moglie di Nino, e del sindaco Leo Ciaccio.

Poi applausi, pensieri, musica e tanta commozione. A seguire, una partitella tra "vecchie glorie" e giovani appassionati dello sport sambucese.

L'iniziativa è stata sostenuta anche dalla Pro Loco che l'ha inserita nella Notte Bianca della Cultura. Una scelta che condividiamo affinché abbia sempre più campo la cultura di uno sport sano e leale tra i giovani e i meno giovani. E perché si salvaguardino le strutture sportive presenti sul territorio, con una manutenzione costante ed efficace. Il campo sportivo, ora, si chiama Nino Gurrera, non è più una struttura anonima.

Un buon motivo in più per averne amorevole cura.



Le due stagioni della Pro Loco "Adragna-Carboj"

Trent'anni di attività per valorizzare il territorio

DI FRANCO LA BARBERA

Nel numero de La Voce (lug-ag. 2015, nell'articolo "Una storia lunga 10 anni" (dedicato alla Pro Loco L'Araba Fenicia), Erina Mulè così scrive: "Negli anni settanta questo progetto era stato attuato dal dott. Gandolfo, ma poi si era dissolto". Un'affermazione vera se considerata come fotografia del periodo citato; riduttiva e non veritiera per il resto, perché cancella una verità storica: l'esistenza della Pro Loco "Adragna-Carboj" che visse, per così dire, due stagioni a cavallo degli anni settanta.

La Pro Loco "Adragna-Carboj" - per la valorizzazione turistica del territorio di Sambuca, e in particolare delle zone di Adragna e del Carboj- nacque il 28.10.1955. In una seduta presieduta dal Sindaco Giuseppe Tresca venne eletto il primo Consiglio Direttivo così composto: Pres. Dr. Giuseppe Salvato, Vicepres. Dr. Vito Gandolfo, Consiglieri: Sindaco pro-tempore,

Arciprete Don G. La Marca, Calogero Catalanotto, ins. Agostino Ciaccio, dr. Nicola Fiore, ing. Giuseppe Giacone, prof. Vito Giambalvo, geom. Pellegrino Gurrera, Giuseppe Montalbano e Francesco Vinci. In seguito alle dimissioni del dr. Salvato, nell'ottobre 1958, venne eletto Presidente della Pro Loco Franco La Barbera. Il 31.12.1960 venne rinnovato, per il triennio successivo, il Direttivo (Pres. F. La Barbera, VicePres. Geom. Salv. Mangiaracina, Segr. Rag. Manlio Gurrera, Consiglieri: prof. G. Becchina, geom. L. Cannova, Nino Guasto, prof. G. Merlo).

Questa sinteticamente l'attività svolta in questa prima fase che, per vari motivi, definirei pionieristica: petizione per l'elettrificazione di Adragna; interventi per la provincializzazione della strada Sambuca-Adragna; richiesta di elevazione a Frazione di Adragna; istituzione servizio stagionale autobus Sambuca-Adragna, (Gallo); apertura sportello postale in Adragna, piazzale Bammina; torneo estivo di calcio in Adragna (vedi foto); settembre Adragnino; Interventi per rendere carrozzabile la strada Adragna-Borgo Castagnola; mostra Regionale di pittura contemporanea, Premio "Adragna-Carboj" (4 edizioni 1961/66); iniziativa per la costruzione di un ristoro al lago (finanziamento di 5 milioni dall'Ass. Reg. Turismo); iniziative per il completamento della strada circumlacuale; partecipazione (marzo 1965) al Convegno: "EPT, Pro Loco, AACST e Ass. Reg. Turismo: attività e problemi".

Nel maggio 1965 venne eletto il nuovo Direttivo: Pres. Dr. G. Miceli, VicePres. Dr. V. Gandolfo, Cons: geom. Salv. Mangiaracina e dr. Ciraulo. Nel luglio 1965 fu organizzato un Convegno Provinciale delle Pro Loco, con il patrocinio del Consiglio regionale del turismo, presieduto dall'on. R. Rubino. A conclusione, la Pro Loco offrì un pranzo in Adragna, nella Villa Planeta. Poi il vuoto degli anni '70. Ricordiamoci, però, del terremoto del 1968 che ha condizionato la vita di Sambuca negli anni seguenti.

