L'EROE TORNA A CASA

Di Serafino Montalto, caduto nella Grande Guerra, si sa dove e quando è morto; ma di quanti altri "ragazzi", invece, non si è saputo più nulla? Scomparsi senza lasciar tracce, ad esempio, i due fratelli di mons. Manuguerra: il maggiore nella prima guerra mondiale, il minore nella seconda; in vico Eva, due contadini ventenni, abitanti in case, per così dire, a contatto di gomito, chiamati alle armi poco dopo il '40, sono stati sottratti alle Quattre Rocche *in maniera tuttora ignota:* Pippinu *Avaro, morto – si suppone – nelle vicinanze di Cassino mentre cercava di riavvicinarsi a casa, e* Liddu *Occhipinti, disperso chissà in quale luogo; così come i fratelli Di Falco (almeno il più piccolo), uno medico come il padre, l'altro già vincitore di un concorso in magistratura (correva voce che fosse il più giovane magistrato d'Italia). Ma sono tanti i "ragazzi" i cui sogni si sono infranti o il cui sorriso si è spento nel mistero più fitto. Invitiamo i concittadini più giovani a non ignorare sia la tragica fine di questi "ragazzi" sia la sofferenza delle loro famiglie, e a riflettere meglio e di più sui beni non certo effimeri della vita e della pace* (R.F.).

Il giovinetto dal bel sorriso di efebo è tornato a casa. Splendido nella sua bella divisa di ufficiale dei bersaglieri, fa la guardia nella Sala degli schedari della Biblioteca comunale del suo paese natìo, sulla collina di tufo davanti al mare di Trapani, di fronte alla celebre Colombaia che vide altre guerre e la sconfitta, come si era soliti dire un tempo, delle navi cartaginesi. Il nostro piccolo eroe è tornato nella sua Paceco, e dall'alto della sua gigantografia, opera elegante e di grande scuola del fratello Ignazio (1886-1954), celebre fotografo, guarda i giovani studiosi, a sua volta ammirato da tutte le ragazze che gli sfilano davanti ogni giorno. Insieme alla sua immagine preziosa, la Biblioteca conserva ora le sue lettere dal fronte, chiuse in uno scrigno di legno, per lungo tempo conservato nel salotto di casa Montalto ed oggi, insieme alle medaglie e al relativo brevetto, donate alla nostra

istituzione dal nipote Vincenzo, rinomato fotografo e pittore della Castelvetrano di quest'ultima metà di secolo. Il ricordo del giovane bersagliere è stato tenuto vivo, nel paese, ormai da diversi decenni, dalla toponomastica cittadina che ne ha onorato la memoria ed il ricordo, con l'intestazione a Serafino Montalto di una via diritta e larga che conduce dalla grande piazza Vittorio Emanuele alle splendide scuole elementari, volute dal Regime fascista, insieme al monumento ai caduti per la patria, alla metà degli anni Trenta. A metà di questa strada, sorge ancora la casa in cui nacque il giovane Serafino il 25 luglio 1896 da Martino (1856-1944) e Concetta Savalli, penultimo di sette figli. Il trasferimento, a Castelvetrano, della famiglia, nella prima metà degli anni Dieci di questo secolo, doveva sradicare, ma non completamente, il ragazzo dalla sua Paceco, dove ritornò sempre, di stagione in stagione, attratto dagli affetti più cari, costituiti dalla sorella Giuseppa, la sua "Peppina", sposa di Ignazio Asaro, appartenente ad antica famiglia pacecota di artigiani-artisti e musicisti, ancora oggi rappresentata degnamente dall'ultimo dei nipoti, il maresciallo Leonardo, militare in pensione, nonché ottimo pianista. Ma il giovane Serafino, come si evince dalle lettere, teneva al paesello natio anche amici indimenticabili come Nanài Paesano, Giovannino Blunda, futuro farmacista, ed altri cui era simpaticamente legato da affetto. La trascrizione delle lettere dell'eroe, curata con rara perizia ed eleganza dal pronipote Vincenzo Riccobono Montalto, in una monografia familiare, nell'agosto del 1998, ci illumina pienamente sugli ardori nazionalisti e sull'amor di patria, senza tentennamenti, del bersagliere Serafino, che scrive al fratello Ignazio, nel dicembre 1915, di essere orgoglioso di appartenere al glorioso Corpo di soldati che con le loro gesta hanno fatto meravigliare il mondo, non curandosi di sacrifici e perfino della vita. Nella Castelvetrano, patria della sua giovinezza, faceva parte di una "Associazione Giovanile Nazionalista", che traeva i fondi per la sua organizzazione tramite le rappresentazioni teatrali di una piccola Filodrammatica di giovani. Serafino, giovane studente delle commerciali, vive una adolescenza vivace e frenetica in una Castelvetrano ricca di fermenti patriottici, così come anche fu per molte altre città dell'isola. Una lapide, dettata dal preside Volpe, lo ricorda nell'atrio della sua Scuola, come luminoso esempio di giovane dal saldo cuore d'italiano e dal profondo sentimento del dovere. D'altronde era risaputo il suo attaccamento agli ideali di patria, fino all'estremo sacrificio, come si evince

dalle commosse parole del colonnello Gino Graziani, comandante dell'XI Bersaglieri, rivolte al padre del giovane ufficiale, subito dopo la sua scomparsa gloriosa a Jamiano sul Carso il 23 maggio del 1917. Dice Graziani che tutti ricordano, nel reggimento, la nobile figura del giovane Serafino, con tenerezza ed orgoglio, perché, non ancora ristabilito da recente malattia, riesce ad uscire dall'ospedale, raggiunge il reparto, nelle prime linee, ne assume il comando, balza dalle trincee e corre all'assalto incitando i suoi bersaglieri, finché, la sera del 23 maggio, chiude la sua vita breve ma gloriosa. Di questo giovinetto, appena uscito dalla sua Sicilia, per una avventura senza ritorno, che ricorda altre vite esemplari di ben più famosi ed illustri caduti per la patria, rimangono queste lettere che saranno custodite gelosamente, così come ha fatto la famiglia per 82 anni. Estremamente lucido, fermamente convinto della santa causa di una quarta guerra per la libertà, Serafino Montalto scrive spesso ai suoi cari fratelli, ricordando tutti, baciando il padre, a volte chiedendo qualcosa che oggi, nel turbinìo sfavillante di un'epoca di barbarie, fa intenerire e piangere. "La nostra Italia ha bisogno dei suoi figli i quali partono tutti con una sola idea, con una sola volontà, con un sol cuore. È necessario che il nemico sgombri dalle nostre terre, è necessario che si liberi i nostri oppressi dalla tirannide, è necessario ai popoli civili di fare scomparire le inique gesta che l'Austria intiera si vanta di esercitare".

