

Emergenza rifiuti

Sei domande inquietanti

di Licia Cardillo

La proposta d'impiantare un termovalorizzatore a Sambuca - respinta dall'Amministrazione, come apprendiamo dalla lettera del Sindaco qui accanto pubblicata - ha riportato alla ribalta il problema dello smaltimento dei rifiuti.

Nuove strategie dovrebbero essere messe in atto dalle amministrazioni locali, in linea con le norme europee e nazionali affinché, attraverso progetti ad hoc e una corretta informazione, si consenta agli utenti di muoversi con sicurezza nel labirinto della raccolta differenziata. Perché di un labirinto si tratta, che non si risolve dislocando nelle vie della città tre tipologie di cassonetti: giallo per carte e plastica, blu per vetro e lattine, verde per il resto, ma diversificando al massimo i rifiuti e convincendo i cittadini a impiegare un po' del loro tempo per la salvaguardia della salute e dell'ambiente. Siamo arrivati al capolinea ed è indispensabile che gli amministratori si facciano carico dell'emergenza e che si rassegnino a frenare comportamenti irresponsabili, perché solo la sanzione è capace di far nascere il senso civico.

Diversi Comuni sono riusciti, in breve tempo, a incentivare la raccolta differenziata, trasformando il costo per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti da tassa in una tariffa che tiene conto non solo della superficie delle abitazioni, ma anche della composizione del nucleo familiare, della tipologia dei rifiuti prodotti e delle classi produttive. La sanzione potrebbe rivelarsi il deterrente, la tariffa più leggera l'incentivo per fare partire la raccolta differenziata.

A questo punto, in attesa che qualcosa si muova anche da noi, vogliamo chiedere ai nostri amministratori:

1) E' vero che la raccolta differenziata dei cittadini è vanifi-

(segue a pag. 5)

Il Gusto della Cultura - Premio Enologico delle Terre Sicane

"Donne & Vino"

di Ferdinando Calaciura e Margherita Gigliotta



Da qualche tempo a questa parte vengono considerate le perfette ambasciatrici di una Sicilia di tradizione, laboriosa, positiva e solare.

Sono produttrici di aziende vitivinicole, ma anche e soprattutto enologhe, agronome, addette al marketing ed alle pubbliche relazioni, sommelier ma anche giornaliste. A queste intraprendenti signore la Strada del Vino delle Terre Sicane - sorta cinque anni fa nel triangolo d'oro del vino d'eccellenza della Sicilia occidentale e che raccoglie insieme i territori viticoli dei comuni di Contessa Entellina, Menfi, Montevago, Sambuca e Santa Margherita - vuole rendere omaggio creando per loro, e solo per loro, un Premio enologico esclusivo e denso di contenuti.

(segue a pag. 6)

Un seminario su Ernesto Barba

Nel mese di gennaio, a Sambuca, avrà luogo un seminario in memoria di Ernesto Barba, direttore della Karma System che, nel 1983, con un colpo di genio, imprese un nuovo corso a Sambuca, inserendola in circuiti turistici internazionali e proponendola come "Mecca dello sci nautico".

Lettera ai Cittadini

Occorre batterci per la salute e lo sviluppo

Il Sindaco contro il Termovalorizzatore

Avevo assunto con Voi l'impegno di approfondire la questione, allorché, come certamente tutti ricorderete, Vi avevo comunicato che, lo scorso mese di Luglio, alla Giunta Municipale era stata avanzata la proposta di impiantare nel nostro territorio un Termovalorizzatore. In base a recentissime relazioni tecniche fornitemi, su mia richiesta, da esperti del settore e dall'Università degli Studi di Palermo è emerso quanto segue: I termovalorizzatori di ultima generazione, come quello che è stato proposto di installare nel territorio sambucense, rispetto ai precedenti, comportano un bassissimo tasso di inquinamento. Assume comunque una rilevante importanza la manutenzione dell'impianto, la quale, se non viene effettuata in modo molto accurato e nei

(segue a pag. 8)

Prestigioso incarico per Giuseppe Cacioppo

All'architetto Giuseppe Cacioppo è stata conferita a contratto la Cattedra di Antropologia Culturale presso il Polo Universitario di Agrigento. La nomina conferma l'impegno professionale e scientifico del nostro Capo Redattore. Dalla redazione augurissimi!

Una nota antipolitica

Caro Bertinotti mi hai deluso

di Giuseppe Merlo

Tempi duri per la consorte dei politici di qualsiasi colore ed appartenenza che tuttavia, malgrado

(segue a pag. 8)

Caro caro pane

A Sambuca il pane più caro della zona

Lo scorso mese, i panificatori di Sambuca hanno concordato un aumento del pane di 40 centesimi al chilo, (2,20 euro). Il pane a Sambuca costa di più che nei paesi limitrofi. Già nel 2005, a seguito dell'ultimo aumento di 20 centesimi al

(segue a pag. 5)

Un piano per alienare le case del Comune

La lettera dell'architetto Giorgio Gristina, - di cui riportiamo, per motivi di spazio, alcuni stralci a pag. 8 - interessato ad acquistare un immobile di proprietà del Comune, c'induce ancora una volta a chiedere all'Amministrazione Comunale, e nella fattispecie all'Ufficio Tecnico, di predisporre urgentemente un piano per l'alienazione delle case abbandonate, per evitare che, per lentezze burocratiche, si spenga l'interesse manifestato da vari acquirenti.

Appaltati i lavori per la Matrice e per la Piazza della Vittoria

I lavori per il "Completamento strutturale della Chiesa di M. SS. Assunta, ex Matrice" sono stati aggiudicati, per un importo pari a Euro 297.288, 95, dall'impresa "Geognostica agrigentina". La locale impresa "Giuseppe Perniciaro", invece, si è aggiudicata i lavori per la "Riqualificazione urbana del Centro storico - Sistemazione della Piazza della Vittoria" per un importo 103.287,08.

Enzo Sciamè su L'Unità

"Non dimenticate il meridione" E' il titolo di un articolo di Enzo Sciamè pubblicato in prima pagina sull'Unità del 20 ottobre 2007

■ Sambuca Paese • Sambuca Paese • Sambuca Paese ■

Premi agli Assessori Vaccaro e Giambalvo

Assegnato ex aequo agli assessori comunali Pippo Vaccaro e Giuseppe Giambalvo il premio "Assessore dell'anno 2006". L'ambito riconoscimento è stato consegnato nel corso di una serata di gala organizzata dal presidente della Provincia Regionale di Agrigento, Fontana, a Villa Cusumano nella splendida Valle dei Templi. Presenti alla cerimonia, il Prefetto e le massime cariche istituzionali della Provincia, molti sindaci ed amministratori agrigentini. A ritirare il premio l'assessore Vaccaro al quale il riconoscimento è stato conferito con la seguente motivazione: "per essersi distinto nella sua attività per l'anno 2006, durante il quale è riuscito ad introdurre dopo 2500 anni, il primo spettacolo musicale nella zona archeologica di Monte Adranone e per aver organizzato la prima Mostra Biennale di Arte, Pittura e Poesia a carattere provinciale, in tutta la Sicilia".

Al sindaco, Martino Maggio, lo proponiamo noi

"Caro sindaco, perché non provi, al più presto, a far cementare quella decina di metri che dalla strada asfaltata, che porta alla Cantina Planeta di contrada Ulmo ed alla diga Carboj, consentono l'accesso alla sorgente S. Giovanni molto frequentata dai sambucesi per la sua ottima acqua? Ed inoltre perché a quello esistente, prolungando di appena due metri lo stesso tubo, non fai aggiungere altri due rubinetti che permetterebbero di evitare file ed attese quando ci sono parecchi cittadini che attingono acqua? Non occorre aggiungere altri contatori, altre prese d'acqua, non c'è alcun aggravio di spesa, tranne quei pochi euro che costano due metri di tubo e due rubinetti. Si tratta di una spesa tanto striminzita, che più striminzita non si può. Ed il beneficio per i cittadini, che da lunghissimi anni si aspettano tale intervento, sarebbe tanto grande che più grande non si può.

Convegno Lions sul termalismo

Armando Siciliano, Giovanni Lupo e Giuseppe Costanza hanno relazionato sul: "Termalismo. L'acqua: bene da tutelare, opportunità di sviluppo economico e del territorio". Il convegno, promosso dai Lions Club Sambuca Belice e Messina Ionio, ha avuto luogo sabato, 13 ottobre, alle ore 16,30 presso le Terme Acqua Pia di Montevago. Dopo i saluti del sindaco del centro belicino, Nino Barrile, e del responsabile dello stabilimento termale, Francesco Giuffrida, i lavori sono stati aperti dai presidenti dei due Club, Francesco Valenti e Giuseppe Franciò. Le conclusioni sono state affidate al direttore generale dell'assessorato regionale al Turismo, Piercarmelo Russo. A seguire, un concerto del duo Swara con Eleonora Ardizzone al pianoforte e Fabio Cannella al sax.

Sambuca conta 6328 abitanti

Inversione di tendenza per la popolazione di Sambuca. Recentemente sono stati resi noti i dati sull'andamento demografico. Al 31 dicembre 2006 la popolazione residente a Sambuca era di 6328 unità di cui 3209 Donne e 3119 Uomini. La labile ma significativa inversione di tendenza è dovuta possibilmente alla presenza di numerosi immigrati, soprattutto dell'Est europeo, che si sono stabiliti a Sambuca.

Nuovi locali per "Color Center Ferramenta"

Si trasferisce e diventa più grande. Si tratta della "Color Center Ferramenta" di Francesco Guasto. I nuovi locali dove si è trasferito sono ad angolo tra Corso Umberto e la Via Berlinguer, proprio di fronte i due rifornimenti di carburante. Alla nuova attività, dove è possibile trovare attrezzatura per la casa, per l'agricoltura, ogni sorta di ferramenta e una varietà di colori "La Voce" augura un prospero futuro.

