

NUOVE EMIGRAZIONI Il coraggio di andare

Un nuovo flusso migratorio, seppur contenuto, si sta muovendo dal nostro paese verso le città del Nord. Si tratta di un fenomeno non nuovo che purtroppo si ripete ad intervalli regolari ed è determinato dalla disperazione di chi è condannato alla disoccupazione.

A Sambuca l'unica prospettiva è il lavoro precario in una delle numerose cooperative assistenziali buone solo ad irretire i giovani nel miraggio di un'assunzione definitiva. Queste aree di parcheggio si stanno rivelando un boomerang, in quanto bloccano qualsiasi iniziativa e frustrano le loro legittime aspettative. Per fortuna alcune ragazze sambucesi hanno trovato il coraggio di sganciarsi da questo meccanismo perverso che costringe all'immobili-

lismo e alla frustrazione della speranza e sono partite alla volta del profondo Nord.

Si tratta di cinque ragazze: Angela Cacioppo, Elia Cicio, Antonella Maggio, Cettina Maggio e Giuseppina Principato, tutte diplomate, fornite di abilitazione, avvilitate da uno pseudo-lavoro poco gratificante, da un misero stipendio, per di più mai puntuale, stanche di mettere il loro futuro nelle mani di chi, in cambio del voto, promette, ma non mantiene, disgustate da un sistema politico che costringe all'accattonaggio. Antonella insegna a Sesto Fiorentino "Ho voluto dare una svolta alla mia vita" dice "ero stanca di essere parcheggiata in un angolo con una misera retribuzione, senza un vero rapporto di lavoro, con la qua-

lifica di disoccupata. "I suoi occhi neri, vivaci ed intelligenti brillano di una luce nuova, della speranza di chi ha ritrovato la fiducia nelle proprie potenzialità e la possibilità di programmare il futuro senza dovere niente a nessuno. Le altre lavorano a Grugliasco, in provincia di Torino, sono contente delle loro decisioni, anche se, per due di loro è stata dolorosa: sposate da poco, Cettina ed Elia hanno dovuto separarsi dai loro mariti. Entusiaste delle nuove esperienze, sono tutte concordi nell'affermare che la loro è stata una scelta di vita, non determinata solo da motivi economici, un modo di acquisire quelle responsabilità che una volta erano solo prerogative dell'uomo. Formuliamo i nostri migliori auguri a queste ragazze e alle neo-insegnanti Mariolina Cipolla, Anna Mangiaracina, Francesca Di Prima, Anna Cardillo, Mariolina Salvato, Maria Giovenco, Marisa Roccaforte, Maria Rosa Mulè, Lilla Mulè che, più fortunate di loro, sono riuscite ad inserirsi nelle scuole siciliane.

Licia Cardillo

"L'INFERNO" DI BOCCA E' QUELLO DEI MERIDIONALI

di LICIA CARDILLO

"Leggi il libro di quel razzista?" Mi ha chiesto scandalizzato un collega, vedendomi fra le mani "L'Inferno" di Giorgio Bocca.

E' questo l'atteggiamento dei meridionali nei confronti di uno scrittore che, senza falsi scrupoli, denuncia, in modo impietoso le nostre contraddizioni, manchevolezze, inadempienze e ci presenta il quadro infernale di una realtà inquietante e scomoda che non riconosciamo come nostra, perché non abbiamo mai voluto vederla. La verità nuoce perché scuote le coscienze e mette in discussione quel

sistema consolidato di sicurezze che ognuno di noi si è costruito a detrimento degli altri affondiamo nel mare dei disservizi, dell'inefficienza, dell'illegalità e non ce ne stupiamo, non ci scandalizziamo. Ognuno è chiuso nel guscio del suo "particolare", del suo interesse privato, del suo opportunismo e non è disposto a sacrificarlo per il bene della collettività. La strumentalizzazione della politica a fini personali ha distrutto la solidarietà, ha messo in crisi la convivenza civile, ha costruito degli steccati fra gli individui, lasciando aperti solo

quei canali che potevano essere utilizzati dal singolo per ritagliarsi una fetta di potere. Che mi importa se il vicino di casa abita in una stamberga e aspetta dal 1968 il suo turno per la ricostruzione, quando io, grazie alla miopia dello Stato assistenziale che non controlla la destinazione dei finanziamenti e all'aiuto di chi manipola le pratiche, ho potuto costruirmi la prima, la seconda casa e pure la villa con piscina?

