

# Distretto del Calatino

giovedì 22 marzo 2018

## Gli anziani "custodi" del territorio

n.a.) Gli anziani e la Pasqua sono protagonisti di questa nuova edizione del Distretto del Calatino, un'esperienza editoriale che riscopre a ogni uscita la sua ragione. Vogliamo dire che proprio dal territorio nascono le "ispirazioni" che poi si traducono nelle pagine che leggete a settimane alterne. Nel proporre l'inchiesta sugli anziani, ci siamo avvalsi dei dati Istat e degli spunti offerti da uno studio della Cgil. Ci siamo soprattutto lasciati guidare dalla dovuta attenzione alla presenza sempre emergente dei "nostri vecchi", che non possono essere rottamati nemmeno in un'era come la nostra, che della tecnologia ha fatto un feticcio. Sono loro a sostenere il patto tra generazioni che impedisce al nostro mondo di disgregarsi. Se non possiamo, come ha fatto Papa Francesco, candidarli al Nobel, almeno li ringraziamo con un senso di devoto rispetto per la sapienza che hanno maturato delle cose umane: opere, giorni, luoghi.



**SCONTI  
30% - 50%**



**CENTRO ORTOPEDICO  
SANT'ANDREA**

Impegno per l'eccellenza



**"Il Vero Potere è il Servizio"**  
(Papa Francesco)

PALAGONIA | C.da Tre Fauci, sn  
RAMACCA | Piazza Cavallotti  
CALTAGIRONE | Via Umberto, 2D

Tel. 095 7956449 - [www.centroortopedicosantandrea.it](http://www.centroortopedicosantandrea.it)



## L'età dei capelli d'argento

MARIANO MESSINEO

**È** un territorio che invecchia, con qualche situazione più accentuata, ma anche qualche caso in controtendenza.

La radiografia del Calatino - 140mila abitanti, 35mila dei quali (il 25% circa) con più di 65 anni - che viene fuori dalle elaborazioni dei dati Istat pone tanti, spesso problematici, interrogativi. A partire da quelli legati al futuro di alcune piccole comunità, falcidiate dall'emigrazione e con sempre meno giovani. Costretti, nonostante il forte legame con la propria terra - madre e matrigna -, a fare le valigie e a cercare fortuna altrove.

Ancora una volta, quindi, è il lavoro che manca il vero "vulnus". La presenza di una popolazione sempre più anziana suscita anche altre domande. Per esempio, quali strategie mettere in campo per far sì che gli "over 65" siano posti nelle condizioni di continuare a sentirsi utili, di dare, cioè, il proprio contributo tangibile nei contesti sociali, e non solo, in cui si trovano?

Ad aiutarci nell'analisi della situazione del territorio sono soprattutto le cifre relative all'indice di vecchiaia, che rappresenta il grado di invecchiamento di una popolazione. Si tratta del rapporto percentuale tra il numero degli ultrasessantacinquenni e il numero dei giovani sino ai 14 anni. Il Comune con l'indice più alto è Mirabella Imbaccari, con 254,1. Ciò significa che nel 2017, nel paese del tombolo, che conta 4.832 residenti, ci sono 254,1 anziani ogni 100 giovani. L'età media è di 47,2, cresciuta di quasi sei punti rispetto al 2002, quando si attestava sul 41,8. Indice molto alto anche a San Michele di

Ganzaria (210,6 anziani su 100 giovani), con età media di 45,4 anni (nel 2002 era del 38,5) e 3250 residenti. Cifre analoghe pure per Militello (194,8 "over 65" su 100 "under 14") su 7.334 residenti ed età media di 45,1, a Vizzini (indice di vecchiaia del 189,6), con 6.164 residenti ed età media di 44,7, e a Mineo (5117 residenti), che nel 2017 presenta un indice di

vecchiaia del 182,9 e un'età media di 44,6. Anche San Cono, nonostante l'agricoltura (ficodindia e non solo) tiri, ha un indice di vecchiaia alto (177,2) e un'età media di 43,6 su 2662 residenti. I centri con più giovani si trovano entrambi nella Piana di Catania. Si tratta di Palagonia (16.639 residenti) con un indice di vecchiaia del 95,1 e un'età media di 39,5, e di Ramacca (10.901 residenti), con 100,7 anziani ogni 100 giovani ed età media di 39,7. Anche Mazzarrone - indice di vecchiaia

**I numeri.** Il Calatino conta 35mila persone (il 25% del totale) con almeno 65 anni di età

Un gruppo di anziani a Caltagirone (accanto), l'incontro (sotto a destra) tra generazioni al centro anziani di Calagirone e (sotto a sinistra) Palagonia, la città più giovane del Calatino



# Nel paese per vecchi si impara a crescere



107,1, età media 40,4, popolazione residente 4.077 - sta abbastanza bene in questa speciale classifica. La città più popolosa del comprensorio, Caltagirone, conta 38.493 residenti (rispetto al 2002 ne ha addirittura guadagnati mille, mentre in confronto con gli anni più recenti mantiene gli stessi numeri) e ha un indice di vecchiaia pari a 147,3, mentre l'età media è di 42,9.

Simile l'indice di vecchiaia di Gramscio (162,6, con età media di 43,5 e popolazione residente di 13.347) e Li-



codia Eubea, (167,6, età media di 44 e popolazione residente di 3.066).

A Raddusa (3133 residenti) vivono 122,4 anziani su 100 giovani e l'età media è di 41,7. A Scordia, abitata da 17.038 persone, ci sono 133,3 "over 65" su 100 "under 14" e un'età media di 42,1, mentre a Castel di Iudica (4567 residenti) l'indice di vecchiaia è di 142,9 e l'età media è di 42,5. Di queste cifre, ma anche di idee, proposte e iniziative su un argomento come questo, di sicura attualità, si parla nel corso del

convegno su: "L'invecchiamento attivo della popolazione del Calatino", che si svolge oggi, 22 marzo, a partire dalle 16,30, nel salone "Silvio Milazzo" del municipio, su iniziativa della Cgil. «Vogliamo dare il nostro contributo concreto - afferma il segretario generale calatino del sindacato, Salvatore Brigadeci - affinché l'anziano venga considerato una risorsa per quanto ha acquisito nel corso della propria esistenza e per tutto ciò che di positivo può continuare a dare. E chie-



diamo alle istituzioni una maggiore attenzione per rendere l'invecchiamento della popolazione più attivo e rispondente alle legittime esigenze di tanti».

«L'Italia - osserva il segretario generale della Funzione pubblica di Caltagirone, Enzo Maggiore - è al 14esimo posto in Europa per ciò che attiene all'indice di invecchiamento attivo, che misura la possibilità, per gli anziani, di

realizzarsi in termini di occupazione, partecipazione sociale e culturale, mantenimento dell'autonomia. Il quadro, in Sicilia, è ancora più difficile. Ma si assiste pure - conclude Maggiore - a fenomeni informali di portata straordinaria, quali lo svolgimento di significative attività di volontariato e l'organizzazione interna alle famiglie, con tanti nonnini impegnati a tempo pieno a occuparsi di figli e nipoti».

## LA PROPOSTA DEL PAPA

### «Gli anziani meritano il Nobel sono la memoria dell'Umanità»

«**M**i piacerebbe che una volta si desse il premio Nobel agli anziani che danno memoria all'Umanità». È la proposta di papa Francesco, accolta da un'ovazione solo pochi giorni fa, nella sua prima tappa del viaggio sulle orme di Padre Pio, a Pietrelcina. Bergoglio ha osservato: «La popolazione invecchia ma i vecchi sono un tesoro. Per favore, non emarginare i vecchi, sono la saggezza. Imparino a parlare coi giovani e i giovani con gli anziani. Quando sono arrivato mi è piaciuto salutare un uomo di 99 anni e una ragazzina di 97: ma sono la saggezza vostra. Parlate con loro».

