

Imparare la democrazia

E' uscito recentemente un bel saggio di Gustavo Zagrebelsky dal titolo "Imparare la democrazia", una sorta di breviario che invita a guardarsi dal pericolo in cui le istituzioni democratiche possono precipitare, quando si perdono i punti di riferimento e si allenta il controllo sociale.

La democrazia è un bene deperibile, è sempre a rischio e il suo equilibrio è precario. L'impegno dei cittadini la irrobustisce, mentre la mancanza di valori e di morale, "la partecipazione interessata" ne costituiscono una minaccia mortale. La funzione di un'opinione pubblica consapevole è indispensabile per la vita democratica.

Il saggio è quanto mai attuale, considerando come l'apatia politica, cioè la rinuncia a usare i propri diritti, continui a mettere radici nelle nostre società, nelle grandi e piccole città.

Il disimpegno è il male del nostro tempo e rischia di trasformare gli uomini - individui in uomini - massa, i cittadini in una folla informe, priva di opinioni, capace di muoversi sotto la spinta di choc emotivi, facile da manipolare e intimidire.

"Obbedire con gli occhi chiusi è l'inizio del panico", scriveva Maurice Merleau Ponty.

Chiudere gli occhi, lasciare fuori dalla porta di casa ciò che non tocca la sfera del privato è un atteggiamento estremo, di resa, di difesa, di *laissez faire*, che spoglia il cittadino della sua vera dimensione, quella di attore, nell'accezione ampia del termine, per trasformarlo in spettatore, elemento passivo che subisce acriticamente qualsiasi evento.

Aprire gli occhi significa, invece, guardarsi intorno e vedere quello che succede, rallegrarsi per le cose buone e indignarsi per quello che non si riesce a digerire.

Il disimpegno, invece, è delega in bianco. È il sonno di gattopardiana memoria. È la fine della politica.

Ci si educa alla democrazia esercitando la pratica democratica.

(segue a pag. 4)

Recupero e riqualificazione delle Cave di Misilbesi

Approvato il Progetto del Teatro delle Terre Sicane

Previsti 1400 posti a sedere



Nulla Osta della Soprintendenza al progetto del Teatro delle Terre Sicane che sarà realizzato all'interno delle cave di Misilbesi. Un progetto che li salva dal degrado, restituendogli l'intrinseco valore paesaggistico ed ambientale. Ma come ottenere una loro fruizione da parte di un pubblico vasto e motivato alla visita? Per raggiungere l'obiettivo, il progetto ha ideato un percorso di conoscenza del territorio che coniugasse il suo passato economico (l'estrazione

(segue a pag. 5)

Banca di Credito Cooperativo

Iniziati i lavori dell'eliporto

di Vitalba Giudice

Sono iniziati i lavori di costruzione finalizzati alla realizzazione di una pista d'atterraggio per l'elisoccorso.

L'iniziativa, interamente finanziata dalla Banca di Credito Cooperativo, per un importo pari a 135.000,00 euro, sarà al servizio non solo di Sambuca, ma anche di tutti i comuni appartenenti alla Valle del Belice:

(segue a pag. 5)

L'OASI CANA compie 20 anni

di Antonella Muñoz Di Giovanna

Per i lettori de La Voce la Prof. ssa Enza Vaccaro Colletti, impegnata con il marito nel servizio volontario del Comitato di gestione del "Centro Solidali con Te", ci ha illustrato il lungo cammino di fede e speranza di Padre Antonio Santoro, Missionario Oblato di Maria Immacolata, fondatore dell'associazione "Oasi Cana", nata l'11 novembre del 1985. In occasione del ventesimo anniversario dell'associazione la prof.ssa ci dice: «Sono trascorsi venti anni da quando padre Antonio spinto dal de-

(segue a pag. 10)

In regalo "La Voce" alle giovani coppie

"La Voce alle giovani coppie": con questo slogan, nel 2004, la redazione ha promosso un anno di abbonamento gratuito al nostro mensile alle giovani coppie. A richiesta torna l'iniziativa approvata all'unanimità dalla redazione. A partire dal prossimo numero, e per un anno intero, sarà fatto recapitare il mensile alle neo famiglie costituite tra il 2004 e il 2005. L'iniziativa vuole essere non solo uno stimolo alla lettura ma anche un'attenzione mostrata nei confronti dei nuovi nuclei familiari.

Strutture inutilizzate a Sambuca

Foto a pagina 9

Salone del Vino di Torino

Cinque giovani imprenditori sulla Strada del Vino

Un'immagine nuova della Sicilia

Cinque giovani imprenditori di Sambuca e di Menfi: Marilena Barbera, Klaus e Gunther Di Giovanna, Davide Di Prima e Alessio Planeta, si sono ritrovati insieme, nello Stand della Strada del Vino Terre Sicane a promuovere i vini del territorio.

Il Salone del Vino, giunto alla quinta edizione, ha avuto luogo dal 27 al ottobre 2005 al Lingotto ed ha registrato più di 44.000 di presenze con un incremento del 9% rispetto al 2004. Lusinghiero il bilancio: 200 le cantine presenti, 42 i buyers provenienti da 17 paesi per oltre 1100 incontri commerciali.

Lo stand delle Terre Sicane è stato oggetto

(segue a pag. 8)

Strutture inutilizzate

Orfanotrofio "San Giuseppe"

di Daniela Bonavia

La ristrutturazione dell'edificio è stata completata nel gennaio del 1997, dopo ben dieci anni dall'avvio del progetto, per un costo complessivo di 625 milioni delle vecchie lire. Quattro anni fa è stato allestito l'arredo interno, ma ancora l'antica struttura di corso

(segue a pag. 9)

Riserva Monte Genuardo

Finanziamenti per la valorizzazione

di Giuseppe Cacioppo

Con decreto dell'Assessorato Regionale Territorio ed Ambiente è in dirittura di arrivo un finanziamento per la valorizzazione, tutela e fruizione della riserva naturale "Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco". Un vero e proprio polmone verde, talvolta poco attecchito dai residenti nell'hinterland. Il progetto è stato finanziato con la misura 1.11 del Por, re-

(segue a pag. 5)



Buone Feste
La Voce
di SAMBUCA

■ Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese ■

Errata corrige

Ci scusiamo con Franco Alloro per avere ommesso il suo nome in calce all'articolo intitolato "Mostra Fotografica Collettiva", pubblicato sul numero scorso.

Nel necrologio in memoria di Maria Ciaccio Catalonotto e di Agostino Ciaccio pubblicato nel numero di Giugno-Luglio, per errore non sono stati ricordati tra i familiari dei defunti i nomi di Carlo Alberto e Margherita Ciaccio. La Voce porge le sue scuse.

Piano Paesistico - Incarico per l'arch. Cacioppo

Su incarico fiduciario da parte dell'Ass.re Reg.le ai BB. CC. e AA. il nostro collaboratore, arch. Giuseppe Cacioppo, è stato nominato fra gli esperti che andranno a redigere il nuovo il "Piano Territoriale Paesistico" della Provincia di Agrigento. L'arch. coordinerà il gruppo di lavoro, composto da architetti e storici dell'arte, che si occuperà dell'individuazione e catalogazione dei "beni isolati" che punteggiano e costituiscono l'armatura culturale dell'intera provincia agrigentina. L'individuazione delle emergenze farà da presupposto alla redazione del "Piano Territoriale Paesistico", strumento urbanistico a scala provinciale che norma per il prossimo decennio l'intero territorio agrigentino. La Redazione si complimenta per il prestigioso incarico professionale.

Tardara di Licia Cardillo in tournée

Calendario ricco di appuntamenti per Licia Cardillo, impegnata nella presentazione della sua ultima pubblicazione. Dopo Palermo e Messina, il 5 novembre, nell'ambito della Festa del Vino, alla presenza del sindaco Calogero Impastato e di un numeroso pubblico, il libro Tardara è stato presentato presso la Biblioteca di Montevago, dalla presidente prof.ssa Piera Gioia, dal giornalista Giammauro Costa, e dall'attrice Antonella Nieri.

Il 12 novembre è stata la volta della libreria "Verba Volant", a Sciacca, dove l'autrice, intervistata da Alfredo Buonocore, ha focalizzato gli aspetti salienti del libro. Altra tappa: Roma. La presentazione, curata dall'Associazione Culturale Hermes 2000, ha avuto luogo il 22 novembre all'Hotel Polo, Zona Parioli. Ha presentato Luisa Coccia de' Rossi. Relatori: Pino Amatiello, poeta e presidente della Rivista "Il giornale dei Poeti", Marcello Di Paola, architetto e consigliere del Municipio di Roma II e Gabriella Valli, scrittrice. Le presentazioni sono state seguite dalla degustazione dei vini dell'Azienda Di Prima. Il due dicembre Tardara sarà presentato da Mario Pirani a Roma, presso la Libreria Bibli, e il 17 dicembre al Palazzo La Lomia nell'ambito del "Parnaso Canicattinese" assieme a "I Siciliani" di Gaetano Savatteri.

Settembre tempo di fiera

È tornato l'appuntamento annuale con la fiera. Il 21 e 22 settembre diversi venditori ambulanti hanno popolato il centralissimo Corso Umberto I con ogni tipo di mercanzia. Nei due giorni di fiera, alcuni stands, voluti dall'amministrazione, distribuiti in Piazza della Vittoria, hanno ospitato le aziende artigiane locali e le cantine con i loro prodotti. A questi si sono affiancati alcuni privati con ceramiche, quadri e creazioni artistiche di ogni tipo. Tra cui Giuseppe Vinci, Silvana Zimbardo e Maria Salvato. L'esposizione dei sambucesi ha riscosso notevole successo.

Il Sambuca Calcio esiste ancora?

Nonostante la mancanza di finanziamenti per il calcio anche per la nuova stagione del campionato di I categoria si registra il discreto risultato della squadra del Sambuca, al momento in cui va alle stampe l'articolo in quattro partite giocate la squadra è al quarto posto in classifica. I dirigenti, Giuseppe Caloroso, Marco Fiore, Francesco Gallina e Francesco Guzzardo coadiuvanti dal Presidente Biagio Reina, sostengono e organizzano la squadra, accompagnano i giocatori nelle trasferte e portano avanti con passione i giovani allenati dal Sig. Gaudino. In attesa di ricevere buone notizie anche sul fronte più dolente che è quello dei finanziamenti auguriamo a questa squadra di crescere sempre più, coscienti dell'impegno e dei piccoli sacrifici che dirigenti, giocatori e allenatore affrontano ogni domenica spinti dalla passione per questo sport.