Che mi importa se i servizi sanitari sono allo sfascio, se negli ospedali dalle polveri e da migliaia di cicche mai rimosse, se i letti sono privi di lenzuola, se un degente è costretto ad aspettare tre mesi per una T.A.C., mentre io, solo grazie ad una telefonata riesco a spalancare le porte che per altri rimarranno sempre chiuse? Che mi importa se lo Stato è in deficit, quando io, con la compiacenza del mio medico, continuo a deprenderlo, utilizzando l'esenzione del ticket o usufruendo di una pensione che non mi spetta? E potremmo continuare all'infinito per dimostrare come, nella spoliatura sistematica dello Stato, ognuno di noi ha le proprie responsabilità, le proprie colpe, le proprie omissioni.

Non scandalizziamoci quando Bocca punta il dito sulle malversazioni sulle illegalità, sulle nostre deleghe agli altri. Ci siamo chiesti se la sua analisi spietata non tenda a scrollarci dal torpore in cui finora siamo vissuti, non sia un richiamo alla responsabilità individuale, all'acquisizione del senso della legalità.



ALTRIMENTI CI... ARRABBIAMO

Sambuca siamo al baratro! Aspetta, la quieta Sambuca aspetta di farsi ancora calpestare dagli inetti e dai mediocri; aspetta un Sindaco efficiente ma soprattutto attivo, superbo nell'essere onesto, migliore di molte figurine che finalmente ragioni con la sua testa ma che abbia anche l'umana virtù di ascoltare la gente.

Aspettano gli zabutei che la Commissione ex art. 5 funzioni davvero, attendono che i paciosi componenti si riuniscano con i loro comodi sulla saletta del Palazzo Municipale! Di chi sono le responsabilità di tanto ritardo? Perché i nostri politici che hanno sempre stigmatizzato l'inefficienza ed il ritardo di S. Margherita e di Menfi alla fine non hanno fatto altro che omologarsi per imitare simili caratteristiche negative? Perché nessuno riesce a darti spiegazioni se non gonfie e ridondanti di retorica, di luoghi comuni, di banalità e superficialità?

Attende la gente da un partito politico quale è il Pds una forte presa di posizione, attende segnali, attende che si riprenda un certo cammino. Eppure anche l'ex PCI dorme, intorpidito da uno strano complesso di inferiorità numerica, dorme per certi rigurgiti del passato, dorme arrovelandosi sempre più su fazioni e giammai per la politica; quella vera.

E' questo il più stupido e insensato letargo che un "gruppetto" vuole imporre affinché riescano i piani personali, le velleità private, cosicché l'anelito più importante della vita non diventi per loro ed i loro figli operare in nome della politica, ma al contrario affermare la propria persona come farebbe Baudo o Corrado nel volere a qualunque costo essere protagonista.

Questo non vuole essere un invito alla rivolta, ma vogliamo augurarci che tanti politicastri non ci facciano arrabbiare, perché la misura è colma, il piatto è pieno, la gente è con la fino al naso.