«L'intercessione del vostro santo concittadino sostenga i propositi di unire le forze, così da offrire soprattutto alle giovani generazioni prospettive concrete per un futuro di speranza. Non manchi un'attenzione sollecita e carica di tenerezza agli anziani, patrimonio incomparabile delle nostre comunità. L'ho detto agli anziani: sono patrimonio delle nostre comunità. Mi piacerebbe che una volta si desse il premio Nobel agli anziani che danno memoria all'umanità», ha insistito il Papa.

Dal consiglio nazionale di Senior Italia FederAnziani, in corso a Chianciano Terme, si alza lette-

ralmente un'ovazione alla "proposta d'amore" del Papa di assegnare un premio Nobel agli anziani. La Federazione della terza età ringrazia ancora una volta Francesco «per il suo tenace impegno a fianco degli anziani, nel sottolineare sempre alle orecchie di questa società il ruolo insostituibile, il tesoro inestimabile che conservano in quanto custodi



PAPA FRANCESCO

della memoria, il contributo impagabile in termini morali che offrono ogni giorno alla comunità, soprattutto attraverso il dialogo con le nuove generazioni.

«Papa Francesco, con questo straordinario messaggio, ha ancora una volta dimostrato di essere il grande sostenitore degli anziani - in un mondo che troppo spesso, a suo discapito, li trascura -, ergendosi contro la cultura dello scarto e contro la rimozione della memoria», conclude FederAnziani.

Scopri la Nuova

# GAMMA SUV DI OPEL.

DA 14.900 €



GRANDLAND X



CROSSLAND X



MOKKA X

Oppure da

149 € al mese

TAN 3,99% TAEG 5,85%

- 3 anni di Furto e Incendio
- 3 anni di Garanzia
- 3 anni di Manutenzione

PORTE APERTE  
SABATO  
DOMENICA



IL FUTURO APPARTIENE A TUTTI

## Alessi & Messina S.r.l.

Caltagirone tel. 0933.22306 - [www.alessicaltagirone.it](http://www.alessicaltagirone.it)

Gamma SUV Opel a partire da 14.900 €, IPT escl.: Crossland X Advance 1.2 81 CV, con rottamazione auto posseduta da almeno 6 mesi. In caso di finanziamento: anticipo 5.000 €; importo tot. del credito 11.412 €, include FlexCare Silver 3 anni/45.000 km per 1.000 € e FlexProtection Silver 3 anni prov. MI per 212,01 € (facoltative); valore futuro garantito dal Concessionario per 3 anni 7.306,20 €; interessi 1.123,54 €; spese istrutt. 350 €; imposta bollo 16 €, spese gestione rata 3,50 € e invio com. periodica 3 €. Importo tot. dovuto 12.692,55 € in 35 rate mensili da 149,41 € oltre a rata finale pari a 7.306,20 €; TAN fisso 3,99% e TAEG 5,85%. Offerta valida sino al 31/3/18, salvo approvazione Opel Financial Services. Si rimanda al documento informativo SECCI disponibile presso i Concessionari. Chilometraggio previsto 15.000 km/annui. Foto a titolo di esempio. Consumi Gamma SUV Opel ciclo combinato (l/100 km): da 3,6 a 8,0. Emissioni CO<sub>2</sub> (g/km): da 93 a 155.

I MIGLIORI PRODOTTI AI PREZZI PIÙ BASSI

**Cappadonna**  
S.r.l.

Ingresso e Dettaglio

**SOLO IL MEGLIO DEL  
MADE IN ITALY**

DA 30 ANNI  
SUL MERCATO  
CON LA MIGLIORE  
**QUALITÀ**  
E I PREZZI  
PIÙ BASSI  
IN SICILIA



VASTISSIMA ESPOSIZIONE  
**TUTTO**  
PRONTA CONSEGNA

Desideriamo ricordarvi che da noi trovate le migliori marche con i **PREZZI PIÙ BASSI**, venite a trovarci e constaterete di persona prima di acquistare

**SI CERCANO VENDITORI ESTERNI**

a Ragusa  
aperti 7 giorni su 7  
dalle 09.30 alle 21.00

**MAMOLI**  
ROBINETTERIE MADE IN ITALY



**teuco**



**LE NOSTRE MARCHE**

**glass**  
inspired by water

**B&H**  
BADEN HAUS

**Bianchi**  
FUBINETTERIE

**CARBONARI**  
Accanto da bagno

GRUPPO  
**treesse**

**MAMOLI**  
ROBINETTERIE MADE IN ITALY

**teuco**

**POZZI-GINORI**

**CASSETTE  
PUCCI**  
stile e tecnologia italiani

**Althea**  
Ceramica

**AZZURRA**  
riscopri la purezza

**IMOLA**  
CERAMICA

**MARAZZI**

**MINEO**

S.S. Caltagirone - Palagonia (Bivio Mineo) 95044 (CT)  
Tel. 0933 981585

**RAGUSA**

Viale delle Americhe (Accanto Ipercoop) 97100  
Tel. 0932 251239

[cappadonna@cappadonna.eu](mailto:cappadonna@cappadonna.eu)

## Caltagirone

# In piazza va la devozione e coinvolge la comunità

Gli eventi della Passione rivivono nella pietà popolare

### IL SINDACO

«Un mix di eventi e forti suggestioni – sottolinea il sindaco Gino Ioppolo – che coinvolge l'intera comunità, esaltando i sentimenti più forti della devozione e delle pietà popolare, ma anche suscitando grande interesse da parte di numerosi visitatori».

**T**radizione, fede, arte e folklore sono gli "ingredienti" della Pasqua a Caltagirone.

«Un mix di eventi e forti suggestioni – sottolinea il sindaco Gino Ioppolo – che coinvolge l'intera comunità, esaltando i sentimenti più forti della devozione e delle pietà popolare, ma anche suscitando grande interesse da parte di numerosi visitatori».

Martedì 27 marzo, alle 20,30, appuntamento in piazza Municipio per un evento carico di pathos: la sacra rappresentazione vivente della Passione di Cristo, che quest'anno (si tratta della XXII edizione), ritorna all'antico con la Via Crucis e la conclusione lungo la monumentale Scala di Santa Maria del Monte. La manifestazione, a cui prenderanno parte una sessantina di figuranti, è promossa e organizzata dall'associazione "La Scala", con la direzione artistica di Giovanni Canfaila, la regia di Giacomo Barletta, le scene di Luigi Falcone, la consulenza per gli aspetti religiosi del sacerdote Salvatore Abbotto, le musiche di Mimmo Alberghina e l'audio di Luigi D'Avola.

Tutta la manifestazione si svolgerà con la recitazione in diretta degli attori, alla cui voce si alterneranno commenti tratti da testi teologici. Fra gli e-



venti vissuti con più trasporto c'è il Giovedì Santo (29 marzo), con la serata dedicata alla visita dei Sepolcri nelle chiese. Il Venerdì Santo (30 marzo), alle 18,30, si svolgerà la solenne processione del Cristo Morto e della Madonna Addolorata per le vie del centro storico. Essa, con il tradizionale corteo senatoriale, farà vivere momenti di grande devozione popolare. Domenica 1 aprile, a partire dalle 16,30, nel centro storico (vie San Pietro e Roma, piazza Umberto e piazza Municipio), si svolgerà la tradizionale, sacra rappresentazione della Giunta, l'incontro di Cristo risorto (un insieme statuario con le due guardie del sepolcro



LA PROCESSIONE DEL VENERDÌ SANTO

del XVIII secolo) con la Madre, mediato da San Pietro, una statua gigantesca (è alta 3 metri), realizzata in cartapesta. L'imponente San Pietro, sorretto ai fianchi da due assistenti – portatori, alla vista del Cristo risorto va alla ricerca – mentre la folla si allarga o restringe per consentire il passaggio spedito dell'Apostolo – della Madonna, alla quale dare la lieta novella della Resurrezione. Le prime ricerche di San Pietro sono vane ed il suo sguardo si ferma per scrutare gli angoli della piazza e le strade adiacenti.