Via Cuvio intransitabile

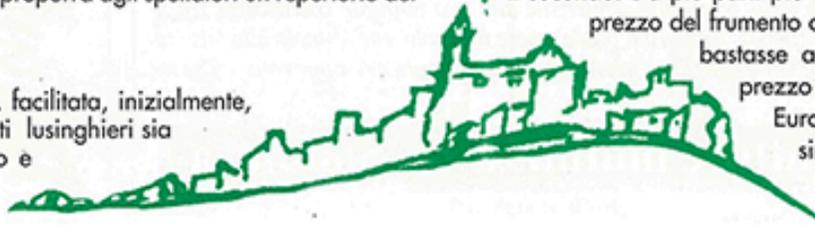
Il tratto dissestato della Via Cuvio necessita di un urgente getto di brecciolino e "trubbuni": le recenti, abbondanti piogge hanno, infatti, accentuato delle crepe nel famigerato fondo stradale che rischiano di peggiorare la situazione.

Coro Elaia di Palermo all'idea

È già stata inserita, nel programma della stagione teatrale che si terrà al Teatro "L'idea", la esibizione del Coro Elaia di Palermo, diretto dal Maestro Alessandro Valenza, che, il 26 Dicembre 2005, proporrà agli spettatori un repertorio dei più famosi canti Natalizi.

Raccolta delle olive

Quest'anno, la raccolta delle olive, facilitata, inizialmente, dal buon tempo, ha dato dei risultati lusinghieri sia per la quantità del prodotto molito e sia per la resa e la qualità dell'olio prodotto.



Alloro e Guzzardo ammessi al concorso fotografico

Franco Alloro è stato segnalato al XX concorso Fotografico Nazionale Digitale "Città di San Vincenzo" con la foto "bacche". Con lui il giovane Felice Guzzardo che ha partecipato con "Vigilessa, non gli faccia la multa". I due sambucesi si sono posizionati tra i primi 20 su 221 partecipanti. La Voce si congratula per l'ambito traguardo.

Otto sambucesi espongono a Partanna

Diventa itinerante la mostra fotografica "Testimoni del nostro tempo" già ospitata a Sambuca nei giorni della fiera. Il 28 ottobre si è inaugurata, infatti, a Partanna la seconda mostra a cui hanno partecipato otto sambucesi. Salvatore Abruzzo, Franco Alloro, Giuseppe Di Bella, Felice e Pino Guzzardo, Vito Nuccio, Carlo e Iolanda Pucci, hanno esposto quattro opere cadauno. La mostra, organizzata dalla locale sezione UIF, è stata inaugurata dall'On. Culicchia.

Angelo Pendola in "Storia di Peppuccio"

Con "Storia di Peppuccio" Angelo Pendola partecipa al concorso "Racconti nelle Rete 2006". Il V premio letterario è stato promosso da "LuccAutori". La "Storia di Peppuccio", che si può votare nel sito www.raccontinellarete.it, è l'ultimo contributo letterario, in ordine di tempo, del pubblicista sambucese. "La Voce" si congratula con l'amico Angelo.

Nico dei Gabbiani ad "Uno Mattina"

Ancora un successo per l'amico e lettore de La Voce Nico dei Gabbiani. Dopo "Casa Raiuno", "Domenica In" e "La Vita in Diretta", solo per citarne alcuni, una nuova partecipazione televisiva si aggiunge al profilo professionale del nostro concittadino Nicola Tirone, in arte Nico dei Gabbiani. L'artista partecipa ad "Uno Mattina" con una rubrica musicale che racconta gli anni d'oro della canzone italiana. La redazione si complimenta per l'ulteriore successo.

SambucArte-Omaggio alla creatività sambucese

La Voce, attenta alla vitalità artistica della comunità zabutea, non può non attenzionare i fermenti culturali che da più fronti continuano ad emergere. Da questo numero la redazione dedicherà uno spazio all'interno del giornale a tutti coloro che vogliono inserire foto e commenti sulla loro produzione artistica inedita che spazia dalla poesia alla scultura, dalla pittura alla fotografia: un omaggio all'antica tradizione sambucese ma soprattutto uno stimolo alla creatività.

Interventi nel settore igienico sanitario

L'Assessorato alla Sanità del nostro Comune, ha richiesto ed ottenuto dall'Assessorato Regionale alla Sanità un contributo di Euro 9.515,00 al fine di attivare degli interventi straordinari e di emergenza nel settore igienico-sanitario, volti alla realizzazione di interventi di pulizia straordinaria della periferia e del centro urbano, in occasione delle festività.

"Viaggio in Sicilia" dei Planeta

Dal 22 Settembre al 1 Ottobre 2005 si è svolta la seconda edizione di "VIAGGIO IN SICILIA" l'itinerario-progetto d'arte contemporanea che porta un gruppo di artisti a lavorare sul territorio in un'ottica di compenetrazione tra impresa e cultura. Partendo dalle cantine e dai vigneti Planeta il percorso si allarga al territorio circostante e gli artisti sono chiamati a leggere il paesaggio e la realtà sociale e urbanistica dell'area meridionale della Sicilia. I sette pittori che hanno partecipato alla seconda edizione Alessandro Bazan, Sandro Bracchitta, Raffaele Bueno, Stefania Fabrizi, Nathalie Grenier, Catherine Keun, Croce Taravella e un fotografo, Sando Scalia, hanno viaggiato durante i rituali della vendemmia e della lavorazione del vino, antichissimi e moderni allo stesso tempo. Gli artisti interpreteranno nelle loro opere territori e paesaggi dove la vite, come un filo sottile, lega millenni di storia.

Caro, caro, pane

Continua a crescere il prezzo del pane. Continua a crescere a dismisura in beffa al richiamo da parte delle autorità competenti che cercano in ogni modo di contenerne il prezzo. Con l'arrivo di settembre la calda stagione ha lasciato posto ad un nuovo aumento pari a 20 centesimi di euro al chilo portando ad Euro 1.60 il pane con forme da 500 gr e Euro 1.80 le forme da 250 gr.

L'aumento in punti percentuali è del 12.5% per il primo caso e di oltre 14% per il secondo. Da più parti piovono dissensi soprattutto alla luce della discesa del prezzo del frumento che continua a costare sempre meno. Come se non bastasse a scaldare gli animi le notizie che arrivano dal prezzo medio del pane della provincia che si attesta ad Euro 1.75. Dei dissensi cittadini si è fatto interprete il sindaco che in una lettera aperta ai panificatori ha sottolineato l'ingiustificato aumento soprattutto in un contingente economico così difficile.

Storie d'altri tempi

Si attenderanno...

Racconto inedito di Tommaso Amodeo

Iole è seduta nel suo salottino. Col gomito destro puntato sul bracciolo del canapè, il viso reclina nel palmo della bellissima mano, gli occhi fissi in se stessi, è in amaro, inquieto raccoglimento.

Svariati, contrastanti sentimenti l'agitano, e le fanno or triste ed or collerica o sdegnosa la fisionomia. Un cielo marzuolo con le nuvole che vi si inseguono.

Un fondo di risoluzione però persiste sempre nei tratti, e l'anima ed il core ne sono come rattenuti.

Di tanto in tanto solleva lo sguardo all'orologio, che, placido ed eguale, dondola al braccio pendente di un dio impassibile, che campeggia in un bel bronzo, il tempo, posto su la consolle di fronte.

I minuti passano lenti, lenti, lenti. E Iole, con moto di stizza, riabbassa gli occhi e li ritorna in sé.

E' in attesa.

A momenti darà l'addio al suo Renato, che, per soverchio inframmettenze, per intanto non può sposarla e la lascia, in attesa di propizi momenti, per lontane terre.

Della medesima città di provincia, non ebbero l'occasione di avvicinarsi che un anno prima, in una ridente villeggiatura ed in circostanze quanto mai straordinarie.

Fra le loro dimore, non molto distanti, c'era, proprio in mezzo, un villino, con una coppia di giovani sposi stranieri e due bambini.

La grave disgrazia capitata al marito in una scalata alla vicina vetta, la nascita pochi giorni dopo di una terza creatura, la morte una settimana appresso della mamma, fu tale un incalzarsi di avvenimenti dolorosi e gravi che la colonia dei villeggianti ne fu fortemente scossa.

Tutti, dimentichi di sé, furono come afferrati da un imponente, esclusivo slancio di soccorritrice pietà.

E Iole e Renato, primi ad accorrere in aiuto e conforto nella percossa casa e poi tra i più instancabili nel persistervi, trovatisi, così, senz'accorgersene, continuamente

Tra le carte di mio padre ho trovato un suo racconto inedito. Non mi pare grande letteratura, ma lo stile è perfetto, anche se un po' datato, come datato è l'argomento. Tuttavia l'ingenua e accattivante freschezza mi fanno ritenere che si possa sottoporre ai lettori della "Voce", i quali, secondo me, ne ricaveranno diletto.

Rosario Amodeo

a contatto, insieme soccorrendo le sventure ed insieme preoccupandosi delle tre orfane infanzie, ... finirono con l'avvedersi che si cercavano, ... che si amavano!

Le loro anime, scosse da tante, così varie e forti emozioni, messe come a nudo, si sentirono vibrare di eguali palpiti, e, sussultanti, spinte da incoercibili, simultanei avvincenti impulsi, si fissarono...

L'attrazione si fece irresistibile. Ritornarono a guardarsi nel fondo e se ne ritrassero soggiogate; si scrutarono nei più profondi recessi di se stesse, come a cercare misteriosi punti di rispondenza e di presa, li trovarono... e si amarono intensamente!

Ma con opposizione!

Un fratello di lei, spirito tutt'altro che nobile, prese ad avversarne il fidanzamento. E venne il giorno che i familiari vollero e ritennero la relazione morta.

Iole si avvicina alla finestra.

Guarda fuori, in fondo, per la via dei cipressi, dalla parte della Madonnina, dove ha l'appuntamento.

Nessun'anima viva. E del resto mancano quindici minuti all'ora fissata.

Non c'è che un'ora di sole.

Il creato è in euforia. Una vitale, effervescente calma lo pervade. Ondeggianti luci, divine armonie di sommessi e come ronzanti suoni lo cullano.

Pace serena è in tutte le cose. L'anima umana si fa leggera e sembra espandersi e confondersi nell'universo.

Iole, triste, si poggia ad uno degli spigoli della finestra. Le riflessioni la prendono.

— Come sono tristi, a volte, gli uomini, mostruosi tiranni, che rendono vittime di meschine idee, di rancori, di egoismi, innocenti creature che hanno interessi del tutto differenti, ma veramente propri!

Che cosa avrei dovuto fare? — tornava a domandarsi ancora una volta, come a convincere e dare pace all'anima ed al cuore gementi delle prese, definitive risoluzioni — Ribellarmi a mio padre, a mia madre, succubi di mio fratello? Li avrebbe infelicitati, gente semplice, alla buona e tutta chiusa nell'ambiente di famiglia com'era.

Lei e Renato non erano che giovanissimi. Potevano rimandare le nozze, ed il tempo ha ragione di tante cose, specialmente delle meschine cose!

