

Da Al Zabut, Comunità, ritorni, traguardi e...

Una bella storia Dall'operazione Al Zabut a Sambuca

Tutto torna. Anche gli amici. Dopo ben 41 anni. Tutto ha inizio nel 1983 quando la giovanissima Donatella arriva a Sambuca per uno stage artistico.

Era il tempo di Emesto Barba che a Sambuca trova terreno fertile per un progetto turistico chiamato "Operazione Al Zabut" e quando alla guida del Palazzo dell'Arpa c'era l'eccellente Alfonso Di Giovanna che incarica lo stesso Barba per un progetto visionario e trasversale.

Quell'estate, Sambuca e il suo centro storico è invaso da artisti e saltimbanchi, pittori e compagnie di strada, giovanissimi e poliedrici, tra le quali Donatella, che si arrampica sui muri, cammina sui trampoli, gioca con i cerchi nelle piazze e nei cortili, partecipa all'itinerante "Don Chisciotte". Tutti arrivano grazie al Teatro di Ventura di Sant'Arcangelo di Romagna.

Anche quella volta Sambuca ammalia, emoziona. Fa sognare. E un pezzo di cuore - dice Donatella - resta qui. Cala il sipario a fine agosto. E si torna a casa. A quel tempo, Donatella torna nella capitale, sua città natale poi a Milano dove è pioniera del teatro in carcere a Milano e in Europa. Da qui tante e tante cose intessono la vita privata e professionale della nostra. Ancora scuola di teatro, la regia di tante opere teatrali, il lavoro in strutture penitenziarie e sanitarie introducendo il teatro come strumento di formazione e crescita. E poi ancora la scrittura, tra narrativa e teatro tra Milano e tante città europee. Ma a Donatella resta un ricordo che si fa sogno. Sambuca. Vivere a Sambuca. Un ricordo mai sopito. Il resto è storia più recente. Recentissima. "Pare che - a dire di Donatella - Sambuca insegue Donatella". Alla Casa Museo "Spazio Alda Merini" che dirige a Milano, conosce una allieva di teatro originaria di Sambuca.

(segue a pag. 12)



Il prefetto di Agrigento Filippo Romano, accanto al Sindaco Giuseppe Cacioppo

Festa del tartufo L'oro nero di Sambuca

di Luigi Scorsone

Una festa dell' "Oro nero" di Sambuca è un evento culinario straordinario dedicato al tartufo, dove la comunità celebra la sua tradizione di ricerca e raccolta di questi tesori della terra.

(segue a pag. 12)

UGA

Un'identità territoriale da promuovere

di G.S.Z.

Si è riaperta in questi mesi la discussione attorno al tema delle UGA, le Unità Geografiche Aggiuntive, che alcuni considerano solo una fascinazione giornalistica ed altri, invece, una reale opportunità per evidenziare meglio le peculiarità del nostro incredibile patrimonio vitivinicolo.

(segue a pag. 12)

Sicilbanca

Una nuova sede a Palermo

di F.N.A.

Sicilbanca, con sede anche a Sambuca, continua la sua espansione territoriale con l'apertura della sede a Palermo, aggiungendo così un terzo presidio di area in Sicilia, dopo Caltanissetta e Catania.

(segue a pag. 12)

Una volta per tutte

È Emmanuele Navarro e non Emanuele

di Franco Lo Vecchio

Il mondo dei Navarro è tutto da esplorare nonostante gli studi siano andati avanti e così pure le pubblicazioni. Ci piacerebbe ricostruire l'albero genealogico di Emmauele Navarro: notre étoile sambucese. Come ben

(segue a pag. 7)

Visita pastorale

Lettera alla Comunità di Sambuca

Arcivescovo Alessandro Damiano



Fratelli e sorelle nel battesimo, figli e figlie per il ministero episcopale, religiose, caro fratello don Giovanni Corona, collaboratore nell'esercizio del sacerdozio apostolico, pace a voi! Un cordiale saluto giunga anche all'Amministrazione Comunale e all'intera comunità civile, con le quali la comunità cristiana condivide la passione per l'uomo e per il bene comune.

(segue a pag. 10)

Iter Vitis

Importanti traguardi

di Emanuela Panke

Iter Vitis, itinerario culturale riconosciuto dal Consiglio d'Europa, con sede a Sambuca, si appresta a festeggiare i 15 anni di riconoscimento avvenuto a Strasburgo nel 2009. Inoltre, è notizia del 28 giugno, che a nome dell'Accordo Parziale Allargato sugli Itinerari Culturali del Consiglio d'Europa (EPA), nella riunione del 22 maggio 2024 a Lussemburgo, il Consiglio di Amministrazione dell'EPA ha deciso, a seguito di verifica, la riconferma del riconoscimento di Iter Vitis per i prossimi 5 anni. La prossima valutazione periodica di Iter Vitis, sarà effettuata nel 2029.

Una buona notizia per continuare nell'obiettivo dell'Itinerario che è quello di individuare nel paesaggio vitivinicolo una destinazione turistica sostenibile d'eccellenza. Queste attività turistiche aiutano a creare un "paesaggio vivo", generano opportunità economiche per la popolazione locale e per ciò che viene prodotto in vigna: il vino.

Convegno e premio internazionale Navarro

Articolo a pag. 6

Elezioni Europee I risultati a Sambuca

Articolo a pag. 8

Al borgo qualcosa potrebbe cambiare

Articolo a pag. 9

Il festival delle radici

di Graziana Gagliano
Articolo a pag. 9

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

Santa Rita da Cascia

Il 22 maggio ricorre la festa di Santa Rita da Cascia, al secolo Margherita Lotti (Roccaporena, 1381 - Cascia, 22 maggio 1457).

Presso il Santuario di Maria SS dell'Udienza, dove una statua della Santa ha un suo altare, è stato recitato il Santo Rosario e successivamente il Parroco Don Giovanni Corona, assistito dai Ministranti Calogero Cicio e Carmelo Vaccaro, ha celebrato una messa solenne alla presenza della Confraternita di Santa Rita e di tanti altri Fedeli. All'organo, il Maestro Alessio Gulotta. Alla fine della Messa, è stata recitata una preghiera a Santa Rita e, infine, la Presidente della Confraternita, Giovanna Mulè, coadiuvata da altre Consorelle, ha distribuito le rose benedette.

Eccellenze sambucesi
Francesco Cicero

C'è anche un sambucese tra i 53 alunni che hanno partecipato alla "Gara Nazionale Istituti Tecnici Agrari" che si è svolta a Pesaro dal 15 al 18 Maggio scorso. I giovani talenti provenienti da tutta Italia hanno mostrato competenze e passione per l'agricoltura sostenendo sia una prova teorica che una prova pratica di laboratorio su materie come Produzioni vegetali, Produzioni animali, Genio rurale, Economia, Trasformazioni e Biotecnologie agrarie. Il nostro talentuoso Francesco Cicero - accompagnato dal prof. Pasciuta ha rappresentato l'Istituto Agrario di Sciacca oltre che il nostro borgo.

Ci congratuliamo con Francesco per l'impegno e la professionalità e con i genitori, Valentina e Nicola, per aver sostenuto il figlio in questa intraprendente avventura.

Rinaldo e gli alunni

Il quattro Giugno al Teatro Comunale L'Idea di Sambuca, si sono esibiti gli alunni, solisti del plesso Fra Felice da Sambuca e del Tomasi di Lampedusa insieme all'orchestra dell'Istituto Comprensivo del Tomasi di Lampedusa diretta dal Maestro Salvatore Rinaldo.

Superlative le performance di tutti i nostri giovani che hanno scelto l'indirizzo musicale.

Bravi tutti, lodi ai docenti di flauto traverso, chitarra, pianoforte e violino. Complimenti anche ai genitori che continuano a credere nel valore universale della musica e che indirizzano i propri figli nella scelta e ai giovani studenti che nell'indirizzo musicale mettono impegno e passione.

Apri LA' Enobanco

Sambuca apre LA' Enobanco, una nuova bottega gastronomica nella Via Roma, la via per eccellenza delle putie (botteghe) di un tempo che l'una accanto all'altra costituivano l'asse portante dell'economia sambucese.

LA' di Laura e Alessandro - Ungherese la prima, Palermitano il secondo - è il paradigma del progetto Sambuca.

LA' non è solo l'acronimo dei nomi dei proprietari ma indica anche un luogo, "là", un posto dove andare. Il nuovo punto vendita da asporto apre dopo 13 anni - nel locale dove era la storica macelleria Colletti, macellai per diverse generazioni. Una scelta coraggiosa e in controtendenza che sempre più sceglie la periferia per le nuove attività commerciali. Il menù parla tutto siciliano: pane con la milza, polpette di sarde, trippa al ragù, bollito alla palermitana e finalmente le lumache, giusto per citare un po' di cose. In bocca al lupo a Giulia e Alessandro.

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

200 anni dopo



16 maggio, giusto 200 anni dopo, è stata ricordata l'installazione della "S. Croce" nella "fiuredda" - edicola votiva - di Via Infermeria.

In occasione del bicentenario della sua erezione, è stata restaurata e messa a valore a cura del Comitato di Quartiere, dei devoti e con il contributo della Sicilbanca.

La "S. Croce", con la scritta in ferro "1824", è un palinsesto della "Passione" con numerosi simboli che rimandano all'iconografia di spine e scala, chiodi e tenaglia, dadi e palma del martirio. E poi ancora il teschio e la tunica sono

alcuni dei simboli che la scultura contiene.

Lodi a tutti e complimenti a chi ci ha messo passione ed impegno per il suo opportuno recupero.

"Vi salutu S. Cruci / iornu e notti / siti ncruci / a lu sulì e a lu sirenu / Vi salutu Nazzarenu"

Il Conservatorio Toscanini al
Teatro L'Idea, buona la prima!

Lunedì 6 Maggio alle ore 16,00 presso il Teatro "L'Idea" si è svolta una importante giornata di orientamento intitolata "Il Conservatorio a Teatro" destinata agli studenti dell'Istituto Tomasi di Lampedusa di S. Margherita Belice (e le relative sezioni dei plessi di Montevago e Sambuca) alla presenza dei rappresentanti di tutte le Istituzioni coinvolte che, per l'occasione, hanno sottolineato l'importanza di fare rete nell'interesse della collettività e per la divulgazione culturale.