Nel frattempo il vento gonfia il suo mantello color porpora, facendo apparire Pietro ancora più maestoso. Finalmente, l'incontro avviene all'angolo tra la piazza Municipio e la via Luigi Sturzo, mentre le campane suonano a festa. L'Addolorata, alla vista del Figlio, lascia il manto nero (segno, ovviamente, di lutto) e rimane vestita di bianco e azzurro, colori, questi, che simboleggiano la sua felicità. Poi, allargando le braccia, abbassa tre volte la testa per rendere omaggio a Cristo, mentre la folla festante accompagna i tre inchini dell'Addolorata con un corale e appassionato "Viva Maria". Infine, da piazza Marconi, si assiste alla "Spartenza".

**Domenica di Pasqua, dalle 16,30, nel centro storico (vie San Pietro e Roma, piazza Umberto e piazza Municipio), si svolgerà la sacra rappresentazione della "Giunta", l'incontro di Cristo risorto (un insieme statuario con le due guardie del sepolcro del XVIII secolo) con la Madre, mediato da San Pietro, una statua di 3 metri in cartapesta**

Foto Andrea Annaloro



**NOVITÀ 2018 > Fornitura di prodotti per piscine**

mineo  
0933-981551

caltagirone  
0933-54073

piazza armerina  
0935-1865225

**F.lli cappadonna**  
SRL

**FORNITURE ELETTRICHE E TERMOIDRAULICHE  
CALDAIE E STUFE A PELLETTA**

## Eccellenze del territorio

**Caltagirone.** L'apertura il 28 febbraio 1918 poi da un Federico all'altro attraverso Gaetano



IL NEGOZIO DI VIA ROMA 29



Federico e Gaetano Bizzini (accanto), il primo 59 anni, l'altro 90, nel loro negozio divenuto simbolo di qualità ed eleganza nel corso di un secolo di attività

**C**ento anni e non li dimostra. Eppure sembra esserci Caltagirone, in via Roma 29 (telefono 0933 51277), da sempre o poco meno.

La Grande Guerra non era ancora finita «quando mio papà Federico - racconta il signor Gaetano Bizzini, novantenne da 21 giorni - ha alzato per la prima volta la saracinesca di questo negozio che oggi gestisce mio figlio dopo essere passato dalle mie mani.

«Mio papà Federico - spiega il signor Gaetano amava il commercio e mio figlio con lui condivide la passione e il nome». Da un Federico all'altro attraverso il signor Gaetano, il percorso circolare del negozio che da un secolo scandisce la vita stessa di Caltagirone, ne asseconda le stagioni e da quel lontano 28 febbraio 1918 è sinonimo di serietà e qualità nel campo dell'abbigliamento maschile. il negozio, che

porta il nome del fondatore Federico Bizzini tratta marchi prestigiosi come Lubiam, Bramante, Ferrante, Brühl, Play, Portaluri, Borsalino e Barbisio e negli anni ha acquisito una tale autorevolezza da avere contribuito alla stessa affermazione di queste prestigiose case della grande moda italiana. «Ho avuto l'onore - ricorda il signor Gaetano Bizzini - di essere invitato a casa di Luigi Bianchi, il fondatore della Lubiam, nella sua casa di Mantova. Quando andavamo lì, avevamo un'auto e un suo collaboratore a nostra disposizione. La signora dava il giorno libero al personale di servizio perché aveva il piacere di cucinare per noi».

Tempi felici «quando - racconta il signor Federico - dagli anni Settanta ai Novanta il benessere era diffuso e la gente entrava qui per acquistare due vestiti, tre giacche, due cappelli... adesso è diverso, ma noi non ci lamentiamo: lavoriamo con la serietà di sempre puntando alla qualità italiana: qui siamo allergici a roba cinese, bulgara o altro. Chi viene da noi sa di poter contare su capi di sicuro prestigio». Praticamente da sempre, aggiungiamo noi.

«Alcuni mesi fa - commenta a questo proposito il sig. Federico - è venuto un giovane

per acquistare l'abito del matrimonio e ho sentito il padre raccontargli che mio padre aveva venduto l'abito delle nozze a lui stesso e prima ancora a suo padre».

Tre generazioni a confronto di qua e di là del banco, che si ritrovano nei momenti salienti dell'esistenza. Gli inganni del tempo, insomma, non hanno scalfito l'immagine di serietà che come una seconda pelle è associata al nome di Federico Bizzini. Eppure i momenti difficili non sono mancati e al loro cospetto, persino una crisi prolungata, come quella iniziata nel 2008, sembra cosa da poco. «I bombardamenti del '43 - ricorda papà Gaetano - distrussero an-



# Cento anni di "Bizzini" la griffe del Calatino

## Da un secolo il negozio a guardia dell'eleganza maschile

che il negozio e quel poco che avevamo ci venne rubato. Non avevamo più niente. Mio padre ebbe un momento di sconforto, fui io a dirgli che qui ci avevano buttato per terra e qui ci dovevamo rialzare. Per farlo andavamo in giro anche a pulire i cappelli degli ecclesiastici. E poco alla volta sono arrivati i bei giorni».

Alla morte del fondatore, nel '58, il signor Gaetano prende le redini del negozio, con l'aiuto della madre Gesualda e dopo qualche anno fa la sua apparizione Federico. «Ho iniziato a lavorare in negozio quando avevo 13 anni, oggi ne ho 59. Dapprima vendevamo i tessuti, Caltagirone aveva una trentina di sarti che confezionavano gli abiti.

«Era un altro mondo prosegue il titolare - a partire dagli anni Settanta la manifattura ha preso il posto dei tessuti, poco per volta si è imposto il prodotto confezionato, ma da noi sempre di qualità, l'abbigliamento per uomo, la maglieria, la camiceria, i cappelli». Una scia lunga un secolo, Una storia insieme antica e moderna, di quelle che appaiono sempre meno probabili e che in via Roma 29 sembrano materializzarsi attraverso un tocco di sana magia italiana.

## Palagonia

# Arance rosse la riscoperta della sapore che fa bene



Lo chef palagnese Roberto Toro alle prese con una delle prelibatezze a base di arancia rossa che propone a Taormina

**L**e chiamano “arance della salute” per la lotta al cancro. Sono note per le straordinarie proprietà organolettiche e per le funzioni antiossidanti, che alzano uno “scudo” contro i radicali liberi. Elevano i livelli del sistema immunitario, svolgono un’azione antistress e sono ricchissime di vitamina C.

Sui benefici dell’agrumo a polpa rossa si è detto (e scritto) in diverse campagne promozionali, con scopi di beneficenza e iniziative commerciali. Restano in parte inesplorati, invece, i campi di utilizzo nel settore agroalimentare e gli impieghi in cucina, che hanno registrato a Palagonia, in una delle aree di coltivazione “Igp” (Indicazione geografica protetta) del comprensorio Calatino-Sud Sime- to, la presentazione di ricette e

kermesse dimostrative.

Si lega all’impegno del palagnese Roberto Toro, executive chef in una nota struttura ricettiva di Taormina, la diffusione a Washington di sapori e odori delle nostre terre, durante la “Settimana della cucina italiana del mondo” che ha promosso (a pieni voti) la dieta mediterranea. Le arance rosse hanno avuto un ruolo “pilota” con altri prodotti siciliani, ottenendo larghe approvazioni e consensi con i pomodorini di Pachino e il tonno rosso di Favignana.

L’iniziativa ha segnato, con la contestuale pubblicazione di un volume, una riscoperta di luoghi d’origine dello chef di Palagonia, nell’ambito del distretto “Le vie della zagara” che ha già tracciato, in queste e in altre località della Piana di Catania, un itinerario per



lo sviluppo produttivo, economico e sociale delle comunità. Fondi saranno pure devoluti per sostenere l’apertura del Teatro dell’Opera dei Pupi a Catania, le cui nobili tradizioni popolari rischiano di scomparire tra indifferenze e insipienze.