Si separeranno. Lui andrà lontano e saprà gettare le basi di una novella vita, fatta di gagliardo lavoro. Nel frattempo matureranno le cose, e, comunque, verrà l'ora di unirsi.

In fondo alla strada dei cipressi si scorge qualcuno... è Renato!

Un'occhiata, una rapida accocciatina ai capelli, alla vita, prende un oggetto a lei carissimo, in attesa sul tavolino, per farne ricordo al suo uomo, e giù per la scala della sua casa fuori porta.

I giardini dopo l'arsura estiva, si sono ripresi e, lavati dalle novelle acque, rilucono di nuovo e vecchio verde.

I fiori autunnali occhiaggiano di dietro i cancelli. Turgide gettate di edere, di caprifogli e di clematidi, chiazze di bianche e turchine campanelle, scavalcano e festonano i muri della stradetta.

Iole, nervosa, guardinga e rapida, cammina alla Madonnina.

Renato è lì, sotto il melagrano. S'incontrano, si buttano nelle

braccia l'uno dell'altro.

— Ebbene, è detto definitivamente che devo partire?

— Sì, è detto.

— Triste uomo! Ma tuo padre, tua madre... farsi menare così!...

— Calmati, calmati Renato! Non posso contrariarli, almeno per intanto. Siamo giovanissimi; tu, più grande di me, non hai che ventiquattro anni... vedi... possiamo attendere!... Va, metti su una bella fattoria, nel cuore delle Pampas, ricca di acque, di sole e di... solitudine... che la fortuna ti assista... ci assista... e poi ritorna a prendermi... vivrò tutta nell'attenderti!

Il momento è bello. Il sole tramonta in un superbo sflogorio di colori e di luci e Iole e Renato tornano a riabbracciarsi, a darsi l'abbraccio di addio, lì, davanti la Madonna, sotto il melagrano pendente di miriadi di frutti, globi fantastici di una strana luminaria di colore esaltante la Santa... E le loro anime si elevano su, su, in alto, quella di Iole, dalla fervente cattolica che è, sicuramente a Dio; quell'altra, di Renato, a qualcosa di vago, di indistinto, ma che sente potentemente nel tutto e pure in lui... e si stringono forte forte... e riacostano le anelanti labbra, e, garante il luogo santo, si scambiano l'ultimo, lungo, profondo bacio, il bacio della fede...

— Addio, Iole!

— Addio, Renato!

La sera, rapida, s'avvanza, sta per avvolgerli.

Si svincolano, si allontanano, si voltano, si lanciano ancora un bacio e, con voce strozzata, un ultimo addio e dispaiono nel buio.

AUTOTRASPORTI

ADRANONE

NOLEGGIO AUTOVETTURE
E PULLMANS GRAN TURISMO

Autotrasporti Adranone srl

C.so Umberto I°, 190 - Tel. 0925 942770 - Fax 0925 943415

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

www.adranone.it info@adranone.it

MANGIMI ARMATO

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler

COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

C.da Porcaria - Tel. 0925 941663 - Cell. 339 5098369 - 336 896960
92017 SAMBUCA DI SICILIA

Le cose del passato

Lu murtaru e lu pistuni

Rubrica di Felice Giacone

Realizzato in varie forme e con materiale diverso (marmo, rame, legno), lu Murtaru con il suo inseparabile Pistuni ha svolto egregiamente il suo ruolo ogni qualvolta un farmacista doveva pestare ed amalgamare, nel suo spazio concavo, erbe ed ingredienti vari per approntare su prescrizione dei Medici di molti anni fa - pozioni, decotti ed altri preparati galenici. Ma anche cuochi e



massaie non hanno potuto fare a meno di lu Murtaru e di lu Pistuni nelle loro cucine. Le nostre nonne e mamme, ad esempio, se ne sono servite per preparare l'ammogliu, con aglio, foglie di menta, pepe in grani o peperoncino e sale che, opportunamente pestati e conditi con olio e limone, hanno contribuito a

creare tale squisito pinzimonio nel quale intinge re, dopo la cottura, li babbaluci, li crastuna e li picchi pacchi da gustare con il fragrante pani di casa ed innaffiare con un bicchiere del nostro buon vino! Oggi lu Murtaru e lu Pistuni - di cui, qui potete ammirare anche il modello in legno di lu Murtaru, nel formato più piccolo - rischiano di essere soppiantati dai moderni robot da

cucina che, in pochi secondi, realizzano, in amalgama, ogni tipo di pesto o di mousse. Ma il progresso non potrà mai cancellare la poesia che aleggia supra a lu Murtaru e a lu Pistuni, indimenticabili e preziosi utensili nelle cucine delle nostre casette rurali!

Mistero in Via Nivalori

di Felice Giacone

Più volte abbiamo segnalato, ai vari competenti Uffici, l'inconveniente del vero e proprio oscuramento che continua a mantenere nelle tenebre la Via Nivalori di Adragna. Il fatto curioso è che l'illuminazione, assicurata, nelle ore serali e notturne, nel tratto che va dalla Chiesetta di San Giuseppe del Serrone fino all'innesto con la Via Nivalori e nel tratto viario che va dalla Chiesetta della Beata Vergine Maria Bambina in poi, si interrompe, inspiegabilmente, nel tratto intermedio. Il Gruppo Sole ENEL - a seguito delle nostre segnalazioni - ha fatto intervenire un tecnico che, dopo avere attentamente visionato i pali di illuminazione spenti, dal numero 0230 al numero 0238 e dal numero 0238 al numero 0245, ha detto

chiaramente che ogni competenza su tale disservizio è demandata all'apposito Ufficio Tecnico del Comune di Sambuca.

Abbiamo appreso che detto Ufficio ha giustificato l'inconveniente con le infiltrazioni di acqua piovana a carico di uno dei pali in questione che farebbero andare in corto circuito la rete!

Consapevoli dei rischi che corrono automobilisti e centauro che percorrono detto tratto di notte e, soprattutto d'inverno, con la sede stradale invasa da detriti e pietrisco, ci chiediamo: è davvero impossibile per l'Ufficio Tecnico del Comune di Sambuca, nel 2005, provvedere ad un adeguato isolamento del palo di cui sopra?

(segue da pag. 1)

Imparare la democrazia

Si può fare politica guardando ai benefici personali che si possono trarre dall'esercizio del potere - "cultura propria dei sudditi" - o impegnarsi per il bene collettivo, secondo una "cultura partecipante", collocando i propri interessi sulla stessa linea degli interessi altrui.

In quest'ultimo caso, fare politica è sognare, progettare, recuperare l'utopia e immaginare un futuro migliore per tutti. Partecipare alla progettazione e risoluzione dei problemi di una comunità è promuovere il dialogo, pretendere la correttezza e la trasparenza delle azioni, opporsi alla sopraffazione. E' ritrovare punti di riferimento, riallacciare la rete della convivenza civile che, se non è ben tenuta, si sfilaccia, aggrapparsi a quei valori in cui ogni cittadino onesto crede: quelli della libertà, della dignità, della competizione franca e leale, del rispetto dell'avversario.

Licia Cardillo

La ricetta del mese

Pasta cu li ciciri

Per 4 persone:

Ceci gr. 300

Bicarbonato un pizzico
Cipolla 1

Spaghetti gr. 300

Acqua, sale e pepe nero q.b.

La sera avanti mettere a bagno i ceci, con un pizzico di bicarbonato per intenerirli. La mattina dopo sciacquarli e cuocerli coperti di acqua con la cipolla e il sale.

Quando saranno pronti, aggiungere se occorre, altra acqua e appena bollerà mettervi gli spaghetti sminuzzati. Quando saranno cotti condirli con olio e pepe nero macinato.

Parole in libertà...

a cura di Rina Scibona

La fiera

Ogni anno, il 21 settembre, nel mio paese c'è la fiera degli animali, veramente dovrei dire c'era, perché di bestie ora non ce ne sono più. Ricordo che, da bambina, si scendeva ogni anno dalla campagna; mio padre, lavorando all'Ufficio Anagrafe Bestiame, aveva un gran da fare in quei giorni perché ogni animale doveva avere la sua "carta d'identità".

Non essendoci automobili, si scendeva a dorso d'asino (la mia asina si chiamava Vispisa); mia madre al posto d'onore, io dietro di lei e mio fratello davanti a lei perché era "lu nicareddu". A mio padre toccava il compito di tenere le redini, ma la discesa era facile, almeno per noi umani che stavamo in groppa, meno per l'asino che ci doveva portare.

Si facevano con piacere quei cinque chilometri e, arrivati sul cocuzzolo sopra gli Archi, si vedeva quell'ampia spianata dove ora si trova la Medil-Solai, zeppa di animali: capre, pecore, mucche, asini, cavalli, ognuno con il proprio campanaccio, accompagnati dai venditori e dai compratori che, con la "zotta" in mano, contrattavano parlotando tra di loro. Ricordo che mia madre aveva premura di togliersi di lì perché aveva paura delle mucche. Io ero felice e guardavo tutte quelle bestie che dondolavano la testa, che si impennavano o venivano percosse amorevolmente dai venditori per far vedere quanto fossero sane e robuste.

Accanto, c'erano le baracche che vendevano finimenti, redini, morsi, e poi coffe, scale, zimmili, tascapani e tutta roba che doveva servire ai pastori e ai contadini.

Ora, il 21 di settembre, è un giorno come gli altri; mi è capitato qualche volta di passare da quel posto la mattina della fiera, ma non ci si vede più neanche una pecora o un asino.

Come cambiano i tempi!

Ma i ricordi d'infanzia rimangono intatti e fedeli.

Nozze d'Oro
Gurrera Montalbano

Festeggiano cinquant'anni di vita insieme Caterina e Audenzio Gurrera. La coppia - ottantanove anni lui, ottantadue lei, ancora una volta si è giurata fedeltà davanti all'altare. Dopo la partecipatissima cerimonia nuziale, i sigg. Caterina e Audenzio, simbolo dell'eterna giovinezza, omaggio all'unicità del matrimonio, hanno festeggiato tra parenti e tanti amici in un ristorante locale. Il pranzo si è concluso con balli e un brindisi.

La Voce si congratula per il traguardo.



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



C.so Umberto I°, 127 Tel. 0925 942793
Sambuca di Sicilia - Ag

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

(segue da pag. 1)

Banca di Credito Cooperativo

Iniziati i lavori dell'eliporto

di Vitalba Giudice



Menfi, Montevago, Santa Margherita.

L'opera è stata pensata per adempiere alle varie esigenze di pronto soccorso: dagli incidenti stradali agli eventuali disagi naturali che si possono verificare in un territorio con caratteristiche geologiche come quelle presenti nell'area del Belice. L'iniziativa, fortemente voluta dal Presidente della BCC, il Geom. Liborio Catalanotto, ha trovato il totale appoggio del Consiglio di Amministrazione e dell'Assemblea dei Soci.