Nel 1981 l'Amministrazione comunale inserì in bilancio un contributo di 5 milioni, per lo sviluppo turistico, a favore della Pro Loco. Tra i vari punti in programma anche quello relativo al "reperimento e conservazione di attrezzi e di materiale in via di scomparsa legati al mondo e ai momenti di vita quotidiana di ieri che fanno già storia". Nuovo Direttivo dell'associazione: Pres. V. Gandolfo, VicePres. F. La Barbera, Consiglieri: Leo Amari, Margherita Gigliotta, Antonino Miceli, Beatrice Miceli, Giovanni Ricca, Gori Sparacino e Alfonso Di Giovanna sindaco. Revisori dei conti: A. M. Schmidt, Antonella Maggio ed Enzo Femminella. Attività della Pro Loco: Rassegna d'Arte (Poe-

(segue a pag. 11)

Vini
CELLARO

Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310

Gran Caffè
Perniciaro

dal 1967 Perniciaro s.n.c

Viale E. Berlinguer, 79
Tel. 0925 941587 - Cell. 340 5251428
grancaffeperniciaro@alice.it
SAMBUCA DI SICILIA

BCC
CREDITO COOPERATIVO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA

SEDE CENTRALE
Corso Umberto I, 111 - Tel. 0925 941171 - 0925 941435 - SAMBUCA DI SICILIA

AGENZIE
Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - SCIACCA
Viale della Vittoria, 236 - Tel. 0925 71324 - MENFI
Corso Umberto I, 4 - Tel. 0925 33717 - SANTA MARGHERITA DI BELICE
Agenzia: Via Papa Giovanni XXIII - Tel. 091 8356666 - GIULIANA
Via Morea, 49 - Tel. 091 8355501 - CONTESSA ENTELLINA

Fabrynameris

LA BOTTEGA DELL'ARTE

di Nicola Gurreri

PORTE INTERNE ED ESTERNE
ARREDAMENTO INTERNO SU MISURA

C.da Sgarretta - 92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 338 2240646

Frutta & Verdura
di Enzo

C.da Archi - Sambuca di Sicilia
Cell. 333.3023442

GUZZARDO
ALBERTO & C.
s.n.c.

Autofficina - Ricambi Auto
Riparazione Automezzi
Agricoli e Industriali,
Autodiagnosi
Ricarica Aria Condizionata

V.le E. Berlinguer, 10
Tel. 0925 941097 Fax 0925 943730
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

Leo Club: cambio al vertice

Simone Catalanotto eletto neo presidente

Giovedì 4 agosto 2016, presso la splendida cornice del Don Giovanni Hotel a Sambuca di Sicilia, si è svolta la cerimonia celebrativa della III Charter Night del Leo Club Sambuca Belice e il Passaggio della Campana tra il Presidente uscente Giuseppe Bono ed il nuovo Presidente Simone Catalanotto. La celebrazione si è aperta con l'ascolto degli inni, i saluti di rito e la lettura delle finalità del Leo Club. Erano presenti varie autorità lioniste, tra cui Presidente del Distretto Leo 108Yb Giulia Calamunci e Chairperson Leo del distretto Lions, Gabriella Giacinti.