Sulle nuove colture e varietà, intanto, resta sempre aperto il dibattito di tecnici, esperti e operatori del comparto, con il supporto

degli uffici periferici dell’assessorato regionale all’Agricoltura. Ne hanno parlato alla “Fiera dell’arancia” e durante un incontro, a Palazzo Ponte, l’amministrazione comunale e Giovanni Selvaggi, presidente del Consorzio di tutela dell’arancia rossa. Il dibattito è stato coordinato dal funzionario regionale Alberto Mazzone, con il contributo di Giuseppe Russo, ricercatore del Crea-Ofa.

Sono state ribadite le radici secolari del cosiddetto “oro rosso” delle nostre contrade rurali e le opportunità di crescita dell’intera filiera, ma anche le esigenze d’innovazione per competere sui mercati e rispondere alle richieste dei consumatori, in una logica aziendale più integrata e aperta al sistema internazionale.

**LUCIO GAMBERA**

**SUPERASSISTANCE:**  
LA TUA “SCORTA” PERSONALE SEMPRE CON TE.



Sull’acquisto dei pneumatici **GOOD YEAR** e **DUNLOP** hai

**GRATIS PER UN ANNO**

**Sostituzione dei pneumatici danneggiati.**

**Soccorso stradale valido in tutta Italia.**



**La Morella**  
**Pneumatici S.r.l.**

**PIAZZA ARMERINA**  
Contrada Bellia  
Tel. 0935 682198

**ENNA BASSA**  
C/da Gentilomo, Zona Artigianale  
Tel. 0935 29368

**CALTAGIRONE**  
Via Bardella, 4  
Tel. 0933 57135

Seguici su

**SUPER SERVICE**  
Esperti in pneumatici e servizi per l’auto

[www.lamorella.it](http://www.lamorella.it)

## Aziende



**D**ue ampi show room per ammirare, verificare e constatare la qualità dei propri prodotti. La Cappadonna Srl si trova a Mineo in contrada Piano Bruscato, adiacente al bivio di Mineo e a Ragusa in contrada Croce (accanto all'IperCoop) e dal 1999 è azienda leader e di riferimento per tutti coloro che sono alla costante ricerca di prodotti di qualità, perché in azienda non si omette l'attenzione per i dettagli e il design per la casa.

Cappadonna Srl ha da sempre rivolto il proprio impegno per soddisfare le esigenze delle famiglie e dei professionisti in una costante ricerca di prodotti che, come il mercato, si evolvono in continuazione, riuscendo ad anticipare gli orientamenti e gli stili del mercato.

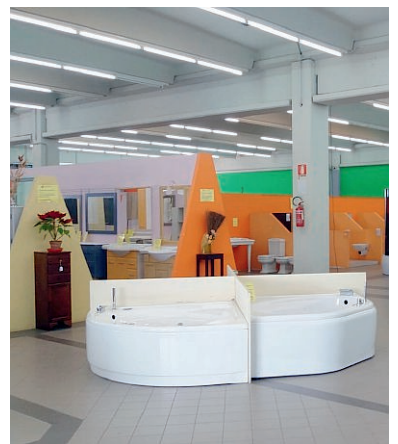
Professionalità, dedizione e ricerca. L'azienda negli anni è cresciuta mantenendo fede alla propria "vision" ed alla propria "mission" concretizzando la propria crescita in due esposizioni ampie ed articolate che sanno essere un punto di riferimento per tutti coloro che ricercano materiali di alta qualità: dal classico al moderno. L'elenco è lungo, articolato, ben

# Qualità e risparmio sposano l'efficienza

A Mineo e Ragusa "Cappadonna" piastrelle e arredo bagno

fornito e in coerenza con la propria ricerca, l'azienda in tutti questi anni si propone con le più prestigiose firme del design italiano capaci di esprimere progetti creativi e articolati al fine di offrire infinite possibilità di composizioni e tra queste: Teuco, Pozzo-Ginori, Marazzi, Savini, Althea, Mamoli, Imola, Casette Pucci e Bianchi. Infatti, Cappadonna Srl offre una vasta scelta di piastrelle, sanitari bagno, arredo bagno, rubinetteria, box doccia, vasche idromassaggio. Inoltre, dal 2017 lo show room di Ragusa è aperto 7 giorni su 7 dalle 9,30 alle 21, orario continuato per far in mo-

do che il personale qualificato della Cappadonna Srl possa assistere i propri clienti in maniera costante e puntuale. L'azienda fondata dal sig. Giuseppe Cappadonna si prefigge di avere i migliori materiali in pronta consegna con il prezzo più basso dei diretti concorrenti. «Venite a constatare la nostra qualità e i nostri prezzi - è l'invito del fondatore - ho la presunzione di assicurarvi che comprenderete da noi». Invito che permetterà ad ogni cliente di verificare che troverà tutto, al prezzo più basso, la migliore qualità migliore e la consegna entro le successive 24 ore.



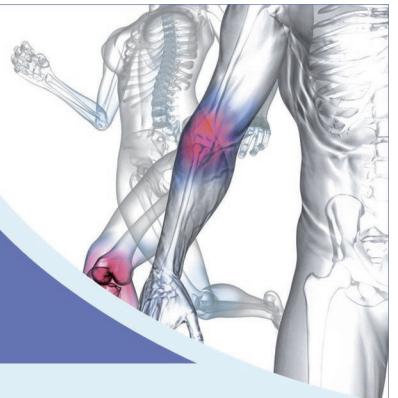
CONVENZIONATO ASL - INAIL



**Aliotta**  
centro ortopedico  
*L'impegno per l'eccellenza*

Il Centro Ortopedico Aliotta è un'officina ortopedica convenzionata Asl e Inail che offre attrezzature e macchinari ortopedici all'avanguardia, con un vasto assortimento di sistemi posturali e articoli per la riabilitazione.

Il centro si occupa della costruzione di protesi su misura, tutori, busti per scoliosi, corsetti, plantari e calzature, e molto altro, disponendo anche di ausili per la deambulazione e per la respirazione assistita.



## I NOSTRI SERVIZI:

Sanitaria • Ortopedia ed Elettromedicali • Esame Baropodometrico computerizzato • Calzature e plantari su misura  
 Protesi ortopediche • Corsetti per scoliosi • Busti ortopedici • Tutori ortopedici • Ausili e carrozzelle per disabili  
 Ausili per la respirazione attiva • Poltrone per disabili • Visite e consegne a domicilio • Servizio podologico • Noleggio Ausili

**GELA:**  
Via Palazzi, 132  
0933 823586 -  
0933 9368

**CALTAGIRONE:**  
Viale Europa, 101  
0933 1904820

**VITTORIA:**  
Via Cavalieri di  
Vittorio Veneto,  
109  
0932 1910566

**NISCEMI:**  
Via Samperi, 315  
0933 1961597

**MALTA**  
triq Il Mimosa PTA 1041  
Tel: +35621242355

**CALTANISSETTA:**  
Prossima Apertura



## Mineo

# Le antiche chiese trasformate in solenni dimore della vita civile



**L'**ex cinema, la scuola elementare, le prime case popolari e la palazzina con il panettiere al piano terra. Cosa hanno in comune tutti questi edifici?

Sino al 1908 erano tutte chiese e facevano parte di un cospicuo patrimonio edilizio appartenuto alla Chiesa locale. A passare in rassegna le vecchie foto degli anni sessanta del secolo scorso si ammira lo skyline di questo antico paesotto dove svettano tronreggianti le tre insigne collegiate di Sant'Agrippina, Santa Maria Maggiore e San Pietro. A riascoltare le parole degli anziani, narrano che tra le vie del centro storico si contavano tanti portoni di chiese e conventi che quasi si raddoppiavano aggiungendo gli edifici di culto edificati nei secoli nelle contrade di Mineo. Due - addirittura - erano le badie che ospitavano le suore di clausura a due passi dalla piazza. Che ci fosse tanta vocazione lo testimoniano tutti quegli altari con le candele ai lati, ma di certo nelle famiglie c'erano tanti figli venuti al mondo a vivere in piccole case di due stanze anguste e se nel frattempo per alcuni la vocazione tardava a manifestarsi tanto si campava con quei tre pasti al giorno e ci si poteva costruire un altro futuro studiando

sui libri perché se tola la tunica ed evitata la tonsura, si rimaneva con un diploma tra le mani.