"L'esigenza di costruire una pista d'atterraggio" ha affermato il Presidente, "è nata in seguito ad alcuni casi d'emergenza che si sono verificati in passato e che sono stati superati con estrema difficoltà dalla comunità sambucese". "Purtroppo, però, l'iter burocratico che abbiamo dovuto affrontare per dare inizio alla realizzazione dell'opera non è stato semplice ma," ha continuato con soddisfazione il Geom. Catalanotto "siamo fieri di avere promosso un'opera che contribuisca allo sviluppo del nostro territorio adempiendo, così, anche ad uno dei principi ispiratori previsti dallo statuto della nostra banca".

La pista, che verrà costruita nell'area dismessa dell'ex barracopoli messa a disposizione dal comune, sarà preposta a qualsiasi tipo di atterraggio: elicottero, elicotteri delle forze di polizia, della guardia di finanza o dei vigili del fuoco. La gestione verrà affidata ai volontari della Protezione Civile che ne assicureranno la funzionalità 24 ore su 24.

(segue da pag. 1)

Teatro delle Terre Sicane

Recupero e riqualificazione delle Cave di Misilbesi

del tufo) all'attuale fase di sviluppo legata alla produzione del vino e al turismo culturale. La realizzazione di un teatro per rappresentazioni all'aperto all'interno delle cave ha costituito la sintesi di questo pensiero. Un programma di spettacoli e di eventi consentirebbe, infatti, di attrarre un gran numero di visitatori in una realtà altrimenti dimenticata ed, invece, di grande fascino per la bellezza dei luoghi e la storia che ne è custodita.

Una giornata alle Cave Misilbesi offrirebbe quindi l'opportunità di essere coinvolti nella scoperta dei segreti della lavorazione del tufo (completata dalla visita alle città storiche di Contessa, Menfi, Montevago Sambuca e Santa Margherita, già aderenti nella Strada del Vino Terre Sicane), oltre all'itinerario naturalistico attraverso i vigneti e le cantine Feudo Arancio, committente del progetto di recupero e valorizzazione ambientale delle Cave.

La proposta progettuale utilizza e potenzia gli elementi già esistenti in loco, le alte pareti di tufo, il declivio del piano della cava, la presenza dei "torrioni" e dell'"obelisco", la presenza delle grotte, delle due piccole costruzioni rurali e del paesaggio circostante, per condurre il visitatore, attraverso l'offerta di mirate prospettive, alla scoperta di un luogo dalle imprevedibili suggestioni.

I principali interventi riguardano:

- la realizzazione di un teatro all'aperto per 1400 posti a sedere, con annessi camerini per gli artisti;
- la previsione in un terreno a valle delle cave, di un parcheggio per 310 posti auto e 10 posti pullman, ombreggiato da un uliveto;
- la realizzazione di un padiglione da utilizzare come spazio espositivo della storia delle cave e come luogo d'accoglienza, per rinfreschi, presentazioni ed eventi;

d. la ristrutturazione delle due costruzioni rurali esistenti, la più grande da adibire a spazio espositivo delle "Terre Sicane";

e. la creazione di un palmeto che, come un naturale porticato, partendo dall'ingresso delle cave, accompagnerà il visitatore fino al teatro;

f. la realizzazione, nella parte più raccolta della cava e compresa da tre lati da pareti di tufo, di un giardino "segreto" pensato con palme, arance e uno specchio d'acqua;

g. la realizzazione di un idoneo impianto elettrico e di illuminazione, di un impianto acustico e di ogni dispositivo conforme alle norme di sicurezza per luoghi di pubblico spettacolo.

Il progetto, nel dare delle risposte capaci di raggiungere l'obiettivo richiesto dal committente (recuperare e valorizzare le cave), mira a potenziare la bellezza del luogo attraverso interventi architettonici minimi ma capaci di commentare ed esaltare l'esistente.

Nell'intervento proposto il tema dello "scavo" spiega l'allusione progettuale ad altre architetture e ai fossili presenti in gran quantità nella cava.

La scena del teatro trova collocazione tra i due "torrioni" che, come quinte sceniche, inquadrano il paesaggio dell'abitato di Sambuca.

Il recupero e riqualificazione delle cave di Misilbesi, con il Teatro delle Terre Sicane, è un progetto, già approvato dalla Soprintendenza ai Beni Culturali, per lo sviluppo del territorio, di assoluta importanza ed innovazione essendo una giusta sinergia tra cultura, recupero ambientale e valorizzazione di produzioni locali agroalimentari di eccellenza (vino, olio, formaggi).

Teatro Comunale L'Idea

STAGIONE TEATRALE 2005-2006



venerdì 21 novembre 2005 (*)

Spirito allegro
Di Noel Coward
Con Giancarlo Zanetti e
Maria Rosaria Omaggio

sabato 10 dicembre 2005

Le bugie hanno
le gambe corte
Regia di Sebastiano D'Angelo

venerdì 26 dicembre 2005

Concerto musicale
del coro Elaia
Diretto M. A. Valenza

martedì 10 gennaio 2006 (*)

Don Giovanni
Di Mozart
Con Lamberto Ronconi

giovedì 19 gennaio 2006 (*)

La Bottega del caffè
Di Carlo Goldoni
Con Riccardo Garrone

sabato 4 febbraio 2006 (*)

Oggi è già domani
Di Willy Russell
Con Paola Quattrone

sabato 11 febbraio 2006

Li niputi di lu Sinnacu
Di E. Scarpitta
Regia G. Gioia

sabato 11 marzo 2006

Il paese dei campanelli
Opera di Lamberto Ronconi
Compagnia delle Epopee

venerdì 31 marzo 2006 (*)

Una dozzina di
rose scarlatte
Con Tarcisio Mancini e
Pippo Pattarino

venerdì 10 aprile 2006

Dalle origini all'inizio
Musical - Compagnia Ronconi
Regia P. Latona

sabato 22 aprile 2006

La scuola delle mogli
Di Molière
Con Enrico Guarnieri

sabato 6 maggio 2006

Tesoro...regalami
la pelliccia!
Regia di Daniela Melloni

Riserva Monte Genuardo

Finanziamenti per la valorizzazione

di Giuseppe Cacioppo

lativa alla tutela ambientale nel contesto della conservazione del territorio delle foreste e del paesaggio, nonché al miglioramento del benessere degli animali. Ed in questo contesto si inserisce la Rete Ecologica, approvata dalla giunta regionale, su proposta dell'assessore del Territorio e dell'Ambiente, Francesco Cascio. "Vogliamo costruire - ha sottolineato Cascio - modelli di gestione delle risorse naturali che generino conservazione e qualità, ma anche reddito e occupazione. Attraverso la valorizzazione delle risorse di quel patrimonio ancora non appieno valorizzato, mediante lo sviluppo di nuove attività e l'erogazione dei relativi servizi, i territori della Rete Ecologica potranno divenire ambiti privilegiati dove sperimentare nuove forme di intervento. In questo contesto si colloca l'attivazione di strategie per la conservazione della natura e della biodiversità". In atto il provvedimento è in fase di notifica all'Azienda Foreste Demaniali della Regione Siciliana, ente gestore della riserva naturale, e soggetto promotore del Pit 19 "Alto Belice". I lavori dovranno avere inizio entro 6 mesi dalla notifica del decreto e terminare entro 10 mesi dalla consegna.

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - 92017 Sambuca di Sicilia - Agrigento - Italy
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpo.it

CROCE VERDE
ZABUT
SERVIZIO TRASPORTO INFERMI



Cottone : Gallina
0925 943356 : 0925 922364
360 409789 : 338 7231084
Via Catena, 17
Sambuca di Sicilia (Ag)



Palma

Bar - Pasticceria
Gelateria - Gastronomia

Viale E. Berlinguer, 79
Tel. 0925 941933
Sambuca di Sicilia (Ag)

(segue da pag. 1)

Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina C

a cura di Giuseppe Merlo

La "Cellaro", nasce con la denominazione di "Cantina Sociale Sambuca di Sicilia" il 20 maggio 1969, per iniziativa di trentacinque viticoltori "stanchi di essere sfruttati da commercianti a volte veri e propri speculatori che, per pochi soldi, si accaparravano prodotti di buona qualità, realizzando enormi guadagni". Ad incoraggiare l'iniziativa la locale Banca di Credito Cooperativo, all'epoca Cassa Rurale ed Artigiana di Sambuca. Ben presto vengono realizzati lo stabilimento e gli impianti enologici mentre il numero dei soci registra una crescita esponenziale. In appena un quinquennio diventano più di trecento. Per Sambuca si tratta di una vera e propria rivoluzione economica. Al desolato paesaggio giallo di stoppie subentra il ridente verde di vigorosi vigneti. Molti emigrati rientrano dalla Svizzera, dalla Germania o da altri paesi europei ed investono i loro sudati risparmi nell'agricoltura, la loro primitiva attività che avevano dovuto interrompere forzatamente per la scarsità dei guadagni e del lavoro. E' un boom economico che dà agli operatori agricoli la certezza di maggiori introiti rispetto alle tradizionali culture cerealicole. Nel corso degli

anni ci si rende conto che il territorio risulta particolarmente vocato per la coltivazione di vitigni che possono produrre vini di qualità, competitivi nel mercato. Inizia così negli anni più recenti, il processo di riconversione dei vigneti ed il potenziamento e l'ammodernamento degli impianti



della cantina che vengono adeguati alle nuove esigenze. Oggi la Cellaro, con una superficie vitata di circa 1.700 ettari di terreno, ha una capacità ricettiva di oltre 250.000 ettolitri di prodotto. Tuttavia tale capacità ricettiva non viene interamente utilizzata in quanto i vigneti, producendo uve di qualità, hanno una resa più limitata. Alla Cantina Cellaro, che oggi ha raggiunto gli oltre mille soci, conferiscono il loro prodotto viticoltori dei comuni del circondario come Giuliana, Contessa Entellina, S. Margherita Belice, Caltabellotta, Chiusa Sclafani, Bisacchino, Sciacca, Ribera, Cattolica Eraclea. Assottigliatasi considerevolmente la grande risorsa edilizia costituita dai finanziamenti statali per la ricostruzione in seguito agli eventi sismici del gennaio 1968, il settore vitivinicolo con la Cellaro, si conferma, pur con tutte le incertezze che derivano da un mercato estremamente instabile, un solido punto di riferimento per l'economia sambucense e non solo. "Se questa risorsa dovesse crollare - dicono molti operatori del settore - sarebbe davvero la fine. Per questo siamo pronti a sopportare qualsiasi sacrificio pur di essere competitivi e potere affrontare così le continue sfide del mercato". Questo l'attuale Consiglio di amministrazione al quale i soci hanno affidato il difficile compito di gestire questa importante struttura economica: Francesco Mangiaracina, Presidente. Michele Buscemi, vice-presidente. Consiglieri: Nino Catalano, Antonino Guasto, Nino Renna, Giuseppe Bilello, Cacioppo Melchiorre, Giovanni Oddo, Michele Maggio. Questo il Collegio sindacale: Gaspare Mangiaracina, Presidente. Componenti: Pino Raia, Vincenzo Di Luca.