Fiera del 21 e 22 settembre

Grande affluenza di gente per la fiera del 21 e 22 settembre. Nonostante si siano ridotte le varietà delle mercanzie presenti, numerosi sono stati i venditori che hanno esposto nei giorni della fiera lungo il Corso Umberto.

Festa della Bammina

Festa in tono minore per la tradizionale sagra campestre della "Bammina" che chiude la permanenza dei sambucesi nella zona di villeggiatura. Quest'anno, l'annuale ricorrenza, si è ridotta al triduo di preghiera che ha avuto culmine l'otto settembre con la messa.

Apri "La Rosa dei Venti"

Un nuovo negozio si aggiunge alle attività commerciali di Sambuca, ancora una volta ubicato nel Corso Umberto I al civico 173, arteria che, nonostante tutto, resta ancora preferita dai commercianti sambucesi. Ad aprire "La Rosa dei Venti" Silvana Giacone. Al suo interno ogni sorta di oggettistica d'importazione di qualità.

Esperienza teatrale per Enzo Sciamè

Enzo Sciamè calca la scena. E non è la prima volta. Il nostro "corrispondente" d'oltre lo stretto il 13 ottobre ha partecipato alla commedia "Le avventure del signor Biricchi" voluta dalla Compagnia "Istabile" e realizzata con la collaborazione del "Centro Cultura di Nembro". Auguri ad Enzo per l'ulteriore conferma di interessi.

Maggio è il cognome più diffuso di Sambuca

Maggio è il primo cognome di Sambuca. Sono 241 i sambucesi residenti al 31 dicembre 2003, che portano questo cognome seguito da Cacioppo con 222, Mangiaracina con 167 e Ciaccio con 161.

Francesca Maggio espone

In un ambiente suggestivo ed intriso di storia, Francesca Maggio è tornata ad esporre le sue tele a Taormina, nelle maestose arcate del Giardino delle "Naumachie". La collettiva è stata inaugurata il 14 luglio scorso dall'assessore comunale alla Cultura, Salvo Celona, in un contesto espositivo che ha fatto registrare la presenza di visitatori di tutto il mondo. Dal quattro al sette ottobre Francesca Maggio ha partecipato inoltre alla terza edizione della Mostra Mercato "Agrigento Arte" che si è tenuta al Palacongressi della Città dei Templi.

Esordio Positivo della squadra di Calcio

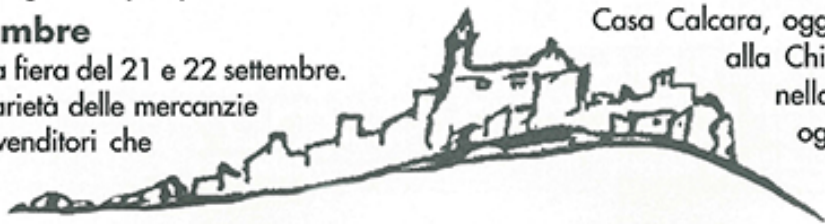
Il Sambuca - che, quest'anno, milita, assieme allo Sciacca, nel Girone B della Prima Categoria - ha esordito positivamente battendo, fuori casa, per uno a zero, la squadra di calcio del Siciliana. Sempre per uno a zero e fuori casa, lo Sciacca ha battuto l'Altofonte. Auguriamo ai due sodalizi sportivi di mantenersi sempre in testa per guadagnare presto la promozione alla categoria superiore che, certamente, meritano.

Premiato il Cometa 2006 di Planeta

Fra le dieci etichette di alta qualità che hanno focalizzato l'attenzione e l'apprezzamento dei numerosi esperti intervenuti alla Vite e del Vino di Cortina d'Ampezzo figura il Cometa 2006 delle Cantine Planeta con cui ci congratuliamo vivamente. Già, in precedenza, le Aziende Planeta, Settesoli e Feudo Arancio avevano rappresentato, con altre 14 Aziende, la Sicilia al Vinexpo di Bordeaux per iniziativa dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino. E, sempre in tema di vini, apprendiamo con piacere che "Il Giornale di Sicilia" sta predisponendo una guida completa dei migliori vini siciliani.

Escalation di furti a Sambuca

Sembra inarrestabile l'ondata di furti messi a punto a Sambuca negli ultimi mesi. Ad essere presi di mira non solo attività commerciali ma anche abitazioni. Ancora un furto è stato perpetrato ai danni della Casa Calcara, oggetto della donazione negli anni Novanta alla Chiesa. I ladri si sono introdotti indisturbati nella casa di Via Calcara ed hanno prelevato oggetti e mobili di antiquariato. Altri furti in casa Campisi, Catalanotto, Cottone.



Un esodo senza fine

E i giovani se ne vanno...

di Fara Ciraulo

Finita l'estate il paese si è chiuso nel suo abituale silenzio. I giovani che durante il periodo di vacanze hanno dato vita alle vie cittadine e alla zona di Adragna, sono tutti rientrati nelle loro sedi di lavoro. Ci mancano: il rumore delle moto, delle macchine, le risate dei crocicchi di fronte la chiesa di "Maria Bambina", la musica ad alto volume che riempiva le nostre ore di silenzio.

Sambuca vive i suoi giorni più belli solo in agosto e durante le vacanze natalizie quando i nostri ragazzi sono con noi e ci riportano quella vitalità che poi ci manca. Chi arriva dopo anni di assenza prova una stretta al cuore nel vedere il Corso Umberto I quasi deserto; solo pochi anziani e vecchietti stanno seduti a chiacchierare davanti ai circoli.

La domanda sorge loro spontanea: Dove sono i giovani? È triste rispondere che sono tutti lontani, perché qui manca il lavoro.

I ragazzi studiano, le famiglie si impegnano perché i loro figli possano conseguire un diploma o meglio una laurea e si sacrificano per assicurare loro un avvenire migliore o "brillante", se possibile. I più abienti frequentano le Università di Roma, Milano, Pisa e ormai "La Bocconi, La Cattolica, La Normale" per noi sambucesi sono nomi familiari. Molti ragazzi sono ben dotati, hanno intelligenza e volontà e conseguono risultati eccellenti. Tutti si impegnano, vogliono un titolo di studio come garanzia di un lavoro e lo cercano in ogni modo possibile con grandi sacrifici o per fortuna, ma il titolo deve esserci e spesso anche più di uno sempre nella speranza di un lavoro. Ed il giovane aspetta sempre, sperando, sperando, sperando...

Nell'attesa qualcuno si inventa un mestiere, diventa baby-sitter, fruttivendolo, muratore, colf, badante, accetta anche un lavoro precario per vivere, ma senza via di uscita. I più fortunati sono chiamati nel Nord Italia per un incarico o una semplice supplenza. La notizia rende tutti felici, si comunica ad amici e parenti, subito si prepara la valigia non di cartone "una Sansonite, un trolley", ma sempre valigia è; si va così incontro al destino.

Il distacco sembra sereno, fiducioso, ma l'augurio di buona fortuna è sempre accompagnato da una stretta al cuore e da qualche lacrima dei familiari perché sanno che quel figlio metterà le radici lontano da casa e ritornare sarà molto difficile. Nel Nord, dove il lavoro è sicuro, i nostri giovani si inseriscono nelle scuole, negli uffici, nelle industrie e con orgoglio diciamo che molti posti di prestigio e responsabilità sono occupati dai "siciliani". Sì, lo diciamo con orgoglio, ma nello stesso tempo con rammarico e tristezza perché questi "Cervelli" che sono nostri dovrebbero restare con noi a disposizione della Terra che li ha generati.

I primi emigranti, ormai in età matura li rivediamo solo in estate perché Sambuca è rimasta nel loro cuore e qui avrebbero voluto vivere, far nascere i propri figli e perpetuare la vita. Essi ritornano con piacere, respirano quell'aria che li ha fatti crescere, continuano a sognare, a rivivere tutti i vecchi ricordi ed ad amare Sambuca perché è il loro paese del quale si sentono veri figli. L'emigrazione operaia e contadina di un tempo oggi ha ceduto il posto a quella intellettuale e sono i giovani ad abbandonare la nostra Sicilia, proprio coloro che rappresentano la forza viva di un paese, la linfa vitale, il seme che genera prosperità e progresso. Un paese senza giovani è destinato a soccombere e questo pericolo minaccia anche Sambuca.

A questo numero hanno collaborato:

Giuseppe Cacioppo, Ferdinando Calaciura, Licia Cardillo, Lillo Ciaccio, Fara Ciraulo, Sergio Ciraulo, Arianna Ditta, Felice Giaccone, Giorgio Gristina, Margherita Gigliotta, Salvatore Lombino, Pippo Merlo, Gabriella Nicolsi, Elvira Romeo, Gori Sparacino, Enzo Sciamè.

Foto di: Giuseppe Merlo, Felice Giaccone.

