



Sulco attritus splendescere Vomer incipit!

FONDATO DAL PROF. VITO RUBINO IL 12 LUGLIO 1896
PREMIATO NELLE ESPOSIZIONI DI ROMA, PALERMO, PARIGI, MARSALA - PREMIO SPECIALE MARSALA CITTÀ EUROPEA DEL VINO 2013

SETTIMANALE DI ATTUALITÀ, POLITICA, CULTURA, AGRICOLTURA, COOPERAZIONE, TURISMO, SPORT

ANNO 117° - NUMERO 12

MARSALA, 10 AGOSTO 2013

Euro 1,00

Con Mozia vi auguriamo Buon Ferragosto



foto Rosa Rubino

GIOIELLERIA
Alagna
**MONT
BLANC**
Recarlo
BAUME & MERCIER
— GENEVE - 1830 —
Marsala - Via XI Maggio

Il sindaco Giulia Adamo ha dato mandato all'Unesco di Marsala di preparare l'iter per riconoscere Mozia-Lilybeo patrimonio mondiale dell'Umanità

E' avvenuto nel corso di un incontro con la delegazione presieduta da Cesarina Perrone

Mozia-Lilibeo inizia l'iter per diventare patrimonio dell'umanità

di Lorenzo Fertitta

A pag. 2

A Mozia si è parlato della Rotta dei Grani

È stata l'occasione per lanciare l'appello perché l'isola diventi Patrimonio dell'Umanità

Giacomo Manzo e Leonardo Agate
A pag. 4

Un successo il 1° Raduno Noi che... Ragazzi/e di Marsala anni '70/80

Una serata speciale tra musica live, foto e audiovisivi, ballo, moda ed emo ... sentimenti

di Rosa Rubino
A pag. 13



Il ritorno del Giovinetto di Mozia e il suo destino

di Leonardo Agate
A pag. 6

Il sindaco Giulia Adamo ha dato mandato all'Unesco di Marsala di preparare l'iter per riconoscere Mozia-Lilybeo patrimonio mondiale dell'Umanità

E' avvenuto nel corso di un incontro con la delegazione presieduta da Cesarina Perrone

“Mozia e Lilybeo sono le realtà culturali e archeologiche per eccellenza del nostro territorio. Due beni di inestimabile valore che occorre salvaguardare e valorizzare ulteriormente. Per questo ho chiesto ufficialmente alla sezione Unesco di Marsala, presieduta dalla dottoressa Cesarina Perrone, di istruire e predisporre gli atti necessari a poter presentare all'Unesco nazionale la candidatura di Mozia-Lilybeo a diventare Patrimonio mondiale dell'Umanità, come lo sono altri importanti siti italiani. Da parte mia, anche al fine di agevolare l'iter, ho sollecitato l'assessore regionale agli Enti Locali, Patrizia Valenti, ad emettere il decreto di passaggio delle competenze sulla Riserva dello Stagnone dalla Provincia Regionale di Trapani al nostro Comune”.

All'incontro con il Sindaco oltre alla Presidente Perrone erano presenti anche il segretario Isabella Rallo, il tesoriere Salvatore Lombardo; nonché Bice Marino nella duplice veste di consigliere della sede Unesco di Marsala e Presidente della Pro Loco.



Da sin.: Cesarina Perrone, Giulia Adamo, Bice Marino, Salvatore Lombardo e Isabella Rallo

Sarà compito adesso del Comitato marsalese dell'Unesco predisporre tutti gli atti necessari per potere arrivare ad iscrivere la richiesta nella lista Propositiva del Governo Italiano che, in attuazione della Convenzione internazionale, ogni Stato membro è tenuto a presentare al Centro del Patrimonio Mondiale per segnalare i beni che intende iscrivere nell'arco dei successivi 5-10 anni.

L'iscrizione di un sito nella Lista propositiva rappresenta una condizione necessaria per l'avvio del procedimento di candidatura del sito. Il Comitato del Patrimonio Mondiale non prende in considerazione candidature di beni che non siano già iscritti nella Lista propositiva del proprio paese. In particolare l'Unesco di Marsala dovrà redigere uno studio che evidenzi le caratteristiche che rendono il bene unico o di eccezionale valore universale, in relazione ai criteri definiti nelle Linee Guida ovvero all'analisi comparativa, ai requisiti d'integrità, autenticità e conservazione e agli strumenti di tutela.

Moza-Lilibeo inizia l'iter per diventare patrimonio dell'umanità

di Lorenzo Fertitta

E' una notizia straordinaria particolarmente attesa da tutti i marsalesi, ma alla quale ancora molti stentano a credere dopo anni di promesse mancate; ma questa volta forse un passo decisivo è stato fatto nella giusta direzione. Infatti il sito dell'Unesco, attraverso la sua nota e prestigiosa rivista, ha dato con grande risalto la notizia che al Palazzo Municipale di Marsala si è svolto un importante incontro tra il sindaco Giulia Adamo e la sezione Unesco di Marsala rappresentata dal presidente Cesarina Perrone, dal segretario Isabella Rallo, dal tesoriere Salvatore Lombardo e da Bice Marino nella duplice veste di consigliere della sede Unesco e presidente della Pro loco. L'occasione è stata quella di predisporre tutti gli atti necessari per presentare all'Unesco nazionale la candidatura di Mozia-Lilibeo al fine di diventare patrimonio mondiale dell'Umanità, **un importantissimo traguardo che il nostro giornale, attraverso un'incessante campagna di stampa, ha sostenuto con grande tenacia, consapevole dell'importanza storico-culturale e artistica del sito e del ritorno economico che un tale riconoscimento comporterebbe per tutto il territorio.**

Un merito particolare va al primo cittadino di Marsala che ha sollecitato l'assessore regionale agli Enti locali Patrizia Valenti ad emettere il decreto di passaggio delle competenze sulla Riserva dello Stagnone dalla Provincia di Trapani al Comune di Marsala. Sarà compito adesso del Comitato marsalese dell'Unesco attivarsi per potere arrivare ad iscrivere la richiesta nella lista propositiva del Governo italiano che, in attuazione della Convenzione internazionale, ogni stato membro è tenuto a presentare al Centro del Patrimonio Mondiale per segnalare i beni che intende iscrivere nell'arco dei successivi 5 - 10 anni. L'iscrizione del sito nella Lista provvisoria rappresenta una condizione necessaria per l'avvio del procedimento di candidatura del sito; infatti il Comitato del Patrimonio Mondiale non prende in considerazione candidature di beni che non siano già iscritti nella propositiva del proprio Paese. Adesso l'Unesco di Marsala dovrà redigere uno studio che evidenzi le caratteristiche che rendono il bene unico o di eccezionale valore universale, in relazione ai criteri definiti nelle linee guida ovvero all'analisi comparativa, ai requisiti di integrità, autenticità e conservazione e agli strumenti di tutela. Un'accelerazione per due beni culturali e archeologici di inestimabile valore che occorre salvaguardare, proteggere e valorizzare. Sarà adesso compito dell'Unesco locale a dover provvedere nel più breve tempo possibile, superando tutte quelle colpe-

voli carenze, ritardi e inefficienze che hanno ritardato per anni questo meritato riconoscimento. Il nostro giornale vigilerà e farà da pungolo affinché si faccia presto e bene, monitorando con attenzione e scrupolo l'iter procedimentale dei lavori che si spera portino presto a questo traguardo tanto auspicato.

Un piccolo ma importante segnale positivo di fronte ad un lunghissimo elenco di emergenze dei nostri beni culturali il

materia dei prestiti troppo spesso concessi con eccessiva superficialità, con ricadute molto negative per il nostro turismo. Al neo assessore ai Beni Culturali Sgarlata chiediamo di regolamentare, attraverso una direttiva chiara e di facile applicazione, la materia dei prestiti e degli scambi delle nostre opere d'arte con un fermo e deciso caposaldo che chi vuole godere delle nostre bellezze deve poterlo fare a casa nostra nei luoghi dove sono stati trovati. Una iniziativa che

sembra avere l'approvazione del presidente Crocetta che con coraggio recentemente ha lanciato un j'accuse particolarmente duro contro il malaffare presente nella burocrazia siciliana, dichiarando, senza mezzi termini e senza alcuna parafrasi, che entrare nei dettagli della pubblica amministrazione è una continua scoperta di truffe, furti e sprechi colossali. Una denuncia coraggiosa che testimonia il progressivo e inarrestabile disfacimento politico-culturale della nostra classe politica e che danneggia gravemente l'immagine della nostra terra. Che idea si possono fare all'estero di un Paese dove non passa giorno che vengono scoperti truffe, furti, scandalose forme di corruzione e malversazioni di ogni genere? La verità è che in Sicilia l'autonomia, un'istituzione antistorica dispendiosa e assolutamente inutile, deve essere abolita per bancarotta economica, politica e morale. Sarebbe un atto d'amore per una terra meravigliosa e libererebbe i siciliani da una casta corrotta e ingorda che dissipa e sperpera annualmente oltre 27 miliardi. Il parlamento, che si autocelebra come il più antico d'Europa, è sicuramente il più ricco e dispendioso parlamento d'Italia e forse d'Europa; costa 170 milioni di euro l'anno, 2 volte più del Lazio e 5 volte più della Lombardia, paga i suoi commessi 101 mila euro l'anno come quelli del Senato e spende 150 mila euro l'anno per le retribuzioni medie dei suoi dipendenti (tre volte in più del Consiglio Regionale della Lombardia) per produrre mediamente la miseria di 3 o 4 leggine l'anno spesso inu-



foto Rosa Rubino

cui disfacimento è a tutti palese e non possiamo più aspettare che il nostro patrimonio artistico e ambientale si distrugga più o meno lentamente sotto i nostri occhi. Un problema particolarmente delicato è l'abuso del sistema dei prestiti: il satiro danzante, l'auriga di Mozia, la phile aurea dell'antiquarium di Himera, per citare alcuni nostri inestimabili tesori, troppo spesso e per lunghi periodi vanno in giro per il mondo a rischio di essere irrimediabilmente danneggiati o perduti. Il pericolo è stato più volte denunciato dal nostro periodico così che il precedente assessore ai Beni Culturali Triglio aveva promesso di dare una regolamentazione alla

tali e mal fatte.

In questo drammatico momento di crisi e di disoccupazione occorre puntare sulle principali risorse del nostro territorio e cioè i prodotti di eccellenza dell'enogastronomia e i nostri beni culturali sui quali abbiamo sempre acceso i riflettori per denunciare l'inefficienza dell'amministrazione regionale nel dare delle risposte e porre un argine al disfacimento generale, avviando nel contempo politiche per far sì che finalmente il nostro enorme patrimonio culturale e ambientale sia valorizzato e diventi realmente volano di sviluppo per il turismo e l'economia siciliana.



foto Rosa Rubino

Scatti ... d'amore per lo Stagnone

Michele Abrignani scrive al Vomere

Laguna, minacciato il gusto del silenzio

Spett.le Redazione,

Vivo lo Stagnone e nello Stagnone. Le mie origini e quelle della mia famiglia sono qua. Cerco e trovo tranquillità, riflessione, attività sportiva e culturale. Respiro gli odori e gusto i sapori antichi e moderni. Vivo hobbisticamente le ricerche archeologiche e sono orgoglioso della mia terra e di questo gioiello della mia Città, spesso bistrattato e misconosciuto o, peggio, impropriamente pubblicizzato. Nell'ultimo periodo da parte di una fetta illuminata dei nostri concittadini e degli abitanti o turisti si era ulteriormente apprezzato il gusto del silenzio, i rumori e lo sciacquo dell'acqua o il gioco dei venti sulla vegetazione o sulle vele di surfisti e velisti, nonché l'incedere sobrio delle

La mia più fattiva collaborazione a favore della Laguna e di Mozia

Grazie dell'ospitalità!

Mi farebbe piacere quale "stagnonaro", partecipare a tutte le iniziative giornalistiche e culturali a favore della Laguna e di Mozia!

La mia più fattiva e piena collaborazione!

canoe. Tutto questo viene ora ad essere minacciato da subdole e inquietanti "proposte" di tornare all'antico, quando il rumore e le scie dei moto scafisti (l'intera laguna era stata trasformata in un porticciolo caotico e incontrollato), i residui di oli e carburanti, erano di quotidiana osservazione. Non possono tranquillizzare le suddette proposte di "regolamentazione restrittiva", spesso provenienti da chi si improvvisa fautore di uno sviluppo turistico della Laguna o da amministratori e politici che nel corso dei decenni, di tutte le parti politiche, si dimenticano dello Stagnone, della viabilità, della pulizia, dei collegamenti, dei servizi e se ne ricordano solo periodicamente per mero interesse di parte.



Da sin.: l'archeologo Sebastiano Tusa, l'Assessore Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana Mariarita Sgarlata, Valeria Li Vigni, direttrice Museo Pepoli di Trapani e Francesco Vescera responsabile del progetto "La Rotta dei Grani"



La tavola rotonda è stata organizzata dalla "Fondazione G. Whitaker" alla presenza di Mariarita Sgarlata, Assessore Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, Sergio Gelardi, Dirigente Generale del Dipartimento dei Beni Culturali dell'Identità Siciliana, Sebastiano Tusa, Soprintendente per i Beni Culturali e Ambientali del Mare, Francesco Vescera, Responsabile del progetto "La Rotta dei grani" e Valeria Li Vigni, Direttore del Museo Interdisciplinare Regionale "Agostino Pepoli"

di Giacomo Manzo

Si è svolta mercoledì 31 luglio presso l'isola di Mozia la tavola rotonda, "La Rotta dei Grani", organizzata dalla "Fondazione G. Whitaker" alla presenza dell'Assessore Regionale dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana **Mariarita Sgarlata**, **Sergio Gelardi**, Dirigente Generale del Dipartimento dei Beni Culturali dell'Identità Siciliana, **Sebastiano Tusa**, Soprintendente per i Beni Culturali e Ambientali del Mare, **Francesco Vescera**, Responsabile del progetto "La Rotta dei grani" e di **Valeria Li Vigni**, Direttore del Museo Interdisciplinare Regionale "Agostino Pepoli".

Il grano è la storia della Sicilia. Delle sue tradizioni sacre, delle sue feste popolari. Il grano racchiude la storia della trasformazione del paesaggio siciliano, basti pensare alle lotte servili, ai latifondi. A Demetra, dea del grano, appunto, e dell'agricoltura. Attorno al grano ruota la storia dell'economia e del commercio di Sicilia, ed è per questo che è importante accogliere un progetto di recupero delle rotte del grano, e farne un grande attrattore culturale per questa nostra terra». Ha esordito così l'Assessore Regionale dei

Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, **Mariarita Sgarlata**.

Sebastiano Tusa, intervenendo alla tavola rotonda sul grano - ha affermato, "come l'incontro sia un momento utile per riappropriarci delle nostre origini, della consapevolezza e dell'importanza di questo elemento, qual è il grano, fondamentale per la nostra dieta. Parliamo anche dei grani antichi, che fanno bene alla nostra salute, e in assoluto di questa materia prima di cui va recuperata la storia, creando un vero e proprio archivio, così come la sezione di granicoltura di Caltagirone".

Valeria Li Vigni, ha evidenziato di aver voluto fortemente inserire, nel ciclo di iniziative "I giovedì dei Whitaker", il tema della tavola rotonda, per riprendere una serie di incontri con la cittadinanza recuperando tematiche care a Giuseppe Whitaker, per approfondire argomenti strettamente legati alle nostre origini e di rilancio dell'identità siciliana e della nostra cultura".

Diego Maggio, presidente del Club dei Paladini dei Vini di Sicilia, che ha colto l'occasione per intervenire rilanciando l'antico e mai perduto desiderio che

(segue a pag. 5)

A Mozia si è parlato della Rotta dei Grani

*È stata l'occasione per lanciare l'appello
perché l'isola diventi Patrimonio dell'Umanità*



Michele Riccobono, già direttore della Sezione di Granicoltura di Caltagirone e Francesco Vescera

dal nostro inviato Leonardo Agate

Un posto più affascinante per un convegno estivo non si può trovare. La Soprintendenza del mare, retta da Sebastiano Tusa, con la collaborazione della Fondazione Withaker, rappresentata dalla dottoressa Maria Enza Carollo e della Regione Siciliana, ha organizzato a Mozia questa riunione nello spazio tra la facciata del palazzo padronale e il grande ficus dalle foglie larghe, in questo pomeriggio che i gabbiani lentamente attraversano.

Si parlerà delle rotte del grano. L'assessore regionale ai Beni Culturali, Maria Vita Sgarlata, inizia con interessanti notizie sulla Sicilia ai tempi in cui forniva grano a Roma. Quella che fu la prima provincia romana, divenne anche luogo di trasferimento di facoltose famiglie della capitale, che vi impiantarono i latifondi privati agricoli. Durarono secoli, fino al loro trasferimento agli ordini religiosi, agli inizi del medioevo quando il patrimonio di Pietro divenne il collettore delle private fortune.

Mi sembra che l'assessore, che non legge fogli, abbia una particolare competenza. Infatti, lo conferma il successivo rapporto, il Soprintendente, che si rivolge

all'archeologa, che è l'assessore. Sebastiano Tusa è il massimo quando ricostruisce le antiche fasi della civiltà, nel settore di cui è specialista, l'archeologia in diverse sue specializzazioni. Integra l'introduzione dell'assessore, fornendoci un quadro illuminante delle vie che questo prezioso alimento, il grano, percorreva nell'antichità, dal neolitico in poi. Fu proprio la scoperta delle possibilità culturali e alimentari dei cereali, e del grano in particolare, a costituire il punto di partenza definitivo della civiltà. Il mondo era allora minimamente popolato, e le popolazioni erano costrette a fare lunghe e pericolose transumanze per seguire nel corso dell'anno, con il ritmo delle stagioni, le naturali offerte di cibo. Il grano e la sua coltivazione resero l'uomo stabile. Si insediò preferibilmente nelle fasce costiere, e per quanto riguarda l'Europa, in Sicilia, sulle coste tirreniche, su quelle adriatiche, in Liguria, e in quei luoghi dove si poteva in breve tratto spostarsi dal mare alla collina, attraverso la pianura. Cosciché, i nostri antenati avevano i prodotti ittici a portata di mano, ma potevano pure coltivare la terra.