Al fratello Ignazio, geniale fotografo, vincitore di numerosi concorsi nazionali ed esteri, scrive accesi, tormentati pensieri che lo turbano: "Se il pensiero dei miei lontani non mi turbasse l'animo, se la nostalgia che mi fa versare interne lacrime, se il ricordo della mamma morta non mi squarciasse il petto, oh! credilo! sarei felice, felicissimo. Però il pensare che son soldato e bersagliere, che sono atto a difendere e a morire per l'Italia, a morire per questa cara terra lenisce alquanto i miei dolori. Più tardi, quando mi armeranno, quando mi daranno l'arma per difendermi e per pugnare sarò vincolato da un giuramento che pronunzierò con voce alta e sonora, sarà uno il mio pensiero: Patria e Famiglia". E le lettere da citare sarebbero tante , se lo spazio non fosse tiranno! Serafino è, come dice Vincenzo Riccobono, uno dei seicentomila, partito nel settembre del 1915 e mai più tornato. Del giovane spensierato, allegro e burlone, rimangono alcune foto che lo ritraggono nella purezza della sua incipiente giovinezza e le lettere drammatiche dal fronte cupo ed inesorabile, dove sono rifulse le sue

grandi doti atletiche ed il suo coraggio, fino all'estremo non più inutile sacrificio, perché oggi risplende di una nuova luce, in un mondo disumano, senza ideali, senza amore. Serafino Montalto è ancora vivo, in quanto la sua umanità, che balza tenace dalla testimonianza delle sue lettere, che costituiscono come un diario indimenticabile, rimane impressa nella nostra anima assetata di luce e di profonde piccole verità. Per lungo tempo la sua figura è rimasta ancorata al nostro leggendario collettivo di ragazzi affascinati dalle nobili gesta di soldati bersaglieri coraggiosi; oggi è ritornata dolcemente a ridarci fede, speranza in una capacità di identificarci con le nostre migliori energie, uscite fuori da questo borgo di contadini ed artigiani intelligenti, le cui vite rimangono, insieme alle circa centotrenta scomparse nella prima guerra mondiale, fulgido esempio per le generazioni future.

ALBERTO BARBATA

SPECCHIETTO RETROVISIVO

SCIAROTTA, PALLONATE, SASSAIOLE
C'ERA UNA VOLTA "IL CAMPO"

Dove c'è oggi la villa comunale, una volta si stendeva un rettangolo di terra coltivata, delimitato dall'edificio della Scuola elementare (almeno dopo la metà degli anni '30), dalle "giummarre" della zona in cui sorgono adesso le case popolari e da altre, di fronte, che confinavano con un muro che le separava da alcuni "giardini"; e delimitato infine, a mezzogiorno, da un mandorleto nel cui seno si trovava l'*Ajmmentu* di *Sciaveriu* Novara (in questo *ajmmentu* vissero per qualche tempo l'*Ojvvu* e altri cavalli più o meno "puro-sangue", che esaltarono lo spirito campanilistico dei nostri concittadini nelle corse dei cavalli di allora, una delle quali, per i pacecoti la più importante, si svolgeva in via Regina Margherita durante i festeggiamenti per il SS. Crocifisso).

Quel rettangolo di terra veniva coltivato, in genere, a frumento o a sulla. D'estate, diventava un campo di calcio. La terra, a forza di essere battuta, perdeva la *ristuccia* e diventava solida, permettendo di giocarci sopra. Pali improvvisati o, nei primissimi tempi, grosse pietre indicavano i limiti delle porte. Era, nel nostro piccolo mondo, "Il campo" per antonomasia.

Quand'ero ragazzino, già vi si svolgevano partite (e, nella spiazzata tra l'edificio della Scuola elementare e l'inizio di via Montalto, si giocavano gare di pallacanestro: ho ancora presente l'"a me" di Stefano *Spincia,* miglior giocatore, da quel che riuscivo a capire. Si giocavano dapprima laddove poi fu completata la casa dei Fiorino, tra la parte allora esistente, più vicina alla scuola, e l'edificio in cui oggi è ubicato l'Ufficio postale, allora corpo di ampi magazzini con tegole spioventi; e successivamente nella spiazzata che ho ricordato prima). Ho viva nella memoria una partita di calcio giocata, nei primi anni '40, da una squadra di aviatori tedeschi, alloggiati nell'edificio della Scuola elementare e in servizio all'aeroporto di Milo, ed una di motociclisti italiani, sistemati su paglericci per terra nel magazzino della famiglia di Peppe Catalano, tra via Goldoni, via Castore e Polluce e via Ariosto. Quella volta, il comandante dei motociclisti – un sergente-maggiore tarchiato, dalla faccia quadrata e dai baffi ispidi – giocando si ruppe

una gamba, e il *crac* si udì netto intorno al campo. I tedeschi vi organizzarono anche gare di atletica (e per poco, una volta – ragazzino incauto, mi ero avvicinato troppo ad una delle estremità del campo –, non mi cadde sulla testa un martello da lancio.

Le partite più importanti venivano combattute contro i trapanesi. E si chiudevano spesso, almeno quando i nostri perdevano, con lanci di pietre al *nemico.* Dopo, si cominciò a partecipare a campionati, e le pietre non vennero utilizzate più, forse anche perché nel frattempo si erano esaurite. Durante gli intervalli delle partite, un'orda di *picciotti* e *picciuttuna* si buttava sul pallone e correva per il campo alla conquista di esso: uno dava una pedata al pallone, e di solito lo mandava a campanile, e tutti gli altri, gridando e con foga, a riprenderlo, e a calciarlo di nuovo. Così, per un quarto d'ora. Quando le squadre rientravano, le grida e la foga di quei lanzichenecchi accaldati venivano volte a difesa e sostegno della squadra nostra; quasi sempre sotto la guida più o meno diretta di Peppe Castiglia, un impiegato del Dazio smilzo e ossuto che svolgeva stabilmente la funzione di guarda-linee, e che era il primo tifoso del "Paceco" (e del "Palermo". Quando vincevano le sue squadre, festeggiava ad arrosto o stufato di vitello oppure a salsiccia, allora alla portata di poche tavole. Una volta, durante una partita del "Palermo" allo stadio della Favorita, mentre seguiva tutto compenetrato un'azione, diede un calcio a un suo vicino, e per poco non ebbe tirato il collo. Lo salvò, pare, la passione per il "Palermo", comune a lui e alla sua vittima. Su Castiglia, va aggiunto che egli è da considerare uno dei principali benemeriti dello sport pacense, soprattutto per la raccolta di somme e i sacrifici in favore di esso; meriterebbe gli venisse intitolato uno dei nostri impianti sportivi).

