



Arte, Fede, Comunità, Estate nel Borgo

L'estate nel Borgo sambucese

di Antonella Munoz Di Giovanna

Anche quest'anno l'estate a Sambuca è stata caratterizzata da una serie di immancabili appuntamenti realizzati all'interno di un ricco programma promosso dalla amministrazione comunale e dalle associazioni che hanno espresso la volontà di aderire con iniziative proprie.

La configurazione sociale degli abitanti di Sambuca è recentemente mutata grazie all'iniziativa "caseleuro" che ha portato numerose famiglie provenienti da diverse parti del mondo che hanno scelto di trascorrere parte dell'anno nel nostro borgo. Questa condizione ha influenzato positivamente l'estrema varietà delle proposte intrattenitrici di quest'anno.

Spettacoli musicali e teatrali, attività dedicate ai bambini e giochi in piazza, serate promozionali dei prodotti del territorio, passeggiate green e cineforum. Nel calendario di quest'anno sono state inserite anche serate dedicate alle osservazioni astronomiche, alle sfilate di moda e alla solidarietà grazie alla collaborazione delle associazioni di volontariato di Sambuca. Nell'estate sambucese si registra però tanta musica: dall'omaggio a Lucio Battisti, alla serata dei classici della musica napoletana nella via Roma, che per l'occasione è stata allegramente decorata come fosse una delle stradine dei famosi quartieri napoletani. Grande successo ha registrato la seconda edizione della "lasagnata", un momento di incontro e convivialità tra decine e decine di commensali italiani e stranieri ed ancora la "vendemmia turistica" che grazie alla convenzione tra "Città del vino" e Regione Siciliana consente ai non addetti ai lavori di vivere l'esperienza della vendemmia.

(segue a pag. 12)



Conservatorio Toscanini di Ribera Lauree al Teatro L'Idea

Lauree musicali a Sambuca. Il nostro Teatro L'Idea, a seguito della convenzione stipulata con il Conservatorio Toscanini di Ribera, è stato per un giorno sede ufficiale delle lauree per l'A.A. 2023/24. (segue a pag. 12)

Emmanuele o Emanuele Navarro? Precisioni e altre notizie

di Roberto Ferrara

Sono un discendente di Emmanuele Navarro tramite sua sorella minore Giuseppina, che si sposò con Cristoforo Ferraro (il cognome si stabilizzò poi in Ferrara proprio con il mio bisnonno Cristoforo). (segue a pag. 4)

Da Sambuca a... la Merica

di Erina Mulè

Giorno 20 luglio nel giardino di palazzo Panitteri è avvenuta la presentazione del CD "Da Sambuca a... la Merica". Protagonisti: parole e musica, note e poesia. (segue a pag. 5)

Un incontro d'Autore con Salvatore Ferlita Pirandello alla Bammina

di Giuseppe Cicio

Martedì 30 luglio a piazzale Bammina in Adragna abbiamo assistito ad una serata eccezionale, una lectio magistralis del professore Salvatore Ferlita.

(segue a pag. 7)

Premio Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa Mario Cicio trionfa a "L'Officina del Racconto"

Il 2 agosto a Santa Margherita di Belice si è svolta la serata dedicata a "L'Officina del Racconto" all'interno del Premio Letterario Internazionale Giuseppe Tomasi di Lampedusa. (segue a pag. 8)

Proiettato alla Bammina Il nuovo film "Anna" di Marco Amenta

di Emanuela Panke

La Giunta capitolina, con delibera dell'1 agosto 2024 n. 274, ha approvato il protocollo d'intesa con Iter Vitis, con sede a Sambuca,

(segue a pag. 12)

Proiettato alla Bammina Il nuovo film "Anna" di Marco Amenta

di Marisa Cusenza

Il 30 agosto nel piazzale Bammina, sponsorizzato dall'Amministrazione Comunale nell'ambito della manifestazione DiVinCinema curata da UNITRE e da Strada del Vino Terre Sicane, è stato proiettato il film "Anna" di Marco Amenta, figlio di una nostra concittadina e già noto per aver diretto "La siciliana ribelle", ispirato alla storia di Rita Atria. (segue a pag. 12)

Riapre la casa per anziani "Alfonso Di Giovanna"

A seguito della chiusura della casa protetta per anziani del Collegio, sono state attivate le procedure di legge per la riapertura di questo presidio di servizio sociale, così importante per la nostra Comunità. Infatti, si è proceduto alla gara per l'assegnazione della casa protetta a strutture abilitate ai sensi di legge; dopo la verifica della documentazione pervenuta, la commissione ha aggiudicato la concessione dei locali del Collegio di Maria, ad uso esclusivo di casa protetta per anziani, alla ditta RTI Essequadro di Caltanissetta.

Dall'Ungheria a Sambuca La storia di Laura Balazs

di Sara Abello

C'è chi se ne va ma anche chi arriva dall'estero e rimane folgorato dalla nostra isola. Il racconto di chi ha realizzato le proprie ambizioni.

«Un giorno la Sicilia mi chiamerà e sarà il momento giusto per tornare», pensava tempo fa Laura, giovanissima cresciuta fra la Germania e l'Ungheria, trasferitasi in Italia, con il sogno di realizzarsi qui. Quella chiamata un bel giorno è arrivata, e ora ci sarebbe da chiedersi cosa ci faccia un'ungherese a Sambuca di Sicilia. (segue a pag. 12)

Terre Sicane Wine Fest 2024

di Dionisio Greco
Articolo a pag.3

Giovanni Frisella Festeggiamenti a Rockford

Articolo a pag. 9

Il Giardino di Maria

di Salvatore Rinaldo
Articolo a pag.3

Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese

Amarcord

di Enzo Sciamè



L'ingresso del Cine Elios, in quel di Sambuca, e, di fianco, la bacheca dove si attaccava la locandina del film in programmazione. Il nostro cinema da bambini, la scoperta di quella meraviglia, di quel luogo da sogno. Vi andavamo la domenica pomeriggio ed era festa infinita. I film con Franchi e Ingrassia, con Maciste, con Ercole.

Si stava in religioso silenzio, rapiti da quello stupore.

Poi si tornava nel quartiere ed iniziavano le dispute sul film che continuavano fino alla domenica successiva, quando finalmente si tornava in quel luogo magico.

Tra il primo ed il secondo tempo c'era l'intervallo, con le caramelle da acquistare da Franco che passava fila per fila.

Era anche sede di banchetti nuziali molto sobri, di indimenticabili feste della matricola, di serate danzanti e di incontri politici.

Ormai chiuso da tantissimi anni, lo sarà per sempre o avrà nuova vita?

Lauree

Sambuca bisca con due neolaureate in Scienze Economiche e Finanziarie. Adele Nevinia Pumilia e Maria Chiara Maggio hanno coronato con la Laurea magistrale un percorso di studi eccellente.

Alle due neo dottoresse, "La Voce" auspica meritati successi professionali e lavorativi con l'auspicio che possano spendere il raggiunto traguardo a favore della crescita culturale, sociale ed economica di Sambuca.

Finanziato il rifacimento di Piazza Baldi Centellis

Grazie ad un emendamento alla recente finanziaria dell'ARS, proposto dal capogruppo del PD On. Michele Catanzaro, verrà finanziata, per un importo di 100.000,00 euro, l'opera di rifacimento della Piazza Baldi Centellis, nel cuore del centro storico del borgo più bello d'Italia 2016.

Il finanziamento contribuirà fortemente al percorso di rigenerazione urbana del patrimonio sambucese e del suo centro storico. Con il rifacimento della piazza si completa il percorso di valorizzazione del centro urbano sambucese, accesso primario alla Chiesa Madre, al terrazzo Belvedere e al quartiere arabo.

Finanziato il rifacimento di Piazza Baldi Centellis



Cinque agosto "Bedda Matri di li Vassaddi... di carni filu e di coriu tila" - Sambuca e i sambucesi oggi festeggiano la Madonna dei Vassalli.

Racconta una leggenda che nel XVIII secolo una famiglia sambucese versava in disperate condizioni economiche a tal punto da non riuscire a sfamare i figli, i cosiddetti "virginetti".

Così, si avventurano per le campagne in cerca di qualcosa per sfamarsi. Trovarono delle fave ed una pecora che notte tempo rubarono e cucinarono in una grande pentola.

Raggiunti dalle forze dell'ordine - che suonarono alla loro porta - chiesero cosa c'era nella pentola ancora fumante. Impauriti, si rivolsero alla Madonna dei Vassalli implorando... "Bedda Matri di li Vassaddi, di carni filu e di coriu tila".

La carne e le fave si trasformarono in "filu" che mostrarono togliendo il coperchio. "I virginetti" - allontanatesi le forze dell'ordine - furono sfamati dai genitori. Sin d'allora - i sambucesi - invocano, devotamente, la Madonna dei Vassalli che si celebra il cinque di Agosto, Festività di Maria SS. della Neve. A memoria di tale prodigioso evento si consuma la pasta - "tagliatelli" - con il "macco" di fave, cosiddetti "virginetti" distesa su apposite spianatoie con bordi alti - "tavuliddi" - invitando i vicini di casa e preoccupandosi soprattutto di farla arrivare ai bambini meno fortunati.

A cura del comitato, nei locali annessi alla Chiesa dei Vassalli, è stata distribuita la pasta "cu li virginetti".

Danza e musiche folk dall'Europa

Ventisei luglio Piazza della Vittoria - Musiche e colori per delle danze senza tempo. Quattro gruppi - tre serbi ed uno bulgaro - per un totale di 131 elementi hanno animato la piazza sambucese. Per una sera Sambuca si è offerta quale scenario naturale di una festa internazionale e dalla quale si alza un messaggio interculturale di convivenza tra popoli e di Pace tra Ovest ed Est, martoriato da una guerra senza misura.

Autonomia differenziata: raccolta firme in piazza

In meno di due ore raccolte oltre 100 firme nel primo banchetto per l'abrogazione della legge sull'autonomia differenziata. Il banchetto è stato organizzato dai Giovani Democratici in Piazza Vittoria nel cuore di Sambuca. Come hanno dichiarato le organizzatrici e gli organizzatori, il banchetto di raccolta firme proseguirà nei prossimi giorni e in luoghi diversi. Ovviamente qualsiasi cittadino/a residente ed elettore/elettrice può firmare a prescindere dall'appartenenza politica. Tra i primissimi firmatari, il Sindaco Arch. Giuseppe Cacioppo e il Poeta Gaspare Montalbano. Presenti al banchetto, il Prof. Felice Guzzardo presidente del Consiglio Comunale, l'Assessore Dott.ssa Nevinia Pumilia e altri esponenti della società civile.

L'appello, che tutte le forze referendarie lanciano ai cittadini, è di andare a firmare per raggiungere l'obiettivo del milione di firme. Il disegno dello "spacca Italia" va fermato sul nascere prima che sia troppo tardi.

Pensiamo soltanto alla sanità!

Rassegna "Lucciole e silenzio"

Quattro agosto - Una serata indimenticabile presso il suggestivo sito archeologico di Monte Adranone con lo spettacolo "Circe: le origini".

Situato tra le meraviglie della natura e i resti storici, questo scenario unico offre un'esperienza indimenticabile.

Levento iniziato alle 19:30, un momento magico in cui il sole tramonta, creando un'atmosfera surreale e incantata. Le rovine antiche si tingono dei caldi colori del crepuscolo, mentre il cielo si dipinge di sfumature straordinarie, una esperienza straordinaria, dove la storia e la natura si fondono in un incantevole spettacolo serale.