Già nel secolo scorso non sono più risonate le campane poste in cima nel campanile che sorreggeva la croce in alto. Nessun suono, neanche l'odore dell'incenso per la consacrazione o il suono delle litanie nei giorni di festa. La più importante trasformazione? Proprio il Palazzo comunale, sorto come collegio dei Padri Gesuiti che tra quelle stanze ospitava anche la propria università frequentata da chi non poteva pagare gli studi, ma i figli della Compagnia di Gesù alcuni decenni prima l'unità d'Italia, con i Savoia a governare il Regno, lasciarono ogni cosa andando via. L'attigua chiesa di San Tommaso rimane ancora chiusa dopo i danni causati dal terremoto del 1990 nella notte di Santa Lucia.

Il tessuto urbano è piuttosto contenuto e quasi in ogni via c'era un edificio consacrato. Adesso rimangono i ricordi, le foto in bianco e nero e ciò che la modernità ha modificato utilizzando le braccia dei muratori grazie alle rimesse degli emigrati in Svizzera o in Germania. In alcune chiesette ancora si celebra l'eucarestia come in quella dedicata al poverello d'Assisi, alla Madonna di Odigitria



L'ex monastero di Santa Maria degli Angeli (in alto), la chiesa di San Pietro (a sinistra) e (sopra) i ruderi dell'ex chiesa della Madonna del Piliere

o a San Vito attaccata al cimitero. Rimane chiusa e abbandonata la chiesetta dedicata a Santa Caterina. Le altre distrutte o trasformate con il ricordo mantenuto tra le memorie degli anziani o negli scritti lasciati dal canonico Giuseppe Gambuzza. In un suo libro c'è l'elenco delle chiese dedicate a Maria SS. della Porta, Santa Margherita, San Sebastiano, e SS. Sal-

vatore, San Giovanni, S. Maria della Mercede, S. Antonio Abata, S. Spirito, S. Teresa d'Avila. E poi ancora le chiesette rurali di campagna dedicate a: Madonna del Piliere, Madonna Annunziata, Madonna della Pietra, Costantino, S. Lio, S. Benedetto al Borgo, S. Giacomo e tante altre ancora sino alla fine dell'elenco.

**GIUSEPPINO CENTAMORI**

Ristorante Pizzeria  
**U'Canaluru**

San Michele di Ganzaria (CT)  
C.da Consorto - ss.124  
Tel. 338.7792787  
www.ristoranteucanalaru.it

Pranzo Pasquale  
Prenota Subito!! **30** euro



## Mazzarrone

**Strategie nuove.** Frutti privi di semi  
produzione intensiva e tecnologia avanzata

# L'uva gioca d'anticipo

Sui mercati  
già a maggio  
per battere  
la concorrenza

**A** Mazzarrone la nuova stagione dell'uva riparte sotto il profilo dell'ottimismo. L'unico campanello d'allarme, al momento, potrebbe essere rappresentato dalla siccità. In ogni caso, produttori e piccoli proprietari terrieri, sperano che, nei tempi dovuti, le piogge potrebbero contribuire ad arginare ogni condizione sfavorevole e, in un certo senso, lenire future preoccupazioni.

Il comparto produttivo, a ogni modo, conta un migliaio di produttori e sul loro lavoro si basa l'economia locale.

A Mazzarrone, intanto, i produttori di uva stanno cercando di giocare d'anticipo. O meglio, in questa fase climatica, puntano sull'anticipo delle produzioni. Ciò al fine di "dribblare" lo spiacevole fenomeno dell'immissione nei mercati siciliani delle produzioni di uve provenienti da Nordafrica, Sudamerica e Asia. Come?

Puntando semplicemente sulle



colture intensive. Da qualche anno, infatti, facendo ricorso alle nuove tecnologie, sono cresciute a Mazzarrone le colture intensive. In parole semplici, con le maturazioni precoci, per evitare le concorrenze sleali. Quindi, le varietà di uva che prima venivano raccolte a fine giugno coi primi di luglio, potranno giungere nei mercati siciliani già a metà maggio. Lo stesso dicasi per le altre varietà, che da calendario vanivano rac-

colte in determinati mesi, di anticipare le raccolte, grazie alle tecniche intensive, rappresentate da mini serre. Inoltre, i produttori stanno puntando anche su varietà apirene: vale a dire uve senza semi.

A chiarire questi determinati aspetti è salvatore secolo, sindacalista Uil che, oltre a tutelare i braccianti, sostiene anche i produttori. «A Mazzarrone - spiega il sindacalista - oltre a puntare sui prodotti di qualità,

al fine di arginare la crisi e le concorrenze sleali sui mercati, stanno crescendo le colture intensive, per centrare l'obiettivo delle maturazioni precoci. Così come si stanno impiantando varietà senza semi, che sono più gradite dai consumatori. I produttori, in questa fase, sperano che il fenomeno siccità non incida sfavorevolmente, e che l'andamento climatico, con venti e sbalzi termici, non creino danni alle colture intensive».

Sul fronte burocratico-istituzionale cresce, intanto, anche la forza dell'associazionismo. O meglio quelle delle adesioni, da parte dei produttori, al Consorzio Igp uva da tavola di Mazzarrone.

A fornire chiarimenti a riguardo è il sindaco, Giovanni Spata; «Il comparto uva da tavola è in continua evoluzione. Infatti, sono sempre più gli imprenditori agricoli che aderiscono alla certificazione dei prodotti e, quindi, crescono i fatturati. Il ricorso alle nuove tecniche produttive, oltre la tecnologia, favoriscono la diffusione dei nostri prodotti, tutti di qualità e certificati. Il nostro impegno è massimo, motivo per cui sosterremo, per quanto di nostra competenza, i produttori, intensificando le interlocuzioni con gli apparati burocratici a più livelli, che favoriscano le agevolazioni al comparto».

**GIANFRANCO POLIZZI**



GOZZA

**GLOBAL  
SERVICES  
MANAGEMENT** S.r.l.

**MANUTENZIONE - COSTRUZIONE - IMPIANTI - PISCINE  
RESINE E PAVIMENTI STAMPATI - SERVIZI E NOLEGGI**

AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 18001



**CALTAGIRONE (CT) Via Principe Umberto, 87/B  
CELL. 3667060237 - 344 0579178 - TEL. 0933 31509**

**www.globalservicemanagementsrl.com**

**ufficio@globalservicemanagementsrl.com - enzo.gozza@gmail.com**

## Ramacca

# L'economia del carciofo è al bivio

## Costi alti, franano i ricavi

**A** Ramacca il fenomeno siccità e la crisi del comparto agricolo scuotono e preoccupano produttori e piccoli proprietari terrieri. La sofferenza lamentata di agricoltori e produttori è spalmata su più fronti, dal caro carburanti e caro concimi, alla crisi di mercato, calo delle richieste di manodopera agricola, crollo dei prezzi e, come se non bastasse, perfino la siccità sta accentuando i malumori degli operatori del settore.

Il problema di fondo, per i produttori e agricoltori di Ramacca, è che i costi di produzione superano i guadagni e, che sul fronte creditizio, se non hanno garanzie, non ottengono prestiti. Ma una delle ultime tegole abbattutesi sulle loro teste è quella del caro carburante a uso agricolo.