Nel campo, quando non si giocavano partite, si allenavano i giocatori e soprattutto si divertivano i *picciotti,* giocando per lo più partite sino al tramonto del sole. Uno che si era promosso "arbitro", che chiamavamo "il dottor Fagiano", aveva ad esempio il tramonto come segnale per fischiare la fine.

In quel campo giocarono, spesso in partite da *rimpatriata, eroi* come Ciccio Giammetta, Ciccio D'Aleo, *Niculau* (Di Maggio, il quale sparava cannonate che esaltavano la folla, e diffidava truce – ma credo fosse fumo... – l'avversario dal prendere il pallone), e poi Pio Cusenza, Pio Novara, Ciccio Ingrassia, che avranno una qualche fortuna come calciatori non dilettanti. A cominciare dagli anni '50, si svolsero campionati locali, sponsorizzati, come oggi si usa dire, da partiti, circoli,

bar, e via dicendo. Ne ricordo uno organizzato, mi pare verso la fine degli anni '50, da diversi partiti, che fece vedere un calcio sorprendentemente geometrico ed elegante.

Giocai anch'io, nel campo di Sciarotta, numerose partite interminabili, e partecipai ad un paio di campionati giovanili, con i "campioni" Pio Cusenza e Pio Novara, e sotto la guida di Nino *'Alifi*; e, dopo qualche batosta solenne, fummo lì per lì per vincere un campionato regionale. Vi tornai parecchi anni dopo, in vista di una partita tra due schieramenti di "vecchi", mi pare Circolo di Cultura e Circolo Enal comunale, con l'intenzione di allenarmi un po', ma su tre palloni ne sbagliai tre, e me ne tornai a casa con la coda fra le gambe, e alla partita, naturalmente, rinunciai.

"Il Campo" in una foto del 1948, scattata dall'angolo sud della Scuola elementare. Da sinistra: Pietro Martinico, l'autore dell'articolo, Cosimo Basiricò (poi medico in USA).

Altri tempi. Nel nuovo campo, adesso, gran parte di quel che ho ricordato non succede più. Perché il campo è fuori mano e perché i tempi sono cambiati.

Si considerino, questi ricordi, per quello che sono: rievocazioni tra divertimento e commozione, ma senza nostalgia, di un tempo che non c'è più.

PACECO COME METAFORA
BORGO E MONDO

Passeggiando per Savona, qualche mese fa, dicevo più o meno scherzando a mia figlia: "Ma guarda! Non è la faccia, quella, di r*onna Maricchia?* E, quell'altra, della figlia di *mastru Saroru?* E... quella di *Libboniu*?... e l'andatura di *'Nzinu*?...". Si trattava, naturalmente, un po' di proiezioni psicologiche e un po' di somiglianze vere e proprie.

Impressioni analoghe avevo provato in tutti i luoghi prima visitati, e non solo italiani.

Qualcuno potrebbe obiettare: "La tua *natura* localistica falsa il tuo giudizio" (del resto, c'è chi ha sostenuto che il mio "localismo" offusca e limita, nei miei scritti, l'immaginazione. In verità, è un localismo presunto: pur amando molto le *Quattro Rocche,* mi son servito sì, scrivendo, di fatti, personaggi, e via dicendo, del nostro paese, non però per raccontare quei fatti, personaggi, ecc., ma per raccontare un mondo di provincia che conosco meglio e in cui sono, senza compiacenze campanilistiche e anzi dinamicamente, integrato: sicché non mi spiace affatto l'*offesa* di provinciale; anzi! – il che non significa che io sopporti il provincialismo, specialmente quello che veste panni antiprovinciali).

Paceco, per me "scrivitore", è stato soprattutto una metafora.

Mondo e paese, a guardar bene, non sono due costellazioni sostanzialmente molto diverse. In fondo, nel paese c'è, direi, la vita e la storia del mondo. Diceva del resto Tolstoi: "Racconta il tuo borgo, e racconterai il mondo". E d'altra parte, come sottolinea Zichichi, "la Fisica virtuale è pervenuta alla conclusione che la storia del mondo è scritta in una minuscola entità di materia".

PIÙ FIORI, PIÙ SIEPI
BARBARI E BARBERINI

Si diceva una volta a Roma: *Quod non fecerunt barbari, Barberini.* Per dire che a Roma avevan provocato più danni i misfatti urbanistici della famiglia dei Barberini che le invasioni dei barbari.

Mutatis mutandis, qualcosa del genere possiamo dire noi del nostro paese: ad esso, abbiamo fatto più male noi delle ultime generazioni che i padri fondatori. Un paese nato con criteri d'avanguardia (strade larghe, spazi, verde, e via dicendo) è divenuto un conglomerato di tipo arabo del Medio Evo, con strade strettissime o scriteriatamente interrotte, senza piazze, senza fiori e alberi.

A parte il piano regolatore, qualche correzione sul costruito è ancora possibile: ad esempio, scavando sui marciapiedi, almeno laddove essi sono abbastanza larghi, sostituendo il tufo con terra e favorendo l'impianto di fiori e siepi. Per la vivibilità, come si dice, nostra, e per ovvi motivi estetici e turistici.

A rendere il paese più gradevole può bastare, credo, un minimo di fantasia e di buona volontà.

ROCCO FODALE

LA PRONUBA

Piccola, un po' curva, sempre avvolta nell'antico scialle, passava per le vie del paese con lo sguardo rivolto a terra. Tanto, lei già lo sapeva, nessuno le avrebbe fatto il benché minimo cenno di saluto.

Eppure *'a zza Catarina natichi-moḍḍi*, così era conosciuta in paese, era come un'istituzione, conosciuta da tutti e rispettata. Da lei dipendeva la tranquillità di molte madri che avevano figlie da accasare e la realizzazione del sogno di molte ragazze che volevano convolare a giuste nozze. "Si fa ma non si dice", senza alcuna allusione ad una vecchia canzone. Questa era la regola. Ne valeva della dignità degli interessati. La *zza* Caterina veniva avvicinata di notte; andava di notte nei posti giusti, e se tutto andava bene, *coram populo* si dava la buona novella in pieno giorno: Tizio e Caia si erano incontrati, si erano piaciuti e si erano fidanzati!

