

2014 ripartire#1

SICILIA, LA SVOLTA PARTE DAL BASSO

GIUSEPPE DI FAZIO

La crisi, forse, è a un punto di svolta. Abbiamo toccato il fondo e, ora, ci avviamo a una lenta ripresa. Così dicono le analisi dei centri specializzati. Così sostiene il premier Enrico Letta, secondo cui "ci troviamo alle spalle la parte più complessa di questioni". Ma come accade alla fine di ogni crisi, anche stavolta non si può guardare allo spazio di luce che si vede all'orizzonte, senza procedere contemporaneamente alla conta dei danni. Le cifre presentate da Confindustria il 19 dicembre scorso sono da realtà post-bellica: in sei anni di crisi finanziaria ed economica in Italia il numero dei poveri e dei disoccupati è raddoppiato e la produzione industriale è crollata di un quarto riportandosi ai livelli del 1986.

Cosa abbia rappresentato per l'Italia il periodo post-bellico molti nonni se lo ricordano ancora: le macerie dei bombardamenti, i viveri razionati, la povertà dilagante, i briganti che imperversavano nelle campagne, le fabbriche distrutte. Eppure c'era un desiderio grandissimo di ricominciare a costo di qualsiasi sacrificio. Fu così che l'Italia agganciò in meno di vent'anni la ripresa economica, anche se nel periodo del boom il consumismo erose lentamente ma inesorabilmente i valori che avevano permesso la ricostruzione.

Oggi, a differenza di 70 anni fa, viviamo la stessa drammatica crisi - perché i nuovi poveri non hanno più i soldi per la spesa o per pagare l'energia elettrica - ma spesso senza che nel sentimento generale vi sia la consapevolezza di ciò che sta accadendo e senza il desiderio di ricominciare. Viviamo nel dramma della crisi, ma con l'illusione di essere ancora dentro una vita spensierata. Le lunghe file occasionali per l'acquisto del nuovo modello di iPhone convivono con i centri commerciali normalmente vuoti. Le macerie di oggi, tuttavia, appaiono a molti come realtà virtuali. Esse, infatti, prendono forme apparentemente astratte come i crolli finanziari, la discesa del Pil, l'innalzamento dello spread (il differenziale di rendimento fra Btp e Bund decennali). Salvo a materializzarsi quando troviamo il supermercato di fiducia in vendita, le botteghe del vicinato fallite, l'amico in cassintegrazione e il Comune che risparmia pure sull'illuminazione pubblica. Queste osservazioni valgono per tutto il Paese, ma esse diventano ancora più drammatiche in Sicilia.

Cosa mai è accaduto a noi siciliani per esserci ridotti sul lastro, fanalino di coda delle regioni italiane, pur avendo avuto l'Autonomia speciale e fiumi di contributi dallo Stato e dall'Unione europea? Ci siamo comportati, ad un certo punto della nostra storia, come i bambini sazi che ricevono regali dai genitori senza conquistarseli col loro impegno e pensano che tutto sia loro dovuto. Questo film, purtroppo o per fortuna, è finito. Gli sprechi di denaro pubblico, le truffe sulla formazione professionale o sulla sanità, le finte imprese, l'economia parallela della mafia sono fatti che la nostra terra non può più permettersi.

La recessione è quasi finita, dunque. Ma ripartire non è un fatto automatico, non dipende solo dalle istituzioni (l'Ue, il governo nazionale, la Regione). Una Sicilia cambiata esige iniziative di persone capaci di sacrificio e di creatività. Oggi, come nel secondo dopoguerra, c'è bisogno di gente che si sbracci e torni a ricostruire. Che prenda, se necessario, la via del Nord o dell'estero per studiare al meglio e per lavorare. O che s'impegni, con tutte le proprie forze, qui in Sicilia.

Siamo convinti che questo non potrà accadere per un astratto dovere morale o per un diktat. Avverrà, se avverrà, per un positivo contagio. Ecco perché siamo andati alla ricerca di storie di siciliani - dall'astronauta Luca Parmitano a Laura Salafia, dal neuroscienziato Giovanni Frazetto ai giovani agricoltori pionieri del biologico - che non si sono arresi, che hanno continuato a lottare e a costruire qualcosa per il bene proprio e di tutti. Ve le presentiamo perché possono aiutarci a ripartire.



STORIE di siciliani che "ripartono"
riflessioni ai tempi della crisi
racconti di chi ha deciso di reagire
esperienze e idee per un'alternativa

Per tutta la vita.

Barone
Gomme

Pneumatici - Meccanica - Revisione
Elettrauto - Assetti e Accessori sportivi

Via Morosoli, 6/8 - 95124 Catania
Tel. 095 449150 - Fax 095 449611

**GIUSEPPE GIARRIZZO**

E' nato a Riposto l'8 novembre del 1927. Dopo gli iniziali studi di antichistica compiuti sotto la guida di S. Mazzarino, ha completato la sua formazione presso l'Istituto italiano per gli studi storici fondato a Napoli da B. Croce e diretto allora da F. Chabod. È accademico dei lincei, professore emerito dell'Università di Catania, già ordinario (dal 1964) di Storia moderna nella facoltà di Lettere e filosofia della quale è stato anche preside per oltre un trentennio. Storico di riconosciuto prestigio, allo studio della storiografia e della cultura europea (da Gibbon a Hume, da Vico a Gramsci, da Sturzo a Verga, dalla Massoneria al Risorgimento) ha affiancato la partecipazione - spesso critica - al dibattito sui più importanti temi della contemporaneità e l'attenzione costante alla storia della Sicilia moderna e contemporanea, su cui ha fornito contributi ricchi di suggestioni e proposte metodologiche che hanno in più occasioni animato il dibattito storiografico. Le sue opere principali: Edward Gibbon e la cultura europea del Settecento (1954), David Hume politico e storico (1962), Un comune rurale della Sicilia etnea. Biancavilla, 1810-1860 (1963), Vico. La politica, la storia (1974), Il Mezzogiorno di Gramsci (1977), Catania (1986), Storia della Sicilia dal Vespro alla unificazione, in collaborazione con E. D'Alessandro (1988).



Storia & politica. La leggenda nera del Mezzogiorno

Il manto funebre steso negli anni sul Meridione e il "treno della ripresa" che fa salire solo chi merita

GIUSEPPE GIARRIZZO

Ifatti erano noti fin dalla crisi degli anni '70, e dall'intesa annunciata Craxi-Andreotti-Forlani in nome della "governabilità". Frattanto quel che non era riuscito alla strategia Mancini-Craxi (far portare il Psi dall'onda in ascesa del socialismo europeo, e attrarvi la diaspora comunista) doveva più tardi riuscire a Berlusconi e alla sua crociata "liberale" (leggi "anticomunista"). Nella prima fase, dopo Mani pulite, il Sud (fuor della Sicilia che fa storia a sé) venne affidato al Movimento sociale - frattanto vestito con gli abiti della Destra nazionale. Ma quando riuscì a Berlusconi, a metà del passato decennio, anche grazie al Porcellum, la conquista del Sud si pose - le premesse della "grande Destra" del predellino, del Pdl: e prese forma l'idea di una "seconda Repubblica" a regime presidenziale. Sarebbe stata, ora lo sappiamo, quella "transizione" infinita, in cui poté crescere - innaffiato da fonti disparate - l'alberello del federalismo il cui apparato radicale si voleva desse forma alla frettolosa e malcerta realizzazione delle Regioni a statuto ordinario.

Fu questa del '70, che parve l'inizio di un nuovo meridionalismo ad articolazione regionale, ad esser la tomba del meridionalismo nelle sue varie forme storiche, da quello prefascista a quello - prima contadino, quindi industriale - dell'Italia libera. In tutta la sua storia (da cui la Sicilia dei siciliani si è comunque tenuta a parte) la

cultura comunista e cattolica vi avevano, in vista di loro propositi riformatori, ripreso i dossier classici: basta solo sfogliare i due volumi affrontati (da Laterza), Il Sud nella storia d'Italia di Rosario Villari ed Il Nord nella storia d'Italia di L. Carfagna - cui presto si sarebbe aggiunta la voce "neo-industrialista" di Romeo. Frattanto nel '54, dall'antica capitale del regno, Francesco Compagna e Vittorio De Caprariis avevano lanciato "Nord e Sud": con un contributo impressionante alla leggenda nera del Sud, di cui era prova e misura la Napoli laurina - capitale non solo simbolica del nuovo Sud, luogo esemplare del "buon governo" locale fatto di corruzione e clientela, di cui era al tempo stesso fattore e beneficiario l'associazionismo mafioso. Quest'ultimo aveva altresì, con maggior successo delle libere muratorie, e per il contrabbando e per la rapida diffusione delle droghe, acquisito struttura e caratteri supranazionali favoriti da una ripresa vertiginosa dell'emigrazione euro-continentale e atlantica della depressa forza lavoro del Mezzogiorno.

Ce n'era fin troppo per un formale consolidarsi della leggenda nera del Sud: neo-feudalesimo nelle campagne, corruzione nelle città, maffia e politica. Il cerchio era chiuso: i tratti negativi del Sud, che avrebbero da lì a poco "sporcato" l'immagine della Sicilia, e che erano il prodotto dell'appassionato riformismo meridionale, gli ricadevano addosso. Né potevano spezzare quel cerchio, saldato dalla filosofia politica del nordismo (se persino gli intellettuali eran lieti di rico-

noscere al Sud il primato del pensiero, per rivendicare al Nord la produttiva presenza del fare), la sostanziale antipolitica della magistratura, l'avverarsi della profezia di Sciascia con "la palma che va a nord", e - last but not least - la singolare versione Napolitan-Monti-Letta dell'europeismo che ha steso sul nostro Mezzogiorno il manto funebre della miseria e del Mediterraneo dei migranti. Del Sud dell'Europa continua ad occuparsi la stampa e la politica del Nord, e del nostro Mezzogiorno la stampa e la politica del nostro Nord: impressiona tuttavia il disperarsi in parallelo degli argomenti - da Berlino a Milano, da Bruxelles a Trento la vecchia leggenda nera prova e trova inchiostri ancor più neri: quanto pubblico danaro non è venuto nel Mezzogiorno a fiumi per spenderli tra le crepe del malaffare e del malgoverno locale! Eppure l'intelligentia meridionale non ha atteso il moralismo lombardo-veneto per vedere con Manlio Rossi Doria in quel fiume di danari una delle cause, non certo l'effetto del degrado meridionale.

Provo per un sommario confronto generazionale a sovrapporre nel tempo, che è tra i 15 ed i 35 anni (la presente "generazione scordata"), la generazione mia di meridionale quindi tra il 1945 e gli anni '60, quella dei miei figli tra il '70 e il 2000, ed i "giovani" di oggi. Per il mio tempo l'impegno civile si identificava con la Politica, per i miei figli al posto dell'impegno civile si affermava - con la elefantiasi del posto pubblico - la domanda di buon governo, i miei nipoti scontenti e indignati hanno scoperto l'Antipolitica. Vista

Sud. Dai tratti negativi che hanno "sporcato" in maniera quasi indelebile l'immagine della Sicilia a quelli positivi della speranza, per la nostra terra e per tutta l'umanità

dal Sud, l'ultima generazione non pare faccia differenza tra i "grillini" e i "rottamatori": il distacco dalla politica com'è stata e com'è è comunque radicale e si cercano nuove forme di associazionismo su cui fondare una 'nuova' morale pubblica. Donde il fastidio, a volte il disprezzo per i vecchi che posano a giovani - un disprezzo che travolge la famiglia, tutte le volte che i padri e i nonni non fungono da ombrello, quella famiglia che non sa più come ridiventare soggetto e scopo.

L'immagine dominante, che a distanza "interpreta" il nostro Mezzogiorno (Sicilia compresa), è quella di un deserto, di uno scenario di ecobalze o di liquami inquinanti, o di territori devastati dal sisma umano. Non è un'ipocrisia proporre i dogmi della green economy, o della smart city? L'alibi di una Politica al tempo stesso vecchia e cinica è tuttora la globalizzazione, o quel che il giornalismo politico definisce tale. Come uscirne? Non certo, come si continua a fare, seguendo i tradizionali percorsi della "buona politica" o del "buon governo": non hanno giovato, non giovano al nostro Sud i tanti enti inutili - come il Cnel, l'Istat, il Cnr, la Svimez, e l'umbrale Ministero della coesione nazionale del bravo Trigilia. La loro immagine del Mezzogiorno non è cambiata in 50 anni: e torna il vizio di sempre, quello di ricominciare daccapo o di riprendere il filo degli interventi interrotti. Che è poi la vecchia novità del sindacato, dentro e fuori della Trimurti.

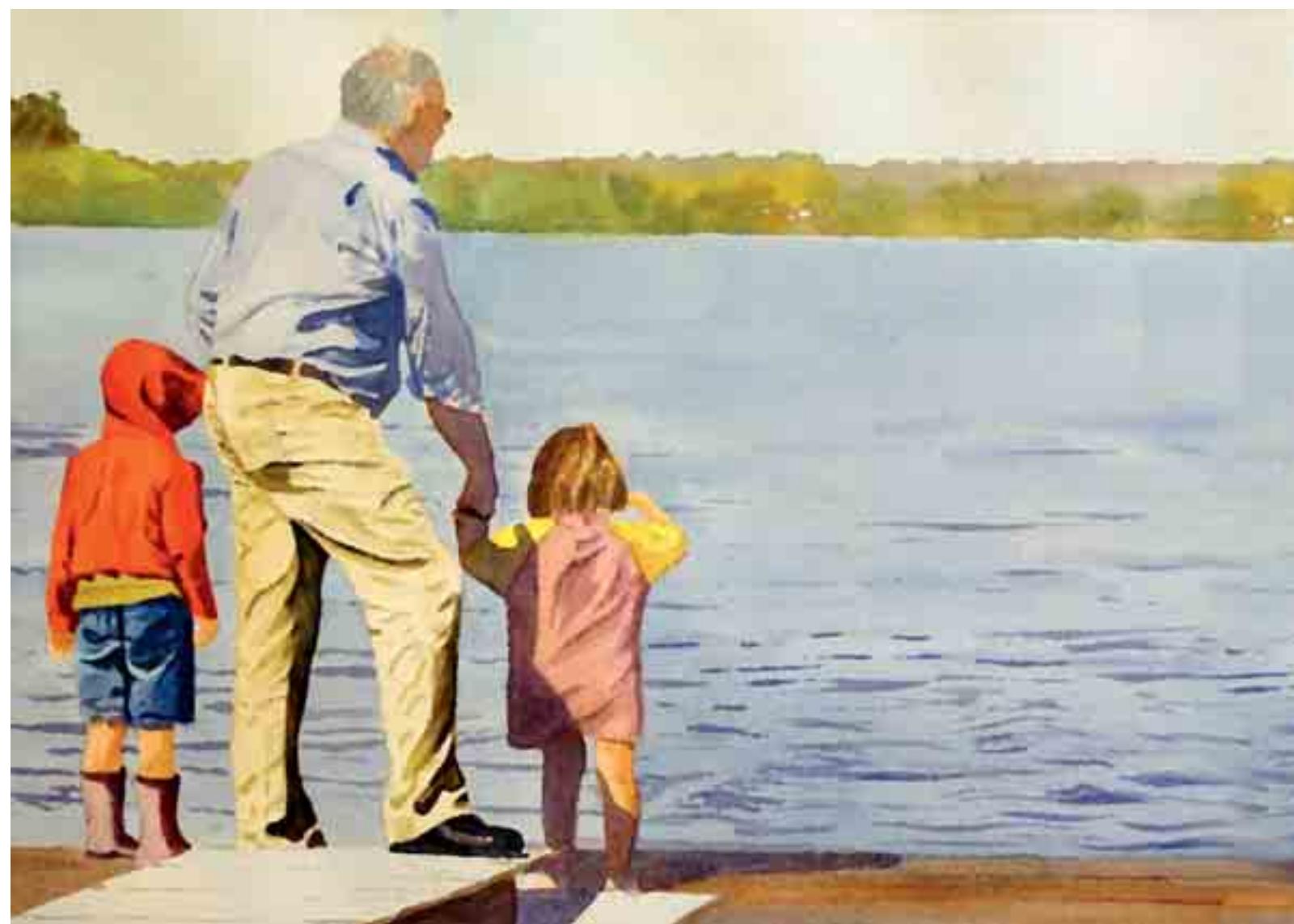
Il terreno su cui è ancora possibile coltivare la speranza, ridar spessore e tenuta al tessuto morale qui lacero, là assottigliato, è - in attesa del lavoro promesso - il farsi competenti. E torna ad una immagine che mi accompagna da anni, quella di un treno (della "ripresa") che ferma solo alle stazioni ove aspettano competenze acquisite e aggiornate: dopo aver lasciato i cadaveri del degrado, della recessione le sue porte si aprono solo a chi sa. È il vero nodo, e l'appello: allo scandalo ignobile della formazione (stipendi a formatori incompetenti per mestieri inutili) si è aggiunta la demenziale "riforma" Profumo-Gelmini degli atenei, ridotti a esamifici e privilegi clientelari, cui è stata tolta nel fatto la poca ricerca: residua l'invito ipocrita e cinico di far ricerca "fuori d'Italia", per poi ridar ricchezza rientrando al paese che vi ha costretto all'emigrazione; o l'appello quasi beffardo alla burocrazia di frontiera di non ostacolare i ricercatori che chiedono di far ricerca in italia.

Il che conferma (a parole, che per il "povero" Sud sono pietre) che un paese senza ricerca vera non ha formazione né sviluppo: e solo assicurando condizioni adeguate alle prime (ricerca-formazione) potrà darsi sviluppo. Se, come si continua a fare, si tengono in vita carrozzi e "furberie" complici che mantengono in buona salute corruttori e corrotti, e scoraggiano ad opera dei meritocriti il merito, i motivati saranno costretti ad emigrare laddove la globalizzazione sembra collocare opportunità, o a lasciar perdere nella sterile rincorsa a promesse fatte solo di annunci. A quando lo choc per un Mezzogiorno che troppi ormai rappresentano come una statua di sale? Afferrarsi ai tratti positivi della speranza, chiedere e ottenere vere competenze e saperle spendere per il Sud dell'Italia e dell'Europa che è poi anche il modo di spenderle per l'umanità che è cambiata e che cambia ...

La Qualità che Conviene...

Decò

www.gruppoarena.it



TONY ZERMO

Cari nipoti Leonardo e Alessandro, vostro nonno non ha più molto tempo davanti e quindi vuole lasciarvi qualche insegnamento, anche perché sono in debito verso di voi non avendovi raccontato favole e storie quando eravate bambini. Quando leggete sui giornali e sentite in televisione che in Italia aumentano i poveri, che le fabbriche chiudono perché la gente non compra, e non compra perché non ha più soldi e quelli che ha se li mangiano le tasse, non dovete preoccuparvi troppo. Gli spagnoli dicono: «Se il problema è risolvibile è inutile preoccuparsi e se non è risolvibile è inutile lo stesso». Certo non vi dovete aspettare regali costosi, o che non servano a nulla, il denaro bisogna rispettarlo. Ed è in questo che dovete fare la vostra parte, senza assillare i vostri genitori che non vorrebbero dirvi mai di no. Quindi a ogni Natale non chiedete un telefonino nuovo, semmai libri nuovi perché una cosa è sicura: chi sa leggere sa scrivere, chi non legge non sa scrivere. Come direbbe monsignor De Palisse che è passato alla storia perché esprimeva concetti talmente elementari da essere banali.

Il Dopo guerra

Dovete sapere che quando vostro nonno aveva all'incirca la vostra età c'era ancora la seconda guerra mondiale e scappava con i genitori in campagna per sfuggire alle bombe. Le città erano distrutte, i nostri soldati morivano a migliaia su tanti fronti, non c'era quasi niente da mangiare, tranne quel poco che si trovava in campagna. Il pane che si consumava era nero perché in quegli anni non si lavorava la terra. Ho mangiato pane con la mollica bianca solo quando l'hanno portato gli americani. L'Italia era un Paese distrutto dalla guerra, dappertutto morti e macerie, fabbriche chiuse.

Quando vi lamentate perché papà e mamma non vi hanno ancora comprato il motorino, pensate a come erano i ragazzini della vostra età ai tempi della guerra. Vostro nonno era stato portato nell'istituto salesiano di San Gregorio insieme con gli altri ragazzini perché Catania era bombardata dalle «fortezze volanti» americane.

Se da quelle macerie l'Italia è risorta, volete che non possa uscire da questa crisi economica? Ci dovete credere perché esiste un ciclo della

La crisi. Cari nipoti ecco i rimedi del... nonno

Non rimanete inerti, abbiate fiducia nel futuro e soprattutto in voi stessi

storia del mondo. Siamo stati profondamente giù durante la guerra, poi nel giro di dieci anni gli italiani si sono rimboccate le maniche e hanno prodotto un boom economico eccezionale.

Il miracolo economico

Le fabbriche nascevano una dopo l'altra, soprattutto nelle regioni del Nord e il nostro Paese è stato un modello industriale per tutta l'Europa con migliaia e migliaia di fabbriche piccole e medie. Dalla guerra siamo quindi passati a 40 anni di progresso e di benessere con un partito politico alla guida, la Democrazia cristiana. Il miracolo economico è stato lungo, con il Paese che produceva auto molto belle negli stabilimenti Fiat, con il numero sterminato di fabbriche che esportavano le loro produzioni di eccellenza in tutto il mondo. E intanto crescevano anche le città, con un boom edilizio non sempre regolato a dovere, ma che davano posti di lavoro.

Poi all'improvviso otto anni fa è arrivato l'inverno industriale e le famiglie si sono rinchiusse in se stesse. Spese ridotte, pochi viaggi, meno figli, meno mutui casa. Oggi la situazione è questa, e si sorride di meno perché c'è

poco da ridere. Ma questo vale per i grandi, voi ragazzi gioite alla vita perché è vostro diritto farlo.

Abbiate soprattutto fiducia nel futuro, c'è sempre tempo a tristarsi quando si diventa anziani. Ma nemmeno questo è vero, perché quando sarete anziani come me avrete modo di capire che la vita è un dono meraviglioso, apprezzerete i colori giganti delle nuvole, il sole che si rispecchia sul mare, le stagioni che cambiano, l'aria luminosa. Amerete di più le cose semplici perché non avrete più l'ansia della competizione, di farvi largo nel lavoro, degli assilli familiari e penserete soltanto alla bellezza infinita della natura. Ma prima di arrivare a questo traguardo senile dovete compiere una lunga strada nella speranza che non ci siano malanni fisici: perché sono proprio essi che tolgono il piacere di diventare vecchi.

Vi ho detto che la vita è un ciclo, come un ruota che gira, lo diceva un saggio che si chiamava Giovambattista Vico e teorizzava i corsi e i ricorsi storici. Questo vuol dire che se oggi la Sicilia è considerata una delle ultime regioni d'Italia, girerà anche per essa la ruota della storia. E ad un certo

punto il mondo si accorgereà che essendo l'isola più grande al centro del Mediterraneo rappresenta la più breve strada di accesso all'Europa. E non solo potrà ospitare traffici internazionali nelle sue strutture di accoglienza, cioè porti e aeroporti, ma ha tutto per diventare il paradiso delle vacanze dell'Europa perché alla bellezza del clima, dei paesaggi e delle coste accoppia le meraviglie archeologiche lasciateci da tredici dominazioni.

La vostra parte

Ma non bisogna aspettare inerti che la ruota giri, la storia dev'essere aiutata, tutti debbono contribuire con i loro sforzi e la loro intelligenza, voi compresi. La storia dimostra che uomini normali possono diventare grandi se si impegnano in cose grandi. A vostro nonno basterebbe che voi diventiate normalmente bravi e che contribuiate alla crescita della vostra terra senza essere costretti a diventare emigranti per trovare lavoro. Per intanto imparate l'inglese «fluently» perché altrimenti non andate da nessuna parte.

Con l'affetto di sempre, vostro nonno

che ha avuto la fortuna di una vita stu

penda e spera sia così anche per voi.

LA DIFFERENZA

Seppure molti, abbiano confrontato l'attuale crisi con quella degli Anni 30, una importante differenza va individuata nell'origine. Quella degli Anni 30 è dapprima una crisi del settore produttivo che successivamente si ripercuote nel contesto finanziario, mentre quella attuale nasce come crisi finanziaria che si riflette sul settore produttivo

NUMERI

Ecco alcuni numeri sul recente aggiornamento congiunturale dell'economia siciliana effettuato dalla Banca d'Italia. Sono numeri drammatici, anche se - secondo i sondaggi - si registrano timidi segnali di ripresa.

55.5%

LA DISOCCUPAZIONE GIOVANILE

E' quella dei giovani tra i 15 e i 24 anni.

40%

LE AZIENDE CON FATTURATO IN CALO

Il dato si riferisce ai primi tre trimestri del 2013, ed è una quota più che doppia rispetto a chi ha segnalato un aumento.

+14%

L'EXPORT DELLE AZIENDE

Le esportazioni dell'Isola vanno meglio anche della media italiana se però si escludono le vendite di prodotti petroliferi raffinati (-28%)



Feste in sicurezza
con **Barone**
Gomme

www.baronegomme.it

Pneumatici - Meccanica - Revisione - Elettrauto - Assetti e Accessori sportivi

Catania Via A. Longo, 68/70/72/74 - Tel. 095 446028





222.000 LE IMPRESE VERDI IN SICILIA

In cifre, l'agricoltura conta in Sicilia 223 mila aziende agricole e oltre un milione di ettari utilizzati, circa il 50 per cento del territorio siciliano. I conduttori maschi sono circa 146.000, le donne 76.000, circa la metà.

6,2% CONDUTTORI AGRICOLI CON MENO DI 40 ANNI

La Sicilia è, insieme con la Puglia e la Campania, tra le regioni con la maggiore incidenza di giovani imprenditori agricoli.

4% CONDUTTORI AGRICOLI CON DIPLOMA O LAUREA CON MENO DI 40 ANNI

La maggior quota di conduttori di età inferiore ai quaranta anni che abbiano un titolo di studio almeno pari a diploma sul loro totale si trovano in Lombardia e in Valle d'Aosta, mentre in termini assoluti i giovani con laurea o diploma sono più numerosi in Sicilia, in Puglia e in Campania.

7,6 ettari LA MEDIA DELLE AZIENDE DI GIOVANI CONDUTTORI

Le aziende condotte da giovani risultano mediamente più grandi, 7,6 ettari rispetto ai 3,8 delle aziende condotte da ultra cinquantacinquenni e il tempo dedicato all'attività aziendale (in media oltre 105 giornate annue) fa presumere aziende altamente specializzate con una prevalenza di imprese zootecniche o ortofloricole. I giovani imprenditori ricorrono sempre più spesso alla diversificazione delle attività aziendali. Nel 39% delle aziende sono presenti impianti di lavorazione delle produzioni. Inoltre la presenza di agriturismi, di colture agricole biologiche, allevamenti non tradizionali, è prevalente nelle imprese giovanili, così come il ricorso ad internet e, più in generale, all'utilizzo della telematica.



Agricoltura. Giovani e donne alla conquista delle campagne

L'assessore Cartabellotta: «Avranno priorità sugli ettari della Banca della Terra»

GIORGIO PETTA

Giovani e donne. Sono loro gli "outsider" dell'agricoltura siciliana prossima ventura. «E' - spiega Dario Cartabellotta, l'assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari - una scelta obbligata. Da un lato, per procedere, nella nostra Isola, al ricambio generazionale nel settore primario, ancora caratterizzato, purtroppo, da una età media che ormai supera abbondantemente i 60 anni; dall'altro, di favorire l'imprenditorialità femminile in agricoltura che ha sempre dato risposte eccellenzi in Sicilia, per capacità e professionalità. Gli esempi che potrei citare sono davvero parecchi».

Ecco perché giovani e donne saranno in prima fila per l'assegnazione delle migliaia di ettari che saranno disponibili con la Banca della Terra. Un "capitale" in cui entreranno i 29.367 ettari non riscattati né affrancati della Riforma agricola del 1950, altri 50 mila ettari tra pascoli e aree forestali demaniali nonché l'inventario completo e aggiornato dell'offerta dei terreni e delle aziende agricole di proprietà pubblica e privata disponibili per essere immessi sul mercato tramite operazioni di compravendita, di affitto o di concessione.

Una volta definita la vicenda economica-amministrativa della Riforma agraria del 1950 - su 112.836 ettari ne sono stati riscattati o affrancati e quindi assegnati in piena proprietà 69.786 - la Banca della Terra esplicherà tutti i suoi effetti positivi. Gli obiettivi sono due principalmente: opportunità occupazionali e di reddito; salvaguardia della biodiversità, tutela ambientale, mantenimento delle risorse forestali.