La Cerimoniera Laura Giglio dà la parola al Presidente uscente Giuseppe Bono il quale ha menzionato i service realizzati durante la sua carica nel rispetto dei principi inerenti al dettato del Leo Club, quali lo spirito di servizio e l'interesse finalizzato al benessere della comunità territoriale nella quale il



club opera. Il Presidente Giuseppe Bono ha ringraziato, inoltre, i soci che lo hanno collaborato durante l'incarico annuale. La Cerimoniera passa la parola al Neopresidente Simone Catalanotto che enuncia le linee guida del nuovo programma e sottolinea la validità del futuro lavoro in termini di legalità e servizio. Egli presenta il nuovo direttivo composto dalla dott.ssa Giusi Sagona in qualità di vicepresidente, Giorgio Gulotta nel ruolo di segretario, la dott.ssa Ornella Milano in qualità di tesoriere, Claudia Ciancimino in quella di cerimoniera. Durante la cerimonia sono stati presentati i nuovi soci: Filippo Traffanti, Anna Scaturro, Giuseppe Mangiaracina, Bruna Maggio, Mauro Salvato, Gioacchino Settecasì e Sandra Giglio.

A seguito i saluti del Leo Advisor del Lions Club Antonino Ciancimino, del Presidente del Lions Club Loretta Abruzzo, del presidente di zona Lions 27 Anna Sparacino, del Chairperson Leo del distretto Lions Gabriella Giacinti e del Presidente del Distretto Leo108Yb Giulia Calamunci.

Ha preso la parola per un breve saluto il Sindaco Leo Ciaccio, sottolineando gli aspetti positivi svolti dal Leo Club durante l'anno.

Al nuovo Presidente Simone Catalanotto i soci del Leo Club Sambuca Belice e i membri del Lions Club augurarono un anno sociale ricco di soddisfazioni a livello di promozione umana, culturale, sociale del territorio in cui opera il Leo Club Sambuca Belice, nel rispetto della legalità e della solidarietà.

Angela Franco

(segue da pag. 8)

Anthony Ciaccio: la mia passione per la musica

Intervista al giovane pianista sambucese

DI MIMMA FRANCO

provano anche tramite ricordi belli e brutti! Io studio su me stesso.

Sicuramente avrai avuto diverse opportunità di esibirti. In quali occasioni, dove e con chi?

Le occasioni, posso tranquillamente dire che me le sono create e che raramente mi cercano. Ho avuto la possibilità di suonare in sale grandi e piccole dalla Finlandia all'Ungheria, alla Spagna.

Quali delle esperienze da te vissute fino a ora ti hanno emozionato di più?

Il primo giugno 2015 per il premio "Crescendo" al teatro Politeama di Palermo; una bella soddisfazione sentire un applauso così sincero.

Il 3 maggio 2015 durante "la Sonata in si minore di Liszt" ascoltavo me stesso e la concentrazione del pubblico. Un silenzio così, una concentrazione ipnotizzante raramente la ricreerò.

Quanto tempo dedichi ad esercitarti?

In media 8 ore. Dipende dai periodi. Ci sono giorni in cui studio anche solo 2 ore e giornate in cui arrivo anche a 13 ore. L'essere assorbito tanto dallo studio del piano sicuramente ti avrà costretto a delle rinunce.

Soprattutto le hai vissute come tali?

Ho sempre saputo organizzarmi e per fortuna non mi sono mai fatto mancare nulla.

Hai studiato a Barcellona. Cosa ha rappresentato per te questa esperienza dal punto di vista artistico?

Barcellona è una bellissima città, anche se poco adatta a me, che mi ha aperto molte strade a livello di conoscenze e a livello di confronto. Studiando all'ESMUC ho avuto a che fare con il vero mondo pianistico e a livello internazionale. Esperienza che suggerirei a ogni ragazzo che vorrebbe intraprendere questa strada.

12) Hai avuto opportunità di seguire corsi con maestri di fama internazionale. Qual è stato il volano più prezioso che costoro ti hanno donato?

Il suonare per quello che sono e non per quello che vorrebbero alcuni docenti.

13) In un'epoca di crisi e apparentemente retta dal profitto fine a se stesso, in cui quasi non è più permesso fare sogni, pensi che sarà facile conciliare la tua passione per la musica con il lavoro?

La passione è una cosa, il lavoro un'altra. Non reputo la musica una passione, la pesca magari sì! Se crisi significa lamentarsi e poi spendere soldi per cose inutili.....Purtroppo in Sicilia e in Italia c'è un popolo che si piange addosso e non permette alla mia mente di sognare un futuro in questa terra la cui amministrazione non condivido. Sogno me altrove ma non in Italia!