Insomma, la *zza* Caterina *Natichi-moḍḍi* era la pronuba del paese.

La *zza* Caterina... Da ragazzo abitavo vicino alla sua casa e avevo modo di vedere questa vecchietta mentre accudiva ai lavori domestici. Con quanta grazia si moveva! Quello che più mi incantava, però, non erano i suoi movimenti, ma il dondolìo dei suoi lobi: sembravano dei bargigli tagliuzzati. Con la mia fantasia io li sentivo tintinnare armoniosamente.

Un giorno, mi armai di sfacciataggine e le domandai: "Perché quelle orecchie...".

Lei mi sorrise e mi rispose: "Hai l'idea di quanti matrimoni ho combinato, in vita mia? Le madri o le figlie mi ricompensavano spesso con un paio di orecchini, e certi orecchini pesavano sino a strapparmi le orecchie".

Quante emozioni provai, in quel momento!

Poi, un giorno, *'a zza Catarina* morì.

Nessuno ebbe la pietà cristiana di accompagnarla al camposanto.

GASPARE CULCASI

UN POMERIGGIO ALLE QUATTRO ROCCHE DEL "PICCONATORE"

Il mese di settembre del 1993 la mia famiglia ebbe ospite l'ex presidente Francesco Cossiga. La visita improvvisa e del tutto occasionale resta sin qui un episodio noto a pochi. Credo che, seppure sia stato un fatto esclusivamente privato, la sua cronaca meriti di essere conosciuta nel paese.

La telefonata mattutina di un signore cui noi siamo legati da un saldo vincolo d'amicizia, che in ragione dell'incarico ricevuto ben lo conosce, ci avvertiva che proveniente dalla vicina Torrearsa e di ritorno a Valderice il presidente quel pomeriggio avrebbe fatto una capatina a Paceco e si sarebbe intrattenuto da noi.

Verso le cinque, quando le auto degli ospiti imboccarono il cancello della stradina che si affaccia alla via Castelvetrano collegandola con la corte comune, lì ad aspettare eravamo in dieci: i miei familiari insieme ad una coppia d'amici.

Il cortile al momento si presentava malconcio. Spoglio il ficus benjamin, le cui radici affondano nella sottostante cisterna, che mostrava, a causa di una fresca e radicale potatura, i rami ridotti a moncherini. Secco era stato estirpato e rimosso il centenario gelso bianco, le cui foglie avevano nutrito i bachi di tanti ragazzini; ed al posto del suo tronco sbilenco giacevano alcune travi che erano lì nell'attesa di essere utilizzate per il rifacimento di un tetto. Restavano l'ombroso salice e l'alto e flessuoso cipresso piantato sul ciglio destro della stradina, di là dal muro in pietra, dallo zio Salvatore quando il figlio Francesco, poi emigrato in Australia, era tornato dall'ultima guerra; oltre le rigogliose piante ornamentali, con premurosa cura sistemate dalla zia Maria a ridosso della parete centrale del baglio, dove facevano bella mostra di sé.

Cossiga, con ai lati Peppe Piacentino e la moglie

Dopo gli uomini della scorta, il primo a scendere dalle auto che sostarono nel cortile fu il nostro amico "Angioli-

no", così lo chiamava affettuosamente il presidente, seguito da due alti funzionari ed in ultimo dallo stesso Cossiga.

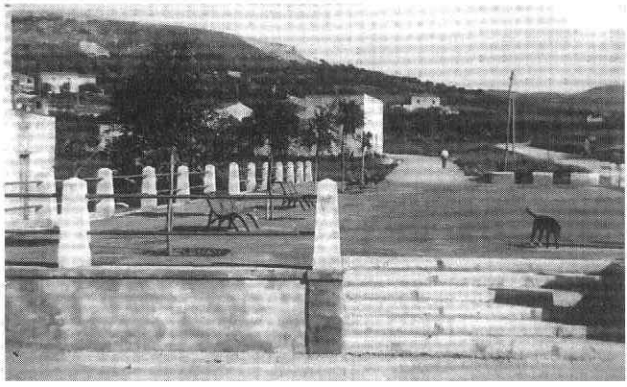
Esaurite le presentazioni, ci fu la visita della cantina annessa alla casa e del retrostante giardino, e venne esibita l'onorificenza conferita alcuni anni prima dallo stesso presidente a mio padre, il cavalier Giuseppe Piacentino; dopo di che, tutti ci sedemmo intorno al tavolo preparato, in precedenza, per gustare i dolcetti di mandorla confezionati da suor Maria ed il vino della "perpetua" aperta per l'occasione.

Della conversazione, durata circa due ore, ricordo poco; mi è rimasto impresso che avendo noi fatto cenno sull'effetto esilarante provocatoci da un serrato dialogo tra il presentatore ed il presidente intervistato durante una trasmissione televisiva curata da Chiambretti, ci riferì Cossiga come per il perfetto tempismo delle battute il siparietto fosse stato recensito molto favorevolmente dai critici dello spettacolo. Ricordo che quando, invece, raccontai come il mio amico geometra era riuscito a costruire, da solo, un forno nel quale cuoceva delle ottime pizze, la "battuta" pronta di rimando risuonò, intonata nella sua cadenza sarda, press'a poco così: "Oggigiorno è cosa buona conoscere due mestieri".

Infine ci furono le foto ed i saluti di commiato. Perché la cronaca sia fedele, debbo aggiungere che in quelle due ore si era creata tra i presenti un'atmosfera di surreale familiarità, tanto che a visita ultimata notammo sorpresi e compiaciuti che i dolci rimasti, per espresso desiderio del presidente, avevano seguito gli ospiti.

ANTONINO PIACENTINO

* * *



Dattilo, piazzale

L'APPROCCIO

Nell'inverno del 1965 il numeroso gruppo di studenti del paese che frequentava le scuole medie superiori viaggiava sulle corriere. Gli spazi ristretti, la promiscuità dei corpi, il mescolarsi degli odori, l'incrocio ravvicinato degli sguardi, il cicaleccio delle voci creavano una particolare atmosfera che si dissolveva con l'apertura delle bussole; quando lesti lesti e divisi i ragazzi e le ragazze si separavano per sciamare, nelle diverse direzioni, riuniti in gruppetti oppure da soli.