Il frumento non è una pianta autoctona

(segue a pag. 5)



foto Giacomo Manzo



Da sin: Saro Tudisco, Paola Misuraca, sovrintendente di Trapani, Maria Carollo, Direttore - Segretario generale della Fondazione Whitaker, dietro Pino Pinna

(da pag. 4)

“Mozia diventi patrimonio dell’Umanità”.

L’archeologa della Soprintendenza di Trapani, **Rossella Giglio**, ha evidenziato come *“Mozia è la perla dell’archeologia di tutto il Mediterraneo e non solo della provincia di Trapani, e valorizzarla equivale a dare una possibilità in più al turismo culturale, ed è obiettivo degli enti preposti proprio a promuovere le nostre ricchezze nel mondo”.*

Francesco Vescera, profondo conoscitore del grano, intervenuto alla tavola rotonda e a cui si deve la riscoperta del pane realizzato con la timilia, che un tempo era diffuso in tutta la Sicilia ed era considerato un prodotto di secondaria importanza. La timilia o tumminia è una varietà di grano duro a ciclo breve (anche detto grano marzuolo) che veniva seminata o come ringrano o quando le annate poco piovose non consentivano la semina nel periodo autunnale. “Pane nero di Tumminia” lo ha riproposto ottenendo un largo consenso tra i consumatori. Il pane nero è stato recentemente oggetto di un’attività di promozione, che ha visto riunire i pochi panificatori siciliani che ancora oggi lo producono. Il Pane è realizzato con semola, lievito naturale (biga, impasto acidificato residuo del giorno prima) ed acqua (circa 50% rispetto alla semola); al termine dell’impasto segue un periodo di riposo di circa un’ora, la spezzatura e la formatura manuale ed una ulteriore fase di lievitazione di 60 minuti. Le forme sono cotte in forni a legna alimentati con legna di ulivo, per un’ora circa. Il pane nero come anche quello bianco accompagna vari cibi, dal formaggio alle carni, e risulta ottimo come abbinamento quello con un buon vino rosso. Il pane nero ha un valore energetico piuttosto alto: 100 gr di pane contengono circa 240 calorie. Il suo apporto calorico è dato dal contenuto di idrati di carbonio. Rilevante è anche il contenuto di proteine, vitamine e sali minerali e può essere considerato uno dei principali fornitori nel nostro organismo di amido, zucchero e vitamina B. **Francesco Vescera**, un uomo che alcuni giornalisti hanno definito l’archeologo o l’Indiana Jones delle sementi. E questo per il suo amore per le cose antiche e genuine. Nella fattispecie Vescera, nato in Brianza, trasferitosi in Sicilia per amore, ed entrato a far parte di una famiglia di panificatori che affonda le origini della propria attività alla fine dell’Ottocento, da anni porta avanti delle ricerche affiancato dalla Stazione Sperimentale di Caltagirone, dall’Università di Catania e da alcuni altri enti di ricerca per riportare alla luce genomi di grani antichissimi. Un lavoro che in Sicilia ha dato ottimi risultati portando alla ribalta i pani monovarietali e riaccendendo i riflettori sull’importanza del grano che si utilizza per la panificazione. I riconoscimenti non sono stati pochi, ma negli ultimi anni si sono susseguiti, uno dopo l’altro. Nel 2010 ha ricevuto a Palermo il premio **“Best in Sicily”** come miglior fornaio dell’Isola. *“Pochi mesi dopo - ha raccontato lo stesso Vescera - un telegramma mi informava che il mio panificio veniva insignito del premio alla storia per il recupero dei cereali antichi e alla biodiversità”.* Il premio, ricevuto nell’aprile del 2010, alla fiera di Bologna dal giornalista e critico Paolo Massobrio, autore de *“Il Golosario”*, **ha eletto ventitrè realtà artigianali di eccellenza del mondo della pasta e fra le quali questo fiore all’occhiello della Sicilia.**

Michele Riccobono, intervenuto alla tavola rotonda, già Direttore della Stazione Sperimentale di Caltagirone, ha evidenziato e sottolineato l’importanza della ricerca scientifica nell’ambito dei genotipi antichi dei grani, alla riscoperta dei saperi e dei sapori di un tempo, ormai passato.

Alla fine della tavola rotonda degustazioni dei pani, dell’olio della famiglia **Pinna**, e dei vini bianchi e rossi gentilmente offerti dalla **Cantina Birgi** di Marsala.

Enol. Giacomo Manzo

Il grano è la storia della Sicilia



Vigneti a Mozia

(da pag. 4)

siciliana, anche se alcune varietà lo sono diventate per la lunga coltivazione, ma qua è arrivata presto dal Medio Oriente e dall’Egitto. Le varietà di allora, che sono state individuate dagli etno - antropologo - archeologi sono in parte conservate presso la Stazione Sperimentale di Caltagirone, che è stata diretta da Michele Riccobono, presente.

Interviene pure Diego Maggio, che quando si parla di Mozia, di Stagnone, di storia e di specialità marsalesi, del nostro ineguagliabile vino, fa sentire la sua “marsalesità”. Rammenta la speranza e l’opportunità che finalmente questi luoghi siano inseriti nell’elenco dei beni protetti dall’UNESCO.

La tavola dei relatori è imbandita di grandi forme di pane della ditta Parisi Panificatori dei fratelli Vescera s.r.l. Ha sede

a Carlentini e produce questi pani che mi ricordano quelli che, ragazzo, andavo a prendere d’estate da una contadina. e portavo con due sporte: sei chili, e servivano per la necessità di tutta la settimana. Il settimo giorno erano buoni come il primo. Questo buon pane antico è quello che produce di nuovo la ditta Vescera. Francesco Vescera ne spiega la particolarità. E’ prodotto con una varietà di grano che non contiene eccessive proteine, non del tutto assimilabili nella ricca dieta attuale. E’ insomma il cibo conosciuto da millenni dal nostro organismo, il più adatto a una sana alimentazione, ben tollerato.

Alla fine delle relazioni, la notte è scesa sull’isola e sulla laguna. Le stelle brillano in cielo, l’Orsa Maggiore si fa ammirare a ovest della stella polare. Com’è buono il pane di Fran-

cesco Vescera, leggermente imbevuto d’olio della Tenuta Amafì Woodhouse di Nicolò Pinna. Torno al tavolino del ragazzo che versa il verde liquido sulle scure fette di pane. Poco più in là ci sono su altri tavoli, le forme di ricotta, i formaggi freschi e stagionati, le pizze e gli sfornati di spinaci. Pure le olive verdi, la caponata e i carciofi sott’olio. Ma le fettine di pane, quelle scure con un pochino di olio sopra, sono il richiamo più irresistibile. Se poi accompagni il tutto con il nero d’Avola e il grillo delle Cantine Birgi, là a fianco su un’altro tavolino, puoi dire di aver capito quest’ombelico del mondo, che secondo Goethe è la Sicilia.

Leonardo Agate



Il ritorno del Giovinetto di Mozia e il suo destino

di Leonardo Agate

Alla fine delle relazioni sulle "Rotte del grano", nel convegno svolto mercoledì pomeriggio davanti al palazzo che fu abitato da Giuseppe Withaker con i suoi familiari, abbiamo avuto notizie sul viaggio del "Giovinetto". L'assessore regionale ai Beni Culturali, Maria Vita Sgarlata, ha riferito delle difficoltà che stanno incontrando per la restituzione della statua, che la città di Cleveland vorrebbe trattenere ancora, senza versare la tariffa stabilita dalla Giunta regionale. Una signora ha chiesto preoccupata: "Non è che non tornerà?". L'assessore lo ha escluso, ma da quello che ho capito la permanenza negli Stati Uniti potrebbe prolungarsi.

Spero di no, e della mia opinione sono tantissimi marsalesi. Alcuni addirittura sono contrari all'idea che si possa consentire a quest'opera meravigliosa di viaggiare. Altri sono favorevoli, ma per limitati periodi di tempo e solo eccezionalmente.

Ormai la scultura manca da qua da giugno 2012. E' diventato troppo. Nemmeno può confortarci che la sua ulteriore permanenza a Cleveland faccia entrare la dovuta tariffa alla Regione. Ci sono esigenze spirituali che impongono il suo più celere ritorno. So che il noto archeologo Sebastiano Tusa diede parere contrario ai viaggi della statua.

Avendo chiesto alla signora Pamela della Fondazione Withaker come mai non ci fosse qua la statua che ci prestò il British Museum, in cambio dell'invio del nostro capolavoro, ho sentito che è stata restituita. Bene. Anzi, male. Solo noi possiamo privarci a lungo di un'opera di non minore importanza di quella del Museo inglese?

Ho fatto presente pubblicamente all'assessore che aspettiamo con preoccupazione il rientro dell'Auriga. L'Assessore ha dato assicurazioni, che verificheremo.

Ho riferito, anche, della delibera approvata dal Consiglio comunale di Marsala, con la quale si è stabilito di impegnare l'amministrazione comunale a far spostare il Giovinetto, al suo rientro dagli Stati Uniti, al Baglio Anselmi, sede del Museo cittadino. Ho chiesto all'assessore cosa ne pensasse. Ha risposto che ha ricevuto la richiesta del Comune. Ha sorriso. Senza anticipare la risposta ufficiale, ha fatto capire che la richiesta ha poche speranze di essere accolta.

Tornato alla terraferma con l'assessore, ho avuto modo di chiedere di più. E' archeologa, e quindi del mestiere. Concordiamo sull'opportunità di allestire nel Museo Withaker una sala più adeguata all'importanza dell'opera. Sì, occorre valorizzarla, ma non deve essere sottratta alla sua isola.

Anche questo sarà da verificare.

Ai giovani di Libera attendati nel parco di Villa Genna

Dal terrazzo della mia dimora estiva ho visto il parco punteggiato dalle vostre tende variopinte. Ne sono rimasto estasiato perché, a me che da oltre settant'anni trascorro il periodo estivo al confine Nord di Villa Genna, si offriva uno spettacolo mai prima immaginato e connesso ad un evento che definirei "storico": in un'area che per lunga serie di anni era popolata di vigneti e nella quale regnava il silenzio appena rotto dal cigolio della noria azionata dal paziente somaro e dal canto degli uccelli irrompeva il vivace vociare di ragazzi venuti da ogni parte d'Italia a stringersi "a coorte" contro tutte le mafie e le prevaricazioni della libertà e dignità della persona umana.

E sono tante le emozioni, i ricordi e le esperienze che emergono nel mio animo al cospetto di voi giovani di Libera. Ho dedicato una vita, la mia vita all'educazione dei giovani, sotto varie latitudini, dalla Sicilia alla Basilicata, alla Lombardia e vorrei cogliere l'opportunità del vostro raduno nella Villa Genna, dalla quale mi divide una semplice cancellata, per esprimere una riflessione sulla lotta alla mafia. In tal modo mi sento idealmente uno di voi, partecipe al dibattito a cui state dando vita sotto l'enorme tenda e sotto il meraviglioso cielo stellato.

Ecco il mio pensiero rivolto alle dinamiche positive che possano contrastare i condizionamenti negativi degli adulti sui giovani e liberare le nuove generazioni dall'oppressione di mentalità civilmente distorte e da convincimenti che nulla possa cambiare in una società quasi rassegnata alle prepotenze di ogni sorta.

Sul bambino che viene al mondo i condizionamenti familiari inizialmente segnano l'indice più elevato: dai pasti alle cure materne, dalle posture e dai movimenti nello spazio alle varie forme di linguaggio e di comunicazione non verbale, dalle credenze, paure ed aspettative all'universo di un determinato contesto antropologico.

Con il termine ASCRIPTION si può definire l'impronta del



condizionamento ricevuto-subito dal bambino in ambito familiare e parentale, condizionamento che gioca un ruolo assai pesante, se non determinante, sulle successive fasi della crescita e della socializzazione dell'individuo. Se la formazione della personalità rimanesse sotto la cappa inevitabile e vitale dell'ASCRIPTION avremmo la riproduzione nei figli dell'universo mentale, relazionale ed operativo dei padri e l'equazione perversa padri mafiosi = figli mafiosi. Ma per fortuna così non è. Via via che il ragazzo nell'adolescenza cerca

il suo io più autentico e profondo, vuole dirigersi verso orizzonti nuovi e diversi dal contesto in cui è nato e vissuto, va scoprendo con disagio, conflitti e tensioni ideali la propria identità, egli diventa prodigiosamente un protagonista del processo di autorealizzazione che definiamo con il termine ACHIEVEMENT.

E' proprio questa la fase delicatissima ma fertillissima nella quale occorre agire contro i pregiudizi che nulla possa cambiare, che la mafia sia inestinguibile come categoria eterna dello spirito umano, che il potere si faccia beffe dei diritti fondamentali della persona. La spinta all'autorealizzazione può compiere miracoli: un incontro, una lettura, un'esperienza maturata intorno a fatti e circostanze di vita vissuta, un film, possono stimolare riflessioni, orientare verso un progetto di vita, aprire varchi insperati in direzione degli autentici valori, far sì che dalle spine escan fuori le rose e che dall'abiezione, invertendo la rotta, possa celebrarsi l'elevazione di sé e degli altri. Credo che in questo senso vada anche compreso l' "andare contro corrente" pronunciato da Papa Francesco.

Fra qualche giorno compirò ottant'anni e desidero condividere con voi, cari ragazzi, la gioia di essere e di vivere.

Augurandovi ogni bene, Elio Piazza

Spagnola, 26 luglio 2013

Donare il sangue

Fare del bene porta bene



Ho incontrato la signora Isabella Galfano agguerrita e solare volontaria dell'AVIS in un pomeriggio afoso del mese di Luglio quando un caldo così destabilizzante, infaucisce e toglie volontà anche alle persone più determinate. Lei mi ha accolto sorridente e disponibile e, con uno stile semplice ma esaustivo, mi ha raccontato il suo impegno in questa Onlus importantissima e per ricordarci di quanto sia importante donare il sangue a chi ne ha davvero bisogno e grazie a questo magari sopravviverà. È una donna che crede nel lavoro che fa e lo fa bene perché mossa da una coscienza civica più forte di qualsiasi interesse personale. Conversare con lei mi ha fatto riflettere su quanto ci si senta meglio dopo aver compiuto una buona azione. E non ho nessuna remora ad affermare che anzi il miglior regalo che ci si possa fare è fare del bene senza ricevere nulla in cambio se non l'appagante personale consapevolezza di aver fatto qualcosa di veramente generoso. In un mondo dominato dal denaro, dallo scambio, dai favori, dai compromessi spesso disonesti, dove però nulla risulta appagante perché quello che si è ottenuto ci pare sempre poco e pensiamo con rammarico a quanto avremmo potuto ottenere di più se avessimo insistito o magari se avessimo fatto meglio i nostri calcoli, ecco, in un mondo fatto così, impostato cioè sui "sentimenti derivati" ovvero sempre ispirati dal calcolo e dal futuro tornaconto, pensate al senso di benessere di appagamento, di soddisfazione che deriva dal sapere di essere un buon cittadino ma soprattutto dal sentirsi proprio una brava persona. Per sentirsi fieri di sé, cosa possibile solo se si è davvero liberi da vincoli o interessi personali (se non l'impegno che si è presi verso se stessi e verso gli altri), si può donare appunto il sangue. Chiunque abbia un'età compresa fra i 18 e i 65 anni (questi ultimi se già precedentemente donatori dunque già donatori periodici di sangue attivi) e un peso corporeo non inferiore a 50 kg, può donare l'unico farmaco in grado di salvare la vita (pensiamo a pazienti sottoposti ad operazioni chirurgiche o sofferenti per malattie ematiche), e che non è creabile in laboratorio. Per adempiere questo gesto di altruismo e solidarietà verso il prossimo, bisogna recarsi nella sede AVIS di Marsala attualmente sita in via A. Diaz 128 il primo Venerdì di ogni mese e tutte le domeniche mattina dalle ore 8 alle 11,30. Chi decide di donare il sangue accede alla cosiddetta "candidatura", ovvero compila i dati anagrafici e risponde alle domande che il dottore gli rivolge per raccogliere informazioni e notizie sulla vita del donatore e quella dei suoi ascendenti per scopo diagnostico, cioè come primo passo si procede con l'anamnesi. In questo primo incontro viene prelevato un piccolo campione di sangue che viene analizzato e rimarrà in coltura per 25 giorni in un laboratorio dell'ospedale affinché si possa essere certi dell'idoneità del sangue che verrà utilizzato

per trasfusioni salvavita. Gratuitamente a ciascun donatore, verranno eseguiti esami come un elettrocardiogramma, una visita cardiologia, l'emocromo completo (valori dell'emoglobina, dei globuli rossi, dei globuli bianchi e delle piastrine), esami sulla creatinemia, sulla glicemia, sulle proteine totali, colesterolo, trigliceridi, sideremia, azotemia e transaminasi. Un piccolo ma importante checkup utile al donatore che potrà essere rassicurato dunque sulle buone proprie condizioni di salute. Inoltre, sempre gratuitamente, vengono effettuati i marcatori per l'epatite b, per l'epatite c, la sierodiagnosi per la sifilide e l'Hiv. Agli uomini che superano i 40 anni, viene effettuato il PSA che è un esame determinante nell'individuazione del tumore alla prostata. Naturalmente viene individuato anche il gruppo sanguigno di ciascun donatore.