Grazie a tutti i partecipanti per la splendida accoglienza e per l'entusiasmo con cui è stata accolta "l'idea" di ospitare il nuovo pianoforte da concerto acquistato appositamente dal Conservatorio per avviare una stagione concertistica al Teatro di Sambuca, ed in particolare ringraziamo: il Sindaco della città, Giuseppe Cacioppo, il Presidente del Teatro, Antonio Giovinco, il consigliere referente per le comunicazioni, Filippo Tardo, la dirigente scolastica, Giovanna Scaturro, i docenti e gli studenti dell'IC Tomasi di Lampedusa, e per il Conservatorio il Direttore, prof. Riccardo Ferrara, la Vice direttrice, prof.ssa Mariangela Longo, la coordinatrice, prof.ssa Maria Adelaide Filippone, il Direttore dell'Ensemble, prof. Alberto Maniaci e tutti i docenti e gli studenti che si sono resi disponibili per la buona riuscita dell'evento con grandi apprezzamenti del pubblico presente.

Michele Campisi Sambucese

Il Segretario generale di Italia Nostra, Michele Campisi, storico dell'architettura, architetto e restauratore, è nato a Sambuca di Sicilia il 4 settembre 1954, oggi vive e lavora a Roma. Come è noto Italia Nostra è un Ente no profit del terzo settore che impegna i soci in attività di tutela, promozione e valorizzazione del patrimonio culturale, anche attraverso i nuovi strumenti della comunicazione, la conoscenza e la fruizione dei beni culturali. Italia Nostra protegge i beni culturali e ambientali, salvando dall'abbandono e dal degrado monumenti antichi, bellezze naturali o opere dell'ingegno al fine di promuovere un nuovo modello di sviluppo, fondato sulla valorizzazione dell'inestimabile patrimonio culturale e naturale italiano, capace di fornire risposte in termini di qualità del vivere e di occupazione.

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

Un'opera di Lorenzo Maniscalco

Sambuca c'è



L'impianto iconografico del pannello realizzato nel Viale Berlinguer, a firma dell'artista Lorenzo Maniscalco, racconta di Sambuca e del suo territorio fatto non solo di architetture ma di donne e uomini che l'hanno antropizzato e costruito nel tempo. Dall'Emiro "Al Zabuth", che ha posto la prima pietra del castello, alla progenie dei Baldi Centellis e Beccadelli, che per oltre 400 anni hanno costruito case e chiese, opere di beneficenza ed educandati, conventi e ospedali, ponti e decine di mulini ad acqua, passando dalla musa che suona l'arpa posta al centro, ispiratrice di ogni azione e modello di bellezza.

Ci sono i Greci - simbolo di perfezione e di antiche origini - con la figura fittile rinvenuta a Monte Adranone e che nel sottosuolo riserva ancora non pochi misteri. Nell'impianto iconografico c'è la Torre di Pandolfina, sistema turrito ed emblema del territorio forte e fecondo, e la Chiesa Madre, la "Gran Signora", posta in cima all'abitato che sfida il tempo e le insidie della natura. E poi c'è una Sambuca fatta di odori e sapori, formaggi e olio, fino alle "Minne di Virgini", dolce identitario la cui bontà ha superato ogni prova. Ci sono gli agrumi, limoni e arance, i cui alberi costeggiano l'azzurro Lago Arancio che fa da sfondo all'intero pannello decorativo, e il melograno, frutto dalle mille proprietà benefiche e dal forte significato propiziatorio e portatore di ogni ricchezza.

C'è anche l'ulivo, albero dalle profonde radici, così come questa terra, e simbolo di forza come la tempra dei sambucesi. L'intero decoro sta dentro gli stemmi dei cinque quartieri di Sambuca: al centro, in alto, la Madonna dell'Udienza protettrice dal 1575 di Sambuca e dei Sambucesi.

Il benvenuto, il pannello - valente opera del maestro Lorenzo Maniscalco lo dà ai turisti che qui iniziano il percorso per scoprire bellezza e bontà del borgo, lo dà ai sambucesi di ogni tempo che in questa terra, nati o stanziati, hanno deciso di investire con impegno, forza, capacità audacia e determinazione. "Volat ad aethera virtus"!

La meraviglia della bellezza

Mostra di Vincenzo Sciamè a Velletri

Pittore, scultore e disegnatore, Vincenzo Sciamè nasce a Sambuca, nel 1941 e vi trascorre la sua infanzia e la prima giovinezza, compiendo poi i primi studi d'arte nel capoluogo siciliano. L'attività artistica inizia nei primi anni '60 per arrestarsi solo con la morte dell'artista, scomparso prematuramente nel 2014.

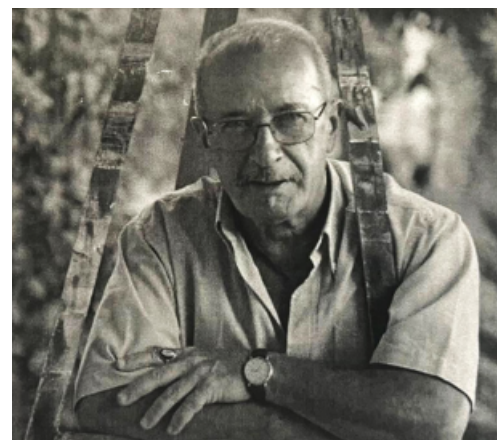
Siciliano di nascita, veliterno d'adozione, Vincenzo Sciamè riesce a raffigurare, attraverso la sua tavolozza, la poesia racchiusa nel vivere quotidiano, con l'ausilio dei ricordi che riaffiorano timidamente dalle sue stanze della memoria, quasi un invito a salvare, nella vacuità del mondo, le ragioni del cuore.

La sua pittura si caratterizza sin da subito per la dimensione ciclica, dalla quale si evince l'esigenza di penetrare a fondo nelle singole tematiche considerate, e che è stata perfettamente rappresentata in questa retrospettiva.

Il primo dipinto che ha accolto lo spettatore - nella mostra a lui dedicata nel decennale della scomparsa, svoltasi a Velletri dal 14 al 23 giugno nella Sala Paolini Angelucci del Museo Diocesano della Basilica Cattedrale di San Clemente - fa parte del ciclo Donne sole, degli anni '70, in cui protagonista è la figura femminile ritratta per lo più benedetta, solitaria, su uno sfondo piatto e caratterizzato da colori neutri come il grigio e il nero.

Sono donne che si ispirano alle eroine delle tragedie greche che vivono però lo stesso dramma di solitudine, alienazione e incomunicabilità delle donne di ogni epoca. Emblematrice la presenza di una delle ultime opere dipinte da Sciamè - datata 2013 - che raffigura, sempre sul caratteristico pavimento rosso sul quale si affaccia il cielo azzurro, oggetti bellici (due elmi, una lancia), simboli di guerra appena conclusa o da avviare a breve, emblema di una pittura-denuncia attraverso la quale l'artista ha sempre mostrato il deterioramento della realtà e della società a lui contemporanea.

Quello di Vincenzo Sciamè si conferma essere - nonostante il tempo trascorso dalla sua scomparsa - il profilo di un artista dei nostri giorni che, attraverso il suo linguaggio onirico e a tratti surreale, ci ha offerto e tuttora continua a offrirci l'incanto della passione che arresta il tempo per donarci la meraviglia della bellezza.



Falegnameria

LA BOTTEGA DELL'ARTE

di Nicola Bucceri

PORTE INTERNE ED ESTERNE
ARREDAMENTO INTERNO SU MISURA

C.da Sgarretta - 92017 Sambuca di Sicilia (Ag)
Tel. 338 2240646

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

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 - fondazionebancasicana@gmail.com - bancasicana@pec.it

Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo -

Millenovecento: Storie di Siciliani

Cara Voce,

una mia amica mi ha regalato un libro uscito nel 2010 con il titolo "Mille-novecento. Storie di siciliani", Edizioni di Passaggio, a cura di Alessia Porto. A pag.210 è riportata una testimonianza su Sambuca di tal Michele Ferraro, raccolta tra il 2009 e il 2010.

Si tratta di un documento di estremo interesse sulla realtà economica del nostro paesello nel primo decennio del 900.

Penso che riproporlo integralmente sulla "Voce" possa essere di interesse

per i nostri concittadini, che potranno misurare il cammino fatto dalla nostra Comunità nel corso dell'ultimo secolo.

Cordiali saluti, Rori Amodeo

Michele Ferraro

[Sambuca, 1915]

A Sambuca, dentro il centro / abitato, nel 1925 eravamo quasi / novemila, solo il centro abitato.

/ Poi nel centro abitato c'erano / tremila cavalli e muli, tremila!

/ E c'erano duemila capre, / ognuno di noi aveva la capra.

/ Minimo, nel centro abitato, / c'erano dieci dodicimila galline,

/ tutte nel centro abitato. Vi pare / che scherzo? Cose vere!



A Sambuca, nel 1920, forni non ce n'erano e tutto il pane si faceva in casa. Se uno voleva comprare il pane non ce n'era. La mattina si vedeva una nuvola di fumo perché tutti facevano il caffè con la paglia, e si vedeva Sambuca in una nuvola di fumo. Verso il '25 è arrivata la luce, ma non tutti se lo potevano permettere di fare l'impianto. Noi, essendo una famiglia di ceto medio, dal '25 la luce l'abbiamo messa il '30, ma prima c'era logghiu grossu, l'olio che era scadente, e cera la candela con l'olio e si illuminava la casa con quella.

Poi nel '28 venne il treno, che io ho visto lavorare prigionieri della prima guerra mondiale per fare la linea ferrata, e mi ricordo che ce n'erano dell'Austria, prigionieri dell'Austria. Il treno partiva da Castelvetro e faceva Castelvetro-Palermo, e da Sambuca a Palermo ci volevano sette ore di treno. La prima volta che è venuto il treno, nel 1928, nel mese di ottobre, il treno a scarto ridotto, ci ha portato alla Gulfa, alla stazione qua vicino, e poi ci ha riportato di nuovo a Sambuca. Questo la prima volta, perché il trenò non l'avevamo visto mai. Quando è venuto tutto il paese è andato alla stazione, tutto il paese. Io avevo anche una cartolina, ma ora non ce l'ho più.

