

(segue da pag. 1)

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 Barbadoro, 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

(segue da pag. 1)

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 un 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.