Ceo, un tipetto vivace ed estroverso, era inserito in una cerchia di compagni, suoi coetanei quindicenni, tutti liceali. Una volta sceso giù dall'autobus, il rituale quotidiano, immancabilmente rispettato, prevedeva che egli insieme con gli altri percorresse – correndo e scalciando il primo tappo di gazzosa rinvenuto – la parallela alla Via Garibaldi, quasi un vicolo che dall'ingresso posteriore agli uffici della Posta centrale si snoda tortuosamente sino a giungere in prossimità del Corso.

Dopo una serie di passaggi incrociati, un tiro preciso depositava il tappo fra le cassette della frutta di un negozietto che esponeva le sue verdure proprio alla fine della stradina, e il giuoco cessava.

Di colpo i ragazzi si ricomponevano e, prima d'imboccare la vicina via del Corso che li conduceva a scuola, assumevano un atteggiamento più consono alla loro età. Era come se quella stradina indicasse il confine di uno spazio immaginario ove potessero, ancora, esprimere liberamente i segni di un'adolescenza svanita coi primi rigori invernali, quando s'erano spogliati dei calzoni corti, per indossare, per la prima volta, quelli lunghi.

Ceo si estraniò dalla compagnia svicolando per itinerari alternativi, e ciò all'improvviso, senza fornire alcuna spiegazione. L'inconsueto comportamento non destò eccessiva curiosità fra i compagni di giuoco rimasti, che, esauriti i primi salaci commenti, e fatte le più ovvie considerazioni, si convinsero infine che Ceo, sentendosi ormai cresciuto, si fosse, ad un tratto, vergognato di rincorrere un tappo per le vie del centro e quindi dissociandosi da loro si fosse aggregato ad altri studenti più maturi.

Così, erano trascorsi circa quindici giorni quando Ceo mogio mogio tornava a riprendere le sue quotidiane ludiche abitudini.

A quel punto, però, assillato dalle insistenti domande su che cosa avesse fatto in quel lasso di tempo, si confidò e riferì l'accaduto. Disse

di aver notato sull'autobus una graziosa ragazzina, di cui s'era subito invaghito anche perché ella mostrava di gradire le sue attenzioni.

Al tempo, due trilli di campanella intervallati segnalavano l'uscita dalla scuola. Il primo dava la precedenza alle ragazze affinché defluissero senza contatti con i ragazzi che rimanevano, in aula, nella febbrile attesa del secondo. In presenza di tali spartani costumi il corteggiamento dell'inesperto ed ingenuo ragazzino si era manifestato per il tramite di sguardi così furtivi e discreti che nessuno, dell'ambiente, aveva potuto intercettarli.

Aveva quindi cominciato a seguirla per la strada da lontano e con circospezione, scoprendo ben presto che frequentava il Magistrale. Con il passare dei giorni poi ridusse, via via, la distanza finché, compiuta la manovra preliminare d'aggancio, si decise all'approccio. Allora la raggiunse ed affiancatola implorante sussurrò: "Signorina, posso farle una preghiera?".

Ogni volta che aveva provato ad immaginare l'effetto di quella frase, dentro di sé una vocina maliziosa lo rassicurava, persuadendolo di quanto essa fosse adatta allo scopo. Un'arma straordinaria e sicuramente vincente nella guerra dell'amore, almeno così era stato per l'attore di un vecchio film dal quale l'aveva ripresa.

Come il cavallo allo schiocco della frusta accelera di scatto la propria andatura, così la ragazza, alla quale forse non era piaciuto il film, reagì allontanandosi fulmineamente. Ceo dovette quindi rassegnarsi all'iniziale mortificante ed inatteso insuccesso.

Il giovine, però, non era tipo da demordere per un tentativo fallito e, quindi, nel giorni successivi, s'incaponì nel riproporre tale e quale il medesimo ritornello: "Signorina, posso farle una preghiera?".

Di contro la testarda ragazza, da parte sua, perseverò in quegli scatti mozzafiato.

Il perfetto equilibrio raggiunto dai due nella contesa s'infrange quando, solleticata da tanta perseveranza oppure esausta da tanto correre, la ragazza anziché accelerare il passo si ferma e senza proferire parola si accinge ad ascoltare.

Imprevisto un blocco annebbia le idee del confuso e smarrito spasimante, che invocando l'aiuto del malizioso suggeritore lascia scorrere interminabili secondi d'imbarazzato silenzio, finché, liberatoria, una flebile voce recita: "Ave Maria...".

ANTONINO PIACENTINO

EMERGENZA PACECO: UN'AGENZIA LOCALE PER LA CONCERTAZIONE RELATIVA ALLO SVILUPPO NEORURALE

1. PREMESSA

Il quadro di degrado e di isolamento marginale che vive la comunità di Paceco ha visto negli ultimi tempi gli onori della cronaca per numerosi arresti di giovani dediti allo spaccio e alle pratiche della piccola malavita locale, in un ambiente e in un clima di autocensura e di diffusa insicurezza della popolazione anziana.

Sarebbe riduttivo pensare ad interventi correttivi mirati unicamente alla fascia dei ragazzi giovani e a rischio di ulteriore devianza, dopo le deludenti esperienze del progetto di laboratorio di ceramica per i tossicodipendenti con i fondi del Ministero dell'Interno; serve invece una riflessione più di contesto e una proposta di lavoro di più ampio respiro economico e culturale, giacché è la precarietà della qualità della vita di Paceco il brodo di coltura oggettivo nel quale cresce e si alimenta, in una società che spinge con facilità ad avere tutto, il comportamento deviante di vaste sacche di giovani senza prospettive.

Il paese, che dopo la fine degli anni Ottanta ha perso un dinamico ruolo produttivo, si è inserito progressivamente in un circuito "negativo" caratterizzato dalla recrudescenza delle attività criminali, che hanno sempre più prevalso nell'immagine esterna del Comune e sulle dinamiche sociali ed economiche interne alla comunità, contribuendo a svilirne la vitalità dei decenni precedenti.

2. LA METODOLOGIA

Oggi si tratta di recuperare Paceco ad un circuito positivo, vale a dire fare diventare la comunità locale parte integrante del contesto migliore della provincia e della regione, dentro un percorso attivo che la veda dentro fatti e momenti positivi e propositivi.

Urge pensare ad una concentrazione di medio periodo fra tutte le forze produttive e culturali, per andare ad iniziative nel campo economico sociale e culturale che siano in grado di incoraggiare l'autonomo sviluppo delle forze produttive, e dare nuova centralità e slancio all'economia pacecota nell'hinterland ove è collocata.