14) Quali sono i tuoi progetti al momento e per il futuro?

Raramente parlo dei miei progetti ma posso solo accennare che continuerò la mia carriera concertistica da solista e non.

Grazie, Anthony e, come si dice, "in bocca al lupo!"

Giglio Renzo
DECORATORE
Lavori di tinteggiatura
interna ed esterna
Controsoffitti - Carta da parati
Gessi decorativi - Gessatura pareti
Cell. 339 5209529
Via B. Lucia - C. Jo. Beriofone, 15
92017 Sambuca di Sicilia - AG
P. IVA 02458780044

Palma
Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia
Tel. 0925 941933
Viale Gramsci - Sambuca di Sicilia

NABES
CENTRO BENESSERE
Via F. Crispi, 141 - Tel.
SAMBUCA DI SICILIA - AG
nabes.mg@tiscali.it

SALA TRATTENIMENTI
La Pergola
di Giglio Santa & C.
Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti
Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099
Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058
SAMBUCA DI SICILIA

G & G
GIGLIO ANDREA S.p.A.
LAVORI IN: FERRO - ALLUMINIO
ZANZARIERE ATTREZZI AGRICOLI
FORNI E BARBECUE
geg.sambuca@tiscali.it - Tel. 0925 943841 - 334 9650673
C.DA CASABIANCA - SAMBUCA DI SICILIA - AG

Una pianta di Mazzalaccar al Panitteri

La disegnò mio padre...

DI WANDA AMODEO

Nei primi anni '50, prima che le acque del Lago Arancio minassero gravemente la già precaria costruzione, mio padre, il geometra Tommaso Amodeo, volle disegnare la pianta dell'edificio e prenderne le misure.

La pianta è stata adoperata negli anni '70 dalla prof.ssa Anna Maria Schmidt per un suo studio sulla fortezza e in diverse tesi di laurea. Ho sempre ritenuto che dovesse essere conosciuta dai Sambucesi. Mai disposta a pensare che la fortezza (o fattoria fortificata) debba andare in malora, ho voluto riprodurre la suddetta pianta e, ottenuto di esporla nella Sala Conferenze di Palazzo Panitteri, accanto alle belle macrofotografie dei nostri rilevanti siti archeologici.



Contestualmente, avendo notato una bella foto del rudere, ho proposto al suo autore, il vigile Ennio Gurrera, di farne un ingrandimento da esporre di fronte alla pianta. Il signor Gurrera ha accolto con entusiasmo la mia proposta che presto si è tradotta in realtà. Ne sono felice. Il borgo deve valorizzare le sue cose belle!

(segue da pag. 9)

Le due stagioni della Pro Loco "Adragna-Carboj"

Trent'anni di attività per valorizzare il territorio

sia, Pittura, Fotografia); ristampa anastatica (con la Confraternita di M. SS. dell'Udienza) del volume del Di Ruberto, pubblicato a Napoli nel 1904: "Sambuca-Zabut e la Madonna dell'Udienza. Notizie tradizionali e storiche"; Convegno su: "Centro storico di Sambuca: trasformazione e recupero", organizzato da A.M. Schmidt e G. Cinà, 9 luglio '83; Apertura locali sociali in Adragna, p.le Bammina; Restauro Fontana Sampugna; messa in opera di lapide commemorativa in occasione del 250° anniversario della nascita di Fra Felice (13.8.84); donazione lapide inaugurazione Chiesa Vassalli, alla presenza del Vescovo di Agrigento, 12.9.84; catalogazione delle Fiuredde di Sambuca; concorso Fotografico (1985) in collaborazione con la Facoltà di Lettere e Filosofia di Palermo sul tema: "La vita e il lavoro tradizionale del Vallo di Mazara"; varie edizioni de La Sagra del Frumento in Adragna, fino al 1986; la realizzazione del Museo Etno - Antropologico, inaugurato il 9.3.1985, cui la Pro Loco ha partecipato" adempiendo al coordinamento e al reperimento degli oggetti e al transito dei fondi ottenuti dall'Ass. Reg. Agricoltura attraverso la Sezione operativa 77 di Menfi".