LA BELLA E LA BESTIA

Puntuali come ogni anno in periodo natalizio la Warner Production, per la gioia di grandi e piccini, distribuisce nelle sale cinematografiche italiane l'ultima favola della Walt Disney. Si gustano così in un clima di infantile distensione, le immagini di orologi che camminano, di armadi a guisa di maggiordomo, di caffettiere e chicchere con cretina e grembiule, di piumini per la polvere che amoreggiano coi candelieri e tutte quelle creature che solo sa inventare la fantasia di chi ritiene che l'essenza della vita consiste nel mantenere dentro ad ognuno "il fanciullo". Ma al di là del puro apprezzamento estetico anche questo film, come da sempre tutte le favole, contiene un profondo significato morale. E' infatti l'esaltazione di virtù quali l'amore filiale, l'amore per la lettura e la conoscenza, la generosità anche nei confronti di chi, mosso da invidia e gelosia, trama scorrettezze di vario tipo ed inoltre il rispetto di un impegno assunto perché non ne derivi danno ad altrui nonché delle regole dell'ospitalità, la cui mancata osservanza determina l'incantesimo che sta a base della storia. Tutti valori questi che ben s'intonano al clima di serena, familiare letizia che accompagna il Natale. Una festa che la tradizione e il sentimento, colmando treni ed aerei, spingono a celebrare nell'unità. Ma non così l'ha intesa quel giovane di Cerveteri che la notte del 26 Dicembre, con la complicità di un coetaneo, ha massacrato nel sonno i propri genitori ignari della belva che falsi dei di una società miscredente avevano nutrito e albergato sotto il loro tetto.

Giusy Trapani



Centro Ricerche Zabut

92017 Sambuca di Sicilia - Ag -
Via Teatro - C/le Ingoglia, 15
Tel. (0925)94.32.47 - Fax (0925)94.33.20

RICERCHE E STUDI PER
LA VALORIZZAZIONE
DELLE RISORSE AMBIEN
TALI E LO SVILUPPO
SOCIO ECONOMICO

L'ANGOLO DEL BUON GUSTO

LA RICETTA DEL MESE

a cura di **Maria Teresa Oddo**



FAVI PIZZICATI

Si mettinu, la sira prima, ammoddu all'acqua li favi sani cu la scorcia o pizzicati di ncapu, livannucci la tistuzza. Si cocinu nni l'acqua chiuttostu abbunnanti cu tanti viriduri. Si suffrii la cipudda e si ci metti puru nu spicchiu d'agghia, si agghiuncinu, l'acqua e tanti viriduri a pizzuddi comu s'avissi a fari ministruni; carduna, giri, cavuli, accia, pumadoru spiddatu. Quannu li favi su beddi cotti si ci metti sali, agghia e quarchi pizzuddu di sasizza frisca. Si mancianu a pizzicareddu jttannu li scorci. C'è n'autru moddu cchiu sempri di cociri li favi. Si mettinu nni l'acqua abbunnanti cu quarchi spicchiu d'agghia sanu. Quannu sunnu beddi cotti si ci metti ogghiu, sali e arianu. Fanni beni a cu avi sommacu dilicatu, purificanu... santificanu, si tira la scorcia e sonanu.

FAVE SECHE BOLLITE

Più che di una pietanza vera e propria si tratta di un passatempo gastronomico. Per preparare le fave secche alla cottura si mettono in acqua la sera precedente con tutta la buccia togliendo soltanto il cappello. L'indomani si risciacquano e si fanno cuocere a fuoco lento mettendo nella pentola (dopo avere soffritto un pò di cipolla e uno spicchio di aglio) verdure a pezzetti come se si dovesse fare il minestrone, cioè: cardi, giri, cavoli, carote, sedano e pomodoro pelato. A cottura ultimata si condiscano con olio e qualche pezzettino di salsiccia. Normalmente si mangiano con le mani stringendo con il pollice e l'indice la parte inferiore della fava, in modo che dalla parte opposta esca l'interno e fra le dita rimanga la buccia ("a pizzicareddu"). C'è un altro modo più semplice di cucinare le fave. Si fanno cuocere a fuoco lento in acqua salata c on alcuni spicchi di aglio. A cottura ultimata si condiscano con olio e origano.