«La priorità per la loro assegnazione - sottolinea Cartabellotta - spetta ai progetti innovatori dei giovani connessi all'utilizzazione di risorse Ue. La Banca della Terra segnerà una svolta storica per l'economia siciliana. Perché vi confluiranno anche i terreni della Riforma agraria nella disponibilità attuale dell'Esa, l'Ente di Sviluppo agricolo; i terreni del demanio forestale; i terreni di proprietà dell'Assessorato delle Risorse agricole e alimentari e degli enti sottoposti a tutela e vigilanza; i terreni di proprietà dei Comuni o di altri enti pubblici e privati che volessero confluire nella Banca della Terra».

Il totale, secondo un primo calcolo, dovrebbe raggiungere, più o meno, 106 mila ettari e un ruolo fondamentale sarà svolto dal Fondo di garanzia dell'Iris. «A cui - continua l'assessore - potrebbero aggiungersi 50-100 milioni di euro del nuovo Psr. In questo modo, aiutando concretamente giovani e donne nel-

l'acquisizione dei terreni, si potrebbe innescare un processo virtuoso dagli esiti imprevedibili sul piano economico e dello sviluppo della Sicilia. Nel nuovo Psr, anche alla luce della Pac 2014-2020 che rilancia il principio dell'agricoltore attivo e rivede sostanzialmente le linee-guida delle precedenti politiche agricole comunitarie per quanto concerne i pagamenti diretti e i margini di scelta lasciati agli Stati membri per la sua applicazione, ci saranno incentivazioni per l'agricoltura femminile».

Piccolo è bello. La dimensione aziendale va rivista alla luce delle nuove strategie produttive e commerciali che saranno varate per l'agricoltura siciliana con il prossimo Psr. Ci sarà un rilancio dell'Ude, l'unità di dimensione economica. Non solo, ma gli aiuti saranno accoppiati alla produzione. Il tutto sullo sfondo di "Born in Sicily", il progetto che valorizza le produzioni agricole che hanno radici nell'Isola, esaltandone la qualità, la varietà genetica, la tecnica di coltivazione. Insomma, odori, colori e sapori siciliani. Il tutto, senza trascurare gli aspetti salutari dei prodotti - olio extravergine d'oliva, vino, pane, carne, pesce, cereali, legumi, frutta e ortaggi - che sono alla base della Dieta Mediterranea. Sono 150 le municipalità dell'Isola che aderiscono a "Born in Sicily", legando i loro prodotti agroalimentari ad una nuova rete di produzione, turismo, ospitalità.

Scelta obbligata.
**«Per favorire il
ricambio
generazionale e
l'imprenditoria
femminile»**

**da oltre
50 anni**

ristorante

La Cantina del Sole

di Giovanni Sciuto

www.lacantinadelsole.it

**VINO, SALUMI, FORMAGGI
E PRODOTTI SICILIANI**

.....La putia dei Catanesi

CATANIA
Via Gesualdo Clementi, 31
(salita di S. Giuliano)
Tel./Fax 095 310041
Cell 348 2425725
info@lacantinadelsole.it


LA STORIA|1: L'ALLEVATORE DI VACCHE "CINISARE"

«Papà voleva che studiassi ma la mia vita è tra i pascoli»

Giuseppe ha imparato l'arte casearia e ora produce latte e caciocavallo palermitano

Mio padre voleva che studiassi. Come i miei fratelli, uno veterinario, l'altro ragioniere. Studiavo sì, ma io pensavo sempre all'azienda e all'allevamento di vacche "Cinisare" che gestiva mio zio. Volevo occuparmene io. L'arte caseraria l'ho appresa rubando letteralmente il mestiere a un vecchio casaro che lavorava alle dipendenze di mio zio. Giorno dopo giorno, con pazienza, cercando di afferrare ogni segreto per produrre il "caciocavallo palermitano".

Brillano gli occhi e si illumina il volto di Giuseppe Ingrassia, 42 anni, nato a Mezzojuso, paese lungo la statale Palermo-Agrigento, una delle comunità albanofonne della Sicilia occidentale. Sposato con una ragazza di Godrano, piccolo centro ai margini dei 7.398 ettari della Riserva naturale orientata Bosco della Ficuzza, è padre di due gemelli, «appassionati come me - spiega - di allevamento e di campagna. Sono le erbe dei pascoli perenni, l'aria pura, il silenzio, l'ambiente naturale a caratterizzare il sapore del latte e quindi del caciocavallo e della ricotta».

Per raggiungere l'azienda degli Ingrassia - 50 ettari e un centinaio di capi di "Ci-

nisara" - le strade sono quattro. Una da Mezzojuso, due da Corleone e un'altra, la più suggestiva e spettacolare, che, percorrendo una strada sterrata, parte dal borgo di Ficuzza, lascia alle spalle il palazzo di caccia fatto costruire nel 1803 dal re Ferdinando IV di Borbone, attraversa salendo la distesa senza fine di alberi, supera l'Alpe Cucco, oltrepassa a 1.120 metri di altitudine la Portella del Vento e scende alle spalle della Rocca Busambra, aprendosi in una vallata verde che spazia verso i Monti Sicani. Un panorama che lascia senza fiato.

Bisogna percorrere ancora qualche chilometro prima di arrivare alla masseria di Contrada Marosa. «Non potrei vivere lontano da questi luoghi», dice Giuseppe Ingrassia - la cui sopravvivenza, dal punto di vista ambientale, è legata alla presenza dell'uomo e degli armenti. Io ho scelto di fare questo lavoro e sono soddisfatto anche se non mancano i momenti negativi. Ma alla fine prevale l'ottimismo, la voglia di fare e la convinzione che contribuisce a salvare una razza dichiarata in via di estinzione. Ne restano circa 2 mila capi».

La "Cinisara" è la quintessenza delle virtù siciliane. Parca, forte, capace di pa-



L'allevatore
Giuseppe
Ingrassia

scolare ininterrottamente sulle pietraie assolate delle montagne. E' tutta nera, anche se il disciplinare ammette qualche macchia bianca o nera, e prende il nome da Cinisi, un comune a pochi passi dall'ae-roporto di Punta Raisi. E' una razza antichissima, che si è specializzata nel corso dei secoli. Grazie alle erbe di cui si nutre, il suo latte è ricco di Omega 3. Ha una buona percentuale di grasso e per fare un chilo di formaggio bastano 8 litri di latte rispetto ai 15 di altre razze. Ingrassia è un produttore di latte. Il formaggio lo produce per passione. Seguendo una procedura millenaria che parte dal latte crudo e utilizza il caglio del capretto, «il più adat-

to - spiega - per ottenere un formaggio delicato anche nella stagionatura». Il caciocavallo è un formaggio a pasta filata. Il "palermitano", presidio Slow Food, è in attesa del riconoscimento della Dop. Con il cugino "Ragusano" condivide la forma a parallelepipedo, ma pesa di meno (8-10 kg), è meno salato (in salamoia resta 1 giorno per ogni chilo) e non viene appeso ad una trave per stagionare ma su un ripiano di legno. Il caciocavallo si produce ad ogni mungitura, cagliando il latte in una tina di legno di castagno, "u ciscuni". Dopo 45 minuti, la pasta, frantumata con la "rotula", viene tirata fuori e lasciata asciugare. Tagliata a grossi quarti, si pone a scolare sulla "cannara". Quindi è riposta nel "ciscuni" e ricoperta di scotta calda (il siero rimasto dopo la produzione della ricotta). Dopo circa 4 ore, è estratta nuovamente, distesa sulla "cannara" e pressata fino ad ottenere una forma piatta e allungata. Questi grossi fogli vengono appesi a cavallo di un bastone per 24 ore, quindi affettati e messi nel "piddiaturi" il tino utilizzato per la filatura. Bagnati con scotta calda vengono lavorati con un bastone, "u maciliaturi" e poi con le mani. Alla massa si dà, con l'"accoppatina", la forma di una grossa pera perfettamente chiusa e da cui è stata estratta tutta l'aria, che sarà rimodellata sul tavoliere, premendola tra due assi mobili, dove resterà per 24 ore. Il formaggio è lasciato ad asciugare per altre 48 ore, l'ultimo passaggio - prima della stagionatura - è la salamoia. «La soddisfazione - osserva Giuseppe Ingrassia - è tutta nel risultato».

GIORGIO PETTA

LA STORIA|2: LA COPPIA DI CONTADINI

«Vivere di sola agricoltura? Non è facile, ma noi ci proviamo»



Rosy Rizzolo nella
sua campagna

Sono figlia di un contadino, ma da bambina in campagna non mi ci portava. Cresciuta, quando proponevo di andarci con le mie amiche, mio padre mi diceva: «Perché ci vuoi andare? Non c'è niente in campagna». Nessuno poteva immaginarsi che l'agricoltura sarebbe diventata la mia attività principale». Rosy Rizzolo, 39 anni, è una contadina a tempo pieno. In contrada "Pagliazzo", nelle campagne di Misilmeri, lungo la strada provinciale per Bolognetta, a sud-est di Palermo, c'è l'azienda che conduce con il marito, Luigi Amato, suo coetaneo. Quattro ettari e mezzo. Una striscia di terra che scende dalla collina verso la valle del fiume Eleuterio percorsa, sul fondo, dalla superstrada Palermo-Agrigento. Metà della superficie è occupata dall'oliveto, l'altra da un agrumeto fitto e verdissimo. «L'azienda - spiega - era di mio suocero, che l'ha ceduta a Luigi. Di campagna io e mio marito viviamo da quando ci siamo sposati. Non abbiamo altre attività. Lui se ne occupa da sempre. Io, invece, studiavo Economia e commercio all'Università e mi mancano tre esami per la laurea. Chissà se ce la farò mai. Ma gli impegni in campagna sono tanti e il tempo non basta mai».

Luigi e Rosy hanno quattro figli: Alessio, Daniele, Gabriele e Giulia, la più piccola. «Non è facile vivere di sola agricoltura, ma si può. Mio marito si occupa della parte agronomica, io di quella amministrativa e burocratica. Mi occupo anche dei rapporti con i clienti, delle bolle di accompagnamento e della fatturazione dei nostri prodotti, aiuto nella raccolta e nel

confezionamento degli agrumi. Oggi - continua Rosy Rizzolo - il contadino deve sapere non solo come produrre, ma anche come gestire i rapporti con la burocrazia e soprattutto vendere, che è una cosa difficilissima. La crisi morde i redditi di tutti e pareggiare i conti è un'impresa per davvero».

In tempi di aziende agricole parecchio estese, «la nostra forza - sottolinea Rosy Rizzolo - è di essere piccoli. Produciamo, come agrumi, il "mandarino tardivo di Ciaculli": Poi abbiamo qualche pianta di "Clementine", qualcun'altra di arance e di limoni. Non ci interessa la grande distribuzione perché non abbiamo le dimensioni necessarie e neppure le cooperative,

Rosy e Luigi hanno ereditato 4 ettari e mezzo «di paradiso» nelle campagne di Misilmeri

visto che pochi centesimi di euro fanno la differenza tra rientrare nelle spese e perdere tutto. Devo ammettere che finora ci è andata bene con le cooperative: ci hanno pagato. Poco sì, ma ci hanno pagato. Noi però cerchiamo di evitare l'intermediazione che strangola e di stabilire invece rapporti diretti con i nostri clienti».

«La prima carta su cui abbiamo puntato - prosegue - è stata, nel 2004, quella di internet. La spedizione incideva parecchio e non tutti pagavano. Poi, nel 2006 e nel 2007, abbiamo percorso la strada dei mercati, con spedizioni a Bergamo, a Padova, ma ci siamo scontrati con la concorrenza spietata dei mandarini, insaporiti ma ben confezionati e a basso prezzo, provenienti da Israele e Turchia. La svolta è avvenuta per caso, l'anno dopo, a Petralia, sulle Madonie, partecipando, io e mio marito, ad una riunione dei gruppi di acquisto solidale. C'erano centinaia di persone provenienti da ogni parte d'Italia. Abbiamo portato i nostri mandarini, la nostra marmellata, il nostro olio. Abbiamo stabilito un buon rapporto con il rappresentante del Gas di Lodi. I gruppi d'acquisto solidale raccolgono gli ordini dei soci e si rivolgono ai produttori. Ma soprattut-

G.P.

Da 100 a 0 in un solo istante.

Lo pneumatico che può evitare ogni impatto, non è stato ancora inventato.

Se parti in macchina, in moto o col camper, qualsiasi pneumatico monti il tuo veicolo, sei tu a guidarlo.

Anche in vacanza, guida responsabilmente.

Centri assistenza pneumatici:

Catania - Via Milano, 110/112

Catania - Via V. Giuffrida, 177

Misterbianco - Via Zenia, 9 (zona commerciale)

Auguri da

Palmeri
PNEUMATICI

www.palmeripneumatici.it



Gli obiettivi del progetto coordinato dall'Ingv di Catania possono essere sintetizzati in cinque linee guida tecnico-scientifiche:

- sviluppo di sistemi di sorveglianza e monitoraggio di ultima generazione
- caratterizzazione dei processi vulcanici attraverso l'analisi avanzata dei dati raccolti
- formulazione di strategie per la preparazione e mitigazione della pericolosità derivata dai fenomeni vulcanici
- validazione dei risultati ottenuti
- disseminazione dei prodotti finali



Vulcani. Una tomografia dell'Etna per capirne tutti i segreti

L'incredibile progetto al quale lavorano i 104 esperti dell'Ingv di Catania con colleghi europei, americani e russi

ALFIO DI MARCO

Una tomografia dell'Etna per andare a scoprire tutti i segreti che si celano dentro e sotto il vulcano attivo più grande d'Europa. Un'analisi spettroscopica ad alta definizione che porterà gli studiosi a tracciare per la prima volta il quadro tettonico della crosta terrestre su cui poggia la Sicilia orientale, spingendosi sino al mantello. E' questo lo straordinario esperimento - uno dei primi al mondo - al quale già lavorano i ricercatori dell'Osservatorio Etneo-Ingv (Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia) di Catania e che sarà condotto in un arco di tempo compreso tra la primavera e l'autunno prossimi.

Simili ai 300 opliti spartani che nel 480 avanti Cristo si unirono al mitico Leonida nella difesa della loro patria contro l'invasione persiana, i 104 tra studiosi, tecnologi e tecnici della sezione etnea dell'Ingv sono schierati lungo la frontiera della scienza geofisica per capire i misteri che si celano sotto i nostri piedi, lavorando al contempo a stretto contatto con il Dipartimento della Protezione civile e, dunque, al servizio della collettività.

Ed è nel quadro di uno dei progetti internazionali che qualificano la sezione che è inserito l'esperimento di sismica attiva sulla struttura profonda dell'Etna. Al fianco dei ricercatori catanesi sono schierati studiosi provenienti da sette Paesi europei,

più due équipe di americani e russi. A coordinare l'esperimento è stato chiamato il sismologo dell'Ingv Domenico Patanè: «Lo studio - spiega l'esperto - si prefigge di tracciare il quadro dettagliato della struttura profonda della crosta terrestre sino al mantello, lungo una linea longitudinale che va dalle Eolie all'Etna. Utilizzeremo batterie di sensori sia in mare sia sulla terraferma, andando a scandagliare per 30 chilometri le profondità della crosta sottostante per capire quali connessioni vi sono tra il sistema tettonico e quello vulcanico».

«Tutto questo costituirà un bagaglio di conoscenze senza precedenti: capiremo come funzionano i nostri vulcani, avremo un quadro dei sistemi magnettici di risalita, e cercheremo di definire meglio le dinamiche dei campi di stress lungo le faglie».

«La tomografia sarà tracciata grazie a impulsi di aria compressa che saranno sparati sia a terra sia in mare, dove sarà utilizzata anche un'unità della Marina militare. Al nostro fianco avremo anche la Protezione civile regionale e il Corpo forestale. Un centinaio le stazioni coinvolte nell'esperimento che vede in prima fila, tra gli altri, colleghi tedeschi».

Il test rientra nell'ambito del progetto MedSuv (Mediterranean Supersite Volcanoes) finanziato dalla Comunità europea e di cui è coordinatore un altro dei ricercatori più esperti dell'Osservatorio Etneo, Giuseppe Puglisi che spiega: «Il MedSuv è uno dei tre progetti che si occupano dei Supersite per il monitoraggio e lo studio dei fenomeni vulcanici. Con il concetto di Supersite dal 2007 l'ente in-

LA CASA CI TIRA SU

RISTRUTTURARE CASA PUÒ FARCI USCIRE DALLA CRISI

ANCE | SIRACUSA *ti da una mano*



ANCE - CONFININDUSTRIA
SIRACUSA

Info@ancesr.it

Tel. 0931 753388

Vogliamo attirare l'attenzione dei siracusani sulla straordinaria opportunità offerta dagli incentivi fiscali per gli interventi di ristrutturazione, manutenzione straordinaria, efficientamento energetico e riduzione del rischio sismico della propria casa.

La finanziaria attualmente in dirittura di arrivo prevede un grosso finanziamento a fondo perduto, fino ad un massimo di 48.000,00 euro per quanti vorranno riqualificare la casa in cui abitano; in buona sostanza chi investirà sul proprio immobile riavrà in maniera estremamente semplice dalla Stato anche molto più della metà di quanto avrà speso. Questo per tutto il 2014 e con ogni probabilità ancora per qualche anno.

In pratica accendendo, ad esempio, un piccolo mutuo ventennale di 60.000,00 euro in funzione delle proprie esigenze, per i primi 10 anni si recupererà al momento di pagare le imposte una somma di 3-4.000 euro a seconda del tipo di lavori, ma comunque vicina o addirittura superiore al costo annuale del mutuo stesso, che in sostanza verrà pagato dallo Stato con le minori imposte che saranno versate: può sembrare un concetto astratto ma è di una concretezza disarmante in quanto, piuttosto che pagare le tasse l'utente rimborserà pian piano il finanziamento avuto per i lavori fatti a casa propria, senza sborsare un solo euro in più.

Ogni cittadino, sia che si tratti di un lavoratore dipendente, che di un lavoratore autonomo, paga certamente qualche migliaio di euro di imposte l'anno, che coprono le rate del prestito per i primi dieci anni. Il risultato? Potremo avere una casa quasi nuova a costo zero per i primi dieci anni. E c'è di più.

Se i lavori riguardano l'efficienza energetica della casa, oltre a recuperare il 65% di quanto speso con il mancato pagamento delle tasse per dieci anni, le bollette di gas ed energia elettrica saranno dimezzate: nuovi infissi isolanti, caldaie a condensazione, pannelli solari per l'acqua calda sanitaria, intonaci a cappotto migliorano la qualità della vita e fanno risparmiare moltissimi soldi, che aiutano a pagare il mutuo per tutta la sua durata: anche le rate dopo i primi dieci anni saranno in parte compensate dai risparmi sulle bollette.

Dulcis in fundo, se si ristruttura la casa, si recuperano dalle tasse anche 5.000 euro su una spesa massima di 10.000 euro per mobili ed elettrodomestici comprati per la casa rifatta.

E la prima volta che non pagare le tasse è permesso ed è anche molto utile!

Buone notizie anche per la facilità di ottenere il mutuo dalle banche: la Cassa Depositi e Prestiti, su forti pressioni dell'Ance nazionale, ha sottoscritto un protocollo con l'ABI in base al quale le banche avranno alcuni miliardi di fondi agevolati e garantiti, ma a patto che servano esclusivamente a finanziare le famiglie che sistemano la propria casa ed i giovani che vogliono comprare una nuova e non più per acquistare titoli di Stato come è accaduto finora.

Le banche hanno programmato per il primo trimestre del prossimo anno importanti investimenti in questo specifico campo di azione, per cui è il momento buono per farsi avanti: costi calmierati e maggiore disponibilità di credito.

A conti fatti la casa si rimette a nuovo quasi gratis.

L'ANCE di Siracusa, proprio per suscitare l'interesse delle famiglie ed aiutarle a cogliere questa magnifica opportunità metterà in campo già dall'inizio del prossimo anno un pacchetto di servizi di sicuro interesse:

- Convenzioni con istituti di Credito per aiutare gli interessati ad ottenere in tempi brevi e con condizioni di estremo favore il finanziamento dei lavori di ristrutturazione, efficientamento energetico e miglioramento sismico;
- Accordi con gli Ordini Professionali di Ingegneri, architetti e geometri i cui iscritti forniranno progettazione e direzione dei lavori a tariffe particolarmente ridotte, con pagamenti collegati alle erogazioni del finanziamento ed all'avanzamento dei lavori, per eliminare le anticipazioni in denaro per le famiglie;
- Un protocollo d'intesa con i Notai che assicureranno anche il loro aiuto per uscire dalla crisi con condizioni di particolare favore per i mutui concessi alle famiglie dalle banche per le ristrutturazioni;
- Una stretta collaborazione con le associazioni degli amministratori di condomini per incentivare le manutenzioni straordinarie degli edifici, il loro efficientamento energetico e il miglioramento della resistenza dell'edificio ai terremoti;
- Una "corsia preferenziale" presso gli uffici del Comune, per ottenere permessi e licenze in tempi brevissimi;
- Uno sportello presso l'Ance di Siracusa per informare e aiutare quanti vorranno cogliere al volo questa irripetibile opportunità, con assistenza fiscale per calcolare ed ottenere il recupero delle tasse, sia per i lavoratori autonomi che per quelli dipendenti, che potranno pagare il mutuo con i rimborsi fiscali con modalità semplificate;

L'unica contropartita che si chiede agli utenti è quella di avvalersi di imprese associate all'Ance per l'esecuzione dei lavori, ovviamente a condizioni concorrenziali di mercato, con una scontistica sui prezzi ufficiali: questo che potrebbe sembrare un limite è in effetti un ulteriore vantaggio per le famiglie che, dopo avere avuto un'assistenza a 360 gradi, avranno a che fare con aziende serie, certificate nella qualità esecutiva e presenti da tempo sul mercato, con garanzia di grande affidabilità e di continuità operativa per ogni necessità dei committenti.

L'ANCE SIRACUSA è a disposizione degli interessati chiamando il numero telefonico 0931-753388 o mandando una mail a info@ancesr.it



ternazionale che studia i rischi naturali ha voluto lanciare un'iniziativa per focalizzare le aree più a rischio nel mondo, al fine di mettere insieme i dati del monitoraggio terrestre con quello satellitare. Questo allo scopo di migliorare la conoscenza delle aree e la valutazione del rischio.

«Nel 2007, dopo l'avvio di uno studio dell'Esa, l'Ente spaziale europeo, sono stati individuati alcuni Supersite. Quattro anni dopo, nel 2011, la Comunità europea ha finanziato tre progetti di cui uno sui Supersite italiani: l'Etna e i Campi Flegrei. Gli altri due progetti riguardano l'Islanda e l'area sismica di Istanbul. La ricerca di cui mi è stato affidato il coordinamento vede coinvolti 24 partner europei provenienti da sette Paesi, più due extra Ue: l'Esgs statunitense e un'università canadese. I partner sono sia scientifici sia industriali dato che il progetto prevede anche la componente del monitoraggio, sia satellitare sia terrestre».

«La parte più intrigante della ricerca consiste nel fare interagire le applicazioni satellitari con quelle terrestri: in pratica, le informazioni acquisite dai satelliti e quelle raccolte sul terreno si integrano a vicenda al fine di ottenere nuovi parametri di ricerca. Esempio: esistono tecniche satellitari che effettuano misurazioni delle deformazioni del suolo con i radar. Queste misurazioni hanno un limite: il valore è calcolato solo sulla linea visiva tra l'apparecchiatura e la porzione di suolo esaminata. Nessuna informazione sulle tre componenti dello spazio messe insieme. Viceversa, i dati forniti dal Gps a terra ci dà queste tre componenti. Noi adesso stiamo lavorando per integrare le due tecniche per cui, in un'area vasta come l'Etna otterremo una misura della deformazione tridimensionale. Da qui la possibilità di avere modelli più dettagliati su cui lavorare. Modelli che riguardano anche i gas, l'aspetto termico e tutto il resto».

«Un grande l'impegno - dice Puglisi - quello della sezione catanese dell'Ingv nell'iniziativa della Comunità europea. Oltre all'esperimento di Patanè, per esempio, ne è previsto uno che riguarda i crateri sommitali dell'Etna di cui si sta occupando il nostro nuovo direttore, Eugenio Privitera. I nostri esperimenti sono appena partiti, mentre più avanti sono i colleghi napoletani che stanno lavorando sulla correlazione tra sistema idrotermale e sistema magmatico dei Campi Flegrei».

«Ovvio che l'Etna o l'area del Napoletano non sono gli unici contesti a rischio nel mondo - conclude il coordinatore del progetto Med Suv -, ciò che fa la differenza e che ha spinto la Comunità europea a finanziare la ricerca in questi siti sono i sistemi di monitoraggio efficienti e l'esperienza maturata dai singoli gruppi di lavoro che negli anni si sono distinti a livello internazionale, diventando due delle punte di diamante della geofisica mondiale».

Sono tanti i progetti, nazionali e comunitari, a cui lavora l'Osservatorio Etneo, a testimonianza della

specializzazione raggiunta e che sta consentendo all'Istituto di Piazza Roma di continuare a trovare finanziamenti per la crescita e lo sviluppo. Uno di questi progetti, l'UpStrat Mafa, finanziato dall'Ue e che si conclude a fine anno, ha come obiettivo la valutazione della pericolosità del rischio sismico utilizzando varie tipologie di dati. Quattro i partner comunitari: Italia, Portogallo, Spagna e Islanda. L'Italia con una ricerca su Etna e Vesuvio.

«Nei giorni scorsi - spiega il sismologo Raffaele Azzaro, coordinatore dei lavori - abbiamo tirato le somme proprio nella sede del nostro istituto. E il lancio non poteva essere più soddisfacente, soprattutto per l'Osservatorio Etneo visto il grande bagaglio di dati a disposizione. Bagaglio che è anche frutto della mole di progetti finanziati negli anni dal Dipartimento nazionale della Protezione civile».

«Con i colleghi portoghesi in particolare abbiamo integrato per alcuni aspetti la valutazione del rischio sismico, partendo dagli elementi territoriali, la vulnerabilità degli edifici, la disposizione del sistema infrastrutturale (acquedotti, strade, eccetera). Il risultato è stato un indice di danneggiamento legato alla magnitudo delle scosse ipotizzate. Nello specifico, abbiamo immaginato un terremoto con epicentro nell'abitato di Bongiardo a Santa Venerina».

«Uno degli aspetti più importanti dello studio - spiega a sua volta Susanna Falsaperla - è quello della interdipendenza tra l'area colpita e le infrastrutture del sistema urbano che, pur non rimanendo danneggiato perché fuori dalla fascia critica, possono risentire degli effetti provocati dalla scossa su altri elementi. Per esempio: una strada interrotta, può paralizzare l'ospedale che si trova a dieci chilometri di distanza, malgrado il nosocomio non subisca danni. Ecco, avere una banca dati con tutti questi elementi, in caso di emergenza, permette alla Protezione civile di organizzarsi al meglio e di intervenire in maniera più efficace. Questo aspetto dell'esperienza completata dopo due anni di lavoro è stato sviluppato in maniera particolare dai colleghi portoghesi ed è stato applicato con risultati più che positivi proprio al modello Etna».

«Solo un elemento, alla fine, è risultato fuori posto - conclude Azzaro -: ai lavori di chiusura del progetto avevamo invitato, assieme ai responsabili della Protezione civile anche quelli delle amministrazioni pubbliche comprese nel cosiddetto "triangolo nero" (perché ad alto rischio sismico, ndr) di Giarre, Zafferana e Santa Venerina. Purtroppo, nessuno di loro si è presentato. Solo due esperti del Dipartimento nazionale e l'assessore al ramo del Comune di Catania erano presenti e hanno raccolto con interesse i risultati conseguiti. Speravamo anche nella presenza di qualcuno del Dipartimento regionale: sono loro che possono disporre dei finanziamenti per interventi di prevenzione. Dunque conoscere meglio il del territorio può solo favorire una scelta senza incorrere in sprechi inutili...».

MED-SUV. Si chiama MED-SUV MEDiterranean SUPersite Volcanoes il progetto internazionale che per 3 anni sorveglierà due importanti siti vulcanici del nostro Paese e che si occuperà dello sviluppo del monitoraggio delle attività vulcaniche e della formulazione di strategie per la preparazione e mitigazione del rischio. Il progetto sarà realizzato da sette paesi europei (Italia, Germania, Spagna, Portogallo, Gran Bretagna, Francia e Malta) e due americani, tramite un consorzio di 24 partners. Per l'Italia partecipa l'Ingv, che coordina il progetto (coordinatore dott. Giuseppe Puglisi, Ingv di Catania - Osservatorio Etneo), il Dipartimento della Protezione civile, il Cnr, l'Università di Milano, l'Amra, oltre a tre piccole-medie aziende nazionali.