Ho voluto fare questa veloce carrellata, non esaustiva, che va dal 1955 al 1986, per ricordare che la Pro Loco "Adragna-Carboj" non è stato un tentativo fallito, ma una concreta realtà associativa, che ha inciso sensibilmente nella vita sambucese con alcune iniziative all'avanguardia per quel periodo, Soprattutto nella prima fase di vita, quando si inseguivano anche, o soprattutto, i sogni. Dal 1986 in poi l'attività della Pro Loco si esaurì pian piano, per vari motivi, tra cui, principalmente, il condizionamento politico che veniva a snaturare gli scopi dell'associazione.

Nel 1986, infatti, in un articolo dal titolo Dove va la Pro Loco?, così scrivevo: "L'attuale crisi della Pro Loco ha delle motivazioni che partono da lontano... nel momento in cui anche la Pro Loco è diventata parte della torta da dividere, nel quadro della lottizzazione".

Specialità Cuccatelle

Milito

Via Mazzini, 34
Sclafani (AG)
Cell. 339 8959087

MAVI DRIVER

Noleggio Con Conducente per tutte le occasioni!

www.mavidriver.it
Santa Margherita di Belice (Ag)

+39 320 041 3559

Se ne sono andati...

TOMMASO AMODEO

Se n'è andato Tommaso Amodeo, il testimone di un tempo, durante il quale Sambuca era un paese vivo, disseminato di piccoli esercizi commerciali dalla fisionomia inconfondibile. Niente a che vedere con gli odierni supermercati, freddi e anonimi.

Tommaso non era solo un commerciante: era un punto di riferimento, un consulente che indirizzava il cliente nell'acquisto, anche contro i suoi stessi interessi. "Signora questo non fa per te" a volte diceva a una signora togliendole dalle mani l'oggetto che voleva acquistare. "Non è adatto per quello che ti serve". E non era facile per l'acquirente convincerlo che poteva andar bene. Di fonte alla sua intransigenza, non le restava che andar via, delusa, ma nello stesso tempo stupita della sua determinazione e del suo rigore. Tommaso era un uomo rigoroso con se stesso e con gli altri. Non tollerava il disordine, la superficialità, il raffazzonamento. "Ogni cosa al proprio posto e un posto per ogni cosa". Questo era il suo motto. A occhi chiusi apriva un cassetto o l'anta di uno scaffale, ne tirava fuori una vite, un chiodo o qualcos'altro e li metteva davanti al cliente impedendogli, però, se si trattava di oggetti fragili, di sfiorarli. Aveva un grande rispetto non solo per le persone, ma anche per le cose e pretendeva che fossero trattate con riguardo. Il suo, più che un negozio, era un emporio. Vi si trovava di tutto.



Appena lui vedeva entrare un cliente, guadagnava la sua postazione dietro il bancone, pronto a servirlo nel giro di pochi secondi, senza esitazione, illustrandogli con straordinaria competenza e proprietà le caratteristiche positive e negative dell'oggetto.

Tommaso Amodeo ha segnato la storia di Sambuca, dando esempio di correttezza e serietà. Merita di essere ricordato e apprezzato per le sue doti non comuni. Ai familiari, la Voce formula le più sentite condoglianze.

AGENZIA ONORANZE FUNEBRI

Immacolata Concezione

di
Michelangelo Campo

SERVIZIO
AMBULANZA
24H/ 24H

Via Calanalicchio - Sambuca di Sicilia - AG
Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - Cell. 380 6843258

CROCE VERDE

ZABUT

VIA CATENA, 17
SAMBUCA DI SICILIA
P.IVA 02506690848

Cicio Baldo
Tel.: 0925943601
Cell.: 3398446028
3275405181

SERVIZIO TRASPORTO
INFERMI

Antonino Cottone
Tel.: 0925943356
Cell.: 360409759
3923600984

Supermercato

STOP & SHOP s.o.s.

di Marco Felice Cicio & C.