A Ramacca le colture predominanti sono i carciofi, le cerealicole, le ortive da campo, què angrie nel periodo estivo, oltre agli agrumi. I carciofi sono l'elemento trainante dell'economia locale, motivo per cui i produttori, nel fare appello alle istituzioni a più livelli (Unione Europea, governo nazionale e regionale), lamentano sempre due fattori, di cui uno legato alle difficoltà dei prezzi di mercato e, l'altro, dell'immissione nei nostri mercati dei prodotti – in questo caso carciofi – provenienti dal Maghreb e dall'Egitto. A Ramacca le distese coltivate a carciofi si estendono per 7mila ettari. Crolla, intanto, il prezzo dei carciofi. Il prezzo di vendita al dettaglio di 25 carciofi oscilla da 2 a 3 euro. I produttori, dal canto loro, se fortunati, riescono a trarre qualche u-

### ASPETTANDO LA SAGRA

Uno dei momenti più attesi dalla popolazione, oltre che dai produttori, è sicuramente quello della sagra del carciofo, giunta ormai alla 28ª edizione, in programma dal 6 all'8 e dal 13 al 15 aprile. Un evento, dunque, di forte richiamo, ai fini di rilanciare l'economia locale, in considerazione della folta affluenza di pubblico che si riversa a Ramacca ma, anche di valorizzazione del prodotto locale, attorno al quale ruotano fattori come il turismo enogastronomico.



tile sono nel periodo natalizio; si salvano, in parte, anche quanti riescono a "giostrare" nelle quantità vendute.

«La nostra economia locale – ha detto il sindaco Giuseppe Limoli – si fonda prevalentemente sul comparto agricolo. La crisi di mercato crea, purtroppo, ripercussioni anche sull'indotto. Condizioni, dunque, di svantaggio che stanno creando piccole tensioni in seno ai nostri produttori. Le grandi distribuzioni e le immissioni nei nostri mercati dei carciofi, provenienti dal Nordafrica o dai paesi arabi, sono ormai prassi consolidate, alle quali l'Europa e il governo nazionale non pongono freni».

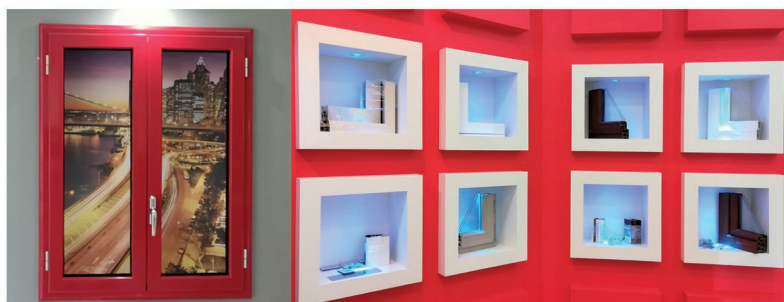
**GIANFRANCO POLIZZI**

**Caro carburanti, caro concimi, crisi di mercato, calo delle richieste di manodopera agricola, crollo dei prezzi e, come se non bastasse, perfino la siccità stanno accentuando i malumori degli operatori del settore**



Vendita, assistenza ed installazione a prezzi di Fabbrica di tutti i tipi di infissi di alluminio, legno/alluminio, PVC ringhiere, zanzariere, pensiline, vetri strutturati, porte automatiche, portoncini blindati e tanto altro

**TI ASPETTIAMO AL NOSTRO SHOW ROOM**



**CALTAGIRONE (CT) - VIA PENTOLAI 72**

Per qualsiasi info o preventivo contattaci ai seguenti recapiti: Tel/Fax: 093327483 - Mobile: 3312387184  
Email: [vetreriacriscione@alice.it](mailto:vetreriacriscione@alice.it) - Web: [www.vetreriacriscione.it](http://www.vetreriacriscione.it)

## Personaggi

# L'erede di Figaro ha Scordia nel cuore

Esercita a Milano ma è nato qui il barbiere più bravo del mondo

**IL TRICOESTETA**  
«Quello che vado ripetendo in giro per il mondo – afferma – è che se vuoi fare un mestiere, lo devi fare per competenza e non per passione perché la passione spesso implica una sofferenza ed un ripiego. Le cose comode e quelle giuste spesso non camminano sulla stessa strada. Ho scelto le cose giuste, grazie al sapere e alla cultura, per questo mi sento un piccolo gigante che deposita il sapere, senza dimenticare da dove sono partito, la mia Scordia»

Il Financial Times lo ha celebrato come il “barbiere più bravo del mondo”. Anche “Le Figaro” (né poteva esimersi dal farlo in virtù del suo stesso nome ancorché della sua planetaria autorevolezza) ha parlato di lui per l'eleganza dei suoi servizi. Francesco Cirignotta, 53 anni, nato a Milano ma cresciuto a Scordia, l'unico in Italia con tre diamanti d'oro (l'equivalente delle stelle Michelin), si definisce un “tricoesteta”.

Il suo salone, in viale Gabriele D'Annunzio 25, a Milano, è diventato molto ambito anche da clienti esteri.

Ne ha fatta di strada il ricciolino e sempre sorridente Francesco, da quel febbraio del 1988 quando a 21 lasciò la sua Scordia dove aveva vissuto buona parte della sua infanzia e adolescenza per seguire le orme del papà barbiere approdato prima di lui nella “Milano da bere”.

A Scordia il figlio della ferrovia del passaggio a livello di contrada Archi, lì dove il governatore della Sicilia, Nello Musumeci, allora presidente della Provincia regionale, fece costruire un sotto-



passo, lo ricordano con affetto.

Appassionato di calcio, portiere prima delle giovanili quindi titolare in prima categoria della mitica S.S.Scordia.

«Avere giocato a calcio è stato per me importante perché essere sportivi impone moralità, impegno e abnegazione proprio come il lavoro che mi permette di vivere e di dedicarmi sette giorni su sette alla cosa che ho sempre desiderato fare nella mia vita. Della sicilianità ho acquisito la rabbia, quella voglia di riscatto e di non fermarsi davanti a nulla».

Il suo “barber shop” o salone se



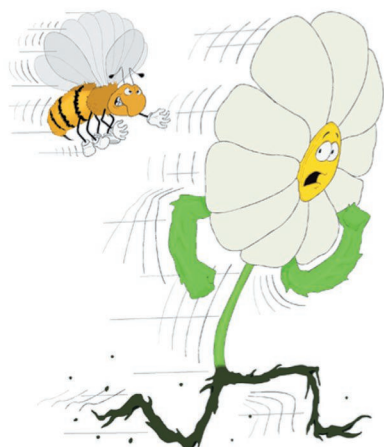
Francesco Cirignotta oggi (in alto) e (sopra) con la maglia dello Scordia

A Scordia, Cirignotta ha vissuto infanzia e adolescenza per seguire le orme del papà barbiere, approdato prima di lui nella Milano da bere

preferite si trova alla Darsena in viale Gabriele D'Annunzio. È qui che Francesco coltiva la sua arte di tricoesteta, come ama definirsi.

Ama studiare molto questo nobile mestiere e i suoi risvolti nelle diverse epoche. Dedicò molto tempo all'aggiornamento e le sue lezioni ai futuri parrucchieri e barbieri sono molto seguite e apprezzate, un misto di tecnica, antropologia, storia dei mestieri. «Quello che vado ripetendo in giro per il mondo durante le mie lezioni – afferma – è che se vuoi fare un mestiere, lo devi fare per competenza e non per passione perché la passione spesso implica una sofferenza ed un ripiego. Non rinnego le mie origini di siciliano cresciuto in un ambiente sano, ma sono anche contento di avere seguito le orme di mio padre. Abbiamo portato il nostro sapere e con esso il piacere di condividere la vita quotidiana con tante persone che tagliandosi i capelli e sistemandosi le barbe insegnavano a noi a vivere la città. Le cose comode e quelle giuste spesso non camminano sulla stessa strada. Ho scelto le cose giuste, grazie al sapere e alla cultura, per questo mi sento un piccolo gigante che deposita il sapere, senza dimenticare da dove sono partito, la mia Scordia».