VITA QUOTIDIANA ALL'INGV ETNEO

Anche i droni per il controllo del vulcano

ALFIO DI MARCO

droni per il controllo dell'attività dell'Etna: in tempi di crisi ci si deve ingegnare per garantire il massimo dei risultati a costi più contenuti. E allora, mentre un tempo si richiedeva l'intervento degli elicotteri per accelerare la sorveglianza vulcanica e redigere il più in fretta possibili i rapporti da inviare alla Protezione civile e alle altre autorità competenti, adesso si pensa di fare ricorso agli aeromobili a pilotaggio remoto da tempo impiegati in campo militare o per la sorveglianza delle frontiere.

«E' tipico del sistema italiano che in certi periodi storici va a una certa velocità e in altri rallenta di brutto - spiega il vulcanologo dell'Osservatorio Etneo-Ingv (Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia) Stefano Branca -. Nel 2002, al minimo sballo dell'Etna facevamo anche due sorvoli al giorno. Oggi dobbiamo arrangiarsi. Siamo sempre pronti per i sopralluoghi sul campo, ma visti i tempi

strettissimi per l'analisi e la valutazione del quadro e per l'invio dei conseguenti rapporti, stiamo valutando la possibilità di introdurre l'uso dei droni. Che,

ovviamente, dovranno essere modificati per le nostre esigenze, e tarati per affrontare le particolari condizioni meteo

presenti sul vulcano, come le improvvise turbolenze in Valle del Bove. Ma la strada tracciata sembra questa: l'Istituto

vuole essere indipendente, in modo d'affrontare sempre e comunque un'improvvisa emergenza con la massima certezza e la più sicura efficacia».

Come i suoi colleghi più esperti, Branca, oltre che nel lavoro di ricerca vera e propria è impegnato quotidianamente anche nella sorveglianza. «Se sei di reperibilità - dice - fai un turno di otto ore, ma nelle altre 14 ore devi sempre essere pronto a intervenire. Non solo: l'impegno in istituto spesso si prolunga qualora vi sia un'emergenza o se si è chiamati alla stesura del rapporto da inviare agli organi competenti».

«Andiamo all'attività di questi ultimi mesi contrassegnati sull'Etna da conti-

nue crisi parossistiche o da esplosioni stromboliane: il fenomeno eruttivo viene seguito in prima persona dal vulcanologo reperibile che effettua un sopralluogo sul campo. Controlla se vi sono anomalie come possibili fumazioni, verifica la posizione delle colate e poi rientra in sede per la riunione con il direttore e gli altri responsabili di settore. E' il reperibile a redigere i comunicati: un momento cruciale soprattutto se si tratta di testi di allerta destinati alla Protezione civile, alla Prefettura e all'Enac. E questo uno spaccato della vita quotidiana all'interno della sezione catanese dell'Ingv che dal punto di vista della preparazione, dell'efficienza e soprattutto dei risultati

Presto i velivoli a pilotaggio remoto sostituiranno i più costosi voli in elicottero. Ecco la giornata tipo dei vulcanologi

scientifici e di sorveglianza oggi è considerata tra le migliori realtà del settore a livello internazionale».

«Il nostro - spiega a sua volta il direttore Eugenio Privitera - è un approccio multidisciplinare, multiparametrico, in cui la rete di monitoraggio si distingue per integrare al suo interno tipologie di controllo quanto più varie possibili e che al tempo stesso ci consentono di avere un quadro completo dei fenomeni. Mi riferisco in particolare a misure di geochimica, a quelle radar, misure della radiazione acustica attraverso il monitoraggio infrasonico (quelle infrasoniche sono onde a bassa frequenza che si propagano nell'atmosfera, ndr). E questo è un modello di approccio di analisi vulcanica che stiamo anche cercando di esportare all'estero. Proprio in questi giorni stiamo cercando di chiudere un accordo bilaterale con i tre osservatori vulcanologici della Colombia che ci richiedono esperienza e know-how e quindi la possibilità di andare lì per sviluppare progetti di ricerca e formazione del loro personale».

«Attualmente abbiamo 104 unità di personale tra tempi determinati e tempi indeterminati. Più abbiamo 14 unità di personale in formazione: cioè borsisti e assegnisti. I tempi determinati, cioè i precari sono 40 e alcuni sono di tipo storico, in quanto lavorano da noi da più di 10 anni e hanno avuto modo di maturare grandi esperienze professionali. Ritengo che con la nuova legge che consente di assorbire 200 dei precari storici, buona parte di loro potrà essere assorbita. Ma è anche chiaro che questi 200 posti su scala nazionale non possono risolvere completamente il problema del precariato e per alcune figure si dovrà continuare a fare ricorso a contratti a tempo determinato».



Prospettive e innovazione

Gli obiettivi del nuovo direttivo: «Fare rete e offrire nuovi strumenti ai giovani»

Per i quindici componenti del nuovo Consiglio - guidato da Sebastiano Truglio - è stata una vera e propria sfida. Quella di formare una squadra di professionisti giovani (gli eletti non superano mediamente i 45 anni di età), affiatati, pronti a mettere in campo esperienze e competenze, per lavorare al servizio dell'Ordine, con unità d'intenti, consapevolezza del ruolo e rispetto reciproco.

Bilancio e Prospettive. «Mantenere vivo ciò che è stato fatto e costruire un'identità rinnovata della categoria a cui apparteniamo è stato, ed è tutt'ora, il principio-guida del nostro lavoro - commenta il presidente dell'Ordine dei Dottori commercialisti ed Esperti contabili di Catania Sebastiano Truglio - lo dimostra il percorso intrapreso dal momento dell'insediamento, caratterizzato da una precisa volontà di specializzare le attività, dedicarsi alla formazione, fare rete o meglio networking con gli oltre duemila iscritti, agevolare i più giovani offrendo loro nuovi spazi e strumenti. A fine anno solitamente si abusa di parole come "consuntivo", "risultati", "traguardi": di certo tracciare un bilancio a 12 mesi dalle elezioni è uno dei nostri compiti, ma se c'è un termine che mi sta a cuore, quello è rappresentato dalla "prospettiva", che trascina con sé la volontà, la caparbia e l'investimento. Ciò che non è mancato nel primo anno di vita di questo Consiglio, infatti, è stato il dialogo, il confronto e l'affiancamento reciproco: tutte colonne portanti per una struttura solida e di riferimento quale ha il dovere di essere un Ordine professionale. A questi desidero aggiungere il perseguitamento di importanti standard qualitativi dettati dalle sempre più incalzanti sfide che la nostra professione è chiamata ad accettare: mi riferisco ad esempio al contributo che possiamo e intendiamo rivolgere alle imprese, soprattutto a quelle del territorio. Affidarsi alla consulenza e alla guida di un commercialista iscritto all'Albo si traduce in tempestività, puntualità, in sopravvivenza in un periodo nero come quello che attraversiamo». Tra i percorsi avviati rientra anche l'accordo di collaborazione con l'Ateneo catanese sottoscritto con il Rettore Giacomo Pignataro: obiettivo dell'intesa è rilanciare il rapporto fra l'Ordine professionale e il Dipartimento di Economia e Impresa, operando anche per l'avvicinamento tra le esigenze formative correlate all'esercizio del-



IL NUOVO DIRETTIVO DELL'ORDINE DEI COMMERCIALISTI DI CATANIA

la professione di dottore commercialista e i contenuti didattici dei corsi di studi legati alle discipline economico-aziendali. «Un primo importante passaggio compiuto dal nuovo Consiglio da me guidato - spiega - che arriva a maturazione di un percorso avviato negli anni precedenti».

Quando formazione fa rima con innovazione. «Apro una parentesi per spendere qualche parola in più sull'attività formativa che stiamo preparando - sottolinea il presidente Odcec Catania - il calendario del primo semestre 2014 è già completo, non abbiamo dubbi sugli asset tematici da seguire e sviluppare, spaziando dai corsi full immersion di 3/4 giornate alla sempre più qualificata at-

tività convegnistica, in sinergia con Enti pubblici, Istituzioni e Associazioni di categoria, regionali e nazionali. Una delle ultime iniziative di quest'anno è stata l'avvio del corso per praticanti in vista dell'esame di abilitazione, il primo promosso dall'Odcec etneo, che rappresenta un ottimo compromesso tra i contenuti prettamente accademici, teorici e quelli pratici, una vera e propria guida formativa per i tirocinanti. È questa la strada giusta per diventare professionisti eccellenti».

Formazione sì, ma con un occhio attento ai molteplici spunti e strumenti che l'hi tech e l'innovazione in generale offrono per migliorare l'efficienza delle nostre attività, a garanzia di un lavoro di qualità e in

linea con i tempi che cambiano, a partire dalla vetrina principale del nostro Ordine, il sito, che grazie a un restyling sarà ancora più funzionale e fruibile per gli iscritti. Inoltre, l'Ordine etneo è tra i primi in Italia ad aver condiviso i propri eventi formativi all'interno di una piattaforma online nazionale, così da renderli disponibili agli altri professionisti della penisola. In occasione del convegno "Strategie di comunicazione e branding. La comunicazione leva strategica del professionista" dello scorso aprile, infatti, gli interventi dei relatori e il dibattito in pubblico sono stati ripresi da telecamere per realizzare in post-produzione una lezione di e-learning, cioè di formazione a di-

stanza. «La scelta è caduta volutamente su un tema "nuovo" per la categoria, solo apparentemente lontano dal settore fiscale e tributario che interessa la vita degli studi professionali - commenta Truglio - a dimostrazione che la comunicazione è un grande bagaglio ricco di opportunità, sfumature e mezzi che dobbiamo saper sfruttare al meglio. Ogni iscritto si relaziona con un'ampia e varia quantità di interlocutori e stakeholders, ma non sempre riesce a trasferire adeguatamente le sue conoscenze. Adottare azioni e strumenti strategici di marketing, sia come singolo professionista che per l'intero studio, equivale ad aumentare l'efficacia della propria professionalità. Ciò che in parte è

stato fatto nel 2013, verrà approfondito e strutturato nel 2014 - continua Truglio - complice anche l'apertura dei nuovi locali al piano sottostante la nostra sede, che oltre ad essere un prestigio per l'Ordine è un plus di opportunità, perché permetterà: di intensificare e qualificare i rapporti con gli Enti tributari e previdenziali del nostro territorio; di consentire la fruizione gratuita di uno spazio meeting per i colleghi decentrati; di accogliere le nuove leve offrendo un'aula studio e un servizio gratuito per la consultazione di banche dati professionali. Insomma, quella che più volte ho definito la "Casa dei Commercialisti catanesi", in cui la condivisione delle esperienze e delle conoscenze e il confronto tra le generazioni diventeranno momenti di crescita e di aggregazione».

Il nostro ruolo è centrale. Un anno di semina, dunque, che mese dopo mese ha visto l'Ordine impegnato su più fronti per rinforzare i legami preesistenti e aprire nuovi archi: la riforma "Fornero" è stata oggetto di due focus a inizio e fine 2013 per fare il punto sullo status quo in cui versano lavoratori e aziende, nonché chiarire la posizione del professionista in questo settore. «È evidente il flop degli incentivi fiscali per l'assunzione da parte delle imprese - afferma Truglio - il nostro auspicio è che si sfoltisca questa legislazione di dimensioni abnormi, tagliando le norme ormai inutili e superate e concentrandosi in un impianto più snello ed efficiente. In quest'ambito inoltre ci auguriamo che il legislatore riconosca il ruolo fondamentale della nostra categoria, avvalendosi delle competenze professionali dei commercialisti». La programmazione di eventi promossi dall'Ordine è stata ricca e articolata, racchiudendo numerosi appuntamenti legati a temi di grande interesse per la categoria e per la società, tra questi il tema della tassazione sugli immobili: «Ancora una volta in tema di tributi immobiliari cambiano i nomi ma poco la sostanza - afferma Truglio - lo scenario legislativo presenta innumerevoli novità proclamate e poi non finalizzate, quando invece è fondamentale fare chiarezza e trovare con i colleghi e gli esperti del settore le modalità per venir fuori da quello che più volte ho definito un ginepraio. Aggiornare i professionisti significa rendere migliore l'efficacia delle misure governative, nel caso in cui queste siano certe e ben predisposte».

IL CONSIGLIO PER IL 2013/2016

Un consiglio rinnovato e pronto alla sfida col cambiamento dei tempi. Tutti giovani (gli eletti non superano in media i quarantacinque anni di età) e decisi a virare verso l'innovazione della professione. Esperienze e competenze, per lavorare al servizio dell'Ordine. Il Consiglio direttivo Guidato da Sebastiano Truglio è composto da Mario Indelicato (vice presidente), Andrea Aiello (segretario), Giuseppe Grillo (tesoriere). Consiglieri: Tito Antonio Giuffrida, Sebastiano Impallomeni, Roberto La Fico, Alberto Leone, Fabrizio Leotta, Rosario Marino, Marcello Murabito, Giovanni Piccin, Concetto Raccuglia, Giorgio Sangiorgio, Maurizio Stella. Collegio dei Revisori: Salvatore Mammana (presidente), Giovanni Musumeci e Carolina Faro.

LE COMMISSIONI DI STUDIO

Area aziendale Commissione Bilancio (presidente Margherita Poselli), Commissione consulenza e organizzazione (presidente Carmelo Gabriele Maiure); Area contenzioso tributario (presidente Francesco Battaglia); Area enti pubblici (presidente Matilde Riccioli); Area finanziaria (presidente Giuseppe Giovanni Finocchiaro). Area fiscalità: Commissione imposte dirette (presidente Massimo Riccardo Costanzo), Commissione imposte indirette (presidente Dario Carmelo Scelfo); Area giudiziale (presidente Salvatore Bruno); Area lavoro (presidente Lorena Raspanti); Area legislativa (presidente Salvatore Bartolo Spinella); Area No profit (presidente Antonio Di Salvatore); Area societario (presidente Salvatore Toscano); Area tecnologie informatiche e innovazione studi professionali (presidente Antonino Maria Messina).

I NUMERI DELL'ORDINE

ISCRITTI ALL'ALBO AL 31 DICEMBRE
1970 (618 donne pari al 31,37%, 1.352 uomini, pari al 68,63%)

ISCRITTI PER FASCE DI ETÀ

Under 35 (190 pari al 9,65%)
Tra i 35 e i 50 (1.040 pari al 52,79%)
Over 50 (740 pari al 37,56%)

ISCRITTI TIROCIANTI

248 (122 donne pari al 49,20%; 126 uomini pari al 50,80%).

PRESENTA E FUTURO DELLA PROFESSIONE

«Aggiornarsi per adeguarsi ai tempi»

Il presente e il futuro della professione di commercialista è un tema particolarmente caldo per gli appartenenti alla categoria, e non sono pochi i punti di debolezza sui cui lavorare per migliorare l'attuale situazione, descritta dal presidente Truglio con efficacia e trasparenza. «Non riusciamo a toglierci di dosso la pesante sensazione derivante da una confusione normativa - sottolinea Truglio - che produce un duplice effetto, da un lato scoraggia l'imprenditoria o la induce a trovare scorciatoie poco trasparenti, dall'altro provoca un carico maggiore di lavoro sulle spalle dei professionisti, senza alcun effetto benefico di semplificazione. Il primo passo da compiere è dunque quello di aggiornarsi, di stare al passo con i cambiamenti per adeguarsi all'evoluzione di un'economia sofferente, in cerca di segnali di ripresa. Agli occhi dell'opinione pubblica i commercialisti sono considerati parte integrante dello Stato, anche se non

riscontriamo un ritorno in termini di dignità professionale ed economica, perché ci sentiamo sempre più servitori obbligati a costo zero». «La nostra categoria - prosegue - si trova a subire una legislazione instabile e incerta, difficile da comprendere, peggiorata da una esasperata tempistica nell'esecuzione degli adempimenti. Nel marasma normativo in cui ci ritroviamo, nostro malgrado, non veniamo coinvolti nella predisposizione delle norme che riguardano il settore, pur essendo pienamente in grado di dare un contributo propositivo allo snellimento e al potenziamento dei provvedimenti. Alla nostra "debo-

lezza" si aggiunge anche la temporanea mancanza di un organismo direttivo nazionale che ci rappresenti e ci guidi, aumentando uno status di vulnerabilità». «Il risultato - commenta il presidente dell'Ordine dei Commercialisti Truglio - è un sistema fiscale e burocratico che mette in difficoltà il lavoro di professionisti, imprese e cittadini privati, peggiorato da un governo locale e centrale che, anziché cercare semplificazioni, riesce a mettere in dubbio le poche certezze delle norme che regolano il sistema economico. Una situazione - aggiunge - che rientra in un quadro più ampio che registra uno stato di

forte crisi che colpisce gli Studi professionali, costretti ad operare sempre più "a credito" se non gratuitamente, dove non si guadagna il necessario e mancano le gratificazioni fondamentali. Consci comunque del ruolo sociale, che continuano a svolgere anche con spirito di servizio per la collettività, restiamo fiduciosi e certi che il nostro impegno potrà essere riconosciuto dalle istituzioni, dai cittadini, e da tutta la categoria. Il nostro contributo etico, professionale e umano è e continuerà ad essere strategico per la crescita e lo sviluppo dell'intero sistema economico» conclude Truglio.



Foto d'archivio dell'inaugurazione dei nuovi locali dell'Ordine dei commercialisti: da sinistra Indelicato, Poselli, Truglio

Controlla che il tuo commercialista sia iscritto all'Albo: www.odcec.ct.it

**GIOVANNI FRAZZETTO**

E' nato in Sicilia nel 1977 e precisamente a Francofonte, in provincia di Siracusa. Nel 1995, dopo il liceo, si è trasferito in Inghilterra per studiare scienze. Si è laureato allo University College di Londra in biologia molecolare e successivamente ha conseguito un dottorato a Heidelberg. Sin da studente si è interessato al rapporto tra scienza, società e cultura, scrivendo su riviste come Nature. Nel 2008 ha ricevuto il John Kendrew Young Scientist Award per la sua ispirata creatività nel conciliare arte e scienza. Attualmente lavora presso l'Institute for Advanced Study di Berlino. Il suo sito è www.giovannifrazzetto.com

IL SUO LAVORO

Il suo ultimo libro ("Perché proviamo ciò che proviamo") è l'affascinante viaggio di un neuroscienziato alla ricerca del codice delle nostre emozioni. La neurobiologia ci ha spiegato cosa succede nel nostro cervello quando proviamo paura, amore, odio, rabbia; ma dopo decenni di ricerche non esiste ancora una definizione di "emozione" che ne contempla tutti gli aspetti. Definire una teoria delle emozioni significa decifrare il codice della realtà culturalmente definita in cui viviamo, comprendere come le pratiche, significati e strategie culturali influenzano le nostre capacità emotive, essere più consapevoli e meno manipolabili. Giovanni Frazzetto ci illumina su questi misteri attraverso la descrizione di una "giornata tipo" con gli stimoli e le emozioni che vi si incontrano.



Una vita in viaggio
«Ma ogni volta che torno in Sicilia, nei luoghi della mia infanzia, ritrovo conforto ed energia»

IL TRAMONTO

Anche Giovanni Frazzetto, da studioso delle emozioni, sottolinea come i tramonti spesso si conciliino con uno stato d'animo di malinconia. «La malinconia - spiega - assume la sua forma più consona al calar del sole. Appartiene alla sera. Qualcuno disse che guardare a Ovest è come cercare l'immortalità».

Psicologia. Alla scoperta delle emozioni, con la Sicilia nella mente e nel cuore

Il neuroscienziato Giovanni Frazzetto è partito giovanissimo da Francofonte ora vive tra Berlino e Londra elaborando affascinanti teorie su ciò che proviamo

ANDREA GAGLIARDUCCI

Forse crescere in un'isola fa venire naturalmente la voglia di partire. Specialmente perché si guarda il mare, e si pensa a cosa c'è dietro. Giovanni Frazzetto è partito giovanissimo da Francofonte, in provincia di Siracusa, meno di cinquanta chilometri di distanza da Catania. È andato a studiare a Londra, e ora lavora a Berlino. I profumi della sua terra se li è sempre portati dietro. E si sentono in un libro che ha scritto in inglese, la sua lingua di lavoro, e che da poco è stato tradotto in italiano, pubblicato dalla Rizzoli. *Perché proviamo ciò che proviamo?* non è solo il titolo del suo libro. Sono anche le domande che albergano nella mente di un giovane quando passeggi sulla spiaggia di fronte casa dei suoi nonni. E sono le domande che portano probabilmente Giovanni Frazzetto a compiere i suoi studi.

«La nostra vita - dice - è pervasa da emozioni. Alcune ci inseguono, altre ci sfuggono. A volte ci feriscono o addirittura ci consumano. Ma cos'è un'emozione? Le neuroscienze ci hanno spiegato cosa succede nel nostro cervello quando proviamo paura, amore, odio, rabbia, vergogna e gioia. Ma siamo davvero sicuri che il copione neurale del cervello possa dirci tutto su ciò che proviamo?».

Frazzetto si laurea a Londra in biologia molecolare, consegne il dottorato ad Heidelberg, in Germania. E in Germania ora lavora, all'Institute for

Advanced Studies di Berlino. Ma continua a fare su e giù con Londra, in una vita sempre in viaggio, sempre alla ricerca di nuove idee, nuovi stimoli.

Giovanni Frazzetto è tra le giovani eccellenze della Sicilia che hanno spiccato il volo fuori dall'isola. Succede che a volte per necessità, a volte per la volontà di cercare qualcosa di nuovo la visione del mare porti lontano. Ma poi si torna sempre al mare della propria infanzia.

Lo racconta Giovanni Frazzetto, in un suggestivo capitolo sul dolore nel suo libro *Perché proviamo ciò che proviamo*, che trae ispirazione dalla morte di suo nonno. Frazzetto racconta: «Ogni volta che vengo in Sicilia da mia nonna e torno nei luoghi dove ho trascorso tutte le estati della mia infanzia, ritrovo conforto ed energia. Mi dirigo verso sud, fino alla punta della Sicilia, per ammirare stupefatto l'orizzonte, pianificando il viaggio in modo da arrivare al tramonto. I tramonti sono ipnotici, e hanno sempre conciliato in modo particolare uno stato d'animo malinconico. La malinconia assume la sua forma più consona al calar del sole. Appartiene alla sera. Qualcuno disse che guardare a ovest è come cercare l'immortalità. Quando fissa la profondità dell'orizzonte, penso a mio nonno e mi metto a cercare la scia della sua barca. La qualità intrinseca della morte, la più vigorosa e malvagia, è la sua irreversibilità. Come le candele, la vita brucia in una direzione sola, finché non resta più niente».

Quella spiaggia ha ispirato a Frazzetto anche un'altra riflessione. «Quando sono andato a trovare mia nonna per la morte del nonno - raccon-

ta - facendo una passeggiata sulla spiaggia, ho pensato a tutte le civiltà e grandi pensatori che hanno camminato sulla stessa riva. Compreso Ippocrate che aveva sviluppato la teoria degli "umori".

Secondo Ippocrate, dolore e tristezza appartenevano alla condizione della malinconia e veniva causato dalla bile nera. Era la bile nera a produrre sintomi come abbattimento, demoralizzazione, istinti suicidi, avversione per il cibo e insomnia. Oggi tutto questo verrebbe semplicemente chiamato depressione. «Alcuni degli antichi trattati medici - spiega Frazzetto - parlano specificatamente del lutto come di una reazione emotiva provocata da eventi esterni quali la separazione da una persona amata. I trattati offrivano prescrizioni specifiche e consigli terapeutici. La raccomandazione più importante era di tenere il corpo al caldo, ripristinare il calore e combattere la secchezza fredda della bile nera, per esempio con frequenti bagni tiepidi. Per quanto riguarda l'alimentazione, una persona malinconica traeva beneficio da una dieta a base di lattuga, uova, pesce e frutta matura; doveva inoltre evitare cibi acidi, come l'aceto. La sua giornata ideale includeva una routine di passeggiate, esercizi e massaggi con olio di violetta, oltre a sessioni di musica, poesia e narrazioni di storie o racconti tratti dalla vita dei saggi».

Anche se oggi la teoria umorale viene considerata inadeguata a rendere conto delle variazioni di stato d'animo e comportamento, è vero anche che quello che oggi chiamiamo "neurotrasmetti-

tori" e impulsi elettrici sono proprio quello che migliaia di anni fa veniva chiamato «umore». Come uscire dall'umore della depressione? Giovanni Frazzetto guarda alle ricette siciliane ed arabe. Ci sono dei sapori che possono aiutare a ripristinare un certo buonumore. «Lei sa che c'è una inflazione altissima dell'uso di antidepressivi, in Italia come all'estero, soprattutto negli Stati Uniti. Si associa spesso la depressione alla mancanza di serotonina nel cervello, e gli antidepressivi servono a far aumentare i livelli di serotonina». Eppure, spiega Frazzetto, «non è così semplice». Ma in fondo «il superamento del dolore può basarsi anche su questi metodi naturali e antichi che nulla hanno da invidiare ai moderni metodi sintetici. E la Sicilia ha molto da insegnare. All'inizio del XX secolo, Karen Blixen scriveva che la miglior cura per qualunque cosa è l'acqua salata: sudore, lacrime e mare. La sconfitta calma del mare ci rinvigorisce».

Aggiunge Frazzetto: «Non sto dicendo che dovremmo far nostra la teoria umorale né che dovremmo abbandonare la ricerca neuroscientifica sul fondamento molecolare della tristezza. Tuttavia - considerati alcuni problemi dell'attuale sistema diagnostico, la diversità dei sintomi di un disturbo psichiatrico e dei fattori biologici alla loro base, la molteplicità delle sue possibili cause, per non parlare dell'incertezza che circonda l'efficacia delle terapie contemporanee -, c'è spazio per un approccio di più ampie vedute nel trattamento dei pazienti. Specie di quelli che hanno subito un lutto».

BEER O'CLOCK

Giovedì, Venerdì, Sabato e Domenica
dalle 20,00

BREW PUB

la birra?
il nostro hobby

il cibo?
noi amiamo mangiare

intrattenimento?
siamo nati per divertirci

Great beer Great food
ALSO GLUTEN FREE

LA CAVERNA DEL
MASTRO BIRRAIO

L'UNICO PUB IN SICILIA CHE PRODUCE
BIRRA AL SUO INTERNO

VIA SCLAFANI - 40, ACIREALE (CT)
WWW.LACAVERNADELMASTROBIRRAIO.IT

**L'ARCIPELAGO**

L'arcipelago delle isole Egadi consta di tre isole (Favignana, Marettimo e Levanzo) e due isolotti, più una serie di scogli e faraglioni, e si trova a circa 7 km dalla costa occidentale della Sicilia, fra Trapani e Marsala. Ha una superficie di circa 38 chilometri quadrati. La località Favignana dista circa un'ora di navigazione dal porto di Trapani in nave, mezz'ora in aliscafo. Le Egadi erano note già in antichità col nome latino Aegates che proviene dal greco Aegatae, ossia «isole delle capre». Sull'arcipelago insiste la Riserva naturale marina Isole Egadi. Il clima è estremamente mite nei mesi invernali e vi sono lunghe estati calde e soleggiate. Poche le precipitazioni. Le isole Egadi hanno delle spiagge incantevoli. Le coste sono ricche di baie rocciose e spiagge bianchissime che si riflettono nell'acqua cristallina e limpida. Fanno parte dell'arcipelago:

Isola di Favignana
Isola di Levanzo
Isola di Marettimo
Isola di Maraone
Isola Formica
Isola dello Stagnone
Isola Galera
Isola Galeotta
Fariglione

STORIA

Tracce di antichissimi insediamenti umani si hanno principalmente a Levanzo e in misura minore a Favignana. Si suppone che ciò avvenne a causa dell'ultima glaciazione, che creò un passaggio naturale tra Africa e Sicilia. Nel 241 a. C. i Romani conquistarono le isole dopo la battaglia navale finale della Prima Guerra Punica, nella quale Gaio Lutazio Catuloso baragliò la flotta cartaginese. Dopo il crollo dell'impero romano le isole caddero in mano dei Vandali e dei Goti ed in seguito dei Saraceni. Nel 1081 vennero occupate e fortificate dai Normanni. Seguirono poi il destino della Sicilia fino al XVI secolo, quando divennero proprietà dei Pallavicini-Rusconi di Genova e poi, nel 1874, dei Florio che potenziarono le tonnare di Favignana.