Un divertente libro di Daniele Billitteri

"Carissimo fratello Salvatore"

Recensione di Felice Giaccone

Stampato per i tipi della Eurografica s.r.l. nel luglio 2007, con alcune riuscite immagini, anche in copertina ed inframezzate qua e là, di Andrea Di Marco, è stato, recentemente, divulgato, dal Giornale di Sicilia, per la modica cifra di Euro 5,00, il divertente volumetto di Daniele Billitteri "Carissimo fratello Salvatore." Nel contesto del libro - edito da Novanta -

Cento per la serie dei libri I LOVE Sicilia - il noto giornalista (che già ha ottenuto lusinghieri successi, nel 2003, con "Homo Panormitanus": cronaca di una estinzione impossibile" e, nel 2004, con la "Femina Panormitana, ovvero: l'arte del matrimonio occulto") immagina cosa possa passare nella mente di Pensabene Vincenzo che mette al corrente il suo carissimo fratello Salvatore, emigrato a New York, sugli eventi che si susseguono nel nostro Paese. Ne derivano delle lettere spassosissime che Daniele Billitteri colora con tutta una terminologia ricca di imprevedibili trovate

umoristiche. Per non svelare le innumerevoli, piacevoli sorprese che i lettori potranno scoprirvi, ci limiteremo ad elencare i titoli con i quali le lettere sono contraddistinte, vale a dire: "Le targhe alterne? Vuole dire paro e sparo", "Il tomtom per trovare il morto a tappo", "Pare tummola ma è bingò", "Vitazza da cani...di mannara", "Le otobulanze e il "118", "Questione di flessibilità", "Ora ti spiego le liberalizzazioni", "La manovra sulle tasse di Brodi e Padova Scoppia", "Allo vinni (e se ne andò)", "Prestami leuri per fare il Natale", "Capodanno", "Muto a chi sa il voto", "I Pacs", "Gela e il supermarket della palpatà: tocchi due minne e ne paghi una", "Pinnole miracolose", "Il taxi del cornuto contento", "Calciopoli e l'associazione a dolingueri." Dobbiamo riconoscere che l'arguzia ed il senso dell'humour di Daniele Billitteri fanno sì che il lettore, che inizia a leggerne il pregevole lavoro, si senta piacevolmente stimolato ad ultimare la lettura delle novantuno paginette che assicurano delle sin-



AUTOTRASPORTI ADRANONE

NOLEGGIO AUTOVETTURE E PULLMANS GRAN TURISMO

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

ARTALE
Olio
Olio Extra Vergine di Oliva
di Artale Caterina

S. Margherita di Belice (Ag) - Tel. 0925 31490 - Cell. 339 1183293
www.artaleolio.com

mangimi **ARMATO**

Concessionario esclusivista
per la Sicilia

Saddler

COMMERCIO
MANGIMI E CEREALI

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

Le cose del passato

"La Campanedda"

rubrica di Felice Giacone

Rimaneva custodita nella casa di Adragna per tutto l'inverno; poi, quando arrivava l'estate, eravamo felicissimi di ritrovare quella vecchia campanedda, di me-

rio dava il via agitando forsennamente la campanedda per tutta la durata della corsa dei due concorrenti! Chi partiva dal lato Ovest doveva arrivare dal lato Est



L'antico caseggiato di Adragna, dominato dal pino

tallo brunito e dal manico di legno laccato in nero, che ci avrebbe riservato veri momenti di gioia e di sano divertimento! Lo zio Mario, fratello di mio padre, si sedeva sotto la ficara, dominata dal pino secolare, e procedeva alla formazione delle coppie che avrebbero dovuto percorrere, di corsa ed in senso contrapposto, il comunello che circondava l'antico caseggiato. Alle gare partecipavamo tutti, piccoli e grandi ed era davvero buffo veder correre, come delle papere, le ragazze! Quando la prima coppia era pronta, chi la componeva si poneva sulla linea della partenza, indicata da un pezzo di corda, appoggiando le spalle a quelle dell'avversario ed era a questo punto che lo zio Ma-

e viceversa. I due corridori s'incontravano sullo spiazzo del gelso-mino e chi era in ritardo rispetto all'avversario metteva più foga per colmare il distacco ed arrivare primo.

Al vincitore - che veniva accolto dai numerosi spettatori con fragorosi applausi - lo zio dava, in premio, una caramella, tonda e zuccherina, alla frutta! Venivano, così, fatte tutte le selezioni ed, al termine della finale, avveniva la proclamazione del vincitore o della vincitrice della manifestazione, cui andava in premio un sacchetto di caramelle! Adesso, la campanedda appartiene al mondo del passato e non so cosa darei per risentirne il suono!

La ricetta di Elvira

Parmigiana di melanzane a modo mio

Lavate le melanzane e privatele del picciolo; poi, tagliatele a fette non troppo sottili e ponetele in un colapasta, cospargete di sale, a perdere l'acqua di vegetazione. Dopo circa un'ora, sciacquatele e asciugatele perfettamente, quindi friggetele in abbondante olio caldo. A parte in una ciotola battete le due uova con una presa di sale e pepe. Imburrate una pirofila, che poi porterete direttamente a tavola, cospargetela con la mollica di pane fresco, indi disponete le melanzane a strati alternandole con la salsa di pomodoro, basilico spezzettato con le mani, parmigiano, fette di mozzarella e battuto d'uovo. Completate con un velo di salsa, cospargete con parmigiano mollica fresca ed in ultimo il battuto d'uovo. Infornate per circa venti minuti a 180°. Servite la pietanza calda o tiepida. E' una variante alla solita tradizionale parmigiana che si presenta più ricca ma anche più delicata. Infatti il sapore forte delle melanzane viene addolcito dalla mozzarella e dal battuto d'uovo che conferisce al piatto una delicata consistenza.

Ingredienti

5 belle melanzane
salsa pomodoro fresco
basilico parmigiano grattugiato
mozzarella
2 uova intere
mollica di pane fresco
sale, pepe,
olio di oliva per friggere

Una curiosità linguistica

Perché diciamo "Fari Scumazza?"

di Felice Giacone

La scumazza è la bava che, com'è noto, li crastuna secernono con il tipico rumore che li fa localizzare e raccogliere da li babbaluciaru. Quando essi vanno in letargo, la scumazza, solidificata, serve a proteggere, con una patina biancastra, li crastuna che, in tal caso, noi chiamiamo attup-pateddi. Nella fattispecie, però, il detto assume un duplice significato: "Fari scumazza" sta per "gridare, sparare contro qualcuno, sbraitando e... facendo la bava"; se, poi, diciamo "Farisi la scumazza a la vacca" intendiamo riferirci ad un "lodare grandissimamente ed a piena bocca!"

DON GIOVANNI
HOTEL

C.da Pandolfina - Tel./Fax +39.0925.944001 - Cell. 333.1252608
www.dongiovannihotel.it - mail: info@dongiovannihotel.it

SAMBUCA DI SICILIA

IMPRESA EDILE ARTIGIANA



**MURARIA
COSTRUZIONI**

di D'ANNA GIUSEPPE & C.

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

www.Terre Sicane.com

M.G. Consulting s.n.c.
Tel./Fax 0925 31321

La guida on line delle Terre Sicane

Supermercato

di
Marco Felice
Cicio

**STOP
&
SHOP**

Alimentari
Macelleria
Salumeria
Ortofrutta

SERVIZIO A DOMICILIO

Via Francesco Crispi, 92 - Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA

Cantina

Monte Olimpo

Via F.lli Cervi, 10 - Sambuca di Sicilia
Tel./Fax 0925 942552 - info@monteolimpio.it

(segue da pag. 1)

Emergenza rifiuti

Sei domande inquietanti

cata, come sostengono molti, dal conferimento nella stessa discarica?

2) Che fine fanno i rifiuti altamente inquinanti (pile elettriche, toner di stampanti, carta per fax)?

3) Perché i cassonetti dei farmaci scaduti non vengono mai svuotati?

5) Chi sanziona i comportamenti irresponsabili degli agricoltori che bruciano sul posto i teli di plastica utilizzati per le colture, avvelenando con la diossina terreni e falde acquifere?

6) Perché i sacchetti di plastica vengono distribuiti gratis e senza limiti nei supermercati? Non sarebbe opportuna un'ordinanza del Sindaco per limitarne il consumo?

Per affrontare l'emergenza rifiuti, proponiamo la creazione di una Consulta per la Salute pubblica invitando i cittadini a fare pervenire a La Voce la loro disponibilità.

Ricordiamo che un solo grammo e mezzo di mercurio contenuto nelle pile è sufficiente a contaminare circa 100.000 litri d'acqua.

Le Collezioni Scoutfilateliche di Felice Giaccone ad Acqui Terme

Nell'ambito dei festeggiamenti per i "100 anni dello Scoutismo nel mondo", il Delegato per la Regione Sicilia dell'Associazione Italiana di Scoutfilatelia, Felice Giaccone, qui accanto in una recente foto in uniforme scout, è stato invitato ad esporre le proprie collezioni filateliche presso il Seminario Vescovile della Diocesi di Acqui Terme. Fra le altre manifestazioni, programmate dal 26 al 28 ottobre 2007, sono compresi anche un annullo speciale delle Poste Italiane e la partenza dal Seminario di Scouts a cavallo che trasporteranno tutta la posta annullata ad Ovada dove verrà ribollata con Guller di arrivo per essere, poi, riportata ad Acqui Terme.



(segue da pag. 1)

Caro caro pane

A Sambuca il pane più caro della zona

chilo, il Sindaco aveva invitato con una lettera aperta i panificatori a ripristinare i precedenti prezzi. Anche questa volta, nel Consiglio Comunale di ottobre, il Sindaco accenna al rincaro promettendo d'intervenire. Qualcuno, però, in assemblea asserisce che la lettera aperta non risolve nulla e che piuttosto bisognerebbe studiare forme di protesta più incisive in grado di garantire il consumatore. Alla fine il Sindaco precisa che sarà stabilita una giornata per la riunione con i panificatori, insieme a consiglieri e sindacati, ma si teme che, come l'ultima volta, tutto finisca per cadere nell'oblio. Intanto, i panificatori continuano a lamentarsi dell'aumento del costo della farina e già pensano di aumentare nuovamente il pane. Ecco una breve tabella sui diversi costi del pane nei paesi limitrofi.

Paese	Euro al Kg.
Burgio	2,00
Contessa	1,50 / 2,00
Giuliana	1,60 / 2,00
Menfi	1,60
Montevago e S.Margherita	2,00
Salaparuta e Poggioreale	2,00
Sambuca	2,20
Sciacca	2,00

La Raccolta differenziata: un diritto - dovere dei cittadini

Oggi, in Italia si producono circa 20 milioni di tonnellate di RSU: ciò significa che ogni cittadino accumula quasi 1 Kg di rifiuti al giorno, di cui, per la maggior parte, sono sostanze non biodegradabili (come la plastica e numerose fibre artificiali). L'esagerata crescita dei consumi e dell'urbanizzazione hanno reso sempre più grave il problema della gestione dei rifiuti (e degli spazi riservati ad essa). Attualmente, lo smaltimento in discarica è il principale metodo di eliminazione dei rifiuti, in quanto è semplice ed economico. I residui di molti rifiuti, durante il processo di decomposizione, producono emissioni di gas e numerosi liquami altamente inquinanti, senza considerare i tempi lunghissimi che molti prodotti impiegano per biodegradarsi (per esempio, una cicca di sigaretta impiega 1-2 anni, una lattina di alluminio 10-100 anni, mentre piatti, bicchieri e bottiglie di plastica dai 100 ai 1000 anni, il vetro 4000 anni).