Matrimonio arcobaleno a Sambuca



Palazzo Panitteri, due di agosto - Non solo terra di Case ad 1 Euro. Ma anche terra di amori. E di matrimoni arcobaleno.

Vedran e Guglielmo si sono uniti in matrimonio a Sambuca, nel Borgo più Bello d'Italia. Una storia - con Sambuca lunga esattamente 5 mesi. Uno Croato, l'altro Brasiliano, scelgono Sambuca per celebrare le

loro nozze. Il primo aprile inviano una e-mail a Sambuca per conoscere il progetto "Case ad 1 Euro". Una lunga, circostanziata e-mail, dove si presentano e raccontano della loro vita, vita che cammina a piè pari dopo il viaggio in Spagna dove si conoscono. Giusto 45 giorni dopo l'invio della e-mail - tempo di fare i biglietti - e arrivano a Sambuca dalla Florida dove hanno lavorato nel mondo dei viaggi a 5 stelle. Arrivano con 10 valige al seguito. Via via, il progetto del mattone si trasforma in un progetto di vita. E di famiglia. "È qui che vogliamo stare" - dicono entrambi.

È qui che vogliamo costruire il nostro futuro insieme. Cercavamo il mattone e abbiamo trovato gli affetti, continuano con gli occhi lucidi di chi si è detto "Sì" pochi minuti prima. Vogliamo mettere a disposizione la nostra formazione ed esperienza nel campo del turismo per far crescere Sambuca. Ci piace la gente. Ci piace il paese. Ci piace stare qui a tal punto che lo abbiamo scelto come luogo della celebrazione dell'unione civile... , parafrasando Orazio, giusto per restare in tema, restano qui "poiché l'amore ha trovato la sua dimora". Auguri e benvenuti a Sambuca.

Matrimonio arcobaleno a Sambuca

Filippo Maggio sambucese, Istruttore Direttivo Contabile del comune di Contessa, è stato selezionato tra i 23 esperti della pubblica amministrazione a supporto della Commissione Europea che prenderanno servizio nel prossimo mese di ottobre per i successivi 5 mesi. Filippo è l'unico dipendente comunale d'Italia ad aver superato la selezione. Un orgoglio per tutta la comunità di Sambuca poter contare su una giovane e grande risorsa che ci rappresenterà a Bruxelles e sicuramente darà uno sguardo europeo al territorio, una volta ritornato da questa fantastica e unica esperienza.

Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese - Sambuca Paese

Tutte le strade portano al Vino

Terre Sicane Wine Fest 2024

di Dionisio Greco



Un record di presenze per il "Terre Sicane Wine Fest", organizzato dal Comune di Contessa Entellina e della Strada del vino Terre Sicane che nella serata del 27 luglio nell'Abbazia di Santa Maria del Bosco tra festa e calici ha visto un numeroso ed appassionato pubblico.

Significativi i gemellaggi curati dalla Strada del Vino Terre Sicane, dal tema "Tutte le Strade portano al Vino", con la presenza della Strada del Vino Valpolicella, e che quest'anno, per la prima volta, hanno avuto anche un'eco internazionale con le delegazioni della Strada del Vino Moldova e della Strada del Vino Bosnia Herzegovina, venuti a conoscere cultura e vini di Sicilia. A suggellare l'impegno per la crescita qualitativa e riscoperta delle produzioni delle Terre Sicane ai fini della ricerca, anche un protocollo d'intesa con l'Università di Palermo sottoscritto tra il sindaco di Contessa Entellina Leonardo Spera e il docente di Microbiologia e vino Prof. Nicola Francesca. "La sperimentazione ci permetterà di avere una consapevolezza sempre più profonda. - sottolinea Spera - Il vino e l'agricoltura sono settori importanti per questo territorio e lo è ancora di più l'enoturismo sul quale stiamo puntando tantissimo".

La chiusura è stata dedicata ai vincitori del concorso abbinato al Terre Sicane Wine Fest. Dalla batteria di 25 assaggi alla cieca sono emerse 4 etichette particolarmente virtuose: Miglior Grillo 2024 Animi di Tenute Stoccatello, Miglior Nero D'Avola 2024 Disi di Murgia&Lamanno, Premio Piacevolezza Grillo per Terebinto di Planeta, Premio Piacevolezza Nero D'Avola per La Matrice di Cantine Di Prima.

"Appuntamento al TSWF 2025 - fanno sapere Gunther Di Giovanna e Gori Sparacino, rispettivamente Presidente e Direttore della Strada del Vino Terre Sicane - per il 25, 26, 27 luglio; ancora una volta questo territorio esteso sarà scenario di grandi connessioni e sinergie".

Turismo delle Radici: DSambucesi d'America

Le lettere sono oltre un centinaio. Da Chicago a Sambuca e viceversa. E poi passaporti e certificati in originale di nascita. Biglietti della nave e "badge" dell'impresa familiare degli states. Lettere curiosissime. Un amore non corrisposto. La bellissima "Lei" insegue un "Lui" disattento. Distratto, pare, da altre ragazze che aveva conosciuto nel primo viaggio in America.

E poi tante foto. Santini e libri di scuola. Una sorta di Wunderkammer dell'emigrazione risalente al primo quarto del secolo scorso. Protagonisti della storia sono i discendenti della famiglia Riportella - Pendola, una famiglia allargata di 12 componenti che hanno fatto un tour con tanto di esperienze a Sambuca. Li abbiamo accolti e salutati nell'anno del Turismo delle Radici. Felici e contenti - come nelle fiabe e nei sogni realizzati - torneranno presto a Sambuca. Perché "la terra chiama" - prova a dire in Italiano Diana, la settantenne capostipite del gruppo e nipote della Sambucese Rosa Pendola. "costruita" a misura, trascorsa tra le bancarelle del mercato, le sculture di Clavel, le attività artigianali del centro storico, i vicoli saraceni, un aperitivo e un pranzo in cantina - è stata guidata da Pierfilippo Spoto e coadiuvata da Marco Tarchi e Chiara Di Carlo.

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

Ortofrutta Primavera s.n.c.
Armato A & Gambino L.
C/da Archi s.n.c. - Sambuca di Sicilia
L. 338 7232770
E. 3246332300 - A. 3246830424

Anna Sparacino insignita dall'alto
riconoscimento Lions Melvin Jones Fellow

di Franco Lo Vecchio



Grande riconoscimento per Anna Sparacino ex Direttrice delle Poste, già impegnata in politica e attualmente nel mondo dei Lions e in altre realtà associative. L'impegno e le sue doti umanitarie il 13 luglio scorso sono stati coronati con l'alto riconoscimento Lions "Melvin Jones Fellow".

La cerimonia si è svolta durante il XXXV Charter Night e il Passaggio della Campana tra il Presidente Gaetano Enrico Giovanni Ferraro e il nuovo Presidente Annamaria Urso. Presenti il Governatore del Distretto 108YB prof. Mario Palmisciano, il Presidente Nazionale Sosan Francesco Pira, il Presidente della X Circoscrizione Simona Iannicelli e il Presidente della zona 28 Rosalba Lupo. Nel corso della

serata, inoltre, è stato consegnato il premio Chevron al nostro concittadino Past President Giorgio Maggio.

Ad Anna Sparacino e a Giorgio Maggio giungano le congratulazioni di La Voce di Sambuca.

Annamaria Urso nuovopresidente
del Lions Club Sambuca Belice



La dott.ssa Annamaria Urso, stimata professionista del territorio, è il nuovo presidente del Lions Club Sambuca Belice, per l'anno sociale 2024/25. La cerimonia del passaggio di campana si è svolta presso il Don Giovanni Hotel, alla presenza di tutti i soci e del Governatore Mario Palmisciano, del Presidente della X Circoscrizione Simona Iannicelli, del Presidente della zona 28 Rosalba Lupo e del presidente nazionale So.San Francesco Pira. Presenti anche il sindaco di Sambuca arch. Giuseppe Cacioppo e il vice sindaco di Montevago dott. Vincenzo Infranco. Il Club Sambuca Belice rappresenta un importante punto di riferimento, da ben XXXV anni, tra le associazioni di servizio volontario del comune di

Sambuca, Santa Margherita e Montevago. Sempre più verso un "We Serve" di eccellenza e con il Sorriso, che insieme al Rispetto e all'Armonia ci accomuna alle indicazioni del nostro Governatore. Buon lavoro al Presidente Annamaria Urso, che saprà guidare il Club, nel costruttivo e faticoso lavoro di squadra verso orizzonti sempre più infiniti.

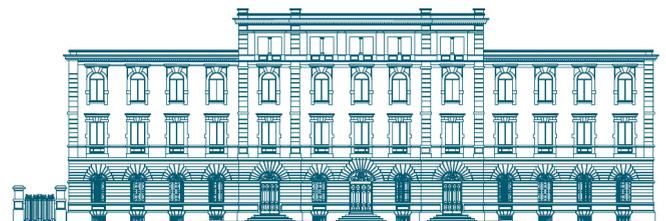
Fondazione Sicana
PER IL TERRITORIO E LE COMUNITÀ

SICILBANCA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

Sede e Direzione Generale: Caltanissetta, Via Francesco Crispi, 25
Tel. 0934 54 88 11 - Fax 0934 54 88 09

Sedi Distaccate: Sambuca di Sicilia, Tel. 0925 941171 - Catania Tel. 095 551441

info@bancasicana.it - www.bancasicana.it - fondazione Sicana@gmail.com - bancasicana@pec.it



Nell'ultimo numero de "La Voce di Sambuca", n. 515 di maggio-giugno, ho letto l'articolo "Una volta per tutte - È Emmanuele Navarro e non Emanuele", scritto da Franco Lo Vecchio e desidero contribuire fornendo

precisazioni ed ulteriori informazioni. Mi interessò di ricerche genealogiche sui miei antenati fin dal 1972, quando avevo 19 anni.

Come informazioni preliminari per chi voglia dedicarsi alla ricerca genealogica, confermo che i registri dello Stato Civile presenti presso il Comune di Sambuca di Sicilia partono dal 1848, poiché quelli degli anni precedenti e quasi tutti gli atti notarili furono dati alle fiamme nella notte tra il 29 ed il 30 gennaio 1848.

Ma non tutto è perduto. In Sicilia, lo Stato Civile fu introdotto nel 1820, all'epoca di Ferdinando I di Borbone. Fortunatamente oggi possiamo consultare le seconde copie dei registri anagrafici dal 1820 (per Sambuca dal 1821), che per legge venivano depositate presso il Tribunale competente e poi presso l'Archivio di Stato di Agrigento, dove oggi si trovano tutte riunite. Questi registri si possono consultare gratuitamente online sul "Portale Antenati" del Ministero della Cultura fino al 1861 e, per gli anni successivi fino al 1929, sul portale "Family Search" della Genealogical Society of Utah. Il materiale non è arrivato integro; infatti, mancano alcune annate e alcune parti dei registri risultano deteriorate. Tuttavia, per quanto

riguarda le nostre ricerche, poter avere a disposizione i registri anagrafici "perduti" dal 1821 al 1846 è davvero importante. Quelli del 1847 non sono disponibili, probabilmente perché non si fece in tempo a consegnare le seconde copie prima della sommossa del 1848

Per quanto riguarda i registri parrocchiali, è da lodare l'iniziativa del direttore dell'Archivio Storico Diocesano di Agrigento, Don Giuseppe Lentini, che ha fatto caricare su un portale dedicato i registri di tutte le parrocchie dell'agrigentino, nel rispetto delle leggi vigenti.

Dopo questa breve panoramica, segnalo che Vincenzo Navarro, nello stato di famiglia manoscritto trascritto nell'articolo di Franco Lo Vecchio, ha commesso due errori: Fara è nata nel 1841 e non nel 1842, e Caterina è nata il 18 maggio e non il 19 maggio. Questo emerge dai rispettivi atti di nascita e dai battesimi.