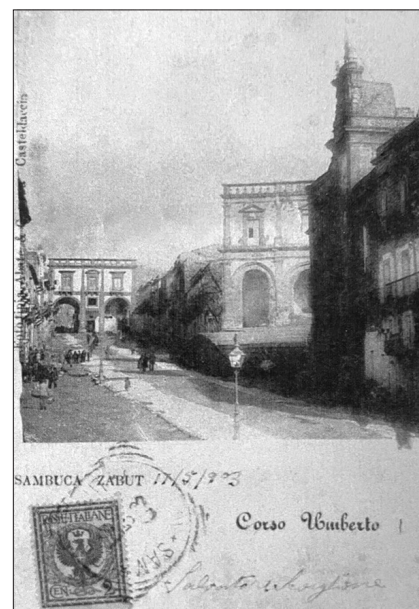
A casa mia eravamo tre fratelli e tre sorelle. Una era addetta, la grande, a lavare, la seconda era addetta a cucire, e la terza era addetta al ricamo, questo era. Tre fratelli, tutti in campagna! Ma anche se eravamo otto in famiglia, alla terza elementare c'era chi ci arrivava e chi non ci arrivava.

Appena la terza elementare io ho, studio: zero! Mio padre, poveretto mischino, tutti sacrifici e pensieri aveva, perché allora con sei figli, tre maschi e tre femmine, i pensieri erano grossi, e la notte non dormiva mischino per noi. La mamma cucinava e rattoppava: un ginocchio, un altro ginocchio, le camicie. Delle volte la camicia non si sapeva di quale colore era per quante toppe c'erano una diversa dall'altra. Poi eravamo tre fratelli, sicché se mio fratello il grande si faceva una camicia, dopo passava al secondo, e siccome il piccolo ero io robe nuove non ne ho viste mai. A undici anni mi ha cresimato un prete, che eravamo vicini di casa, e mi ha regalato la stoffa di un abito, mia madre poi l'ha fatto cucire e il primo abito nuovo l'ho avuto a undici anni.

E un'altra cosa: quando si mangiava non ne voglio non esisteva. Tutti a tavola, otto, non ne voglio non esisteva. Cera il primo, cavoli, pasta con i cavoli, delle volte si cambiava e c'era il broccolo, delle volte c'era la cicoria, delle volte c'erano i finocchietti, ma secondo niente. Odore d'altre cose non se ne sentiva. La mamma se c'era una gallina che era con la cresta un po' gialla diceva: «Questa la leviamo perché non sta tanto bene, prima che si ammala di più». Si cucinava e mia mamma quando le capitava un'ala era festa, perché una gallina divisa in otto! Si faceva il brodo con la gallina e tutti e otto andavamo a pescare nella pentola e pigliavamo solo brodo. Poi mia madre era furba, diceva: «C'è nessuno più?». «Nessuno», e aggiungeva acqua: la cosa era molto semplice. Però non se ne accorgeva nessuno se il brodo era buono o

era cattivo, e non ne voglio non si diceva, perché appena uno non ne voleva c'era l'altro che se lo mangiava. La carne di manzo non esisteva. Cera un macellaio, si chiamava Buscemi, prendeva un quarto di carne a Santa Margherita e serviva per venti famiglie di proprietari e stop. Gli altri: pecora, carne di pecora. Ma la carne di pecora aveva più sapore del filetto di oggi. La carne di pecora pareva miele! La cresta del gallo era miele! «Chissà - qualcuno dice sto bene, me la passo bene, non lavoro, e campo di più». Ma

non è così. «Chissà - dicono mangio e campo di più», non è così! Appena nasci si decide: tu devi campare tanto; questa è la realtà delle cose. Io sono uno di quelli della pecora, ho novantacinque anni e sono qua. E vi devo dire un'altra cosa che si deve registrare: ai tempi, il fidanzamento si faceva al tavolo. Io avevo una sorella e c'era un pretendente, un fidanzato, ma non a contatto, a distanza, e venne a contatto per realizzare la cosa. Sicché la nostra famiglia aveva disponibile un ettaro di terreno, facendo sforzi, perché il ragazzo era buono, laborioso, questo era figlio unico, era agiatello, ma la mamma di questo giovanotto diceva: «O un ettaro e mezzo o l'affare non si fa!». I matrimoni prima erano questi. E per tre volte si è



**AUTOTRASPORTI
ADRANONE**

NOLEGGIO AUTOVEETURE
E PILLMANS GRAN TURISMO

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

**Pasticceria
Enrico Pendola**

Specialità

Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

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
antoninomarinob92@gmail.com
Cell. 348.73.11.747

Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo - Riceviamo e pubblichiamo

cercato l'accordo, come lo chiamavamo, e per tre volte l'accordo non si è potuto fare, perché noi non lo potevamo fare e quella diceva: «Mio figlio è possidente, o un ettaro e mezzo o l'affare non si fa!». Il matrimonio di settant'anni fa non era così facile; le famiglie, il padre e la madre, c'era un mediatore per accorciare le cose. La dote, la biancheria intima, veniva tutta annotata: tante lenzuola, tante cose, questa era la dote. La biancheria si esponeva e poi c'era una persona addetta che sapeva i prezzi: le parure tot, questo tot, i cuscini tot, i materassi tot; venivano firmati e si portavano dal notaio, perché in caso di morte si dovevano restituire. E questi erano i matrimoni di allora, per tutti era così. Poi le cose sono cambiate poi, fortunatamente.

Noi eravamo burgisi, qua li chiamiamo burgisi, piccoli proprietari con piccole aziende; noi lavoravamo per conto nostro però i terreni erano dei proprietari, un pochetto di terreno ce l'avevamo anche noi ma di più era dei proprietari. Però allora il terreno aveva molto valore, sicché il 50 per cento, il 60, il 70 per cento, della produzione che noi coltivavamo se ne andava per il padrone senza che faceva niente, mi sono spiegato? Il 70 per cento, 70, a secondo dei terreni, se ne andava per il padrone e a noi ci rimaneva meno del 30, 40 per cento facendo tutti i lavori.

Verso il '29, il '30, un chilo di grano era cinque lire e un pane costava uno e cinquanta, e un contadino guadagnava in un giorno quattro lire e mezza, cinque lire, per dieci dodici ore di lavoro; sicché con una giornata, un operaio, bracciante agricolo, poteva comprare appena tre chili di pane. Un operaio che verso il '29, '30 era annuale, durante tutto l'anno lo stipendio era ottocento lire, tutti i dodici mesi, più i più li quattro tùmmina di frumento, che sarebbero altri cinquanta chili di frumento all'anno; questo era lo stipendio normale. Per fare una giornata di lavoro si facevano dodici chilometri: Serralunga, Arancio, San Giacomo, la mattina a piedi e la sera a piedi. Però quando si lavorava con due muli con l'aratro a chiodo, giornalmente minimo si facevano venti chilometri, perché con l'aratro a chiodo si potevano fare venti centimetri alla volta, e si andava e veniva, si andava e veniva. E non era solo l'andare e venire, c'erano le piogge e un piede pesava due tre chili, perché non si camminava sull'asfalto, si camminava sulla terra molle e ogni piede era tanto! La digestione veniva facile eh! Quando facevi venti chilometri, con tre chili di peso, la sera il sapore veniva a tutto: ai cavoli, ai broccoli, a tutto veniva! Delle volte rimaneva qualche pezzetto di pane, un po' duro, la sera il pane duro pareva miele! Vero è, ve lo giuro!

Nel periodo fascista, se si era in un bar e parlava Mussolini, tutti sull'attenti! E se per caso qualcuno non si metteva sull'attenti finiva in caserma. Ci fu un onorevole a Sambuca, l'onorevole Oddo, fece un discorso al Carmine, io l'ho sentito direttamente, e ha detto: «Io obbligo verso i sambucesi non ne ho, a me mi ha fatto onorevole Benito Mussolini!» e tutti a battere le mani, chi non batteva le mani era segnalato. Questo era il fascismo. E quando c'era il fascismo, tutti fascisti! L'indomani che è caduto il fascismo, tutti comunisti a Sambuca! La società io la descrivo come il vento. Per se stessa la società è come il vento, precisa se si fa un calcolo. Poi a Sambuca si è arrivati quasi al 75 per cento, eravamo tutti comunisti.

Poi l'occupazione delle terre... mi sembra verso il '50, il '47, '48, lo certo che ci andavo! E lo posso raccontare così bene che ci potrei fare un film! Ci fu la conquista a Manera, ci fu la conquista a Misilbesi, abbiamo fatto delle conquiste a cavallo del mulo! A centinaia, centinaia e centinaia, si trattava di trecento, quattrocento muli. E una volta ci fu un'occupazione a Sciacca, che allora c'era Miraglia, e abbiamo partecipato pure, e ci sono volute sette ore per arrivare a Sciacca tutti con i muli. Poi l'occupazione di Misilbesi... io ho una foto, ma è difficile trovarla... Pianeta lo conoscete? Al fondo Acate, mi trovate a me sopra il mulo: c'è un quadro dell'occupazione delle terre e in prima linea ci sono io a cavallo del mulo.

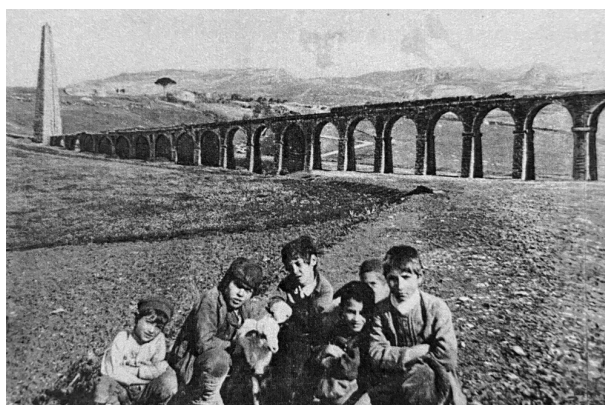
Ora non c'è bisogno dell'occupazione delle terre perché anche se gliela danno la gente non la vuole la terra. Ora il terreno, a differenza di quegli

anni che uno doveva essere fortunatissimo nel sorteggio per potere avere un ettaro di terreno di scarsissima qualità, oggi se a un bracciante agricolo gli danno un ettaro di terreno ci rinuncia, non lo vuole neanche regalato! Oggi il terreno vale zero, prima un tesoro era. Anche mezzo ettaro di terra a dieci chilometri si acquistava, facendosi prestare i soldi ma si acquistava, era la vita. Il proprietario era un signore, prima con quattro ettari di terra facevi il signore, oggi con quattro ettari di terra: zero completo! Anche con dieci ettari, con venti ettari, niente! Un proprietario che ha dieci ettari

di terra, consumato è! Però voglio fare una differenza: prima per la trebbiatura, compresa la mietitura, per avere il frumento pulito ci volevano cinquanta sessanta giorni con le stagionature e altre cose; oggi con la mietitrebbia in trenta secondi, il grano grezzo in trenta secondi è pulito. Voglio dire che attrezzo agricolo come la mietitrebbia non esiste, in trenta secondi la mietitrebbia fa venti operazioni. Vengo e mi spiego. Prima per la mietitura si legavano tutti i piccoli covoni di grano e si facevano dei covoni più grossi; dopo si mettevano a sei covoni a sei covoni, c'era un lavoro da fare; dopo questi covoni si dovevano trasportare all'aria, e l'aria si doveva fare con il terreno bagnato con l'acqua; dopo si prendevano i covoni e si mettevano nell'aria e si cominciava a girare, si girava tre ore con i cavalli e i muli.