Ambiente & turismo. Lo sviluppo sostenibile dell'arcipelago delle Egadi

L'Area marina protetta, il ritorno della foca monaca, le attività di piccola pesca le proposte di nicchia e i prodotti alimentari le "molte" della crescita delle isole

MARIZZA D'ANNA

Alla Conferenza nazionale su "La Natura dell'Italia, biodiversità e aree protette", organizzata dal Ministero dell'Ambiente con Federparchi, Unioncamere e Fondazione per lo sviluppo sostenibile, che si è tenuta all'Università La Sapienza, a metà dicembre, il ministro dell'Ambiente Andrea Orlando ha ricordato tra i risultati conseguiti dal sistema delle aree protette, il ritorno della foca monaca nell'Area Marina «Isole Egadi». Un risultato scientifico consolidato dalle ricerche e dai risultati di Isspra e Enea che vuole significare il gran lavoro svolto sull'ambiente in questi ultimi

anni di gestione e la definitiva fine delle vicissitudini politiche e burocratiche che hanno accompagnato per oltre venti anni, dal 1991 anno di istituzione, l'Area Marina più vasta del Mediterraneo.

Lo sviluppo

L'atteso regolamento attuativo, fermo anch'esso per decenni, ha dato la spinta affinché si potesse iniziare a lavorare concretamente per lo sviluppo e per la sostenibilità ambientale di una dei paradisi marini della Sicilia e del Mediterraneo. Un'area vastissima - per la quale oggi si inizia a discutere di un ridimensionamento - che ricomprende le Egadi e due piccole isole di Formica (sede della comunità di Mondo X) e del Maraone.

Ma la notizia oggi, è che il risultato ambientale

Tanti progetti.
Dal monitoraggio ambientale, alle barriere antistrascico fino ai pescatori "guardiani del mare"

che si sta cercando di salvaguardare, va di pari passo con uno sviluppo delle attività della piccola pesca, turistiche, ricettive, dell'indotto e di nicchie e di prodotti alimentari che, in un momento in cui tutto recede e viene avvolto dalla crisi, consentono alle Egadi di rappresentare una molla per una crescita economica delle popolazioni che vi risiedono, di salvaguardia dell'ambiente e di opportunità per i giovani.

Il rilancio

Stefano Donati, romano, biologo, è il direttore della Riserva. Dopo qualche mese di diffidenza della popolazione isola è riuscito a conquistare il rispetto degli egadini ma anche a rilanciare l'Area protetta in diverse direzioni.

Progetto Scuola 2014

in partenariato con
l'Ufficio Scolastico Territoriale di Siracusa

XXIII Edizione del Trofeo "Archimede ed Elettra"
riservato agli Studenti delle Scuole Elementari e Medie di 1° Grado

"Icaro 14"
in collaborazione con
la Polizia Stradale di Siracusa
riservato agli Studenti delle Scuole Elementari e degli Istituti Superiori

"Volalibro"
in collaborazione con
il Comune di Noto
riservato agli Studenti delle Scuole Elementari, Medie e degli Istituti Superiori

"Un casco vale una vita"
in collaborazione con
Arma dei Carabinieri di Siracusa
riservato agli Studenti delle Scuole Medie di 1° Grado

"Impresa in Azione"
in partnership con Junior Achievement
riservato agli Studenti degli Istituti Superiori

L'AMP

L'Area Marina Protetta Isole Egadi è la più estesa riserva marina di Europa. È costituita da 53.992 ettari di mare e comprende l'arcipelago delle isole Egadi formato da tre isole: Favignana, la più grande con una superficie di 33 kmq, Maretimo con superficie di 12 kmq e Levanzo con 10 kmq e alcuni isolotti e scogli quali l'isolotto di Formica con lo scoglio di Maraone e lo scoglio dei Porcelli. Dal 2001 è stata affidata in gestione al Comune di Favignana e dal 2010 è in vigore la regolamentazione dell'Area.

FLORA E FAUNA

La frangia dell'infralitorale è caratterizzata ovunque da Cystoseira stricta ad eccezione di alcuni biotopi a Maretimo, in cui questa è sostituita da Cystoseira mediterranea e da Cystoseira elegans. Sono presenti inoltre, estese praterie di Posidonia oceanica che coprono la maggior parte dell'area sommersa dell'arcipelago. Notevole la varietà di popolamenti animali dovuta soprattutto al dinamismo delle acque, alla profondità e alla natura del substrato.



Un esempio: mentre negli ultimi anni si è assistito ad un calo del 15% della pesca, nelle isole oggi l'attività si è mantenuta d'inverno e viene "ricicljata" d'estate. Sono ormai molti i pescatori e i figli dei pescatori (che non lasciano più le isole per trasferirsi al Nord) e che, dopo corsi di formazione in collaborazione con l'Area Marina Protetta, diventano abili guide turistiche rilasciate per offrire tutte le comodità al turista. Solo nell'Area Marina lavorano nell'arco di tutto l'anno 15 giovani, esperti ma anche biologi e volontari che diventano 50 in estate grazie anche ai fondi, che arrivano del ministero dell'Ambiente che - anche se diminuiti a causa delle spese di review - consentono un'occupazione stabile.

Destagionalizzazione

«Il turismo qui da noi cresce anche fuori stagione - afferma con entusiasmo il sindaco delle Egadi Giuseppe Pagoto, presidente della Riserva, giovane, egadino di "adozione" e impegnato da anni in politica -. Le Egadi stanno diventando un esempio positivo per l'ambiente e per lo sviluppo e questa è una grande scommessa vinta. Ci sono progetti di ampio respiro, tra questi un finanziamento della Telecom per il monitoraggio ambientale, un altro per le barriere antistrascico, un altro ancora perché i pescatori diventino i "guardiani del mare" che potranno usufruire di rimborsi in caso di avvistamenti della foca monaca (mentre negli anni '50 la cacciavano, ndr). La Rossa a Favignana è tra le più belle baie d'Europa e la Toshiba ha deciso di girarvi uno spot».

Riprende ancora Pagoto: «Una produzione svizzera inizierà a girare a febbraio sull'isola di Levanzo, Maria Grazia Cucinotta ha girato un film con una produzione italo-cinese. Si tratta sempre di un ritorno d'immagine per le nostre isole».

Turismo d'élite

L'estate appena passata restituisce dati sul turismo in grande crescita. «Abbiamo registrato un

15 per cento di presenze in più, e a fronte di questo sono anche aumentati i posti letto». Tanto che adesso si vuole intercettare anche un turismo di "elite", più esclusivo e per questo ci sono un paio di progetti, uno già approvato, per un hotel di charme a 5 Stelle prospiciente il porto, realizzato da una società ligure. E in questa direzione c'è anche il grande investimento di Prada che ha acquistato una villa d'epoca a Levanzo che vorrebbe trasformare in una specie di "buen retiro" nei mesi estivi. Qualcuno paventa l'apertura di un grande circolo nautico ma Prada, che da anni ha casa a Favignana, fino ad ora ha tenuto un basso profilo contribuendo anzi silenziosamente alle necessità dell'isola (l'anno scorso regalò un'idroambulanza alla comunità egadina).

La scommessa

La scommessa delle Egadi va in controtendenza segue la scia di valorizzare il patrimonio naturalistico per metterlo al servizio del turista grazie all'impegno degli isolani: a Maretimo per esempio il trekking si fa fuori stagione nei percorsi suggestivi che offre la montagna ed è ormai riconosciuto anche dal Club Alpino Italiano. E ancora le passeggiate in montagna a dorso dei muli che vengono realizzate grazie all'intraprendenza di un maretimaro sono diventate escursioni molto ampie; a Favignana è stata avviata la produzione di un liquore realizzato con le erbe aromatiche endemiche; a Maretimo, ancora, la produzione del miele sta avendo la sua nicchia di prodotto di successo con una piccola azienda a conduzione familiare chiamata «l'Isola del miele» che si occupa della produzione, della vendita al dettaglio e ha anche un b&b.

Si ragiona così per allontanare la crisi e si battono altre strade che hanno i giovani come protagonisti: «Da qui le nuove generazioni non vanno più via - conclude il sindaco -. Il sogno per un giovane favignanese non è più quello di fare l'agente di polizia penitenziaria ma di restare a lavorare nelle isole sfruttando una di queste attività».

LA FOCA MONACA

Corpo allungato, irregolarmente cilindrico, tra gli 80 e i 240 cm di lunghezza, rivestito da uno spesso strato adiposo ricoperto da un fitto pelo corto, vellutato, impermeabile all'acqua. È la foca monaca, mammifero minacciato dall'estinzione. Predilige i tratti di mare vicini alle coste, ma frequenta solo zone in cui il disturbo umano è praticamente inesistente. Infatti, la maggior parte dei recenti avvistamenti è avvenuta vicino a grotte accessibili solo dal mare.



FORNITURA E POSA DI PAVIMENTI AUTOBLOCCANTI E CORDOLI

Professionalità e serietà al vostro servizio

Sopralluoghi e Preventivi Gratuiti

CENTRO ESPOSITIVO: Via Galermo, 241 - San Giovanni Galermo (CT)

Tel./Fax 095 687782 Cell. 320 6229350

www.arcostruzione.it

ORDINE
DEGLI
ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGIsti E
CONSIGLIATORI
DELLA
PROVINCIA DI
CATANIA

FONDAZIONE
ORDINE
DEGLI
ARCHITETTI
PIANIFICATORI
PAESAGGIsti E
CONSIGLIATORI
DELLA
PROVINCIA DI
CATANIA

BUON NATALE / FELICE 2014

LA STORIA

«Ora Favignana offre opportunità per il mio futuro»

MARIZA D'ANNA

Giorgio Baldazzi ha 26 anni e non pensa più ad andare via e cerca un futuro altrove; forse non lo ha mai pensato ma adesso non ne avrebbe alcun motivo. Adesso che ha avviato a Favignana un'attività remunerativa e anche soddisfacente: noleggia gommoni ai turisti e organizza visite guidate via mare. Lui, così come tanti altri giovani che hanno deciso di fermarsi e non sperano più in un posto come agenti di polizia penitenziaria nel carcere favignanese. Anzi quel posto, considerato così ambito dai loro padri, non lo vogliono più e cercano opportunità in altre direzioni. Tutto questo oggi è possibile e realizzabile grazie all'Area Marina Protetta che, da pochi anni per la verità, ha iniziato a funzionare e ad offrire opportunità e speranze per il futuro.

Giorgio lavora con due amici, Nicolò e Antonino; hanno iniziato quattro anni fa quando avevano 22, 23 e 18 anni. Ora sono diventati soci di una piccola società che ha nel suo patrimonio quindici gommoni, piccoli e grandi, e una barca che può ospitare dodici persone con la quale offrono ai turisti visite guidate tra le cale e le spiagge più belle dell'isola.

«Lavoravo come dipendente in un'attività che svolgeva la stessa attività, e così anche i miei amici. Con l'esperienza che abbiamo fatto negli anni passati abbiamo deciso di investire e metterci in proprio, abbiamo chiesto la concessione demaniale al porto e l'abbiamo ottenuta. L'Area protetta ci ha aperto nuove strade e anche noi ci abbiamo creduto e ci siamo distinti dagli altri perché perseverando, siamo riusciti a dare qualche servizio in più, la doccetta con l'acqua calda, il frigo con il ghiaccio a bordo e piccole altre comodità che vengono apprezzate dal turista. Ma il grande passo ce lo ha consentito l'avvenuta regolamentazione dell'Area Marina Protetta; per venti anni non era stato fatto nulla dopo la

sua istituzione, adesso iniziamo a vedere i benefici». La loro piccola società, che ha un sito internet, lavora sei e anche sette mesi l'anno.

«Sono stati due anni incredibili - dice ancora Giorgio - prima la stagione estiva finiva alla fine di agosto, adesso siamo riusciti ad andare avanti fino a novembre. L'Area protetta ha avuto una grande eco in Italia ed è un ritorno di immagine per tutti noi. Ci occupiamo di tutto, quando la stagione si ferma provvediamo alla manutenzione e al rimessaggio dei gommoni, Nicolò e Antonino sono esperti e si occupano di tutto in modo da essere pronti per la prossima primavera».

Giorgio: «Ormai in pochi sperano in un posto nel carcere favignanese, la Riserva ci ha aperto nuove possibilità»

Voi, mosche bianche o anche altri giovani come voi hanno deciso di restare? «Sono tanti quelli che non vanno più via da qui, alcuni studiano, in pochi ormai decidono di arruolarsi nelle forze dell'ordine; molti proseguono nell'attività del padre e lavorano sui piccoli pescherecci, d'inverno vanno a pesca e d'estate chiedono l'autorizzazione per portare in giro i turisti. Ormai nessuno vede la Riserva come una limitazione come era un tempo, è un ritorno pubblicitario per tutta l'isola, un volano per la nostra piccola economia». Giorgio ha deciso di restare a Favignana come tanti ragazzi che hanno costituito alcune cooperative e lavorano per e con l'Area Protetta. Tra loro ci sono anche alcuni biologi che si sono laureati e sono ritornati.

Sono diverse le attività che si sono aperte grazie alla Riserva; dalla locazione di barche senza conducente al noleggio per le visite guidate, ai diving tra i primi ad aprire e anche allo snorkeling. Sorprende tanta fiducia in un momento di crisi ma anche in una piccola comunità dove le invidie e i confronti sono a portata di mano; ci sarà qualcosa che non funziona e che va migliorata?

«Certo molte cose possono essere migliorate, per esempio quella di contingentare il numero di barche che vengono "da fuori" a lavorare qui». Dove per fuori intendono soprattutto Trapani e Marsala. «Si dovrebbe dare la precedenza agli isolani - dice Giorgio - perché il primo obiettivo è quello di frenare lo spopolamento delle isole». E capire che la valorizzazione e la conservazione delle splendide coste delle isole e del suo mare Egadi non va contro lo sviluppo ma anzi, oggi né è diventato il motore.



10 miliardi
L'EXPORT SICILIANO

+21.2%
L'EXPORT SICILIANO
NELL'ULTIMO ANNO
(+3,7% l'export
della Lombardia
nell'ultimo anno)

-4.3%
IL PIL DELLA SICILIA
NELL'ULTIMO ANNO
(-1,7% il Pil
della Lombardia
nell'ultimo anno)

7 miliardi
L'EXPORT SICILIANO
NEL SETTORE "OIL"

3 miliardi
L'EXPORT SICILIANO
NEL SETTORE "NON OIL"

23 miliardi
L'IMPORT SICILIANO

4 miliardi
L'IMPORT DI PRODOTTI
ALIMENTARI

883 milioni
L'EXPORT DI PRODOTTI
ALIMENTARI NEL 2012

483 milioni
L'IMPORT DI PRODOTTI
ALIMENTARI NEI PRIMI
6 MESI DEL 2013



La Sicilia che non si ferma. Quei "pionieri" dell'export ultima frontiera anti-crisi

Fondazione Res: «Ecco i casi vincenti delle piccole imprese esportatrici l'"internazionalizzazione leggera" in agroalimentare e pietre di pregio»

MARIO BARRESI

Come nelle colonie del Novecento. Enclave nelle quali magari si moriva di fame, ma da dove partivano prodotti con destinazione resto del mondo. Così il Mezzogiorno - e la Sicilia in particolare - si trovano all'ultimo miglio (dicono, ma sarà vero?) del buio e lunghissimo tunnel della crisi. Un quadro in apparenza inspiegabile, anche se i motivi di questa doppia marcia sono piuttosto evidenti. Ma partiamo dai numeri. Che, seppur con qualche sfumatura di grigio, parlano chiaro. La Sicilia è in testa alla classifica nazionale dell'export del 2012 con un +11%; la Lombardia, tanto per fare un esem-

pio, registra "appena" un +4%. La provincia che ha esportato di più in Italia è Siracusa (+23%). Questi sono dati di Unioncamere, i quali vanno incrociati - purtroppo - con quelli diffusi di recente dall'Istat, che pone la nostra regione al terzultimo per Pil e al penultimo per percentuale di occupazione. Aggiungiamo un altro raffronto statistico. I dati della Simez e della Banca d'Italia offrono uno spaccato ancor più clamoroso: la Sicilia aumenta le esportazioni in positivo del 21,2% (la leadership spetta alla Sardegna con +21,5%), ma il nostro prodotto interno lordo è sceso del 4,3%. Un paragone con la Lombardia per capirci meglio: lì il Pil è sceso dello 1,7% (un successo, considerato che dal 2007 il Pil italiano è sceso di 8 punti), mentre l'export "lombard" cresce del 3,7%.

Come nelle colonie del Novecento.

Esportazioni in crescita,
ma in un contesto di
povertà. Contraddizione
soltanto apparente

Ma allora come si spiega questo enorme differenziale fra esportazioni e ricchezza in Sicilia? Il record siciliano nell'export è dovuto soprattutto agli idrocarburi e alla produzione di carburanti e prodotti chimici trasformati. Su un valore complessivo di circa 10 miliardi, al netto delle esportazioni petrolifere (oltre il 60% del totale) l'export incide solo per poco più di 3 miliardi, davvero poco rispetto ai 23 miliardi spesi per le importazioni. La bilancia commerciale siciliana è condizionata soprattutto dai consumi nel settore primario: l'alimentazione. L'isola importa per oltre 9 miliardi e commercializza prodotti alimentari per 4 miliardi. Non a caso la Sicilia è al terzo posto in Italia per numero di prodotti Dop (Denominazione d'origine controllata) e Igp (Indicazione geografica tipica), in tutto sono 27, ma è solo al



HONDA
The Power of Dreams

Concessionaria Ufficiale
ESSEAUTO

Catania - Viale Vittorio Veneto, 287 - Tel. 095 50 27 00 / 01
www.hondaesseauto.com - e-mail: esseauto@hondaauto.it

Assistenza - Ricambi

Catania - Via Menza, 19H - Tel./Fax 095 372 093

POCHE E PICCOLE...

Le imprese studiate nel Rapporto Res pesano poco sull'export complessivo (8%), ma con elevato dinamismo (+40% tra il 2001 e il 2011). Il valore medio dell'export nell'80% dei casi è sotto i 500 mila euro e le imprese sono molte piccole (47% sotto 10 addetti, 43% tra 10 e 50) con un fatturato non elevato (il 53% si colloca al di sotto dei 2,5 milioni di euro). Il 60% ha avviato l'export senza elevati investimenti

...MA IN OTTIMA SALUTE

Per le imprese esportatrici il fatturato aumenta in media del 20% nel periodo tra il 2007 e il 2011, nonostante si tratti di anni segnati dalla grave crisi internazionale, mentre per le non esportatrici l'incremento è solo dell'1%. Le differenze sono ancora più marcate nell'agricoltura (+23% contro -21%) e nell'agroindustria (+42% fra le esportatrici, -2% per le non esportatrici).



nono posto per capacità di esportare i prodotti dell'agroalimentare. La Sicilia nella graduatoria nazionale ha una quota del 2,8% (che arriva al 3% nei primi sei mesi di quest'anno) a fronte di un 16,2% dell'Emilia Romagna (prima in classifica). Dall'analisi dell'Ice emerge che l'export siciliano di prodotti agroalimentari nel 2012 ha totalizzato 883 milioni con una flessione del 6,2% rispetto al 2011 quando era stato di 942 milioni. Mentre fa ben sperare il 2013: i primi sei mesi (483 milioni) raffrontati al 2012 (449 milioni) segnano una crescita del 7,5%.

E allora che nesso c'è fra l'export e la tanta agognata ripresa? Una significativa chiave di lettura arriva dal Rapporto della Fondazione Res. Che parla di «internazionalizzazione leggera», in uno studio firmato anche dall'attuale ministro della Coesione, Carlo Trigilia. Il Rapporto lancia tre messaggi. Il primo è di certezze: «Anche in Sicilia le imprese internazionalizzate sono dinamiche, innovative, vanno meglio rispetto alle imprese che operano esclusivamente sul mercato interno e che stanno registrando una buona performance anche in questi difficili anni di crisi». Il secondo è un messaggio di speranza: «Esistono in Sicilia un buon numero di imprese che potenzialmente sono pronte per il grande salto verso i mercati esteri, producono beni di buona qualità che potrebbero essere in grado di intercettare una domanda più ampia e conquistare nuovi mercati estendendo la rete della clientela». Il terzo è un messaggio di chiarimento di alcuni meccanismi utili per rafforzare la spinta a uscire fuori dal guscio: «I processi di internazionalizzazione non dipendono tanto dalla capacità di mobilitare ulteriori risorse finanziarie per superare barriere all'entrata e realizzare nuovi investimenti. I fattori discriminanti che contribuiscono al successo delle imprese sui mercati internazionali vanno ricercati altrove». E cioè, per andare nello specifico, «nel capitale umano e nel capitale sociale che assumono importanza maggiore rispetto al capitale finanziario per trasformare un'impresa di successo e di buoni fondamentali in un'impresa internazionalizzata».

Queste considerazioni sono rafforzate da alcune dati. L'uso dell'aggettivo non è casuale. «La "legge-

rezza" dell'export siciliano sotto il profilo quantitativo emerge non solo dai dati complessivi (circa 10 miliardi di euro, pari al 2,8% delle esportazioni nazionali), ma anche dal peso del settore petrolifero che con i suoi prodotti legati alla raffinazione incide per il 70% del totale, lasciando agli altri settori un contributo di circa 3 miliardi. Davvero troppo poco per una regione delle dimensioni della Sicilia».

Ma cosa esportano le aziende portabandiera della Sicilia? Esclusi il petrolifero e l'hi-tech, il Rapporto si concentra su «attività più radicate nel tessuto locale». Soprattutto l'agricoltura e l'agroindustria, ma anche l'estrazione e la lavorazione della pietra». In primo luogo, «si tratta di un gruppo di produttori che pesa ancora poco sull'export complessivo, ma che cresce a ritmi superiori: ha una bassa incidenza sull'export complessivo (8%), ma una buona incidenza sull'export "non oil" (28%) ed è caratterizzato da un elevato dinamismo (+40% tra il 2001 e il 2011)». In secondo luogo, sono «imprese generalmente di piccole dimensioni con fatturato ed export bassi: il valore medio dell'export per impresa non è elevato (nell'80% dei casi sotto 500 mila euro) e le imprese sono molto piccole (47% sotto 10 addetti, 43% tra 10 e 50 addetti) con un fatturato non elevato (il 53% si colloca al di sotto dei 2,5 milioni di euro)». Infine, «sono imprese che per cominciare a vendere nei mercati stranieri e superare le barriere all'ingresso, non devono affrontare elevati investimenti iniziali. Anzi, ben oltre il 60% delle imprese ha avviato l'export senza elevati investimenti».

Poche ma buone, dunque. E in salute: «Per le imprese esportatrici il fatturato aumenta in media del 20% nel periodo tra il 2007 e il 2011, nonostante si tratti di anni segnati dalla grave crisi internazionale, mentre per le non esportatrici l'incremento è solo dell'1%. Le differenze sono ancora più marcate nell'agricoltura (+23% contro -21%) e nell'agroindustria (+42% fra le esportatrici, -2% per le non esportatrici). E allora perché non sostenerli al meglio, questi "pionieri" della Sicilia che esporta il meglio di sé in tutto il mondo? Alla politica regionale la risposta.

twitter: @MarioBarresi

LA STORIA POSITIVA

«Valori di famiglia ma il 75% è export in tutto il mondo»

MARIO BARRESI

La crisi si può raccontare - ed esorcizzare, volendo - con la favola della formica e della cicala. «Noi, da quando è nata la nostra azienda, non abbiamo mai scialato distribuendo utili. Ma abbiamo sempre messo da parte risorse per aumentare la consistenza finanziaria, ma le abbiamo soprattutto reinvestite in tecnologia e qualità che ci hanno permesso di conquistare il mondo». Vincenzo Damigella è il direttore commerciale di «Mondial Granit», un'azienda di uno dei settori che - secondo il Rapporto Res - traina l'export siciliano: lavorazione della pietra. Pietra di lusso, se si considera che nello stabilimento di Chiaramonte Gulfi, nel Ragusa, arrivano e ripartono marmi, graniti e onici da tutto il globo.

Una specie di piattaforma logistica internazionale delle pietre di lusso. Tant'è che Damigella, per fare ordine fra importazioni ed esportazioni, è solito suddividere il mondo in emisferi. È sempre così quando arriva la materia prima: dall'Africa del Sud e del Nord (Marocco, Egitto e Libano), dall'Europa del Nord (Norvegia e Finlandia) e del Sud (Turchia). Ma è quando poi le preziose lastre, lavorate «con sapienza artigiana ma con macchinari di ultima generazione», che le "bandierine" sul mappamondo si moltiplicano: i mercati più importanti sono quelli dell'Africa e della Germania, ma negli ultimi tempi arrivano segnali importanti da Stati Uniti, Paesi Arabi e Australia. E non è un caso che il 75% dei 25 milioni di fatturato del 2013 arrivi dalle esportazioni. «I nostri sono prodotti di lusso e se ci fossimo limitati soltanto al mercato interno allora sì che la crisi sarebbe stata invincibile», spiega Damigella. Il restante 15% delle vendite è per 2/3 riservato alla Sicilia; il restante è soprattutto localizzato nel Nord Italia. Così come non è un caso che rispetto all'anno scorso gli affari siano in crescita del 10%, «con un aumento della redditività e una diminuzione dei debiti», tiene a precisare il

giovane manager delle pietre di pregio.

Quella di Damigella e di «Mondial Granit», 60 dipendenti e «nessuno che ha perso il posto negli ultimi anni», è una storia vincente. Un'azienda che resta controcorrente rispetto alla crisi «e anche nel nostro settore ci sono state crisi aziendali e anche fallimenti, purtroppo» fondando il proprio successo su un paio di elementi. Che magari, in teoria, sembreranno scontati. Ma che nella messa in pratica diventano i segreti di un successo ormai internazionale. Il primo è la «sana impostazione di un'azienda di famiglia». Il padre, Giovanni Leonardo Damigella, cominciò l'avventura imprenditoriale nel 1991.

Marmi, pietre e graniti

L'azienda dei Damigella

(a Chiaramonte Gulfi)

+10% di fatturato 2013.

«La crisi si affronta e si può vincere»

Ma tutti i figli sono stati progressivamente coinvolti. E oggi ricoprono i posti-chiave: Vincenzo, come detto, è direttore commerciale; Giusy è direttore delle risorse umane; Leonardo è general manager. «Il ricambio generazionale - rivelà Vincenzo - da noi è praticamente avvenuto con armonia e naturalezza. Nostro padre è ancora molto attivo, per noi rappresenta sempre un punto di riferimento. Ci dà consigli e suggerimenti dall'alto della sua esperienza e dell'attaccamento all'azienda, che è la sua vita».

L'altro elemento è l'innovazione. Che poi richiama per certi versi il discorso della formica risparmiatrice «intelligente». «Negli anni in cui il trend dell'economia era positivo - racconta Damigella - abbiamo investito in nuovi macchinari hi-tech, in ricerca e innovazione, ma anche nella formazione dei nostri dipendenti, che così accoppiano alla sapienza artigianale anche la padronanza di tutte le più nuove tecnologie». E così la piccola grande azienda di Chiaramonte Gulfi è riuscita anche a sfatare alcuni tabù: «Gli importatori tedeschi prima compravano nel Nord Italia perché pensavano che i siciliani fossero inaffidabili. Poi ci siamo fatti conoscere e apprezzare: adesso in Germania siamo i primi».

E allora cosa prendere di buono da questa storia, oltre al piacere di raccontarla. Un suggerimento del giovane imprenditore Damigella, talmente schivo da non far nemmeno sospettare istinti autocelebrativi: «La crisi va affrontata e vinta». Ma come? «Con i sani principi di una famiglia e la fame di crescita di un imprenditore che fa le cose per bene». Come se fosse a casa sua, appunto.

twitter: @MarioBarresi



E pensare che una volta il telefonino serviva solo per telefonare...