Riguardo al cenotafio dei Navarro, presente nella Chiesa del Carmine a Sambuca di Sicilia, notizie interessanti si possono ricavare da una lettera del 13 maggio 1893 scritta da Emmanuele Navarro al fratello Calogero, la cui copia inviai insieme ad altre ad Alfonso Di Giovanna, che le pubblicò tutte con il titolo di "Lettere familiari" su "La Voce di Sambuca" nei nn. 186 del novembre 1978, 188 del gennaio 1979 e 189 del febbraio 1979.

Emmanuele Navarro (così risulta nell'atto di nascita dello Stato Civile, n.58 del 9 marzo 1838) nacque a Sambuca, oggi Sambuca di Sicilia, il 9 marzo 1838 alle ore 20 (corrispondenti alle 14:37 circa attuali) da Don Vincenzo Navarro, dottore in medicina, e da Donna Vincenza Amodei, "nella casa di loro abitazione" situata nel quartiere di S. Michele.

Era un venerdì pomeriggio e, due ore dopo la nascita, la levatrice Francesca Sacco, di 61 anni, dichiarò la nascita al Comune davanti al sindaco di Sambuca, Pietro Amodei, zio di Emmanuele. Il giorno successivo fu battezzato da Don Pietro Lucido nella Chiesa Matrice di Maria SS. Assunta, e gli vennero imposti i nomi di Emmanuele, Calogero, Giovanni. I padrini furono i coniugi Don Rocco Amodei, altro zio di Emmanuele, e Donna Calogera Amodeo (Archivio della Chiesa Madre di Sambuca di Sicilia, Liber renatorum anno 1838, foglio 397, n.58).

I nomi di Emmanuele e Calogero sono quelli, rispettivamente, del nonno paterno, regio proconservatore a Ribera, e del nonno materno, dottore in legge, che lui non conobbe mai perché deceduti prima della sua nascita. La madre, Vincenza Amodei, faceva parte di una tra le principali famiglie di Sambuca, proprietaria di numerosi terreni e abitazioni. Il padre, Vincenzo Navarro, proveniva da una famiglia patrizia e svolgeva la professione

Emmanuele o Emanuele Navarro! segue da pag. 1 Precisazioni e altre notizie

di Roberto Ferrara



uomo di grande cultura.

Emmanuele morì il 13 novembre 1919 a Sambuca Zabut (nel 1862 il Consiglio Comunale aveva deciso di modificare il nome del paese), e riguardo alla sua sepoltura faccio presente che nel registro delle sepolture che consultai nel 2002 presso il cimitero di Sambuca risulta quanto segue: "Navarro Professor Emanuele fu Vincenzo, anni 81, inumato il 14 novembre 1919, fossa n. 2." "A suo tempo, il dipendente comunale del cimitero a cui

mi rivolsi mi disse che la fossa n.2 non esisteva più, così come tutte le altre sepolture dei Navarro, e anche la tomba gentilizia di loro proprietà voluta dal notaio Calogero Navarro, fratello di Emmanuele. Di quest'ultima, ho copia di un documento che ne attesta il pagamento per la sua costruzione.

Una notizia preziosa, però, mi venne data telefonicamente, credo verso la fine degli anni '70, dalla professoressa Maria Teresa Miceli Maggio di Sambuca, nostra parente. Mi disse che nella loro famiglia si tramandava la notizia che Emanuele, all'epoca, fosse stato deposto provvisoriamente nella tomba della famiglia Miceli, e che lì sia rimasto fino a oggi. La tomba dovrebbe essere la terz'ultima dopo quelle della nonna e del padre della sig.ra Miceli Maggio.

Infine, ho il piacere di comunicare a Franco Lo Vecchio che un albero genealogico della Famiglia Navarro è stato ricostruito anni fa, quando completai quello dei Ferraro/Ferrara. Il primo che si occupò di raccogliere informazioni sulla Famiglia Navarro fu Raimondo Lentini, che ha pubblicato numerosi e interessanti articoli e libri di natura storica su Ribera e sulle sue principali famiglie, frutto di assidue ricerche in archivi privati e pubblici. Dalle notizie emerse durante le ricerche genealogiche, confermo ciò che scrisse Vincenzo Navarro: i Navarro provengono da Burgio. Il più antico avo rintracciato è un Cristoforo Navarra (questo era il cognome originario), spagnolo, nato intorno alla metà del 1500, che aveva due fratelli, Giacomo e Pietro. Da quest'ultimo discendono i Navarro trasferiti stabilmente intorno al 1650 a Ribera. Altri rami si trasferirono a Villafranca, Caltabellotta e Palermo. Solo dal 1837 si ha la prima presenza dei Navarro a Sambuca. Vincenzo Navarro, che aveva sposato una sambucese, vi si trasferì con la moglie e la seconda figlia, Maria Domenica Giulietta (chiamata Mimi in famiglia), di circa un anno, per sfuggire ai miasmi del colera che mieteva numerose morti a Ribera e di cui fu vittima anche la prima figlia Domenica Giulietta. Il primo dei Navarro a nascere a Sambuca fu proprio il nostro Emmanuele.

Per chi è interessato ad approfondire le notizie sui Navarro, consiglio di leggere il volume "Vincenzo Navarro" a cura di Roberto Ferrara e Raimondo Lentini (Ribera, Avalon Libri, 2012). Il libro si presenta come un lavoro antologico, che raccoglie una serie di testi ormai divenuti rari insieme ad alcune ricerche originali tratte dal materiale manoscritto che dal 2007 si trova presso la Biblioteca Navarriana della Sicilbanca di Sambuca di Sicilia. Consiglio inoltre di visionare su YouTube il video "Vincenzo Navarro, medico e poeta", lavoro sempre a quattro mani, pubblicato sul canale di Raimondo Lentini. Il documentario è stato prodotto in occasione dell'inaugurazione del busto di Vincenzo Navarro, avvenuta il 24 maggio di quest'anno presso la Scuola Media "Vincenzo Navarro" di Ribera.

Termino questo scritto confermando che il nome corretto è Emmanuele e non Emanuele, precisando che lui lo usava solo nelle lettere indirizzate ai familiari, mentre con i conoscenti si firmava "E. Navarro" o, se la persona non era da lui personalmente conosciuta, utilizzava "E. Navarro della Miraglia", che era il suo principale nome d'arte con cui firmava i suoi articoli e i suoi libri. Per molti suoi articoli, inoltre, si sottoscriveva con uno pseudonimo, e finora ne sono stati rintracciati almeno otto.

Termino qui questo articolo, anche se molto altro ci sarebbe da scrivere.

Da Sambuca a... la Merica

(segue da pag. 1)

di Erina Mulè

La voce è di Giorgio Arbisì, i testi di Enzo Sciamè, poeta e scrittore sambucese. Alla chitarra Benedetto Meli, al mixer-regia Giuseppe Monco (detto Pino) Il disco contiene 6 brani: QUEL TALE DI BISACQUINO, L'ATTESA, CHIUVIDDICCHIA, SILENZI, ELOGIO e SIAMO ANCORA VIVI.

Bravissimo Giorgio nell'interpretazione, un ragazzo, un artista, che dal borgo natio, si è trasferito in America, dove ha trovato lavoro. È stata una performance particolare, coinvolgente. Parole e note attraversano l'oceano per incontrarsi, abbracciarsi e diventare un tutt'uno. Raccontano sentimenti buoni, sanno di pace e mani tese, di speranza e sentieri da percorrere. Si coglie un'idea di bellezza interiore, dondolata dal canto e le note di una chitarra. Le parole danzano. L'evento si arricchisce con letture di poesie dello stesso Enzo, va in scena: Montale, Leopardi, Ungaretti e Cavalli. Ed ancora, Gabriella Nicolosi e Paolo Buscemi, ci regalano rime preziose, per finire con il poeta Gaspere Montalbano, che come solito fare, recita con maestria e ispirazione i suoi versi in dialetto. Sul finire vengono eseguiti: Il mio canto libero di Lucio Battisti, e Generale di Francesco De Gregori. Un pubblico plaudente e soddisfatto ringrazia e saluta gli artisti tutti e un giorno caldo di fine luglio che si appresta a regalarci la frescura di una limpida sera d'estate.

Incontro con l'autrice

Una bella e variegata serata

di Enzo Sciamè



Lunedì 19 agosto nel Giardino di Palazzo Panitteri altro incontro dell'estate UNITRE con la presentazione del libro di Silvia Nocera "Portati dal vento".

Una presentazione chiara, perfetta per contenuti, tempi, ritmo.

E così, alla fine, decidi di acquistare "Portati dal vento" e di chiedere, gentilmente, la dedica all'autrice.

Una volta a casa ti ci tuffi dentro in quelle sue fitte pagine, compresa la dedica della scrittrice, nonché speciale, "A Lampedusa, eterno luogo dell'anima": ed è davvero un intri-

gante invito alla...navigazione! Buon vento, dunque, a ciascuno di noi, a quel mare aperto dove la morte e la vita si incontrano, dove lo stupore è dietro l'angolo e tu ti lasci prendere, ti pare di esserci e non solo in quel mare stupendo.

Perché Silvia va anche altrove con le sue storie di uomini e donne che hanno vissuto la "storia", avvenimenti epocali che hanno abbattuto miserabili confini, hanno fatto volare speranze, sogni ma anche delusioni profonde come il mare e... lunghe come un "muro".

Un libro ricco, scritto egregiamente.

E tu che lo attraversi, ti immedesimi, provi a ricordare quegli avvenimenti epocali.

Questo è un romanzo, certo, il secondo della farmacista-scrittrice.

Ma potrebbe anche essere altro: ciascuno scelga il genere, ma prima, *Ça va sans dire*, scelga di tuffarsi dentro come se fosse su uno scoglio: pe-lagico, naturalmente.

Presentazione del libro "Necesse Est"

di Graziana Gagliano

Mercoledì 17 luglio presso il Palazzo Panitteri di Sambuca di Sicilia (AG), lo scrittore marsalese Salvo Bilardello ha presentato il suo nuovo libro "Necesse Est", terzo episodio della serie "Le inchieste del commissario De Stefano", finalista del Premio Letterario Internazionale Victoria 3.0, edizione a marzo 2023.

"Necesse Est" è un noir ambientato nell'affascinante Trieste con la sua storia, la sua cultura, i suoi dolori e le sue bellezze.

Nelle strade percorse da "Madonna Bora" e nella Piazza dell'Unità che sembra abbracciare chi arriva dal mare, il commissario De Stefano e la sua squadra si muoveranno per risolvere uno dei casi più difficili della loro carriera. L'evento è stato patrocinato dal Comune di Sambuca e dalla Biblioteca Comunale Vincenzo Navarro.

Abbiamo dialogato con l'autore insieme alla Presidente della Biblioteca Erina Mulè.

In una affascinante Trieste, dove sembra impossibile che il male possa attecchire, una serie di omicidi sconvolge la città. Nello storico magazzino 27/b del Porto Vecchio viene ritrovata una ragazza nuda, abusata e strangolata su un vecchio e sudicio bancone. La prima impressione del commissario De Stefano è di una scena del crimine artefatta. La ragazza, infatti, all'occhio attento di De Stefano, non sembra essere stata uccisa in quel posto. Ma perché portarla in quel luogo dopo morta?

Le indagini partono nell'assenza quasi totale di elementi.