Tutto ciò usufruendo a fondo di tutte le risorse pubbliche e private mobilitabili, sia per quanto riguarda una progettualità nel campo della individuazione di nuovi profili formativi innovativi e realisticamente spendibili, sia per quanto attiene alle infrastrutture, alle iniziative di sostegno per la creazione di nuove attività di impresa e di assistenza e orientamento, alla promozione di iniziative di autoimpiego.

Un dato va subito segnalato: bisogna farla finita con scelte formative avulse o inventate senza riscontri progettuali seri, che non servono a nessuno.

La particolare collocazione geografica di Paceco, la sua vicinanza da Trapani e Marsala e la sua tradizione economica suggeriscono l'amplificazione della **sua vocazione neorurale, recentemente accreditata al territorio trapanese compreso Paceco** con l'approvazione del progetto di sviluppo rurale LEADER II.

Questa è una pagina bianca tutta da scrivere per intero, con una regia competente, stabile ed impegnata da una parte, e dall'altra con un'ampia concertazione e mobilitazione delle forze sociali ed economiche vive (associazioni di categoria, strutture cooperative, studi professionali, famiglie, scuole, imprese).

Un'agenzia locale per lo sviluppo che interferisca e concerti con gli attori singoli e associati un disegno per dare una via possibile allo sviluppo di Paceco.

3. I CONTENUTI

Il segreto consiste nella capacità sistematica di utilizzare tutte le occasioni offerte da fondi strutturali europei (POP Sicilia, FSE, Adapt, Now donne, Integra Leader), governativi, regionali e locali per canalizzarli dentro un disegno che mobiliti autenticamente le risorse umane locali, che spinga da qui a un biennio verso un modello dinamico di coesione sociale e culturale la vita di Paceco, puntando verso le seguenti direttrici:

A **creazione e gestione del centro agroalimentare all'ingrosso** per valorizzare la commercializzazione delle produzioni tipiche e aggredire l'area di consumo dei due centri urbani viciniori attualmente privi di centri ingrosso, con notevole indotto per l'economia di Paceco; con ciò valorizzando le produzioni ortofrutticole locali, il melone giallo mediante strutture di confezionamento e di razionale

commercializzazione unitamente a spazi attrezzati per l'ingrosso agroalimentare industriale di cui è carente l'area del trapanese;

B **creazione del sistema turistico ricettivo "Paese Albergo"** utilizzando entro una gestione unitaria e concertata la disponibilità di abitazioni pronte all'ospitalità e all'accoglienza; mediante la mobilitazione dell'economia integrata delle famiglie e promuovendo Paceco nei circuiti turistici alternativi;

C **creazione di patti di gemellaggio con città del Nord ed europee** per favorire economie di scambio e occasioni di sprovincializzazione della vita giovanile, utilizzando le risorse dei PIP interregionali e i fondi strutturali europei in partenariati transnazionali;

D **progetto di animazione** e di accoglienza attraverso la programmazione di una intensa attività fieristica, culturale, ludica, gastronomica, equituristica utilizzando al meglio le strutture ricreative comunali e la tradizione della cucina contadina locale, mediante un programma di ricerca e di formazione nell'ambito degli studi storici sul movimento contadino siciliano e meridionale;

E **progetto di formazione permanente** per profili nuovi richiesti dal piano commerciale in riferimento alle problematiche della commercializzazione agroalimentare, alle strategie dell'accoglienza e all'attività dell'indotto;

F **progetto di tirocini formativi** per gli studenti delle scuole medie, da avviare con brevi esperienze aziendali immettendoli in impatti positivi con il sistema produttivo;

G **servizio di sportello informagiovani** assistito per offrire consulenza nell'accesso alle opportunità imprenditive, formative e occupazionali nel mercato del lavoro;

H **consultorio di ascolto e di primo intervento** per i soggetti a rischio, adolescenti in difficoltà con la famiglia, alunni con difficoltà scolastiche, ragazze madri, anziani soli e figure similari che offra percorsi individuali di sostegno psicologico e costituisca cerniera con le istituzioni che di tali problematiche si occupano (AUSL, SERT, consultori, ecc.).

GIUSEPPE INGARDIA

REALTÀ ATTUALE E PROSPETTIVE DI SVILUPPO

Caratteristiche pedoclimatiche del territorio di Paceco – Il clima può definirsi semiarido, con una piovosità media normalmente inferiore a 500 mm. annui e con una distribuzione delle piogge concentrata solo nei mesi che vanno da ottobre a marzo. Nei mesi invernali si hanno piogge meno abbondanti rispetto ai corrispondenti mesi autunnali, anche se spesso il mese di febbraio supera quello di novembre. Il mese più piovoso è in genere dicembre.

La temperatura media è di 18-19°C.

Per quanto riguarda le temperature minime, queste si mantengono al di sopra degli 8°C; i valori minimi assoluti sono sempre sopra lo zero. Il mese più freddo è febbraio. Le temperature massime hanno valori medi normali che oscillano tra i 30°C e i 31°C, mentre i valori massimi assoluti superano i 40°C. Il mese più caldo dell'anno è normalmente agosto.

Dal punto di vista pedologico, ossia per quanto concerne la natura del suoli, i terreni dell'Agro di Paceco risultano in maniera predominante argillosi.

Tecnicamente sono definiti "regosuoli", cioè terreni relativamente giovani originatisi da substrati teneri e friabili, e "vertisuoli", ossia terreni argillosi caratterizzati da profonde crepacciature estive e da rimescolamenti tra strati a diversa profondità. Complessivamente sono terreni abbastanza fertili e ben dotati di potassio.

Sono, comunque, abbastanza diffuse, soprattutto in prossimità del centro abitato e verso Marsala, le cosiddette "terre rosse", terreni più sciolti, permeabili, non molto fertili, che devono la tipica colorazione all'abbondanza di ossidi di ferro.

Struttura aziendale e forme di conduzione - L'ultimo censimento dell'agricoltura del 1990 ha confermato la tendenza al cambiamento iniziata qualche decennio prima, con la riduzione delle forme patologiche di proprietà del terreno: ossia del latifondo e della polverizzazione, mentre ancora presente in maniera significativa è la cosiddetta "frammentazione" in più corpi aziendali.

Negli ultimi anni è aumentata la superficie aziendale media (intorno a 4 Ha/azienda), ciò anche grazie all'accorpamento di alcune aziende di limitata ampiezza aziendale.

Nonostante tutto, sono ancora poche le aziende superiori ai 20 Ha (in tutto 23 aziende) di cui solo 6 superano i 60 Ha, mentre il maggior numero si attesta nella fascia intermedia compresa tra i 2 e i 20 Ha.