Dopo aver girato c'era la spagliata, e si spagliava con il tridente; dopo di spagliare si restringeva il grano dell'aria e se rimanevano delle piccole spighe si ripestavano di nuovo. Dopo averlo ripestato c'era la pulitura, si passava prima con il tridente e poi con la pala e si metteva a mucchio, e poi si cerniva coi setacci. Ora tutte queste operazioni la mietitrebbia le fa in trenta secondi, automaticamente. Il grano grezzo in trenta secondi è grano pulito! Sicché calcolando mietere, trebbiare e pulire, la mietitrebbia fa il lavoro di duecento operai in otto ore, questa è la differenza, matematica. Però, tirando le somme, prima con le mani rimaneva qualche cosa, oggi con la macchina non rimane niente.

Cinquant'anni fa a Sambuca c'eravamo ottocento coltivatori diretti, oggi attualmente ci sono appena venti coltivatori diretti. Figli di coltivatori diretti in campagna non ce n'è neanche uno, questa è la realtà di fatto, figli di braccianti in campagna non ce n'è. Oggi, se non fosse per quattro rumeni e le macchine, sarebbe tutto finito! Giusto?



Rizzuto e Gigliotta Impianti
di Rizzuto Antonio & C.

Impianti di Riscaldamento
Idrici - Condizionatori - Gas

Tel. 368 7498679 - 368 970107

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



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

Venerdì 24 maggio 2024 si è svolta la grande kermesse navarriana presso la sala convegni della Sicilbanca. Durante la prima parte della giornata, si è svolto l'VIII Convegno Studi Navarriani, mentre nel pomeriggio il XV Premio Internazionale "Navarro" 2023/2024 - verso Agrigento Capitale della cultura 2025.

Per Sambuca, si tratta del più grande evento culturale dell'anno che celebra i Navarro (Vincenzo ed Emmanuele) nei luoghi in cui vissero la loro più intensa stagione creativa, in armonia con le finalità culturali del Team di Sicilia my love e ha anche lo scopo di contribuire alla valorizzazione di autori non ancora noti. A promuovere l'evento, il Lions Club Sambuca Belice, la Fondazione Sicana, il Centro Studi Adranon, la Sicilbanca, il Team Sicilia my love, la Fondazione Verga, il Centro di studi filologici e linguistici siciliani. In mattinata, si è celebrato l'VIII Convegno studi navarriani dopo il Rituale Lionistico curato dal Presidente Dr. Gaetano Enrico Giovanni Ferraro con l'assistenza del Cerimoniere Avv. Loretta Abruzzo, il saluto del delegato della Presidenza della Sicilbanca Dr. Francesco Zinna e del Sindaco Arch. Giuseppe Cacioppo, Enzo Randazzo ha coordinato le seguenti Comunicazioni Scientifiche di esperti e studiosi, programmate sul Tema: Influenza di Emmanuele Navarro della Miraglia sulla letteratura contemporanea italiana ed europea. Hanno partecipato al Convegno qualificate rappresentanze delle Scuole dell'hinterland sambucense e della Sicilia.

Tra gli intervenuti:

Gli alunni della classe V D del Liceo Classico "T. Fazello" di Sciacca che hanno presentato un documentario dal titolo "Emmanuele Navarro e lo smascheramento del mondo borghese".

Prof.ssa Gabriella Scaturro - Dirigente dell'I.C. "Giuseppe Tomasi di Lampedusa" - "Emmanuele Navarro della Muraglia autore cosmopolita e moderno.

Prof. Francesco Lo Vecchio - Scrittore - "Il tocco di Emmanuele Navarro della Miraglia sulla Parigi del Secondo Impero".

Prof.ssa Angela Campo - dell'I.I.S.S. "Francesco Crispi" di Ribera - "Lungimiranza e coraggio nell'intellettuale Vincenzo Navarro".

Prof.ssa Gisella Mondino - del Liceo Classico "T. Fazello" di Sciacca - "La modernità letteraria di Emmanuele Navarro della Miraglia, tra realismo e fenomenologia dell'anima".

Prof.ssa Maria Di Giovanna della Fondazione Verga, già docente dell'Università di Palermo, "Sulle tracce dei Navarro nell'officina letteraria di Maria Messina e Francesco Milo Guggino".

Prof.ssa Daniela Balsano dell'I.C.S. "Emanuele Armaforte" d'Altofonte - "Emmanuele Navarro della Miraglia nelle opere di Enzo Randazzo".

Prof.ssa Daniela Bonavia del Liceo Scientifico "Enrico Fermi" di Sciacca, nonché Direttrice dell'UNITRE di Sambuca - "Influenza di Emmanuele Navarro della Miraglia su Vitaliano Brancati".

Prof.ssa Angela Balistreri - "Il marito disonorato e la sanzione sociale".

Prof.ssa Rosalba Catalano del Liceo Scientifico "Enrico Fermi" di Sciacca - "Eresie innovative nella poetica del Navarro: la donna e la società".

Gabriella Vicari - Scrittrice - "La sicilianità di Emmanuele Navarro negli scrittori siciliani e il rapporto con la loro terra".

Prof.ssa Mariella Mulè dell'I.C. Giuseppe Tomasi di Lampedusa, plesso "Fra Felice da Sambuca", - "La modernità di Emmanuele Navarro".

Tra un intervento e l'altro, sono stati eseguiti dei brani musicali da alcuni studenti e studentesse dell'I.C. Giuseppe Tomasi di Lampedusa, plesso "Fra Felice della Sambuca": Claudia Azamfirei - "The juggler" di Cees Hartog e "Dream" di Tatiana Stachak; Ettore Guzzardo - "It's just a matter of time" di Nick Powlesland; Francesca Sciafani - "Piazza Vittorio" di Celso Machado; Marta Nosari - "Pacoca choro" di Celso Machado; Noemi Cicio e Maria Renna - "Risuonarono tre note" di Remo Vinciguerra; Salvatore Mangiara - "Ciarda" di Alberto Curci e Gianmatteo Rinaldo - "Concertino" di Alberto Curci.

Anche quest'anno, le opere pervenute alla giuria sono state oltre 2000.

Convegno e Premio internazionale Navarro

Evento culturale per eccellenza



A sin.: il sindaco di Agrigento Francesco Micciché, premiato per Agrigento Capitale della cultura 2025

Numerosi i premiati e le premiate provenienti da tutta Italia e persino dalla Bulgaria, dalla Moldavia, dalla Svizzera o dalla lontana Cina.

Protagonisti, come nelle precedenti edizioni, sono stati gli studenti non solo delle Scuole Medie di primo grado, ma anche di secondo grado.

La Giuria ha assegnato Premi Speciali alle seguenti personalità, segnalatesi per apprezzabili attività scientifiche, culturali o umanitarie:

Francesco Micciché (per la sua passione e dedizione al rinnovamento di "Agrigento Capitale della Cultura"); Giuseppe Maggio (per le sue eminenti qualità professionali, organizzative ed umane); Rosalia Tatano (per la genialità e la modernità dell'attività imprenditoriale dell'azienda Tatano); Aristotele Cuffaro (per la difesa e promozione della Cultura del territorio); Rossana Florio (per la diligenza, la peculiarità ed il rigore scientifico del suo impegno professionale) e Patrizia Monterosso (per il suo straordinario contributo alla diffusione dei valori della Cultura Siciliana nel mondo).

Sempre la Giuria ha individuato i seguenti vincitori:

Adulti Poesia Singola 1° Premio ex aequo Giuseppe Riccobono "Ritornare, alla terra"; Margherita Aiello, "Un novu jornu"; Antonio Patti, "San Valentino";

Sillogi Inedita 1° Premio Marcello Lo Iacono, "Borgo solingo".

Libro di Poesie Editi 1° Premio Sonia Impalà, "Versi di Ros... so".

Romanzi Editi 1° Premio ex aequo Gianfranco Sorge, "Se avessi avuto gli occhi neri", 1° Premio ex aequo Lucia Boldi "Cucurummà".

Romanzi Gialli 1° Premio ex aequo Roberto Mistretta, "Delitti di Manfreda"; 1° Premio ex aequo Giovanna Caruana "Le lettere nella valigia di cuoio".

Racconti editi 1° Premio ex aequo, Antonino

Schiera Berenice; 1° Premio ex aequo, Gino La Placa "Il bambino sporco".

Romanzi inediti 1° Premio Fausto Scatoli, "Amarrabbecca".

Romanzi Gialli 1° premio Marcella Di Miceli, "Barunia".

Racconti Inediti 1° Premio Federico Ranzanic, "Lettere da una paternità"; 1° Premio ex aequo Nadia Mari, "Il Giardino dei Gelsomini".

Teatro 1° premio Daniela Fava, "Voci nel Silenzio".

Fiabe e Favole 1° premio Valeria Balistreri e Stefano Zoletto, "C'è una volta".

Saggi, articoli, tesi di Laurea, studi monografici 1° premio Roberto Franco, "È sedimentario, mio caro Watson".

Varia 1° premio Martin Palmadessa, "La teoria delle lucertole".