Nei giorni seguenti altri omicidi scuotono la città complicando le già intricate indagini e mettendo in serie difficoltà De Stefano che, ancora una volta, si ritrova a cercare la verità tra colpi di scena ed eventi che, come tasselli di un puzzle, s'intrecceranno l'un l'altro svelando una macabra verità. Ma sarà qualcos'altro che sconvolgerà De Stefano, un banalissimo particolare. E sarà questo elemento che lo porterà a una sconvolgente verità.

<p>SALA TRATTENIMENTI</p> <p>La Pergola di Giglio Santa & C.</p> <p>BAR - RISTORANTE PIZZERIA - BANCHETTI</p> <p>C.da Adragna Tel. 0925 946058 - 941099</p>	<p>BAR Pasticceria - Gelateria Gastronomia</p> <p>Viale Antonio Gramsci, 54 Tel. 0925 943322 - 946058</p>
SAMBUCA DI SICILIA	

Gloria Lo Bue
EVENTS & WEDDING PLANNER

fb.me/glorialobueweddingplanner
e-mail: gloria.lobue@gmail.com

glorialobuewp
Cell. 342 6114182

AM OTTICA
di Antonino Marino

Via E. Berlinguer, 8
92017 Sambuca di Sicilia
antoninomarinom692@gmail.com
Cell. 348.73.11.747

Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C. S.n.c.

Impianti di Riscaldamento Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107

Via F.lli Rosselli, 26 - SAMBUCA DI SICILIA (Ag)

IMPRESA EDILE SALVATO

Gaspere Perniciario
PASTICCERIA E DESSERT D'AUTORE DAL 1967

Via Teatro, 10/12 - Sambuca di Sicilia
+39 392 390 9145
www.gaspereperniciario.it
spedizioni in tutto il mondo

Pagina e foto a cura di Franco Lo Vecchio - Pagina e foto a cura di Franco Lo Vecchio

Una estate di lavori per rendere Sambuca più pulita e più accogliente



Quando si arriva in un borgo o in una cittadina qualsiasi salta all'attenzione del visitatore il decoro urbano, ma anche extraurbano. La Giunta Comunale dell'Arch. Giuseppe Cacioppo, durante la tarda primavera e nel corso di tutta l'estate, si è mossa, e anche bene, in opere di scerbatura, potatura, pulizia di canali, torrenti e storici bevai. La zona del Trasferimento, sempre sotto le lenti d'ingrandimento delle lamentele, ancora una volta è stata ripulita

dalle erbacce. Finalmente sono state tolte alcune piante di palma, che costituivano scomposti cespugli, accanto alla Chiesa di San Giorgio. Oltre l'aspetto poco elegante, le palme vicino gli edifici o le abitazioni costituiscono un serio pericolo. Non sono passati inosservati gli Assessori Salvino Cicero e Giuseppe Giambalvo, coadiuvati dall'instancabile e onnipresente Francesco Femminella, lavorare con impegno e intensità nella zona del Trasferimento. Opere di scerbatura sono state effettuate anche nella strada principale della Balata o nelle numerose strade di Adragna. Tutto il territorio ha visto impegnati operatori ecologici e personale tecnico del Comune ai quali va il nostro plauso. Non ci è sfuggita la potatura delle palme washintonia filifera in zona Archi.

L'opera è stata affidata a una ditta esterna come anche la potatura dei pini all'inizio di Viale Palmiro Togliatti. Percorrendo la strada per San Giovanni, abbiamo notato la pulizia del torrente Rincione dove sono stati rimossi detriti, rami d'alberi e i soliti e immancabili rifiuti lanciati dai "civilissimi" barbari. Anche la zona dell'Anguilla è stata bonificata.

Le opere sono state eseguite dagli operai dell'Esa. La pulizia di torrenti, canali e fiumi, eseguita nei periodi estivi, previene allagamenti e smottamenti soprattutto durante le piogge torrenziali autunnali.

È stato molto bello vedere, dopo anni d'incuria, il caro vecchio "Bevaio Amaro" (la "Brivatura amara") restituito al suo antico splendore insieme alla sua acqua che sa, appunto, di amaro. Vista la siccità in atto, è stato permesso agli allevatori e agli agricoltori di potere prelevare l'acqua.

Ripuliti altri bevai, così cari ai pastori d'antan, come quello in prossimità dell'antico Acquedotto del XVII secolo o quello ottocentesco in contrada Arancio in stato d'abbandono da circa trent'anni. Qualcuno potrebbe farci notare che ciò che a Sambuca, e più in generale in Sicilia, si trasforma in evento, altrove è normale e periodica manutenzione.

Come dare torto? Il danaro pubblico, più che per feste e festini, innanzitutto va speso per la manutenzione e per il decoro urbano e in seguito per altri servizi di pubblica utilità. Un Borgo, come Sambuca, che da alcuni anni s'impone all'attenzione nazionale e internazionale (proclamazione di Borgo più bello d'Italia 2016 e Case a 1 € nel 2019) deve puntare soprattutto sul decoro urbano e sulla tutela del paesaggio extraurbano. Tuttavia, la "civiltà" dei barbari spesso vanifica le buone intenzioni della Giunta Comunale, dei Tecnici del Comune e di tutti gli Operatori ecologici. Ci rassegniamo, allora, al degrado? Sia mai! Non possiamo invocare un agente di polizia ogni 100 metri o a ogni chilometro, ma l'installazione di telecamere. Iniziare mettendo sotto sorveglianza elettronica tutto il percorso che va dagli Archi fino alla "Brivatura" di Adragna. L'operazione delle telecamere funziona bene lungo la statale Palermo-Sciacca nei territori di San Cipirello e San Giuseppe Jato. È un metodo che va esteso anche ad altri comuni. Piange il cuore vedere, a qualsiasi ora del giorno, il buon Francesco Femminella darsi da fare a rimuovere il pattume e subito dopo, è peggio di prima C'è anche un discorso educativo. Meno convegni sulla Principessa del pisello e più convegni sul riciclo dei rifiuti, sulla installazione, se è il caso, di cassonetti (specie nelle periferie) per arginare la perversa logica degli abbandoni per strada o tra i cespugli. Ben vengano i cestini all'ingresso di Palazzo Panitteri, ben vengano le sanzioni, ma ben venga la collaborazione di tutta la cittadinanza e dei visitatori.

Il malcostume va estirpato alla radice senza troppi preamboli

Non ci piace in nessuna parte d'Italia assistere, quasi impotenti, all'arroganza di alcuni cittadini. Non ci piacciono le bande di ragazzi terrorizzare le città e neanche i gruppi di ragazzini aggirarsi per i centri storici recando danni al patrimonio pubblico e privato. La barbarie che avanza non ci piace. Noi siamo anche i primi a non addossare sempre e comunque tutte le colpe alla scuola in quanto agenzia educativa oltre che formativa. All'inizio di ogni anno scolastico, ogni consiglio di classe stabilisce, in armonia con i piani educativi dell'istituto, gli obiettivi trasversali. Tra questi, il rispetto per sé stessi, per gli altri e per l'ambiente. Eppure, la barbarie aumenta paurosamente. E se per i ragazzi potrebbe esserci qualche attenuante, per gli adulti il malcostume non solo non deve esserci, ma va sanzionato. Non è ammissibile vedere cumuli di pattume davanti alle case di alcuni cittadini. Non è ammissibile che qualcuno trasformi case popolari e relativo giardino in favelas. È intollerabile, nel cuore del centro storico, assistere a fuochi e fumi di barbecue sui marciapiedi anche durante il passaggio di processioni ed essere sbeffeggiati come a dire "a noi, è permesso tutto". Dobbiamo parlare delle disco-dance con musica a palla nel cuore del centro storico e soprattutto del Trasferimento di Sambuca per ore e ore? E che dire delle bottiglie lanciate e lasciate ovunque?

Che dire di chi in autovettura attraversa a grande velocità strade strette e larghe? Si dirà che si tratta di un malcostume diffuso in tutta Italia e non solo. Rassegnarsi? Diremo di no! Dove non possono le ordinanze comunali, occorrono leggi nazionali con sanzioni severissime. I Sindaci riferiscano ai Prefetti. I Cittadini, che subiscono furti o atti vandalici, non lascino passare la logica del "tanto non fanno loro nulla", devono, semmai, rivolgersi alle caserme dei Carabinieri. Lo Stato deve non solo aumentare il numero dei tutori dell'ordine, ma deve anche ben retribuirli. Deve investire in apparecchiature di video sorveglianza. Lo Stato deve tutelare la stragrande maggioranza dei cittadini onesti e laboriosi e soprattutto i più deboli e i meno difesi. I "clan" vanno estirpati alla radice. Vanno messi sotto sorveglianza e le segnalazioni, da parte dei cittadini, tenute sotto il sigillo dell'anonimato. I ragazzi, in età d'obbligo scolastico e durante l'orario delle lezioni, visti molto spesso in giro a bighellonare con il sorriso compiaciuto di genitori e nonni vanno segnalati e le loro famiglie sanzionate. Che futuro avranno? Ve lo lasciamo immaginare! Non s'implorano i pugni di ferro o le repressioni delle dittature. Ci mancherebbe. Ma un maggiore controllo e maggiori divieti potrebbero indurre a far cambiare stile di vita. Il rispetto per gli altri, Signori e Signore, sta alla base di qualsiasi civiltà e convivenza.

Nella terra della Sambuca, che si vuole ospitale e accogliente con occhio rivolto al lancio di un turismo sostenibile, certi comportamenti vanno censurati senza troppi preamboli.



Il docente dell'Università Kore di Enna e giornalista de la Repubblica edizione siciliana ancora una volta non si smentisce. Presenta il suo volume "Pirandello di sbieco" che, come ha fatto negli anni, portandoci a conoscere tanti scrittori siciliani poco noti o dimenticati come Maria Messina, ci avvicina al Nobel Agrigentino da una prospettiva diversa.

Stimolato dalla professoressa Daniela Bonavia e dal giornalista Franco Nuccio con domande ben pertinenti, è riuscito a darci un'immagine del drammaturgo siciliano molto diversa da quella studiata sui testi scolastici.

La professoressa Bonavia va a scoprire come era nata la passione di Toti per Pirandello: in una passeggiata con la mamma, insegnante di lettere. Franco Nuccio si sofferma sul Pirandello agrigentino che non poteva essere altrimenti, avvalorato dai giudizi dell'autore stesso che considerava la città dei templi, paese dei morti, regno della morte, città fosca e tetra e i suoi abitanti tricotanti. La tematica delle novelle veniva fuori dalle notizie curiose che Pirandello cercava sui giornali e sulle gazzette che poi trasfigurava con la sua immaginazione creatrice.

La Bonavia chiedeva come mai la critica non abbia tenuto in considerazione la poesia pirandelliana e Ferlita si soffermava sulla manualistica letteraria, dannosa alle aule scolastiche, che dovrebbe partire dai testi degli autori studiati. Ricordava che Pirandello voleva diventare famoso con la poesia (la sua prima raccolta poetica, "Mal giocondo", anticipa il mal di vivere di Montale). I suoi versi anticipavano la sua poetica e a proposito di quest'ultima il professore parla del saggio su "L'umorismo", che non è solo la storia della vecchietta, che prima fa ridere per come è imbellettata e poi fa piangere per i problemi che ha dietro questa facciata apparente. Pirandello afferma che l'uomo è l'unico essere capace di ridere e che non ha motivi per farlo, da qui l'amarrezza e l'ironia che ne scaturiscono e l'attualità di questa concezione.