La scomparsa della mezzadria non ha tuttavia promosso e incrementato la diffusione dell'affitto, che continua ad essere relegata in posizione marginale, interessando soltanto il 2,5% delle aziende e il 7,4% delle superfici.

Per quanto riguarda le forme di conduzione, si registra uno scarso attecchimento della conduzione a salariati, mentre è diffusissima la conduzione diretto-coltivatrice che, sempre in base ai dati ISTAT del Censimento Agricolo del 1990, interessa l'88% delle superfici aziendali e il 95% delle aziende.

COMPARTI PRODUTTIVI

Vitivinicoltura - È indubbiamente il comparto più importante, con il 27,3% delle superfici investite nel Comune di Paceco (dati ISTAT - Censimento dell'agricoltura 1990).

Le innovazioni tecnologiche e le possibilità irrigue offerte dalla Diga Rubino hanno permesso una costante crescita delle rese unitarie che risultano costantemente più alte rispetto a quelle registrate su tutto il territorio regionale.

Negli ultimi anni si è assistito ad una vera e propria sostituzione del vigneto tradizionale, passando dagli impianti allevati ad alberello a forme di allevamento più espanse come la controspalliera in grado di assicurare, con l'ausilio dell'irrigazione, maggiore continuità e capacità produttiva.

Contemporaneamente, si manifesta sempre più frequentemente anche una riconversione varietale, con l'utilizzo di vitigni in grado di assicurare un minor grado zuccherino e un aumento dell'acidità fissa e, conseguentemente, l'ottenimento di vini più adatti all'imbottigliamento e, comunque, maggiormente graditi dal consumatore nazionale ed internazionale.

Tra le cultivar, la più diffusa risulta il Catarratto, seguito dal Trebbiano e dal Nerello Mascalese; altre varietà tradizionalmente presenti sono: Grillo, Grecanico, Damaschino, Zibibbo ed altre minori che rivestono un'importanza decrescente.

Le prospettive di sviluppo del settore non sono legate all'incremento di superfici investite, vietato a livello comunitario, ma nell'adozione delle nuove tecnologie in grado di ridurre i costi di produzione e nel riconvertire il panorama varietale puntando ad un miglioramento della qualità del prodotto finito.

Si va diffondendo, a tal proposito, specialmente in aziende di una certa dimensione, l'uso della vendemmiatrice meccanica, che richiede a monte, tuttavia, una preparazione e una sistemazione dell'impianto per adattarlo alla macchina.

La generalizzata contrazione del consumo di vino a livello mondiale ha posto problemi di riorganizzazione del settore e, soprattutto, ha determinato una maggiore coscienza nei vitivinicultori che, invece di puntare ad una produzione di massa, poco qualificata e destinata al mercato del vino sfuso senza identità, hanno compreso che è indispensabile puntare su vitigni come lo Chardonnay, il Cabernet, il Nero d'Avola ed altri, magari meno produttivi, ma pagati meglio perché qualitativamente superiori e in grado di ottenere caratteristiche qualitative significativamente eccellenti e ottimamente graditi dal consumatore anche raffinato.

Cerealicoltura - Secondo il censimento agricolo del 1990, nel Comune di Paceco la superficie investita a grano duro ammonta al 38%.

Le nuove varietà utilizzate (Duilio, Simeto, Colosseo, Ciccio), grazie anche ai campi dimostrativi di confronto varietale, realizzati dalla Sezione operativa n° 83 di Paceco, riescono ad ottenere rese abbastanza elevate, che normalmente superano i 40 q.li/Ha.

Tuttavia, la forte crisi del mercato cerealicolo a livello mondiale e la forte concorrenza sia in ambito comunitario (Grecia e Francia), sia

a livello mondiale (Canada e U.S.A.), ha determinato un tracollo dei prezzi (passati dalle 500 £/Kg del 1993 alle 250 £/Kg di oggi) che ha già posto in ginocchio parecchie aziende cerealicole; pertanto si presuppone che in futuro la superficie destinata alla coltura sarà ulteriormente erosa.

D'altra parte, le aziende molitorie e le industrie pastificatrici preferiscono lavorare un prodotto qualitativamente più scadente ma di cui viene assicurata la quantità, l'omogeneità e la continuità del rifornimento, piuttosto che un prodotto migliore ma spesso insufficiente, non omogeneo e con forniture aleatorie.

Olivicoltura - Il censimento agricolo del 1990 riporta 216 Ha di oliveto nel Comune di Paceco, dato che in questi ultimi anni ha sicuramente subito un deciso incremento.

In ogni caso il comparto olivicolo ed oleario è sicuramente uno del settori trainanti dell'economia del territorio.

La cv. più diffusa è certamente la Cerasuola o Oglialora, seguono la Nocellara del Belice, la Biancolilla o Buscionetto e la Giarraffa, spesso utilizzate anche come impollinatrici.

Gli impianti, per lo più in fase di maturità, sono quasi tutti in coltura specializzata; la forma di allevamento principale è quella a vaso a tre o quattro branche.

Parecchie sono le problematiche del settore, riconducibili, comunque, agli alti costi di produzione, alla rarefazione della manodopera aziendale e alle ricorrenti crisi di mercato dell'olio.

La S.O.A.T. n° 83 di Paceco suggerisce a tal proposito tutta una serie di interventi a livello di tecniche agronomiche capaci di ridurre i costi colturali, ottimizzare le rese e mitigare l'alternanza di produzione: riduzione delle lavorazioni del terreno; potatura annuale invece che biennale con tagli ridotti e lasciando una maggiore quantità di rametti a frutto; piani di concimazione personalizzati e uso di concimi a titolo adeguato; frazionamento della concimazione azotata in almeno due interventi in caso di aziende irrigue; distribuzione dell'acqua irrigua in due interventi; adozione di attrezzi pneumatici per l'agevolazione della potatura (forbici e seghetti) e per la raccolta (pettini vibranti).

Sul territorio, inoltre, alcune grosse aziende più sensibili alle innovazioni stanno adottando il sistema di allevamento a monocono, che predispone le piante alla raccolta meccanica con vibratori del tronco a testata leggera e a movimento multidirezionale.

Nel territorio di Paceco sono presenti n° 3 frantoi di buona capacità lavorativa.

La resa in olio è superiore normalmente al 20% e l'olio ottenuto si presenta ordinariamente con ottime caratteristiche organolettiche e con parametri fisico-chimici superiori alla media che vengono mantenuti stabili per molti mesi, se conservato in condizioni idonee.