In considerazione di ciò, le discariche risultano nocive se il rifiuto non viene prima trattato e differenziato. Differenziando i rifiuti per tipologia ogni materiale ha un valore maggiore e sfrutta al massimo le sue potenzialità. La raccolta differenziata permette la riduzione del volume dei rifiuti, dei consumi delle materie prime, il risparmio energetico e il recupero della materia. Il riciclo, poi, insieme alla riduzione della produzione dei rifiuti (impariamo a comprare l'essenziale e ciò che realmente ci serve!) e al riutilizzo delle materie (evitiamo l'usa e getta!), sono le strategie fondamentali attraverso cui intervenire. Ragionare in questi termini vuol dire non lasciarsi prendere dal consumismo, ma sviluppare una coscienza ecologica! Già dal '97 le direttive dello Stato, sembrano avere a cuore il problema ambientale: infatti, il decreto legislativo Ronchi stabiliva l'obiettivo di almeno il 15% di raccolta differenziata sul totale dei rifiuti entro il marzo 1999, del 25% entro marzo 2001 e del 35% entro marzo del 2003. Questi risultati nel nord sono stati largamente raggiunti. Ma qual è l'attuale situazione nel nostro territorio? Qui a Sambuca, la raccolta differenziata è partita a rilento. Nel luglio del 2004 la gestione dei rifiuti è passata dal Comune alla SO.GE.I.R. S.p.A. - ATO AGI, una società che oggi abbraccia la gestione dei rifiuti di ben 17 paesi limitrofi. Inizialmente, il servizio da parte di una società privata sembrava apportare una migliore qualità organizzativa: settimanalmente i vari mezzi addetti passavano a raccogliere i vari tipi di materiale secondo una giornata prestabilita (carta, umido, vetro, plastica) e le famiglie di Sambuca pian piano mostravano una mentalità più aperta al problema ambiente. Oggi Sambuca ha fatto un passo indietro: già da qualche tempo, non viene praticata né la raccolta differenziata porta a porta, né tramite le isole ecologiche, sequestrate perché non a norma. Non si è provveduto neppure a sostituirle con l'organizzazione di appositi container in grado di far fronte al disagio. Attualmente, quasi la totalità della gestione della RC dei rifiuti nei 17 paesi in questione si svolge solo attraverso la raccolta stradale (laddove sussiste ancora) e non più tramite la più proficua RC porta a porta. Questo dato deve ancora una volta farci riflettere.

Gabriella Nicolosi

Gandolfo

**CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI**
SERVIZIO CONSEGNA GRATUITO
Tel. 0925 943440 - SAMBUCA DI SICILIA
**MILICI
NICOLA**
**MATERIALE DA
COSTRUZIONE
ARTICOLI
IDROTERMOSANITARI**
**Viale A. Gramsci - Tel. 0925 942500
SAMBUCA DI SICILIA**

SALA TRATTENIMENTI


La Pergola
 di Giglio Santa & C.

**Bar - Ristorante
Pizzeria - Banchetti**
**Contrada Adragna
Tel. 0925 946058 - 941099**
SAMBUCA DI SICILIA

BAR
**Pasticceria - Gelateria
Gastronomia**
**Viale Antonio Gramsci, 54
Tel. 0925 943322 - 946058**

Oddo Rosa Maria
**Tessuti-Filati
Corredo-Intimo**
**Corso Umberto I, 9
Cell. 330 879060
Sambuca di Sicilia**

Fiocco rosa, dunque, alla prima edizione di "Donne&Vino", un appuntamento che si propone di diventare annuale e che tenderà a valorizzare sempre di più quelle donne che hanno scelto di dedicare interesse e passione al mondo del vino di qualità. "Ad essere premiate - dice Alessio Planeta, presidente della Strada del Vino Terre Sicane - non saranno necessariamente le produttrici delle aziende vitivinicole, l'intento che ci proponiamo è quello di illuminare il dietro le quinte, scoprendo quella ormai folta schiera di brave professioniste che sul vino hanno costruito la loro esperienza lavorativa e professionale. Un riconoscimento - continua Planeta - che premia il loro costante impegno nel campo enologico, portatrici di quella nuova filosofia di raccontare ed interpretare con il vino l'identità del territorio". "Il Premio enologico "Donne&Vino" - aggiunge Gori Sparacino, direttore della Strada del Vino Terre Sicane - è anche l'occasione per compiere un bilancio sul lavoro fin qui svolto dalla nostra Associazione. Tra le nuove sfide che l'associazione si propone c'è l'ipotesi della creazione di una DOC unica che possa comprendere al suo interno le diverse DOC del territorio, un elemento importante di identificazione di quest'area vitivinicola d'eccellenza, ricca di storia e natura". Di quest'ultimo progetto si è discusso giovedì 18 ottobre, presso Feudo Arancio. All'incontro hanno partecipato noti esponenti del mondo dell'enologia siciliana, dell'Università e della ricerca ed i produttori delle Terre Sicane. Subito dopo al Teatro l'Idea tante le signore del vino chiamate a raccontare la loro esperienza personale, sollecitate dalle do-

Il Gusto della Cultura - Premio Enologico delle Terre Sicane

"Donne & Vino"

al Comune di Catania, che sul filo dei ricordi dell'infanzia e delle emozioni ci ha regalato un pezzo di storia personale. Al talk show "Donne&Vino - Experience" hanno partecipato: Lilly Fazio (presidente regionale Associazione Donne del Vino), Emanuela Panke (vice direttore Associazione nazionale Città del Vino), Josè Rallo (Donnafugata), Francesca Planeta (Azienda Agricola Planeta), Marilena Barbera (Cantine Barbera), Angela Salvo (direttore Strada del Vino Castelli Nisseni) e Roberta Urso (Cantine Settesoli). A Stefania Lena dell'azienda Fatafata il Premio enologico "Donne&Vino", consistente in un meraviglioso acquerello del Maestro Gianbenedetto, consegnato dal Sindaco Martino Maggio e da Alessio Planeta. "Un riconoscimento - si legge nella motivazione - che premia la forza, il coraggio e l'intraprendenza di una giovane enologa che, nel giro di pochi anni, è riuscita a conquistarsi uno spazio importante nel competitivo panorama offerto dalla nostra regione. Stefania



Lena è enologa, professione che svolge con passione e intelligenza ed ha scelto di percorrere un cammino non così ovvio e scontato come avrebbe potuto concedersi; ma con tenacia e caparbia ha voluto dare una svolta costruendo dal nulla un marchio ed un'azienda che produce vini di alta e riconosciuta qualità". Il Premio "Donne & Vino" è stato organizzato dalla Strada del Vino delle Terre Sicane, in collaborazione con il Comune di Sambuca, la provincia di Agrigento e il GAL Terre del Gattopardo,

Un premio speciale per Calogero Cannova

Il migliore dei migliori

Così è stato definito lo studente sambucense Calogero Cannova, vincitore del Concorso "Studia che ti premio" bandito dall'Istituto Tecnico Commerciale Don Michele Arena di Sciacca nell'anno scolastico 2005/2006. Con un percorso di studi esemplare, Calogero ha conseguito il diploma di Ragioniere Programmatore e Perito Commerciale con una votazione di 100/100 e giudizio di encomio, classificandosi al primo posto nella graduatoria dei migliori allievi dell'Istituto.

Il 22 maggio del 2006 la presidente Margherita Sciortino, nell'ex Convento di San Francesco a Sciacca, ha consegnato a Calogero il I premio del Concorso, un assegno dell'importo di 500 euro. Gli altri due premi ex aequo di 300 euro sono andati a Lucio Vetrano di S. Margherita di Belice e a Onofrio Tulone di Sciacca. Calogero, che si è iscritto alla Facoltà di Economia e Finanze presso l'Università agli Studi di Palermo non ha smentito le premesse, mantenendo i ritmi e l'impegno che lo hanno contraddistinto. La Voce gli augura una brillante carriera e si complimenta per il prestigioso riconoscimento con i genitori Pietro e Rosalia Turano.

**Nuovo ristorante nel Quartiere Saraceno**

Il vecchio nucleo storico dei saraceni, nella suggestiva piazza antistante la gradinata della Matrice, primo monumento architettonico della vecchia Zabut sorto sulle rovine del castello, è stato recentemente arricchito del ristorante pizzeria "Lu Saracinu" di Baldo Safina.

Ubicato questo nel cuore dei vicoli costituisce un piccolo gioiello per il rinomato quartiere arabo, culla della vecchia civiltà sambucense ed oggi meta di numerosi turisti. I lavori per la sua realizzazione sono stati progettati e diretti dallo studio tecnico Ciraulo-Amodei e realizzati con maestria dall'impresa edile Lo Giudice Matteo. L'architettura della costruzione in perfetta armonia con il contesto della particolarità del luogo, rende più suggestivo l'ambiente, già di per sé caratteristico nel suo insieme per le strutture esistenti; il tutto fa rivivere ai sambucensi lo stile di vita di quartiere di un tempo.

Il locale, sia per i sambucensi che per i forestieri in visita al primo sito abitativo di Zabut, è l'unico luogo di ristorazione nel centro storico, è completo nella sua struttura e dispone di un'ampia sala climatizzata e di uno spazio esterno che nelle belle giornate permette ai clienti di godere la frescura del posto ed ammirare il magnifico paesaggio che si estende sino al Monte Adranone. Vi si possono gustare squisite pietanze e caratteristiche prelibatezze nostrane.