CELL PHONE ACCESSORIES

www.feder.it

**DAL PRIMO ALL'ULTIMO**

Nella foto accanto, il capostipite della famiglia Randazzo, Renato, e il più piccolo dei figli, Alessio, ammirano con soddisfazione la tenuta che stanno creando dal nulla, con le sole braccia di tutta la famiglia. Sotto, il nonno Renato con la figlia Emanuela, che gestisce l'azienda, e i suoi figli Giuliano e Bianca, che rappresentano il futuro di questa avventura. Nella pagina accanto, l'intera famiglia all'opera nell'orto, e nella foto piccola l'«orto condiviso» di via Galletti a Palermo



Ritorno alla terra. «Per battere la crisi e costruire un futuro»

La famiglia Randazzo, 13 componenti, ha mollato tutto e ha creato un'azienda biologica "comune" a Caltavuturo

MICHELE GUCCIONE

C'è crisi? A che serve lamentarsi aspettando che qualcuno trovi una soluzione? Si fa prima a mollare tutto, trasferirsi in campagna con la famiglia, sbracciarsi e dal nulla creare un'azienda di prodotti biologici da vendere tramite il «porta a porta» e il «passaparola». È un ritorno alla terra, alle origini, ai modelli di vita dell'Ottocento, quando bastava l'essenziale e il consumismo non avvelenava la vita e non rendeva le persone schiave dei bisogni indotti. È stata questa la scelta estrema di Renato Randazzo, 62 anni, e della sua numerosa famiglia, imposta non solo dai morsi della crisi, ma soprattutto dalla speranza di farcela, dalla voglia di darsi da fare per ricostruire una posizione stabile in questa terra difficile, piuttosto che fare andare i figli a tentare la fortuna altrove.

«Non lo faccio per arricchire, ci basta l'essenziale per vivere. Spero solo di ritrovare la serenità e di dare un futuro ai miei figli e ai miei nipoti», confessa Renato lungo la strada che da Palermo ci porta a Caltavuturo, un paese medievale sulle Madonie che sta scommettendo sulla ripresa.

Renato Randazzo, agronomo e responsabile tecnico della Confagricoltura, sposato e con cinque figli, era un uomo tranquillo: si era stabilito in una villa tra Palermo e Mondello e si riteneva realizzato

avendo già accompagnato tre figlie all'altare ed essendo diventato nonno tre volte. Invece, pian piano figlie e generi hanno perso il lavoro e all'improvviso si è ritrovato, con lo stipendio suo e della moglie Giulia, 60 anni, a dovere sfamare ben tredici bocche. Resosi conto di non farcela, ha deciso di recuperare una tenuta incolta che aveva acquistato nel 2005 da un ente religioso in territorio di Caltavuturo. In questo percorso ha trovato il consenso e l'entusiasmo di tutta la famiglia, nipotini compresi, e ad aprile scorso a Caltavuturo è nata una sorta di «comune» di stampo medievale in contrada «Mandragiumenta». Renato che indica le tecniche di coltura e conduce un vecchio trattore, la moglie Giulia che pensa alla logistica, la figlia Emanuela (30 anni) che gestisce l'azienda con il marito Massimo Autizi (43), agrotecnico (due bambini, Giuliano di 5 anni e Bianca di 2 anni e mezzo); e poi Ambra (31), agronoma, col marito Marco Cacioppo (35), consulente tecnico (e il piccolo Diego di un anno e mezzo), Chiara (29), tirocinante in tribunale, col marito Marco Di Salvo (35), dipendente di un patronato; Andrea (27), agrotecnico disoccupato, e infine Alessio (24), al secondo anno di Scienze motorie e futuro scrittore.

Dunque, «cervelli» sopraffini, manodopera gratuita e tanta buona volontà. Aguzzando l'ingegno, seguendo le perle di saggezza degli antichi insieme alle moderne conoscenze scientifiche, metro dopo metro e solo con la fatica delle proprie braccia, i Randazzo hanno creato un orto di 4 ettari certificato

benvenuti a Siracusa
patrimonio dell'umanità

Giovanni Garozzo
Giovanni Garozzo



L'«ORTO CONDIVISO»

Il «ritorno alla terra» sta contagando parecchi. Da tempo si parla di «orti urbani», pezzi di terra dentro le città che gli abitanti della zona recuperano a coltivazione. A Palermo sta avendo molto successo l'«orto condiviso», un'iniziativa del Codifas unica da Roma in giù. Un privato ha messo a disposizione un appezzamento di 10 mila metri quadrati in via Galletti, zona Brancaccio, e qui l'associazione ha creato l'«orto condiviso», un orto urbano nel quale si condividono i servizi, l'agricoltura bioetica con procedure tracciate. Sono già state affittate 60 parcelle, al prezzo politico di 30 euro al mese, che comprendono l'acqua, i tutori che insegnano come coltivare e tutto il resto. Ogni parcella è coltivata in media da 2 famiglie o da gruppi di sei giovani, che producono per sé o per la vendita sul posto. Fra questi vi sono anche Slow Food e alcuni giornalisti. Spiega Ambrogio Vario, responsabile del Codifas: «Abbiamo accordi con l'Istituto zooprofilattico, che analizza i prodotti e ne certifica l'assenza di sostanze chimiche; con gli assessorati comunali alla Pubblica istruzione e al Verde, grazie ai quali l'«orto condiviso» diventa fattoria didattica a chilometro zero per le scuole. In più, a livello sperimentale stiamo provando varietà di orzo da malto per produrre birra e grani antichi per la panificazione. Stiamo costituendo un gruppo critico di acquisto affinché gli associati possano anche comprare a basso costo ciò che non è prodotto qui, come olio e carne. L'«orto condiviso» - aggiunge Vario - è un punto di incontro e di aggregazione. Si parte dall'addestramento alla coltivazione tramite i tutori e alla raccolta differenziata e dell'umido, fino alla diffusione della cultura del consumo etico che boicotta la grande distribuzione organizzata. Siamo aperti all'interlocuzione con tutte le istituzioni e i privati interessati a condividere questi principi».

biologico e ripristinato un vecchio uliveto che già frutta. Si adattano in un vecchio casolare senza energia elettrica («L'Enel ci chiede 4.500 euro per portare qui la linea», spiega nonno Renato), nel quale hanno realizzato un mini-impiantino d'illuminazione a Led alimentato da una batteria a 12 volt. Hanno anche imparato a fare i muratori: stanno recuperando pian piano un'antica porcilaia per farne la casetta nella quale un giorno si trasferiranno definitivamente, tutta coibentata, con travi in legno da loro lavorate, e stanno realizzando da soli anche gli infissi. Hanno poi captato piccole sorgenti superficiali e convogliano in tre vasche da loro costruite l'acqua, che per caduta alimenta l'impianto di irrigazione a goccia e i rubinetti di casa.

L'intera tenuta non conosce fertilizzanti, diserbanti, pesticidi e altri prodotti chimici. Tutto nasce e cresce in modo naturale e con gli originari e lenti tempi biologici. L'orto produce di tutto: fave, piselli, lenticchie, ceci, cicerchia, lattuga nostrana e iceberg, broccoli bianchi e verdi, cavolfiori, cicoria, bietole a coste larghe e strette, pomodoro che sa finalmente di pomodoro, carciofi, zucche rosse, radicchio, indivia liscia e riccia, finocchi, spinaci, mellenone, anguria, melanzane, peperoni, zucchine, cetrioli e tenerumi. Inoltre c'è la semina, a mano, di grano, farro, avena, e la produzione di olive e olio.

Il raccolto serve per sfamare l'intera famiglia, il resto è richiesto dagli abitanti della zona e da amici e parenti a Palermo e così si recuperano le spese. «Se dovessi quantificare la rendita di questa azienda "fai

Metro dopo metro, hanno messo su un orto di 4 ettari col quale vivono e vendono tramite il «porta a porta»

da te" - ci dice Renato - arriveremmo a 60 mila euro l'anno. In realtà così non è perché buona parte del raccolto la "divoriamo" noi». E i costi? Ridotti all'osso: «Finora per impiantare l'orto abbiamo speso non più di tremila euro. Si spendono 400 euro per un ettaro di grano, dal quale ti restano in tasca 50 euro. Rende di più la coltivazione ad ortaggi».

La giornata trascorre in maniera bucolica: di giorno i grandi lavorano e i piccoli giocano con ciò che offre loro la natura. La sera ci si riunisce davanti al fuoco, si mangia il raccolto e si fanno i programmi per i giorni seguenti: come organizzare la distribuzione, come recuperare altra terra (l'intera tenuta è di 140 ettari!), dove trovare le semi, i rientri a Palermo dove Renato e Giulia lavorano ancora, e così via.

La cosa incredibile dei Randazzo è che in loro non si è esaurita la voglia di crescere. La prossima primavera, infatti, è in programma di impiantare altri 10 ettari di seminativo e di insediare l'allevamento con un centinaio di pecore e alcune decine di vitelli, tutto per produrre carne per sé e per il mercato: «Gli animali saranno liberi di muoversi nella tenuta mangiando ciò che cresce sul terreno», assicura nonno Renato, al quale i ragazzi hanno dedicato l'orto con tanto di cartello, posto sulla recinzione a protezione dagli assalti dei cinghiali.

Ma non mancano le innovazioni, come il progetto di produrre e distribuire confezioni di minestrone secco e di impiantare un frutteto. I Randazzo, però, guardano anche oltre e pensano all'avvenire:

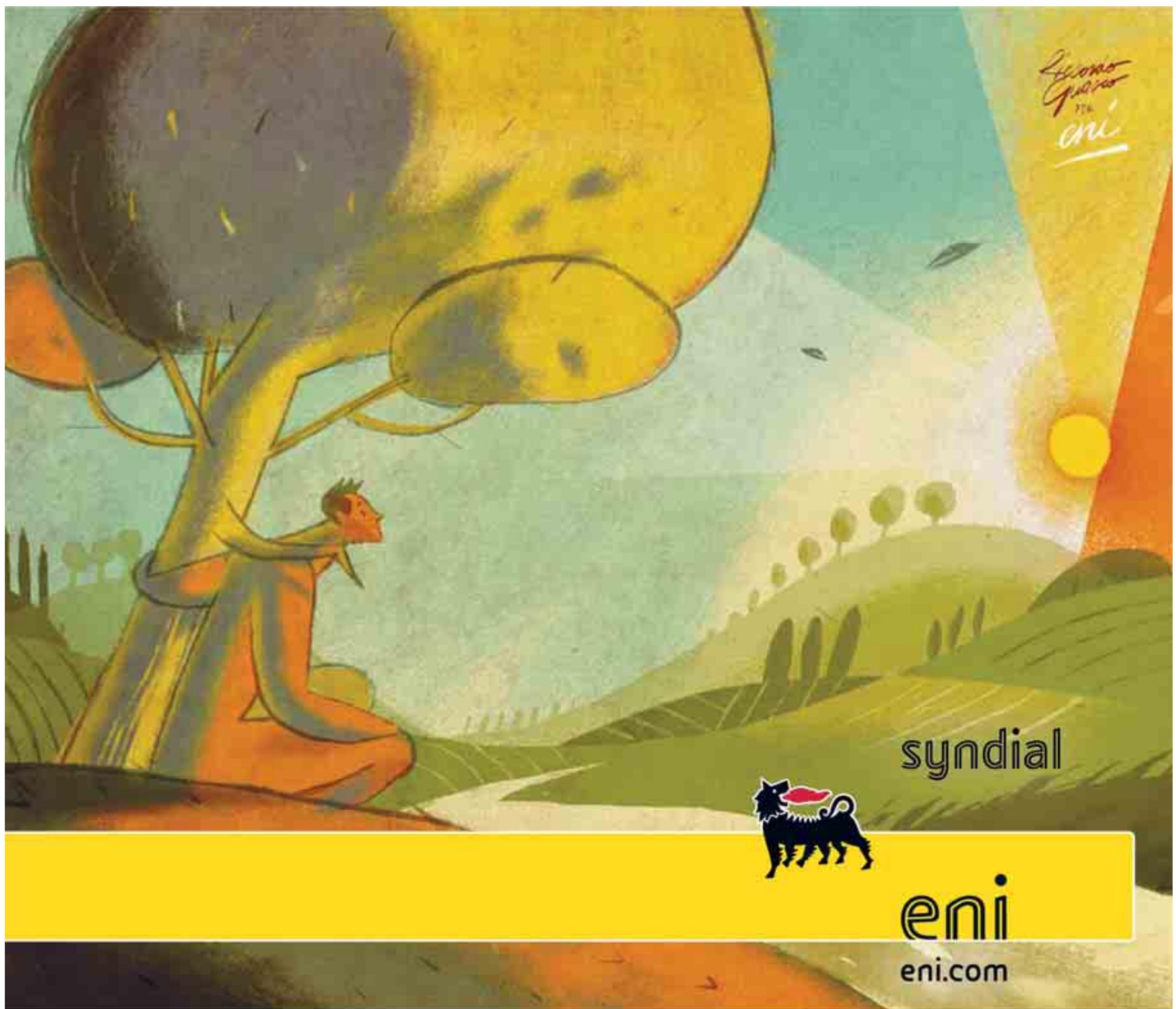
«La coltivazione e l'allevamento servono all'autosufficienza della famiglia - osserva Renato - ma dobbiamo pensare che quando ci insedieremo tutti qui definitivamente bisognerà anche assicurare un futuro a queste nuove cinque famiglie che crescono. Ecco che lo sforzo dovrà essere quello di diversificare l'azienda sul fronte del commercio e del turismo».

Proseguendo a contare solo sulla forza delle proprie braccia e senza usufruire di contributi, la «comune» Randazzo intende aprire nel tempo a Palermo uno spazio commerciale e a ristrutturare un antico baglio nella tenuta per farne una struttura di accoglienza e di ricettività. Un progetto che può sembrare ambizioso quanto azzardato in tempi di crisi. «In realtà noi abbiamo trovato a Caltavuturo una realtà diversa da come si può pensare - sottolinea Renato - è dinamica ed economicamente ricca di prospettive. La gente ci ha accolto bene e ci siamo subito integrati nella comunità. Il centro storico è stato di recente tutto ristrutturato, vi sono attrattive culturali ed enogastronomiche. C'è molto movimento turistico. Basti pensare che siamo ad un passo dal mare di Cefalù, dall'area archeologica di Himera, dalle terme di Sclafani Bagni. Pietra dopo pietra, contiamo di costruire una struttura di nicchia nella quale i miei figli possano esprimere le proprie potenzialità, avendo già acquisito parecchi titoli alla ricerca di un lavoro. Basti pensare che il più piccolo, Alessio, ha l'abilitazione per condurre un agriturismo e col titolo di Scienze motorie potrebbe fare un pensiero su un piccolo centro benessere».

LA CASA CI TIRA SU

Come la casa può farci uscire dalla crisi

Mutui più accessibili
Incentivi per la ristrutturazione
Bonus per l'efficienza energetica
Contributi per l'adeguamento sismico
Nuovo piano di social housing
Agevolazioni per gli affitti



syndial



eni
eni.com

syndial **centro di eccellenza ambientale**

Siamo una società di eni. Realizziamo interventi di bonifica e di ripristino ambientale attraverso l'applicazione di tecnologie avanzate e sostenibili, rivolgendo una forte attenzione alle specificità dei territori in cui operiamo.

La nostra missione è quella di fornire un servizio integrato nel campo del risanamento ambientale attraverso le attività di approvvigionamento, ingegneria e realizzazione dei progetti, e di logistica dei rifiuti.

Svolgiamo le nostre attività in circa 50 aree dismesse di proprietà, di cui alcune di interesse nazionale, e in altri siti industriali di eni al fine di consentire nuove iniziative di reinustrializzazione.

Realizzazione di progetti complessi, ottimizzazione delle risorse economiche, capacità di sperimentare e adottare le migliori tecniche nel rispetto della sicurezza e dell'ambiente sono i nostri driver.

In Sicilia

In Sicilia syndial è presente oltre che a Priolo/Melilli/Augusta anche nel sito di Gela dove è impegnata nell'opera di decommissioning degli impianti oggi dismessi e nella realizzazione degli interventi di bonifica ambientale, utilizzando le tecnologie più avanzate, garantendone la sostenibilità e la tutela del territorio.

A valle delle attività di caratterizzazione ambientale delle aree di competenza, sono stati predisposti e consegnati agli Enti:

- per le acque di falda, congiuntamente con le società del gruppo eni presenti nel sito, il Progetto Definitivo di Bonifica delle acque di falda;
- per i suoli il Progetto di Bonifica dei suoli della aree syndial. Nel periodo 2000 – 2013 syndial ha impiegato sul sito di Priolo e Gela risorse per circa 500 M€. Syndial ha pianificato per il quadriennio 2014-2017, per i siti di Priolo e Gela, interventi per circa 150 M€, per la riqualificazione ambientale finalizzata alla restituzione al territorio delle aree per futuri interventi di reinustrializzazione. Nel periodo di piano sono previsti i decommissioning completi di tutti gli impianti dismessi, interventi di mantenimento e razionalizzazione degli asset presenti e gli interventi di bonifica della falda e dei suoli.

Start up per la competitività

Il presidente Cascone: «Dai giovani ingegneri una spinta per lo sviluppo economico»

Innovazione, giovani e start up: parole spesso inflazionate in questo periodo storico di recessione, che tuttavia rappresentano realmente la formula per definire il livello di competitività delle imprese italiane e delle risorse umane all'interno del mercato nazionale e internazionale. In questo credono fermamente il Consiglio dell'Ordine degli Ingegneri della provincia di Catania e il suo presidente Santi Maria Cascone, che stanno lavorando per mettere a punto una "ricetta" formattiva che possa traghettare gli oltre cinquemila iscritti all'Albo etneo in questa fase di profonda crisi di settore, con un'attenzione particolare alla sostenibilità.

Presidente Cascone, in che modo il percorso di modernizzazione e rinnovamento può essere declinato nell'ambito della professione dell'ingegnere?

«L'innovazione non è dovuta solamente all'evoluzione tecnologica o al miglioramento dei prodotti e dei servizi. Innovare significa anche concepire una diversa visione del capitale umano, delle sue competenze e della sua organizzazione all'interno delle aziende private, degli enti pubblici e anche nel campo della libera professione. Chi meglio delle nuove generazioni è portavoce di questo cambiamento? I giovani ingegneri possiedono un patrimonio di conoscenze evoluta che, se integrato all'esperienza dei professionisti più esperti, può e deve costituire un vantaggio competitivo per l'intera società. A ciò si deve aggiungere l'importanza del contributo che l'Ingegnere può dare alla ricerca, da qui infatti partono le idee innovative, le stesse che poi si trasformano in nuove occasioni di lavoro, imprese o processi di cambiamento del mercato. L'Ordine di Catania, al proprio interno, muove significativi passi verso questa direzione: le attività che portiamo avanti vantano il



L'impegno dell'Ordine si concentra in una costante formazione professionale più accessibile a tutti e nel supporto all'avvio alla professione dei neo-colleghi



RIUNIONE NELLA SEDE DELL'ORDINE DEGLI INGEGNERI DI CATANIA

contributo di colleghi giovani e l'esperienza di quelli meno giovani, che interpretano in maniera rinnovata la figura del professionista. Gli ingegneri nello svolgimento del loro ruolo si distinguono sempre più come tecnici a servizio della società, in grado di produrre benessere e lavoro, sia in veste di imprenditori che di funzionari pubblici.

Il bando per premiare le tesi di laurea in Ingegneria, recentemente pubblicato dal vostro Ordine, vuole rispecchiare questo modello?

«Naturalmente sì, e lo fa partendo proprio dall'inizio della carriera professionale. Il Premio che abbiamo istituito ha l'obiettivo di valorizzare al massimo il passaggio dalla fase di studi universitari a quella lavorativa. Consideriamo a ri-

guardo che l'iscrizione ai corsi di laurea in Ingegneria costituisce ancora oggi una delle scelte più diffuse tra i giovani diplomati italiani. Un'attenzione verso i neo laureati, a cui non corrisponde però altrettanta possibilità di sbocco professionale. Da un lato siamo di fronte a un numero consistente di capitale umano spendibile, dall'altro troviamo un'offerta lavorativa esigua

e spesso non adeguata. Il tessuto economico locale ma anche italiano è caratterizzato per la maggior parte da piccole e medie imprese, le quali si approcciano all'innovazione spesso in maniera informale e non organica, ciò implica una bassa richiesta di personale laureato qualificato; in questo contesto gli ingegneri soffrono in maniera particolare. Ma non possiamo

permettere che resti inattiva una mole tale di competenze ingegneristiche: occorre creare nuove imprese, incentivare le aziende a colmare il gap innovativo attraverso le assunzioni di forza lavoro preparata. Le start up possono contrastare il fenomeno della "fuga di cervelli" italiani all'estero purché, attraverso azioni sinergiche, si avvii una concreta politica di sostegno agli investimenti per avviare processi di innovazione nel territorio».

L'Ordine di Catania conta più di cinquemila ingegneri suddivisi nei tre settori civile-ambientale, industriale, e dell'informazione. Si annoverano liberi professionisti, funzionari della pubblica amministrazione, dipendenti di aziende private e docenti, coprendo diverse fasce d'età, dai colleghi veterani ai giovani che si affacciano nel mondo del lavoro. Quali sono le azioni, in questo quadro così vario di competenze, per soddisfare le esigenze di tutta la categoria?

«La multidisciplinarità, al contrario di quanto si possa pensare, è un plus valore per trovare e analizzare gli strumenti più idonei che sappiano garantire unitarietà e coesione ai professionisti nel nostro territorio. L'impegno del nostro Ordine si concentra in una formazione professionale più accessibile a tutti, nella valorizzazione delle attività della Fondazione, nelle agevolazioni e nel supporto ai neo colleghi, nel rapporto interattivo con le istituzioni. Crediamo che l'unicità dell'albo professionale vada sempre ribadita e tutelata. Che sia un libero professionista o un dipendente pubblico, un informatico o un geotecnico, in qualunque forma eserciti la professione, l'ingegnere è portatore della stessa scienza e della stessa responsabilità nei confronti della società. In questo quadro risulta molto importante l'attività che il Consiglio Nazionale Ingegneri sta svolgendo».

Bandito il «Premio per le tesi di laurea» in Ingegneria

L'Ordine provinciale degli Ingegneri ha bandito un "Premio per le tesi di laurea" discusso dal 5 novembre 2013 alla stessa data del 2014. L'iniziativa è rivolta agli studenti dei sedici Corsi di studio che fanno capo ai Dipartimenti di Ingegneria dell'Università di Catania.

Tre i premi previsti in riferimento ai settori: Civile e Ambientale, Industriale e Ingegneria del-

l'Informazione. Per candidarsi occorre presentare: istanza di partecipazione accompagnata dalla lettera di presentazione sottoscritta dal relatore e/o dal presidente del corso di laurea; relazione illustrativa di quattro cartelle dattiloscritte in cui si evidenzia l'attinenza del lavoro; due copie (una cartacea e una digitale) della tesi firmata dal relatore, e una tavola formato A1

in cui viene sintetizzato lo studio. La documentazione dovrà essere presentata presso la segreteria dell'Ordine entro il 20 novembre 2014. Le tesi verranno sottoposte al giudizio insindacabile di una Commissione di valutazione costituita con delibera del Consiglio. Il bando integrale è consultabile sul sito web www.ordinecatania.it.

TEMATICHE URBANISTICHE DI CATANIA

«Prg, Regolamento edilizio e Piano casa le tre priorità»

«Piano regolatore generale, Regolamento edilizio comunale, Piano casa: questi i tre punti cardine attorno a cui deve ruotare la ripresa e lo sviluppo del comparto edilizio catanese. Tre tematiche che gli Ingegneri, insieme ad Architetti e Ance Catania, da anni tengono al centro del dibattito politico cittadino». Il segretario dell'Ordine Mauro Scaccianoce, nella foto, sottolinea così l'intento dei professionisti di collaborare, con spirito di servizio, alla realizzazione di questi fondamentali strumenti urbanistici.

«Durante la scorsa consiliatura comunale – aggiunge Scaccianoce – abbiamo presentato le nostre proposte, grazie anche all'apporto del vicepresidente della Fondazione Giuseppe Platania.

Il dialogo prosegue anche con l'attuale Amministrazione. Riteniamo urgente rilanciare percorsi di semplificazione amministrativa e attenzionare lo stato di conservazione del patrimonio edilizio al di fuori del centro storico, individuando strategie d'intervento finalizzate al recupero e consolidamento antismisico, e alla riqualificazione architettonica, funzionale ed energetica. A tal fine è possibile fare ricorso al "Piano Casa Sicilia", da proroga con modifiche da apposita legge regionale. Mentre sul centro storico si concentrano le proposte sul Prg: da un lato l'individuazione delle porzioni urbane per cui gli interventi di trasformazione devono essere disciplinati da strumenti attuativi; dall'altro, nelle parti restanti, l'applicazione della procedura prevista dalla Circ. Arta n. 3/2000, con cui definire una "mappatura" degli edifici e degli isolati in parte o interamente demobilibili e da ricostruire con il vincolo di volume e sogno. Giova ricordare - conclude il segretario dell'Ordine Scaccianoce - che il modello di Rec proposto per Catania è, oggi, in fase di discussione con importanti Comuni della provincia e sarà proposto come modello a scala regionale».



FORMAZIONE PROFESSIONALE

«Un'opportunità per tutti continua e trasversale»

«La formazione professionale continua deve essere vista come un'opportunità e non come un ulteriore balzo per gli ingegneri». È una posizione decisa quella di Carmelo Maria Grasso, nella foto, per sei anni alla guida dell'Ordine etneo e oggi vicepresidente della Scuola Superiore nazionale di Formazione per l'Ingegneria.

«Proprio per questo motivo - sottolinea - nella stesura del nuovo Regolamento sull'aggiornamento professionale, ho cercato di porre attenzione alle esigenze dei colleghi catanesi, ovviamente da me molto sentite, che operano in un contesto storico - istituzionale dominato da una forte crisi, in cui l'auto responsabilità dei singoli diventa fattore determinante per la rinascita».

Sui percorsi formativi aggiunge: «In questo quadro anche l'approccio alla tipologia dei percorsi formativi segue un doppio canale: uno zoccolo duro di formazione di base assicurata a tutti e trasversale, su cui si innesta, in funzione dell'auto responsabilità di ciascuno, la formazione specifica in verticale. Infatti - continua Grasso - conferendo valore formale all'esercizio della professione, traducendo cioè in crediti formativi la quantità e qualità della medesima, abbiamo raggiunto l'importante risultato di coniugare l'impulso a stare sul mercato, mantenendo alto il livello di scienza e conoscenza personale, con il feedback in termini di quantum formativo riconosciuto. Su questo livello base - prosegue vicepresidente della Scuola Superiore nazionale di Formazione per l'Ingegneria - si incardina il secondo livello di acquisizione formativa, quello cioè che dipende dalla coscienza di ciascuno. I nostri ingegneri, come sempre, accederanno spontaneamente a percorsi di qualità, in funzione dell'expertise di ciascuno, messi a disposizione degli iscritti. Questa è la sfida che ciascun Ordine si accinge ad affrontare: l'offerta di itinerari formativi attuali e di qualità» conclude Grasso.



PREVENZIONE ANTISMISICA

«Sensibilizzare la società alla cultura della sicurezza»

«Il ripetersi di eventi sismici in Italia e nel mondo, come quelli più vicino a noi dell'Emilia Romagna e dell'Abruzzo, ha dimostrato che le opere di prevenzione antismisica nel recupero del patrimonio edilizio assumono una priorità assoluta, soprattutto nella città di Catania dove il 70% degli edifici è a rischio».

«Un impegno di sensibilizzazione e di informazione. L'Ordine degli Ingegneri come sottolinea il suo tesoriere Alfio Grassi (nella foto). «È da sempre sensibile al tema, ed è impegnato attivamente per sensibilizzare la società civile alla cultura della sicurezza. Noi tecnici - aggiunge Alfio Grassi - abbiamo di certo una visione più nitida e completa della vulnerabilità delle strutture

e spesso non adeguata. Il tessuto economico locale ma anche italiano è caratterizzato per la maggior parte da piccole e medie imprese, le quali si approcciano all'innovazione spesso in maniera informale e non organica, ciò implica una bassa richiesta di personale laureato qualificato; in questo contesto gli ingegneri soffrono in maniera particolare. Ma non possiamo

Civile n. 52/2013, che mette a disposizione fondi per la messa in sicurezza degli edifici. Sarà attivato inoltre uno sportello di consulenza tecnica per aiutare i cittadini a compilare.

«Prevenire costa appena un terzo della spesa necessaria che occorrerebbe per intervenire dopo i disastri - continua il tesoriere dell'ordine Grassi - gli ingegneri vogliono e possono intervenire prima, programmando un sistema preventivo di presidio permanente». Investimenti come garanzia di futuro. «I benefici della messa in sicurezza non sono immediatamente visibili - sottolinea - e ciò porta i cittadini e le amministrazioni a considerare questi lavori edilizi una spesa rimandabile piuttosto che un impellente investimento, quale invece essi sono. Ma solo operando in maniera puntuale e costante si possono individuare per tempo le emergenze e le priorità».