Veniamo a conoscenza di un Pirandello bugiardo seriale, che nelle lettere da Bonn alla famiglia, che lo vorrebbe sposato con la cugina Lia, racconta che è malato e non può farlo o che sta per iniziare la carriera universitaria, anche se ancora non laureato, pertanto possiamo dire che diventa capocomico di se stesso. Ancora si parla di un Pirandello litigioso e irascibile, prova ne è lo scontro

Un incontro d'Autore con Salvatore Ferlita Pirandello alla Bammina

di Giuseppe Cicio



Salvatore Ferlita

Pirandello di sbieco

Sellerio editore Palermo

approfondisce è il rapporto che il Nobel agrigentino ha con il sesso, secondo lui sporco e oscuro, o con le donne, soprattutto con la moglie, che è molto gelosa e lo spia continuamente, anche al Magistero femminile di Roma dove insegna. Un altro tema è il giudizio che dà della giustizia, "congegno indiavolato", del tribunale-palcoscenico, che rovescia la frittata e degli avvocati, allievi di Az-

zeccagarbugli (nei Promessi Sposi manzoniani i protagonisti non sono Renzo e Lucia, ma Azzeccagarbugli, rappresentante della legge e Don Abbondio, rappresentante della Chiesa), che si rifanno sui poveri diavoli.

La tematica risorgimentale, analizzata ne "I vecchi e i giovani" e in tante altre novelle, è vista come una contro storia, contro la retorica del garibaldinismo; il risorgimento, visto dagli scrittori siciliani come Giovanni Verga, Federico De Roberto, Giuseppe Tomasi, come un tradimento delle attese dei contadini. Da una parte quindi una letteratura bacchettona del Nord con il "manzonismo banalizzato" e dall'altra una letteratura corrosiva del Sud, soprattutto siciliana, antirisorgimentale.

Non poteva non venire fuori il Pirandello, ossessionato dalla follia della moglie, da cui derivava la sua concezione del mondo e della vita. Alla fine ci siamo fatti la domanda: perché Pirandello aderì al fascismo dopo l'assassinio di Matteotti? La risposta è nel fatto che Mussolini finanziava il teatro di Pirandello e il Nobel gli è riconoscente. Ma se andiamo ad analizzare le sue opere, Pirandello non ne risulta fascista, ma anzi piuttosto antifascista, perché contro l'autorità, il potere, la legge.

Alla domanda: quanto debbono gli scrittori siciliani dopo di lui a Pirandello, la risposta è tantissimo, da Roberto Alaimo a Camilleri; e all'altra: qual è l'eredità di Pirandello, basti pensare al teatro dell'assurdo e contemporaneo, da Ionesco a Pinter a Beckett. In tutto questo il professor Ferlita è stato bravissimo a far capire che la letteratura non si studia sui manuali, ma soprattutto sui diari e gli epistolari, come quello eccezionale di Pirandello. La serata è stata allietata dalla fisarmonica di Paolo Abate e dalla degustazione del liquore "Settevicoli" e del Sambuca di Sambuca, presentati da Riccardo Mulè.

Le ricette di Elvira

Melanzane in Agrodolce

Ingredienti per quattro persone

1 kg. di melanzane, 2 cipolle medie, prezzemolo, menta, mandorle, aceto, zucchero, olio, sale e pepe

Lavate le melanzane, eliminate il picciolo e tagliatele a dadi.

Cospargete di sale e ponetele in un colapasta per circa un ora, indi sciacquatele e asciugatele con cura.

Affettate finemente le cipolle e lasciatele appassire in un tegame con l'olio. Aggiungete le melanzane e fate insaporire mescolando; salate, pepate e cuocete per 15/20 minuti.

Appena le melanzane avranno raggiunto la giusta doratura, irroratele con un bicchiere di aceto in cui avrete sciolto due cucchiaini di zucchero e fatte evaporare per cinque minuti a fiamma bassa.

A vostro gusto, cospargete la preparazione con un trito di prezzemolo o di menta o, meglio ancora, di mandorle appena tostate.

Servite, quando la preparazione si sarà raffreddata completamente, sia come antipasto che come contorno.

Una semplice ma gustosa preparazione estiva che nulla ha da invidiare alla più elaborata caponata di melanzane.



DiVinCinema

"Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore"

Federico Fellini

Con una proficua collaborazione tra la Strada del Vino Terre Sicane, UNITRE e Comune di Sambuca anche quest'anno si è tenuta la rassegna cinematografica DiVinCinema.

Tre le location interessate l'ex Convento dei Cappuccini, Cantina Giovinco e Piazzale Bammina Il format, ideato 12 anni fa dalla Strada del Vino Terre Sicane, propone un percorso enogastronomico che prevede la visione di un film su grande schermo, in abbinamento alla degustazione di ottimi vini e prodotti gastronomici, all'interno dei partner della Strada del Vino Terre Sicane.

Gli obiettivi di DiVinCinema sono molteplici: portare appassionati in cantina per far loro conoscere il lavoro dei produttori attraverso i loro racconti, la loro storia e la loro passione, il tutto assaggiando i prodotti del loro lavoro, per diffondere sempre di più la cultura del bere bene, avvicinando anche gli appassionati di cinema al vino di qualità e alla conoscenza del territorio.

L'atmosfera accogliente della proiezione cinematografica, che si fa ancora più suggestiva sotto un cielo punteggiato di stelle, e la degustazione di un buon calice di vino accompagnata da prodotti tipici danno vita a serate uniche, ricche di poesia e convivialità.

È andato al sambucese Mario Cicio, di soli tredici anni, il primo premio con il suo articolato e affascinante

racconto "Ricordo d'infanzia", ambientato nelle campagne di Adragna, ricco di dettagli e ricordi d'infanzia, che ha colpito la giuria e il pubblico presente a tal punto di essere selezionato e premiato.

Il racconto vincitore è stato letto nel finale dalla scrittrice Gabriella Vicari, suscitando grande emozione tra il pubblico. Il sindaco di Santa Margherita, Gaspare Viola, ha espresso grande soddisfazione per il successo dell'evento, sottolineando l'importanza di potenziare iniziative come "L'Officina del Racconto" per la formazione culturale dei giovani del territorio.

Ricordo d'infanzia

di Mario Cicio

La casa di villeggiatura degli zii sorge tutt'ora sulle alture di Adragna, alcuni chilometri a nord-est del centro urbano di Sambuca, laddove le zolle di terra mutano aspetto e colore, presentandosi biancastre. Trasferitisi in Lombardia per lavoro, gli zii, qualche anno fa, decisero di venderla prima che l'impetosa legge del mercato immobiliare riuscisse a imporne la svalutazione. E la casa, dunque, cambiò proprietario. Una grande ma sobria cancellata nera mi accoglieva, schiudendosi verso l'interno, ogni volta che nei pomeriggi d'estate andavo a fare loro visita.

Un breve vialetto sterrato battuto dalle ruote delle auto portava a una villetta monofamiliare a due piani, davanti alla quale si estendevano le aiuole curate dalla zia praticamente per tutto l'anno. Una volta sì e l'altra pure in macchina, nel tragitto verso Adragna, viaggiava con me una bicicletta di venti pollici, sulla quale, arrivato a destinazione, mi divertivo a girare attorno alla casa dieci, trenta o forse cento volte al minuto.

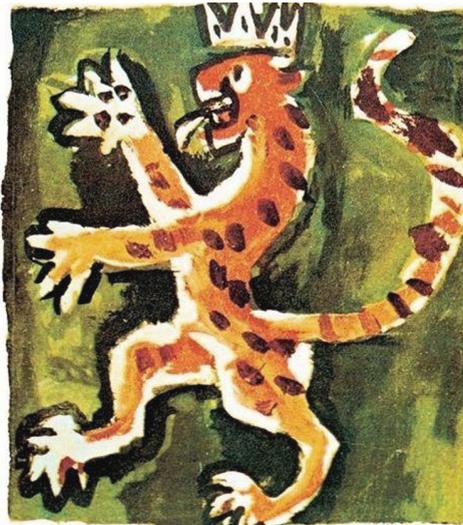
Come ogni siciliano sa, nelle ore pomeridiane delle calde giornate estive, sull'isola è buona norma di protezione non uscire fuori dalle mura domestiche. In quegli anni, infatti, l'arrivo di ondate di caldo sempre più intense, che spesso portavano con sé temperatura superiori ai quaranta gradi, costringeva, i villeggianti a rimanere barricati in casa, per più giorni consecutivi, talvolta fin quasi a ora di cena, sotto l'alito fresco dei condizionatori d'aria, strumenti a cui non veniva data mai requie.

Come un malato febbricitante le campagne assolate soffrivano l'arsura estiva che, da anni ormai, costringe tuttora gli agricoltori ad anticipare di qualche settimana l'inizio della vendemmia.

Spesso gli zii mi invitavano a fermarmi a cena da loro, e talvolta anche a dormire da loro. Era quello il momento più bello della giornata, non perché il caldo mi provocasse molta fame, ma perché era quello il momento che più aspettavo. Dalla veranda in cui cenavamo vedevo il sole, che al morire del giorno appariva fiammeggiante e più grande del solito, immergersi lentamente nel blu delle acque del Mediterraneo che comparivano dietro il profilo delle colline più vicine. Da quell'altitudine, prossima agli ottocento metri di quota, si può godere, infatti, di un panorama mozzafiato. Poi l'orizzonte occidentale si arrossava ancor di più. Dopo aver scrutato attentamente l'orizzonte per un po, abbastanza secato, facevo allo zio la solita domanda: "Perché stasera non vediamo

Premio Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa

Mario Cicio trionfa a «L'Officina del Racconto»



bile vederla purtroppo." E io proseguivo: "Cos'è la foschia?".

E, anche se me lo aveva già spiegato decine di volte, lui pazientemente rispondeva: "E il vapore che si trova nell'aria e che tende a condensarsi riducendo la visibilità!" E io, un po' imbronciato per il

mancato spettacolo e quasi arrabbiato con la foschia che mi negava lo spettacolo, annuivo, mostrando di aver capito.

Ma, seppur rari, arrivavano finalmente i giorni in cui, smorzatasi la calura, prendeva a soffiare il vento di maestro, che rendeva l'aria a tratti frizzantina sugli alti colli di Adragna, soprattutto sul far della sera. Ed era allora che, scomparso il sole all'estremo orizzonte, riuscivamo ad apprezzare una piccola sagoma sulle acque del mar Mediterraneo, o per meglio dire, come avrei scoperto in seguito, sulle acque del Canale di Sicilia.

Carezzato dal fresco venticello tanto sospirato nelle torride estati nostrane, notavo chiaramente il profilo di una montagna che si elevava dalle acque. Allora, vedendomi così incuriosito, lo zio

mi porgeva un binocolo, con il quale riuscivo a vedere un po' meglio il profilo sinuoso di quell'altura, che dolcemente degradava verso la costa, bagnata dalle medesime acque che poco più in là bagnano il continente africano. Una sera, appena misi giù il binocolo, lo zio iniziò a spiegarmi che in realtà quell'isoletta si trovava a qualche centinaio di chilometri da noi e che non era poi così piccola come credevo.

Quella terra aveva il nome di Pantelleria. Mi disse che veniva chiamata dai viaggiatori anche "perla nera del Mediterraneo" per il colore della sua fertile terra, originata da eventi vulcanici del passato.

E, prendendo il cellulare, mi mostrò delle foto dell'isola che lui aveva fatto quando, anni addietro, era stato insieme alla zia in vacanza su quell'isola. Ed ecco, davanti ai miei occhi di bambino, scorrevano le immagini dei bei vigneti, degli uliveti, del porto, della Montagna grande, del castello, delle antiche casette tipiche dell'isola, costruite in stile arabeggiante. Così immaginavo la costa di Pantelleria, come se fosse stata davanti ai miei occhi. Una specie di merletto, ricamato da una divinità marina distratta, di cui vedevo i contorni: l'acqua che entra con prepotenza dentro il suo porto, le onde che sbattevano forte sugli scogli. Riuscivo a immaginare la nebbia sulla punta di Montagna Grande che quasi la incorona regina di una misteriosa bellezza.