Per questo straordinario evento, che porta il nome di Sambuca in alto in Europa e non solo, oltre la Sicilbanca, sentiamo il dovere ringraziare i Lions Club Sambuca Belice, i partecipanti al Convegno, nonché tutti i partecipanti alle varie sezioni del Concorso. Grazie anche al Sindaco di Sambuca Arch. Giuseppe Cacioppo per aver portato il saluto della cittadinanza. Un grazie particolare va al Sindaco di Agrigento Dr. Francesco Micciché per averci onorato della sua presenza, del suo intervento, in alcuni momenti, anche emozionante. Ricordiamo che la città dei Templi, l'anno prossimo sarà capitale della Cultura, insieme ai Comuni inclusi nella Via degli Scrittori e, inoltre, Lampedusa. Un grandioso ringraziamento va al Professore Enzo Randazzo Presidente del Premio e alla Direttrice scientifica Prof.ssa Gisella Mondino. Un ulteriore ringraziamento al Presidente dei Lions Club Sambuca Belice Dr. Gaetano Enrico Ferraro, all'Avvocata Loretta Abruzzo, alla Dottoressa Annamaria Urso e al giovane Lions Di Prima. Ancora grazie al Dott. Francesco Zinna che ha rappresentato la Sicilbanca la quale non solo ha ospitato l'evento, ma anche offerto un sontuoso buffet ai convenuti. Come non ringraziare Mariangela Bucci, Paolo Buscemi di Giuseppe, Calò Morreale e Lilly Mulè per il reading? Bravissimi anche loro! Bravissimi i Docenti di Musica e le loro Allieve e i loro Allievi prodigio che ci hanno deliziato con note musicali. L'elenco è lungo e siamo certi d'aver dimenticato qualcuno. Agli Organizzatori, ai Concorrenti e a tutti i convenuti, va il ringraziamento de

"La Voce di Sambuca".

Inaugurazione del modellato in terracotta della statua di Emmanuele Navarro presso la Sicilbanca



Nel tardo pomeriggio di sabato 11 maggio 2024, presso la SicilBanca, è stato inaugurato l'originale del modellato in terracotta della statua di Emmanuele Navarro della Miraglia. Come si ricorderà, l'opera bronzea di Martin Emschermann era stata già collocata in Largo San Michele in data 9 marzo 2024. Successivamente, presso il FORUM UNITRE, con sede presso la medesima Banca, è stato collocato il dipinto "Invisibili città" del Prof. Paolo De Luca, realizzato in estemporanea durante l'evento "Il Fantastico Calvino" svoltosi a Palazzo Panitieri il 23 febbraio scorso.

A inaugurare la statua, il Presidente della Sicilbanca Dott. Giuseppe Di Forti, il Sindaco Arch. Giuseppe Cacioppo, il Presidente dell'Unitre Prof. Giuseppe Oddo e numerose personalità.

III EquiRaduno organizzato dai Cavalieri dell'Udienza



il nove giugno si è svolto il III EquiRaduno organizzato dai Cavalieri dell'Udienza. Nel verde delle colline, immersi nella natura, trapaesaggi mozzafiato, antichi ruderi e profumi di fiori ed erbe aromatiche.

Hanno sfilato oltre una cinquantina di Amazzoni e Cavalieri provenienti da Caltabellotta, Giuliana, Mazara del Vallo, Menfi, Ribera, Santa Margherita di Belice, Sciacca e Sambuca che ha ospitato l'evento. Durante le soste, rinfrescati dall'acqua fornita da Roberto Caprera, si è assistito a qualche acrobazia per la gioia dei presenti. Dalle colline al Borgo, cavalli e cavalieri hanno attraversato Corso Umberto I fino all'Arco di San Giorgio. La discesa, fino all'altezza di Piazza della Vittoria, ha fatto rivivere un momento di gloria quando i Fantini premiati per le corse dei Cavalli, in occasione della Festa della Madonna dell'Udienza, scendevano fino a San Calogero da dove partivano le gare.

Da Via Roma e Via Francesco Crispi fino all'antico acquedotto del XVII secolo e dritti per Adragna, l'EquiRaduno, si è concluso presso l'Antico Mulino dove è stato servito un sontuoso pranzo non solo ai partecipanti, ma anche alle loro famiglie.

Da segnalare, la consegna di una targa a Franco Lo Vecchio in qualità di fotografo ufficiale dell'Associazione. Per l'occasione, è intervenuto il Sindaco Arch. Giuseppe Cacioppo.

All'Associazione Cavalieri dell'Udienza, alle Amazzoni, ai Cavalieri e a tutti i convenuti, i migliori auguri de "La Voce di Sambuca".

Una volta per tutte

(segue da pag. 1)

È Emmanuele Navarro e non Emanuele

noto, i registri dell'anagrafe partono dal 1848. Solo gli archivi parrocchiali potrebbero fornirci altri dati. Presso la Biblioteca Navarriana della Sicilbanca di Sambuca è esposto un documento autentico sullo stato di famiglia dei Navarro stilato manu propria dal Dr Vincenzo Navarro.

Vincenzo Navarro, figlio di Emmanuele e Donna Domenica Turano di Sant'Anna, nacque a Ribera il 22 giugno del 1800.

Il 6 novembre del 1833, Vincenzo Navarro si sposò con Donna Vincenza Amodei, nata il 12 aprile 1806 a Sambuca, figlia di Don Calogero e Donna Fara Mangiaracina.

Dal loro matrimonio nacquero: Domenica Giulietta nata il 6 settembre 1834 e morta il 9 agosto 1836 a Ribera. Maria Domenica Giulietta nata il 15 agosto 1836; Emmanuele nato il 9 marzo 1838 a Sambuca; Calogero nato l'8 novembre 1839 a Sambuca.

Fara nata il 15 novembre 1842 a Sambuca; Ruggiero nato il 25 ottobre 1843 a Sambuca; Caterina nata il 19 maggio 1846 a Sambuca e Giuseppina nata il 13 maggio 1849 a Sambuca.

I figli sopravvissuti a Vincenzo Navarro e Donna Vincenza Amodei furono sette di cui quattro femmine e tre maschi.

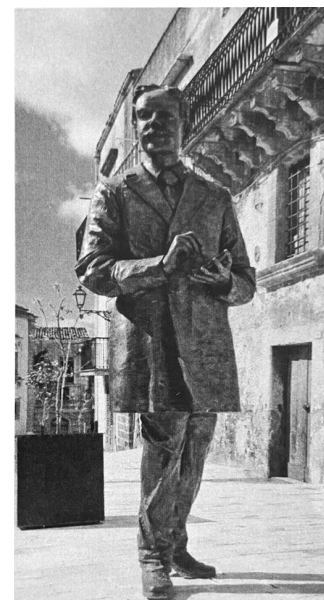
Come molti sambucesi sanno, la tomba monumentale di Vincenzo Navarro si trova presso la Chiesa del Carmine (Santuario di Maria SS dell'Udienza) entrando a sinistra. Insieme all'illustre Medico, Poeta e Letterato riposano le moglie Vincenza Amodei, il figlio Ruggiero e la figlia Caterina. All'epoca, in cui era stato eretto il "monumento", erano ancora "superstiti" Emmanuele, Calogero, Domenica, Fara e Giuseppina.

Sappiamo con certezza che Emmanuele Navarro morì a Piazza Navarro n.3 di Sambuca Zabut il 13 novembre 1919 alle ore 08:30 come attestarono, di fronte all'Ufficiale dell'anagrafe, i contadini Nicolò Pumilia e Giorgio Sagona.

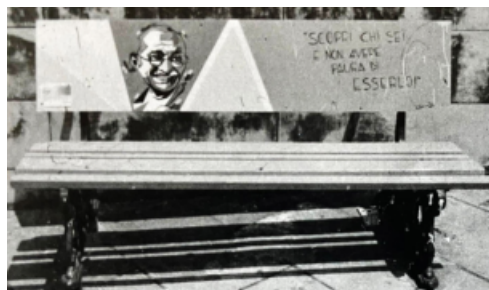
Sempre nel registro dei morti del Comune, è attestato che Emmanuele sposò Anna Baldasserone (Baldasseroni). Presenti, al momento della trascrizione dell'atto nei registri del Comune, furono Giuseppe Arbisi e Giuseppe Riggio.

Il mistero, almeno per noi, resta la localizzazione della sepoltura di Emmanuele. Come si legge nel registro delle sepolture del Cimitero di Sambuca di Sicilia, Emmanuele è stato sepolto il 14 novembre 1919 ed è stato trascritto anche con il titolo di "professor".

Altro non siamo in grado di dirvi. Proseguiremo le nostre ricerche sperando di avere più fortuna.



Panchine a Piazza Libertà



Piazza Libertà si colora e si arricchisce di ben tre panchine dedicate a tre eminenti figure: il Mahatma Mohandas Karamchand Gandhi, il Reverendo Martin Luther King e la poetessa Alda Merini.

Il Mahatma e il Reverendo sono legati dal metodo non violento (ahimsa), mentre li accomuna alla terza figura lo spirito libertario e il sogno di libertà.

In questo numero, vi presentiamo la panchina dedicata a Gandhi.

Il Caseificio Pasini è una gemma nascosta nel cuore della Sicilia, nato agli inizi degli anni '90 per volere di nonno Andrea.

Questo caseificio si estende su una superficie di 120 ettari nel suggestivo territorio di Sambuca, vicino alla Riserva di Monte Genuardo e Santa Maria del Bosco. Questo luogo non è solo noto per le sue bellezze naturali, ma anche per le tradizioni casearie che si tramandano di generazione in generazione.

Un'azienda di famiglia

Nel cuore della Riserva di Monte Genuardo e della Valle del Belice, la storia del Caseificio Pasini continua a essere scritta grazie alla passione e alla dedizione della famiglia Pasini, ora alla terza generazione con i fratelli Alessia e Andrea.

Papa Vincenzo, mamma Eliana e i figli Alessia e Andrea sono il cuore di questa azienda agricola. Alessia, 28 anni, diplomata all'istituto alberghiero, e Andrea, 32 anni, diplomato in agraria, rappresentano il futuro del caseificio.

Grazie ai finanziamenti ricevuti dal Programma di Sviluppo Rurale 2024-2022, Alessia e Andrea sono riusciti a insediarsi come giovani imprenditori ed a implementare le attività casearie con la sottomisura 6.1 "Aiuti all'avviamento di imprese per i giovani agricoltori" e con la sottomisura 4.1 "Sostegno agli investimenti nelle aziende agricole".