Parla il presidente della Cantina

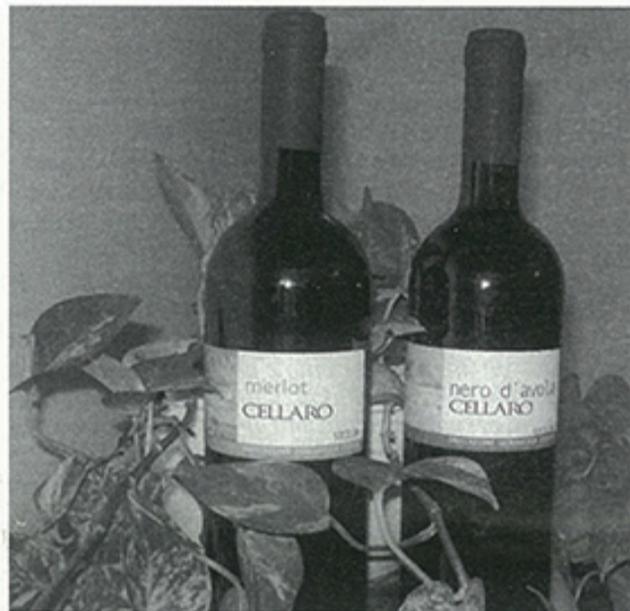
"Il Consiglio di Amministrazione che io rappresento - dice il presidente, Francesco Mangiaracina, 55 anni, laurea in Economia e Commercio, un passato di funzionario alla Olivetti - si è insediato nel marzo del 2003 e da subito ha adottato una politica di totale rilancio dell'azienda Cellaro. Abbiamo ritenuto prioritario dare delle indicazioni ai Soci per la riconversione dei vigneti, e nel contempo, abbiamo adeguato ed ammodernato, tutti gli impianti produttivi e di vinificazione, avvalendoci della normativa vigente in materia, che ci ha consentito di ottenere i contributi necessari. Mi riferisco in particolare modo al progetto presentato con i patti territoriali "Terre Sicane" già totalmente realizzato e funzionante. La riconversione dei vigneti e l'ammodernamento degli impianti, ci permettono di realizzare dei prodotti di ottima qualità. Abbiamo potuto così consolidare i rapporti con la CAVIRO di Faenza, alla quale forniamo anche vini destinati all'imbottigliamento.

Altri accordi commerciali di particolare importanza sono stati siglati con la "Valdo Spumanti" di Valdobbiadene (VR) per la quale abbiamo già provveduto a confezionare una prima consistente quantità di vino. Con lo stesso gruppo abbiamo in cantiere altri ambiziosi progetti che prenderanno corpo nel breve periodo.

La nostra azienda oltre ad adottare tutte le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge circa la tracciabilità di filiera, ha ottenuto la certificazione ISO 9000 e 14000, certificazioni che sicuramente ci daranno un particolare tocco qualitativo."

Quello vitivinicolo, è un mercato in continua evoluzione che presenta una agguerrita concorrenza da parte dei cosiddetti paesi emergenti dove la manodopera è a bassissimo costo. Cosa pensa in merito?

"Credo che le iniziative che abbiamo intrapreso ci consentono di attutire le gravi minacce derivanti da una persistente crisi che sta interessando tutto il comparto agricolo in generale e vitivinicolo in particolare. Migliorare i nostri prodotti e renderli accessibili al consumatore continua ad essere il nostro obiettivo primario. Per questi motivi guardiamo con fiducia al futuro e confidiamo in una decisa azione da parte di una classe politica dirigente che ci auguriamo sia più sensibile a recepire le istanze di un settore portante dell'economia nazionale, siciliana e sambucense. Occorrono leggi più adeguate e finanziamenti che permettano di essere in grado di competere con una concorrenza internazionale che, di anno in anno, si fa sempre più insidiosa con prodotti di gran lunga inferiori ai nostri, sia per qualità sia per conformità alle norme igienico sanitarie dettate dalla Comunità Europea."


IMPRESA EDILE ARTIGIANA

**MURARIA
COSTRUZIONI**
 S.N.C.
 di D'ANNA GIUSEPPE & C.

 Via Infermeria - Cell. 338 2230788
 Cortile Caruso n. 6 - Cell. 339 3456359
 92017 Sambuca di Sicilia (AG)

PASQUERO
I TENDAGGI
E TENDE: tradizionali, verticali, a pannello, a pacchetto
R Confezione - Trapunte
 Carta da parati con tessuti coordinati

A TENDE DA SOLE - LAMPADARI

Già L. D. Linea Domus

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

**La Bottega
dell'Arte**

di Nicola Bucceri

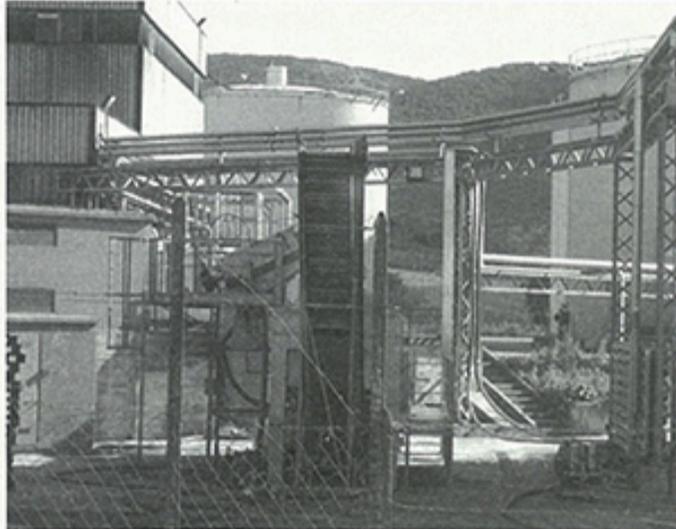
 Porte interne ed esterne
 Arredamento interno su misura

 C.da Sgarretta - Tel. 338 2240646
 92017 Sambuca di Sicilia - AG

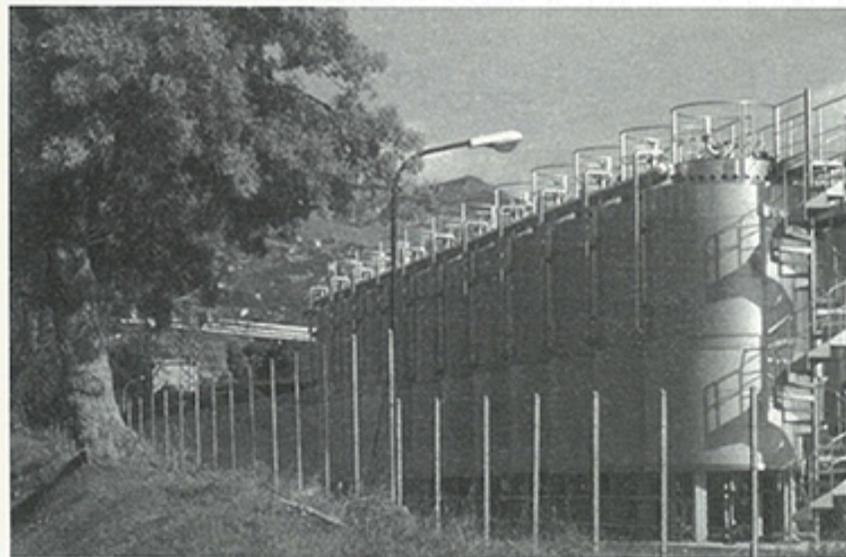
ale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro • Speciale Cantina Cellaro

L'ammmodernamento

"Nel contesto dell'ammmodernamento ed ampliamento degli impianti della nostra azienda è stata realizzata una nuova linea di imbottigliamento in grado di produrre oltre 4.000 bottiglie all'ora. - dice Giorgio Mangiaracina, responsabile commerciale della Cellaro. Dalla metà del decennio scorso abbiamo lavorato intensamente alla creazione di nuovi vini. Ai vini Cellaro e Sambuchino abbiamo aggiunto, oltre alla ormai nota linea DOC (Denominazione di Origine Controllata) Sambuca di Sicilia, quattro vini monovarietali ad IGT (Indicazione Geografica Tipica) Sicilia: Cellaro Inzolia, Cellaro Nero d'Avola, Cellaro Merlot e Cellaro Chardonnay. Non poche sono state le emozioni e le soddisfazioni che questi prodotti ci hanno dato con i molteplici riconoscimenti che hanno ottenuto e dei quali siamo molto orgogliosi. I risultati concreti li continuiamo a riscontrare in un costante incremento nelle vendite, anche in questo periodo di grave crisi che assilla tutti i settori del comparto agricolo. Anche all'estero abbiamo avuto positivi riscontri. Esportiamo circa il 50% dei nostri prodotti confezionati in Inghilterra, Germania, Danimarca, Polonia, Olanda, Svizzera e Giappone. Confidiamo di mantenere questi risultati, di essere più capillarmente presenti e di conquistare altre fette di mercato anche in altri Paesi. In questa corsa alla conquista dei consumatori riscontro una sola nota stonata che mi preme sottolineare: la svendita di prodotti autoctoni, in particolare il Nero d'Avola da parte di aziende che, per i prezzi che operano, ne sviliscono di fatto la qualità, causando un danno di immagine che inevitabilmente avrà deleteri effetti per tutti. A mio avviso, anziché rincorrerci sciocamente in una funesta gara al ribasso, occorrerebbe rendersi conto che il Nero d'Avola è un prodotto unico che altri non hanno né possono mai avere. Un prodotto, in altri termini, che va tutelato e garantito ad ogni costo, facendo prevalere più che la concorrenza suicida, il buon senso ed il rispetto di un prezzo minimo che dovrebbe essere unico per tutte le aziende".

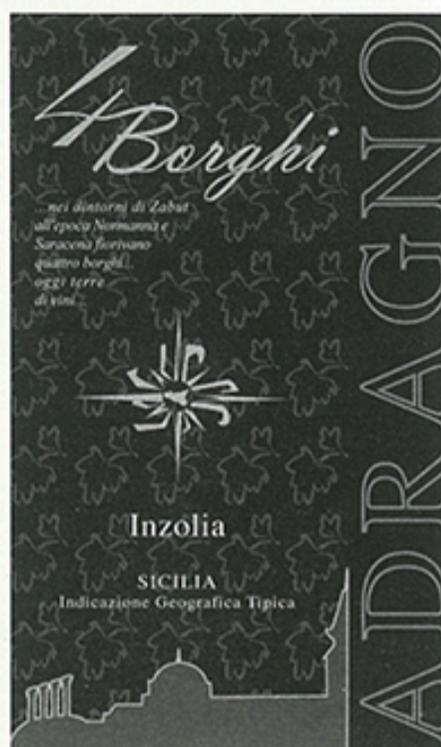


Un prodotto, in altri termini, che va tutelato e garantito ad ogni costo, facendo prevalere più che la concorrenza suicida, il buon senso ed il rispetto di un prezzo minimo che dovrebbe essere unico per tutte le aziende".