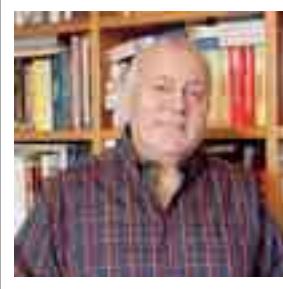
FONDAZIONE, L'OFFERTA FORMATIVA

«Qualità e aggiornamento per tutti i professionisti»

Dall'1 gennaio 2014 gli ingegneri italiani hanno l'obbligo dell'aggiornamento professionale continuo, così come previsto dalla riforma delle professioni. L'importanza della formazione nella professione è basilare. «La formazione è nella tradizione delle attività dell'Ordine di Catania, nel solo anno 2013 abbiamo organizzato ben 146 giornate didattiche. Oggi l'impegno è quello di rendere l'offerta formativa sempre più accessibile e di maggiore qualità per tutti gli iscritti» afferma Aldo Abate (nella foto), presidente della Fondazione etnea degli Ingegneri, il braccio operativo dell'Ordine nel campo dell'aggiornamento.

Nuove proposte che rispondono alle esigenze dei professionisti. «Il piano formativo predisposto dal Consiglio direttivo per il 2014 - continua Abate - propone 50 corsi per un totale di circa 2000 ore di didattica, ed è pronto anche a recepire nuove proposte ed esigenze dei colleghi. Oltre all'etica e alla deontologia professionale, obbligatorie per i nuovi iscritti, sono in programma argomenti per i singoli settori dell'ingegneria, e tematiche comuni, con riferimento sia liberi professionisti che ai dipendenti pubblici e aziendali».

Corsi, seminari, convegni e iniziative di carattere sociale e culturale. «Ai corsi si aggiungono convegni, seminari e ulteriori iniziative di carattere sociale e culturale. Nel prossimo mese di gennaio - conclude il presidente della Fondazione etnea degli Ingegneri - saranno avviati i corsi per coordinatori per la progettazione e l'esecuzione dei lavori (D.lgs. 81/08 - titolo IV - allegato XIV) e per la Certificazione energetica degli edifici, a cui seguirà, a conclusione degli esami di abilitazione, il "Progetto Ingegnere", destinato prioritariamente ai giovani colleghi, incentrato su argomenti e ambiti disciplinari operativi, che di norma l'insegnamento accademico non tratta ma che, al contrario, appartengono al quotidiano professionale».





La città. Cambridge è una cittadina dell'Inghilterra, di circa 110.000 abitanti, situata a un'ora e mezza da Londra. Deve la sua fama alla University of Cambridge, che è la seconda per anzianità dopo quella di Oxford ed è considerata una delle migliori dell'Inghilterra con i suoi 81 premi Nobel. Si dice che sia stata fondata da un gruppo di ragazzi che intorno alla metà del 1200 sfuggirono da Oxford e qui fondarono la nuova sede universitaria. Per l'elevato numero di studenti che ci vivono la vita notturna è movimentata.



Sicilia nel mondo. La tavola calda catanese tra i college di Cambridge

Due giovani etnei hanno esportato arancini e pizzette nella città universitaria: «La qualità sicula è vincente»

GAETANO RIZZO

Arancini, cartocciate e pizzette. Ma anche cannoli e babà oltre a tutte le prelibatezze della tradizione gastronomica siciliana, in prevalenza catanese, acese in particolare. Perché la storia di "Aromi", aperto in uno degli angoli di Bene't Street, nel cuore di Cambridge, parte da Acireale, per l'esattezza dalla caffetteria fondata da Michele Cipriani nel lontano 1957, di fronte la maestosa basilica dedicata a San Sebastiano, il compatrono della città delle cento campane. E da aprile scorso nella "patria" di una delle università più antiche al mondo, un centinaio di chilometri da Londra, è facile notare decine di persone che fanno la fila per assaporare i "simboli" di tavola calda e pasticceria catanese ed acese.

Nuovo concetto

"Aromi" è stato lanciato come un nuovo concetto di caffetteria, più sofisticato di un bar e più rilassato di un ristorante. Alla base c'è un forte tocco di sicilianità, un aspetto sul quale hanno inteso puntare Francesco Genovese e Salvo Cipriani, catanese il primo, acese il secondo. Certo, quando si parla di mangiare italiano, i clienti si aspettano spaghetti cotti e conditi in maniera adeguata, non di certo come giocano a fare improvvisati

chef che, magari, l'Italia l'hanno vista solo in cartolina. Francesco Genovese e Salvo Cipriani, invece, la tavola calda e la pasticceria di casa nostra le conoscono come le loro tasche. E queste, quindi, hanno deciso di sdoganare, mostrando coraggio imprenditoriale non comune.

Coraggio

Perché un conto è "sfornare" arancini e cartocciate su via Etnea a Catania, oppure in corso Umberto ad Acireale, un altro è andarsi a posizionare, con la stessa "mercanzia", dinanzi al Corn Exchange di Cambridge. Proprio così, dinanzi ad uno dei punti di riferimento della città inglese bagnata dal fiume Cam, nel 40 dopo Cristo finita nel mirino dei Romani, più da recente in quello di un duolo dalle idee chiare. «Il nostro menu è stato progettato per quei clienti che desiderano mangiare qualcosa di veloce, gustoso e di qualità», dice Francesco Genovese, 35 anni, proveniente da Catania.

«Utilizzando le nostre ricette originali ed autentiche insieme ad ingredienti freschi anche provenienti dalla Sicilia, creiamo deliziosi piatti italo-siciliani di alta qualità, che i clienti possono portare via o gustare nella nostra accogliente e rilassata area con posti a sedere. Il menù è composto in prevalenza da deliziosi arancini siciliani, dalle principali ricette della tavola calda, un'eccezionale selezione di pasticceria, gelato fatto in casa durante l'estate e fantastico caffè siciliano, Barbera».



marangolo

www.marangolo.it

Augura un
Sereno e Prospero
2014



SPEDIZIONI INTERNAZIONALI
IMPORT-EXPORT da/per TUTTO IL MONDO

Leader nella fornitura di servizi di
Logistica Integrata con elevato know-how specifico
in tutti i settori dei Trasporti: Marittimi - Aerei - Terrestri



Servizio di tracciabilità giornaliera delle merci dal Porto o dall'Aeroporto di partenza alla consegna.

■ Il miglior servizio Door to Door ■ Le tariffe più competitive

■ La più attenta ed affidabile assistenza
Documentale - Doganale - Assicurativa

CATANIA Zona Industriale VIII strada, 24 Tel. 095 7139141 Fax 095 7139142
info@marangolo.it



ARANCINE O ARANCINI?

È la cosiddetta domanda da un milione di dollari perché la dialetta linguistica su questa prelibatezza emblema della rosticceria siciliana non è mai stata risolta. Il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali l'ha riconosciuta come specialità della cucina siciliana e inserita nelle liste dei prodotti agroalimentari tradizionali italia (P. a. t.) con il nome di "arancini di riso". Quindi declinando questo prodotto al maschile. In realtà le scuole di pensiero sono due: la prima, quella della Sicilia Occidentale, preferisce la dizione femminile (quindi "arancina"); la seconda, che appartiene più alla Sicilia orientale, sostiene la dizione maschile. D'altronde il nome sembrerebbe derivare dalla forma e dal colore dorato tipico, che ricordano un'arancia, ma nella parte orientale dell'isola gli arancini hanno da sempre una forma conica. Tra l'altro in siciliano la declinazione al femminile dei frutti non è frequente quanto in italiano, e nel caso specifico l'arancia viene detta aranciu, pertanto in siciliano questa pietanza verrebbe ad essere al maschile (arancinu), come di fatto testimoniato dal Dizionario siciliano-italiano del palermitano Giuseppe Biundi. Come il nome, anche le origini dell'arancino sono molto discusse. Essendo un prodotto popolare risulta difficile trovare un riferimento di qualche tipo su fonti storiche. Tendenzialmente, poiché nelle ricette tradizionali è presente l'uovo dello zafferano, diversi autori hanno indicato una origine alto-medioevale, in particolare legata al periodo della dominazione musulmana, epoca in cui sarebbe stata introdotta nell'isola l'usanza di consumare riso e zafferano con erbe e carne. L'invenzione della panatura viene invece fatta risalire alla corte di Federico II, quando si cercava un modo per recare con sé la pietanza in viaggi e battute di caccia. Può darsi quindi che sin dall'inizio l'arancino si sia caratterizzato come cibo da asporto.

Quindi, parlando della cura usata nell'arredamento e nello stile in genere, aggiunge: «Volevamo che la nostra caffetteria riflettesse lo spirito e la filosofia di vita siciliana. Per noi era importante creare un luogo dove i clienti potessero rilassarsi, avere un pasto veloce e sentirsi a casa».

Ma a casa, gli abitanti di Cambridge mica si ritrovano nella dispensa arancini e cartocciate. La tavola calda, autentica peculiarità del Catanese, è uno dei simboli del pasto veloce ma consistente. Impossibile, quindi, non avere successo proponendo le prelibatezze della tradizione etnea in una terra che magari non ha una grandissima tradizione culinaria, ma che ospita comunque le cucine di tutto il mondo.

Qualità

La qualità siciliana ha però tutte le carte in regole per imporsi anche in questi contesti. E così, in effetti, è stato. Ormai è una consuetudine vedere clienti in fila (da queste parti sono abituati a farle) per "farsi" un arancino al sugo identico a quelli che si possono apprezzare dalle nostre parti. «I clienti vengono accolti dal profumo tipicamente italiano del caffè appena fatto e dei prodotti fatti in casa, praticamente una fetta di vita siciliana nel cuore di Cambridge», dicono in coro Francesco ed Ofelia Genovese assieme a Salvatore ed Alessandra Cipriani. Sono giovani ma possono parlare con autentica cognizione di causa. La loro famiglia ha oltre mezzo secolo di

Clienti in fila.

Francesco Genovese e Salvo Cipriani hanno vinto la scommessa: «Grazie alle ricette della nostra terra»

esperienza in questa attività ospitale. Ad Acireale, Salvatore era uno dei perni del Caffè Cipriani, una popolare caffetteria. Stava bene, non gli mancava alcunché.

Nuovi stimoli

La sua vivacità, però, lo ha portato a cercare nuovi stimoli, da qui l'avventura in tandem con Francesco Genovese che in Inghilterra si era già fatto le ossa, raggiungendo Cambridge assieme alla moglie Ofelia Di Re nel 2003. Duplice l'obiettivo: completare gli studi e imparare l'inglese. In Sicilia, Francesco ha trascorso una parte della sua attività lavorativa nel settore alimentare e della ristorazione in Sicilia. Si è poi trasferito a Cambridge, dove per gli ultimi 8 anni ha lavorato per Jagex, una società di sviluppo di videogames di successo, con sede nel Science Park, gestendone il team che si occupa della selezione ed assunzione del personale. Nonostante l'amore per il settore dei giochi, la sua passione per il buon cibo e la gestione aziendale lo hanno portato ad iniziare a lavorare sul concetto di "Aromi".

Ha trascorso l'ultimo paio di anni lavorando sul business plan, trovando poi sia la posizione migliore che lo staff perfetto. Salvatore Cipriani è arrivato a Cambridge più da recente, dopo essere stato il "front-man" del Caffè Cipriani di Acireale, condotto per mano ai livelli attuali, a prezzi di rilevanti sacrifici. Anche qui, arancini e

cartocciate - oltre alle immancabili granite - la chiave del successo. Da esportare a tutti i costi, decise un giorno non molto lontano Salvatore, Salvo per gli amici, seguendo la "sirena" Francesco-Ofelia, la coppia di parenti che aveva già tracciato il solco in terra anglosassone. A proposito di Ofelia, ha lavorato per anni come account manager a Molas, un'importante agenzia pubblicitaria con sede a Cambridge, e adesso ha portato in "Aromi" la sua esperienza di marketing, la sua passione per l'industria e per la promozione.

Il tocco delle donne

Le viene riconosciuto in maniera unanime un occhio particolare per il design, caratteristica che è stata di grande utilità al momento della pianificazione e della realizzazione dei locali. Da una donna, Ofelia, all'altra, Alessandra, pronta a seguire Salvo in questa nuova avventura, svolgendo un prezioso ruolo di supporto alla gestione del locale che prevede anche la gestione delle relazioni commerciali con l'Italia. A Cambridge qualcuno li ha già ribattezzati "i fantastici quattro" ma, con l'umiltà che gli è propria, si limitano a dire che hanno solo esportato un po' di Sicilia all'estero, tutto qui.

E, allora, se proprio vogliamo trovare un appellativo adeguato, definiamoli "ambasciatori del buongusto catanese ed acese", a loro starà bene di certo.

Speciale

ORANFRIZER

L'arancia rossa buona da mangiare, spremere e cucinare

Confezioni innovative multilingue di Moro, Tarocco e Sanguinello per ampliare le informazioni dell'agrume più coltivato in Sicilia

Red oranges, oranges sanguines, blutorangen: con i nuovi packaging che verranno lanciati da Oranfrizer nel 2014 si moltiplicano le lingue e le occasioni di consumo per le arance rosse. Queste le opportunità date alle varietà Moro, Tarocco e Sanguinello per ampliare e rafforzare le esportazioni.

Confezioni multilingue che daranno ai buongustai - parlanti inglese, francese e tedesco - tutte le informazioni nutrizionali e di consumo inserite contemporaneamente anche in italiano ed associate all'immagine della maestosa Etna in eruzione per mantenere salda e visibile l'origine del prodotto.

"Fonte naturale di Vitamina C". È questo lo slogan semplice che accompagnerà le arance rosse di Oranfrizer nei paesi esteri, un'informazione nutrizionale immediata e semplice per evidenziare una delle migliori peculiarità di questo frutto ricco e sano.

Le arance rosse hanno infatti dei benefici molteplici per l'organismo: svolgono una funzione protettiva, rafforzano le difese immunitarie del corpo, aiutano a prevenire e combattere i sintomi influenzali prima che possano manifestarsi e sono ric-

che di antocianine. Le antocianine svolgono un'azione antiossidante già molto riconosciuta dal mondo scientifico, sia dal punto di vista della salute che dell'estetica, non è raro infatti che vengano citate in cure di cosmesi oltre che per la prevenzione di alcune patologie gravi. Nelle nuove confezioni, grazie alle indicazioni scritte in diverse lingue straniere, si moltiplicheranno anche le abitudini di consumo suggerite ai consumatori attraverso le immagini del prodotto: l'arancia rossa nei nuovi packaging sarà presentata come buona da mangiare, da spremere e buona anche cucinare.

Sulle bag, infatti, l'agrume sarà accompagnato da un bicchiere di succo di arancia rossa appena spremuta e si proporrà anche con un piatto da cucinare.

La ricetta, completa di lista di ingredienti e di indicazioni per la preparazione, sarà inserita sul retro della confezione. Si ampliano così le possibilità di consumo di un'arancia che potrebbe essere spremuta per la colazione, potrebbe essere sbucciata e consumata a fine pasto e che grazie ai suggerimenti gastronomici potrebbe aromatizzare pietanze dal



NEL Riquadro NELLO ALBA AMMINISTRATORE UNICO ORANFRIZER

gusto tutto siciliano. Oranfrizer non perde di vista la sua "mission", mira all'innovazione e conferma la dedizione verso il suo core business. L'azienda opera per rendere sempre più favorevole le opportunità di export, gli obiettivi dinamici anno dopo anno la portano verso nuove mete di destinazione, progetti pionieri e strate-

gie inedite. Lo stile delle nuove confezioni renderà più riconoscibili le peculiarità nutrizionali, gastronomiche ed estetiche delle arance rosse, visivamente presentate nelle loro variabili pigmentazioni della polpa e della buccia. Il consumatore curioso, insperto e appartenente ai nuovi mercati europei e internazionali grazie



alla comunicazione di prodotto potrà avere una facile e reale percezione dell'arancia rossa. Oranfrizer con la sua nuova "veste" valorizza insieme al frutto, ancora una volta, il suo territorio d'origine attraverso lo spettacolo più esplosivo della buona natura sicula, l'eruzione del vulcano Etna che sorpassa la Piana di Catania, la zona

di produzione delle arance rosse più vocata al mondo.

«Gli investimenti di Oranfrizer continueranno ad esaltare le qualità dell'agrume più coltivato in Sicilia» spiega Nello Alba, amministratore unico di Oranfrizer. «Puntiamo - prosegue - ad estendere il calendario di produzione - commercializzazione introducendo nuove varietà di Tarocco. Produciamo con una forte attenzione alla sostenibilità ambientale. Seguendo le dinamiche del mercato abbiamo sempre valorizzato la nostra produzione, esaltando la sua forte distintività. Soprattutto con la grande distribuzione, prima fra tutte Coop, che dagli anni 60 ad oggi, ha riconosciuto in noi quella qualità di prodotto che continuiamo a mantenere alta e che vogliamo rendere sempre più riconoscibile al consumatore finale».

**ISTRIONICO E GENUINO**

Orazio De Francesco, 64 anni, dopo aver fatto per anni il cantante e il musicista, si è dedicato al mestiere del padre e del fratello. Nella sua bottega, nel cuore della «Fera 'o luni», tra un taglio di capelli e una rasatura, è facile vederlo esibirsi con la fedele compagna di una vita, la fisarmonica, e deliziare clienti e passanti con le sue serenate e i suoi racconti [FOTOSERVIZIO DI GIANNI D'AGATA]



Il personaggio. Il barbiere di Siviglia in salsa catanese

Dalla musica alla bottega di famiglia, l'arte di reinventarsi di Orazio De Francesco: per necessità ma anche per piacere

ERNESTO ROMANO

La bottega è a piazza Carlo Alberto, angolo via Pacini, proprio di fronte alla chiesa del Carmine e, quindi, nel cuore della «Fera 'o luni». È qui che lavora un personaggio d'altri tempi, ma attualissimo, un catanese fino al midollo, ma anche cittadino del mondo, un musicista diventato barbiere per una scelta di necessità.

La bottega di Orazio De Francesco, 64 anni, sposato con tre figli, è un concentrato di ricordi (le foto del padre e del fratello, barbieri prima di lui), una bacheca di trofei, diplomi e fotografie, o meglio fotomontaggi, che ti portano idealmente in giro per il mondo e nei luoghi più impensabili. Immagini in cui Orazio ammicca sorridente sullo sfondo del ponte di Brooklyn, a New York, della Torre Eiffel, a Parigi, o del maestoso mausoleo Taj Mahal, ad Agra, in India, una delle sette meraviglie del mondo. Ma in queste cartoline costruite al computer Orazio è anche raffigurato nella giungla amazzonica (!) o davanti alle piramidi egizie, attorniato da belle signorine in vesti succinte. Oppure indossa i panni (si fa per dire) di un barone con tanto di carrozza nobiliare e immancabili signorine in abiti (stavolta) sadomaso. E poi le foto posticce, ma di grande richiamo anche emotivo, con Obama e Papa Francesco.

Insomma, un barbiere molto sui generis. In

verità, un artista che ha dovuto fare di necessità virtù. Orazio nasce, infatti, come musicista e cantante e vanta un curriculum di tutto rispetto nel mondo dorato, sebbene un po' datato, dello spettacolo.

«Già all'età di sette anni - racconta - giravo l'Italia con la mia inseparabile fisarmonica. Dapprima ho suonato nelle piazze, nelle sagre di paese, nelle feste di compleanno o nei matrimoni, nel frattempo continuavo a studiare e, dopo il diploma di pianoforte, visto che sono un estroso, ho deciso di "fantasticare" un po' con la musica. In pratica, ho voluto mettere la fantasia al servizio del mio talento artistico. Suonavo il piano al teatro Sangiorgi quando sul palco si esibivano Cicinno Sineri, Carlo Mangiù, Turi Killer e Gilberto Idonea. Poi ho fatto un'incursione nel folk grazie alla collaborazione con la signora Corona e i "Figli dell'Etna", non tralasciando gli spettacoli in piazza con Roberto Serafini».

Un musicista completo.

«Sì. Ho suonato di tutto: dalle novene di Natale a Liszt al Teatro De Curtis. Ho fatto l'organista in chiesa, ho lavorato negli alberghi e nei locali di moda di Taormina. La musica era tutta la mia vita, poi però...»

Cosa è successo?

«Quando mio papà, fondatore del salone da barba nel 1949, è venuto a mancare, ho cominciato a collaborare con mio fratello Antonio per portare avanti l'attività di famiglia. Poi, nel 2006, è



NUOVA MICRA TUA DA **€ 79 AL MESE** **TAN 3,99%, TAEG 7,60%***



- 5 PORTE
- CLIMA
- RADIO CD
- BLUETOOTH®



Tecnologia Google™ Send-to-Car



Parking slot measurement system

SOLO A DICEMBRE
NON FARTI SFUGGIRE LE OFFERTE **NISSAN4YOU**

VALORI MASSIMI CICLO COMBINATO: CONSUMO 8,3 L/KM. EMISSIONI CO₂ 187 G/KM.

*NISSAN QASHQAI VISION 1.6 BENZINA BASE E QASHQAI VISION 1.5 DCI DPF BASE A € 16.950, PREZZO CHIAVI IN MANO, INCLUSO UNO SCONTONE SUL PREZZO DI LISTINO PARI RISPECTIVAMENTE A € 2.210 O € 4.060, I.P.T. ESCLUSA. OFFERTA DELLA RETE NISSAN ADERENTE ALL'INIZIATIVA VALIDA FINO AL 28/02/2013. MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE. ALCUNI DEI CONTENUTI PUBBLICIZZATI POTREBBERO ESSERE NON DI SERIE MA DISPONIBILI A PAGAMENTO SU ALCUNE VERSIONI. LA VERSIONE PUBBLICIZZATA È INSERITA A TITOLO DI ESEMPIO.

SCOPRILo IN CONCESSIONARIA

Gianinni
motors

RAGUSA Via A. Grandi Tel. 0932. 257631

COMISO Via L. Sciascia, 97/99 Tel. 0932. 721466



IL FASCINO DISCRETO DELLA BOTTEGA DEL BARBIERE

e. r.) La bottega del barbiere un tempo era considerata come un luogo di culto, il tempio dove si celebrava un rito profano, il taglio dei capelli, che però diventava una «sacra» consuetudine.

A Catania solo i più in là con gli anni ricorderanno il negozio del mitico Mario Passini, in via Umberto, barbiere (a quel tempo acconciatori, parrucchieri, hair-stylist e maestri del look erano ancora di là da venire) elegante, col baffetto curato e il tratto gentile e affabile.

Era il barbiere dei nonni e dei padri di chi oggi ha cinquant'anni e nella sua bottega tutta bianca, linda e asettica come uno studio medico, si respirava un'atmosfera familiare, era una sorta di enclave del luogo del cuore per eccellenza, la casa. E lui, il barbiere, diventava uno di famiglia,

l'uomo che ti avvolgeva con quel lenzuolo bianco candido come in un abbraccio, amico, consigliere e, all'occorrenza, confessore.

I dialoghi e le discussioni che nascevano sulla poltrona girevole (quella sorta di trono che ti faceva sentire un re) vertevano fatalmente sui soliti argomenti (la politica, lo sport, gli immancabili pettigolezzi), ma la dimensione temporale in cui si sviluppavano era più dilatata e, quindi, l'approfondimento che ne scaturiva più coinvolgente.

Gli attrezzi che il barbiere utilizzava, poi, erano una musica per le orecchie: c'era l'allucapsuni, la striscia di cuoio su cui si affilava la lama del rasoio, 'u brunzeddu, il pennello del sapone da barba, 'u stagghiasangu, la matita emostatica, il borotalco antiprurito, la brillantina miracolosa capace di far risaltare anche il taglio meno riuscito.

E come non ricordare quella frase, «Ragazzo, spazzola», rivolta all'immaculabile apprendista, o ragazzo di bottega (che spesso ragazzo non era più), con cui si concludeva il rito.

Immagini perdute, ricordi ormai sbiaditi di un mestiere nobile e generoso.

morto anche mio fratello e mi sono ritrovato da solo a gestire tutto. Così, ho messo da parte la mia passione, la musica, e mi sono dedicato a quest'altra forma di arte, un mestiere per certi versi altrettanto affascinante, aiutato dall'affetto che i frequentatori della fiera mi hanno sempre dimostrato.

Il motto di Orazio è tutto un programma: «Il tuo parrucchiere ti cambia la testa, l'umore e la vita». E in effetti chi entra nel suo salone non lo fa solo per soddisfare un'esigenza di tipo estetico, ma anche per riempire quella mezz'ora di vita, ossigeno pulito per la mente e il cuore. E ci riesce grazie alla simpatia travolgente del barbiere che non ti aspetti e ai suoi racconti fantasmagorici: che siano veri, verosimili o del tutto inventati il dubbio resta, ma che importa? L'importante è vivere quel momento in pieno relax: non è questo, del resto, lo scopo ultimo di chi va a rifarsi il look?

Tra le strategie di marketing fatte in casa ma estremamente efficaci adottate dal nostro Figaro c'è anche un'attenzione particolare per i cinesi, che in pochi anni hanno invaso la città e monopolizzato in particolare la zona della Fiera. Per loro Orazio ha inventato l'ennesima, divertentissima locandina che lo raffigura nei panni di Bruce Lee barbiere dei cinesi.

Funziona, la trovata?

«Bruce Lee per me rappresenta un mito ed è per questo motivo che ho voluto associare la sua immagine intramontabile al messaggio promozionale

Crocevia. La sua sala è diventata un crocevia di razze, di storie e di vite. Ora punta sui cinesi che hanno invaso la Fiera

le. Il risultato, in termini di nuova clientela, è stato lusinghiero, ma devo dire che nel mio negozio passano anche nordafricani, romeni, cingalesi, tutta gente alla ricerca di qualcuno che li possa accomodare senza sparare cifre astronomiche e io sono felice di poterli aiutare.

In un angolo del negozio, sempre a portata di mano, la compagna di una vita, la fisarmonica, ma anche gli abiti di scena che ha utilizzato nella vita artistica precedente e che Orazio indossa tra un cliente e l'altro per dare vita a spettacoli improvvisati che suscitano sempre il gradimento generale.

Così, se opportunamente ispirato o incoraggiato, non è difficile vederlo interrompere il servizio, poggiare sul tavolo le forbici e il rasoio e calarsi immediatamente, e con la medesima disinvolta, nel ruolo di chansonnier o di cantastorie, oppure intonare una serenata a una bella ragazza di passaggio.

La bottega è quello che si dice un porto di mare, crocevia di razze, di storie, di vite. Entrano tanti clienti, attratti dall'istionario titolare e dai prezzi che definire popolari è un po' riduttivo (5 euro il taglio, due per la barba), ma anche amici che usufruiscono del bagno o chiedono un goccio di caffè, oppure persone che hanno voglia di scambiare quattro chiacchiere o ascoltare le storie avvincenti di Orazio e la sua musica, le sue cantate popolari.

Una sorta di luogo conviviale, dove darsi appuntamento per cominciare bene la giornata o

per finirla col sorriso sulle labbra.

«E di sorrisi - confessa Orazio - in questo momento tutti abbiamo un gran bisogno. Io cerco solo di fare del mio meglio per rallegrare chi mi viene a trovare. Il mio salone è aperto a tutti, uomini e donne: l'ospitalità e la disponibilità sono valori rari al giorno d'oggi ma mai come in questo momento fondamentali per instaurare un legame o comunque un rapporto affettivo in un mondo dove si è sempre più soli. Io solo non sono mai e ne sono felice».

- Ela fiera come l'ha vista cambiare nel corso degli anni?

«È cambiata in meglio - assicura Orazio - La vecchia generazione che ha lavorato in questa storica piazza era abbastanza gretta nei comportamenti ma anche nella gestione della propria attività commerciale: gli bastava tirare avanti la famiglia senza mai porsi un traguardo più ambizioso, come si dice oggi senza portare l'asticella al di là di un certo limite. I ragazzi di oggi, invece, sono completamente diversi: hanno idee e vogliono portarle avanti, sono emancipati e si pongono traguardi, anche se fanno gli ambulanti. Per loro quello non è un punto di arrivo, semmai di partenza verso qualcosa di meglio. Ed è per questo che bisogna dargli fiducia e sperare in un futuro migliore per loro, per le loro famiglie e per la nostra città».

Parola di Orazio, barbiere di Siracusa in salsa catanese, che taglia e canta, sfiorcia e suona, lavora e vive divertendosi e rallegrando la vita degli altri.