I prodotti

Il Caseificio Pasini è rinomato per la produzione di formaggi a base di latte ovino.

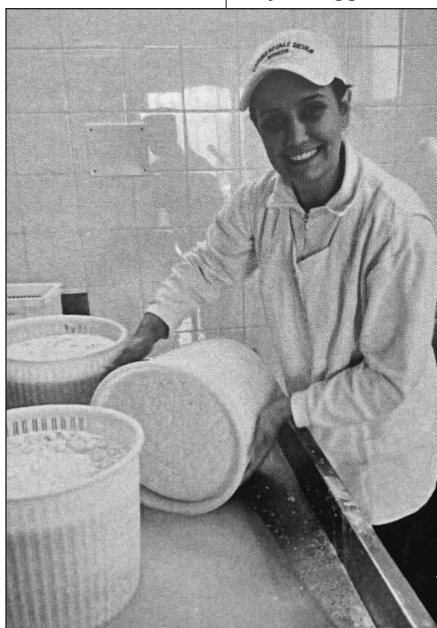
Con un allevamento di 600 capi ovini, producono diverse prelibatezze casearie, tra cui: Il primo sale e il primo sale aromatizzato, il formaggio semistagionato, la caciotta, denominata "caciotta dello zu Vicenzu", la ricotta. Oltre ai prodotti caseari ovini, l'azienda possiede anche trenta

Caseificio Pasini

La tradizione come garanzia di qualità

di Agata Imbrogiano

ovini - spiega Alessia Pasini - in questo periodo, ad esempio, le pecore si nutrono di piante officinali come origano e finocchio selvatico, conferendo ai formaggi e alla ricotta un retrogusto aromatico unico. La lavorazione



bovini da carne, ampliando così la gamma delle loro offerte.

Qualità nella tradizione.

"Per ottenere un buon prodotto è fondamentale la nutrizione degli animali. In questo periodo, ad esempio, le pecore si nutrono di erba e finocchio selvatico, conferendo al latte un gusto aromatico unico. La lavorazione segue i metodi tradizionali, utilizzando latte pastorizzato a 72 gradi, aggiungendo il caglio e innescando un periodo di fermentazione. Dalla cagliata si separa il siero, e dal siero, con l'aggiunta di sale, si ricava la ricotta".

La produzione casearia avviene tutto l'anno. Il caseificio rappresenta un esempio eccellente di come le tradizioni casearie possano essere preservate e innovate da una nuova generazione di imprenditori, mantenendo vivo il legame con la terra e la cultura siciliana.

La degustazione

Da quest'anno, previo prenotazione, è possibile visitare l'azienda e scoprire le tradizioni casearie direttamente sul campo. *"È stata creata una sala degustazione dove è possibile assaporare tutte le varietà di formaggi e prodotti tipici del territorio"*

Una passione di famiglia

La passione di Alessia per il lavoro caseario è nata a soli 18 anni, quando ha scoperto per caso la bellezza del processo di trasformazione del latte.

Racconta infatti di un giorno in cui, sostituendo il padre assente, Alessia ha capito che il suo futuro sarebbe stato legato indissolubilmente alla produzione casearia.

Oggi, oltre alla trasformazione, Alessia si occupa della vendita e della comunicazione del caseificio, e si definisce il “jolly” dell’azienda, seguendo attivamente tutte le attività con una passione travolgente. Il fratello Andrea, invece, gestisce i foraggi e i pascoli. Gli ovini pascolano nelle proprietà dell’azienda e vengono nutriti con foraggi biologici, garantendo così prodotti di alta qualità.

Risultati delle elezioni Europee 8-9 giugno 2024



SAMBUCA DI SICILIA
ELEZIONE DEI MEMBRI DEL PARLAMENTO EUROPEO
DEL 8 E 9 GIUGNO 2024 SPETTANTI ALL'ITALIA
CIRCOSCRIZIONE ELETTORALE V - ITALIA INSULARE (SICILIA - SARDEGNA)

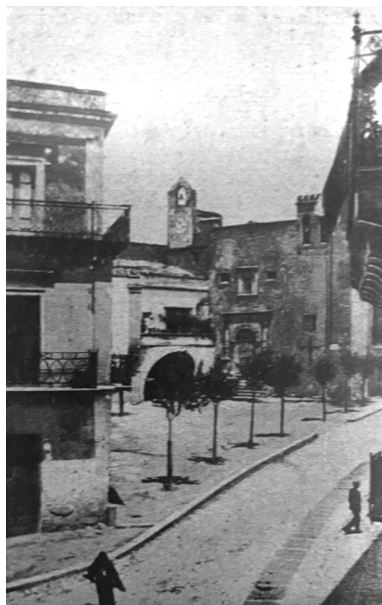
Liste		SEZ. 1		SEZ. 2		SEZ. 3		SEZ. 4		SEZ. 5		SEZ. 6		SEZ. 7		TOTALE VOTI AI CANDIDATI	TOTALE VOTI ALLA LISTA
		VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA	VOTI AI CANDIDATI	VOTI ALLA LISTA		
1 - ALLEANZA VERDI E SINISTRA		5	5	7	5	1	4	5	6	14	9	3	5	17	16	52	50
2 - MOVIMENTO 5 STELLE		51	55	44	55	24	27	33	29	27	22	85	74	55	63	319	325
3 - FRATELLI D'ITALIA		64	49	70	63	72	60	50	43	59	41	110	79	154	123	579	458
4 - PARTITO DEMOCRATICO		105	71	97	55	52	33	86	52	103	64	91	65	111	79	645	419
5 - LEGA - SALVINI PREMIER		50	29	36	25	19	12	23	17	15	10	38	24	66	40	247	157
6 - STATI UNITI D'EUROPA		7	5	13	9	4	5	7	4	10	8	11	7	4	4	56	42
7 - AZIONE - SIAMO EUROPEI		4	3	2	2	0	0	3	4	0	1	2	2	6	7	17	19
8 - LIBERTA'		4	6	5	6	1	1	7	6	8	6	3	3	27	15	55	43
9 - PACE TERRA DIGNITA'		0	1	1	1	1	1	2	2	0	2	3	3	4	3	11	13
10 - FORZA ITALIA - NOI MODERATI - PPE		234	120	229	117	153	84	192	104	207	104	409	212	413	199	1837	940
11 - ALTERNATIVA POPOLARE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
TOTALE VOTI VALIDI		524	344	504	338	327	227	408	267	443	267	755	476	857	549	3818	2468

PERCENTUALI E CITTADINI CHE HANNO VOTATO 49,8%

Al borgo qualcosa potrebbe cambiare

di Sara Campisi Carducci Artenisio

Perché i sambucesi e i turisti sono costretti a mangiare il pane duro nei giorni festivi? Perché non stabilire un turno di apertura per venire incontro alle giuste esigenze di tutti? Perché in alternativa non creare le condizioni per far fare (nelle pizzerie o nei vicoli) da mani esperte l'antico pane di casa semplice e profumato, quello cunsatu, le sciavate e le altre cosuzze buone presenti nei giorni feriali nelle panetterie? Così si potrebbe creare una nuova attrattiva turistica, sarebbe un modo per rispolverare le antiche tradizioni da aggiungere alla lasagnata che ha riscosso tanto successo nel 2023.



Mi risulta che alcuni pendolari (anche la sottoscritta) sono costretti a portarsi dietro il pane fresco dal luogo di provenienza; ho saputo anche che i villeggianti e i gitanti dei paesi vicini, che passano da Sambuca per raggiungere la loro destinazione, sono rammarricati di non potere più comprare e gustare nei giorni di festa la buonissima pizza sambucese in teglia e gli altri prodotti presenti nei banconi del fornaio. Perché non trovare una soluzione per infiorare permanentemente i balconi dei palazzi delle vie principali del

Borgo? L'entrata in paese dal Corso dovrebbe essere più accogliente per i turisti che vedo spesso, nelle giornate afose d'estate, salire e scendere a piedi grondanti di sudore; un divertente e colorato trenino potrebbe alleviare la loro fatica e ripararli dal sole cocente! Perché non offrire ai forestieri che si trattengono per più giorni, oltre all'alloggio, al cibo, al solito percorso che fanno, anche un pacchetto con attrattive turistiche al mare (con accesso balneare organizzato in spiaggia attrezzata e riservata), sui monti, al lago, o nella ridente campagna circostante? Perché non presentare nei ristoranti (o in altri posti caratteristici) maggiori pietanze tipiche della cucina sambucese (povera o ricca) tratte dalle antiche ricette tramandateci?

Perché non adoperarsi in tutti i modi per far istituire sedi distaccate universitarie (in vari campi: dall'archeologia, all'agricoltura, alle arti e mestieri antichi etc...) allo scopo di tentare di fare rimanere nella loro terra i giovani sambucesi e quelli dei paesi vicini? Perché non inventarsi diverse manifestazioni ricreative da svolgersi nei luoghi di villeggiatura di Adragna, della Balata, etc...(per es. sagre, fiere, mercatini, aste e tante altre attività itineranti)? Purtroppo se non si cercherà di intervenire in tempi brevi per portare vita (con manifestazioni vacanzieri) nei sopramenzionati luoghi, sempre più case di villeggiatura rimarranno chiuse d'estate! A parte i vicoli saraceni esistono altri bei luoghi del Borgo da valorizzare soprattutto nelle stagioni primaverili o estive!

Anche in inverno e in autunno si potrebbero inventare alcune valide attrazioni turistiche! La fiera, organizzata allo stesso modo delle precedenti edizioni, non ha più senso perché è solo una ripetizione del già sofferente mercatino del mercoledì! Occorrerebbe un po' più di fantasia e un team di esperti! Perché non creare più movimento, con frequenti manifestazioni culturali, al trasferimento? Ritengo che le persone che abitano in quella zona, stanche, dopo una giornata di lavoro, preferirebbero avere frequenti momenti di svago e informazione nei pressi della loro abitazione anziché prendere la macchina per andar nell'antico paese.