Parla il responsabile della nuova linea

"Con la certezza che le potenzialità qualitative dei nostri prodotti sono ormai tante e tali da poter soddisfare le esigenze di qualsiasi consumatore, abbiamo ritenuto, alla luce dell'orientamento del mercato, di creare una linea di prodotti da distinguersi da quelle già esistenti, che sarà presentata ufficialmente questa sera. - dice Salvatore Bucci, al quale è stata affidata la commercializzazione dei nuovi prodotti della Cellaro - La nuova linea è stata denominata "Quattro Borghi" perché richiama storicamente i quattro borghi che hanno dato origine alla città di Sambuca: Terrusio, Adragno, Comicchio, Senurio. A ciascun borgo è stato abbinato un cultivar e precisamente: al Terrusio il Syrah, all'Adragno l'Inzolia, al Comicchio il Nero d'Avola ed al Senurio lo Chardonnay. I prodotti in questione saranno destinati esclusivamente all'HO.RE.CA. (Hotel, Ristoranti, Catering). Con questa nuova linea la Cellaro si prefigge di ampliare i propri orizzonti commerciali, rispondendo alle attese di quei consumatori esperti ed attenti che, sicuramente, saranno in grado di apprezzare e valorizzare la bontà dei nostri vini, confermando ulteriormente il rapporto qualità-prezzo che ha sempre contraddistinto la nostra azienda."



L'opinione dell'enologo

"Se oggi la Cantina "Cellaro" può vantare un gran numero di prodotti di altissima qualità, -dice con malcelato orgoglio l'enologo, Vito Giovinco - il merito è da ricercare nel paziente lavoro svolto nel corso dell'ultimo decennio. La chiave del successo sta nell'aver compreso in tempo la grande svolta tecnologica, che si è avuta in tutte le realtà aziendali di maggiore spicco, nel triennio 1995 - 1997. Questa constatazione ci ha portato ad una radicale riconversione dei vigneti. Sotto la supervisione della nostra azienda, si è proceduto ad un più razionale sfruttamento delle caratteristiche pedo - climatiche del territorio, sia per la produzione di vitigni autoctoni che alloctoni. A questa riconversione ha fatto seguito una modernizzazione degli impianti che sono stati adeguati alle più avanzate tecnologie. Da qui gli ambiti riconoscimenti ottenuti nei più importanti concorsi vitivinicoli nazionali ed internazionali. Solo per ricordarne alcuni, la gran menzione ottenuta per le annate 2003 e 2004 dallo Chardonnay al 38° e 39° Vinitaly; la medaglia d'oro attribuita al Nero d'Avola, all'Inzolia ed allo Chardonnay al concorso di Pramaggiore (VE). Al concorso per i vini da pesce di Ancona tutti i bianchi di nostra produzione negli ultimi tre anni hanno ricevuto il diploma di merito. La nuova linea che è destinata, in particolare, alla ristorazione, è composta da un bianco e da un rosso autoctoni, Inzolia e Nero d'Avola, che esaltano la solarità e la tradizione del nostro territorio. Altri due vini sono ricavati da vitigni internazionali, Chardonnay e Shyrach, che, nel nostro territorio, hanno trovato un habitat particolarmente favorevole, pur mantenendo le loro peculiarità varietali. Però, a fare la differenza con gli altri vini della stessa tipologia, sono i profumi e le note organolettiche che ricordano il nocciolo, il carrubo, il mandorlo, il pesce, gli agrumi che proprio nel territorio di Sambuca costituiscono un unicum per il loro inconfondibile sapore."



Comuni di Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia e Santa Margherita di Belice, ESA, Banca di Credito Cooperativo di Sambuca, Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Agriturismo Abruzzo, Agareno, Pasticceria Amodei, Cantine Barbera, Pasticceria Caruso, Casa Montalbano, Casa Vinicola Lanzara, Cellaro, Colli del Gattopardo, Corbera, Di Giovanna, Di Prima, Donnafugata, Feudo Arancio, Giambalvo, Gurra Sovrana, Oleificio La Rocca, Azienda Mangiaracina Melchiorre, MonteOlimpo, Planeta, Ravidà, Ristorante La Panoramica, Ristorante Il Vigneto, Ristorante da Vittorio, Settesoli, Tenuta Stoccatello, Terme Acqua Pia, Terra Nostra, Torchio.

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



(segue da pag. 1)

Salone del Vino di Torino

Cinque giovani imprenditori sulla Strada del Vino

Un'immagine nuova della Sicilia

di particolare interesse da parte dei visitatori e, nella giornata conclusiva, ha registrato, tra gli altri, la presenza del giornalista Sposini e del vicepresidente del Consiglio Gianfranco Fini che si è fermato a colloquio con i giovani espositori e che così precedentemente si era espresso "Se Del Piero avesse accanto una bottiglia di buon vino, invece dell'acqua minerale credo che sarebbe una buona cosa per tutti. Sono convinto che serva un'azione promozionale per avvicinare i giovani al consumo corretto e responsabile di vino di qualità. E i produttori dovrebbero consorziarsi per sostenere questa immagine positiva del vino, ingaggiando dieci testimonial capaci di parlare al pubblico".

E sul consorzio, come auspicato da Fini, fa leva la Strada del Vino Terre Sicane che sta diffondendo un'immagine nuova della Sicilia, in cui i giovani sono protagonisti.

Plauso è stato espresso da parte di molti produttori siciliani per il successo del workshop internazionale. Donnafugata, che è stata premiata con Tre Bicchieri per Milleannotte, ha definito la manifestazione "efficace sotto l'aspetto commerciale e di immagine. Un'esperienza che ripeteremo".

Un'ottima opportunità d'incontro con il mercato" la definisce Alessio Planeta che porta a casa il riconoscimento di Tre Bicchieri per il Burdese 2003 e il Cometa 2004, "crediamo che il Salone del Vino per le etichette siciliane sia una positiva scelta di strategia commerciale".

Soddisfatti i giovani espositori per i contatti commerciali, il pubblico qualificato, le occasioni di business.

"Un'ottima vetrina" dice Davide Di Prima "che ci ha dato la possibilità di mostrare come la Sicilia abbia superato il gap con gli altri paesi produttori di vino. Molti consumatori del Nord ignorano, però, la rivoluzione che ha avuto luogo nel settore vitivinicolo nell'Isola e si stupiscono quando trovano che i nostri vini non hanno nulla da invidiare a quelli francesi".

Sono convinti di essere sulla buona strada anche Gunther, Klaus e Mari-lena: "La sinergia tra le varie realtà economiche" dicono "è indispensabile per lanciare il territorio sul piano enogastronomico, culturale e paesaggistico".

La prossima tappa sarà il Prowein a Dusseldorf.



Lauree - Lauree - Lauree



È arrivato al capolinea il percorso di studi accademici di Elena Di Blasi. L'11 ottobre si è laureata presso l'Accademia di Belle Arti di Palermo discutendo una tesi su Sambuca, relatore il prof. Stefano Lo Presti. La neo dottoressa ha ripercorso la storia di Sambuca attraverso i monumenti più rappresentativi, con una gradevolissima serie di incisioni. Il tutto in una bellissima veste grafica. La Voce si congratula per il traguardo raggiunto e porge gli auguri a tutta la famiglia.

Il 5 ottobre 2005, nell'Ateneo palermitano si è laureata in Psicologia Maria Cristina Bilello discutendo la tesi "L'influenzamento sociale, identità e conformismo". Relatore il prof. Gioacchino Lavanco. Alla neo dott.ssa e alla famiglia gli auguri de La Voce.

A Sambuca nasce la Sinistra Giovanile

E' costituita da giovani che s'incontrano, parlano e si confrontano sui temi del nostro tempo

E' iniziata a Sambuca la campagna tesseramenti promossa dalla Sinistra Giovanile. A tale proposito, giorno 5 novembre si è tenuta, presso l'ex camera del lavoro, un'assemblea nella quale numerosi ragazzi sambucesi si sono incontrati per ricordare gli scopi e le finalità che animano il nascente movimento politico sambucese. I giovani che hanno aderito alla Sinistra Giovanile hanno in comune la passione per ciò che accade nel mondo della politica e condividono idee e progetti per un futuro migliore.

Numerosi sono i loro programmi: tra questi c'è innanzitutto quello di trovare una sede nella quale potersi incontrare e dare vita a momenti di riflessione che, però, portino a risvolti pratici. Inoltre, alcuni dei ragazzi, si stanno impegnando a costituire un comitato Pro-Rita Borsellino, potenziale candidata alla presidenza della regione; altri, stanno lavorando ad un progetto per la garanzia del diritto allo studio "per impedire" afferma Sario Arbisi "che l'attuale riforma scolastica possa continuare a creare disagi agli studenti, non solo sul piano economico - ricordiamo, infatti, che le famiglie "disagiate" che mandano i propri figli nelle scuole private ricevono degli incentivi mentre, chi studia presso un istituto pubblico non riceve niente - ma anche e soprattutto sul piano culturale".

Vitalba Giudice

La Borsa di Studio Nino Giaccone, per l'anno scolastico 2004-2005, non verrà assegnata per mancanza di concorrenti

A questo numero hanno collaborato:

Licia Cardillo, Rosario Amodeo, Daniela Bonavia, Giuseppe Cacioppo, Antonella Di Giovanna, Arianna Ditta, Felice Giaccone, Vitalba Giudice, Pippo Merlo, Rina Scibona.