CROCE VERDE
ZABUT
SERVIZIO TRASPORTO INFERMI

Cottone : 0925 943356
Gallina : 0925 922364
360 409789 : 338 7231084

Via Catena, 17
Sambuca di Sicilia

LABORATORIO DI PASTICCERIA
Gulotta & Giudice

LAVORAZIONE PROPRIA
SPECIALITÀ CANNOLI

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

PROVIDEO
ARTI GRAFICHE

Litografia - Serigrafia - Tipografia
Progettazione Grafica

C.da Casabianca - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 943463 - 0925 560583
provideo@tiscali.it

Happy Days
di Catalanello Lucia

Articoli da regalo
Confetti - Bomboniere

C.so Umberto I, 22 - Tel. 0925 941373
Cell. 333 3346721 - 338 8176862
Sambuca di Sicilia

Lions Club Sambuca-Belice

Passaggio della Campana

Cerimonia del passaggio della campana ed inaugurazione del nuovo anno sociale per il Lions Club Sambuca - Belice. Nuovo presidente è il dott. Francesco Valenti (nella foto mentre consegna un omaggio floreale al presidente di cir-

scrizione, sig.ra Egle Tornambé Corallo). Subentra al prof. Pietro Sortino. Questo lo staff dei collaboratori che lo affiancherà nelle sue attività: Saverio Giordano, segretario; Francesco Mangiaracina, tesoriere, Marisa Buscemi, cerimoniere. Consiglieri: Rita Bilello, Gaetano Miraglia, Giuseppe Cacioppo, Paolo Morreale. Revisori dei conti: Guglielmo Curreri e

Girolamo Ferraro. Comitato Soci: Vincenzo Randazzo e Gaspare Gullotta. Pubbliche Relazioni: Vincenzo Marotta. Officer Telematico: Giuseppe Vaccaro. Addetto Stampa: Pippo Merlo. Alla cerimonia erano presenti il sindaco di Sambuca, Martino Maggio, il Presidente di Circoscrizione Egle Tornambé Corallo, il Delegato di Zona Michele Cirafisi, i presidenti dei Club dell'Agrigentino e numerosi soci. Nel suo discorso di insediamento, il neo presidente ha tracciato, a grandi linee, il programma che intende attuare nel suo anno di carica, inteso a potenziare i valori di solidarietà sociale, di amicizia e di promozione del territorio che sono alla base del lionismo.



Cinquecento centauri a Sambuca

Maximotoraduno

di Giuseppe Merlo

Non capita tutti i giorni, specialmente per un piccolo centro di provincia, che circa cinquecento centauri da ogni parte della Sicilia ed anche da Malta, convergano simultaneamente in uno stesso luogo, per un motoraduno. E' accaduto a Sambuca, grazie a due "patiti cronici" delle due ruote: Leo D'Amico e Ignazio Di Giovanna. Il primo, molto conosciuto negli ambienti motociclistici, cavalcando la sua BMW GS 1750, lo scorso gennaio, si è spinto fino a Thurmans Bang Solla, una cittadina tedesca, per partecipare al 50° raduno internazionale degli elefanti, incurante del lunghissimo viaggio attraverso le strade innevate. Un'impresa descritta da P. Conforti in un suo recente libro. Il secondo, allo stato attuale, vedovo della sua Honda Shadow 750, si



del raduno il Gossip Club in contrada Vanera. Qua si sono accampati i centauri dormendo, si fa per dire, in apposite tende o nei sacchi a pelo. I più esigenti ed attempati, hanno fatto ricorso agli alberghetti locali e dei paesi vicini. Una notte trascorsa allegramente grazie ad un intrattenimento, del tutto gratuito, a base di grigliate, degustazione di prodotti locali, live music, disc music, sexy show. Per la giornata di domenica nove settembre, fino al saluto conclusivo previsto all'imbrunire, benedizione da parte dell'arciprete don Pino Manniscalco, dei caschi, in Piazza della Vittoria, escursione nel territorio di Sambuca e nei paesi vicini, e, dopo un lauto pranzo, Bikini Bike Wash, sorteggi e premiazione per il conducente più anziano e quello più giovane, per il motoclub o gruppo più numeroso, per la moto più bella e per il conducente isolato venuto da più lontano.



distingue per le sue spericolate scorribande e le sue trasferte altrettanto lunghe e snervanti almeno per i comuni mortali. Cuore

Giglio
Renzo

DECORATORE

Lavori di tinteggiatura interna ed esterna - Controsoffitti
Carta da parati - Gessi decorativi - Gessatura pareti

Cell. 339 5209529

Via S. Lucia - Cle Bertolone, 15 - Sambuca di Sicilia (



OFFICINA AUTORIZZATA
ASSISTENZA E RICAMBI

F.lli TORTORICI

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

ASSOCIATO
SISA

SUPERMERCATO

€ **UROMERCATI**

• MACELLERIA E SALUMERIA •

C.da Casabianca - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941146 - 942374

Rinaldo gioielli

di Angela Rinaldo

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

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



G & G

Giovino Benedetto e Giglio Andrea

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



C.da Casabianca (Zona PIP) - SAMBUCA DI SICILIA

Riceviamo e Pubblichiamo

Per acquistare una casa del Comune

Una calda mattina di questa estate ho deciso di rivisitare la mia Sambuca, che ho la fortuna di apprezzare da circa quarantadue anni, da quando ragazzo andavo con mio padre alla fiera o in città a fare la spesa. Ho saputo dal mio amico, un tipo ben piantato culturalmente, che è possibile acquistare antiche case, che l'Amministrazione Comunale intende vendere; ho capito che era il momento di realizzare un mio sogno di sempre, investire in uno spazio urbano per preservare e valorizzare un'antica traccia architettonica del passato ed adeguarla a contenitore culturale per dialogare ed agire per il territorio.

Il sogno di valorizzare una "casa qualsiasi" di Sambuca, fatta da un mastro, perché testimonianza storica, architettonica ed etno-antropologica. Decido così di visitare Sambuca. Cerco di individuare un'antica abitazione da comprare, e molte di esse si prestano, ma ne cerco una semi-esterna per facilitare l'accessibilità ed il contatto con la strada; scopro un pianoterra discreto, intatto da circa 150 anni, con due alberi davanti, un cortile, praticamente un vero monumento architettonico di semplicità essenzialità e tecniche costruttive locali, ogni centimetro racconta della vita di chi vi ha vissuto, delle sue fatiche e delle sue speranze e dei suoi sogni traditi, ma sarà demolita per ricostruire con dell'ottimo cemento proveniente da un'industria leader, quotata in borsa che magari lo ritira dalla Turchia, con bellissimi blocchi di argilla ferrosa provenienti da una rinomata industria nazionale, con dei luminosi infissi in alluminio di un'industria tedesca con vetri termici francesi, una bellissima saracinesca robusta di ottimo ed economico ferro riciclato russo, senza dubbio cornici di stucco alle finestre ed alle porte come le aveva la casa del Barone, e soprattutto un bell'intonaco di un'industria del Veneto dai colori pallidi come piacciono alle autorità preposte alla tutela dei centri storici per buona pace della loro coscienza, ah dimenticavo... le balate delle finestre devono essere di marmo bello spesso...

E così è andata per le altre case... Molte delle case del Comune sono in posti interni con strade strettissime, semi distrutte, prive di possibilità di parcheggio, di accessibilità per portatori di handicap, circondate da orde di volumi edilizi di stile eclettico e omologato. Non mi resta che rifugiarmi nella preziosa memoria di un paese pieno di abitanti con tutte le strade piene dei profumi degli odori e dei suoni, i canti degli animali, la fiera, le enormi balle di paglia che ondeggiavano per le vie a tempo di trebbia "lu cuntù" della sera.

Giorgio Gristina

L'avventura di un sambucese

Al Direttore de "La Voce"
Al Sindaco di Sambuca
All'E.A.S. - Palermo

Da tanti anni sono residente a Roma senza però aver mai perso l'amore per la terra natia, tant'è che l'estate la passo a Sambuca e molto spesso, dato che magnifico sempre i luoghi natii, invito a trascorrere alcuni periodi dell'estate ospitando amici influenti; purtroppo quest'estate mi è capitato un episodio che non è stato simpatico, anzi ha messo il sottoscritto nei confronti dei miei numerosi ospiti (ben 19), in seria difficoltà. Un giorno mi accorgevo che l'acqua non era arrivata alla mia abitazione. Mi reco presso l'ente erogatore della sede di Sambuca per avere chiarimenti. L'addetto "Sig. Gagliano Antonino (detto Cianciana)", mi confermava che effettivamente l'acqua già dal giorno prima, e non si sa bene per quale motivo, non era arrivata e mi assicurava che al massimo nell'arco di mezz'ora sarebbe stata disponibile. Non è andata così. Il Sig. Gagliano, cui chiedevo nuovamente notizie, mi confermava che l'acqua stava arrivando.

L'acqua non è arrivata neanche nei giorni successivi per di più festivi. Perciò, mi sono dovuto organizzare e recare in località San Giovanni e Santa Barbara per ben otto volte per fare rifornimento d'acqua; ed è stato durante uno di questi viaggi che ho incontrato per l'ennesima volta il Sign. Gagliano al quale ho contestato il modo in cui elargisce informazioni relative al suo compito, perché ciò arreca danni all'immagine della nostra cara Sicilia.

Quindi, concludendo, questo è lo sfogo di un siciliano amante della sua terra che non accetta nel modo più assoluto che concittadini contribuiscono (in questo caso con informazioni errate) a dare una cattiva impressione di noi.