SAMBUCA DI SICILIA
SABATO 18 MAGGIO 2024

INAUGURAZIONE E BENEDIZIONE
NUOVO SAGRATO DEL SANTUARIO DI
MARIA SS. DELL'UDIENZA

Borgi dei Tesori

Il festival delle radici

di Graziana Gagliano

Durante la seconda, la terza e la quarta domenica di maggio dell'anno corrente, Sambuca ha aderito al Festival de I Borghi dei Tesori, raccontando attraverso la voce di nove giovani volontari appassionati e amanti del Borgo, la storia e le curiosità legate a luoghi e persone che rappresentano le radici del nostro territorio: dai greci agli arabi, dal barocco allo stile liberty, da Navarro a Gianbecchina, accarezzando antiche tradizioni e ricorrenze.

Numerosi i visitatori arrivati da ogni parte della Sicilia, desiderosi di scoprire i tesori del nostro piccolo Borgo arabo, che - ancora una volta - ha avuto la capacità di affascinare e travolgere chi ha saputo apprezzarlo. Tra questi, di tanto in tanto, si registrava la presenza di qualche sambucese spinto dalla sana curiosità di conoscere la storia che si cela dietro ognuno di quei siti che impreziosiscono Sambuca.

Si sa: per apprezzare qualcosa, bisogna prima conoscerla e per voler conoscere è necessario essere curiosi e svincolarsi dalla presunzione di sapere, correndo il meraviglioso rischio di arricchire il bagaglio che ognuno porta con sé nello straordinario viaggio chiamato "vita".

EG **ELETTROFORNITURE**
CARDILLO

MATERIALE ELETTRICO
AUTOMAZIONI - TV COLOR
HI-FI - CELLULARI

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

GLV DESIGN

+39 0925 942801
info@glvdesign.it
www.glvdesign.it

Contrada Casabianca,
Strada Provinciale 70
92017, Sambuca di Sicilia (AG)

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

Visita Pastorale

(segue da pag. 1)

Lettera alla Comunità di Sambuca

Nell'ambito della Visita pastorale, che ho compiuto dal 18 al 20 gennaio 2024, ho condiviso con voi la Parola e l'Eucarestia e ho incontrato le varie realtà presenti nel territorio, in particolare quelle a servizio della persona.

Sono stati giorni di grazia e di discernimento, durante i quali abbiamo cominciato quell'«opera sistematica di «ricucitura» dei molteplici pezzi di cui è costituita la Chiesa, in vista di un servizio più organico alla sua comunione e alla sua missione» che avevo auspicato nella Lettera di indizione della Visita.

Dall'incontro con le varie realtà del territorio è venuto fuori il ritratto di una comunità bella e unita, legata alle sue tradizioni culturali e religiose e, nello stesso tempo, bisognosa di ravvivarle, perché continuino a dare sempre più vivacità alla vita comunitaria.

Vi esorto, pertanto, insieme a San Paolo, a un impegno costante di rivitalizzazione, che possa dare sempre più freschezza alla fede, tenacia alla speranza e fecondità alla carità. «Siate sempre lieti nel Signore, ve lo ripeto: siate lieti. La vostra amabilità sia nota a tutti. Il Signore è vicino!» (Fil 4,4-5), scrive l'Apostolo alla comunità di Filippi. E a quella di Tessalonica: «Siate sempre lieti, pregate ininterrottamente, in ogni cosa rendete grazie: questa infatti è volontà di Dio in Cristo Gesù verso di voi. Non spegnete lo Spirito, non disprezzate le profezie» (1Ts 5,16-20).

Essere «lieti nel Signore» non è un semplice stato d'animo, ma la condizione di chi si mette costantemente in sintonia con Dio per vivere pienamente la storia, affrontando serenamente ogni situazione e curando premurosamente ogni rapporto. Per questo l'esortazione è collegata, da una parte, all'azione dello Spirito, che risveglia in noi la profezia, ossia la capacità di leggere gli eventi con gli occhi di Dio; e, dall'altra, all'amabilità, che deve caratterizzare la vita del cristiano e costituire la forma più immediata ed evidente di testimonianza. Per questo, come fa San Paolo con Timoteo, vorrei dire a ciascuno di voi: «Ti ricordo di ravvivare il dono di Dio, che è in te mediante l'imposizione delle mie mani» (2Tm 1,6). Del resto, l'immagine della tessitura, che ci sta accompagnando nella Visita pastorale, ci permette di collegare l'«arte del mettere insieme» con il «mistero della vita», come ho scritto nella Lettera di indizione: «Credo sia significativo pensare che - attraverso la Visita Pastorale quale impulso a una nuova cooperazione generativa - il vescovo sia chiamato a compiere nel grembo della Madre Chiesa qualcosa di analogo a ciò che Dio compie nel grembo materno per la generazione di un figlio».

A conclusione della Visita ritengo opportuno consegnarvi alcune indicazioni che possono costituire l'ordito della nostra «tessitura». Perché la cooperazione sia veramente «generativa», è necessario innanzitutto potenziare gli organismi di comunione e partecipazione, che non si possono limitare al solo aspetto organizzativo, ma devono diventare un vero e proprio osservatorio permanente sul territorio. Al Consiglio Pastorale e al Consiglio per gli Affari Economici - nella loro specificità e nella loro correlazione - spetta il compito primario di seguire costantemente la vita delle persone e della comunità, per capire come rileggerla e orientarla alla luce del Vangelo. I nostri organismi saranno tanto più efficaci quanto più troveranno spinte e slanci capaci di motivare e sostenere l'impegno per l'edificazione

stesso.

Da una parte, devono essere espressione di una precisa identità comunitaria, consapevole delle sue radici e del suo vissuto, delle sue potenzialità e delle sue criticità; dall'altra, devono essere libere di ripensarla, con spirito di servizio e di corresponsabilità, mettendo da parte pregiudizi e abitudini che potrebbero paralizzarla e accorciarle lo sguardo.

Insieme agli organismi di comunione e partecipazione sarà importante rivitalizzare tutte le realtà ecclesiali - in primo luogo i gruppi e le confraternite - coltivando la spiritualità e il senso di appartenenza come principali fonti di ispirazione. Bisogna fare molta attenzione, soprattutto nei piccoli contesti con molteplici forme aggregative, a non ridurre la comunità a contenitore di gruppi che non comunicano e, di conseguenza, non generano comunione in se stessi e con gli altri.

La particolarità delle singole aggregazioni deve essere funzionale all'arricchimento comunitario e a vantaggio dell'edificazione comune, evitando il rischio - facilmente ricorrente - dell'isolamento e dell'autoreferenzialità.

Un punto di forza non indifferente dovrà essere senza dubbio il dialogo costruttivo con la comunità civile, di cui ho avuto modo di percepire una generale cordialità e una pronta disponibilità.

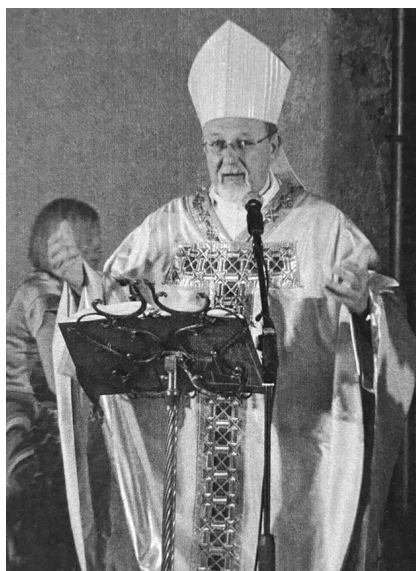
Dobbiamo ricordarci sempre che siamo al servizio della stessa causa e che - a maggior ragione in un piccolo centro come Sambuca - non possiamo non collaborare, ovviamente nel rispetto dei ruoli e delle competenze.

Particolarmente significativo è stato l'incontro con l'associazione «Oasi Cana Onlus», che opera nel centro «Solidali con Te». Al di là del prezioso servizio di riabilitazione, supporto e promozione, offerto ai pazienti e alle loro famiglie dalla struttura e dal suo personale qualificato, penso si tratti di un segno forte per l'intera comunità, in ordine a quella rivitalizzazione che siamo chiamati a realizzare. Non si tratta, infatti, di rinnovare in senso tecnico le strutture del nostro pensare e del nostro agire, ma di stimolare la sensibilità e sviluppare l'interesse verso ogni situazione che richiede attenzioni e cure speciali. E il centro, senz'altro, ce lo ricorda e ce lo insegna. Auspico che un'intesa più fattiva tra la comunità cristiana e il centro, nonché una disponibilità sempre più numerosa di volontari, compatibilmente con le esigenze e le possibilità dell'associazione, torni a beneficio di tutti: degli operatori e dei fruitori del servizio, perché siano maggiormente sostenuti, e dell'intera comunità, perché sia aiutata a compiere un ulteriore salto di qualità.

In conclusione, vi riconsegno la traccia su cui dovrete adesso impegnarvi per continuare il cammino «tessendo» speranza: «affrontare le incomprensioni, sfatando l'illusione che non ce ne siano o la rassegnazione alla convinzione di non poterle superare; [...] sentirsi tutti corresponsabili, superando una visione troppo individualista dei diritti e troppo disfattista dei doveri; [...] costruire e allargare la comunione, svincolandola dalla preoccupazione di riempire le nostre chiese e ridonandole lo slancio per raggiungere le città degli uomini»

(Lettera di Indizione della Visita pastorale).

Dio creatore vi conservi nell'unità dello Spirito. Il Verbo eterno accompagni i vostri passi sulla via della pace. Lo Spirito d'amore vi guidi alla verità tutta intera.



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
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)

Anagrafe

Maggio - Giugno

Nati: Beatrice Oliva il 4.5.2024, Matilde Cottone il 21.6.2024.

Matrimoni: Giuseppe Martorana e Annalisa Palazzolo il 18.6.2024, Aldo Guarino e Veronica Armato il 10.5.2024, Giovanni Ferraro e Roberta Palermo il 15.6.2024.

Morti: Cosima Nocera il 31.5.2024 all'età di 91 anni, Agostino Maggio il 1.6.2024 all'età di 87 anni, Lucia Campisi il 20.6.2024 all'età di 86 anni, Natala Pasini il 20.6.2024 all'età di 97 anni.