Foto di: Felice Giaccone, Salvatore Montalbano

Supermercato

STOP & SHOP

di Marco Cicio

- Alimentari
- Macelleria
- Salumeria

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 62 - Tel./Fax 0925 941404
92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)

ASSOCIATO

SUPERMERCATO | UNI CONAD

EUROMERCATI srl

• MACELLERIA E SALUMERIA •

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

COMEL

MATERIALE ELETTRICO

INGROSSO E DETTAGLIO

TVC HI-FI

ELETTRODOMESTICI Centro TIM

CONSULENZA E ASSISTENZA TECNICA

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

CREDITO COOPERATIVO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI SAMBUCA DI SICILIA

Corso Umberto I°, 111 - Tel. 0925 941171 - 941435
92017 SAMBUCA DI SICILIA
Agenzia: Via Ovidio, 18 - Tel. 0925 83700 - 92019 SCIACCA

(segue da pag. 1)

Strutture inutilizzate e degradate

Orfanotrofio "San Giuseppe"

Umberto primo, accanto alla chiesa di San Giuseppe, un tempo orfanotrofio, resta orfano di utilizzo. Nel lontano 1661 questo edificio, un tempo abitazione di Antonio Di Majo, fu destinato ad accogliere l'orfanotrofio fondato e mantenuto a proprie spese da Giovan Battista Cacioppo nel 1655 nella sua abitazione, accanto alla Chiesa del Rosario. Il Giaccone racconta come, essendo la prima antica sede dell'orfanotrofio posta in un luogo troppo lontano dall'abitato e poco sicuro, si inoltrò richiesta di un altro locale al Vescovo di Girgenti il quale permise il cambio con questa struttura più centrale e idonea ad accogliere gli orfani. Una celerità ed un impegno che ai nostri giorni restano un bel ricordo di tempi lontani. Oggi, con ogni probabilità, i magnanimi che 4 secoli fa si impegnarono così proficuamente per far funzionare la struttura, inorridirebbero dinanzi alle cifre e al tempo speso prima di fornire a questo edificio addormentato un adeguato utilizzo. La ristrutturazione dell'edificio è costata svariati milioni e numerosi anni, la struttura è stata, con altra spesa di certo non indifferente, arredata e predisposta per diventare una comunità alloggio per soggetti portatori di handicap. Essa, infatti, consta di 5 camere con servizi, cucina e dispensa, ed è atta ad accogliere 8 persone.

Un bell'esempio di civiltà ed un modo intelligente di sfruttare i beni monumentali della comunità e di offrire opportunità lavorative e di crescita professionale ed umana. Peccato che, finora, i buoni propositi restino sulla carta, nel voluminoso libro delle

opportunità non colte per il paese, mentre l'antica struttura resta chiusa con i suoi arredi nuovi di zecca. "Si sta predisponendo la gara d'appalto per assegnare i locali a qualche cooperativa che vorrà sfruttarli" - ha precisato Tommaso Ciaccio, assessore comunale alle opere pubbliche, accendendo una speranza che ci auguriamo



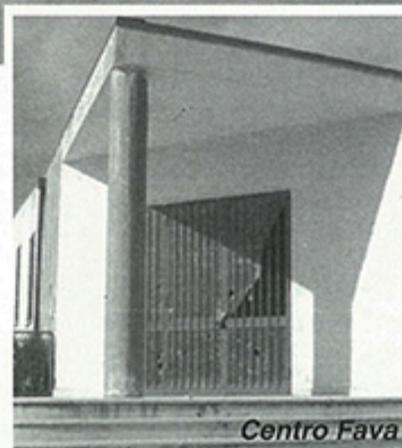
possa tradursi presto in realtà, con buona pace dei nostri antichi compaesani del Seicento e degli sforzi che profusero per la creazione e sopravvivenza dell'orfanotrofio. Loro di anni, nel seicento, ne impiegarono 6 per la creazione dell'orfanotrofio, noi siamo già a 17 dall'inizio dei lavori. Certo, la nostra struttura ha necessitato di maggiori accorgimenti, in ossequio a regole che prima non c'erano, ma 17 anni non vi sembrano un po' troppi? Come al solito, gli antichi ci fregano sempre!

Dobbiamo lasciarle cadere?



Pollambulatorio

Diversi immobili a Sambuca restano chiusi, perché inutilizzati. La loro costruzione e il loro restauro sono costati tanto alla comunità. Non è dignitoso né per gli amministratori, né per i cittadini lasciarli all'incuria e al degrado.



Centro Fava



Palazzetto dello Sport

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



**ELETRONICA
DI PASQUALE**

Via Sant'Antonino, 20
Tel. 0925 942297
SAMBUCA DI SICILIA



Happy Days

di Catalanello Lucia

Articoli da regalo
Confetti - Bomboniere
Corso Umberto I, Tel. 0925 942474
Cell. 333 3346721
Sambuca di Sicilia (Ag)

LA.COL.FER.
di ARBISI & DI GIOVANNA

FERRAMENTA - COLORI - CORNICI
STAMPE - TENDE DA SOLE



SAMBUCA DI SICILIA (AG)
V.le E. Berlinguer, 14 - Tel. 0925 943245



di Erino Safina

C.da Cicala - Tel. 0925 943430
Sambuca di Sicilia - Ag



Oddo Rosa Maria

Tessuti-Filati
Corredo-Intimo

Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060
Sambuca di Sicilia (Ag)

Rinaldo gioielli

di Rinaldo Angela

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

Corso Umberto, 49 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941040

Intervista

Giovani stiliste sambucesi

Per i lettori de La Voce abbiamo incontrato alcune giovani sambucesi che quest'estate si sono cimentate nella realizzazione di abiti creativi per la manifestazione Modazabut 2005. Catia Abate creatrice dell'abito "Angel", l'abito di raso con applicazioni decorative di piatti e bicchieri di plastica, Giovanna Caloroso con "Summer free" che ha aperto la sfilata e Chiara Di Prima con "Metal rose" in un audace accostamento di materiali e colori. Le giovani studentesse dell'Istituto d'Arte di Sciacca hanno ricordato con entusiasmo quei giorni.

Qual è stato il momento più bello durante la preparazione dell'abito?

"Il momento più bello ed emozionante è stato sicuramente quello della sfilata del mio abito, vederlo indossato con il sottofondo musicale mi ha provocato un brivido, tanto che mi sono commossa, l'atmosfera era rarefatta e mi sentivo orgogliosa del mio lavoro e delle persone che mi avevano dato una mano." ci dice Giovanna.

Pur essendo molto giovani avete affrontato questo impegno con molta determinazione, quali sono state le maggiori difficoltà?

L'entusiasmo nell'affrontare questo impegno mi ha aiutato a superare anche lo scoglio più grande quello del recupero dei materiali, - risponde Chiara- Il primo passo è stato per tutti noi quello del bozzetto, il disegno da cui tutto è partito, da cui un'idea inizia a prendere forma e a concretizzarsi. Poi la scelta dei materiali. E' stato quello il momento più

critico. Sono riuscita a recuperarlo a Palermo! Poi quando l'abito ha iniziato a prendere forma, la soddisfazione di esserci riuscita ha fatto passare in secondo piano tutto il resto."

E' una esperienza da ripetere?

La realizzazione del mio abito - ricorda Catia - ha impegnato me e la sarta per un mese intero, non facevo altro che pensare a quando sarebbe stato finito, poi ho avuto difficoltà con il cerchio che sorreggeva la gonna realizzata come il resto dell'abito in raso, ma, alla fine, sarei pronta a lavorare ancora tanto e rifarei ancora una volta questa esperienza. Credo che sarebbe interessante e otterrebbe l'adesione di tanti giovani come me se l'amministrazione comunale organizzasse una manifestazione anche prima della prossima estate."

Alla fine sono tutte concordi nel confessare che hanno apprezzato la vittoria dell'abito di Calogero Cicio, ma che avrebbero gradito anche solo una targa per la loro partecipazione che per molte di loro è stato l'esordio sul campo, piuttosto che la simbolica cifra di euro ricevuta per coprire le spese, che naturalmente sono andate oltre il "compenso". Hanno però ottenuto un attestato di partecipazione, accompagnato con un "meglio di niente".

I giovani sambucesi vogliono essere coinvolti in iniziative che li vedano protagonisti e che diano loro l'occasione e l'opportunità di mettersi alla prova principalmente con se stessi. A tutti loro auguriamo grandissimi successi.

Antonella Muñoz Di Giovanna

Anniversario

L'OASI CANA compie 20 anni

di Antonella Muñoz Di Giovanna

siderio di portare un aiuto concreto alle giovani coppie di fidanzati e di sposi, ma anche di genitori e di giovani, decise di intraprendere il grande "Progetto-famiglia". Il gruppo di ascolto e di preghiera prese il nome di "Gruppo Cana" dal passo del Vangelo di Giovanni (2, 1-12) delle Nozze di Cana, con lo scopo di approfondire il concetto e il significato del sacramento del matrimonio, per comprendere se stessi in un cammino graduale verso l'integrazione della diversità come individui per riscoprire e vivere con nuovo amore la vocazione matrimoniale. Tutto alla luce dell'antropologia biblica. La prima struttura dell'Associazione fu l'Oasi Cana di Gibilrossa (Pa) con lo scopo di accogliere e formare la persona, la coppia e la famiglia alle tematiche coniugali e familiari. Dal gruppo sono nati i "Missionari della Famiglia", singole persone e coppie di sposi che credendo nel valore dell'amore di Dio, che ha creato la Famiglia per creare la Vita, con la propria esperienza di vita vissuta offrono il proprio sostegno a coppie in conflitto e a famiglie in difficoltà. L'amore spesso ha la capacità di diffondersi come un contagio, così è accaduto per l'associazione che ha potuto avvalersi del sostegno di molti, così da raggiungere traguardi importanti. Si sono creati gruppi di formazione per i bambini con il "Gruppo BimboOasi", per i ragazzi con il "Gruppo Gi.O.Ca.", per gli adolescenti "Cross Over" e per i giovani "Cana giovani". Nel 1995 nasce a Sambuca il "Centro Solidali con Te" per il sostegno dei portatori di handicap e delle loro famiglie. La grande famiglia dell'Oasi negli anni è cresciuta e crescerà nella certezza di compiere l'insegnamento di Dio all'amore, attraverso i servizi offerti dalla "Casa dell'Oasi Cana", "Verso Cana", "Casa Nazaret", il "Consulterio familiare Cana", "Sedes Sapientiae", il Centro "Oasi Cana per la famiglia e la vita" con la scuola materna SS. Bambino Gesù a Palermo, e "Lettera di famiglia" il bimestrale che testimonia l'opera dell'associazione. Il Centro "Solidali con Te" dal 1999 convenzionato con l'ASL di Agrigento, conta quattordici dipendenti, un'equipe di medici e di operatori specializzati, personale ausiliario socio-sanitario e amministrativo e personale per il trasporto dei disabili. A tutto ciò si aggiunge l'anima vitale del Centro, il contributo gratuito e silenzioso dei volontari, che offrono il proprio tempo, il proprio amore, la propria esperienza nella pratica del dono di se stessi per le attività integrative, di sostegno scolastico e per le attività ludiche. Si evince dalle parole della Prof.ssa lo spirito di cui sono animati tutti questi volontari che offrono un servizio "silenzioso" ma concreto, la credibilità del Centro nasce proprio da questa disponibilità quotidiana che non viene accompagnata da nessuna forma di "predicazione" o di proselitismi ma è esemplare di una pratica d'amore apartitica e non lucrosa. Ci dice infine: «Lo stile che anima il Centro è quello dell'accoglienza, perché ognuno possa trovare clima di casa e di oasi. Credo che a conferma di ciò siano i quattordici paesi del circondario a cui il centro offre servizio e la lunga lista di attesa di tutti coloro che attendono un aiuto». Ci congratuliamo dunque con Padre Antonio per la sua opera, per il suo coraggio e la sua perseveranza, con tutti gli operatori del settore e con i volontari, convinti che la cellula vitale della nostra società sia la famiglia cui è destinato il sostegno di iniziative come queste così da poter sperare in un futuro in cui possa regnare il rispetto, l'accoglienza, l'accettazione della sofferenza e l'amore.