La normativa vigente (DM 3/03/05 e legge 219 del 21/10/05) prevede la tutela della salute del donatore e perciò il codice di esenzione TO1 è applicato a tutti i donatori periodici di sangue attivi, ovvero a tutti quegli uomini che lo donano ogni 3 mesi e a tutte quelle donne che lo donano ogni 6 mesi. Infatti, oltre a controllare tutti i parametri cardiovascolari per la salvaguardia della salute del donatore e del ricevente, ai donatori vengono erogate le prestazioni specialistiche di primo livello e l'eventuale terapia di base necessaria. Quest'ultima nello specifico comprende la visita cardiologica, l'elettrocardiogramma, la visita pneumologica, la visita ematologia, l'RX al torace e l'ecografia all'addome. Il dottor Morfino che è il presidente dell'ordine dei medici della provincia di Trapani, ha mandato una circolare a tutti i medici di famiglia per incentivare ed informare i loro assistiti sull'importanza di questo gesto che scalda il cuore. Ricordiamo inoltre che il base alla L. 107/90 art. 13, "i donatori di sangue ed emocomponenti con un rapporto di lavoro dipendente, hanno diritto ad astenersi per l'intera giornata in cui effettuano la donazione conservando la normale retribuzione per l'intera giornata lavorativa". E a tale scopo, l'AVIS, rilascia un certificato che attesta l'avvenuta donazione del sangue. Per incentivare ancora di più la cittadinanza, l'AVIS a tutti i donatori che posseggono una barchetta, donerà la vela con il proprio logo, per veleggiare sereni nel mare della solidarietà e della generosità, uno scambio, questo sì, che riempie la vita di sano orgoglio. Tra poco l'AVIS si trasferirà nella nuova sede di via Verdi alle spalle del bar Savini. I nuovi locali saranno adeguati alle normative richieste dall'assessorato della salute regionale. L'AVIS è una Onlus e si può aiutarla donando oltre che il sangue, bene prezioso ed indispensabile, anche il 5xmille scrivendo DONAZIONE 5XMILLE per AVIS, C. F. 91004690813. Fare del bene porta bene.

Tiziana Sferruggia

Bertoldo

Il succo

Il succo della manifestazione del Partito berlusconiano davanti Palazzo Grazioli, sede romana: di Berluconi, il condannato ormai per definizione, lo ha dato la senatrice del Pdl Alessandra Mussolini (ex missina e in progress ex Alleanza Nazionale) che indossa una t-shirt con la elegante



Alessandra Mussolini

scritta a caratteri cubitali "C' hann scassat o' cazz!"

Un succo che, certamente la senatrice non ha colto, ambivalente. L'elegante scritta si può riferire, in uguale significato, ai magistrati e agli antiberlusconiani ma anche a Berlusconi ed ai suoi fans. "C' hann scassat o' cazz!".

Fine della trasmissione?

Dovrebbe essere ma, forse, non lo sarà. Allora? Allora o il blocco sociale (se non tutto) che vota Silvio Berlusconi si convince che votare ancora Silvio Berlusconi, un condannato con sentenza definitiva non è più conveniente contribuire alla creazione di un partito di destra, democratico e costituzionale oppure restare in balia dell'imprenditore che "si è fatto da sé" già condannato. Quando parlo di blocco sociale intendo quella parte che non va in piazza o sui gradini dei palazzi giudiziari, che non fa parte dello "Esercito di Silvio" e che non è "innamorato



Silvio Berlusconi

di Silvio". Intendo il nucleo forte formato da imprenditori, professionisti, commercianti, artigiani che votano Pdl per difendere i propri interessi.

Credo che dopo ventanni anche a questi settori convenga contribuire alla creazione di un partito di destra di stampo europeo e alla normalizzazione del paese.

Si vedrà se questa è veramente la fine della trasmissione oppure, come annunciato da Berlusconi, nel video messaggio dopo la condanna, che si ricomincia da Forza Italia, con l'Italia inchiodata alla sua anomalia.

Spigolatura (5)

"La differenza fra ricchi e poveri è che i ricchi si fanno pagare per tutto mentre i poveri pagano per tutto".

Jean Anouilh

...

"Arrivare a non avere più paura, questa è la meta ultima dell'uomo"

Italo Calvino
Il sentiero dei nidi di ragno

...

"L'uomo questa bestia che ruba, questa bestia che uccide, questa bestia bugiarda"

Luigi Pirandello
Il fu Mattia Pascal

...

"Se il ricordo è qualcosa che hai o hai perduto"

Wody Allen
Dal film "un'altra donna"

...

"Quando il sole tramonta l'ombra del nano è più lunga"

Proverbio cinese

...

"La diplomazia interiore consiste in un differimento delle decisioni"

Sergio Maldini
"La casa del Nord Est"

...

"L'altruismo del ricco si chiama beneficenza, del povero solidarietà"

"I luoghi comuni contengono sempre un po' di verità"

Ettore Scola
Dal film "La Famiglia"

...

"La rivoluzione è eccezionalità, la conservazione è normalità"

...

"Il caso è l'alibi degli imbecilli"

...

"L'incertezza è il peggiore dei nostri mali e probabilmente il solo"

...

"Non c'è gusto ad essere ricchi se gli altri non sono poveri"

...

"Ad un pesce all'amo, morto per morto, gli conviene mangiare l'esca"

...

"La democrazia è l'arte di trovare un punto di equilibrio fra consenso e dissenso"

Salvatore Veca - *filosofo*

...

"Nobiltà di spada, nobiltà di paga"

Francesco Merlo - *giornalista*

Renzi e il futuro del Pd

Se c'è stato accordo a Firenze fra Renzi e D'Alema, questo non poteva durare. Renzi non è il tipo che può sopportare D'Alema a cavalcioni sulle sue spalle, come questi usava fare altri dirigenti del Partito (comunista, Pds, Ds).

Quindi, guerra, perché ora D'Alema, sostiene che le prossime primarie vanno fatte per i candidati alla segreteria del Partito e non anche alla candidatura alla Presidenza del Consiglio, non essendo previste elezioni politiche per il rinnovo del Parlamento. In contrasto con Matteo Renzi che vuole unificare i due momenti. Certo, a prescindere da ogni altra considerazione, la posizione di D'Alema mi sembra chiara e giusta: oggi il Pd deve eleggere il Segretario e non il candidato premier. E' certo anche che Matteo Renzi ha le doti per correre alla premiership, dove vuole, ed ha paura di essere ancora sconfitto dall'apparato del vecchio Partito comunista anche se molto di questo, a cominciare da quello della Emilia, si sta schierando con lui.

In tutto questo agitare, solo oggi, da un'intervista data a Repubblica, si ha qualche traccia di programma del sindaco di Firenze. Avevo scritto di lui che mi pareva che potesse interpretare la linea di una nuova socialdemocrazia nel solco di quella europea. Non novecentesca avendo esaurita la sua funzione nel contesto di quel secolo. Una socialdemocrazia completamente rinnovata che parlasse alle nuove generazioni, conservando il buono della tradizione.

Nell'intervista a Claudio Tito di Repubblica del 9 luglio, Renzi qualche risposta di come intenderebbe muoversi, un approccio ad un programma di governo e all'organizzazione del Partito, la dà. Esempio: "La burocrazia, l'eccesso di potere dello Stato, il fisco, gli ostacoli che non aiutano i volontari del terzo settore. Un esempio: l'alimentare italiano ha una quota di export di 31 miliardi ma ne importiamo circa 35. Non siamo capaci di vendere ciò che abbiamo. Altro esempio: in questi giorni in tutti i comuni italiani sono arrivate camionate di moduli come il 730 per la dichiarazione dei redditi. E' normale che si vada avanti così e che non si possa risolvere tutto in un clic? Il Pd parli di futuro e non ripeta un'idea novecentesca di appartenenza". Qualcosa la dice anche su Partito: "L'adesione può assumere forme diverse. Nel 2013 serve un Partito aperto. Basta con l'idea novecentesca dell'appartenenza [ripetizione]. Dobbiamo renderlo moderno sapendo che non si discute solo nelle sezioni, che si fa politica anche in rete o nei luoghi di volontariato. Ci dovremmo spiegare perché in alcune zone ci sono stati più votanti alle primarie che alle elezioni. Il Partito si è chiuso in un castello. Quando lo apri, arriva più gente. Per questo bisogna partire dai sindaci. Possono dare una mano. Il Pd così può essere il luogo delle nostre speranze e non delle singole ambizioni". Qualcosa, comincia ad emergere. A Renzi, non interessa affatto il Partito tradizionale, che poi era ed è il Partito di tutti ed è una tradizione europea, che tuttora esiste nei Paesi della vecchia Europa occidentale, dalla Francia, alla Gran Bretagna, passando per la Germania, Spagna e Portogallo, non escludendo i paesi scandinavi. Pare di capire che Renzi punti più ad una rete territoriale in cui il fulcro siano i sindaci e anche il digitale. Forse un qualcosa di mezzo tra organizzazione di amministratori locali (Anci?) e il comitato elettorale (stile Usa?) dei singoli candidati ai ruoli istituzionali.

Mi pare che manchi un'indicazione generale entro quale filone il Partito si debba muovere, fermo restando la sua collocazione a sinistra. Ci si può aprire ai moderati senza diventare centristi (ormai superati come ha dimostrato il risultato elettorale delle ultime politiche. Alla costituzione del Partito democratico, Walter Veltroni, al Lingotto, parlò di un partito riformista di massa, ben collocato in alternativa alla destra, sulla scia di un bipolarismo europeo. Credo che oggi nessuno si sogni di fare una politica con programmi di radicalità ma di cambiamento sì, che possano essere condivisi dalla più ampia platea degli italiani.

Quindi un'apertura importante quella di Renzi che non deve essere chiusa ma discussa nell'interesse stesso del Partito democratico. Non uccidiamo questo Partito, l'unico che non sia, e non deve diventare ovviamente, "proprietà" di qualcuno.

Vito Rubino



FONDATA DAL PROF. VITO RUBINO

Direttore
VITO ALFREDO RUBINO

Direttore Responsabile
ROSA RUBINO

FOTOCOPOSIZIONE E STAMPA
CENTRO STAMPA RUBINO

Via Trapani, 123 - Marsala - Tel. e Fax 0923.736272
www.ilvomere.it • info@ilvomere.it

AUTORIZZAZIONE TRIBUNALE MARSALA N. 101/93

Inter-Juventus si disputa a Marsala da oltre mezzo secolo



Il Comitato organizzatore - capeggiato da "Mazzola" (a chiamarlo con nome e cognome veri si rischia di... renderlo sconosciuto), Alberto Angileri, Aldo Fina Simone Giacalone, Fabio Volpe ed altri - è già impegnato con mesi di anticipo per l'evento del 2014.

Per i prossimi festeggiamenti di San Giovanni, infatti, non potrà mancare l'ormai tradizionale sfida calcistica Inter-Juventus (nominate in ordine strettamente alfabetico per non fare... offesa ad alcuno).

"E' da 53 anni - dicono gli organizzatori - che si disputa questa classica del calcio amatoriale marsalese con in campo vecchie glorie del calcio locale, rigorosamente tifosi dell'Inter o della Juve, in occasione dei festeggiamenti del patrono della Città. Questa competizione fra gli over 40 è dedicata a Rocco Rosolia, attaccante di sfondamento degli anni '50 e '60, a suo tempo richiesto da squadre come Sampdoria e Fiorentina e che a causa di un brutto infortunio vide

svanire la sua promettente carriera".

Nell'edizione scorsa (partita diretta da Pietro Chirco e disputata al campo sportivo "Pianto Romano") c'è stata l'affermazione dell'Inter sulla Juventus per 6-3, con reti di: Perricone, Torrente, F. Volpe, Mazzola e Li Causi, per i nerazzurri; Pavia, A. Angileri, e P. Giacalone per i bianconeri.

In merito gli stessi organizzatori hanno evidenziato: "Tra i giocatori in campo si è fatto notare il fratello di Rocco Rosolia, Lio assieme al figlio Fabio, i quali hanno giocato per la Juve capitanata da Simone Giacalone; mentre nelle file dell'Inter, capitanata dallo storico Mazzola, ha debuttato Franco Ventimiglia, americano di New York".

Ora ci sono un po' di mesi per alimentare l'antagonismo e tentare di acquisire dei "rinforzi" in vista della prossima sfida sempre più sentita.

M.P.

Arbitro: Piero Chirco
Il comitato: Mazzola

INTER - Da sinistra in piedi: Catalano, Marino, Volpe, LaVela, Mazzola, Fici, Di Giovanni all. Da sinistra accosciati: Torrente, Ventimiglia, Bellomini, Impiccihè, Perricone, Li Causi.

JUVENTUS - Da sinistra in piedi: Licari, Angileri, Giacalone S., Rosolia L., Agate, Rosolia F., Parrinello, Fina. Da sinistra accosciati: Pavia, Amato, Giacalone C., Tony, Giacalone P.

TRIBUNALE DI MARSALA

CANCELLERIA FALLIMENTARE AVVISO DI VENDITA IMMOBILIARE SENZA INCANTO

Fallimento N. 16/2009 R.G. Fall.

Si rende noto che il Giudice Delegato al Fallimento "COLEM SRL" n. 16/2009, dott. Manuela Palvarini, il giorno **8 Novembre 2013 alle ore 10,30** nella sala delle pubbliche udienze del Tribunale, procederà alla **VENDITA SENZA INCANTO** dei beni acquisiti al fallimento qui di seguito descritti:

LOTTO UNICO: appezzamento di terreno sito nel territorio di Marsala, c.da Pispisia, esteso mq. 1675 circa, in catasto foglio di mappa n. 64 part. 298, ricadente nel piano comprensoriale n. 1 per mq. 1.327,05 in zona B3 (indice 2,5 mc/mq) e per mq. 347,63 in verde agricolo agevolato (0,10 mc/mq).

PREZZO BASE: Euro 25.200,00

RILANCIO MINIMO Euro 500,00

Ogni interessato potrà presentare offerta di acquisto in carta legale in busta chiusa entro le ore 12.00 del giorno precedente la data della vendita.

Le modalità di presentazione delle offerte e le condizioni della vendita sono regolate dalle disposizioni generali che disciplinano le vendite giudiziarie, la cui copia potrà essere richiesta al curatore.

Fissa sin d'ora per il caso in cui la vendita senza incanto non abbia esito positivo per qualsiasi ragione o causa l'udienza del 22 Novembre 2013 ore 10,30 per la vendita ai pubblici incanti.

Per maggiori informazioni rivolgersi al curatore **Avv. Corrado Di Girolamo - via A. Diaz n. 56 - Marsala (TP) - tel. 0923711601.**

La perizia è visionabile sul sito internet www.tribunaledimarsala.net
Marsala, li 26 luglio 2013

**IL CURATORE FALLIMENTARE
Avv. CORRADO DI GIROLAMO**

TRIBUNALE DI MARSALA

CANCELLERIA FALLIMENTARE AVVISO DI VENDITA IMMOBILIARE SENZA INCANTO

Fallimento N. 1687/1997 R.G. Fall.

Si rende noto che il Dott. **Pasquale Russolillo**, Giudice Delegato al Fallimento N. 1687/1997 R.G. Fall. il giorno **27 Settembre 2013 alle ore 10.30** nella sala delle pubbliche udienze del Tribunale, procederà alla vendita senza incanto dei beni acquisiti al fallimento qui di seguito descritto:

LOTTO UNICO: complesso immobiliare costituito da tre magazzini con annessa una piccola porzione di terreno, ubicato nel centro urbano di Marsala in prossimità della zona portuale, accessibile sia dalla via Lungomare civico n. 23 che dalla via Crispi, dell'estensione complessiva di mq. 1684 ca.

Prezzo base Euro 428.625,00

Rilancio minimo Euro 20.000,00

Ogni interessato potrà presentare offerta di acquisto in carta legale in busta chiusa entro le ore 12.00 del giorno precedente la data della vendita.

Le modalità di presentazione delle offerte e le condizioni della vendita sono regolate dalle disposizioni generali allegata all'ordinanza di vendita del 21.03.2005.

Fissa sin d'ora per il caso in cui la vendita senza incanto non abbia esito positivo per qualsiasi ragione o causa l'udienza dell'11 ottobre 2013 ore 10.30 per la vendita ai pubblici incanti.

Per maggiori informazioni rivolgersi alla Cancelleria e/o al Curatore **Avv. Corrado Di Girolamo - via A. Diaz n. 56 - Marsala (TP) - Tel. 0923.711601.**

La perizia è visionabile sul sito internet www.tribunaledimarsala.net

Marsala, 26 Luglio 2013

**Il Curatore Fallimentare
Avv. Corrado Di Girolamo**

Il pozzo con lo stercotosto

I due vicini di casa con pozzo in comune a contrada Ciappola si recarono nell'ambulatorio di analisi e, in attesa dell'esito degli esami batteriologici del campione portato, si misero a parlare dei fatti del giorno.

"Certo che è grave questa condanna..." stava dicendo Cosimo mentre usciva dal laboratorio il chimico che Filippo ritenne di interpellare subito sull'argomento con la domanda: "Dottore, lei come la vede?"

La risposta fu immediata: "La vedo bruttissima: ho notato tanti patogeni, schizomiceti. Al microscopio, ma forse anche ad occhio nudo per chi ha una buona vista, appaiono in uno stato di grande agitazione, di tensione, come preoccupati per la propria sopravvivenza senza il loro elemento indispensabile. In parole povere questo pozzo è contaminato da... da un grande stercotosto".

"E socch'è stu stercotosto?" si chiesero i due vicini di casa, a voce alta e guardandosi negli occhi lampeggianti di ignoran-taggi.

"U' strunzu!" chiari l'analista, adeguandosi al dialetto, ed aggiunse: "Cercate di eliminare tale disastrosa situazione al più presto diversamente finirete male assieme a tutti coloro che attingono a quel pozzo".

Cosimo e Filippo pagarono la consulenza e se ne andarono con un comune dubbio: "Ma questo dottore è stunatu o è troppo diplomatico?"

Una volta in strada, come a voler rimuovere la preoccupazione per il pericoloso inquinamento, ripresero il discorso in cui avevano cercato di coinvolgere il biologo. "Secondo me, gli danno gli arresti domiciliari." disse Cosimo.

"Io, invece, penso che gli avvocati gli faranno scegliere i servizi sociali. Staremo a vedere." replicò Filippo che, andando verso la propria auto, volle concludere ritornando al loro problema con forte apprensione: "Mizzica, 'nna stu puzzu havi vint'anni che cci vivemu...".

Michele Pizzo

Servizi sociali per Beilosconi



- Alt, no, fermo! C'è un equivoco; chiamiamo il direttore: era stato detto dal mio avvocato che avrei dovuto lavare ("stricare", aveva precisato un siculo presente), cioè aiutare a fare la doccia o il bagno, le **ladrine**, ossia le giovani ladre in galera, non certo le **latrine** del carcere!