Avevo davanti ai miei occhi la battigia delle strette strisce di sabbia che sono le spiagge di Pantelleria. La immaginavo come una signora ritrosa, scontrosa, a tratti irritabile, ma fascinosa e fiera, ornata di bei monili quali i suoi vigneti, uliveti, cappereti.

Avevo l'impressione che immaginare quell'isola da lontano fosse diverso dall'immaginare qualsiasi altro posto della Terra. E in parte probabilmente avevo ragione. E, mentre lo zio mi spiegava il modo di arrivare su quell'isola in nave o in aereo, io, chiudendo gli occhi, sapevo che su quella terra, equidistante dall'essere un aspro vulcano e un verdeadiante paradiso, c'ero già arrivato quella sera stessa.

EG **ELETTROFORNITURE**
CARDILLO

MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR
HI-FI - CELLULARI

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

e
campo *elettronica*
DI GIAMPAOLO CAMPO

SMARTPHONE - VIDEOGIOCHI
ELETTRODOMESTICI - TV - NETWORK
TUTTO PER L'INFORMATICA
VENDITA - ASSISTENZA ED ACCESSORI

Corso Umberto I, 8 - Sambuca di Sicilia
Cell. 327.082.8382 - gpl46@tiscali.it

CARBURANTI - LUBRIFICANTI
AGRICOLI E INDUSTRIALI

Gandolfo

SERVIZIO CONSEGNA
GRATUITO

Tel. 0925 943440
Sambuca di Sicilia

Peccati
di Gola
Francesco Maggio

BAR - PASTICCERIA - GELATERIA - TAVOLA CALDA

Via Agrigento, 17D - Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 339 8261671

A Sambuca si naviga veloce con la rete di telecomunicazioni all'avanguardia



“A Sambuca navigo su internet meglio che a Los Angeles”. Gary e Tamara Holm negli anni scorsi hanno deciso di aderire all’iniziativa che ha catapultato Sambuca alla ribalta planetaria. E così, al modico prezzo di 1 euro più i costi di ristrutturazione, hanno acquistato una casa dove trascorre ormai buona parte dell’anno insieme alla moglie Tamara.

Una scelta di vita agevolata anche dalla presenza di una rete di telecomunicazioni all’avanguardia realizzata da Open Fiber nell’ambito di un progetto pubblico, il Piano BUL dedicato alle zone di tutto il Paese a forte divario digitale, aree nelle quali nessun operatore privato avrebbe investito.

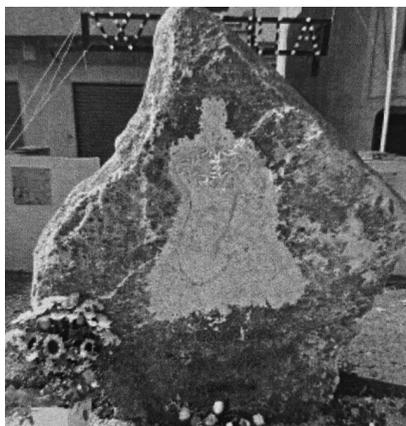
La presenza della fibra ottica FTTH - Fiber-to-the-home, la fibra fino a casa, quella che permette di navigare a oltre 1 gigabit al secondo si è così perfettamente sovrapposta al progetto messo in campo dall’amministrazione comunale di Sambuca, rendendo il borgo ancora più attrattivo agli occhi dei nuovi sambucesi provenienti da varie parti del mondo. L’infrastruttura permette infatti di lavorare a distanza, di seguire le ultime news del Congresso americano in streaming, di studiare e svolgere qualsiasi altra attività digitale senza particolari problemi. Come ha sottolineato lo stesso Gary Holm, che oltre al blogger di viaggi insieme a Tamara, è un professionista del digitale, più in particolare nello sviluppo di applicativi per la domotica. La fibra ottica è per tutti i sambucesi una grande opportunità, che permette a ognuno di noi di guardare con fiducia a quel futuro che è già presente, afferma il sindaco Giuseppe Cacioppo. Si tratta perciò di un ulteriore elemento di innovazione e attrattività per gli stranieri che scelgono Sambuca, restituendo la concreta possibilità di scelta a chi intende seguire uno stile di vita differente rispetto a quello delle grandi città.

D’altronde, qui è possibile navigare su internet allo stesso livello delle metropoli, forse addirittura meglio. Non a caso, tra le prossime iniziative del Comune c’è proprio la realizzazione di uno spazio di co-working nelle vicinanze del Municipio, l’ennesima sfida dell’amministrazione Cacioppo finalizzata a rendere Sambuca ancora più alla portata dei cosiddetti nomadi digitali. Sambuca è tra l’altro una delle 50 tappe dell’Open Fiber Tour, il viaggio in camper organizzato dall’azienda nei borghi maggiormente digitalizzati di Sicilia, Marche e Abruzzo.

La sacra effigie, fortemente voluta dal Comitato dei Festeggiamenti in onore di Maria SS. dell’Udienza per l’anno 2023, è stata commissionata in occasione del riconoscimento

che la Città di Sambuca di Sicilia quale “CIVITAS MARIAE” ha avuto il 20 maggio 2023 dall’Arcivescovo Alessandro Damiano con il decreto Prot. N. CAN - 2023 L’opera è stata collocata all’ingresso del paese ed è stata realizzata dallo scultore Milo Floramo.

Opera imponente, alta circa 2,5 metri e larga 2 metri, realizzata su un blocco marmoreo sambucese rimosso dal fondo di proprietà della famiglia Pasini in contrada Vanera ai piedi del Monte Adrone. Per realizzare l’opera, Floramo ha impiegato circa 4 giorni di durissimo e intenso lavoro in stretta collaborazione con la GLV DESIGN di Giuseppe D’Anna. Con l’occasione il Sindaco e l’Amministrazione Comunale ha riquilibrato il giardino di piazza Che Guevara che è diventato il “Giardino di Maria” rendendolo così funzionale e fruibile. Desidero ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a promuovere e a portare a termine quest’opera in un clima di collaborazione e reciproca stima, in particolar modo a Pasquale Di Giovanna e a Giuseppe D’Anna, per l’impegno instancabile e senza limiti... È stato un viaggio lungo... (20 novembre 2022 nomina del Co-



Il Giardino di Maria

Arte e fede, a Sambuca Terra Mariana

di Salvatore Rinaldo

un viaggio dell’incontro, delle scoperte, della conoscenza, di nuovi rapporti personali dove aver fatto “squadra” è ciò che ha permesso di arrivare alla tappa finale con importanti risultati di cui siamo tutti

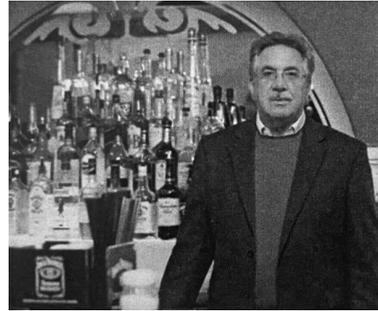
orgogliosi e soddisfatti... Il mio saluto vuole essere prima di tutto un sincero e profondo ringraziamento a ciascun componente del Comitato, ognuno di loro è stato prezioso, indispensabile, ha messo sé stesso in questa impresa rendendo il tutto una grande esperienza di condivisione. Un ringraziamento particolare lo rivolgo a Gaetano Di Prima e Tommaso Lo Giudice che mi hanno affiancato e sostenuto in molteplici iniziative religiose e artistico-musicali per l’organizzazione della 448° edizione dei festeggiamenti.

Infine, ci auguriamo che questo “Giardino di Maria” possa essere luogo di vita, preghiera e riflessione per tutta la popolazione Sambucese. Comitato

2023 Presidente del Palio Salvatore Rinaldo, Presidente della Luminaria Gaetano Di Prima, Presidente dei Cavalieri dell’Udienza Tommaso Lo Giudice, Il Parroco Don Giovanni Corona.

Giovanni Frisella

Festeggiamenti a Rockford



31 agosto - Situato nel cuore di Rockford, il ristorante John’s ha servito più di una semplice pizza e pasta per mezzo secolo.

L’iconico ristorante è una testimonianza della duratura eredità della famiglia che lo sostiene.

“Sono orgoglioso di aver iniziato 50 anni fa e io sono ancora qui.. è una grande famiglia in un certo senso”,

dice il proprietario e fondatore del Ristorante Giovanni Frisella sambucese di nascita.

Giovanni e sua moglie Maria hanno aperto le porte del ristorante John’s nel 1974. Un tempo in cui Giovanni era così poco familiare con la preparazione di pizze e con il parlare inglese.

“All’epoca avevo paura, molto paura... non sapevo nemmeno parlare inglese” dice Giovanni. “Non ho mai fatto una pizza prima. Ho lavorato in costruzione per anni per poi decidere di entrare nel settore della pizza. Un ragazzo che lavorava per me sapeva come fare la pizza e poi mi ha insegnato. Ho imparato a mie spese”. Quello che era iniziato come un umile inizio divenne presto una pietra angolare della comunità. Giovanni e Maria hanno costruito non solo un business fiorente, ma anche una famiglia.

“Quando ho iniziato questa attività mio figlio Joe aveva un anno, e mia figlia Nadia è arrivata tre mesi dopo, era quasi nata sotto il forno” dice Giovanni. I loro figli sono cresciuti nel ristorante imparando a cucinare, servire ai tavoli e rapportarsi con i clienti.

“È una cosa bellissima essere insieme per 50 anni di lavoro” dice Maria. Nel corso dei decenni, generazioni di dipendenti e clienti hanno varcato le porte, molti dei quali sono diventati parte della famiglia del ristorante.

“Tutti ci amano e noi amiamo loro” dice Maria. Mentre John’s festeggia il suo anniversario d’oro, il ristorante è una amata istituzione di Rockford.

“Il segreto è l’amore, senza amore non si può fare nulla” dice Giovanni.

“Sono passati 50 anni, 50 bellissimi anni, e chissà, probabilmente ne passeranno altri 50”.

Auguri veri da parte de La Voce a Giovanni, Maria e famiglia.

mitato 2023) molto impegnativo che ha richiesto atutti risorse, esperienza, competenza e una forte motivazione... e “tanto... ma tanto tempo” da dedicare... Ma è stato

Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo

Quasi ogni anno torno a Sambuca, in cui non sono nato, ma che volentieri rivedo, di cui apprezzo l'interessante patrimonio storico artistico culturale e seguo i cambiamenti nel tempo. In questo fine giugno mi concedo una mattina da turista per gironzolare nel centro storico del paese.