VINI CELLARO

Vini Da Tavola
Delle Colline Sambucesi
BIANCO - ROSSO - ROSATO

Coop. Cantina Sociale CELLARO

C.da Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 94.12.30 - 94.23.10

mangimi
GULFA

POLIAGRICOLA 285 scl

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

FRANCESCO
GULOTTA

LAVORI FERRO E ALLUMINIO
COSTRUZIONE ATTREZZI AGRICOLI
FORNI A LEGNA

C.da Casabianca - Tel/Fax 0925943252
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Cell. 339 8357364



**Giovinco Benedetto
&
Giglio Andrea**

Lavori in ferro: Aratri - Tiller
Ringhiere e Cancelli in Ferro Battuto
Infissi in Alluminio
Specializzato in
FORNI A LEGNA



Viale A. Gramsci, 58 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)

ODDO ANNA

Articoli da regalo - Orologeria
Argenteria - Bigiotteria

Vicolo Staiano, 6
Sambuca di Sicilia - Ag

E.IIi LOMBARDO

Gioielleria- Orologeria-Orificeria
Liste nozze - Articoli da regalo

Via Ospedale, 2 - Tel. 0918353477
Chiusa Sclafani (PA)

**MILICI
NICOLA**

MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI

Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA

Mostra di Presepini a Sambuca

di Felice Giaccone

Nel corso di recenti incontri, avuti con il Capo Area Culturale del Comune di Sambuca, Giovanni Ricca, il nostro Redattore Felice Giaccone ha offerto la disponibilità, propria e dell'amico collezionista Adriano Sinibaldi, ad esporre, nella nostra città, un rilevante numero di bellissimi ed originali Presepini di varie nazioni.

Fra essi, ve ne sono alcuni realizzati all'interno del guscio di una noce, di una nocciolina ed, addirittura, di un pistacchio. I Presepini delle Collezioni Giaccone e Sinibaldi, due anni fa sono stati esposti, per un mese intero, in apposite vetrinette, nell'Aula Consiliare del Comune di Balestrate, dove sono stati ammirati da migliaia di visitatori, convenuti anche dai paesi vicini. L'anno scorso, sede dell'esposizione, con analogo successo, è stata la monumentale Chiesa di San Mamiliano-Via Squarcialupo- Palermo (dirimpetto al Conservatorio di Musica) dove sono, attualmente e fino a tutto il 06 Gennaio 2006, in mostra, unitamente a quelli di S.E. il Cardinale Salvatore Pappalardo e di Giuseppe Lo Presti.

ARTI GRAFICHE
PROVIDEO
s.c.r.l.

Litografia • Serigrafia • Tipografia • Progettazione Grafica
Oggettistica Pubblicitaria • Timbri • Legatoria

Via Magna Grecia, 18 - Sambuca di Sicilia (Ag) - Tel./Fax 0925 943463
e-mail: provideo@tiscalinet.it

Gandolfo

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI

SERVIZIO CONSEGNA GRATUITO

Tel. 0925 943440 - SAMBUCA DI SICILIA - AG



OFFICINA AUTORIZZATA
ASSISTENZA E RICAMBI

F.lli TORTORICI

C.da Casabianca (Zona industriale) • Tel. 0925 941924
92017 Sambuca di Sicilia (AG)

PLANETA

Vini di Sicilia

www.planeta.it

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

Servizi Sociali

Banco Alimentare

Assistenza alle famiglie bisognose

A partire dal mese di Ottobre c.a. l'Assessorato Servizi Sociali, ha aderito ad un'importante ed utile iniziativa a favore dei nuclei familiari che versano in condizioni di disagio socio-economico. Tale iniziativa, che si inserisce in linea con le indicazioni fornite dalla L.328/00 "Legge Quadro per la realizzazione del sistema integrato di interventi e servizi sociali", promuove una nuova politica del sociale, non più indirizzata ad una logica assistenzialistica e delegante nei confronti dei servizi pubblici, ma ad una nuova concezione volta a promuovere una "migliore qualità della vita" per tutti i cittadini, considerati come aventi pari dignità e diritti.

L'iniziativa, promossa in collaborazione con l'Associazione Amici del Banco Alimentare Onlus Palermo, riguarda l'assistenza in natura effettuata attraverso la distribuzione di generi alimentari in favore delle famiglie bisognose residenti nel Comune di Sambuca, al fine di rispondere alle necessità delle stesse.

Il progetto ha come destinatari 67 nuclei familiari, che versano in grave stato di disagio economico. Inoltre, tale attività è attuata nell'ambito di un'azione più ampia svolta dall'Associazione a favore degli Enti caritativi convenzionati con la stessa.

La Colletta Alimentare nasce come un gesto di carità personale, semplice e concreto, possibile a tutti, che si propone di diffondere la cultura della condivisione nel singolo e nella cittadinanza, al fine di rispondere ai bisogni dei meno fortunati. Nel nostro Comune, la Colletta è stata attivata giorno 26 Novembre.

L'iniziativa, alla quale i nostri concittadini hanno aderito con sensibilità ed entusiasmo, ha rappresentato un'occasione per manifestare ancora una volta la profonda attenzione che Sambuca riserva alle problematiche sociali. Ciò ha, dunque, permesso di integrare quanto già promosso dall'Amministrazione Comunale, nell'acquisto di alcuni generi alimentari, per offrirli a chi ne ha bisogno. Nel nostro Comune hanno aderito alla Colletta Alimentare i seguenti supermercati:

- EUROMERCATI s.r.l. Associato SISA (n°2 punti vendita);
- SIROS SUPERMERCATO s.r.l. Associato Conad.

Arianna Ditta

SALA TRATTENIMENTI



La Pergola

di Giglio Santa & C.

Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti

Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099



BAR

Pasticceria - Gelateria
Gastronomia

Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058

92017 SAMBUCA DI SICILIA (AG)



AGENZIA ONORANZE FUNEBRI

Immacolata Concezione

di Campo
&
Montalbano

SERVIZIO
AMBULANZA
24H/ 24H

Via G. Marconi, 57 - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - 0925 942326 - 339 4695223

LABORATORIO DI
PASTICCERIA

Gulotta & Giudice

LAVORAZIONE PROPRIA
SPECIALITA' CANNOLI

Via E. Berlinguer, 64A
Tel. 0925 942150
SAMBUCA DI SICILIA

Affitta Camere - Trattoria - Pizzeria



da Baldo

Contrada Adragna - Tel. 0925 942477
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Servizi Sociali

Gli anziani vanno in gita

42 anziani in Sicilia orientale

L'Amministrazione Comunale, per tramite dell'Assessore ai Servizi Sociali, ha organizzato alla fine del mese di Ottobre un'importante iniziativa, che ha riscosso notevole consenso da parte degli anziani sambucesi. E' stato, infatti, realizzato un soggiorno climatico in favore dei nostri "giovani anziani".

La spinta che ha mosso l'Amministrazione ad intraprendere tale iniziativa, è stata dettata, oltre che dalla continuità con quanto già realizzato negli anni scorsi (Costa Amalfitana, Costa Saracena, San Giovanni Rotondo), dalla necessità di offrire ai cittadini una possibilità di distrazione e divertimento, finalizzata a promuovere forme di integrazione e socializzazione, spesso sottovalutate rispetto ad altre proposte.

Ma entriamo ora più nel dettaglio di quanto realizzato.

Il soggiorno ha previsto la partecipazione di 42 anziani nel periodo compreso tra il 28 ed il 31 Ottobre c.a.

La meta scelta per i vacanzieri, quest'anno ha riguardato la Sicilia Sud-Orientale, ed in particolare le città di Catania, Siracusa e dintorni, luoghi suggestivi dal punto di vista paesaggistico, culturale e archeologico.

1° Giorno: partenza in pullman gran turismo per Catania. Visita della città. Trasferimento in Hotel a Noto Marina e sistemazione nelle camere. Nel pomeriggio visita della città di Siracusa. Visita del Teatro Greco, dell'orecchio di Dionigi, le Latomie di San Giovanni.

2° Giorno: partenza per Noto e visita della cittadina del Barocco Siciliano. Nel pomeriggio visita della città di Siracusa, del Santuario della Madonna delle Lacrime, l'isola di Ortigia, il Fiume Ciane dove viene coltivato il Papiro.

3° Giorno: partenza per un'escursione a Ragusa per visitare la Città nuova: Ragusa Ibla. Nel pomeriggio escursione a Palazzolo Acreide, antica cittadina araba.

4° Giorno: mattinata libera per shopping. Nel pomeriggio partenza per Enna. Visita della città e del Castello di Lombardia. Nel tardo pomeriggio rientro a Sambuca.

Tale soggiorno è stato realizzato garantendo le condizioni necessarie per un'adeguata ed ottimale realizzazione: viaggio in pullman gran turismo; attività di animazione; trattamento di pensione completa in hotel 4 stelle, privo di barriere architettoniche; pranzi in ristorante durante le escursioni; assistenza medico sanitaria; assicurazione contro gli infortuni.

La realizzazione di tale iniziativa, oltre che motivo di orgoglio per l'Amministrazione Comunale, ha rappresentato, a detta dei partecipanti, uno spazio di divertimento e di incontro, rispetto ad una quotidianità spesso difficile e problematica, non sempre facilmente gestibile.

Arianna Ditta



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



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



GULOTTA
CENTRO ARREDI
"Sogni da Abitare"



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



ELETTROFORNITURE
CARDILLO

TV COLOR • HI-FI • CELLULARI

V.le E. Berlinguer, 19 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186

MATERIALE ELETTRICO - AUTOMAZIONI

V.le E. Berlinguer, 16 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186
92017 SAMBUCA DI SICILIA (Ag)

TRINACRIA

di Guasto G. & Sciamè S.

IMPRESA FUNEBRE
SERVIZIO AMBULANZA

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

LABORATORIO DI PASTICCERIA

ENRICO PENDOLA

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

BAR - TAVOLA CALDA - PASTICCERIA

Free Time

di Salvatore Maurici

Via Roma, 12
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel. 0925 94.11.14



Polilabor
SERVIZI SOCIALI

sede amministrativa
Via Stazione, 44 • 92017 Sambuca di Sicilia - Agrigento
Tel. 0925 942988 - Fax 0925 942988



M. EDIL SOLAI s.r.l.
di Guasto & Ganci

CERAMICHE E PARQUET

FERRO - SOLAI - LEGNAME
Esclusivista Ceramiche
IDEAL STANDARD - CERDISA - VALLELUNGA - CISA-CE.VI.
BALESTRA - COTTO VENETO - PARQUET GAZZONI
Idrosanitari e rubinetteria
PAINI - MAMOLI - BALDINI

V.le A. Gramsci - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941468