Altri due incidenti mortali



Giuseppe Zerilli



Salvatore Angileri

Un'altra estate di sangue sulle strade marsalesi. Due scooteristi le ultime vittime. Prima un 33enne, Giuseppe Zerilli, aiuto cuoco alla Società Canottieri, che con la sua moto, all'inizio di via Cesare Battisti, vicino Porta Nuova, si è schiantato contro un mezzo dell'Aimeri e poi il giovanissimo Salvatore Angileri, di appena 15 anni, morto nell'impatto con un'auto (Lancia Lybra) ad un incrocio tra le contrade Sant'Anna e Ciavolotto. Zerilli ha lasciato la compagna, un bambino piccolo e un altro in arrivo. E anche Angileri ha lasciato nella disperazione i suoi familiari e gli amici. In entrambi i casi, le vittime indossavano il

casco. Ma l'impatto è stato tale da non lasciare loro ugualmente scampo. Sullo scooter di Angileri c'era anche un altro ragazzo, che alla vista dell'auto ha avuto la prontezza di riflessi di gettarsi, ferendosi leggermente, ma salvandosi la vita. Avrebbe anche tentato di trascinare con sé l'amico, ma non c'è riuscito. E per questo si dispera ancora. Sono stati, però, attimi. Strazianti, naturalmente, le scene di disperazione dei familiari subito dopo entrambi gli incidenti. Poi, gli affollati funerali e infine il dolore dei parenti più stretti vissuto in solitudine.

A.P.

Il ginecologo Domenico Gaudino agli arresti domiciliari

Violenza sessuale e sequestro di persona. Sono questi i reati contestati al ginecologo marsalese Domenico Gaudino, posto agli arresti domiciliari dai carabinieri della locale Compagnia a conclusione di un'indagine avviata in marzo a seguito della denuncia presentata da una donna che ha raccontato di aver subito abusi nel corso di una visita ginecologica. Il medico, dopo aver chiuso a chiave la porta del suo studio, avrebbe iniziato a palpeggiarla mentre la sua paziente era distesa sul lettino, chiudendole la bocca con una mano per non farla urlare. La vittima, però, riusciva a divincolarsi, cercando di rifugiarsi nel bagno dello studio. Il medico l'avrebbe raggiunta e, bloccandola, avrebbe tentato ancora di abusare della vittima. Anche stavolta la donna, minacciando di mettersi a gridare, riusciva a farlo desistere dal suo tentativo. Rivestitasi, la donna si faceva aprire la porta dello studio e andava via. Poi, ha sporto denuncia ai Carabinieri, che hanno avviato un'indagine, con intercettazioni e analisi di tabulati telefonici. Successivamente, d'intesa, con gli inquirenti e a seguito dei pressanti inviti del medico che diceva di volerla incontrare per chiarire il fatto, affermando inoltre volerle fornire gratui-

tamente dei farmaci, come una sorta di risarcimento danni, la donna si recava nuovamente dal medico. Per un paio di volte. All'interno dello studio, intanto, i Carabinieri avevano piazzato una "cimice" con la quale hanno ascoltato quanto avveniva dentro. E anche stavolta, il medico, che è responsabile, tra l'altro, del Consultorio dell'Asp «Marsala centro», avrebbe tentato l'approccio sessuale. Scattava, quindi, la richiesta di arresto della Procura, che il gip ha accordato. Seppur nella forma dei «domiciliari». A coordinare l'indagine è stato il capitano Carmine Gebiola. Nell'interrogatorio di garanzia svolto davanti al giudice delle indagini preliminari Vito Marcello Saladino, Gaudino ha poi cercato di difendersi come ha potuto. Non si è avvalso, insomma, della facoltà di non rispondere. L'interrogatorio è durato una quarantina di minuti. «Gaudino ha risposto alle domande del giudice e ha chiarito» dice l'avvocato difensore Paolo Paladino, che poi aggiunge: «Non sempre le cose stanno come vengono fatte apparire e questo mi pare proprio uno di quei casi...».

Antonio Pizzo

TRIBUNALE DI MARSALA

UFFICIO DELLE ESECUZIONI IMMOBILIARI Procedimento n. 92/00 R.G.E.I. ESTRATTO AVVISO DI VENDITA

L'avv. Corrado Di Girolamo delegato alla vendita ai sensi dell'art. 591 bis cpc comunica che il **2 Ottobre 2013, alle ore 17,30**, nel proprio studio in Marsala via Armando Diaz n. 56, procederà alla **vendita senza incanto** dei beni sottoposti a pignoramento dal Monte dei Paschi di Siena S.p.A. di seguito descritti:

Lotto 1) fabbricato terrano adibito a civile abitazione, sito in Marsala in c/da Ponte Fiumarella, composto da ingresso-soggiorno, tre vani e accessori, con annesso magazzino, della superficie complessiva di mq. 158,55; iscritto in catasto nel N.C.E.U. foglio di mappa 291-partt. 3,2,241.

Prezzo a base d'asta Euro 15.503,90
Aumento minimo Euro 500,00

Lotto 2) terreno edificabile adibito a frutteto sito in Marsala, in c/da Ponte Fiumarella, della superficie complessiva di mq. 140; iscritto in catasto nel N.C.E.U. foglio di mappa 291 - part. 235. Insiste nel terreno un piccolo manufatto adibito a deposito.

Il Prezzo a base d'asta Euro 1.898,43
Aumento minimo Euro 500,00

Lotto 3) fabbricato terrano destinato a casa di civile abitazione sito in Marsala in c/da Ponte Fiumarella, composto da due vani ingresso-soggiorno, ed accessori, della superficie di mq. 70,21 oltre una veranda di mq. 21,00. Una parte di fabbricato risulta sprovvista di concessione edilizia; iscritto in catasto nel N.C.E.U. foglio di mappa 291-partt. 27/2. È annessa la proprietà del piano comune.

Il Prezzo a base d'asta Euro 6.960,93
Aumento minimo Euro 500,00

Ogni interessato potrà presentare offerta in busta chiusa, redatta in carta legale secondo le modalità indicate nell'avviso di vendita, unitamente ad assegno circolare dell'importo del 10% del prezzo base a titolo di cauzione (intestato AVV. CORRADO DI GIROLAMO - esec. imm. n. 92/2000), entro le ore 12,00 del giorno precedente quello fissato per la vendita con l'osservanza delle modalità disposte dal Giudice dell'Esecuzione.

La perizia è visionabile sul sito internet
www.tribunaledimarsala.net

Fissa sin d'ora, per il caso in cui la vendita senza incanto non abbia esito positivo per qualsiasi ragione o causa, il 16 Ottobre 2013 ore 17,00 per la vendita ai pubblici incanti.

L'avviso di vendita ed ogni altra utile informazione possono essere acquisite presso lo studio dell'Avv. Corrado Di Girolamo in Marsala, via Armando Diaz n. 56.
Marsala li, 13 maggio 2013

Il Delegato alla vendita
Avv. Corrado Di Girolamo

TRIBUNALE DI MARSALA

ESEC. IMM. N. 172/98 R.G.E.

Lotto 2 - Comune di Marsala (TP), Via Finocchiaro Aprile, 14. Deposito artigianale di ca mq 40. **Prezzo base: Euro 6.840,00** aumento minimo **Euro 1.000,00.**

Lotto 3 - Comune di Marsala (TP), Via Finocchiaro Aprile, 272931. Laboratorio artigianale di ca mq 125 per panificazione e vendita, composto da 3 unità tra loro collegate, con accesso anche dalla Via Francesco Angileri 6. **Prezzo base: Euro 16.960,00** aumento minimo **Euro 3.000,00.** **Lotto 4 - Comune di Marsala (TP)**, Via Mazara, 175/A. Appartamento di ca mq 148 al p. secondo, palazzina D, composto da 4 vani ed accessori. Piccola cantina e posto auto di pertinenza. **Prezzo base: Euro 28.550,00** aumento minimo **Euro 3.000,00.** Vendita con incanto: **15/10/2013 ore 17.30**, innanzi al professionista delegato Avv. Giuseppe Ernesto Gandolfo presso lo studio in Marsala, Via Mario Nuccio, 2. Deposito domande entro le 12 del giorno non festivo precedente la vendita presso lo studio del delegato. Maggiori info presso il delegato tel. 0923/951497 e/o su www.tribunalemarsala.it, www.giustizia.palermo.it e www.astegiudiziarie.it. (Codice Asta A184528, A184529, A184530).

Il 10 agosto a Marsala Calici di Stelle 2013

Anche quest'anno si brinderà sotto il cielo della notte di San Lorenzo. Nell'anno in cui Marsala è Città Europea del vino 2013 la manifestazione enogastronomica "Calici di Stelle", da ormai più di dieci anni tradizionale appuntamento di ogni estate marsalese, avrà un fascino ancora più particolare. Organizzata dall'Associazione "Strada del vino Marsala Terre d'Occidente", presieduta dal Notaio Salvatore Lombardo, e dal Movimento Turismo del Vino-Sicilia, il prossimo 10 Agosto, a partire dalle ore 21, marsalesi e turisti appassionati del buon bere potranno gustare nello splendida location della Villa Cavallotti vini bianchi, rossi e distillati dei produttori associati alla Strada del Vino di Marsala. Saranno ben 16 i produttori di vini presenti a Calici di Stelle, con stand e banchi di assaggio di prodotti gastronomici "street-food". Sarà quindi una manifestazione dedicata anche al cibo di strada ma soprattutto sarà l'occasione per festeggiare i 50 anni della Doc del vino Marsala essendo stato il nostro vino il primo ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata nella storia vinicola italiana. E in tal senso non potranno mancare i vini del Consorzio per la Tutela del vino Marsala che, insieme alle aziende produttrici presenti, offriranno la migliore produzione del "Vino Marsala". Calici di Stelle dopo le 22 continuerà poco fuori Villa Cavallotti, in Piazza della Vittoria con il concerto dei "Marta sui Tubi" che dalle 22 in poi fonderanno le loro note dentro ai calici dei nostri migliori vini.

Marcello Scarpitta



Le ditte che partecipano

Vinicole:

1. ALCESTI S.R.L.
2. AMARO PUNICO - VI.MA.
3. AZ. VITIVINICOLA MICHELE COTTONE - BAGLIO ORO
4. CANTINE FICI
5. CANTINA SOCIALE BIRGI
6. CANTINA SOCIALE PAOLINI
7. CANTINE INTORCIA
8. CANTINE MOTHIA
9. CANTINA SOCIALE UVAM
10. CARLO PELLEGRINO
11. CARUSO E MININI
12. CONSORZIO VOLONTARIO TUTELA VINO MARSALA
13. FINA VINI
14. FRAZZITTA
15. GIUSEPPE BIANCHI DISTILLATI
16. MARTINEZ

Gastronomia locale:

1. PANIFICIO BONOMO DAL 1975
2. VILLA FAVORITA

Una stagione turistica all'insegna del vino di qualità

di Lorenzo Fertitta

La stagione turistica è ormai alle porte e per Marsala, città del vino 2013, l'inizio potrebbe essere tra i più promettenti grazie soprattutto a tale ambito e meritato riconoscimento che rinsalda il suo storico legame con il vino ed esalta le sue eccezionali produzioni sempre più apprezzate nei mercati internazionali.

La passione e l'impegno dei nostri viticoltori, il cui prezioso lavoro è fondamentale per l'ottima qualità dei vini bianchi, rossi e liquorosi, le produzioni di eccellenza prodotte dalle atmosfere autentiche e semplici della campagna siciliana possono costituire una straordinaria opportunità per incrementare la vocazione turistica del territorio creando occupazione e sviluppo. Marsala ha già dato inizio ad un programma coinvolgente ed interessante, ma è il vino l'assoluto protagonista e il leit motiv degli appuntamenti che fino a dicembre caratterizzeranno l'offerta turistica. Una straordinaria occasione per incentivare percorsi guidati sulle vie del vino in quelle zone dove si produce il miglior vino della Sicilia, dove è possibile riscoprire le più antiche tradizioni legate alla cultura contadina basata sulla pastorizia e sulla pesca.

Il Vineyard Tour, un grande evento che Mandrarossa organizza ogni anno nel territorio di Menfi, è un tentativo riuscito di portare il turista alla scoperta di un fantastico ambiente naturale ricco di tante bellezze naturali, agricole e paesaggistiche. E' la riscoperta del fascino autentico della campagna siciliana più autentica e incontaminata, delle spiagge più selvagge, della cucina tradizionale più genuina dove il vino è sempre il grande assoluto protagonista in abbinamento ai cibi più semplici e più sani del territorio preparati dalle sapienti mani delle signore di Menfi.

Una manifestazione, organizzata con grande passione ed entusiasmo, rivolto a tutti gli appassionati di enoturismo, natura, gastronomia che porta, in quattro pacchetti dedicati alle diverse produzioni, alla scoperta delle



principali attività del territorio: dal carciofo spinoso, ai prodotti del pascolo (con i suoi eccellenti formaggi tra cui su tutti la vastedda del Belice), alle varietà più antiche del grano duro di Sicilia, alla sarde di Selinunte, alle salse e conserve di pomodoro. Il trait d'union è dato dai vini Mandrarossa che rappresentano l'espressione più autentica del territorio con le sue dolci colline fertili costellate da filari di vigne, uliveti e campi di grano.

Da una recente indagine dei maggiori tour operator nazionali ed esteri è emersa una decisa e forte tendenza di cambiamento nei gusti e nelle esigenze dei turisti, rivolta

verso vacanze naturali dove natura e paesaggio incontaminato incontrano sempre più le esigenze dei turisti. E' infatti crescente l'interesse per strutture biocompatibili, alimentazione naturale, cibi biologici ecc. e la Sicilia in molte zone ancora incontaminate ha tutte le carte in regola per essere competitiva in questa nuova direzione del turismo nazionale ed estero. Come si sta sperimentando con successo in altri borghi d'Italia, un tutor dovrebbe accompagnare i turisti per la durata della loro vacanza alla scoperta dell'offerta enogastronomica del territorio che è ricchissima quanto quella paesaggistica e culturale. Per gli amanti dell'archeologia nel tempo libero le offerte sono innumerevoli e di particolare interesse a cominciare dall'isola di Mozia unico esempio incontaminato e ancora tutto da scoprire della civiltà fenicia in Sicilia. Un autentico gioiello archeologico che andrebbe preservato e valorizzato e per il quale il nostro giornale da anni conduce una battaglia solitaria per inserirla tra i siti protetti dall'Unesco.

Ma purtroppo, nonostante queste opportunità, il turismo in Sicilia non riesce a decollare bloccato da ritardi, corruzioni, inefficienze e incapacità di saper promuovere efficienti e remunerative offerte turistiche. Grande è il disinteresse che circonda la cultura e il turismo nella nostra regione, non meravigli il fatto che durante tutta la campagna elettorale sia stato dimenticato quasi del tutto un settore strategico per la nostra economia e che potrebbe invece essere il volano per far uscire la Sicilia e il Paese dalla morsa della crisi. La recente finanziaria regionale ha apportato pesanti tagli alla cultura e al turismo: i tagli maggiori li ha subito l'assessorato Beni Culturali che vede il proprio budget scendere a poco meno di 12 milioni di euro rispetto ai 71 dell'anno 2012. L'assessorato al Turismo Sport e Spettacoli avrà a disposizione 26 milioni di euro con appena 684 mila euro per contributi sui mutui a favore delle imprese del settore turistico.



Una vita per la Chiesa

Celebrati 45 anni di sacerdozio di Padre Mariano Narciso, Rettore del Santuario di Maria SS. Addolorata

di Rosa Rubino



Una vita per la Chiesa. Una vita secondo i piani di Dio. Padre Mariano Narciso, Rettore del Santuario di Maria SS. Addolorata, in questi giorni ha celebrato i suoi 45 anni di sacerdozio.

Semplice, umile, un prete fra la gente, Padre Narciso è molto amato dai marsalesi. Negli anni si è impegnato in prima persona per la ristrutturazione del bellissimo Santuario e per ridare splendore alla statua della Madonna dell'Addolorata a cui lui e i marsalesi sono particolarmente devoti.

Proprio in quel Santuario affollatissimo si è tenuta la solenne celebrazione per un anniversario così importante, così denso di significato non soltanto per Padre Narciso, ma per tutte le confraternite marsalesi e per i fedeli.

Qui di seguito pubblichiamo una sintesi degli interventi di Padre Narciso e della dottoressa Arianna Marino, Priore della Confraternita della Madonna dell'Addolorata che ha dato il via alla solenne celebrazione.



Gli interventi di Padre Mariano Narciso e del Priore Arianna Marino

Questa solenne celebrazione vuole essere un momento e un segno di profonda gratitudine verso il Signore nel ricordo del 45° anniversario del mio sacerdozio.

Per questo un sentimento di profonda gioia e di festa caratterizza questa nostra celebrazione.

Il giorno dell'ordinazione sacerdotale rimane il più caro, il più significativo e il più importante della mia vita.

Questa felice ricorrenza è un invito a guardare al sacerdozio con gli occhi della fede, per cogliere il mistero di predilezione con cui Cristo è entrato nella vita di un uomo per renderlo degno della sua vicinanza e segno dell'amore di Dio per noi.

Il popolo cristiano avverte la necessità del sacerdote, dei valori del Vangelo che egli annuncia, della testimonianza di fede e di amore che egli impersona.

Dobbiamo riconoscere che la figura del sacerdote gode vasta popolarità nella nostra società: il prete è stimato ed amato anche se è sovente inascoltato. Nonostante il clima di secolarismo, egli resta sempre un segno del mistero e uomo che la gente cerca.

A volte il sacerdote è apprezzato soltanto perché uomo per gli altri che dedica la sua vita al bene degli altri, che porta consolazione agli affetti, che si occupa dei più deboli e poveri, che porta amor dove vi è odio, unione dove c'è divisione, serenità dove c'è tempesta, pace dove c'è lotta e contrapposizione.

Altri lo vedono solo come un amico, come un compagno di esperienza umana, che percorre insieme un tratto di strada nella nostra vita.

Si, il sacerdote è anche questo, ma non è questa la dimensione principale del sacerdote.

Il Sacerdote è, innanzitutto, uomo di Dio vissuto tra gli uomini, il sacerdote come dice la Lettera agli Ebrei "è costituito per il bene degli uomini nelle cose di Dio".