Offerta Formativa dell'anno 2013/2014:

Facoltà di Architettura

- > Corso di Laurea in Architettura – durata 5 anni;
- > 3xLab 2010-2013. Parole di Architetto. Laboratori internazionali di architettura con temporanea a Siracusa
- > Stazione operativa di RILIEVO laboratorio di Rappresentazione con LASER SCANNER per il rilevamento architettonico

Master in Fruizione sostenibile dell'ambiente

Corsi di specializzazione

- > Scuola di Alti Studi in Economia del Turismo Culturale - Cattedra Garrone
- > Corso di perfezionamento in Storia e Conservazione del Patrimonio Architettonico del Barocco del Val di Noto - in collaborazione con il Centro Internazionale di Studi sul Barocco di Siracusa
- > Summer School per Specialisti della Medicina Riabilitativa
- > Corso di formazione specialistica per guide turistiche

Percorsi e programmi di studio internazionali

- > School of Education della Roger Williams University del Rhode Island USA.
- > International Meeting. University Festival of Art, Science and Technology

Cantieri e laboratori multidisciplinari

Aspettando un sì in extremis

Entro il 31 dicembre, ha rassicurato Crocetta, lo sblocco dei fondi per i non vedenti

L'anno che si chiude resterà per i non vedenti siciliani come uno dei più brutti da loro vissuti. Anzi sofferti. Giorno dopo giorno, nell'attesa di una buona notizia, nella speranza che la politica riuscisse a trovare una via d'uscita a quell'ingorgo, a quella confusione, a quella incertezza in cui ha fatto precipitare il loro mondo. Attesa inutile, attesa, per la verità, non ancora conclusa. Perché sino all'ultimo minuto dell'ultima ora dell'ultimo giorno dell'anno, l'Unione Italiana Ciechi attende quel segnale, quella soluzione, quel via libera ai finanziamenti che la Regione Siciliana ha, di fatto, bloccato in questo 2013. Una storia lunga e tormentata, fatta di richieste pressanti da parte dell'Unione Italiana Ciechi, da parte della Stamperia Braille, da parte della scuola di addestramento Helen Keller di Messina. Tre strutture che in Sicilia garantiscono l'assistenza a qualcosa come 90 mila ipovedenti, 35 mila non vedenti e 550 ciechi plurimorinati.

Un'assistenza che si può ben definire d'eccellenza, ma anche un'assistenza che ha la necessità di ricevere contributi nei tempi e nei modi prestabiliti, per evitare di dover soffrire, anche soltanto in parte, l'attività svolta dai tre enti, ognuno con la sua parte delicata, determinante per garantire una vita normale, il più normale possibile, a chi vive questa realtà.

Bene, il 2013 sarà l'anno in cui, molto più rispetto al passato in cui, comunque, c'è spesso stato da battersi faticare per ottenere i fondi, gli sforzi dell'Unione Italiana Ciechi, dai vertici regionali a tutte le sezioni provinciali, sono stati vanificati, tristemente disattesi dai continui rinvii del governo regionale, dal non avere evitato in tempo, pur essendo un rischio concreto e conosciuto, che i fondi per i non vedenti finissero nel calderone a tratti vergognoso della Tabella H, cioè nella confusione dei contributi divisi a destra e a sinistra, spesso con poco o senza criterio.

I fondi, indispensabili per garantire l'assistenza psicologica e sociosanitaria ai non vedenti, sono stati così bloccati. Fermi i soldi indispensabili alla Stamperia Braille, un fiore all'occhiello nazionale in questo campo, per ordinare per tempo, cioè a febbraio, i libri di testo per gli studenti non vedenti. Congelate le risorse per garantire l'addestramento dei cani per non vedenti al Centro Helen Keller, ma anche per assicurare i corsi di autonomia e mobilità



MATERIALE DIDATTICO SPECIALE PER BAMBINI NON VEDENTI PLURIMINORATI CHE SI AVVICINANO COSÌ AL MONDO DELLA LETTURA E DELLA SCUOLA

a chi deve essere seguito da un cane per non vedenti.

La politica ha rinviato quel che un minimo di attenzione sociale, di sensibilità, di conoscenza della problematica e delle risorse umane di cui si parla, avrebbe imposto di accelerare con qualunque mezzo.

«Oggi - spiega l'avvocato Giuseppe Castronovo, presidente regionale dell'Unione Italiana Ciechi e vice presidente nazionale - siamo in attesa che il governo regionale ci dia una risposta. L'assessore Bianchi, dopo l'ultimo incontro che abbiamo avuto e a cui ha partecipato anche il presidente Crocetta, ci ha rassicurato, dicendo che entro il 31 dicembre sarebbe arrivata la soluzione, dunque i fondi. Aspettiamo, anche se

nel frattempo la situazione si è fatta davvero difficile».

Quanto difficile, ripetiamo, non è facile da comprendere per chi non conosce questa realtà. Se pensiamo al danno economico che i tre enti hanno subito e stanno subendo, basti pensare che sono oggi esposti per centinaia di migliaia di euro con gli istituti bancari. Perché alcuni servizi essenziali non potevano assolutamente essere sospesi. E non sono stati sospesi. Ma nemmeno si potevano sospendere i pagamenti. E si è fatto ricorso ai soldi delle banche. Che hanno compreso l'emergenza, che hanno dato piena ed incondizionata fiducia all'Unione, accordando i prestiti. Ma sono soldi che dovranno tornare indietro e

che, intanto, fanno maturare interessi.

Ma questo è solo un aspetto, quello legato ai soldi necessari e, in qualche modo, arrivati, perché trovati dai vertici dell'Unione che hanno messo la loro storia, la loro credibilità, le loro conoscenze personali nella questione.

Altra storia è quel che non è stato più possibile garantire agli assistiti. Attorno ad un tavolo, accanto all'avvocato Castronovo, ci sono i suoi collaboratori diretti, ci sono i responsabili della Stamperia Braille. E sul tavolo gli strumenti che vengono utilizzati per aiutare i bambini, anche molto piccoli, a cominciare a scoprire il mondo con il tatto, con giochi finalizzati anche ad

aiutare i plurimorinati a muoversi, a trovare un equilibrio, a scoprire percorsi, a gestire i movimenti.

Tutto ha un costo, altissimo spesso, ma tutto ha una utilità, straordinaria sempre. Come i circa 3000 volumi che ogni anno, per lo meno sino al 2012, la Stamperia Braille ordinava e faceva realizzare da alcune cooperative specializzate. E così ogni studente, dal più piccolo al più grande, era in grado di presentarsi a scuola il primo giorno dell'anno scolastico, con tutti i libri, in regola proprio come i loro compagni. Tutti i libri in Braille, per essere semplicemente e giustamente messi nelle stesse condizioni degli altri ragazzi.

E quest'anno? La mancata erogazione dei fondi ha costretto ad una ta-

glio drastico, perché le cooperative non hanno potuto ricevere per tempo le ordinazioni dei volumi e perché si è stati costretti a fare una selezione, una scelta, una sottrazione dolorosa dei volumi da potere mettere a disposizione. Ne sono saltati la metà e dalla Stamperia Braille sono usciti soltanto 1500 libri. Una penalizzazione che si sarebbe dovuta evitare, perché è vergognoso privare i ragazzi non vedenti di strumenti che sono importanti per la loro crescita, che rappresentano la via diretta, ed anche unica in molti casi, per vivere una vita il più normale possibile, attraverso il canale della conoscenza, della cultura.

E' andata così, per i ritardi politici e amministrativi, gli studenti non vedenti siciliani sono andati a scuola con i libri in Braille che è stato possibile realizzare nella Stamperia di Catania. Quelli e non più di quelli, con il lavoro, cioè, soltanto degli addetti della struttura, senza potere allargare all'attività preziosa che veniva svolta in passato dalle cooperative.

Una situazione davvero incredibile, anche perché, come più volte anche gli organi di informazione hanno riportato e raccontato, il governo regionale, pur mostrando a parole grande comprensione e in teoria completa collaborazione, dopo avere fatto impantanare le risorse per i tre enti nella Tabella H, ha elaborato la soluzione dei bandi cui partecipare per superare quell'ostacolo ed accedere ai finanziamenti.

Sulla carta, manco a dirlo, seguendo un canale privilegiato, in considerazione del fatto che l'Unione italiana ciechi in Sicilia svolge questa funzione sociosanitaria di assistenza in base ad una precisa legge della Regione che ha delegato all'ente questa funzione. Ma, al di là delle buone intenzioni, la strada del bandito ha ulteriormente rallentato l'iter del finanziamento.

E oggi, a poche ore dalla fine dell'anno, 90 mila ipovedenti, aspettano una risposta del governo 35 mila non vedenti e 550 ciechi plurimorinati. Già penalizzati nell'assistenza, nei servizi ricevuti (nella maggior parte dei casi rispettati solo per il sacrificio diretto di chi lavora con i tre enti e di chi vi collabora più per amore e passione che per avere un lavoro retribuito). Aspettano che stava la Regione mantenga la parola data e che prima di voltare pagina e lasciarsi alle spalle questo doloroso 2013, arrivi lo sblocco dei fondi. Per coprire il passato e garantire il futuro.

I COMPITI DELL'UIC

L'Unione Italiana Ciechi e degli Ipovedenti è una Onlus che ha come scopo l'integrazione dei minorati della vista nella società, perseguitandone l'unità, nonché la tutela degli interessi morali e materiali. L'Unione promuove ed attua ogni iniziativa in favore dei minorati della vista, anche mediante convenzioni con lo Stato, Università, ed Enti pubblici e privati. In Sicilia espressi compiti sono stati attribuiti all'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, con le L.R. 28/90 e L.R. 4/2001. Tra i suoi compiti principali rientra la prevenzione della cecità, ovvero della "cecità evitabile". A tal fine, ha dato vita ad una attività di prevenzione che svolge quotidianamente attraverso i nove gabinetti oculistici presenti in quasi tutte le nove Sezioni Provinciali Siciliane, dove è possibile effettuare visite oculistiche con personale altamente specializzato. Inoltre per garantire una maggiore efficacia nella diffusione dell'attività preventiva, è stata promossa una campagna di prevenzione delle malattie visive, itinerante su tutto il territorio regionale, condotta tramite l'utilizzo di due Unità Mobili Oftalmiche Diagnostiche, camper itineranti all'interno dei quali, grazie ad una strumentazione completa di diagnostica oftalmica medici oculisti effettuano screening gratuiti presso scuole, centri urbani degradati, piazze, località poco servite dalle Asl.

I COMPITI DEL CENTRO HELEN KELLER

La Regione Siciliana, con la legge 30 aprile 2001 n. 4, ha istituito a Messina il Centro Regionale Helen Keller della Unione Italiana Ciechi, arricchendo il sistema dei servizi sociali e la sfera delle pari opportunità delle persone non vedenti ed ipovedenti. La struttura comprende la Scuola cani guida che costituisce il vertice di un sistema integrato di servizi, finalizzati all'autonomia ed alla riabilitazione socio-lavorativa dei non vedenti ed ipovedenti di ogni età. La legge prevede la gratuità dell'assegnazione dei cani guida e i servizi sono erogati senza oneri per l'utente. Il Centro organizza Corsi di Informatica, di Orientamento e Mobilità, di Autonomia Personale e di Sviluppo delle Abilità Manuali, Corsi di Riabilitazione Socio-Lavorativa. Ciascun cane (Pastore tedesco o Labrador) prima di passare alla fase di affidamento e addestramento insieme al suo futuro padrone, segue un programma di preparazione al delicato servizio di accompagnamento solo con l'istruttore. Per il conseguimento di tali finalità, assume importanza la procedura di individuazione delle caratteristiche psicosomatiche del non vedente, cui è subordinata la selezione dell'animale. Per accedere all'assegnazione di un cane guida bisogna avere i seguenti requisiti: Cecità assoluta o residuo visivo accertato da certificazione medica, Idoneità fisica, Frequenza dei corsi di orientamento e mobilità.

IL LAVORO PREZIOSO REALIZZATO DALLE STRUTTURE

Stamperia e Polo tattile, le eccellenze

La Stamperia regionale Braille si occupa della stampa in braille di testi scolastici di ogni ordine e grado, di pubblicazioni e riviste professionali, culturali, formative ed informative e alla registrazione su dischi e nastri magnetici. La legge regionale del 2001 ha confermato alla Stamperia compiti di fondamentale importanza per garantire il pieno diritto allo studio, alla cultura e all'informazione, per tutti i non vedenti ed ipovedenti siciliani, disponendo anche l'ampliamento dell'attività assegnata alla Stamperia regionale per cui la Stamperia, oltre a volumi in carattere Braille, può produrre materiale tiflotecnico, tiflodidattico e libri con caratteri ingranditi per ipovedenti ed ogni altro materiale didattico anche informatico che può servire per l'inserimento scolastico e l'integrazione sociale dei minorati della vista.

L'attività della stamperia regionale Braille ha avuto inizio nel 1980, presso la sede dell'Unione Italiana Ciechi di Caltanissetta. La struttura cominciò

ad essere subito produttiva, consegnando i primi manufatti in Braille ai ciechi siciliani. Nel 1985 si incrementò la produzione di testi scolastici in Braille, ai quali fecero seguito nel 1997 e nel 1998 i testi a caratteri ingranditi per ipovedenti (Large Print) e in formato Elettronico (per l'ascolto tramite sintesi vocale e/o display Braille).

La Stamperia Regionale nel 1997 si trasferì a Catania ampliando di anno in anno la sua attività, anche alla produzione e stampa di pubblicazioni e riviste professionali, culturali, formative ed informative, alla registrazione dei testi ed all'istituzione di una Biblioteca regionale Braille ed elettronica, alla promozione ed organizzazione di convegni, seminari per la diffusione del Braille e di altri sussidi tecnologici e tiflotecnici e multimediali.

Nel 2000, a conferma che la Stamperia Regionale Braille è diventata negli anni l'unico punto di riferimento culturale per non vedenti ed ipovedenti, è nato il formato di stampa congiunta

denominato "NeroBraille".

Nel 2008 a Catania la Stamperia Braille ha realizzato il Polo tattile multimediale; struttura innovativa ed unica nel suo genere in Italia ed Europa per i servizi e le attività proposte non solo all'utenza non vedente ed ipovedente, ma a tutta la società, riscontrando di giorno in giorno numerosi e positivi apprezzamenti, dimostrato dalle quotidiane numerose presenze di scolaresche e turisti, anche stranieri.

All'interno del Polo Tattile Multimediale si trovano: uno showroom con una grande esposizione di ausili e sussidi tifloglici, tiflodidattici ed informatici, per favorire l'autonomia del cieco e dell'ipovedente, compresi giochi per bambini non vedenti; un internet Braille Cafè, postazione informativa multimediale totalmente accessibile ai non vedenti ed ipovedenti, per la navigazione autonoma su Internet e per lo svolgimento di corsi di addestramento all'utilizzo del Pc e dei dispositivi di sintesi vocale/display braille; un museo tattile "Louis Bor-

ges" con numerose opere architettoniche ed artistiche fruibili da non vedenti ed ipovedenti; un bar al buio permanente, creato per sensibilizzare la società tutta ed in particolare le scolaresche, gli insegnanti e gli operatori del settore, sulla problematica dei non vedenti; un giardino sensoriale, totalmente accessibile, con piante ed essenze tipiche del Mediterraneo; una sala dove vengono proiettati video illustrativi sulla prevenzione della cecità in partenariato con l'Agenzia Internazionale per la Prevenzione della Cecità e video illustrativi sul funzionamento della Stamperia Regionale Braille.

La positiva esperienza, riscontrata sul territorio, del Polo Tattile Multimediale ha indotto la Stamperia Braille a realizzare nel 2011 una nuova eccezionale iniziativa denominata Polo tattile itinerante e grazie ad un progetto straordinario approvato dalla Regione Siciliana per il recupero di contributi pregressi, è stato approntato un modernissimo autobus attrezzato con un padiglione espositivo esterno.



Scoperta. La riproduzione del teatro Bellini di Catania realizzata per consentire con il tatto ai non vedenti di scoprire le opere d'arte del nostro patrimonio architettonico e culturale



Siracusa.
La lotta di tre generazioni per conservare viva questa antica arte siciliana

LA DIFFERENZA
I pupi non hanno fili come le marionette. Con le aste i pupari li muovono sullo sfondo di scenari ingenui e colorati. Li muovono al ritmo degli scudi e delle spade. Ma i pupi non sono marionette. La parola ha anche questo significato amaro.
«Pupi siamo, caro Signor Fifì! Lo spirito divino entra in noi e si fa pupo. Pupo io, pupo lei, pupi tutti» (L. Pirandello, Il berretto a sonagli)

L'OPERA DE' PUPI
L'Opera dei Pupi è un particolare tipo di teatro delle marionette che si affermò stabilmente nell'Italia meridionale e soprattutto in Sicilia tra la seconda metà dell'Ottocento e la prima metà del Novecento. I pupi siciliani si distinguono dalle altre marionette essenzialmente per la loro peculiare meccanica di manovra e per il repertorio, costituito quasi per intero da narrazioni cavalleresche derivate in gran parte da romanzi e poemi del ciclo carolingio. Le marionette del Settecento venivano animate dall'alto per mezzo di una sottile asta metallica collegata alla testa attraverso uno snodo e per mezzo di più fili, che consentivano i movimenti delle braccia e delle gambe. In Sicilia, nella prima metà dell'Ottocento, un geniale artefice di cui si ignora il nome escogitò gli efficaci accorgimenti tecnici che trasformarono le marionette in pupi. Egli fece in modo che l'asta di metallo per il movimento della testa non fosse più collegata ad essa tramite uno snodo, ma la attraversasse dall'interno e - cosa ben più importante - sostituì il sottile filo per l'anima del braccio destro con la robusta asta di metallo, caratteristica del pupo siciliano. Questi nuovi espeditivi tecnici consentirono di imprimere alle figure animate movimenti più rapidi, diretti e decisi, e perciò particolarmente efficaci per "imitare" sulla scena duelli e combattimenti, che tanta parte avevano nelle storie cavalleresche.

DUE SCUOLE
Esistono in Sicilia due differenti tradizioni, o "stili", dell'Opera dei Pupi: quella palermitana, affermatasi nella capitale e diffusa nella parte occidentale dell'isola, e quella catanese, affermatasi nella città etnea e diffusa, a grandi linee, nella parte orientale dell'isola. Le cronache raccontano che l'iniziatore dell'Opera a Catania fu don Gaetano Crimi (1807-1877), il quale aprì il suo primo teatro nel 1835. Le due tradizioni differiscono per dimensioni e peso dei pupi, per alcuni aspetti della meccanica e del sistema di manovra, ma soprattutto per una diversa concezione teatrale e dello spettacolo, che ha fatto sì che nel catanese si affermasse un repertorio cavalleresco ben più ampio di quello palermitano e per molti aspetti diverso.

Tradizioni. Il fascino discreto di pupi e pupari

La lunga storia della famiglia Vaccaro-Mauceri raccontata dal paladino Orlando tra sogno e realtà

SIMONA LO IACONO

Il sipario si chiude lentamente, gli spettatori lasciano la platea, lo scalpiccio dei tacchi vibra e scuote il pavimento. E' ormai notte in questo vicolo della Giudecca in cui le ultime stelle sequestrano il cielo e, tra le vecchie strade oliate di pioggia, risuonano ancora le voci di Orlando e Angelica.

E' stata guerra aspra per il vecchio paladino cesellato di ori e bronzi, che ancora una volta ha calcato la scena a spada sguainata, visiera in fronte e passo massiccio. Ha trafilto draghi, ha guerreggiato con Rinaldo, ha sfidato la mala ventura. Ma niente è valso a impedire che Angelica si invaghisse di Medoro, lasciandolo nella più cupa follia.

Adesso però che è sceso il silenzio, e può penzolare stancamente dietro le quinte, Orlando è più incline alle confidenze, sorride sotto i baffi, solleva la mano e mi fa segno di mettermi comoda, e... sì, non si stupisse vossa se anche i pupi conoscono le buone maniere, che c'è di tanto strano, siamo gente all'antica - mi dice.

Non ne dubito, e mi accomodo dove mi ha indicato, senza mostrarmi stupita per il fatto che parla, si asciuga il sudore e si mostra affannato per la recente battaglia.

E dunque. Cosa può mai volere una donna da uomo come lui? E' vecchio, e l'armatura cigola come il ferro arrugginito di uno spiedo. Che vuol

facci - mi confida - sarà questo tempo umido di Siracusa. Ma la mia visita no, proprio non se l'aspettava, a fine giornata, poi. Vossa comprendrà - mi sussurra tra uno sbadiglio e l'altro - a quest'età si cerca ristoro e pace, e certe indovinate scaramucce degli anni migliori... chi ce la fa a sostenerle come una volta? E sfodera uno sguardo da seduttore che subito si immalinconisce quando gli spieghi che la ragione per cui l'ho disturbato è un'altra.

Non è per me, dunque?
Spiacente, rispondo. Non è per lei.
E allora...?

Cerco notizie sulla famiglia.
Che famiglia.
Quella che la regge ogni sera con cordelle e asti.

Ah. I Vaccaro-Mauceri.
Precisamente.

Che debbo dirle. E' storia antica. Ci vorrà una notte intera...

Ho tempo, rispondo guardando il cielo in pieno solstizio e pensando che è la notte più lunga dell'anno.

Come vuole vossa. E dunque... il primo puparo, mastro di tutti i mastri, fu Ernesto Puzzo, che nel 1882 aprì qui in Ortigia, in via Mario Minniti, la prima bottega. Una scantinato, in verità, carico di arnesi, colle, pitture. Dalle nicchie ondulavano i piedi dei paladini, e a guardare in alto avreste potuto dire che un popolo di impiccati vi volava sulla testa. E la notte, poi, che fracasso, quando noi pupi ci animiamo senza cor-

de e della maschera non abbiamo più nulla. Mascoli, mascoli per davvero, signora mia, diventiamo. Lo mette in dubbio?

No, ci mancherebbe.

E fa bene. In quelle notti via Mario Minniti avvampa di voci. Gioia e lutto, abbondanza e carestia, amore e tradimento. Noi pupi scalpitavamo come tanti pulledri appena messi al mondo.

E dopo che accadde?

Nel 1917 i figli del Puzzo - Ernesto, Giuseppe, Luciano e Salvatore - seguirono le orme del padre. E lavorarono fino al 1947. Ma nel 1923 accadde una cosa importante.

E cosa?

L'incontro di Ernesto Puzzo con Rosario Vaccaro, un giovane apprendista che imparò a meraviglia l'arte dei pupi. Rosario aveva un fratello, Alfredo, ed entrambi decisero di continuare la tradizione. Nel 1978 inaugurarono ufficialmente la ripresa dei pupi a Siracusa. Il teatrino era in via Nizza, proprio davanti al mare. Tutto sembrava andare a meraviglia ma poi...

Poi?

E come, non ricorda?... Il terremoto di Santa Lucia.

Ah, sì. Il 13 dicembre 1990.

Appunto... quella notte Siracusa tremò come un ramo al vento.

E che fu del teatro di via Nizza?

Ah... scaffali che cadono, pupi che si ruppe-ro le ossa, scenari che rotolano... Alfredo e Rosario furono fatti sloggiare. Gli fu concesso di tenere lì solo il materiale. Noi pupi restammo ap-

pesi tutto il giorno, senza esibirsi e senza più alcuna voglia, la notte, di prendere vita.

E Alfredo Vaccaro?

Tentò di tutto. Domandò che gli dessero un nuovo locale, cercò di colloquiare con l'amministrazione dell'epoca, si arrabbiò, si affaticò... inutilmente. Nessuno lo volle ascoltare.... Alfredo s'intristì. Vossia deve solo immaginare che in quegli anni, sarà stato il 1993, fece una serie di pupi alti quanto cristiani, ma senza asta e corde.

E che significato avevano?

Un pupo senza corde è niente, solo una maschera. Chi lo muove? Nessuno. Quei pupi senza asta erano il segno della sua amarezza. Morì così, il povero Alfredo, il 13 febbraio 1995... mentre i suoi pupi senza corda erano impossibilitati a guerreggiare. Ma...

Ma?

Ma la storia non finisce qui... Le pare che una tradizione come quella dei pupi può darsi per vinta? Siamo gente di guerra, se cadiamo ci rialziamo.

Mi dica il resto.

Alfredo Vaccaro aveva tre figlie. Una di queste, Francesca, maritata Mauceri, ebbe tre maschi. Tra essi, uno ricevette in sorte il nome di famiglia: Alfredo. Che posso dirle, sarà stato questo a segnarne il destino. Fatto sta. Alfredo Mauceri non si perse d'animo. Non era neanche passato un mese dalla morte del nonno, che aprì in via della Giudecca una sala espositiva. Poi allestì un teatrino e subito dopo - con l'aiuto del fratello Daniel - un laboratorio e un museo. Oggi i pupari della Giudecca inscenano battaglie, animano il quartiere, inventano favole, costumi, personaggi. E naturalmente noi pupi, la notte, abbiamo ripreso a fare baldoria....

Sorriso. Gli occhi di Orlando luccicano di una malizia che non si spegne, che ammicca anzi con la stessa balzanosa malacrezza di uno spasimante. Il cielo, frattanto, albeggia, e questo è il segnale che il pupo deve tornare a farsi pupo e la realtà a farsi realtà.

So che entrambi - pupi e realtà - sono illusioni, e che il confine tra essi e il sogno è labile quanto questa cometa che da qualche giorno ha preso a sfavillare a dispetto dei tempi che cambiano.

Eccola, con coda fasciante e crepitosa, che non smette di dispensare i suoi misteri e i suoi miracoli.



C.da Petraro BOX 8 - 97017 S. CROCE CAMERINA (RG)
Tel. 0932 911659 - Fax 0932 825084 // Cell. 337 398961 - 393 9431997

**«SALVO» IN 22 PAESI**

Antonio Piazza e Fabio Grassadonia, registi di Palermo, formazione a Torino alla scuola di Baricco, dopo anni di scrittura per il cinema (Fandango, Filmauro, Rai) dopo il corto «Rita» sono passati al lungometraggio. «Salvo» è stato la rivelazione del Festival di Cannes 2013, è andato in 22 Paesi, dalla Corea al Brasile, dalla Finlandia alla Francia. A marzo uscirà in Gran Bretagna e negli Stati Uniti. A fianco i registi intervistati da una giornalista in India, nell'altra pagina, l'attrice Sara Serraiocco e la locandina del film



Cinema. «Sì c'è crisi ma al successo si arriva spaccandosi la schiena»

Piazza e Grassadonia, registi di «Salvo» rivelazione a Cannes, faranno ancora in Sicilia il prossimo film, sempre in coppia

MARIA LOMBARDO

«E'

un luogo comune che la cultura che non dia pane. E' vero il contrario. Prendiamo il nostro caso: abbiamo avuto il sostegno della Sicilia Film Commission e abbiamo girato il nostro film in Sicilia con collaboratori siciliani. Grazie a noi hanno lavorato alberghi, infrastrutture, tecnici, artisti. L'investimento dunque è tornato sul territorio: così si esprimono Antonio Piazza e Fabio Grassadonia quando chiediamo loro di parlare, a partire dal loro caso - il successo improvviso arrivato con il loro primo lungometraggio *Salvo* rivelazione dell'ultimo festival di Cannes - dell'esperienza di chi in questo panorama di crisi, ce l'ha fatta. Che il cinema sia un'industria non solo una forma di comunicazione artistica si è ribadito anche pochi giorni fa ad un incontro di categoria a Palermo a proposito di Tax credit e di opportunità per chi investe nel cinema.

«*Salvo*», interpretato da Saleh Bakri e dalla debuttante Sara Serraiocco - storia di una non vedente che riacquista la vista in maniera inaspettata all'incontro con il killer di suo fratello - uscito nelle sale italiane dopo Cannes, è andato in 22 Paesi. Barcellona ultima tappa di un giro che vede i due registi siciliani in viaggio da sei mesi a questa parte. Sono appena tornati dalla Spagna e «da mesi e mesi - dicono

no - non siamo più stati a casa». Già casa. Ma quale è la loro casa?