Alimentari - Macelleria
Salumeria - Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

VIA FRANCESCO CRISPI
Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

I pensieri a colori di Matteo Amodei

DI LICIA CARDILLO

"Nell'arte è vero anche il contrario del Vero"

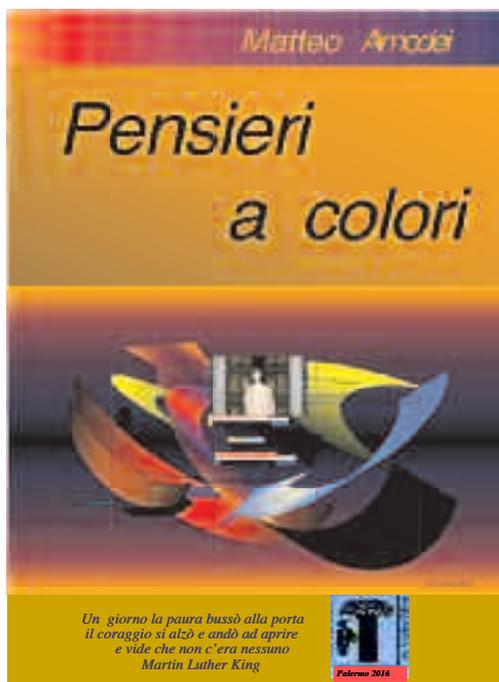
Così esordisce Matteo Amodei, infaticabile pittore digitale, nell'introduzione al volume "I pensieri a colori" (Saladino Editore) che raccoglie pensieri, aforismi, versi di politici, scienziati, scrittori, poeti, filosofi, cantanti, a partire da Confucio, fino a Vasco Rossi, passando da Dante, Ungaretti, Pirandello, Mandela, solo per citarne alcuni.

È lo stesso artista a dare la chiave di lettura del suo lavoro: "Giocando al computer con le mie creazioni digitali, mi è sorta l'idea di tentare di costruire un parallelismo, forse anche una fusione tra la filosofia di un pensiero, l'armonia, il ritmo di un verso con i cromatismi delle mie composizioni, con il mio personale arcobaleno. Composizioni nuove o precedenti rielaborate create con molta fantasia, istintive, ispirate dal sapore di una rima, da un'idea di pensatori di tutti i tempi. Il colore come completamento ma, alle volte, come esaltazione, come rivelazione di un messaggio spesso oscuro".

Solo gli artisti visionari - penso a Beaudelaire e a Rimbaud - attraverso associazioni sinestesiche, sono capaci di cogliere le connessioni o le corrispondenze tra colori, suoni, odori e pensieri, annullare i confini fra le percezioni e contaminarle. Per loro, la Natura è una "foresta di simboli" da decifrare per ricondurre a unità ciò che appare frammentario.

Se un colore, un sapore o un profumo possono riportare indietro nel tempo e nello spazio, e mettere in moto la corda di trasmissione della memoria, è vero anche il contrario. E Matteo Amodei, artista visionario dipinge i pensieri. Al suo occhio, la filosofia si accende di rosso, la fugacità del tempo si scioglie nell'azzurro, fino alla soglia del nero; l'amore attraversa tutte le gradazioni cromatiche, dal bianco al giallo squillante al blu cupo e assume forme che rimandano alla gioia e al dolore; lo smarrimento e la follia sono labirintici e aggrovigliati come fili attraversati dalla corrente; l'equilibrio, invece, ha contorni netti e leggibili e mette d'accordo tutte le sfumature; la vita è una freccia lanciata nello spazio e nel tempo verso un traguardo che appare irraggiungibile.