LORENZO GUGLIARA



## ISOLA VERDE S.R.L.

Tutto per l'agricoltura, la zootecnia e il garden

Sede: C.da Puitta, s.n. - 95044 MINEO (CT) - Tel./fax 0933.982038

Cell. (Mauro Mistretta) 327.7741796 - (Giuseppe Mistretta) 320.2593060

Part. IVA: 03765510874 • E-mail: isolaverde.agro@alice.it

[www.isolaverdeagricoltura.it](http://www.isolaverdeagricoltura.it)

## Personaggi

Nunzio Alessandro nella sua postazione «simbolo della resistenza contro l'abbandono del centro storico»



**C'**era una disputa, fino a qualche tempo fa, tra i sanconesi abitanti di sopra e quelli di sotto, divisi dalla piazza Grande che appunto faceva da spartiacque fra monte e piana, tra salita e discesa.

Nulla di eccessivo, si badi bene, ma solo un modo per declamare che gli abitanti di su erano più in gamba di quelli di giù e viceversa, all'occorrenza.

In ogni caso quanto valeva il monte valeva il piano e quando c'era da festeggiare, anche lo starnuto della prima rondine in paese, la piazza era il luogo degli incontri, anche in grazie della chiesa, grandiosa e accogliente, frutto del lavoro comune dei paesani, eretta quasi a protezione.

Tuttavia, con gli anni, questo equilibrio a San Cono s'è perduto e se qualcuno riprendere la questione non viene neanche considerato, visto che ormai la parte montana del paese, piazza Grande compresa, non solo smarrisce lentamente i suoi abitanti, piazza Grande compresa, non solo smarrisce lentamente i suoi abitanti, ma degrada e perde colpi, interesse, fascino e soprattutto memoria.

È sembrato quasi che gli abitanti più vicini alla cima del Monte San Marco, dove si adagia come una tartaruga la cittadina, per causa della legge fisica di Newton, siano scivolati a valle, verso le Scuole, il nuovo quartiere sorto attorno all'edificio fatto costruire negli anni Cinquanta.

Ma lì presso c'è pure il Comune, costruito negli stessi anni, coi suoi uffici, e anche una mezza dozzina di bar, e poi botteghe,

boutique e supermercati, compreso l'ufficio della Posta.

Va dove ti porta il commercio allora, e il centro storico si spopola, si chiudono le case coi cartelli di vendita, le straduzze perdono gli asfalti e gli intonaci screpolano le mura.

Ma dentro questa silente perdita, di cui nessuno pare voglia prendersi cura, c'è un eroe, un campione di resistenza che, asserragliato dentro la trincea del suo bar, apre regolarmente ogni mattina il suo esercizio, appronta

tavolini e colazioni, dolcetti e pinzillacchere e poi, leggendo "La Sicilia", attende clientele, che arrivano, ma scarse e sempre uguali.

Perché non lascia allora Nunzio Alessandro questa postazione?

«Sarebbe come ammainare una bandiera. Il simbolo della resistenza contro l'abbandono dove una politica locale troppo miope sta costringendo il centro storico. Dunque anche per una decina di caffè al giorno, vale la pena tenere il fronte, proteggere la nostra

piazza, controllare le mura alte della chiesa, impedire alla gente di qui, perfino al parroco di andare sotto a rifocillarsi: sarebbe un tradimento».

E anche a noi, in tutta sincerità, che non amiamo i tradimenti, ci piace soffermarci al suo bancone e con Nunzio riascoltare vecchie storie, aneddoti passati, racconti di personaggi e di passioni coi miti che tanto tempo fa popolavano gliardi la Mezza Piazza e il centro storico montano.

PASQUALE ALMIRANTE

# Il fronte del bancone a difesa di San Cono

## La "resistenza" di Nunzio nel centro storico dimenticato

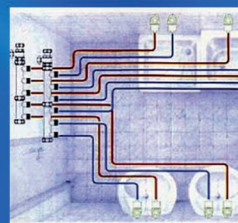


**Incardona  
Impianti**

CALTAGIRONE  
Via Dante Alighieri, 20/22  
tel. +(39) 338 5700718



Impianti Termoidraulici



Termoidraulica



Assistenza Caldaie



Gas di Rete

## Raddusa

I riti della Settimana Santa Gesù, sono seguiti dalla popolazione e da fedeli del circondario



# Nel dramma della Passione rivive il senso della comunità



**A** Raddusa vi sono radicate tradizioni che costituiscono la storia del suo popolo. Tra le più importanti tradizioni si inseriscono i riti della Settimana Santa durante la quale l'intera popolazione, dagli anziani ai più giovani, partecipano alle suggestive funzioni religiose e a quelle puramente folkloristiche che conservano lo stesso immutato fascino di sempre.

In vista delle festività pasquali la città tutta si è rifatto il look a partire dal monte Calvario, dove si svolgerà, nel primo pomeriggio del Venerdì Santo, la suggestiva rievocazione storica della straziante crocifissione di Gesù, e la successiva processione per

le vie cittadine dei fedeli e dei ladanti che accompagnano i simulacri del Cristo Morto, deposto nella "vara", e della Madonna Addolorata, portati a spalla dagli appositi portatori, nel suo lunghissimo percorso che si conclude sempre a tarda notte dopo oltre sei ore di celebrazioni, effettuate nella Chiesa Parrocchiale gremita di gente in ogni ordine di posti.

Tutti i riti (fotografati sopra da Santo Pellegrino) sono seguiti con fede e devozione da tutta la popolazione raddusana e da un considerevole numero di fedeli provenienti dai paesi del circondario, nonché dagli emigrati che rientrano per vivere la Pasqua con la famiglia. Il dolore del Venerdì

Santo diventerà poi uno sbiadito ricordo nella notte tra il Sabato Santo e la Domenica di Pasqua con la rievocazione religiosa della Risurrezione di Gesù che sarà celebrata nell'antica chiesa dell'Immacolata Concezione. Ci sarà poi il rituale della Giunta, cioè l'incontro tra il Cristo Risorto e la Madonna, che avverrà, come da antica tradizione nella piazza principale del paese, di solito gremita fino all'inverosimile. Tra lo scoppio dei mortaretti, lo sventolio dei fazzoletti bianchi e lo scampanio delle campane, tornate libere dopo i giorni muti del dolore, i portatori dei fercoli daranno luogo al tradizionale balletto di avvicinamento del Figlio con la Madre, dopodiché,

tra il fumo dei mortaretti e le allegre note della banda musicale, comincia l'ultima delle tante processioni della Settimana Santa di cui ogni cittadino raddusano conserva nel cuore i momenti più suggestivi. In conclusione di questo nostro servizio ribadiamo che i riti della Settimana Santa che si svolgono a Raddusa sono unici nel suo genere. Dalla Domenica delle Palme alla Domenica di Pasqua, infatti, è tutto un susseguirsi di processioni e di cerimonie che conferiscono alla cittadina un senso di religiosità e misticismo che non lasciano indifferente neanche il forestiero che si avvicina magari per una semplice curiosità.

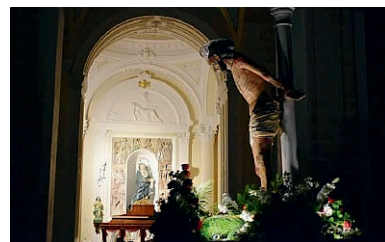
FRANCESCO GRASSIA

## Licodia Eubea

I "lamenti" sono la didascalia sonora di una celebrazione coinvolge e commuove tutti



# Quei canti del dolore assoluto tramandati di padre in figlio



**L**a comunità si appresta a vivere giorni di profonda devozione e passione. I riti della Settimana Santa in Sicilia, nel corso dei secoli, si sono radicati in numerosi centri con le ormai caratteristiche processioni dalla Domenica delle Palme a Pasqua e che vede il suo clou nelle giornate di mercoledì, giovedì e venerdì santo con il cosiddetto triduo, per poi concludersi con la domenica di risurrezione.