Per prima cosa raggiungo il palazzo Panitteri per fare il ticket unico che mi consente di avere accesso a vari monumenti. Sono sempre attirato da questo palazzo, forse il più antico di Sambuca, ma certamente il più rinomato. Quindi mi trattengo ad ammirare le magnifiche volte e le sale messe a nuovo del sottoscale e del pianterreno che fungono anche da spazi culturali, specialmente inerenti all'attività del vino nelle Terre Sicane; l'addetta alla vigilanza del palazzo mi informa tra l'altro della nuova biblioteca installata in una di queste sale. Salgo al piano superiore per una visita veloce dello splendido Museo Archeologico, che conosco già ma mi attrae sempre per i preziosi reperti dell'antica Adranone. Leggo nelle tabelle didattiche che i pezzi migliori della raccolta sono purtroppo nel Museo Archeologico di Agrigento. Uscendo dal Palazzo Panitteri mi trovo a destra la chiesa di San Michele chiusa. Leggo dal dépliant in mio possesso che la chiesa fu fondata dopo la cacciata dei Saraceni nel XIII secolo e altre curiosità che non posso soddisfare, poiché l'edificio non è accessibile. Vado avanti e raggiungo piazza Navarro in cui si erge il magnifico portale del 1597 della chiesa di San Giorgio, che è stato collocato nel medesimo luogo dove c'era l'edificio sacro distrutto dal terremoto. Partendo da questa postazione potrò verificare la nuova pavimentazione ultimamente installata che da alcuni sambucesi è stata criticata per la non aderenza alla natura antica del borgo arabo. Io l'apprezzo e non vedo alcun contrasto. Salgo verso la Matrice o Chiesa Madre che spero di trovare aperta e finalmente ammirare il suo interno, dopo quasi 50 anni di chiusura totale e di abbandono. Sono fortunato: la chiesa è aperta e posso entrare.

Non mi deludono la sua architettura e il lavoro di restauro eseguito, sia pure da completare. So che questa chiesa dedicata a S. Maria Assunta è molto cara ai Sambucesi ed è legata alla memoria storica e al nucleo originario del borgo, occupando essa stessa una parte dell'antico castello di Zabut, l'antico emiro di Sambuca. Apprezzo la decorazione in stucchi e oro della cappella laterale destra dedicata al Santissimo Sacramento, osservo poi tanti quadri di pittori siciliani, tra cui principalmente La disputa tra i dottori del pittore locale Fra Felice da Sambuca. Mi risparmio di salire fino al Terrazzo Belvedere, perché già di mia conoscenza, da dove, comunque, varrebbe la pena ammirare uno splendido paesaggio sottostante e avere l'idea della rocca e del presidio arabo. Mi incammino fra i sette vicoli saraceni stando attento a non fare una scivolata sulla strada in ciottolato, questa, forse sì, non aderente all'indole del luogo antico. Qui le case sono per lo più disabitate o in una continua ricostruzione, sono silenziose ma sottintendono un passato eroico, una vita operosa e, aggiungerei, anche godereccia, se do retta alla bacheca esterna sotto la Casa del Ciuciulio, dove leggo più o meno che "i proprietari che risiedevano a Gerusalemme e hanno acquistato questa casa nel 2009 hanno voluto unire con un filo che attraversa tutto il Mediterraneo modi simili di stare in insieme, ciò che si continua a fare in questa dimora con intrattenimenti, caffè e altro".

Una mattina da turista

di Luciano Marraffa



stalla con la mangiatoia e l'abitazione del proprietario. Qui è stata pure ripristinata l'antica purrera, grotta sotto la stalla per ricavare la pietra arenaria per la costruzione delle case secondo la tradizione locale. Ma peccato: le due case significative non si possono visitare!

La purrera diffusa altrove e in particolare le Purrere o Cave di Pietra nella Piazza Saraceni raccontano di storia o leggenda di morti e fantasmi di saraceni nelle sue viscere, come fa riferimento la via Fantasma che percorro. Vado avanti e mi affianco alla chiesa del Rosario, sfortunatamente chiusa! Finalmente raggiungo la chiesa del Purgatorio che desideravo vedere da tempo. Non ho problema a presentare il ticket ed entro. La chiesa recentemente restaurata è sede del Mu.DI.A, Museo d'Arte Sacra. Fondata nel seicento, è riccamente barocca con stucchi attribuiti ai maestri Ferraro con le anime purganti che fuoriescono dalle pareti e dalla pala dell'altare. Qui apprezzo il pavimento in ceramica di Burzio risalente al settecento, ma soprattutto la bella e più intera raccolta delle pitture di Fra Felice da Sambuca. Il quadro sull'altare della Chiesa trionfante, militante e purgante mi rimanda al disegno dantesco della Divina Commedia. Le sale annesse alla stessa chiesa mostrano tesori della vicina chiesa di Santa Caterina, ricordi e paramenti di monsignor Diego Planeta, nato a Sambuca e il più illustre ecclesiastico del paese; nelle altre sale si ammirano l'arte tessile e gli argenti sacri del territorio. Nel frattempo nella chiesa si affaccia un gruppo di turisti accompagnati dalla guida, che vengono sollecitati a far presto e avviarsi all'uscita.

È un invito che sembra rivolto anche a me: è tardi, ormai è passato mezzogiorno, la calura si fa più intensa. Posso dire di essere contento per le bellezze visitate questa mattina. Ho ancora tempo per sfruttare il biglietto unico che prevede la visita alle singolari sculture tessili dell'artista francese Sylvie Clavel, ora esposte nell'ex ospedale Pietro Caruso, e la pinacoteca dell'Istituzione Gianbecchina nella nuova sede accanto alla Chiesa di Santa Caterina. Altri richiami turistici sono indicati nel borgo più bello d'Italia 2016, ma purtroppo non tutti possono essere soddisfatti dal turista interessato! Mi viene da pensare: come si concilia la gran quantità delle attrattive artistiche, culturali e gastronomiche indicate dalla brochure ufficiale del paese con quanto io o un vacanziero che approda in questo borgo rinomato possa effettivamente usufruire?

A me risulta, infatti, che sono chiuse la maggior parte delle chiese, i palazzi non tutti sono visitabili, addirittura certe realtà artistiche del paese, a sentire alcune testimonianze paesane, non sono conosciute neanche dalla nuova generazione, come l'abbandonata, per decenni, chiesa del Collegio di Maria. Forse a Sambuca vanno meglio i percorsi del gusto ma per beneficiare maggiormente di questi e far ricavare un maggior utile alle 45 case vacanze e a tanti esercizi pubblici del paese occorre aumentare l'offerta che manca e permettere un turismo non "mordi e fuggi", ma più affermato, di più giorni. Si accusano i fondi che non arrivano, il personale insufficiente, ma si può rimediare per lo meno impiegando meglio le forze presenti nel paese e, perché no! il volontariato specialmente dei giovani studenti del paese, che sarebbero più invogliati ad apprezzare il patrimonio culturale di appartenenza.

Supermercato
STOP & SHOP SERVIZIO A DOMICILIO
Alimentari - Macelleria
Salumeria - Ortofrutta
di Marco Felice Cicio & C
Via Francesco Crispi
Tel./Fax 0925 941404
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

L'ASI della FRUITA
di Salvatore Ciascio
Cell. 333 9908831

GUZZARDO ALBERTO PUNTO RO
di Francesco e Gianluca Guzzardo
Autofficina - Ricambi Auto
Riparazione Automezzi
Agricoli e Industriali,
Autodiagnosi
Ricarica Aria Condizionata
V.le Berlinguer, 10
Tel. 0925 942770 - Fax 0925 943730
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Pasticceria
Gulotta & Giudice
Via E. Berlinguer, 64
Tel. 0925 942150
Sambuca di Sicilia (Ag)

Il 3 luglio, dopo una malattia che non gli ha lasciato scampo, se n'è andato

Ricordando Gaspare Di Prima

il geom. Gaspare Di Prima. Era nato il 15 novembre 1938. Figura di primo piano dell'imprenditoria siciliana, per diversi anni Presidente della Cantina Cellaro e del Consorzio Kronion, consigliere alla Caviro Corovin di Faenza, in sintonia con il compianto e amico Diego Planeta, ha dato un nuovo impulso alla coltura della vite, promuovendo l'impianto di nuovi vitigni. Nell'aprile del 1989, a Verona gli è stata attribuita la Gran Medaglia d'argento di Cangrande, "per avere recato un determinante contributo allo sviluppo della viticoltura e alla valorizzazione dell'enologia italiana". Lungimirante, pragmatico, positivo anche nei momenti difficili della sua vita, privo di schemi mentali, si è sempre distinto per la tenacia nel portare avanti i suoi progetti, per l'approccio franco e diretto al quale ha sempre improntato le sue relazioni, per la battuta pronta, ma soprattutto per la generosità. "Zio Gasparino" era chiamato dai giovani che lavoravano nella sua Azienda Agricola e nella Ge.D.Es., società da lui fondata per la gestione degli esplosivi, nelle quali, in più di mezzo secolo di attività, non si è mai registrato alcun licenziamento. La sua scomparsa è una grave perdita per la comunità sambucese, per la famiglia, per la moglie Licia, i figli Giuseppe e Davide, le nuore Francesca e Valeria e i nipoti Gaspare, Giovanni, Alice, Alessandro e Federica.

Dai collaboratori de La Voce sentite condoglianze.

La testimonianza dell'amico Salvatore Ferlita

Davvero Gaspare Di Prima è stato una persona speciale. Una di quelle che ti lascia addosso la vischiosità del suo affetto e delle sue attenzioni con una nonchalance sempre pungente. Mai banale, amava provocare con le sue frecciate argutissime in grado di centrare sempre il bersaglio con una tirata allo sberleffo. Disincantato e appassionato insieme, lungimirante e generoso fino al parossismo, Gaspare ha dato a me e alla mia famiglia - mia figlia non a caso, lo chiamava "nonno Gaspare" - il calore di un'amicizia sincera, fatta di parole schiette, di gesti dettati da una sapienza antica. Sempre elegante, attento ai dettagli, ha amato visceralmente la sua Sambuca, pur stigmatizzandone pose aberranti e tic provinciali. Il suo sguardo si infiammava quando parlava della passione per la caccia, quando accennava ai suoi cani, quando pensava alla vendemmia da iniziare... Con lui abbiamo condiviso serate piacevolissime, costellate immancabilmente del suo ottimo vino e impreziosite dalla presenza luminosa di Licia. Come si usa dire in circostanze del genere, ci corre in soccorso il ricordo imperioso di chi se ne è andato (pochi hanno amato la vita come lui, pur dalla vita messo alla prova), ma in casi come questo, chi resta (penso a Licia ovviamente, a Davide, a Giuseppe e alle loro famiglie) non può che sentire in modo lancinante il vuoto che rimane intorno.



Il ricordo dei nipoti: Gaspare, Giovanni, Alice, Alessandro e Federica.

"Caro nonno, è l'amore che proviamo per te che ci porta ad essere uniti nel ricordarti con queste parole. Siamo dei nipoti fortunati. Conoscendoti abbiamo iniziato a capire chi siamo veramente. Non nascondevi mai l'amore e l'orgoglio che provavi verso i tuoi figli. L'affetto con cui li hai cresciuti lo riceviamo ogni giorno e per questo ti siamo infinitamente grati. Non nascondevi neanche il tuo amore per la vita, ogni attimo era speciale e lo rendevi speciale anche alle persone che avevi accanto. La determina-

zione e l'incessante ottimismo che mettevai nell'affrontare i problemi ci ha sempre fatti sentire al sicuro, ci ha aiutato a distinguere cosa meritava importanza e cosa no. Picchiavi il coltello sul calice per richiamare la nostra attenzione durante i pranzi e le cene di famiglia, per augurarci le più belle cose o semplicemente per dirci di abbassare la voce. Abbiamo sempre ammirato il tuo stile, il tuo portamento. Ti distinguevi dagli altri grazie ai tuoi look elegantissimi in qualsiasi occasione. Uno dei tuoi tratti distintivi resterà sicuramente la passione per le cravatte e i cappelli, probabilmente indossati - questi - per evitare di scatenare

l'invidia di tutto il genere maschile che, per avere i capelli neri (naturali come i tuoi) avrebbe pagato oro. Cappelli di cui noi siamo stati qualche volta vandali, sedendoci distrattamente di sopra. Di te, ci rimarrà per sempre impresso lo sguardo di ammirazione che volgevi alla nonna ogni qualvolta parlava delle sue passioni e dei suoi libri. Un rapporto esemplare, il vostro, un rapporto di equilibrio e di perfetto bilanciamento tra due anime, che da sempre si sono supportate in tutto e per tutto. Sei stato un maestro per tutti noi, un nonno, un padre, un fratello, un amico. Sapevi sempre cosa dire in ogni momento, riuscivi a rispondere a qualsiasi nostra domanda con fermezza e con esperienza.