Lillo Ciaccio

Una nota di antipolitica

Caro Bertinotti mi hai deluso

tutto, restano impassibili in attesa che l'ondata di malumore si plachi e continuino così a mantenere i propri privilegi. Malgrado le bordate di Beppe Grillo di questi giorni, che cominciano già a evidenziare crepe ed incoerenze, molto probabilmente sarà destinata a restare pura utopia il varo di una legge che non preveda alcuna retribuzione per i parlamentari, come era sancito nello Statuto Albertino. Perché l'unico compenso al quale un parlamentare dovrebbe aver diritto dovrebbe limitarsi alle sole spese di viaggio, vitto ed alloggio indispensabili per l'espletamento del suo mandato durante il quale dovrebbero essere garantiti gli introiti che risultano ufficialmente dalla propria dichiarazione dei redditi ed inoltre il diritto al versamento dei contributi pensionistici per la categoria lavorativa cui appartiene (artigiano, libero professionista, impiegato ecc). Tutto il resto come è stato scritto nel libro di Rizzo e Stella "La casta" è privilegio, e non c'è difficoltà ad aggiungere che si tratta di parassitismo, furbastra corsa alla ricchezza facile facile, sperpero di miliardi e miliardi di euro ai danni del popolo. Sarebbe auspicabile che su queste considerazioni si esprimesse il Presidente della Camera dei Deputati, on. Fausto Bertinotti al quale indirizziamo la presente nota.

Riportiamo nel contempo alcuni stralci di una lettera a Bertinotti firmata Pasquale Almirante, pubblicata su "La Sicilia" del 13 giugno scorso. "Caro Fausto, mi hai deluso. Ci siamo conosciuti a Roma, durante il corteo contro la guerra in Iraq che a me costò una notte in cuccetta, per venire da Catania, e un principio di gastrite per il panino al formaggio portato da casa. Tu apparivi più fresco però (nonostante i tuoi sessant'anni passati contro i miei appena cinquanta) di fronte alle mie occhiaie, al mio vecchio impermeabile che mia moglie non voleva che indossassi: troppo fuori moda, diceva, per andare nella capitale. Ma il mio stipendio di insegnante non ne consentiva uno alla moda come il tuo. Stringendoti la mano ti dissi: "Fausto sono con te". A distanza di quattro anni da quell'aprile 2003 devo dirti con rammarico, che ritiro sia quella mano e sia quelle parole... Avrai capito il motivo di tanta amarezza: non è possibile che ci siano pensioni di fame, disoccupati, precari, servizi da terzo mondo, schizzinosaggini per togliere il gradone del centrodestra quando da quelle parti solazzate in sprechi, prebende, benefici da tardo impero romano-barbarico... E mi ha anche rammaricato il fatto che questi vergognosi sprechi li debbano denunciare dei giornalisti e non voi, i parlamentari di sinistra votati anche col mandato di togliere le grandi sperequazioni, di equilibrare le risorse e dare soprattutto speranze di giustizia sociale di cui tu, divorando magari qualche erre... Se il coltello della tua coerenza uccise Prodi, quello stesso dovrebbe ora tagliare anche le vostre pensioni, i vostri benefici, le vostre prebende, le vostre rendite parlamentari i vostri lussi, e che lussi... Visto che ora comandi e hai pure un manipolo di ministri: perché non riprendi l'eskimo sessantottino e incominci a batterci per spese parlamentari più sobrie, più parchi stipendi, per togliere auto blu, aerei e pure il diritto alla pensione dopo solo una legislatura?"

Il Sindaco contro il termovalorizzatore

Occorre batterci per la salute e lo sviluppo

tempi dovuti, può presentare problemi molto seri per l'ambiente.

In base alle suddette risultanze, la nostra Amministrazione è pervenuta alla conclusione di non concedere alcun nullaosta per l'installazione di nessun tipo di Termovalorizzatore nel proprio territorio comunale.

A tale scopo, nella seduta del Consiglio dell'Unione dei Comuni Terre Sicane, proporrò che nessun tipo di Termovalorizzatore o di Inceneritore di Biomasse, venga impiantato nel territorio dell'Unione dei Comuni né in quello di altri Comuni vicini. E' appena il caso di sottolineare che occorre batterci tutti assieme, promuovendo, se occorre, azioni di protesta civili ma decise ed incisive, perché non vengano allocati impianti di questo tipo che comporterebbero serie conseguenze per lo sviluppo ed il rilancio turistico del nostro territorio e per la salute e l'incolumità delle nostre popolazioni, che debbono essere tutelate e garantite ad ogni costo.



Polilabor

SERVIZI SOCIALI

sede amministrativa

Via Stazione, 44 • Sambuca di Sicilia

Tel. 0925 942988 - Fax 0925 942988

La foto del Mese

Quando la scuola si chiamava "Giacchino Viscosi"

di Giuseppe Cacioppo

Pippo Puccio, amico e lettore de "La Voce", ci ha fatto pervenire in redazione la foto di un'intera scolaresca scattata nell'anno scolastico 1956-57. In quegli anni la scuola media "Fra Felice", al tempo intitolata al laico "Giacchino Viscosi", era ospitata presso gli ex locali conventuali del Carmine. Il complesso, soppresso nel 1866, è stato acquistato in un primo tempo dalla Provincia per poi essere ceduto al Comune e, per la congrua parte, alla Chiesa del Carmine. Nel tempo i locali hanno ospitato le scuole medie, la caserma, la pretura e più recentemente la biblioteca. Nei grandi saloni e talvolta lungo i corridoi, privi di qualsiasi confort, venivano impartite le lezioni, al freddo e con aule superaffollate. Oggi dell'intero complesso conventuale resta solo il chiostro, unica testimonianza di un glorioso passato.

Nella foto sono riconoscibili: Giovanna Arbisi, Margherita Mangiaracina, Michele Maggio, Matteo Amodè, Ciccio Mangiaracina, Totò Affronti, Franco Milillo, Giuseppe Mulè, Prof. Saladino, Simone Verde, Totò Palmeri, Pippo Puccio, Lillo Sagona, Nino Guzzardo, Nino Schirò, Dino La Genga, Pippo Palermo, Prof. Russo, Peppe Ciccio, (USA), Anna Gulotta, Esterina Pirola, Assunta Corso, Elia di Simone, Pina Vinci, Graziella Vetrano, Zina Mangiaracina, Caterina Cresi, Maria Cacioppo, Filippina La Marca (USA), Concetta Rizzuto, Anna Rizzuto, Fina Foti, Nina Mulè, Gaspare Guzzardo.



Nozze d'Oro Pendola-Safina

Giovedì 19 ottobre, Giuseppe Pendola e Maria Safina hanno festeggiato i loro primi 50 anni di matrimonio. circondati da figlie, generi, nipoti, familiari ed amici, nel corso di una celebrazione liturgica. Poi tutti assieme, al Don Giovanni Hotel, dove hanno offerto un lauto banchetto. "Ci siamo fidanzati che eravamo ancora ragazzi. Un colpo di fulmine, che dura tuttora - racconta - Ci siamo sposati, tuttavia, per procura perché, nel frattempo per motivi di lavoro, ero emigrato a Caracas. Dopo il matrimonio, sono tornato a Sambuca per qualche anno, per ripartire con mia moglie tre mesi dopo la nascita di Vita. "In Venezuela, sono rimasto ben 29 anni. Dopo Vita, sono nate, a pochi anni l'una dall'altra, altre tre femmine: Dora Anna, Maria Elena e Rosa Alba. Sono tutte sposate. Due figlie ciascuna e sono già otto volte nonno. Vita e Maria Elena vivono a Ferrara." Nel 1979 la signora Maria, con le figlie, torna definitivamente a Sambuca. "Io sono rientrato un anno dopo, nel 1980 - aggiunge, sull'onda dei ricordi.

A Sambuca, continua, per anni, a lavorare di buona lena, svolgendo addirittura due attività: idraulico ed elettricista.



Un silenzio inquietante

Assenza di dialettica ad 8 mesi dalle elezioni

di Enzo Sciamè

A Sambuca c'è un silenzio inquietante. Quello che delega agli altri il dire. E così non si corre il rischio di "sbagliare", di farsi nemici, di essere antipatici. È il silenzio che ti spinge a guardare solo nel tuo orticello, al tuo ombelico. È il peggior silenzio questo.

Il forum del web site Valledelbelice.net avrebbe meritato maggiore attenzione da parte delle istituzioni, dei partiti, delle associazioni, dei singoli cittadini. Così non è stato e a nostro modestissimo parere si è sprecata una gran bella opportunità. Vabbè...! Siamo a meno di un anno dalle elezioni per il Palazzo dell'Arpa. Beh, non vengano poi, proprio a ridosso, a creare siti, a farneticare di internet, a far promesse vane. A quel punto nessuno (né da destra, né da sinistra, né dal centro) meriterebbe udienza.

Se volete, possiamo parlarne invece... Mica di poltrone, di candidature più o meno patetiche, allucinanti, insolenti. No, no! Possiamo discutere di programmi, progetti, speranze. Di costi della politica: almeno due assessorati a Sambuca si possono tranquillamente eliminare e nessuno se ne accorgerebbe. O forse tre.

E quando verranno a chiedervi il voto, non abbiate paura: fatevi spiegare perché mai dovrete darglielo... Ne va della vostra dignità.

E la dignità non si compra.

Lauree

L'otto ottobre presso l'Università degli Studi di Palermo, si è laureata in Scienze Tecniche Psicologiche della personalità e delle relazioni di aiuto con 110/110 e lode Stefania Oddo. La neo-dottoranda ha discusso la tesi dal titolo "Dejà vu e processi cognitivi. Una rassegna teorica", relatore il Ch.mo Prof. Maurizio Cardaci. A Stefania "La Voce" augura un futuro ricco di soddisfazioni professionali e ai genitori Enza e Nino, sinceri auguri.

Mercoledì 24 ottobre, presso la Facoltà di Economia di Palermo, discutendo brillantemente la tesi "I problemi della sicurezza nel settore dei trasporti: un'analisi teorica", relatore il Professore Andrea Cirà, si è laureata in Economia e valutazione delle politiche pubbliche e territoriali, Caterina Sparacino.

Alla neo-dottoranda, ai genitori Marisa e Gori, nostro direttore amministrativo, alla sorella Chiara le congratulazioni de "La Voce" e a Caterina l'augurio di raggiungere traguardi sempre più prestigiosi.