Il sacerdote è colui che parla di Dio agli uomini, è colui che, nella preghiera, parla a Dio degli uomini" (S. Gregorio Magno).

Il sacerdote è l'uomo dall'Amore, nell'amare si fa servo e, come Cristo, si immola all'Amore per salvare i fratelli.

Ogni sacerdote è chiamato ad essere immagine del buon pastore. Come Cristo fu in cammino per la strada della Palestina alla ricerca dell'uomo smarrito, così il prete è presente nel mondo per trasmettere la salvezza mediante la luce della fede, la grazia dei sacramenti; la testimonianza della carità.

Consacrato a Cristo, sommo ed eterno sacerdote, il sacerdote è colui che indica la via che conduce al cielo.



Oggi è un giorno così speciale per tutti noi, in primis per Padre Narciso che oggi celebra il 45° anniversario di sacerdozio, poi per la Confraternita di M. SS Addolorata che da oltre tre lustri gode della sua guida spirituale e poi per tutta la Comunità del Santuario.

Di norma quando si inizia un cammino di fede si prova una grande gioia, ma poco dopo sorgono anche i problemi: infatti è facile che il mondo con le sue mille problematiche renda difficile continuare a muoversi nella Direzione di Cristo. Ed ecco che allora ci viene in aiuto la figura del Direttore Spirituale ovvero di colui che può darci l'impulso per iniziare e continuare un rapporto vivo con Gesù, che ci indica come nutrire la nostra fede, come tenerla sempre viva e che ci aiuta a svilupparla e a viverla nelle situazioni che la vita ci presenta.

Padre Narciso è stato e continua ad essere per tutti noi qui presenti proprio questa figura; è quel Direttore spirituale che ci trasmette la vita e il messaggio divino e che proprio per questa sua prerogativa non è qualcuno che è stato scelto a caso, ma è qualcuno che Dio ci ha donato gratuitamente.

E una delle maggiori grazie che la Confraternita dell'Addolorata, insieme alle altre tre Confraternite della nostra città e che l'intera Comunità del Santuario potevano ricevere, è quella di avere una guida spirituale così speciale come Padre Narciso, che ci orienti nel cammino della vita interiore.

Questa guida per noi, in tutti questi anni trascorsi insieme è stato proprio lei Padre Narciso è lei che il Signore ci ha donato.

E lei la persona sulla quale ciascuno di noi ha potuto e può ancora contare, una persona che ci mostra i possibili ostacoli, che ci suggerisce mete più alte di vita interiore, che ci aiuta a scoprire nuovi orizzonti e soprattutto che risveglia nell'anima fame e sete di Dio che la tiepidezza, sempre in agguato, vorrebbe soffocare.

Ed è per questo per dirle grazie che ciascuno di noi oggi è qui, presenta insieme a lei, a far da cornice a lei nel momento in cui lei celebra 45 anni di sacerdozio, cioè ben 45 anni da quando lei ha risposto alla chiamata di Cristo e da quando si è donato alla sua Chiesa.

Nella certezza di condividere oggi il pensiero di tutti, confratelli e consorelle dell'Addolorata, confratelli del SS Sacramento, dell'Immacolata e della Confraternita di S. Anna che ringrazio calorosamente di essere intervenuti, e di tutti gli amici che hanno voluto condividere questo momento con lei che le porgo gli auguri più sinceri per la meta raggiunta e auspico che il buon Dio e la Vergine Addolorata possano preservarlo nella sua missione.



AIA, nuovo prestigioso incarico per Massimo D'Aguanno

Nuovo incarico prestigioso nell'Aia per Massimo D'Aguanno. L'ex arbitro di C ed assistente della Can di A e B aggiunge al suo Curriculum arbitrale un ulteriore incarico dirigenziale nel Settore Tecnico Nazionale Presieduto dal torinese Alfredo Trentalange ex arbitro internazionale e delegato UEFA. Si tratta di un riconoscimento fortemente voluto anche dal Componente nazionale Aia Rosario D'Anna, dall'attuale Presidente dell'Aia di Marsala Biagio Girlando e dal Vice Presidente Angelo Attina', che quest'anno ha inanellato anche una serie di successi tecnici che hanno riguardato altri associati della piu' che cinquantennale sezione lilibetana intitolata al suo fondatore Giacomo Filardo.

Infatti, con la riunione del Comitato Nazionale di qualche giorno fa' a Roma, oltre alla nomina di Massimo D'Aguanno, vengono Promossi in seria A di Calcio a 5, l'arbitro Fabio De Pasquale, e l'osservatore Nino Ditta, da anni operativi in una disciplina che si sta sempre piu' affermando a carattere internazionale con numerosissime squadre che si affrontano su tutto il territorio italiano.

Eccellenti risultati che confermano un'attività tecnica ed associativa continua e fiorente che vede circa 180 associati, osservatori e giovani arbitri in fascia di selezione, fortemente coinvolti nell'attività arbitrale che da sempre, oltre ha fornire un servizio al gioco del calcio, continua a forgiare uomini, dirigenti ed atleti che portano con grande orgoglio, sacrificio sportivo, spirito di abnegazione e professionalita' in alto ed in giro per l'Italia l'azzurra e storica bandiera della Città di Marsala.



L'intervento di Massimo D'Aguanno durante i lavori in aula. Con la camicia blu il Presidente Nazionale Marcello Nicchi

ARTE PROCESSO COLLETTIVO

Alla mostra 50 opere introducono i viaggi avventurosi degli artisti partecipanti

Si inaugura il 2 agosto 2013, presso il complesso monumentale della Chiesa San Pietro di Marsala, la mostra "Arte Processo Collettivo", un percorso dedicato al viaggio poetico-stilistico dell'artista.

Ciascuno degli artisti presenti (Sergio Cardillo, Maria Cirobisi, Luca Crivello, Delia Gerardi, Fabio Ingrassia, Salvatore Maggio, Loredana Meo) esprime con mezzi linguistici ed estetici differenti, la propria visione dell'universo sensibile della propria anima.

L'arte come processo collettivo in quanto espressione di vissuti individuali e collettivi. Saranno presenti alla mostra cinquanta opere, che introducono ai vari viaggi avventurosi nei meandri delle anime di questi artisti, alla scoperta e alla rivelazione dei loro profondi contenuti, emozioni e sensazioni.

Nei due giovanissimi, ma talentuosi pittori Luca Crivelli e Sergio Cardillo è possibile notare lo studio e la formazione degli artisti, che in questo contesto, sono piccole opere d'arte, asoli; ispirati ai grandi maestri del passato, una raccolta d'identità che si lasceranno guardare e vivere.

Nell'affannata ricerca nei dettagli è incessantemente impegnata nel tentativo di imprigionare immagini capaci



di interpretare il tempo e il luogo, il lavoro di Loredana Meo, il suo occhio è alimentato da un'insita poesia naturale, esplora squarci di realtà, dietro a questi lavori sta un caparbio tentativo di inseguire una verità, nonostante questa sfugga dalle mani e affievolisca davanti gli occhi, che solo un insolito e volenteroso zingaro dello sguardo si può penetrare.

Il sogno al femminile di Fabio Ingrassia, si materializza nell'estemporanea, con tocchi rapidi di colore, le sue donne sembrano uscire da un mondo fiabesco e metafisico.

Il paesaggista Salvatore Maggio, con i suoi tagli particolari come cartoline, dipinge i nostri paesaggi, con delle tonalità di un colore equilibrato e armonioso, ricco di memoria e di sensazioni. Il suo lavoro si può definire una "fotografia-souvenir", nella mente viene filtrata, come una pellicola cinematografica, dai colori che circondano l'umore del momento vissuto.

Metamorfosi, si genera dalle riflessioni sul tema del sacro di Delia Gerardi, sacro che non richiama ad alcun credo religioso, ma apre riflessioni e propone possibili sguardi di lettura della sacra scrittura in rapporto con il cambiamento e la trasformazione del divenire "Niente è come prima. Niente è come sarà.

Nozze d'oro Maria Rita e Giovan Vito Maltese

Lo scorso 27 luglio Maria Rita e Giovan Vito hanno festeggiato il loro cinquantesimo anniversario di matrimonio con la benedizione degli anelli nella Chiesa Madre di Marsala ed un lauto banchetto presso la sala Armony. Cinquant'anni di vita insieme, che li hanno visti sempre uniti e concordi nelle loro decisioni, rallegrati dalla nascita di tre figli Franco, Sergio e Daniele e dai nipotini Tomas, Leo e Giovanni, ai quali hanno dedicato l'intera loro vita. Si uniscono alla loro gioia le nuore Katia, Gabriella ed Helga.

A Maria Rita e Giovan Vito gli auguri più sentiti per il raggiungimento di altri traguardi sempre con lo stesso amore.



TRIBUNALE DI MARSALA

CANCELLERIA FALLIMENTARE AVVISO DI VENDITA MOBILIARE

Il Curatore del Fallimento COLEM s.r.l. n. 16/09, Avv. Corrado Di Girolamo, in esecuzione del programma di liquidazione approvato dal Comitato dei Creditori e del procedimento autorizzativo del G.D.

AVVISA

Che si precederà alla vendita in favore del migliore offerente dei seguenti beni:

1) Autocarro marca IVECO tipo 130E18 targato CY662RC prima immatricolazione 15/5/1992 (si trova ripostato a Marettimo) in buono stato d'uso;

Prezzo base Euro 3.500,00

2) Autocarro marca IVECO tipo DAILY 35-8 targato AF242EX prima immatricolazione 1/1/1996 in mediocre stato d'uso;

Prezzo base Euro 600,00

3) Autovettura marca TOYOTA tipo PIC NIC 2.2 TD targata BD506VH, immatricolata 15/9/1999, in mediocre stato d'uso;

Prezzo base Euro 1.300,00

4) Furgone marca PEUGEOT tipo BOXER 1.9 TD prima immatricolazione 15/6/1999, targata BE811AA

Prezzo base Euro 1.300,00

Le offerte dovranno essere indirizzate allo stesso curatore (Studio Legale Avv. Corrado Di Girolamo, via A. Diaz n. 56) indicando sulla busta il numero del fallimento 16/09 e la dicitura "vendita automezzi" e dovranno pervenire entro il termine di giorni trenta dell'ultima pubblicazione pubblicitaria.

Il presente avviso sarà pubblicato sul giornale locale "Vomere" e sul sito del Tribunale di Marsala. Si procederà all'apertura delle buste il giorno 16 settembre 2013 alle ore 17.30 nello studio dell'Avv. Corrado Di Girolamo.

Potrà essere visionata la perizia dei beni e richiesta ogni altra informazione presso lo studio del Curatore.

Marsala, 26 luglio 2013

Il Curatore
Avv. Corrado Di Girolamo



Da sinistra: Roberto Gueli (Rai), Gino Vitrano e Stefania Scordio

Selinunte Gladiators Successo annunciato

La Piazza del Porto di Selinunte, con oltre duemila spettatori, ha ospitato la 6^a edizione del Premio Internazionale Selinunte Gladiators.

Un'evento spettacolare sugli sport da combattimento presentato da Stefania Scordio e Roberto Gueli (Rai), con la direzione artistica di Gino Vitrano.

Hanno presenziato l'avv. Felice Errante, Sindaco della Città di Castelvetrano e l'Assessore allo Sport avv. Marco Campagna.

Dalla danza del fuoco, alla capoeira brasiliana. Dalla antica lotta ad esibizioni superlative di rotture di laterizi e materiali legnosi ad un incontro internazionale di Kick Boxing Italia vs Malta. Vino dall'Italiano Alessandro Nania.

Il premio è stato assegnato a:

Sadok Kouka (Tunisia) Presidente Federazione Araba Karate; Alan Borg (Malta) Arbitro Internazionale di Kick Boxing; Franco Cammarasana - Giornalista Sportivo Ali Nefzi (Tunisia) - Diverse volte campione di Svezia.

Mentre si sono esibiti:

Il team della Scuola del Maestro Zoi Nascimento - Capoeira Brasiliana; Amin Yacoubi (Tunisia) in un Kata artistico; Dimostrazione Mix Martial Arts con Andrea Bonanno Francesco Fazzina; Maestro Sadok Kouka (Tunisia) - Karate Sushò e Tecniche di Rottura; Maestro Ali Nefzi (Tunisia) - Karate Goju Ryu; Maestro Matias Molinari (Argentina) - Tecniche di Rottura. L'evento, organizzato dalla WMKF-Italia, godeva del patrocinio della Città di Castelvetrano.

Un successo il 1° Raduno Noi che... Ragazzi/e di Marsala anni '70/80

Una serata speciale tra musica live, foto e audiovisivi, ballo, moda ed emo ... sentimenti

di Rosa Rubino



Finalmente qualcuno si è accorto che esistono anche gli anni 70 e 80 da ricordare, da rivivere con le canzoni di quell'epoca e non solo. L'idea geniale e originale è di Ermelinda De Bartoli che, il 2 agosto nella splendida terrazza di Bacco's, ci ha regalato una serata indimenticabile, di quelle che lasciano il segno e ricordi con gioia. Un successo che, a dire la verità, già pregustavamo. Pertanto non ci ha sorpreso la folla incontenibile!

Sì perché c'era il bisogno di stare vicini, di riabbracciarsi dopo tanto tempo. Ed eravamo quasi tutti lì e noi amici a scambiarci sorrisi, sguardi e grandi gesti di affettuosità. Un mix di emozioni e sentimenti. Un remake che ci ha riportato indietro nel tempo a rivivere momenti della nostra generazione, una generazione che, come canta Rita Pavone, era... felice di... niente... Riascoltando i vecchi successi dei nostri miti italiani e stranieri dai Matia Bazar a Califano, da Raffaella Carrà a Renzo Arbore, a Travolta, a Zucchero abbiamo ballato fino tarda notte senza stancarci... guardando perché no... anche il cielo stellato (Noi Che ... siamo figli delle Stelle) e una magnifica veduta di Marsala che brillava come un gioiello.

Da sottolineare anche l'egregia performance musicale dei musicisti che hanno riproposto alcuni pezzi di icone della musica di quegli anni e il tocco professionale del dj Maurizio Campo che ha saputo tenere alta l'energia in pista.

A rendere ancora più particolare la serata l'abbigliamento in tema. Tutte bellissime e molto chic le "ragazze" degli anni '70/80 indossavano i pantaloni a zampa d'elefante, casacche scollacciate, cinturoni a marcare i fianchi, gonne a balze, fantasie tipiche di quell'epoca, spalline alte, zatteroni, lunghe collane, fili di bracciali e l'immane coroncina a mò di bandana stile "figli dei fiori" e alcune hanno osato mostrare l'ombelico. Ricordate? I "ragazzi" degli anni '70/80 in jeans e camicie colorate. Intanto Patrizia Fici con l'inseparabile macchina fotografica ha immortalato alcuni momenti di questa magica serata.

Noi protagonisti della serata anche attraverso le nostre foto che sono state proiettate su un max schermo quasi a volere marcare quei temi, quei luoghi, quelle atmosfere...Foto che ci ritraggono in costume nelle nostre spiagge o mentre passeggiamo in Via XI Maggio o lungo il Viale Porta Nuova magari per scambiarsi timidamente un ...bacio, foto che riprendono momenti di una partita di pallavolo. Sullo schermo proiettati anche i video del Presidente della Repubblica Italiana, Sandro Pertini mentre esulta di gioia ai Mondiali di Calcio 1982 vinti dall'Italia, di John Lennon...delle moto che facevano furor...della moda di quegli anni: i max cappotti con i colli alti... Applausi per questo nastro della nostra vita che si riavvolge. Ricordato anche il motivetto di Radio Marsala Centrale e Gaetano Bordonaro e tutti gli altri amici che non sono più, ma sempre presenti nei nostri cuori.

C'era anche il vecchio carrettino dei gelati... Insomma un pezzo della nostra storia dei costumi e della società di quegli anni.

A tutto ha pensato la cara amica Ermelinda egregiamente collaborata dalla sua amica Graziella Pace insieme ad altri a cui diciamo un "Grazie col cuore" per le emozioni intense e forti che ci ha fatto rivivere. Un tuffo nella musica e nei sentimenti...quelli veri...E ancora una volta felici di... niente!

Considerato il successo della serata la stessa Ermelinda dai microfoni ha dovuto annunciare che il Raduno si ripeterà ancora una volta nella terrazza di Bacco's in data da destinare. Non mancheremo, non mancherete!

Ermelinda De Bartoli ringrazia tutti gli amici per il successo della serata

Desideravo ringraziare tutti coloro che hanno permesso la riuscita di questa magica serata, collaborandomi egregiamente... in primis la mia cara amica Graziella Pace che, non appena un mese fa quando le ho detto che "il Raduno" andava fatto, mi ha subito dato la sua disponibilità a realizzarlo, con la sua solita grande "energia vitale" che la contraddistingue. Ringrazio in particolar modo il nostro amico Pietro La Porta che con la sua "visibile" competenza in campo di audiovisivi mi ha permesso di condividere le vostre foto ed i video, dell'epoca, e ringrazio chi sin dall'inizio di questo periodo creativo e organizzativo, mi è stato sentimentalmente, emotivamente e musicalmente vicino; ed ancora la mia "cara amica" nonché mia maestra di tango Laura Cutrera per le sue dritte, riguardo la parte artistico/ scenografica.

Ringrazio i musicisti Sergio Gerardi, Claudio Forti, Roberto Misso, Cesco Russo, per la loro egregia performance musicale, ed ancora Claudio Scuderi e Massimo Spadaro che con la sua suadente voce, ci ha fatto ballare dopo ben 40 anni gli stacchetti. Grazie a tutti voi Ragazzi/e di Marsala anni 70/80 ... un saluto con il nostro inno: "Tu chiamale se vuoi ...emozioni" !!!!!