Il mercato locale dell'olio è spesso influenzato dall'andamento produttivo dell'annata, per cui nella "annata di scarica" segue un incremento dei prezzi e viceversa.

La Sezione operativa n° 83 di Paceco, anche sulla scorta dell'approvazione della DOP "Valli Trapanesi", della quale il territorio del Comune di Paceco è parte integrante, continua a stimolare le aziende e i frantoi ad iniziare a confezionare il prodotto e a puntare sulla qualità.

Orticoltura - Secondo i dati dell'ultimo censimento agricolo del 1990 a Paceco operano n° 274 aziende su 348 di superficie investita ad ortive. Si tratta di un orticoltura di pieno campo, per la maggior parte in asciutto, in cui il melone d'inverno continua ad essere la coltura ortiva più importante con circa 250 ettari, seguita dall'aglio con 150 ettari.

Il melone veniva tradizionalmente coltivato con semina diretta su terreno nudo; successivamente, a partire dagli anni '90, grazie all'azione divulgativa della Sezione operativa n° 83 di Paceco, che ha introdotto e diffuso la tecnica del trapianto e della pacciamatura con film plastico trasparente, la quasi totalità della superficie viene impiantata secondo queste nuove tecniche per i notevoli vantaggi che comportano. Esse infatti consentono di anticipare la maturazione di circa 20 giorni, di migliorare la qualità e la quantità della produzione e di ridurre i danni da tracheomicosi e da attacchi di afidi.

Dalla varietà locale "Cartucciaro" si è passati nel corso degli anni all'adozione di varietà ibride più produttive e più resistenti alle tracheomicosi.

Attualmente la cultivar Helios, a buccia gialla, rappresenta la più diffusa, interessando circa l'80% della produzione affiancata da Amarillo e Madras.

La commercializzazione del prodotto viene effettuata mediante mediatori locali a commercianti, per la maggior parte campani e pugliesi, in grado di imporre le proprie condizioni di mercato a un'offerta estremamente frammentata.

Per la valorizzazione del melone è stato costituito il Consorzio "Nuara" e nell'annata in corso il consorzio di produttori "Sikus".

Anche l'aglio è una coltura tradizionalmente coltivata nel territorio di Paceco, e fino a qualche anno fa la sua coltivazione era concentrata quasi esclusivamente nella zona di Nubia; oggi la coltura si è estesa nell'entroterra del Comuni di Paceco e Trapani passando dai 50 Ha agli attuali 300 Ha.

La grande vocazionalità del territorio e la tradizione culturale consentirebbero una maggiore valorizzazione di questa cultura, che attualmente è relegata a tecniche colturali e di confezionamento tradizionali, ormai superate.

La coltura, infatti, è poco meccanizzata e il prodotto viene confezionato in azienda nelle tradizionali trecce, viene venduto per una piccola parte nei mercati locali mentre la restante parte, attraverso mediatori, ai commercianti grossisti.

Per le colture ortive di minore diffusione (carciofo, pomodoro, anguria, cavolfiore) si presuppone nei prossimi anni un loro incremento in aziende ortive irrigue, per i buoni redditi che consentono di conseguire.

Zootecnia - Secondo i dati dell'ultimo censimento agricolo a Paceco operano n° 48 aziende zootecniche. Risulta più diffuso l'allevamento ovino (con n° 4.265 capi) rispetto a quello bovino (n° 463 capi).

Gli ovini allevati sono di razza Comisana, Sarda e derivati da incrocio: pecora Comisana x ariete sardo.

È un tipo di allevamento allo stato brado o semibrado che sfrutta al massimo il pascolo attraverso l'affitto stagionale dei terreni a riposo e che punta sulla produzione di prodotti freschi (ricotta e primo sale) piuttosto che pecorino siciliano stagionato.

Oltre alla tradizionale carenza strutturale delle aziende, dovuta alla mancanza di strade accessibili, acqua potabile, ovili adeguati, refrigeratori per il latte, caseifici aziendali e basi aziendali adeguate, il problema principale della zootecnia locale è di ordine igienico-sanitario.

Quasi tutte le aziende non hanno l'autorizzazione necessaria per ottenere il "Bollino sanitario" dell'A.U.S.L.; inoltre la diffusione della brucellosi allontana il consumatore dai prodotti caseari che, pur riconosciuti genuini, sono ritenuti poco sicuri da un punto di vista igienico-sanitario.

Nel cercare di delineare le prospettive di sviluppo dell'agricoltura non si può non accennare ai nuovi orientamenti dell'Unione Europea.

Con Agenda 2000 – un insieme di proposte e regolamenti –, l'U.E. per gli anni 2000-2006 assegna all'agricoltura lo svolgimento di due funzioni: la produzione di beni alimentari per il consumo e la produzione di servizi.

Il nuovo modello agricolo europeo è imperniato sui seguenti obiettivi:

- un'agricoltura competitiva, capace di sostenere la sfida dei mercati mondiali, senza sovvenzioni e aiuti;
- un'agricoltura dai metodi produttivi rispettosi dell'ambiente, capace di soddisfare le esigenze dei consumatori che richiedono prodotti sicuri dal punto di vista igienico-sanitario;
- un'agricoltura multifunzionale, che, oltre alla funzione produttiva, sia capace di salvaguardare le diversità ambientali e biologiche e di mantenere comunità rurali vivaci e attive.

Le misure previste da Agenda 2000 per il raggiungimento di tali obiettivi: il sostegno all'adeguamento strutturale del settore agricolo (investimenti nelle aziende agricole, primo insediamento giovani, formazione, prepensionamento); l'aiuto alle zone svantaggiate (indennità compensativa); i pagamenti per attività agroambientali; il sostegno agli investimenti sulle infrastrutture per la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti agricoli; gli aiuti al settore forestale; la promozione della diversificazione dei prodotti agricoli.

In conclusione, si può affermare che per gli anni a venire si passerà da una politica di sviluppo agricolo alla politica di sviluppo rurale.

Ciò significa che l'approccio non sarà più di tipo settoriale ma multisettoriale e multidisciplinare, dove agli interventi in agricoltura andranno associati interventi nel settore delle infrastrutture, del turismo, del servizi, della formazione, etc.

In questo contesto i Servizi allo Sviluppo dell'Assessorato Regionale Agricoltura assumono la grande responsabilità e l'ambizione di identificarsi come promotori di sviluppo e animatori di iniziative imprenditoriali e sociali.

VINCENZO AMODEO
GIUSEPPE LICARI*

---

* Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste - Sezione operativa n. 83 di Paceco.