Loretta Abruzzo è neo dottoranda in Giurisprudenza. Il 30 ottobre ha coronato l'iter universitario presso l'Università di Palermo discutendo la tesi dal titolo "La disciplina del servizio radio televisivo pubblico". Relatore il chiarissimo prof. Giovanni Petruzzella. Un argomento quello trattato attualissimo in forza della dialettica in materia di servizio radio televisivo. A Loretta, a Nino, ai genitori Giuseppe e Nina, alle piccole Angela e Silvia fervide congratulazioni.



di Erino Safina

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



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

Terre Sicane



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

Corso Umberto I, 168 - Sambuca di Sicilia - Tel. 0925 943139 - Fax 0925 943380
www.stradadelvinoterresicane.it

Terre Sicane



Progetto di prevenzione e recupero delle dipendenze

"Tra Sogni e Bisogni"

L'Associazione Avulss di Sambuca, in partenariato con la locale Cooperativa Polilabor, ed in collaborazione con il Sert e l'Ufficio Educazione alla Salute di Sciacca - Ausl n. 1 di Agrigento, è lieta di comunicare l'avvio, a partire dal mese di Settembre, delle attività del progetto "Tra Sogni e Bisogni", volto alla prevenzione ed al recupero delle dipendenze. Il progetto, di durata triennale, finanziato dalla Regione Siciliana - Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e delle Autonomie Locali, ricopre l'area territoriale compresa tra i Comuni di Sambuca, Menfi, Montevago e Santa Margherita, ed è finalizzato all'attivazione delle seguenti azioni progettuali:

- 1) percorsi di formazione rivolti ai docenti della scuola di base;
- 2) percorsi didattici rivolti agli allievi delle scuole medie inferiori, con la supervisione di operatori esterni;
- 3) laboratori d'ascolto per genitori;
- 4) corsi di aggiornamento e formazione per operatori sociali e sanitari, pubblici e privati.

Agli operatori del progetto, un augurio di buon lavoro.

Arianna Ditta

Nascite

Enzo Mangiaracina, il simpatico benzinaiolo dell'Agip con l'hobby del cabaret, è diventato papà. Il felice evento il nove settembre scorso, presso il reparto maternità dell'ospedale di Castelvetro dove è nato il primogenito, al quale è stato imposto lo stesso nome del nonno paterno Michele. Ad assistere la moglie Maria Concetta Clesi, l'équipe medica del primario Giovanni Bavetta ed in particolare la dottoressa Maria Giardina. Ai genitori, ai nonni Michele e Rita, Lea e Giovanni ed al padrino Michele Gandolfo gli auguri de "La Voce". Al piccolo Michele una vita sana e prospera.

Fiori d'Arancio

Fiori d'Arancio in casa Azzara Maggio. Il 10 settembre, Antonio e Roberta, nella Chiesa del Carmine, si sono giurati fedeltà per tutta la vita. A conclusione della cerimonia religiosa la neo coppia ha incontrato parenti e amici presso il "Simposio di Minoa" dove ha offerto ai presenti un luculiano pranzo. Una serata trascorsa in armonia grazie all'allegria degli Sposi. Auguri a Roberta e Antonio e alle famiglie.

* * *

Fiori d'arancio per Antonella Munoz Di Giovanna e Giuseppe Piazza che il 13 settembre nel Santuario dell'Udienza, hanno pronunciato il loro sì. I giovani sposi, dopo le foto di rito, si sono trasferiti a Marsala dove hanno festeggiato, con amici e parenti. Durante il trattenimento, Antonella ha ringraziato i genitori adottivi Alfonso e Rita per l'amore con cui l'hanno accolta, cresciuta ed educata. La commovente testimonianza è stata accompagnata da un delizioso video che ha riproposto immagini dell'infanzia e dell'adolescenza degli sposi e che ha avuto come destinatario privilegiato papà Alfonso. Auguri di cuore ad Antonella, valida collaboratrice del nostro foglio, a Giuseppe, ai genitori Alfonso, fondatore de "La Voce", al quale vanno il nostro affetto e solidarietà, alla moglie Rita, e ai signori Luisa e Gaetano Piazza.



**ELETTROFORNITURE
CARDILLO**

TV COLOR • HI-FI • CELLULARI

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

MATERIALE ELETTRICO - AUTOMAZIONI

V.le Berlinguer, 16 - Tel. 0925 941233 - Fax 941186
SAMBUCA DI SICILIA

Artemisia: i risultati di un progetto triennale sulla marginalità sociale

Il 24 Settembre presso la Banca di Credito Cooperativo, si è tenuto il convegno conclusivo del Progetto triennale "Artemisia: storie finite in una storia infinita", gestito dalla locale Cooperativa Polilabor e finalizzato al recupero del disagio giovanile ed alla prevenzione ed intervento nei casi di maltrattamento e abuso. Il convegno, dal titolo "Artemisia: i risultati di un percorso triennale sulla marginalità sociale", ha rappresentato per l'équipe un momento di incontro e confronto. Il Dott. Cosimo Di Giovanna, nella qualità di responsabile del progetto, ha illustrato i dati relativi all'intero percorso effettuato, puntando in particolare l'attenzione sul capillare ed intenso lavoro di rete che, nel corso dei tre anni, ha permesso di estendere le attività su tutto il territorio di interesse del progetto, attraverso il coordinamento ed il lavoro svolto con i partner dello stesso. Nello specifico, il Comune di Sambuca, di Menfi, di Santa Margherita e di Montevago, oltre che con l'Associazione Avulss che ha dato il suo apporto al funzionamento del numero verde per la raccolta delle segnalazioni contro il maltrattamento e l'abuso attraverso i suoi volontari, l'Ufficio Educazione alla Salute ed il Consultorio Familiare di Santa Margherita. L'illustrazione, invece, dei risultati riferibili al numero di utenti presi in carico e alle varie iniziative realizzate, (si pensi solo per citarne alcuni all'attivazione del numero verde contro la violenza, agli itinerari educativi per genitori, ai laboratori tematici per minori e giovani, all'inserimento lavorativo, al sostegno psicologico e agli interventi di counselling educativo), è stata affrontata, nel corso del convegno, da chi scrive e dal Dott. Fabrizio Campisi, coordinatori delle azioni progettuali. Ha moderato il dibattito il Dott. M. Ferdico, psichiatra e tossicologo. Il progetto Artemisia ha rappresentato uno squarcio nel silenzio profondo che regna sui nostri territori, in merito al fenomeno della violenza.

Arianna Ditta

ODDO ANNA

Articoli da regalo - Orologeria
Argenteria - Bigiotteria
Vicolo Stalano, 6
Sambuca di Sicilia - Ag

F.lli LOMBARDO

Gioielleria - Orologeria - Orificeria
Liste nozze - Articoli da regalo
Via Ospedale, 2 - Tel. 0918353477
Chiusa Sclafani (PA)

LA COL.FER.
di ARBISI & DI GIOVANNA

FERRAMENTA - COLORI - CORNICI
STAMPE - TENDE DA SOLE



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

**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

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

Anagrafe Luglio-Settembre 2007

a cura di Salvatore Lombino

Matrimoni Luglio

Gaspere Ferraro e Marinella Governale	16 07
Klaus Di Giovanna e Maria Pia Buscamì	20 07
Anna Maria Randazzo e Stefano Denicolai	30 07

Matrimoni Agosto

Calogero Ferreri e Marina Ognibene	02 08
Roberto Imparato e Sabina De Cicco	07 08
Giuseppina Tarantino e Domenico Cacioppo	18 08
Michele Ministeri e Manuela Licata	22 08
Daide Gigliotta e Cecilia Guzzardo	23 08
Giuseppe Ciraulo e Adriana Abate	28 07

Matrimoni Settembre

Sergio Miraglia Lavinia Anna Guarneri	01 09
Antonio Abate e Noemi Scibona	05 09
Francesco Guzzardo e Rita Cacioppo	07 09
Calogero Mangiaracina e Annamaria Maurici	08 09
Antonio Azzara e Roberta Maggio	10 09
Giuseppe Piazza e Antonella Munoz Di Giovanna	13 09
Brandino Capparella e Paola Abruzzo	13 09
Giuseppe Barbera e Leonarda Cacioppo	21 09
Giuseppe Ciaccio e Maria Bellitto	24 09

Nascite Luglio

Cristian Furio di Aldo e Anna Giammanco	19 07
Elisa Giaccone di Claudio e Oriana Ippolito	24 07
Maik Aquinet di Salem e Rosalia Clemente	24 07
Ester Giglio di Renzo e Rosanna Ferrara	30 07

Nascite Agosto

Desirè Armato di Angelo e Margherita Vivacqua	08 08
Simone Tarantino di Francesco e M. Angela Bonfiglio	09 08
Angy Armato di Luciano e Marianna Caloroso	15 08
Giuseppe Amodeo di Antonino e Catia Bonsignore	21 08
Gabriele Amodeo di Giovanni e Maria Maggio	16 08

Nascite Settembre

Antonella Propizio di Pietro e Valentina Corso	01 09
Michele Mangiaracina di Vincenzo e M. Concetta Clesi	11 09
Paolo Maria Maggio Giovanni e Sabrina Cacioppo	10 09
Leonardo Giambalvo di Sebastian e Marcella Li Castri	16 09
Fabio Vetrano di Giuseppe e Maria Imparato	24 09
Margherita Palmeri di Vincenzo e M. Antonietta	26 09

Decessi Luglio

Angelina Maltese 05 07	di anni 90
Vasile Romaniuc 30 06	di anni 36
Calogera Armato 10 07	di anni 80
Antonino Di Bella 19 07	di anni 82
Antonino Arbisi 22 07	di anni 95
Michela Ciaccio 22 07	di anni 86
Calogera Di Bella 25 07	di anni 87

Decessi Agosto

Natala Gurrera 06 08	di anni 74
Caterina Tutino 10 08	di anni 68
Vito Abruzzo 15 08	di anni 87
Salvatore Zinna 20 08	di anni 74
Calogera Ciaccio 23 08	di anni 77
Calogero Cannova 28 08	di anni 70
Anna Gulotta 29 08	di anni 94

Decessi Settembre

Angela Mangiaracina 08 09	
Teresa Leggio 11 09	
Martino Bilello 12 09	
Baldassare Lo Giudice 22 09	di anni 96
Calogero Gurrera 23 09	di anni 71
Caterina Fatone 24 09	di anni 95

Bar - Pasticceria

Gelateria - Gastronomia

In ricordo di Martino Bilello

Era il 13 settembre, una notte di fine estate, l'aria di quella stanza era ancora piena di un calore estivo e di un dolore sperimentato fino in fondo, quando un grande cuore ha cessato di battere, quel cuore apparteneva ad un grande uomo, Martino. Persona oggi assai rara, insostituibile. Se è vero che alla morte di un uomo si rivelano le sue opere, le sue sono state tutte permeate dal rispetto del prossimo.