Ermelinda De Bartoli



foto Patrizia Fici



La famosa piscina del Signorino

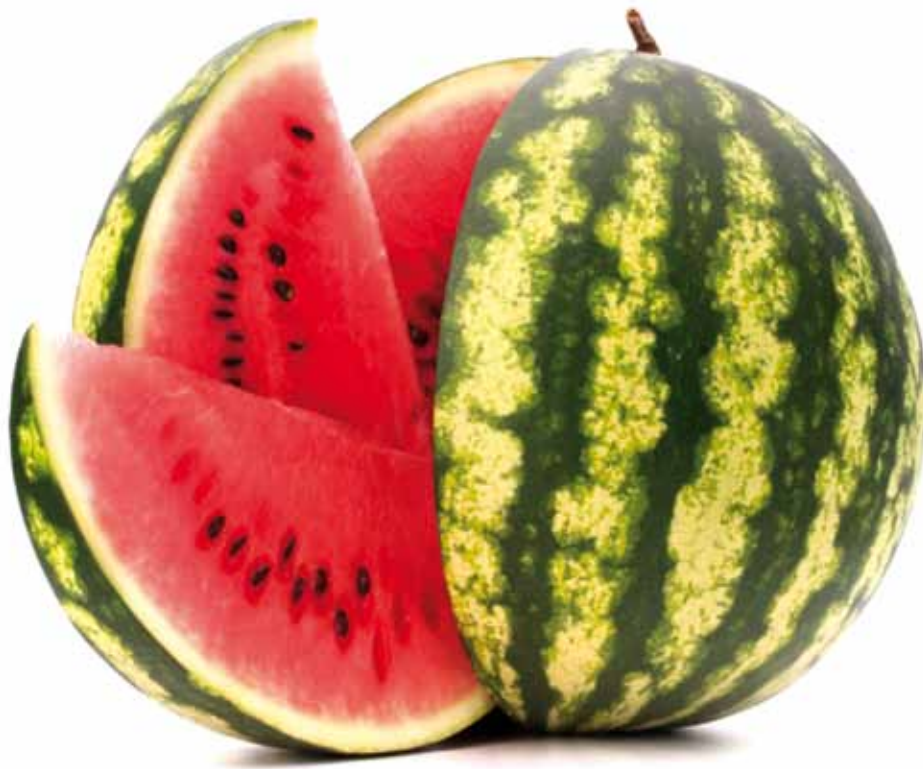


Quando bastava poco per divertirsi al ... Delfino

U miluni r'acqua

di Lina Tumbarello

Mia nonna soleva dire: "i miluna r'acqua sunnu comu l'ovu ri Pasqua: un sai mai soccu ci trovi ri rintra". Mio nonno poi sosteneva che i migliori erano i "miluna ri rina" cioè quelli coltivati su terreno sabbioso limitrofo alla spiaggia del mare. I meloni erano enormi e pesanti ed era una bella faticata maneggiarli e sistamarli, postarli e pesarli sulla "stratia" che a volte non ne poteva levare il peso: alcuni infatti arrivavano a pesare anche la bellezza di venti chili. Quando il compratore mostrava titubanze e non voleva acquistare a scatola chiusa, il venditore, ostentando sicurezza vi faceva con gran maestria "u tasseddru" che tirava fuori offrendolo al cliente per farne vedere il colore e per farlo assaggiare. I bambini non conoscono e non hanno mai potuto giocare a "stricata ri scorci mussu mussu" e "a tirata ri scorci ri miluna ntesta" giochi forse poco civili ma divertenti e festosi.



Q

Quando si parla di "miluni" qui da noi si intende per lo più u "miluni r'acqua", cioè l'anguria.

La specificazione "d'acqua" discende dal fatto che come tutti quelli che lo conoscono o lo hanno mangiato, la polpa schiacciata o masticata non è altro che un'acqua colorata e dolce.

E quannu era u tempu ri "ogni cosa o so tempu" u miluni r'acqua significava estati, cavuru, surura, e mangiati nghianu cumpagnia.

Non c'era tavola, sia di ricco chi di "scarsu" dove a luglio e agosto mancasse u "miluni r'acqua", infatti era il frutto estivo per eccellenza e data la mole era preferibile "rapilu" quando si era in compagnia.

La scelta dell'anguria, allora, seguiva certi rituali e poteva essere lunga e laboriosa: per essere buoni, zuccherini e maturi al punto giusto dovevano suonare all'orecchio e per sentire tale musica gli esperti vi "tuppuliavanu" su con le nocchie poggiandovi l'orecchio dal lato opposto e sentire che suono emetteva. Mia nonna soleva dire: "i miluna r'acqua sunnu comu l'ovu ri Pasqua: un sai mai soccu ci trovi ri rintra". Mio nonno poi sosteneva che i migliori erano i "miluna ri rina" cioè quelli coltivati su terreno sabbioso limitrofo alla spiaggia del mare.

Per tutto il tempo d'estate, in città, in vari angoli di strada, era facile imbattersi in venditori ambulanti con camion stracolmi di angurie una sull'altra a mò di piramide mentre in campagna il contadino le poneva a terra sul ciglio della trazzera del suo terreno e aspettava l'acquirente continuando a lavorare.

I meloni erano enormi e pesanti ed era una bella faticata maneggiarli e sistamarli, postarli e pesarli sulla "stratia" che a volte non ne poteva levare il peso: alcuni infatti arrivavano a pesare anche la bellezza di venti chili. Ed erano proprio questi più grossi i più ambiti perché si diceva che solo i più grossi erano i più buoni così sovente al momento dell'acquisto, poiché uno intero era troppo grosso e troppo costoso si cercava un possibile altro acquirente interessato a prenderne metà e solitamente questo accadeva con facilità infatti all'asserzione "tuttu è troppu rossu, mità mu pigghiassi", qualcuno, anche se non conosciuto era pronto a dire "mu pigghiu eu l'avutru mezzu" diventando così soci occasionali di tanta sperata delizia. Sì perché il melone, da buon traditore, nonostante tutte queste accortezze e sotterfugi poteva fallire e deludere nel sapore, nel colore, nel grado di maturazione e risultare "buzzo" o "spattu", arancionastro anziché rosso vivo, poteva risultare "scurciususu, reviu, aspru, azzenti, farinusu, mascu, tuttu ossa e cu nervaturi bianchi e duri nnò mezzu".

Sulle piramidi di meloni, ancora i NAS non esistevano, ne trionfava sempre uno spaccato in due particolarmente rosso vivo per dimostrarne alla gente la qualità, la compattezza, il colore e l'odore.

Altre volte quando il compratore mostrava titubanze e non voleva acquistare a scatola chiusa, il venditore, ostentando sicurezza di qualità della propria merce, vi faceva, con gran maestria "u tasseddru" che tirava fuori offrendolo al probabile cliente per farne vedere il colore e per farlo assaggiare.

Ogni venditore inoltre, ne vantava la qualità e il pregio indicandone il tipo con scritte su pezzi di cartone dove le lettere, per lo più a stampatello, non erano omogenee infatti cominciavano a grossi caratteri per finire con caratteri sempre più piccoli perché altrimenti non vi entravano tutte sullo stesso rigo che poi rigo non era in quanto la scrittura o saliva o scendeva e poi, quasi sempre, le parole o le frasi

erano sgrammaticate, così mi ricordo che uno di questi tipi di melone veniva indicato con la scritta: "miluna nasttru azuro", il famoso e mai dimenticato "Nastro Azzurro" di forma oblunga attraversato da strisce zigurate in alternanza di colore verde chiaro e verde scuro tendenti proprio all'azzurro. Un altro tipo pregiato era il cosiddetto "Cicala" con questo però bisognava stare molto accorti nel maneggiarlo data la cristallinità, infatti, al primo urto si lesionava o si spaccava emettendo un suono come lo stridio di una cicala e poi una volta lesionato o spaccato diventava un problema farlo refrigerare, sì perché, com'è risaputo "u miluni r'acqua" non si può mangiare a temperatura ambiente quando la temperatura è quella torrida dei nostri luglio e agosto, si deve mangiare "beddru friscu" e in assenza di frigo, a quel tempo, veniva messo in ammollo dentro la "gebbia" o calatu rintra u puzzi cu caddru o puramenti rintra a bagnera o rintra a pila chini ri ghiacciu" e se era spaccato l'acqua vi penetrava dentro alterandone il sapore, la consistenza e quindi la bontà. Siccome poi, questi processi di raffreddamento non erano veloci come quelli attuali (certi frigo oggi promettono: tutto a meno tre gradi in tre minuti), bisognava provvedere ad iniziare il processo di refrigerazione con notevole anticipo, prima di consumarlo. Se poi com'era d'uso, si andava, la sera all'imbrunire, a mangiare "ncapu a rina" in compagnia, u miluni, che anche lì non mancava mai, veniva messo a rinfrescare ponendolo in una buca scavata nella sabbia del mare sulla battigia.

Ogni giorno, in estate, il pasto sia semplice, frugale o ricco terminava "chi feddri ri miluna" e per apprezzarne di più il sapore veniva mangiato addentandolo direttamente con la bocca, dando di seguito tre o quattro morsi prima di masticarlo e siccome è molto brodoso, e siccome il modo di mangiare dei tempi ignorava ogni sorta di galateo, vi lascio immaginare i concerti polifonici che ne venivano fuori, concerti che diventavano perfetti quando qualcuno completava l'opera con lo sputo dei semi direttamente nel piatto o a terra (se si mangiava all'aperto in campagna). Altri inoltre trangugiavano i semi dopo averli masticati insieme alla polpa adducendo che ne mitigava il sapore a volte troppo dolce. Intanto abbondante succo gocciolava dalla bocca andando a depositarsi sui vestiti o, dato le scollature estive, direttamente sulla pelle del petto da dove scendeva fino alla pancia, mentre un rivolo ormai scorreva lungo le braccia giù giù fino ai gomiti e produceva un gocciolo che finiva pur'esso sui vestiti e financo sulle scarpe o sul pavimento.

La parte più gustosa era "u addru" cioè la parte centrale che rimaneva intera al centro man mano si staccavano le fette e che poi veniva divisa tra tutti perché tutti avevano diritto ad un pezzo di quella prelibatezza. Ed era veramente la parte più buona, era il sorbetto, il gelato di quando ancora il gelato non esisteva.

Ora le scorze a fette con su le impronte dei denti dei commensali più o meno grandi a seconda dell'entità delle mandibole, giacevano "sorridenti" (data la forma delle fette) nei piatti. A questo punto seguiva lo sminuzzamento di queste scorze nel senso che venivano ridotte con tanta pazienza, soprattutto dalle persone anziane, a piccoli cubetti da dare da mangiare alle anitre chiamandole ad avvicinarsi alle tavolate sull'aia, con il caratteristico verso di "uzzi uzzi uzzi" e alle quali si davano così semplicemente o impastate con la "caniglia" di cui le stesse sembravano esserne molto ghiotte.

Per i bambini, ma sovente anche per gli adulti, specie nelle giornate di pranzi in compagnia si finiva col prendere le bucce e andando da dietro "stricarle" sul muso degli altri con gran divertimento e risate di tutti mentre il succo che già aveva impiastriacciato il viso e le mani riprendeva a colare sugli indumenti e sulle canottiere intime che in estate gli

uomini portavano a mò delle odierne canotte. Altre volte si finiva a "tirata ri scorci" l'uno contro l'altro e tutto questo metteva tanta allegria, insomma bastava un semplice "miluni pi fari festa e tempi di quannu cu nenti si era cuntenti". Poco dopo cominciava per tutti l'andirivieni dal bagno per delle abbondantissime "pipiate" che allora venivano considerate noiose perché ancora non tutti sapevano del beneficio che l'anguria, sana e genuina com'era, apportava alla salute col suo effetto diuretico.

Oggi la funzione diuretica dell'anguria continua a sussistere ma di tutto il resto è rimasto veramente poco.

Intanto è cambiata la forma e il colore: i meloni attuali sono più tondi e panciuti e più piccoli rispetto a quelli ovali e oblungi molto grossi e pesanti di una volta, il colore della buccia ha sfumature verdene scure tendente al nero ma soprattutto è cambiato il sapore e questo soprattutto perché lo sviluppo è affidato non ad una maturazione naturale che richiede tempi lunghi ma ad ingenti quantità di "azoto" che, si, lo sviluppano in poco tempo ma che poi te lo ritrovi direttamente in bocca e al quale lo stomaco reagisce con mal di pancia, "cacarella" e intossicazioni che a volte si risolvono in ospedale. Le coltivazioni, inoltre hanno disatteso ad una legge chimica secondo la quale l'anguria ha bisogno di terreno "riposato" e non sfruttato per rendere al meglio la produzione per cui dopo due o tre anni di coltivazione in un terreno bisognava cambiare luogo di coltivazione prediligendo terreno rimasto incolto per anni e dove mai si erano coltivate angurie. Di recente si è cercato di ovviare a questo problema innestandoli, come si suol dire, a "cucuzza", ne è venuto fuori un prodotto sì certo più resistente ma a tutto discapito sia del colore, ormai "rosella", sia del sapore che oggi sempre più rimarca quello di tale ortaggio. Il calo delle vendite è stato impressionante e per questo si sta cercando di tornare indietro immettendo nuovamente sul mercato il prodotto originale, tant'è che il solito cartone dei venditori scritto a lettere cubitali informa: "anguria originale non innestata".

L'ultima trovata, sebbene ormai non recentissima, è stata la trasformazione genetica dell'anguria operata dai giapponesi che sono riusciti a cambiargli, oserei dire stravolgergli, la forma, ottenendo delle angurie a forma di cubo più resistenti e comode da maneggiare e che sembrano dei pacchi postali rivestiti a meloni. L'ultimissima trovata poi, adesso, sono i mini meloni già presenti ai supermercati ma dei quali non so parlare per non averli mai assaggiati i quali come tutte le cose piccole, fanno tenerezza: sembrano palle per far giocare i bambini e si possono tenere in una sola mano.

Il modo di mangiare odierno fine ed educato, non permette certi comportamenti e così sempre più spesso l'anguria si porta in tavola già fatta a pezzi privata dei semi e ovviamente per far ciò, bisogna toccarne la polpa con coltello, forchetta e anche con le mani a tutto svantaggio dell'aspetto che dovrebbe restare compatto, cristallino ed omogeneo e che invece si presenta con delle ammaccature. Ora inoltre, poiché i frigoriferi di oggi sono potenti e sempre posizionati alle più basse temperature, al momento di servirli, questi pezzi sono così freddi da ghiacciare la bocca e alterarne il sapore. Chiaramente le bucce a tavola non compaiono più, le scorze spariscono e nessuno le vede altro che sminuzzarle per le anatre, ... Le anatre... le anatre... cosa essere anatre... chi le ha mai viste ... ?

I bambini non conoscono e non hanno mai potuto giocare a "stricata ri scorci mussu mussu" e "a tirata ri scorci ri miluna ntesta" giochi forse poco civili ma divertenti e festosi e le loro canottiere non si sono mai sporcate di quel bel succo rosso e appiccicoso.

"Poviru miluni r'acqua i tempi canciarlu e cu l'avissi rittu chi canciavanu puru pi tia".

Approvato un Odg a favore del Liceo Linguistico Appello al Presidente della Regione per non chiudere l'Istituto

Il Consiglio comunale venuto a conoscenza della nota della Provincia di Trapani a firma del dirigente avv. Diego Maggio con la quale viene evidenziata la chiusura degli Istituti di cui all'oggetto a causa dello sfioramento del patto di stabilità nel bilancio 2012; al fine di assicurare il mantenimento degli istituti stessi, consolidati nel territorio, e al fine di salvaguardare i posti al personale precario; chiede al Presidente della Regione, on. Rosario Crocetta, all'Assessore alla Pubblica Istruzione e all'Assemblea Regionale siciliana di volere predisporre tutte le iniziative volte alla salvaguardia degli Istituti stessi nella considerazione che sono funzionali al perseguimento e all'affermazione di un bene primario costituzionalmente garantito quale è il diritto all'istruzione.

Auspica altresì, che le azioni di razionalizzazione della spesa pubblica siano poste in essere colpendo gli sprechi

reali che si annidano nella Pubblica Amministrazione, avendo cura di non ledere diritti primari dei cittadini, come l'istruzione, nonché dei più deboli.

L'assessore Oreste Alagna a nome dell'Amministrazione comunale, ravvisata la reale preoccupazione per studenti e lavoratori, dichiara di condividere l'odg e auspica un intervento del Presidente Crocetta per evitare la chiusura dei tre istituti gestiti dalla Provincia Regionale a oggi in liquidazione.

L'odg. viene approvato all'unanimità. Il Consiglio approva all'unanimità dei Presenti: 17 consiglieri su 30.

Prima di chiudere la tornata consiliare il Presidente preannuncia una conferenza dei capigruppo per determinare cosa fare prima della pausa estiva.

Alla odierna seduta dei lavori, per l'Amministrazione comunale, hanno partecipato il vice sindaco Antonio Vinci e l'assessore alle Attività Produttive Oreste Alagna.

Il magistrato Raffaele Cantone presenta "Football Clan" e dialoga con il presidente del Tribunale di Marsala, Gioacchino Natoli



Raffaele Cantone



Gioacchino Natoli

Lo sport preferito dagli italiani è anche il più amato dalle organizzazioni criminali.

Lo dimostra, carte alla mano, il magistrato Raffaele Cantone nel suo ultimo libro "Football Clan", che è stato presentato lunedì 29 luglio a Marsala, a Villa Genna, alle 17.30.

L'incontro ha avuto luogo nel corso del 4° Raduno nazionale dei giovani di Libera.

In questo libro, scritto a quattro mani con il giornalista dell'Espresso Gianluca Di Feo, Cantone racconta l'evoluzione del rapporto tra le mafie e il mondo del calcio, partendo dai primi episodi, risalenti agli anni '80, quando il presidente dell'Avellino Antonio Sibilio non aveva remore a portare in Tribunale il giocatore più rappresentativo della sua squadra, il brasiliano Juary, per consegnare una medaglia d'oro al boss Raffaele Cutolo. Poco dopo, le cronache cominciarono a raccontare anche delle frequentazioni di Diego Armando Maradona e dei suoi compagni del Napoli con alcuni camorristi. Da quel momento in poi, le foto che immortalavano campioni del

calcio e riconosciuti criminali sono diventati praticamente un rito obbligato, fino ai casi più recenti che hanno coinvolto, in misura diversa, Mario Balotelli e Fabrizio Miccoli. Ma al di là dell'elemento simbolico, c'è poi naturalmente il business. E, come ricorda Cantone in questo libro, i clan sono sempre interessati agli ambienti in cui circolano molti soldi e il calcio è sicuramente uno di questi, come dimostra il tentativo dei casalesi di acquistare la squadra della Lazio.