La Voce
RICORDATI
DI RINNOVARE
L'ABBONAMENTO

PLANETA
Vini di Sicilia
www.planeta.it
C.da Ulmo e Maroccoli - Lago Arancio
SAMBUCA DI SICILIA
Tel. 0925 80009 - 091 327965

Vini CELLARO
Contrada Anguilla
SAMBUCA DI SICILIA - AG
Telef. 0925 941230/942310

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

Pasticceria Enrico Pendola
Specialità
Via Baglio Grande, 42
Tel. 0925 941080
SAMBUCA DI SICILIA (AG)

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

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

Nuova realtà vitivinicola

Timpe d'Arancio

La storia della famiglia Vinci è legata alle tradizioni della Sicilia. L'amore che Michele Vinci nutre per la sua terra, unita alla sua intraprendenza, lo portano nel 2016 ad estirpare i filari dei sette ettari dell'azienda di famiglia, situati sulle sponde del lago Arancio nel meraviglioso entroterra Agrigentino, per impiantare vitigni pregiati autoctoni.

Nasce così il progetto Timpe d'Arancio.

Produciamo i nostri vini seguendo un sistema rigorosamente biologico e il recupero di tecniche della coltura tradizionale, cercando ogni anno di ottenere la più alta qualità possibile nel totale rispetto del territorio, dell'ecosistema e del vitigno.

Vini in anfora

Abbiamo recuperato il valore delle antiche tecniche di vinificazione come la fermentazione in orcio di terracotta, eredità della cultura greca, per esprimere al massimo le sfumature di ogni nostro pregiato vino e portare in tavola i sapori della nostra Sicilia.

... per Grazia ricevuta

Un vino pregiato che viene fermentato in un'anfora di terracotta di circa 750 litri seguendo le tradizioni siciliane più antiche e rispettose dell'ambiente. Le uve raccolte solo rigorosamente a mano provengono dai nostri vitigni dove non si fa uso di pesticidi.

Incocciato

Un vino pregiato che viene fermentato in un'anfora di terracotta di circa 750 litri seguendo le tradizioni siciliane più antiche e rispettose dell'ambiente. Le uve raccolte solo rigorosamente a mano provengono dai nostri vitigni dove non si fa uso di pesticidi.

Ogni anno, raccolte le uve a mano e selezionati i grappoli, arriva il momento di mettere la nostra firma. È la chiusura di un percorso impegnativo ma per noi gratificante, che ci permette di offrire un prodotto 100% italiano di altissima qualità come il rosso Arancitello e il bianco TimpeAlte.

Arancitello

Rigorosamente raccolto a mano nei nostri terreni dove non si fanno uso di pesticidi o prodotti sistemici. L'uva fermenta solo con le bucce e i vinaccioli senza lieviti aggiunti e additivi. Il vino evolve in modo naturale riposando in contenitori d'acciaio e in bottiglia.

TimpeAlte

Rigorosamente raccolto a mano nei nostri terreni dove non si fanno uso di pesticidi o prodotti sistemici. L'uva fermenta solo con le bucce e i vinaccioli senza lieviti aggiunti e additivi. Il vino evolve in modo naturale riposando in contenitori d'acciaio e in bottiglia.

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

campo elettronica
di GIANNI CARO
SMARTPHONE - VIDEOGIOCHI
ELETTRODOMESTICI - TV - NETWORK
TUTTO PER L'INFORMATICA
VENDITA - ASSISTENZA ED ACCESSORI
Corso Umberto I, 8 - Sambuca di Sicilia
Cell. 327.082.8382 - gpi46@tiscali.it

Rosetta Gioielli
di Lo Giudice Girolamo
VENDITA E RIPARAZIONI OROLOGI
GIOIELLI - LABORATORIO ORAFO
Via Gramsci, 18 - Tel. 0925 1898133
SAMBUCA DI SICILIA - AG

Festa del Tartufo

L'Oro nero di Sambuca

di Luigi Scorsone

Il bosco Genuardo, è una delle aree più rinomate per la ricerca di tartufi, e molti cercatori di tartufi già partecipano attivamente alla raccolta di questi tesori.

All'inaugurazione degli stand espositivi ha partecipato il prefetto di Agrigento Filippo Romano e diversi sindaci del comprensorio.

"Dal 2021 - dice il sindaco Giuseppe Cacioppo - facciamo parte dell'associazione "Città del tartufo, e con questa sagra puntiamo a rendere il tartufo di Sambuca un'ulteriore opportunità per i nostri ristoratori, che potranno ampliare i propri menù e conquistando nuovi clienti tra quelli che fanno parte del turismo enogastronomico".

Durante la festa convegni, degustazioni e show cooking.

"Attraverso la valorizzazione di questo prodotto - dice Antonella Barbadore, direttrice dell'associazione nazionale «Città del tartufo» presente al convegno di sabato 22 - anche le aree interne siciliane stanno conquistando un nuovo motivo identitario, in grado di attrarre il turismo sostenibile". Dunque si sta affermando in Sicilia un'autentica cultura del tartufo. E, proprio per assecondare questa tendenza, nel 2020 la Regione Siciliana ha approvato la legge che contiene norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi. Era presente, al convegno, anche il micologo Giuseppe Papia, del Dipartimento regionale Agricoltura, che sta seguendo passo dopo passo lo sviluppo della tartuficoltura in Sicilia. *"Manifestazioni come quella di Sambuca - dice Giuseppe Papia - valorizzano la legge, che punta ad affermare un vero e proprio comparto economico del tartufo nella nostra regione. Trattandosi di un prodotto d'eccellenza, potrà essere in grado di sostenere il rilancio dell'agricoltura siciliana".* Domenica 23 giugno è stata la volta di una passeggiata in montagna con cani da tartufo al seguito e dimostrazioni di "cavatura" del tartufo, così come si chiama tecnicamente la raccolta.

(segue da pag. 1)

Sicilbanca

Una nuova sede a Palermo

di F.N.A.



Con l'inaugurazione della nuova filiale, avvenuta sabato 29 giugno SicilBanca raggiunge i 22 sportelli operativi, 102 dipendenti e una base sociale di 4.000 soci su tutto il territorio siciliano, di cui 600 a Palermo.

L'Istituto di Credito coniuga solidità patrimoniale ed efficienza operativa con equilibri tecnici significativi: che nel 2023 ha consentito di realizzare un utile netto di 5,7 milioni di euro. *"L'inaugurazione della nuova filiale - ha detto Giuseppe Di Forti, Presidente di Sicilbanca - fa parte di un piano industriale elaborato nell'ambito di una strategia finalizzata alla crescita della banca mantenendo salde le radici sul territorio e restituendo alla Sicilia, nello specifico alla città di Palermo, una banca locale vicina alle comunità e ai bisogni della persona. Una banca con l'anima che, forte dell'appartenenza al gruppo Cassa Centrale, è in grado di offrire prodotti bancari e finanziari all'avanguardia, senza trascurare la relazione personale".*

La nuova sede di Palermo, ubicata in viale Lazio numero 9, è la filiale "Gino Morici", in omaggio all'omonimo eclettico artista palermitano (1901-1972) di cui la banca custodisce un ricco patrimonio artistico

Una bella storia

Dall'operazione Al Zabut a Sambuca

E così una sua collaboratrice presso un Laboratorio teatrale di un Centro psichiatrico milanese. Anche Lei di Sambuca. E ancora, come se non bastasse, la futura moglie del miglior amico del figlio - al quale farà da testimone di nozze il prossimo settembre - nativa del borgo. I segnali erano chiari. E anche i tempi maturi, dice entusiasta. Così - con al seguito altri attori e amici- arrivano in sordina nel nostro borgo. In avanscoperta. Dopo ben 41 anni, i suoi racconti sono a fiumi. Così come i ricordi. Infiniti e chiari. Sa di gente e luoghi, cortili e detti in siciliano. Sa di Sambuca e del nuovo importante percorso intrapreso. Gli occhi si incantano quando mi parla dei progetti che già ha in cantiere - ma che sogna da tempo di fare con il teatro "al femminile" e nel teatro sambucese. Da fare per strada e in strada. I suoi occhi si illuminano quando guardiamo la locandina di quel Don Chisciotte rivissuto per le strade di Sambuca. Gli occhi si illuminano ancora quando mi confida che nel pomeriggio aveva già firmato - acconto alla mano - un preliminare per l'acquisto di una casa a Sambuca. Benvenuta nel Borgo, Donatella. Già sei dei nostri!

UGA

Un'identità territoriale da promuovere

di G.S.Z.



Se ne è parlato venerdì 28 nella sede della Strada del Vino Terre Sicane a Palazzo Panitteri.

"Come Strada del Vino Terre Sicane - dice il Presidente Gunther Di Giovanna - noi siamo convinti dell'importanza di menzioni territoriali che siano in grado di comunicare meglio la nostra straordinaria eterogeneità produttiva e riteniamo che questa dovrebbe essere la tematica più importante per costruire finalmente uno storytelling efficace sui nostri Vini." Ai lavori, moderati da Franco Nuccio Direttore ANSA Sicilia sono intervenuti Leo Ciaccio Vice Sindaco e Vice Presidente nazionale Città del Vino, Gunther Di Giovanna, Alessandro La Grassa Direttore del GAL Valle del Belice, Nicola Clemenza per il progetto "Il cibo della Valle del Belice", Dionisio Impastato Agronomo, Gori Sparacino Direttore della Federazione Italiana Strade del Vino, Maurizio Lunetta Direttore del Consorzio "Etna DOC" e Gaetano Aprile Direttore dell'Istituto Regionale del Vino e dell'olio.

"Nell'ambito del convegno è stato presentato il progetto «Il cibo della Valle Belice», che mira - dichiara Nicola Clemenza dell'azienda Agricola Futura, capofila del progetto - a raccontare l'origine dei nostri prodotti, la terra dei nostri avi, la bellezza dei paesaggi, il gusto unico e inconfondibile dei nostri sapori e lo stile di vita della Dieta Mediterranea".

"Il progetto - dichiara Alessandro La Grassa, direttore di piano del GAL Valle del Belice che ha finanziato il progetto - mira con il workshop dedicato alle UGA a mettere in luce l'importanza dell'identità territoriale, sia per gli aspetti agroalimentari che per le valenze eno-gastronomiche e indubbiamente promozionali".

Infine, è stato possibile assistere alla storica filatura della Vastedda del Belice a cura del Caseificio Cangemi. Calogero Cangemi ha realizzato una rappresentazione narrata del percorso artigianale con relativo assaggio del formaggio realizzato. Per la cronaca, Calogero Cangemi è sposato con la sambucese Marika Di Vita, figlia di Salvatore.