Anagrafe

Luglio - Agosto

Nati: Michele Milanese il 06.08.2024, Anna Montalbano il 24.08.2024, Emma Maggio il 26.08.2024, Perla Riggio il 20.07.2024, Riccardo Ciaccio il 27.07.2024.

Matrimoni: Salvatore Novara e Veronica Giglio il 29.06.2024, Giuseppe Di Giovanna e Noemi Artale il 15.07.2024, Gabriele Quaranta e Simona Vaccaro il 20.07.2024, Domenico Vaccaro e Tiziana Incardona il 03.08.2024, Ignazio Marino e Arianna Maria Cicio il 10.08.2024, Michele Sparacino e Irene Gagliano il 17.08.2024, Giuseppe Giudice e Giovanna Gurrera il 20.08.2024, Filippo Munisteri e Ivana Amodeo il 23.08.2024.

Morti: Giuseppe Vaccaro il 03.07.2024 all'età di 84 anni, Gaspare Di Prima il 03.07.2024 all'età di 86 anni, Giuseppe Damiano il 11.07.2024 all'età di 95 anni, Domenica Milioti il 13.07.2024 all'età di 76 anni, Margherita Marino il 23.07.2024 all'età di 78 anni, Gaspare Guzzardo il 26.07.2024 all'età di 92 anni, Caterina Safina il 27.07.2024 all'età di 89 anni, Mario Giaccone il 19.08.2024 all'età di 95 anni, Margherita Maggio il 28.08.2024 all'età di 84 anni.

L'enoteca del Re
DEGUSTAZIONI - PRODOTTI TIPICI
INGROSSO E DETTAGLIO
Corso Umberto I, 100
Sambuca di Sicilia
www.enotecadelre.it

Antico Mulino
BAR - RISTORANTE - PIZZERIA
di Di Bella Giuseppe & C.
APERTI A PRANZO
SERVIZIO DI PIZZA A DOMICILIO
CDA ADRAGNA
SAMBUCA DI SICILIA (AG)
Tel: 0925 946130 - Cell. 320 4649439

Giglio Renzo
DECORATORE
Lavori di tinteggiatura
interna ed esterna
Controsoffitti - Carta da parati
Gessi decorativi - Gessatura pareti
Cell. 339 5209529
Via S. Lucia - C.le Bertolone, 15
92017 Sambuca di Sicilia - AG
P. IVA 02458780844

AGENZIA ONORANZE FUNEBRI
Immacolata Concezione
di
Michelangelo Campo
SERVIZIO
AMBULANZA
24H/24H
Via Canalicchio - Sambuca di Sicilia
Cell. 368 7395600 - 380 6843258

L'estate nel Borgo sambucese (segue da pag. 1)

di Antonella Munoz Di Giovanna

Anche per questa edizione dell'estate "zabutea" un protagonista d'eccellenza è stato il sito archeologico di Monte Adranone che da anni grazie alla grande macchina organizzativa dell'Istituzione "Teatro L'Ida" ha fatto da scenario alla rassegna "Lucciole e Silenzio" con due grandi eventi: "Circe" e "Dyskolos."

L'obiettivo del programma estivo è stato quello di offrire un motivo per "uscire di casa" partecipare a momenti di relax, allontanando lo spettatore dai pensieri della vita quotidiana, incontrare amici e conoscenti, scambiare amabilmente qualche "parola", assaporare la leggerezza di una calda serata estiva in uno dei borghi più belli d'Italia. Si ringrazia e ci si complimenta con l'amministrazione comunale e con le diverse associazioni che hanno collaborato.

Importante traguardo (segue da pag. 1)

Collaborazione tra Roma Capitale d'Italia e Iter Vitis

di Emanuela Panke

per realizzare all'interno del territorio comunale un circuito di vigneti urbani, attraverso l'elaborazione di un studio/report che ne definisca le modalità e ne individui le aree idonee.

Iter Vitis garantirà al comune la creazione e la gestione di un Comitato scientifico, formato da esperti di archeologia, storia, antropologia, urbanistica, architettura, scienze agrarie, enologia e ampelografia, che definirà il progetto di allestimento dei vigneti urbani.



ROMA
CAPITALE



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



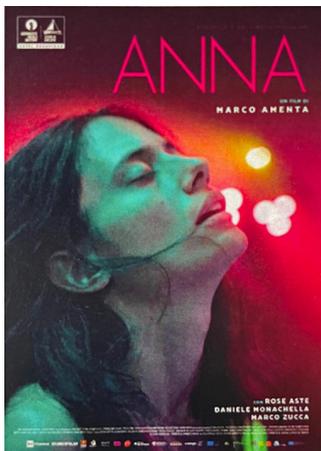
Lo studio elaborato identificherà le aree idonee e le strategie di valorizzazione, anche a scopo didattico, per coinvolgere la cittadinanza nella conoscenza e apprezzamento della vitivinicoltura locale.

Con questa collaborazione, Roma Capitale mira a rafforzare la propria posizione nel panorama vitivinicolo internazionale, offrendo ai turisti e ai cittadini itinerari enoturistici unici. Il progetto non solo promuoverà il turismo enogastronomico, ma contribuirà anche alla salvaguardia del paesaggio viticolo e alla diffusione della cultura del vino.

Proiettato alla Bammina (segue da pag. 1)

Il nuovo film "Anna" di Marco Amenta

di Marisa Cusenza



Il film, prodotto dalla sorella del regista Simonetta Amenta, è stato presentato all'80esima Mostra del Cinema di Venezia e al Greenpoint Film Festival di New York. Ispirata ad una storia realmente accaduta in Sardegna qualche anno fa, la pellicola ha come protagonista una ragazza sarda, tornata da Milano dopo la fine del suo matrimonio con un uomo che la picchiava, che ama pascolare le pecore nella terra di suo padre, fin quando un giorno vogliono costruirci un grande albergo. Anna non si

lascia intimorire, intraprendendo una battaglia personale e legale contro tutti e tutto per difendere la sua terra e la memoria del padre. È un film drammatico "dal respiro ampio di utopia", che convince nonostante alcuni "picchi di eccessivo pathos"; una storia di resistenza contro il potere capitalista e maschilista, che solo una donna è in grado di combattere. Splendida l'interpretazione dell'attrice sarda Rose Aste e funzionale la scelta di mantenere il dialetto sardo nella maggior parte dei dialoghi, per dare un ulteriore spessore di autenticità al racconto.

Un folto pubblico ha partecipato alla visione del film, preceduta da un saluto del regista, collegato via skype da Cefalonia, dove era impegnato nella presentazione del film al pubblico greco.

Dall'Ungheria a Sambuca (segue da pag. 1)

La storia di Laura Balazs

di Sara Abello



Tutto inizia con lo studio della filologia italiana e adesso questa biondissima trentacinquenne si ripromette di far conoscere il vero gulash, e non solo, a quel via vai di sambucesi e cittadini del mondo che di continuo giungono nel borgo più bello d'Italia. Conosciamo la sua storia. Laura nasce a Monaco di Baviera, ma si trasferisce presto in Ungheria con la famiglia, del resto è lì che affondano le loro origini.

Nella seconda metà degli anni '90, quando ha già otto anni, il ritorno in Germania e l'inizio del suo percorso scolastico che la vede applicarsi nello studio dell'italiano, prima con la scuola per interpreti di italiano e tedesco, poi con una specializzazione in filologia italiana (a dimostrazione che lo Stivale fosse già nel suo destino). E grazie a questi studi che giunge a Catania per trascorrere un periodo nell'ambito del progetto Erasmus, ed è proprio in questa fase che scocca l'amore con l'isola. Qui stringe preziose amicizie che l'affiancano ancora oggi, come quella con Alessandro, adesso anche suo socio in affari. Un amore viscerale, un sentirsi a casa che Laura respira ad ogni atterraggio in Sicilia. Un sentimento che non prova in Germania o in Ungheria, nonostante siano i luoghi in cui è cresciuta. Tutto ciò le fa ripetere a se stessa per anni che prima o poi riuscirà a vivere sull'isola.

Già all'epoca degli studi, la ragazza si dà da fare nell'ambito della ristorazione. Di indole accogliente e ospitale proprio come il borgo che l'ha accolta, dunque, non poteva che trovarsi, oggi, ad esser la proprietaria di una specialissima gastronomia, nonostante abbia una formazione diversa. Ma proprio come afferma lei stessa, probabilmente sono stati questi suoi studi a condurla, forse definitivamente, a Sambuca nell'aprile del 2024. Infatti, torna a trovare Alessandro, proprio a Sambuca dove vive da 5 anni con la compagna Giulia. Un bel giorno Alessandro le racconta di aver adocchiato un posticino speciale, un'ex macelleria, un posto bellissimo da prendere in affitto e rimbocarsi le maniche per ridargli vita. Una viuzza centrale (Via Roma), poco distante dal negozio di abiti vintage della compagna di lui, un bistrot di un ragazzo spagnolo, e tante altre piccole e caratteristiche botteghe. Così intraprende questa grande avventura a Sambuca, trasferendosi dritto dritto da Berlino, non senza qualche tentennamento giusto un attimo prima del trasloco. Com'è comprensibile, prima di un cambio di rotta così importante da una grande città europea come Berlino a un piccolo borgo come Sambuca, si sarà chiesta: «Che fai? Perché ti trasferisci là?».

Poi però, come racconta, dal primo giorno si sente subito a casa. Una comunità variegata e accogliente, con tanti giovani in gamba pieni di inventiva e idee che gli frullano per la testa per portare vita nel borgo. Non si è pentita neanche una volta della sua decisione la ristoratrice, sempre in contatto con la famiglia, genitori e sorella maggiore che vivono ancora in Germania, nonostante il poco tempo che le lasci la gestione di un'attività. Laura e Alessandro aprono il loro ristorante. Qui si dedicano al takeaway con streetfood regionale, dove Laura conta di introdurre presto alcuni dei piatti principali anche della sua Ungheria, da far gustare anche alla famiglia e agli amici che quando possono vengono in Sicilia per rivederla. Sul suo futuro evita pronostici, non dà per scontato che le cose possano cambiare. Intanto per il momento resta in Sicilia, chissà se sempre a Sambuca o altrove, però sta talmente bene che sembra difficile possa pensare di andar via.

Lauree al Teatro L'Ida (segue da pag. 1)

Diversi giovani laureandi provenienti da tutta la Sicilia hanno discusso la loro tesi di laurea. Almeno 30 minuti di spettacolo musicale per ogni laureando tra pianoforte, flauto traverso, contrabbasso, chitarra... solo per citarne alcuni. La convenzione, che ha permesso di dotare il nostro emiciclo di un pianoforte Yamaha nuovo di zecca, norma non solo le lauree in loco ma anche la prossima stagione concertistica con inizio il prossimo ottobre.

Ad accompagnare i laureandi familiari e parenti che in parte hanno scelto Sambuca per pernottare e festeggiare. Per tutto ciò, ringraziamo la fattiva collaborazione messa in atto tra la dirigenza del Conservatorio Toscanini e i componenti del Cda del Teatro Comunale L'Ida. Insieme hanno visto lungo. Grazie e... auguri ai giovani laureandi.