Dal 2007 giudice presso l'Ufficio del massimario della Corte di Cassazione, Raffaele Cantone ha lavorato a lungo come pm alla Direzione Distrettuale Antimafia, occupandosi delle più importanti indagini degli ultimi anni sul "Sistema" dei casalesi e sulle sue infiltrazioni all'estero. Vive sotto scorta dal 2003. Tra le sue pubblicazioni, "Solo per giustizia" e "I Gattopardi".

Nel corso della presentazione di "Football Clan", Raffaele Cantone ha dialogato con il presidente del Tribunale di Marsala Gioacchino Natoli e con il coordinatore provinciale di Libera Salvatore Inguì. Ha moderato l'incontro il giornalista Vincenzo Figlioli.

Tiro al piattello a Mazara



Federico Cudia

Nei giorni 9 e 10 agosto Mazara ospiterà una importante kermesse di tiro al piattello percorso caccia di pedana. L'evento, organizzato dal neo responsabile regionale della Federazione Federico Cudia, avrà luogo al polidromo olimpico, in notturna con inizio dalle ore 21.

In questo 1° Torneo Regionale CPA Sport verranno assegnati ricchissimi premi: quattro fucili per il barage finale e altri premi offerti da tanti sponsor importanti. Inoltre nelle due serate saranno offerte delle degustazioni gratuite.

In formato digitale

Il libro di Tiziana Sferruggia "La Signora Rosetta" ovvero la felicità provvisoria

Se volete trascorrere in allegria un po' di tempo leggendo un libro divertente ma "impegnato", con protagonista una donna che in se racchiude tutte le donne, con le loro passioni, le loro paure, le loro speranze, senza tralasciare anche tutti gli aspetti comici e tragici delle stesse, potete acquistare il libro in formato digitale pubblicato da una nostra collaboratrice.

Il libro si intitola "LA SIGNORA ROSETTA" ovvero la felicità provvisoria, e l'autrice si chiama Tiziana Sferruggia.

Lo trovate sul sito della casa Editrice www.dudag.com
Costo del libro Euro 1,00
Buona lettura

P.S. Chiunque volesse esprimere commenti sul libro può farlo sul facebook dell'autrice o su quello di Dudag.



Le ricette di Elvira Romeo



INVOLTINI DI SARDE AL PROFUMO D'ARANCIA

Ingredienti:

1 Kg. di sarde freschissime
mollica di pane fresco
una bella cipolla
buccia e succo di 1 arancia
pinoli
uva passa
sale
pepe
aceto
zucchero
foglie di alloro

Squamate le sarde, apritele a libro e privatele della lisca centrale e della testa; poi, eliminate tutte le altre spine e lavatele con cura.

Friggete a fuoco dolce la cipolla in modo tale che si dori ma non si bruci, indi aggiungete la mollica fresca di pane, la buccia grattugiata ed il succo di un'arancia, pinoli, uva passa, sale e pepe a piacere.

A parte, in un pentolino preparate l'agrodolce con zucchero e aceto che andrete ad aggiungere al composto. A questo punto salate leggermente le sarde, che avrete messo a scolare, e distribuite su ognuna di esse un cucchiaino scarso di composto; arrotolate, ciascun pesce ed adagiatelo in una teglia oleata. Distribuite sulle sarde alcune foglie di alloro, irrorate con olio e cuocete in forno a 180° per quindici minuti circa. Servite il piatto caldo come antipasto o come secondo piatto; a piacere lo potrete decorare con scorzette d'arancia.

Anche questo piatto risulta assai gradevole al palato; il sapore delicato dell'arancia si sposa a meraviglia con il forte sapore della sarda fondendosi in un gusto insolito ma piacevole. Vi consiglio di preparare il piatto qualche ora prima, per poi metterlo a forno poco prima di servirlo in modo tale che i diversi sapori riescono ad amalgamarsi meglio tra loro.

E' inutile dirvi che la buona riuscita del piatto, peraltro molto semplice nella realizzazione, è devoluta al giusto dosaggio degli ingredienti e soprattutto alla maestria della cuoca nella preparazione dell'agrodolce.



LIDIA SCHILLACI in concerto

Marsala
28 Agosto 2013

Piazza Loggia
ore 22.00

Ingresso libero

Un'altra mostra, un altro successo per la piccola Maria Gioia Monti



Maria Gioia, 7 anni e mezzo, con i suoi disegni e con il diploma di partecipazione alla mostra organizzata dall'Associazione Firenze Arte Borgo Allegri vicino piazza Santa Croce.



Nei primi giorni di giugno a Firenze è stata organizzata una mostra collettiva a cura dell'Associazione Culturale Firenze Arte, con disegni realizzati dai bambini, figli e nipoti dei Pittori che espongono in tale occasione le proprie opere.

I ridotti spazi del Giardino di Borgo Allegri, vicini alla Basilica di Santa Croce, hanno accolto le tante e colorate opere dei bambini, tra cui Maria Gioia Monti - nipote della pittrice Antonina Giammarinaro Monti, nostra amica e assidua lettrice del Vomere - che ha partecipato con due disegni.



L'esercito della speranza di Orazio Coco di nuovo in mostra alla Chiesa del Collegio di Marsala

Riapre la mostra L'Esercito della Speranza. Riapre grazie alla collaborazione tra la Diocesi di Mazara del Vallo, il CEMSI ed il Comune di Marsala. Riapre festeggiando i tremila visitatori. Un successo atteso e giustificato. Un passo di questa città verso l'amore per l'arte ed un cammino di virtù. Un pubblico vario e partecipativo. Un percorso iniziato il 19 maggio con la presenza e la benedizione del Vescovo Mons. Domenico Mogavero, dei vini Pomilia Calamia e di 400 visitatori. Un'avventura speciale che avrebbe dovuto concludersi il 30 giugno ma che, grazie all'interessamento del Sindaco Giulia Adamo ed alla disponibilità del CEMSI e della Diocesi, ha avuto un'auspicata proroga fino al 1 settembre.

Fin da subito è stata massiccia la partecipazione delle scuole -dalla materna ai Licei-, grazie anche ad alcuni insegnanti che hanno voluto condividere questa esperienza artistica e terapeutica con le nuove generazioni. Tanti i bambini ed i ragazzi che sono tornati portando a visitare la mostra genitori, nonni, amici, perfino baby-sitter. Tanti i turisti rimasti mirabilmente colpiti dalla mostra e dalla bellezza architettonica della Chiesa del Collegio, da poco restaurata e splendida cornice dell'Esercito della Speranza. Tanti i commenti lasciati sul quaderno delle dediche.

Un bambino di una scuola Media, con quel candore e quella capacità di visione non stereotipata propria dell'innocenza, ha scritto sulla bambina crocifissa - da tanti adulti invece definita inquietante- " sembra che stia per volare, sta per lanciarsi in volo verso di noi".

Un'insegnante ha scritto " i bambini sono gli insegnanti di chi si considera insegnante"

Altri " viene voglia di prendere questi bambini in braccio e coccolarli".

Da questa massiccia partecipazione è nata l'idea di creare anche un gruppo Facebook dell'Esercito della Speranza, luogo virtuale per condividere le foto scattate alla mostra, le opinioni, le citazioni. Come un vero esercito che arruola volontari in questo percorso di virtù. Un percorso che non si dimentica



facilmente.

La mostra riapre per tutti i marsalesi che vogliono tornare a visitarla, per quei marsalesi che vivono lontani e che d'estate tornano nella loro città, per i numerosi turisti che affollano le vie del centro e che, dal loro viaggio in questa punta estrema della Sicilia, torneranno a casa portando souvenir, bottiglie di vino, ricordi e racconteranno a tutti di una città dalle mille risorse tra cui "l'esercito della speranza".

Grazie ad Orazio Coco per questi deliziosi bambini, per il suo messaggio di speranza e per aver scelto questa città come luogo per costruire l'esercito. Qui infatti nel 2009 è stato costruito questo esercito di terracotta. Qui torna l'esercito per essere esposto dopo le esperienze ed il successo delle esposizioni al Palazzo del Governo di Siracusa nel 2011 ed al Palazzo della Cultura di Catania nel 2012. Grazie al musicista Alfredo Longo che ha composto il brano dal titolo L'esercito della Speranza, che accompagna i visitatori nel percor-

so espositivo e terapeutico.

Grazie a quei marsalesi che hanno visitato la mostra a Catania ed hanno voluto portare l'esercito della speranza in questa città. Grazie al CEMSI, alla Diocesi e a chi ha creduto nel progetto ed ha lavorato affinché questa mostra fosse allestita nel migliore dei modi. Grazie al Comune che si è impegnato per riaprire una mostra che dà sicuramente lustro alla città e ai marsalesi.

La mostra è aperta dal martedì alla domenica dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 20. L'ingresso è gratuito. Per gli estimatori d'arte, per chi volesse portare a casa un ricordo della mostra, per chi volesse dare un contributo è in vendita il catalogo della mostra: Una selezione accurata delle foto delle diverse esposizioni, primi piani delle espressioni emozionanti dei bambini di terracotta, arricchito dall'introduzione del Vescovo mons. Mogavero, dalla critica dello storico dell'arte Paolo Giansiracusa, dai testi esplicativi delle singole installazioni, da citazioni e poesie sui bambini e sulle virtù.

Dalia Monti

TRIBUNALE DI MARSALA

SEZIONE FALLIMENTARE AVVISO DI VENDITA MOBILIARE

Il curatore del Fallimento COLEM S.R.L. n. 16/09, Avv. Corrado Di Girolamo, in esecuzione del programma di liquidazione approvato dal Comitato dei Creditori e del provvedimento autorizzativo del G.D.,

AVVISA

che si procederà alla vendita in blocco in favore del migliore offerente dei seguenti beni:

- 1) n.1 scrivania marca Ultom;
- 2) n.2 sedie tipo poltroncine;
- 3) n.2 armadi con chiusure a sportelli scorrevoli;
- 4) n.1 cassettera con 4 cassetti;
- 5) n.1 monitor pc modo Compaq fp 1076;
- 6) n.1 stampante pc laser mod. Epson EPL 5008;
- 7) n. 1 alimentatore modo APC 500 Bach Ups;
- 8) n.1 computer fornito Gesoft mancante di un coperchio laterale;
- 9) n.1 mouse e n. 1 tastiera pc;
- 10) n.1 pc assemblato senza alcuna dicitura in ordine al modello;
- 11) n.1 mouse e n.1 tastiera pc;
- 12) n.1 stampante computer modo HP 840 C ;
- 13) n.1 scanner modo Canon;
- 14) n.1 centralina telefonica Et. 126;
- 15) n.4 telefoni da tavolo modo Siemens Eurosat 2005;
- 16) n.1 modem fast web; .
- 17) n.1 telefono cellulare modo LG;
- 18) n.1 telefono cellulare modo Nokia;
- 19) n.1 telefono cellulare modo Motorola;
- 20) n.1 lettore CD mod. Liton;
- 21) n.1 macchina piega ferro marca Tecnor telaio n. 80113 in mediocri condizioni;
- 22) n.1 macchina pulisci tavole da carpenteria in pessime condizioni;
- 23) box wc (1 , 10 x 1, 1 0) in lamiera per cantiere dotato di lavabo e vaso in discreto stato;
- 24) n.1 sega a banco per legno;
- 25) n.1 taglia piastrelle a banco ad acqua modello "Rossetti";
- 26) n.1 trapano frullatore modello Star;
- 27) n.1 flex modello Star;
- 28) n.1 martello demolitore ad aria;
- 29) n.1 vibratore per cemento armato completo di spilla;
- 30) n.1 moto pompa;
- 31) n.1 martello demolitore completo di accessori (elettrico);
- 32) n.1 moto sega per legno;
- 33) n.1 gruppo di continuità modo CS UPS 4010;
- 34) n.1 trepiedi in alluminio completo di misuratore ottico non elettrico;
- 35) n.1 centralina telefonica;
- 36) n.1 quadro elettrico da cantiere modello Coein;
- 37) n.1 quadro di rifasamento elettrico;
- 38) n.3 stampanti, n.3 monitor, n. 1 computer di modello obsoleto;
- 39) n.1 macchina condizionatore da incasso modello Rhoss;
- 40) n.1 armadio smontato e relativi scaffali con ante scorrevoli in vetro;
- 41) n.3 calcolatrici Olivetti;
- 42) n.2 cassettiere a 4 cassetti;
- 43) n. 10 scatoli contenenti ciascuno 6 barattoli di vernice acrilica di finitura Acrilex 013 di vario colore (di cui n.3 all'esterno);
- 44) n. 1 forca per gru;
- 45) n. 200 puntelli per solaio;
- 46) n. 1 molazza per impasto intonaci;
- 47) container n. 1 e 2;
- 48) baracca in lamiera zincata;
- 49) n. 1 macchina fotografica digitale Sony DSC P50 completa di accessori;
- 50) n.1 livella laser marca Wurth completa di accessori.

Il prezzo a base d'asta è libero e comunque non inferiore ad Euro 800,00.

Le offerte dovranno essere indirizzate allo stesso curatore (Studio Legale Avv. Corrado Di Girolamo via A. Diaz n. 56) indicando sulla busta il numero del fallimento (16/09) e la dicitura "vendita beni mobili" e dovranno pervenire entro il termine di giorni trenta dall'ultima pubblicazione pubblicitaria.

Il presente avviso sarà pubblicato sul giornale locale "Vomere".

Si procederà all'apertura delle buste il giorno 16 settembre 2013 alle ore 17,30 nello studio dell'avv. Corrado Di Girolamo.

Marsala, li 26/07/2013

**IL CURATORE
AVV. CORRADO DI GIROLAMO**

Quel legame forte tra i lettori e il Vomere

Lo testimoniano le lettere della dottoressa Antonina Giammarinaro Monti e del dottore Rosario Maiorca che si complimentano con i direttori per il Premio Speciale consegnato alla testata nell'anno di Marsala Città Europea del Vino 2013

All'attenzione della dott.ssa ROSA RUBINO
FAX 0923.736272

Firenze 5/8/2013

Alle Direzioni del Vomere - Marsala

Con gioia e commozione ho appreso la notizia del Premio speciale conferito al Vomere del sindaco di Marsala Giulia Adamo, nell'ambito di Marsalawine.

Pur essendo nata a Marsala ed essendo vissuta da moltissimi anni a Firenze sento di far parte della grande famiglia del Vomere che seguo con particolare assiduità, ammirando la competenza e il lodevole impegno della famiglia Rubino.

Ho sempre ammirato le bellissime foto di Rosa Rubino che hanno ispirato molti dei miei dipinti, in mostra periodicamente nelle più prestigiose gallerie d'arte fiorentine.

Colgo l'occasione per segnalare che ho sposato un marsalese, Vito Monti, col quale ho condiviso 55 anni di vita in comune, in un bellissimo rapporto di comprensione e di amore.

(Antonina Giammarinaro)
Antonina Giammarinaro
filologa e pittrice

Mi associo al pensiero e ai sentimenti di mia moglie.
Viva il Vomere!

(Vito Monti)
Vito Monti
Ex funzionario direttivo del
Comune di Firenze

Caro Direttore, Alfredo Rubino,

Grazie per la pubblicazione del mio ricordo, e per il cortese risalto datogli.

Auguri per il suo importante lavoro, prezioso per chi, come me, sentimentalmente legato ad una città, Marsala, da cui vive lontano da troppi decenni, ha solo nel Vomere, nei suoi articoli e nelle belle foto, la possibilità di mantenere vivi i propri, lontani ricordi.

Cordialmente.

Rosario Maiorca.

Fiori d'arancio

Nozze Cariglia - Genna



Valentina Cariglia e Vincenzo Genna si sono uniti in matrimonio il 17 luglio 2013 nella splendida cornice della Chiesa Madre. Dopo il sì, il ricevimento in grande stile ha avuto luogo nei saloni di Villa Favorita. Per l'occasione Valentina ha scelto un bellissimo abito Alberta Ferretti dalla nota boutique "Mulier" di cui lo sposo è titolare. Elegantissimo anche Vincenzo con il suo papillon.

Ogni dettaglio è stato curato con grande gusto da lei: dagli inviti molto personalizzati, agli addobbi floreali, dal tovagliato, al menù, ai canti in chiesa. Persino i bellissimi orecchini sono stati disegnati da lei. Incredibile! E le sorprese non sono finite: splendida e raffinata, con la sua bella voce (suona la chitarra) ha intonato le note della canzone di Lucio Dalla "Caruso" facendo emozionare oltre allo sposo tutti gli ospiti. I locali della Favorita sempre splendidi e accoglienti. In una

bella serata d'estate, gli ospiti prima in giardino, tra gli alberi secolari per gustare gli antipasti, poi dentro i saloni climatizzati per la cena e... dulcis in fondo, un magnifico colpo d'occhio fuori, nel patio, sotto il cielo stellato, lunghi tavoli coperti dal tovagliato bianco pregiato, disposti a mò di ferro di cavallo, per la prima volta in questo spazio immenso, da poco ristrutturato, dai titolari della Favorita, stracolmi di alzatine e candelabri (sottofondo una musica francese molto chic). Elegantissime anche le mamme in Alberta Ferretti. Foto Piero Lazzari. Viaggio di nozze in Giappone e Polinesia.

Ai nostri amici Vincenzo e Valentina (che è anche collaboratrice del Vomere) le più vive felicitazioni da parte dei direttori Alfredo e Rosa Rubino, dai collaboratori del Centro Stampa Rubino.

Complimenti anche ai genitori.

Nozze Montalto - Rossotti



Fiori d'arancio per la bellissima e dolcissima Enrica Montalto e Simone Rossotti che il 19 luglio 2013 hanno pronunciato il fatidico sì nella pittoresca cornice della Chiesa di S. Venera. Un particolare dolcissimo: è stata la figlioletta Sofia insieme alla cuginetta Giulia, belle come il sole, a fare da damigella!