C'è da sbizzarrirsi a sfogliare il volume dell'artista, ripercorrerne le associazioni mentali, sintonizzare i diversi linguaggi. I pensieri, per Matteo Amodei, non sono solo colorati, sono anche sonori. Negli sfondi azzurri si possono sentire tintinnare gocce di suoni e rombare canne d'organo perché, nell'universo, tutto può diventare musica. Anche il silenzio.



"Delicate suggestioni" in mostra Lorenzo Maniscalco espone a Cefalù

DI DANIELA BONAVIA

Si intitola "Delicate suggestioni" la mostra del giovane sambucese Lorenzo Maniscalco, ospite a Cefalù dal 21 agosto al 17 settembre, presso la Galleria Ristorante, accanto al Museo Mandralisca, curata dalla dottoressa Rosalia Liberto.

Lorenzo, classe 1991, figlio d'arte, laureando in matematica, ha all'attivo la partecipazione a numerose mostre collettive e concorsi pittorici e una mostra personale che lo scorso anno ha portato la sua arte a Ferrara.

Le opere, in tutto una ventina, segnano non solo un'evoluzione dello stile e della ricerca artistica dell'autore, ma una vera e propria rivoluzione in senso lato, per la sapiente e suggestiva capacità di innovazione e sperimentazione in cui il giovane artista si misura. Cocci di ceramica e di terracotta, grezza o dipinta, s'innestano sulle tele fino a uscirne prepotentemente con originali consistenze materiche, e la combinazione di colori e ombre crea paesaggi astratti e dimensioni surreali. I cocci in ceramica sono innestati, residui di forme altre, infrante e perdute che, sulle tele, riacquistano nuove forme e nuovi significati. Non occorre scomodare pratiche usate in civiltà lontane dalla nostra per tentare di attribuire un significato a questa operazione. La cultura greca da cui veniamo attribuisce un ruolo centrale al dissidio, alla distruzione, al caos che, rompendo un vecchio ordine, genera altre forme in un nuovo equilibrio. Questo tentativo di ricomposizione del caos in un nuovo ordine è, a mio avviso, la chiave di lettura di questa fase creativa di Lorenzo Maniscalco. Le tele ribaltate, inoltre, aprono a dimensioni altre, insolite e nascoste, svelando retroscena inediti all'occhio umano. L'idea di impiantare la ceramica nella pittura nasce da un evento casuale, come ci racconta lo stesso artista, dall'imprevedibile eppure frequente spaccatura degli oggetti prodotti nel laboratorio di famiglia da circa una decina di anni a questa parte. Piatti e vasi di ceramica rotti o rovinati non potevano certo essere venduti ma, all'occhio dell'artista, non poteva sfuggire la possibilità creativa di riutilizzarli e ricomporli in nuove forme. Da questo evento assolutamente casuale nasce la recentissima rivoluzione pittorica di Lorenzo Maniscalco e diventa veicolo dei temi e delle simbologie più care al suo stile. Le donne, colte nella sinuosità dei corpi, nella forza seduttiva dei movimenti, nella fragilità delle espressioni o nella loro identità mutilata, rappresentata da manichini senza volto che ricordano le sculture votive femminili di età ellenica; il tempo, scandito dagli orologi, numerosi e diversi, che sono non solo strumenti misuratori del tempo ma essi stessi oggetti logorati e divorati dal tempo della vita che, indubbiamente, non coincide con quello dell'arte. L'hic et nunc e, contemporaneamente, un sapore di eterno e vorticoso fluire, convivono nelle opere esposte a Cefalù. È il ritmo che scandisce i passi della ballerina, ma è anche il tempo della luna, lento ed eterno. Numerosi gli apprezzamenti giunti al giovane artista da parte di addetti ai lavori e non nel corso della mostra che ha avuto grande affluenza.



La Voce
SAMBUCHESE

**RICORDATI
di RINNOVARE
l'ABBONAMENTO
2016**

PROVIDEO S.R.L.
ARTI GRAFICHE

Litografia - Serigrafia - Tipografia - Progettazione Grafica

C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia Tel./Fax 0925 943463
info@graficheProvideo.it - www.graficheProvideo.it