Aperto alla verità, rigido nei valori in cui credeva come l'amicizia, la tolleranza, la solidarietà. Tutti ricordano il suo sorriso aperto, fiducioso e cordiale, il suo saluto sempre pronto ed espansivo, i tratti distintivi della sua personalità e della sua carica umana. La Via Crucis del dolore l'ha percorsa con dignità e compostezza. Durante la sofferenza non ha mai smarrito se stesso, è rimasto l'uomo vero di sempre. Ha amato senza riserve la sua famiglia, continuerà a farlo da lassù guidando nei passi i suoi adorati figli Cristina e Vito.

Martino, breve è stata la tua vita, ma grande l'eredità d'affetti che lasci. Hai portato con te un po' di tutti noi, ma a quanti ti hanno conosciuto ed amato hai lasciato un po' di te. Ora riposa in pace nel giardino delle anime al cospetto di quel Dio misericordioso che rende, a noi mortali, imperscrutabili i suoi disegni. Tu vivrai nelle nostre menti cultate dai ricordi della tua breve vita.

Da parte de "La Voce" le più sentite condoglianze alla mamma Titi, alla moglie Lidia e ai figli Cristina e Vito.



In ricordo di Calogero Gurrera

Il 23 settembre, all'età di 71 anni, dopo una breve malattia, è morto il sig. Calogero Gurrera. Era nato a Sambuca il 20 agosto 1936. La cortesia e la gentilezza sono state il suo tratto distintivo. Nulla era difficile per lui, nella sartoria che gestiva assieme al fratello. Per tutto trovava una soluzione.

La Voce, nel ricordarne le doti umane, porge sentite condoglianze al fratello Paolo.



In ricordo di Teresa Oddo Bilello

"Un caro saluto ad una persona speciale con la speranza che il suo ultimo viaggio sia pieno di tenerezza e dolcezza le stesse che ha saputo regalare a chi l'ha conosciuta. Persona mite, tenera, capace di regalare un sorriso senza chiedere nulla in cambio e in grado di apprezzare il genuino delle cose terrene.

La Sig. Teresa Oddo sposata Bilello è nata a Sambuca il 24 ottobre 1920 e ivi è morta il 9 ottobre 2007. Ti vogliamo bene".



In ricordo di Antonino Cicio

Il 9 agosto 2007 è morto a New York il Sig. Nino Cicio. Uomo di indiscussa moralità, dedito alla famiglia, affettuoso con parenti e amici. Lascia in tutti coloro che l'hanno conosciuto, dopo una lunga e penosa malattia, un vuoto incolmabile in particolare alla moglie Giovanna e alle tre figlie Rosanna, Sandra e Marisa, al genero, alla nipotina, al fratello Pippo, alla sorella Lia, ai cognati Franca e Donato. "La Voce" porge sentite condoglianze.



In ricordo di Rosina Ciciliato Cicio

Ad appena una settimana dalla morte del figlio Antonino il 15 Agosto 2007 a New York è venuta a mancare la signora Rosina Ciciliato. Era nata a Sambuca il 20 settembre 1914. Donna che ha dedicato tutta la sua vita alla famiglia, amata dai figli, dal genero, dalle nuore, dai nipoti e tutti quelli che l'hanno conosciuta.



AGENZIA ONORANZE FUNEBRI

Immacolata Concezione

di Campo

&

Montalbano

SERVIZIO
AMBULANZA
24H/24HVia G. Marconi, 57 - Sambuca di Sicilia
Tel. 0925 942733 - 368 7395600 - 0925 942326 - 339 4695223La Bottega
dell'Arte
di Nicola BucciPorte interne ed esterne
Arredamento interno su misuraC.da Sgarretta - Tel. 338 2240646
Sambuca di Sicilia

Palma

Bar - Pasticceria
Gelateria - GastronomiaViale Gramsci
Tel. 0925 941933
Sambuca di Sicilia

TRINACRIA

di Guasto G. & Sciamè S.

IMPRESA FUNEBRE
SERVIZIO AMBULANZAVicolo Oddo, 7 - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 942527 / 943545
Cell. 338 4724801 - 333 7290869

Festa di classe

Dopo 35 anni prendono l'iniziativa di incontrarsi e di festeggiare al Don Giovanni Hotel con la loro maestra Fara Ciraulo. Sono le ex compagne della prima elementare, dell'anno scolastico 1971-72. "Trovare insieme per festeggiare questa simpatica iniziativa, rafforza la nostra amicizia. Incontrarci è tornare bambine per un giorno, rivivendo insieme le stesse intense emozioni". Ecco, le compagne di 35 anni fa: Rosa Cacioppo, Maria Concetta Calcagno, Rosa Cannova, Patrizia Di Franco, Anna Di Prima, Angela Fiore, Antonella Glorioso, Lina Gulotta, Anna Maria Guzzardo, Anna Leggio, Lilla Lentini, Rosa Li Petri, Teresa Lombardo, Maria Francesca Maggio, Maria Maurici, Mimma Merlo, Antonella Oliva, Margherita Palmeri, Concetta Perniciaro, Rosa Rinaldo, Anna Sparacino. "Ho provato



allora e riprovo in questo momento - ha scritto tra l'altro l'insegnante Fara, in una lettera vergata di suo pugno e consegnata a ciascuna delle sue ex alunne - le stesse emozioni e la sensazione di essere ritornata indietro nel tempo. Vi rivedo come allora una per una, con quegli occhioni che dicevano tante cose e vi ritrovo questa sera donne, madri, spose esemplari, ognuna investita nel ruolo che la vita le ha assegnato. E non è mancata qualche forte emozione, nel corso della serata. Francesca Maggio, con la complicità altre due compagne, sull'onda dei ricordi, ha fatto in modo che si parlasse di Maria Concetta Calcagno, che da tempo vive in Australia. Allora tutte a ricordarla ed a rimpiangerne la lontananza, quando improvvisamente lei appare da dietro una tenda, lasciando tutte di stucco. Oltre a Francesca, pochissime erano a conoscenza della presenza di Maria Concetta a Sambuca ed avevano mantenuto il segreto fino alla sorpresa finale. Una serata stupenda che si è protratta fino a notte fonda, all'insegna dei ricordi, delle emozioni e della gioia del ritrovarsi.

Giuseppe Merlo

Corso di formazione per "Addetto alla promozione del turismo culturale"

È in fase di svolgimento a Sambuca un corso per "Addetto alla promozione del turismo culturale", tenuto dal Centro Siciliano per la Formazione Professionale CE.SI.FO.P. con sede legale a Palermo e sede periferica in questo comune nella via E. Berlinguer.

Iniziato nel mese di maggio, per la durata di 900 ore, si prevede la conclusione entro dicembre del corrente anno.

Il corso coinvolge 13 donne del luogo interessate a tutte le finalità che esso si prefigge, ed in particolare:

- al possesso di una buona conoscenza del patrimonio storico - artistico e culturale della regione Sicilia e del nostro territorio;
- alla conoscenza di tecniche di promozione e valorizzazione del territorio;
- all'applicazione di principi relativi al marketing del turismo;
- all'elaborazione di strategie di sviluppo per la valorizzazione del patrimonio culturale del luogo.

Si auspica alle allieve che il conseguimento del titolo non sia fine a se stesso ma, con l'utilizzo di adeguati supporti che solo gli enti competenti possono fornire, venga utilizzato per un servizio alla collettività per il rilancio del turismo culturale in sede.

La guida turistica in fase di elaborazione da parte delle corsiste potrà essere un valido aiuto per il conseguimento delle finalità preposte.

Il personale dell'Ente

Rinnova
l'abbonamento a

La Voce
di Sambuca

LABORATORIO
DI PASTICCERIA

**ENRICO
PENDOLA**

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

BAR - TAVOLA CALDA - PASTICCERIA

Free Time

di Salvatore Maurici

Via Roma, 12
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 941114

AGRISUD
di
Armato C. & Cacioppo M.
Commercializzazione Cereali
prodotti per l'agricoltura e
la zootecnia
Impianti d'irrigazione
C.da Porcaria (Zona Industriale)
SAMBUCA DI SICILIA
Tel./Fax 0925 943120

**FRANCESCO
GULOTTA**
LAVORI FERRO E ALLUMINIO
COSTRUZIONE ATTREZZI AGRICOLI
FORNI A LEGNA
C.da Casabianca - Tel/Fax 0925943252
SAMBUCA DI SICILIA
Cell. 339 8357364

GULOTTA
CENTRO ARREDI
"Sogni da Abitare"
GULOTTA
SCIACCA - C.da Carcossea S.S. 115 Km, 112 - tel. 0925 85897 - fax 86538
SAMBUCA DI SICILIA - V.le Gramsci, 39 - tel/fax 0925 941883

**Su
discount**
SUPERMERCATO CON SALUMERIA
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

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 Gramsci - SAMBUCA DI SICILIA - Tel. 0925 941468