Da Trapani a Enna da Caltanissetta a Caltagirone, la comunità cattolica ripercorre gli ultimi giorni di vita terrena di Gesù. Celebrazioni che ogni comunità ha fatto "sue" dando loro una personalissima e suggestiva interpre-

tazione. A Licodia Eubea la Settimana Santa assume un contorno mistico e per certi versi drammatico, con la rievocazione del dolore per quell'ingiusta crocifissione del figlio di Dio.

L'intera comunità si stringe simbolicamente attorno al dolore di Maria Addolorata che, in questi giorni particolari fa sentire tutto il suo dolore attraverso dei commoventi canti, i cosiddetti "lamenti" che fanno da cornice a tutti i riti della settimana santa licodiana. Protagonisti di questa rappresentazione canora dai toni drammatici sono i cantori del posto, con melodie e versi tramandati di padre in figlio il compito di eseguire questi antichi canti e sono il risultato della rielabora-

zione orale dei brani ufficiali della liturgia latina.

Il triduo pasquale licodiano, ha inizio il mercoledì con la processione del Cristo alla Colonna che, dalla Chiesa del SS. Rosario, ove è custodito, fa tappa in tutte le altre Chiese parrocchiali. Particolarmente suggestiva è anche la giornata del Venerdì con la Giunta, vale a dire l'incontro fra il Cristo tirato da Circello e l'Addolorata. Subito dopo, davanti alla Chiesa del Crocifisso, si svolge l'asta della Croce portata a spalle sino al Monte Calvario da devoti in segno di penitenza. Nel pomeriggio, dalla Chiesa Madre, invece, la solenne processione del Cristo morto, il cosiddetto "U Signuri a' Cascia" e dell'Addo-

lorata sino al Monte Calvario, dove si rinnova il rito della Crocifissione. Poi, sempre dal Monte Calvario i simulacri vengono portati in processione fino alla Chiesa dei Cappuccini, percorrendo le antiche viuzze del borgo. Altro momento tipico dei tre giorni di Passione è il canto delle Sette Spade che accompagnano il simulacro dell'Addolorata nella Chiesa del Crocifisso. Le manifestazioni religiose della settimana Santa di Licodia Eubea, si concludono la domenica pomeriggio di Pasqua con la Giunta, ovvero l'incontro fra la Madonna avvolta da un manto nero e portata a spalla dai giovani del quartiere e il Cristo Risorto.

SIMONE MURGO

## Aziende

**Peugeot.** Presenti a Caltagirone ed Enna Bassa e presto uno stabilimento con tutti i servizi auto

# “Autoelite” già nel futuro

**L'**azienda trae forza dall'unità della famiglia, valore aggiunto che le ha consentito di superare indenne i mari tempestosi del mercato.

Oggi, dopo tanti sacrifici, la concessionaria Peugeot Autoelite di Caltagirone è una delle realtà imprenditoriali più affermate e dinamiche della Sicilia centro-orientale, che si dipana fino a raggiungere Enna Bassa. Il suo marchio è sinonimo di qualità, serietà e affidabilità. Tutte le sue attività, come detto sopra, ruotano attorno al fattore “famiglia”. E non sarebbe diventata ciò che è attualmente se non ci fosse stato alla base il lavoro iniziale, oserebbe definirlo primordiale, del capostipite Giuseppe Antoci, che da poco ha raggiunto il traguardo degli 80 anni. Giuseppe, che mosse i suoi primi passi lavorativi come meccanico, nel 1964 aprì un'officina della francese Simca - dove si vendevano anche auto - per poi trasformarla in Talbot infine in Peugeot, per la quale lancia nel 1982 la prima concessionaria ufficiale. Insomma, Giuseppe ha accompagnato l'evoluzione dei marchi automobilistici dei “cugini” francesi, non temendo la concorrenza nazionale. «Sono molto contento - spiega il signor Giuseppe - per quello che abbiamo fatto come azienda. E' una realtà che cresce giorno dopo giorno grazie al lavoro incessante e passionale dei miei tre figli: Salvatore, Luca, Marilena e adesso an-



La concessionaria Peugeot Autoelite è una realtà affermata e dinamica. Fondata nel 1964 da Giuseppe Antoci, ha la sua forza nell'unità della famiglia che la guida



che di mio nipote Nicolas. Facciamo il possibile per gestire l'azienda con oculatezza e soddisfare i clienti».

Intanto per la Peugeot Autoelite, che oggi può contare sulle concessionarie di Caltagirone ed Enna Bassa, il futuro è già arrivato. «Nei prossimi mesi - anticipa il 50enne Salvatore Antoci, amministratore unico della società che dopo la maturità scientifica lasciò gli studi per aiutare il padre - contia-

mo di aprire la struttura ultramoderna della zona industriale di Caltagirone, un centro, predisposto direttamente dalla casa madre, che offrirà i servizi annessi all'auto: dal carrozziere al gommista, dal meccanico all'elettrauto, dalle revisioni al lavaggio. A breve, inoltre, punteremo anche sul settore auto ad alimentazione elettrica e ibrida. Nuove sfide, che affronteremo con l'impegno e l'amore di sempre».



## LA PASQUA a Caltagirone

### 2018

27 Marzo

La Passione

30 Marzo

La Processione

1 Aprile

'A Giunta

h  
havas

# SUV PEUGEOT 2008

MAI LA TECNOLOGIA  
SI È SPINTA COSÌ LONTANO



GRIP CONTROL®  
PEUGEOT i-Cockpit®  
ADVANCED CONNECTIVITY

DA **159 €** AL MESE

INCLUSI - GARANZIA  
**3** - MANUTENZIONE  
ANNI - PROTECTION PACK  
antifurto con polizza furto e incendio

CON FINANZIAMENTO i-MOVE  
TAN 4,49% TAEG 6,17%

SCOPRILO ANCHE DOMENICA

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

Info su [peugeot.it](http://peugeot.it) - Scade il 31/03/2018. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. SUV 2008 Allure 100cv Euro6 con Cerchi in Lega da 17"; Grip Control, Retrocamera e 3D Connected Navigation, prezzo di listino € 23.700. Prezzo promo € 18.800 chiavi in mano, IVA e mss incluse valido in caso di sottoscrizione del finanziamento i-Move Promo (IPT e imposta di bollo su conformità escluse). Anticipo € 6.110. Imposta sostitutiva sul contratto € 32,60, spese pratica € 350, spese di incasso mensili € 3,50. Importo totale del credito € 13.040; importo totale dovuto € 14.652,90. Interessi € 1.612,90. 35 rate mensili da € 158,75 e una rata finale denominata Valore Futuro garantito da € 10.954,61. Tan (fisso) 4,49%, TAEG 6,17%. La rata mensile comprende i servizi facoltativi Efficiency (2 anni di garanzia contrattuale più 1 anno di estensione con limite a 45.000 km e manutenzione ordinaria programmata 36 mesi/45.000 Km, importo mensile del servizio € 24,61) e servizio Relax (antifurto comprensivo di polizza F/I prov VA, importo mensile del servizio € 23,50). Offerta promozionale riservata a Clienti non Business. Info europee di base sul credito ai consumatori presso le Concessionarie. Salvo approvazione Banca PSA Italia S.p.A. Offerta valida per vetture in pronta consegna con immatricolazione entro il 31/03/18 presso le concessionarie Peugeot aderenti all'iniziativa. Immagine inserita a scopo illustrativo.

PEUGEOT RACCOMANDA TOTAL Valori massimi ciclo combinato, consumi: 4,9 l/100 km; emissioni CO<sub>2</sub>: 114 g/km.

**AUTOELITE** S.r.l.

CALTAGIRONE (CT) - Via Pier Paolo Morretta, 29/31/33 - Tel. 0933 22667  
ENNA (EN) - Via Unita' D'italia, 171 - Tel. 0935 20898