

(segue da pag. 1)

La Boldrini cittadina sambucese

**"Mi sento a casa" ha detto**

redati, nella funzione di Alto Commissario per i rifugiati. La particolarità, questa volta è che il riconoscimento è stato conferito alla Presidente della Camera che lo ha accolto volentieri. La manifestazione ha avuto luogo al teatro L'idea gremito da cittadini sambucesi e non e dai rappresentanti delle istituzioni comunali e provinciali, i sindaci dell'Unione dei Comuni Terre Sicane, il prefetto Nicola Diomede, il vescovo di Agrigento, esponenti delle forze sociali, culturali ed imprenditoriali del territorio. Moltissimi altri, rimasti fuori, hanno dovuto accontentarsi delle immagini diffuse da un tele-schermo. A presentare la Boldrini, Franco Nuccio, caporedattore dell'Ansa Sicilia e, a darle il benvenuto, il capogruppo della minoranza Loretta Abruzzo, della maggioranza Antonella Maggio, il presidente del consiglio comunale Sario Arbisi, e il primo cittadino, Leo Ciaccio.

Il sindaco, nel consegnarle la pergamena e le chiavi della città ha evidenziato "il costante impegno" della Boldrini "profuso nella dura battaglia in favore degli immigrati, dei disperati che, rischiando la vita, fuggono dalla miseria e dalle atrocità della guerra".



A favorire i contatti della Presidente della Camera con Sambuca è stato il suo libro "Tutti indietro", storie di immigrati, pubblicato nel periodo in cui si attuava la politica dei respingimenti, e presentato a Palazzo Panitteri nel 2010 da Gea Schirò Planeta, Paola Caridi, Filippo Landi, corrispondente Rai da Gerusalemme e Franco Nuccio. "La vostra generosità è evidente" ha detto la Boldrini commossa "mi riempie di calore umano e di questo vi sono molto grata. Ringrazio tutti... Oggi mi sento veramente a casa circondata di affetto. Spero poter tornare più frequentemente, da sambucese a tutti gli effetti, e trascorrere in mezzo a voi alcuni giorni di vacanza. Non sarò mai una vestale delle istituzioni che guarda le persone dal Palazzo. Continuerò, come ho sempre fatto, a mescolarmi tra la gente e dividerne i problemi".

Sul palco è stato invitato, per un breve intervento, anche Giulio Francese, figlio di Mario, il giornalista assassinato dalla mafia. Conclusa la cerimonia, Laura Boldrini ha visitato la Chiesa Madre di Sambuca e i Vicoli saraceni e ha promesso che farà di tutto affinché il tempio - da decenni nell'abbandono totale - venga riportato al suo antico splendore.

M.L.C.

**Frutta & Verdura**  
**Enzo & Nicola**  
C.da Archi - Sambuca di Sicilia  
Cell. 333 3023442 (E) - 333 7143887 (N)

**Gran Caffè Perniciaro**  
dal 1967 Perniciaro s.n.c.  
Viale E. Berlinguer, 79  
Tel. 0925 941587 - Cell. 340 5251428  
grancaffeperniciaro@alice.it  
**SAMBUCA DI SICILIA**

**AUTOTRASPORTI**  
**ADRANONE**  
NOLEGGIO AUTOVETTURE  
E PULLMANS GRAN TURISMO  
Autotrasporti Adranone srl  
C.da Casabianca, 190 - Tel. 0925 942770  
**SAMBUCA DI SICILIA - AG**  
www.adranone.it - info@adranone.it

Nasce la "BirrArpa" Sambucese

**La scommessa di due giovani imprenditori**

DI ANTONELLA MUNOZ DI GIOVANNA

Dal 1° ottobre è possibile trovare sul mercato un nuovo esclusivo prodotto la "BirrArpa", la prima birra artigianale sambucese, a cui hanno lavorato i due fratelli Rinaldo in questi ultimi due anni, sotto la supervisione dell'agronomo Natale Sortino. Claudio e Salvatore, figli d'arte, oltre che a essere uniti dalla passione per la musica, sono cresciuti con un forte legame al territorio sambucese. Tutti questi elementi si coniugano perfettamente con il nome di battesimo della prima birra artigianale "BirrArpa", creata con l'utilizzo del frumento prodotto a Sambuca, dall'Azienda Agricola "Contadino di Galluzzo", sita in una zona florida e accogliente ai piedi di un costone roccioso su cui si erge Adranon antica cittadella databile alla metà del VI sec. a. c. Le temperature ottimali, mai estreme, la cura nel seguire le fasi di maturazione del prodotto, la sperimentazione - che ha condotto alla selezione del frumento "giusto" - hanno consentito ai due giovani la realizzazione di un sogno. Nel sito internet dedicato al progetto

www.contadinodigalluzzo.it, campeggia la loro affermazione << Oggi produciamo ciò che avevamo in mente... >>.



Il prodotto finale è una birra dal gusto deciso, non filtrata, non pastorizzata, senza coloranti aggiunti, con una gasatura naturale, dal colore chiaro, dal sapore deciso, fresco, leggermente fruttato e gradevolmente amaro, che la Unionbirrai ha classificato come "prodotto di nicchia", la cui vendita è esclusiva di enoteche e pub. Proprio per questo, Salvatore e Claudio stanno già lavorando a un nuovo progetto per la realizzazione di un prodotto che sia commercializzabile anche nella grande distribuzione.

Fare impresa in Sicilia è difficile, produrre birra in una terra di vini potrebbe sembrare impossibile, ma le idee innovative, la passione e la collaborazione abbattano anche i pregiudizi più radicati. I due giovani fratelli hanno infatti potuto contare sulla collaborazione oltre che di Natale Sortino, anche di Antonio Di Prima, che ha curato il progetto grafico della brochure che accompagna il prodotto e del sito internet e di Paolo De Luca che ha disegnato l'etichetta, su cui campeggia uno scorcio della Chiesa della Matrice e un suonatore di Arpa in vesti contadine. Ai due giovani imprenditori la redazione de La Voce augura ad majora con la speranza che ogni progetto futuro possa trovare un largo riscontro di pubblico così da portare sulle tavole di tanti il gusto di questa nostra amata terra, ricordando però che bisogna bere gli alcolici con moderazione, puntando più che alla quantità alla qualità.

Fare impresa in Sicilia è difficile, produrre birra in una terra di vini potrebbe sembrare impossibile, ma le idee innovative, la passione e la collaborazione abbattano anche i pregiudizi più radicati. I due giovani fratelli hanno infatti potuto contare sulla collaborazione oltre che di Natale Sortino, anche di Antonio Di Prima, che ha curato il progetto grafico della brochure che accompagna il prodotto e del sito internet e di Paolo De Luca che ha disegnato l'etichetta, su cui campeggia uno scorcio della Chiesa della Matrice e un suonatore di Arpa in vesti contadine. Ai due giovani imprenditori la redazione de La Voce augura ad majora con la speranza che ogni progetto futuro possa trovare un largo riscontro di pubblico così da portare sulle tavole di tanti il gusto di questa nostra amata terra, ricordando però che bisogna bere gli alcolici con moderazione, puntando più che alla quantità alla qualità.

**TRATTORIA**  
**"LA PANORAMICA"**  
... il gusto al naturale  
**BAR - PIZZERIA**  
di Erino Safina  
C.da Cicala - Tel. 0925 943430  
**SAMBUCA DI SICILIA - AG**

**DOMINA MICCINA**  
VINI DI SICILIA  
Cell. 389 9627826  
Cell. 348 4938050  
www.dominamiccina.it