Il ricevimento ha avuto luogo negli splendidi locali di Villa Favorita che ammaliano e affascinano più che mai. La ricercatezza, la cura di ogni dettaglio, la scelta del menù, la varietà dei confetti, le bomboniere, gli addobbi floreali, l'eleganza, l'affabilità, la dolcezza degli sposi hanno fatto di questo matrimonio una serata indimenticabile. L'abito della sposa nella sua semplicità ed essenzialità era bellissimo. Gli ospiti sono stati accolti, prima, negli incantevoli giardini per l'antipasto sotto un cielo stellato, poi nell'ampio patio

all'aperto per la cena. Originale la disposizione dei tavoli non più ovali ma quadrati. Veramente bello il tovagliato che riprendeva i fiori dell'abito della sposa. Il tocco di classe non poteva mancare: la mamma della sposa Enza Ottoveggio contitolare di Ikebana ha curato insieme alla zia Margherita alcuni dettagli: l'angolo delle bomboniere: davvero un colpo d'occhio. Elegantissime le mamme.

E poi tutti con il naso in su per vedere volare verso il cielo pieno di stelle le lanterne illuminate.

Gli sposi si sono divertiti ballando fino a tarda notte con gli ospiti. Splendida la performance della piccola Sofia!

Ai nostri amici Enrica e Simone gli auguri più belli del Vomere. Ai genitori ed in particolare ad Enza e Sergio, nostri affettuosi amici le più vive congratulazioni.

Pomodori da frutto fresco e piante di agrumi ornamentali: novità sul progetto Sineflor

L'iniziativa, volta a integrare il mondo delle imprese con quello della ricerca, fa parte dei 50 progetti finanziati da Regione Sicilia e Unione Europea

Si arricchisce di un nuovo incontro divulgativo, svoltosi lo scorso venerdì al podere Fossarunza, il progetto "Sineflor - Sinergie e innovazioni in ortofloricoltura", iniziativa realizzata nell'ambito della misura 124 del programma di sviluppo rurale 2007/2013, che prevede l'erogazione di fondi europei per l'attività sperimentale e sviluppo pre-competitivo su una specie orticola "pomodoro" da frutto fresco e su una specie arborea "piante in vaso agrumi ornamentali con frutto".

A fare gli onori di casa Francesca Pipitone, presidente della Trapani Piante Ornamentali, società capofila del progetto, che ha sottolineato l'importanza dell'attività sperimentale combinata con l'applicazione dei risultati in attività produttive per il miglioramento del comparto vivaistico e orticolo del territorio.

"Lo scopo principale del progetto è quello di collaudare i risultati della ricerca con la sperimentazione pre-competitiva - ha detto Fabio De Pasquale, ricercatore CNR e direttore scientifico del progetto - in modo da poter mettere in produzione le specie orticole e vivaistiche ottimizzando e migliorando la qualità della produzione del pomodoro da frutto fresco e delle piante ornamentali di agrumi in vaso. Altro obiettivo importante - ha proseguito De Pasquale - è quello di trasferire i risultati, innovazioni di processo e di prodotto, a tutte le imprese del comprensorio".

Presente all'incontro anche Giuseppe Sparta, dirigente dell'Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari della Regione Sicilia, che ha parlato dell'impegno dell'Assessorato, che da 15 anni s'interessa alla realizzazione dei progetti di ricerca e di sperimentazione coinvolgendo direttamente le imprese agricole.

"Con la misura 124 - ha detto - abbiamo pensato di fare in modo che tutti gli attori della filiera si riuniscano in un gruppo (l'Associazione temporanea di scopo) in cui ci siano ricercatori ma anche aziende agricole e soggetti che si occupano di commercializzazione, trasformazione, e valorizzazione del prodotto. Stiamo finanziando circa 50 progetti in tutta la Sicilia - ha proseguito - che hanno il primario obiettivo di essere un buon esempio per le altre regioni e per l'Unione Europea".



Da sx Eleonora D'Anna, Fabio De Pasquale, Giuseppe Sparta, Francesca Pipitone, Fabio D'Anna, Vincenzo Trapani, Giacomo Trapani, Francesco Zerilli

A seguire la dottoressa Eleonora D'Anna e il dottor Vincenzo Dispenza, risorse umane del partner CERTA, hanno approfondito temi inerenti ai primi risultati della sperimentazione del pomodoro e della nutrizione minerale negli agrumi in vaso.

A conclusione il direttore scientifico Fabio De Pasquale ha approfondito alcune innovazioni di processo e di prodotto ottenute con l'attività sperimentale, quali: l'adattamento del prodotto alle esigenze del consumatore; l'eliminazione della stagionalità delle produzioni; l'aumento della variabilità del prodotto commerciale; la diminuzione dei costi di produzione; la distribuzione della produzione durante l'anno; l'incremento della produzione annuale di prodotto commerciale per metro quadro.

Fra i partner dell'ATS che partecipa al progetto Sineflor, oltre all'azienda capofila "Trapani Piante soc. coop" anche le seguenti aziende e istituti di ricerca: la Metalmeccanica Renda, l'Istituto di Genetica Vegetale del CNR, la società Centri Regionali per le tecnologie Agroalimentari "CE.R.T.A", la società Agricola Trapani Srl, l'impresa agricola Trapani Giacomo, la Confederazione Italiana Agricoltori, l'impresa agricola Pipitone Nicolò, l'impresa agricola Zerilli Fabrizio, il consorzio di ricerca Bioevoluzione Sicilia "BES", l'impresa Liccardi Alfredo e l'impresa Agile srl.

Per ulteriori informazioni: www.sineflor.it

Via all'impianto di compostaggio da realizzarsi nel comune di Calatafimi Segesta su area confiscata alla mafia

"E' un importante risultato per l'intera Provincia di Trapani" sottolinea Giulia Adamo. L'impianto di compostaggio avrà una capacità di 36.000 tonnellate annue. Dal punto di vista tecnico sarà un impianto all'avanguardia

A seguito di un incontro tra l'assessore regionale all'energia Nicolò Marino, il Sindaco di Marsala On. Giulia Adamo, quale Presidente della SRR Trapani Nord, e i liquidatori dell'ATO TP1 Provenzano e Tumbarello, è pervenuta in questi giorni una nota del Dipartimento Regionale per i Rifiuti relativa alla autorizzazione finale per la realizzazione di un impianto di compostaggio da realizzarsi su terreno confiscato alla mafia.

"E' un importante risultato per l'intera Provincia di Trapani - sottolinea Giulia Adamo - per il quale ringrazio sentitamente l'assessore Marino, il Direttore Generale del Dipartimento Dott. Lupo nonché gli stessi liquidatori dell'ATO terra dei Fenici".

Intanto il presidente dei liquidatori dell'ATO, Dott. Antonio Provenzano, ha già sottoscritto il Patto di Integrità previsto dal Protocollo di Legalità, definito il 23/5/2011 tra l'Assessorato Regionale dell'Energia e dei Servizi di Pubblica Utilità, il Ministero dell'Interno nonché le Prefetture dell'Isola e Confindustria Sicilia, inviandolo tempestivamente al Dipartimento Regionale per i Rifiuti al fine di accelerare l'iter burocratico propeudico alla materiale realizzazione dell'impianto.

"Confidiamo, ora, nell'interessamento da parte di tutti i soggetti istituzionali coinvolti per giungere in tempi brevi al finanziamento dell'opera che comporterà notevoli vantaggi per l'intero territorio provinciale - prosegue il Sindaco Adamo".

L'impianto di compostaggio in argomento, infatti, avrà una capacità di 36.000 tonnellate annue a fronte di una esigenza (dati consolidati anno 2012) dell'Ambito Territoriale Terra dei Fenici di circa 25.000 tonnellate. Dal punto di vista tecnico sarà un impianto all'avanguardia e rispetterà tutte le prescrizioni di legge che man mano sono intervenute negli anni.

3cel
RISPARMIO ENERGETICO

Apriamo gli occhi al risparmio energetico

Nuovo Show Room Marsala, P.zza Piemonte e Lombardo 13 • www.3cel.it 800 32 35 38

Ricordando Vincenzo Cimiotta

6 Agosto 2008

“.....volava basso all’orizzonte, sembrava stanco e spossato dal lungo viaggio, zigzagava prima a destra, poi a sinistra, poi veniva dritto il puntino nero, sembrava che volesse planare, quando puntò su di me poi, un lampo, un tuono, un gran botto e feci in tempo a vedere che il puntino nero non stava planando ma cadde di botto e si schiantò ai miei piedi.”

Arrivai trafelato ma ancora inconsapevole e fiducioso con Vito ma già a dieci passi, Giovanna distesa in terra tumefatta ed insanguinata che indicava con la mano un punto della strada più avanti, ripetendo con voce fioca Vincenzo, Vincenzo, mi resi conto che qualcosa di tremendo ed irreparabile era successo.

Già con la testa che scoppiava mi avvicinai all’auto di Vincenzo da dietro, mi affacciai e vidi: una nuvola bianca, bassa, come posata sull’asfalto rovente, un fiore rosso al centro che si allargava.

Mi abbassai per alzare un lembo di quella nuvola e fu a quel punto che due mani pietose mi sollevarono cingendomi le spalle ed una voce sotto un elmetto mi disse “sig. Cimiotta lasci stare, e’ meglio che non veda, e’ morto, venga con me”.

Lo seguì stordito ed assente e salii il gradino di una caverna, dentro c’era Giovanna mentre io gridavo e gridavo Vincenzo, Vincenzo non c’è più, ma era solo il cervello che urlava mentre la mia bocca restava muta.

Quando accesero la sirena mi resi conto che eravamo in una ambulanza e dopo fu il buio! Fu la giornata più corta della mia vita, il mio cervello staccò da solo la spina, so che tentai alcune telefonate a Roma perché ne venni a conoscenza dopo, ricordo solo tre colori che mi ossessionavano il bianco, il rosso ed il nero del cielo che ci crollò addosso e fu l’oblio totale fino al giorno



dopo... credo che dormii.

I miei ricordi si riaccendono alla mattina seguente quando andammo a trovare Vincenzo e lì, solo lì ebbi la consapevolezza di quanto era successo: la nuvola bianca era un lenzuolo che pietosamente doveva ricoprire il povero mio Vincenzo, il fiore rosso non era un fiore ed il nero più nero del mondo era lì davanti a noi con tutta la sua spaventosa realtà.

Improvvisamente ebbi certezza che non era un film dell’orrore quello che avevo visto e che mi aveva tormentato durante il mio sonno ma era la pura e semplice realtà: Vincenzo non c’era più e giaceva freddo ed inerte dentro una bara, immobile e già lontano nel mondo nuovo che si accingeva ad accoglierlo.

Nel giorno in cui commemoriamo a Marsala la scomparsa dolorosa di questo mio sfortunato cugino, amico e fratello desideravo fissare sulla carta i miei ricordi confusi di una giornata infausta “6 agosto 2008”, che ha segnato indelebilmente la vita mia, di mio cugino Vito, Rosella ed ancora più dolorosamente di Giovanna, Emanuele, Edoardo, oltre che delle nostre intere famiglie.

Chiedo perdono a Giovanna ed ai suoi figli se alleggerendo il mio fardello con questo ricordo di poche righe sofferte e dolorose, risveglio ferite che in loro sono ancora aperte più che nella mia carne e che magari cominciavano piano piano a rimarginarsi. Ma tant’è non c’è stato niente da fare, forse sono sadico, ed eccomi qui a scrivere questo ricordo tragico per trasmettervi questi miei pensieri questa mattina all’alba.

Vincenzo Cimiotta



DONATELLA GALLO
05-08-2012 05-08-2013

Il 23 luglio avresti compiuto 66 anni splendidi, se il destino e una malattia balorda non ti avessero portato via da noi e dall’amore terreno. Il 5 agosto di un anno fa sei andata via in punta di piedi con la stessa delicatezza con la quale hai vissuto. Un anno è nulla di fronte a un dolore e ad una mancanza alla quale è impossibile rassegnarci.

Sempre con noi, sempre con Te.

I tuoi cari

Anniversari

Il 9 agosto 2013 ricorre il 29° anniversario della scomparsa del Signor



GIACOMO ZERILLI

La moglie Diana, i figli Giuseppe con Liliana, Salvatore, Antonio e i nipoti Enrico e Sveva lo ricordano con immutato amore.

Il 16 agosto 2013 ricorre il terzo anniversario della scomparsa del Signor



GASPARE CHIRCO

La moglie Lina, Cosimo, Pepe con Adele e Paola lo ricordano con immenso amore.

21 agosto 2003 - 2013



SILVANO CAIMI

Sono trascorsi 10 anni... Tante cose sono cambiate, ma non il rammarico di non averti vicino.

Giovannella, Claudia e Laura

Il 24 agosto 2013 ricorre il primo anniversario della scomparsa del Signor



GIOVANNI PANTALEO

La moglie Anna, i figli Vincenzo, Antonino con Maria Pia, Floriana con Salvatore e Maurizio con i nipoti Giovanni, Giada, Alessandro e Pietrogioio lo ricordano con immenso amore.

In occasione del loro anniversario



Giovanni Accardi
24 luglio 2009



Mattia Scimemi
17 luglio 2010

Li ricordano con immenso amore i figli Franco con Anna Maria Benigno, Pietro con Francesca Bongiorno e i nipoti Matilde, Alice, Giovanni e Matilde.

Ci ha lasciato la preside Alba Greco

Grazie alle sue coraggiose battaglie il Liceo Scientifico di Marsala ebbe finalmente un’unica e prestigiosa sede

Si è spenta all’età di 88 anni, domenica 21 luglio 2013, Alba Greco, vedova di Giovanni Licari.

Dopo avere conseguito la laurea a Palermo in Scienze naturali, è stata docente di ruolo nell’Istituto tecnico Agrario, poi Dirigente incaricata del Liceo Classico e poi di ruolo nel Liceo Scientifico fino al 1992.

Dal carattere forte e positivo, piena di grande dedizione per il lavoro e la famiglia, con la sua vita ha dimostrato come una donna, con il suo impegno, può dare un contributo notevole alla società, senza trascurare la cura della sua famiglia e dei suoi affetti. Ai suoi figli e ai suoi più intimi familiari piace ricordarla così, piena di energia e di tenacia, desiderosa di battersi per i valori in cui credeva, pronta ad aiutare i deboli, fermamente convinta che la giustizia e la carità umana e cristiana siano dei punti essenziali per la vita sociale.

Fin da giovane, in modo autonomo e senza usufruire mai di nessuna agevolazione, ha dedicato tutte le sue forze, allo studio, assumendosi, poi, la responsabilità, a quei tempi una rarità, di dirigere il Liceo Scientifico della città, dandogli quell’im-



pronta di serietà e di rigore che, ancora lo contraddistingue. Grazie alle sue coraggiose battaglie, la scuola ebbe finalmente un’unica e prestigiosa sede, fornita di ogni attrezzatura didattica e scientifica, cosa che l’ha resa una scuola molto ambita da molti studenti marsalesi.

Incarico che le ha dato molte soddisfazioni e che le ha permesso di conquistare in quanti l’hanno conosciuta, suoi alunni, docenti e colleghi la stima e la simpatia. Una persona ricca di entusiasmo e di passione per la scuola, pronta a difendere e valorizzare l’intelligenza e il valore umano, in tutte le sue espressioni. In pensione ha potuto dedicarsi, nonna amorevole, ai suoi nipoti, alla campagna e agli animali, chiudendo la sua vita, in modo molto sereno, circondata dall’affetto dei suoi cari e di quanti l’hanno assistita con cura fino alla fine.

Le nostre più sentite condoglianze alla figlia Giovannella sposata con Roberto Consentino, al figlio Felice sposato con Roberta Maltese, ai nipoti Angela e Francesco Consentino e Gianluca e Bruno Licari.

Linea ALEXA
La CERAMICA s.r.l.
MARSALA

Ceramiche e terrecotte

Fabbrica: Via Trapani - C.da S.M. Rifugio, 208
91025 Marsala (TP) - Italy - Tel e Fax +39 0923 745424

Punto vendita: Via XI Maggio 86 - Tel. +39 0923 736279

www.ceralexa.com • e-mail: info@ceralexa.com





Strada del Vino di Marsala Terre d'Occidente



MarsalaCittaEuropeaDelVino2013 @MarsalaEWC #marsala2013

un anno di **Eventi di Vini** marsala2013.eu



Calici di Stelle[®]

10 Agosto

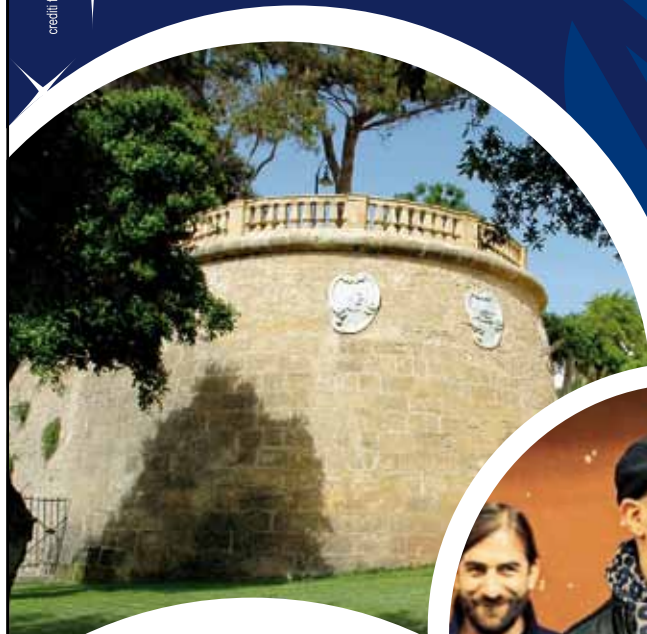
VILLA CAVALLOTTI - dalle ore 21

Vini e "Cibo di Strada" nella "Notte di San Lorenzo" ingresso **5€**

comprende Calice e Porta Calice e ticket consumazione Dolce e Salato

PIAZZA della VITTORIA - ore 22

Marta sui Tubi in concerto



welcome to **marsala2013** european wine city



info: Tel. +39 0923 715833 - info@stradavinomarsala.it - www.stradavinomarsala.it

crediti fotografici su marsala2013.eu