Palermitani, 43 e 45 anni, uno faceva l'insegnante, l'altro il giornalista, entrambi con la passione per la scrittura. Non si conoscevano finché non si sono incontrati a Torino ai corsi di tecnica della narrazione della Scuola Holden di Alessandro Baricco. Lì è nata la voglia di lavorare assieme. Prima consulenti per sceneggiature, principalmente per Fandango e Filmauro, hanno scritto sceneggiature di tv movie come *Gli occhi dell'amore* diretto da Giulio Base. Il progetto del loro primo film è stato selezionato da Berlino Talent Campus, menzione speciale al Solinas, premio al Torino FilmLab. E l'opera finita *Salvo* è stata la rivelazione di Cannes 2013 dove ha vinto Grand Prix e Prix Révélation della Semaine de la Critique. Come opera prima ha dovuto faticare per essere prodotta e ha dovuto guardare all'estero. I due produttori Massimo Cristaldi e Fabrizio Mosca hanno trovato sostegni in Francia, sono state riunite undici diverse fonti di finanziamento e il film si è potuto realizzare nonostante le tradizionali fonti di finanziamento italiane fossero esigue. Fabio e Antonio vivono a Roma da una decina d'anni ma in Sicilia, a Palermo, tornano con frequenza e la realtà dell'isola è - dicono - sempre presente nella loro vita. «In pratica non ce siamo mai andati».

«Siamo particolarmente fieri della grandissima accoglienza che il film ha avuto in Brasile, a ottobre al Festival di Rio» dicono. *Salvo* è uscito da poco in Francia e altre due uscite sono in programma: a



Il primo ufficio stampa non si scorda mai

iPress

I ❤ Press

ufficio stampa | editing | marketing | 2.0 | adv | website

V.le XX Settembre, 45 | 95129 Catania | Tel/Fax 095 505133 | Cell 366 5643788

i-pressnews.it | staff@i-press.it | editing@i-pressnews.it | marketing@i-pressnews.it



marzo Gran Bretagna e, a seguire, Stati Uniti. Accoglienza grande anche in Paesi di cultura distante dalla nostra, come la Corea.

Il lavoro in coppia ha funzionato. Continuerà?

«Eravamo tutti e due abbastanza annoiati del nostro lavoro, quando ci siamo messi a scrivere per il cinema ma senza mai fare nulla di nostro per una decina d'anni. Poi, trovata una storia interessante, abbiamo pensato di metterci in gioco come registi ed è cominciata l'avventura di *Salvo*. Il corto *Rita* che ha preceduto il lungometraggio l'abbiamo fatto perché non aiuta davanti ai potenziali produttori avere la casella della regia vuota. Così ci hanno convinti a provare con il corto che ha vinto un sacco di premi. E con l'iniziale finanziamento del Torino Film Lab è nato *Salvo*. Abbiamo ancora cose da raccontare assieme in relazione al nostro legame con Palermo e la Sicilia. Forse anche fuori dall'isola. Certo il lavoro in coppia potrebbe esaurire l'arco vitale come è stato per Cipri e Maresco. Ma non è ancora arrivato questo momento».

«*Salvo*» è una storia siciliana, Sicilia realistica e visionaria, storia universale. La Sicilia quanto conta nel vostro immaginario?

«Ha un posto essenziale e centrale. Fare una storia ambientata a Palermo non è stata una decisione, ci siamo scivolati dentro naturalmente nel momento in cui abbiamo deciso di voler raccontare una storia nostra. Anche adesso quando ci immaginiamo altre storie, ce ne vengono in mente sempre ambientate in Sicilia. La Sicilia, con le sue contraddizioni, dà molti spunti».

Avevi progetti dunque?

«Ci stiamo riflettendo ma non ancora lavorando perché questo 2013 è stato un viaggio ininterrotto. E' stato impossibile scrivere. Ma dovevamo andare: è la nostra opera prima, ha avuto un grande riscontro. Ora dopo le vacanze di Natale ci fermiamo e cominciamo a ideare il nostro secondo film. Abbiamo due idee ambientate in Sicilia ma dobbiamo decidere di quale siamo più innamorati».

Come arrivano gli stimoli? Dagli amici, dalle notizie di cronaca? Andando in giro come reporter?

«Un po' di tutto questo. Il nostro rapporto con Palermo è intenso, anche a distanza, agli amici si aggiungono le relazioni di lavorate per *Rita* e *Salvo*: sono siciliane anche le persone che hanno lavorato con noi, all'80 per cento almeno, persone di grande talento che purtroppo qui non riescono a lavorare abbastanza. Abbiamo mantenuto una relazione con molti, al di là della lavorazione del film. Leggiamo a distanza i giornali locali: la cronaca siciliana anche nei casi piccoli nasconde un mondo tutto da esplorare. Anche in *Salvo* ci sono spunti presi dalla cronaca: la coppia di bottegai che ospita *Salvo*, interpretata da Luigi Lo Cascio e Giuditta Perriera viene da una storia assurda, una commedia nera legata a un piccolo caso di cronaca: quello del boss Lo Piccolo che è stato nascosto in casa di una famiglia di tabaccaia.

A parte la cronaca, leggiamo con attenzione - su segnalazione di due amici nostri, due professori molto attenti alle novità editoriali riguardanti la Sicilia - libri di sociologia, di narrativa. Un po' di tutto».

E' un momento difficile per i giovani, per tutti. Vi sentite di dire, sulla base della vostra esperienza, che chi ha talento ce la fa ad emergere?

«È molto doloroso. Impossibile dare consigli. La realtà siciliana offre poco in ambito culturale: l'unica soluzione è andare via, anche se è tragico. Tante le occasioni sprecate in anni recenti, come la soap opera "Agrodolce" che, al di là degli esiti artistici, stava formando una generazione di tecnici. E sappiamo come è finita con lo scontro fra la Regione e la Rai. Difficile dare consigli: se non studiare e andare via. I consigli ci sentiamo di darli ai politici perché pensino a costruire qualcosa di più stabile, a investire sul cinema. L'investimento restituisce i benefici».

I GIOVANI FILMMAKER

«La realtà siciliana offre poco in ambito culturale: l'unica soluzione è andare via, anche se è tragico. Tante le occasioni sprecate in anni recenti, come la soap opera "Agrodolce" che, al di là degli esiti artistici, stava formando una generazione di tecnici. E sappiamo come è finita con lo scontro fra la Regione e la Rai. Difficile dare consigli: se non studiare e andare via. I consigli ci sentiamo di darli ai politici perché pensino a costruire qualcosa di più stabile, a investire sul cinema. L'investimento restituisce i benefici».

«La rivoluzione digitale ha creato falsi miti. Ci vuole conoscenza non solo delle tecniche digitali ma di tante altre cose. Non puoi fare cinema e non aver mai letto Brancati e Sciascia».

E però tanti giovani riescono a inventarsi un lavoro grazie anche alle tecnologie digitali.

«La rivoluzione digitale ha creato un falso mito. Non sai nulla di nulla, sai solo usare una macchina digitale e sei un filmmaker. Siamo alla deriva. Ci vuole conoscenza non solo delle tecniche digitali ma di tante altre cose. Se leggi come scrivono e quello che scrivono alcuni cosiddetti autori, non trovi neanche un italiano corretto. È vero che la tecnologia abbatté i costi di produzione ma è indispensabile a chi vuole fare il filmmaker lo studio della letteratura, del cinema, del teatro».

Intendete che difetta la scuola e la formazione?

«La scuola e la formazione in Italia sono a livelli fra i più bassi. Proliferano mille corsi e corsetti di comunicazione che creano classi di disoccupati. È vero c'è la crisi economica ma non puoi sottrarti a una serie di preparazioni se vuoi scrivere una sceneggiatura. Noi due, per carattere che ci accomuna, condividiamo una sorta di introversione, di mancanza di fiducia nei nostri mezzi. Però abbiamo studiato prima di diventare autori. La molla per uscire dal livello di mediocrità che c'è in giro è spaccarsi la schiena a studiare quello per cui ti senti attratto. Studiare, soffrire. E poi a molti manca la curiosità, c'è la voglia di fare il regista o lo scrittore ma magari non conoscono gli scritti di Brancati o di Sciascia».

Insomma ci si può attrezzare per uscire da questa notte scura?

«Sì, certo, non bisogna nascondersi dietro la crisi che ci circonda. Ci sarebbe da scappare. Ma se guardi la microrealtà, ci sono potenzialità, talenti che per emergere devono disattendersi gli stereotipi. La strada te la puoi costruire da te ma se vuoi raccontare la Sicilia, non dare per scontato che si possano raccontare sempre le stesse storie. Apriamo gli occhi e rivotizziamo il racconto con uno sguardo nuovo. Come hanno fatto fra i primi Cipri e Maresco, come Emma Dante. Cerchiamo di avere una relazione critica con la Sicilia».

I REGISTI SICILIANI fra 2013 e 2014

Arrivano «La buca», «Handel», «Triangle» e la vita di Conte

MARIA LOMBARDI

Dodici mesi di successi dimostrano che i cineasti siciliani sono un pezzo portante nella cinematografia del nostro Paese. Non categoria nella categoria - sarebbe riduttivo - ma espressione di vibrante creatività e di capacità di narrare storie originali dove l'isola ha spesso, non sempre, un ruolo. Presenza che quando c'è non è solo scenografica ma strutturale alla natura stessa del racconto. Storie che si ritagliano uno spazio di tutto rilievo: parliamo non solo del premio Oscar Giuseppe Tornatore che ha aperto l'anno 2013 con *La miglior offerta* (storia non siciliana) arrivata nelle sale proprio l'1 gennaio, trionfatrice ai David di Donatello e ai Nastri d'argento, mentre ora, il regista, nella sua proverbiale riservatezza, sta scrivendo il prossimo film, ma anche di Daniele Ciprì il cui primo lungometraggio firmato da regista *E' stato il figlio* - questo si ambientato in Sicilia e ispirato all'omonimo romanzo di Roberto Alajmo - benché uscito nei cinema italiani a settembre 2012, continua ad essere selezionato per diversi festival stranieri come quello di Hong Kong che si svolgerà tra due settimane. Daniele Ciprì adesso sta girando il nuovo film *La buca* interpretato da Sergio Castellitto, Rocco Papaleo e Valeria Bruni Tedeschi. E poi *Viva la libertà* di Roberto Andò, uno dei film più acclamati della stagione, che pochi giorni fa ha raccolto l'ultimo premio in ordine di tempo, alla 16ª edizione di Cinema Italia rassegna svolta fra 27 città tedesche: riconoscimento che ha fatto guadagnare al film l'acquisto dei diritti da parte della Arsenal e la distribuzione nelle sale della Germania. E s'apparessa ora a sbucare nelle sale degli Usa. Dopo quello di Ciprì, altri debuti dietro la macchina da presa: Luigi Lo Cascio, grande protagonista del teatro e attore di cinema, ha portato sullo schermo *La città ideale* (uscito in Italia la primavera scorsa ma che non ha ultimato il suo percorso internazionale: da poco è stato presentato a San Francisco per Nice USA), quindi la rivelazione del Festival di Cannes Antonio

Piazza e Fabio Grassadonia con *Salvo*. Apprezzato dalla critica e premiato alla Mostra di Venezia, il film di Emma Dante *Via Castellana Bandiera* ispirato al romanzo omonimo della stessa autrice palermitana girato con stile personalissimo e ambientato a Palermo nell'omonima via: la drammaturga, regista e attrice ha mostrato coerenza con la propria estetica anche con un mezzo espressivo nuovo per lei.

I riconoscimenti conquistati a Venezia (in categoria diversa rispetto a quella di Emma Dante) e l'interesse del pubblico hanno consentito al film di Costanza Quatriglio *Col fiato sospeso* (Premio Gillo Pontecorvo - Arcobaleno latino) ispirato alla

Trionfatore dell'anno è stato Tornatore che in gran segreto scrive la prossima opera. Al lavoro Ciprì, Quatriglio, Battiato, Scimeca

tragica vicenda dei veleni della Facoltà di Farmacia dell'Università di Catania, l'approdo al piccolo schermo: chi non l'ha visto nelle sale cinematografiche il 7 gennaio potrà vederlo su Raitre. La Quatriglio sta adesso ultimando *Triangle*: viaggio negli aspetti materiali, psicologici ed esistenziali delle condizioni operaie. Dal l'incendio di New York (1911) al crollo di Barletta (2011).

Ultimo successo dell'anno lanciato dal Festival di Torino dove si è conquistato il premio del pubblico è quello di *Pif La mafia uccide solo d'estate* originale racconto con gli occhi di un bambino del fenomeno mafioso a contatto col quale il ragazzino cresce nella Palermo anni Ottanta. Continua la sua programmazione con successo e con applauso finale della sala da Sesto San Giovanni a Calatafimi. Pierfrancesco Di Liberto noto conduttore di *Il testimone* su Mtv, ha rivelato qualità di narratore che lo proiettano verso un'opera seconda.

Infine, premiata al Festival di Torino (Italiana Doc) ma non ancora approdata nelle sale, l'opera prima del catanese Edoardo Murabito, *I fantasmi di San Berillo*, docufilm che racconta la varia umanità del quartiere catanese simbolo dell'eros. Opera di nicchia, rivela anche in questo caso un talento.

Nel 2014 vedremo il nuovo film di Franco Battiato *Handel* al quale il musicista e cantautore ormai appassionato anche alla macchina da presa, lavora da anni: interpreti Johannes Brandrup, Charlotte Rampling e Willem Dafoe. Per realizzarlo Battiato da tre anni non ascolta che musica del compositore tedesco, ha letto 94 libri e consultato biografi e musicologi. In lavorazione è il film di Pasquale Scimeca su Biagio Conte, missionario laico palermitano che assiste migliaia di poveri, interpretato da Marcello Mazzarella.



Dal 1967 oltre 12.000 siciliani ci hanno scelto.

CANCELLI AUTOMATICI - PORTONI SEZIONALI - PORTE AUTOMATICHE - BARIERE AUTOMATICHE

SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA - ANTIFURTI PERIMETRALI - DISSUASORI

DA OLTRE 45 ANNI UN MARCHIO SINONIMO

DI QUALITA', EFFICIENZA, SERIETA' E PROFESSIONALITA'

NON ACCETTATE CARAMELLE DAGLI SCONOSSIUTI!

Affinché il Tuo cancello sia sempre perfettamente funzionante e sicuro, Ti proponiamo:

- 3 manutenzioni annuali programmate; interventi gratuiti illimitati su richiesta;
- 35% di sconto su eventuali pezzi di ricambio;
- assicurazione responsabilità civile. ED IL SECONDO ANNO È GRATIS!

Valverde (CT) Via Fra' Nazareno Scolaro, 25 tel. 095.525147 095.524326 fax 095.524837 info@coelct.it www.coelct.it



ASSISTENZA TECNICA
GARANTITA ANCHE
SABATO, DOMENICA
E FESTIVI

laSicilia store



**ETNA ROSSO DOC
2010 6 BOTT.
CANTINE NICOSIA**

vino rosso DOC u ve Nerello Mascalese e Ne-
rello Cappuccio

€ 60,60

5%

**di sconto
grazie
al nostro
borsellino**

**5,00 € di
sconto
sul primo
ordine**

compralo subito

sul nostro sito www.lasiciliastore.it
o telefonando dal lunedì al venerdì
nei seguenti orari 9,30/12,30 -
14,30/16,30 al numero

Numero Verde
800.58.69.04



Successo. Una vita nell'arte, grazie al papà Tuccio che a 13 anni gli comprò il primo pianoforte. Da lì un'ascesa continua

AITNA

L'opera di Matteo Musumeci è un viaggio fantastico tra i miti ed i luoghi incantati del vulcano Etna, il Castagno dei Cento Cavalli, la Grotta del gelo, la Torre del Filosofo, la valle del Bove; una storia d'amore tra lo spirito della montagna incarnata in una donna, Aitna, ed un pellegrino, un giovane emigrato da bambino dalla Sicilia in America, che ritorna per riscoprire la sua terra.

MATTEO MUSUMECI

Compositore, pianista e regista d'Opera, nasce a Catania nel 1976. La sua formazione artistica, insieme agli studi di conservatorio, si nutre di quella grande scuola che è il Teatro; sin da bambino infatti seguendo suo padre il noto attore Tuccio Musumeci, vive sulle tavole del palcoscenico e la sua naturale vocazione lo porta subito a seguire la strada della composizione. Inizia così la sua attività di compositore scrivendo colonne sonore e musiche di scena per il teatro; importanti e diverse le sue collaborazioni con il Teatro Stabile di Catania ed il Teatro Biondo di Palermo. Il 2001 si rivela un anno indimenticabile vince, infatti, la I edizione del "Concorso Internazionale di Composizione Premio Bocelli 2001", con il brano "Resta Qui". Interpretato dal tenore Andrea Bocelli, autore del testo, il brano è contenuto nel suo album più venduto, il disco di platino "Cielo di Toscana". Ha così inizio una collaborazione contrattuale con la Sugarmusic ed un rapporto di stima reciproca con Caterina Caselli. Nel 2005, a soli 28 anni, trionfa con la sua prima Opera lirica "Aitna" che debutta in prima assoluta mondiale il 4 giugno al Teatro Nazionale della Moravia-Slesia di Ostrava in Repubblica Ceca. Il successo di pubblico e critica è tale che seguiranno due anni di repliche e rappresentazioni ai Festival d'Opera tra più importanti dell'Est Europeo. Il 3 Ottobre 2010 il compositore è stato insignito a Toronto in Canada del Premio Internazionale Csna 2009 per la Musica, assegnato dalla Confederazione dei Siciliani del Nord e Centro America, con la seguente motivazione: «Per avere portato con le sue capacità ed il talento di compositore la sicilianità nel mondo attraverso la sua opera lirica Aitna». Musica ma non solo, il compositore catanese ha rivestito importanti incarichi istituzionali. Già Direttore artistico dello storico Teatro Sangiorgi, seconda sala del prestigioso Teatro Massimo Bellini di Catania. Nel giugno 2008 il debutto, con successo, come regista dell'Opera "Cavalleria Rusticana" di Pietro Mascagni al Teatro Massimo Bellini di Catania.

Musica & teatro. L'armonia siciliana di Matteo Musumeci

Si divide tra concerti in giro per il mondo e composizioni «Ma Catania non la lascio, non riesco proprio a staccarmi»

ORNELLA SGROI

Il suo primo pianoforte, Matteo Musumeci, l'ha desiderato a tredici anni. Folgorato, durante uno spettacolo al Teatro Stabile di Catania in memoria di Mario Giusti, dal secondo movimento del "Concerto per clarinetto e orchestra" di Mozart e dal "Lacrimosa" del suo "Requiem" che accompagnavano due atti unici di Pirandello diretti da Lamberto Puggelli. «Fino ad allora la musica mi era stata indifferente - racconta Matteo, con gli occhi che si accendono della luce dei ricordi più cari - Quei brani mi hanno aperto un mondo che sconoscevo. Penso ci fosse già qualcosa dentro di me, ma prima di quella sera mi era mancato l'input necessario a scatenarlo. Tornato a casa, per colpa di Mozart, chiesi a mio padre un pianoforte».

Nonostante la titubanza dei genitori per quella che poteva essere solo un'infatuazione passeggera, suo padre Tuccio quel pianoforte lo comprò. Uno strumento inglese del 1870, vecchio e scordato, laccato di nero, che celava un tesoro di intarsi e madreperla scoperto per caso dopo averlo ceduto ad un restauratore in cambio di una libreria. «Uno dei tanti affari di mio padre» scherza Matteo, figlio grato e orgoglioso di un uomo che è teatro puro.

«Ricordo ancora le nottate trascorse da bambino dietro le quinte a guardare i suoi spettacoli e ancora oggi spesso mi emoziono di più per un'opera di prosa che per un'opera lirica. La

mia attrazione per la musica è passata attraverso il teatro e una volta deciso che avrei studiato pianoforte ho imparato a leggere la musica in una notte».

Musica e teatro. Teatro e musica. La carriera di Matteo Musumeci oggi - a trentasette anni - si divide tra attività concertistiche in giro per il mondo e composizione di opere liriche e di musiche di scena per il teatro di prosa, con alcune incursioni nella musica leggera (la sua "Resta qui", composta per Andrea Bocelli, gli ha aperto le porte della Sugar Music e delle Edizioni Suvini Zerbini). Anche se la sua vera passione resta, comunque, la composizione sinfonica.

«Ho studiato al conservatorio, ma la mia vera scuola è stato il teatro e con esso mio padre. So no cresciuto con la cultura classica e una formazione da musica cameristica, strumentale, ma nella composizione sono quasi autodidatta. Ho studiato con Bach, Beethoven, Puccini e la scuola russa di Shostakovich! Sono stati loro i miei maestri, soprattutto Bach che è la particella di Dio applicata alla musica».

Si parla di opera lirica, di arcaicità dei libretti, di editori come Ricordi che non esistono più, ma anche di crisi del "teatro opera" per l'avvento del cinematografo e la sperimentazione d'avanguardia, che finì per allontanare il pubblico dalla lirica e dai compositori contemporanei.

«Adesso assistiamo ad un ritorno al melodico e all'armonico, perché l'universo è armonia e gli autori hanno compreso che un linguaggio diverso da quello "comune" crea distanza, soprattut-

to oggi che la capacità di resistenza e di apprendimento del pubblico è fortemente limitata dai ritmi velocissimi e dallo stress».

Questa riflessione Matteo Musumeci l'ha trasformata in regola e la applica anche alla composizione delle sue opere liriche. La prima, "Aitna", dedicata alla nostra Montagna, ha debuttato nel 2005 al Teatro dell'Opera di Ostrava nella Repubblica Ceca, due repliche programmate che sono diventate 24. La seconda, "El Canal de Panamá", commissionata dalla Fondazione Opera Panamá, debutterà in spagnolo a Panama tra il 2014 e il 2015 in occasione delle festeggiamenti per il centenario della costruzione del primo Canale e per l'inaugurazione del secondo. «Come "Aida" di Verdi, che fu scritta per l'inaugurazione del Canale di Suez!» scherza Matteo, ma la verità non è poi così lontana.

«"Aitna" è un insieme di lirica, prosa e canto popolare e anche per "El Canal de Panamá" sto usando un linguaggio vocale vicino alla gente, una musica molto melodica ma di impatto e un libretto contemporaneo che usi la lingua comune, altrimenti il rischio è di renderla anacronistica».

Tra le opere sinfoniche che ha composto, una gli è particolarmente cara: la Sinfonia n. 2 in Mi bemolle minore, intitolata "Rivoluzione Italia".

«È una rivoluzione culturale, ovviamente. Mi piacerebbe che l'Italia ritrovasse uno spirito rinascimentale, come quando il nostro Paese era faro del mondo, e un sentimento risorgimentale. A gennaio dovrò debuttare a Kiev e ciò che è

successo in Ucraina, come del resto la rivolta dei Forconi in Italia, è lo specchio dei tempi. Si sono superati i limiti di sopportazione dei popoli, in Stati che hanno perso la propria identità in un'Europa che non esiste, e la mia sinfonia è un augurio di rinascita culturale, affinché l'Italia possa recuperare un nuovo orgoglio».

Nonostante i continui viaggi all'estero, Matteo ha deciso di non lasciare la Sicilia, dove tuttora vive insieme alla compagna Claudia che di mestiere fa l'agente lirico.

«Internet oggi ti permette di essere in contatto diretto con il resto del mondo, tra Iphone, email e videoconferenze. Il mio lavoro di compositore posso farlo ovunque e per me questo ovunque è Catania, dove ho i miei affetti. Avrei serie difficoltà a staccarmi dai miei genitori e da questa città. Il vero grosso limite qui è la mancanza di interscambio, tutto nasce e muore in questo triangolo di terra e come dice mio papà, che per me è una continua scuola giornaliera, "il triangolo è segnale di pericolo". Di certo vagare per quest'isola mi è stato d'ispirazione. Forse non avrei mai scritto "Aitna" lontano da qui. Inoltre amo la cultura mitteleuropea e quella russa e stare qui mi ha permesso di creare un ponte tra questa mia terra e quella tradizione geograficamente lontana. Non so dire perché, ma trovo molte similitudini».

E a proposito di ispirazione, anche per Matteo Musumeci l'atto creativo in sé, il meccanismo che mette in comunicazione le percezioni musicali con la mente umana, è ancora un mistero.

«Credo che la creazione sia frutto della mia testa, che la mia musica sia la mia reazione emotiva ad un'idea artistica scaturita da un input esterno che immagazzino, elaboro e poi scrivo. Prima c'è l'idea, l'ispirazione, e poi subentra l'arte, lo studio, il lavoro che richiedono razionalità e matematica. Quando invece compongo su commissione, lavoro per associazioni di idee mettendo a frutto quell'inventiva che matura con il tempo. Comunque, la cosa che mi emoziona di più quando scrivo musica è decidere l'assegnazione dei ruoli agli strumenti davanti la partitura bianca. In quel momento, sento il pugno allo stomaco e lo stupore per il risultato che ho raggiunto».



Gaetano e il suo staff Vi aspettano nell'incantevole cornice dell'isola Lachea per farvi gustare pesce sempre freschissimo e tante altre specialità marinare





FON.CA.NE.SA. ONLUS
FONDAZIONE CATANESE PER LO STUDIO E LA CURA DELLE MALATTIE NEOPLASTICHE DEL SANGUE
(ENTE MORALE RICONOSCIUTO CON D.P.R. DEL 7 AGOSTO 1990)

XIV LOTTERIA

A FAVORE DELLA FON.CA.NE.SA. onlus

Acquistando un biglietto aiuterai la ricerca oncoematologica e contribuirai al mantenimento delle Case d'Accoglienza "Casa Santella" realizzate dalla Fondazione per i pazienti trattati in day-hospital e per i familiari dei degeniti dell'Ematologia del "Ferrarotto" e dell'A.O. "Policlinico-Vittorio Emanuele", "Garibaldi" e "Cannizzaro"

Estrazione il 20 maggio 2014, ore 17

presso Grand Hotel Excelsior - piazza Giovanni Verga - Catania

ACQUISTA I BIGLIETTI

presso gli sportelli del

Credito Siciliano 
Gruppo bancario Credito Valtellinese

e presso

ENTI PUBBLICI E PRIVATI, AZIENDE OSPEDALIERE, AZIENDE,
ISTITUTI SCOLASTICI PUBBLICI E PRIVATI, CLUB SERVICE, NEGOZI, ASSOCIAZIONI, SOSTENITORI DELLA FONDAZIONE

Euro 3,00

1º Premio

SCOOTER KYMCO AGILITY
125cc.



KYMCO

In palio i seguenti premi:

- 2º OROLOGIO PIRELLI
- 3º GEMELLI ELEGANCE LACCATI IN ORO MONTBLANC
- 4º OROLOGIO TISSOT
- 5º BUONO VACANZA IPERNETWORK BY TEAM SPA
- 6º BUONO VACANZA IPERNETWORK BY TEAM SPA
- 7º ALZATA IN SHEFFIELD
- 8º PORTAFOGLIO IN PELLE PER UOMO MONTBLANC
- 9º PENNA MONTBLANC STARWALKER MIDNIGHT RESIN SFERA

- 10º ACQUERELLO PITTRICE GIUSI MESSINA LA ROCCA
- 11º LED TV PHILIPS SERIE 2800
- 12º COLLANA IN PIETRE DURE E ARGENTO
- 13º FOTOCAMERA NIKON COOLPIX S 2700
- 14º VASSOIO IN SHEFFIELD
- 15º LITOGRAFIA ARTISTA GIUSEPPE MARIO FREZZA
- 16º KIT (4PZ) VALIGIE CARPISA

In collaborazione con:

Banco di Sicilia
Unicredit Group

Credito Siciliano 
Gruppo bancario Credito Valtellinese

BaPR
BANCA AGRICOLA
POPOLARE DI RAGUSA

Porto dell'Etna
MARINA DI RIPOSTO
PORTO DELL'ETNA S.p.A.

Furnita dell'Etna


GRÜBER
Shop in Shop Montblanc
Via Etneiana, 20 - Catania

IperNetwork.net 

SEBASTIANO RAPISARDA
GIOIELLI
CATANIA / ACICATTELLO - TAORMINA

Mario Patti
GIOIELLERIA
Via Monrealese, 5/7 - Catania

EXCELSIOR
GRAND HOTEL

PITTRESSA
Giusy Messina La Rocca

ARTISTA
Giuseppe Mario Frezza

MOTO-SHOP
by Pizzonia Sport

BONNY
boutique

STUDIO D'ARTICO
Dott.ssa Giovanna D'Amico

I NUMERI DEI BIGLIETTI ESTRATTI SARANNO PUBBLICATI SUL QUOTIDIANO "LA SICILIA" IL 21 MAGGIO 2014 OPPURE POSSONO ESSERE VISIONATI PRESSO LE AGENZIE DEL CREDITO SICILIANO, ENTI PUBBLICI E PRIVATI, AZIENDE OSPEDALIERE, AZIENDE, ISTITUTI SCOLASTICI PUBBLICI E PRIVATI, CLUB SERVICE, NEGOZI, ASSOCIAZIONI, SOSTENITORI DELLA FONDAZIONE CHE ABBIANO AVUTO L'AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA O SUL SITO

www.foncanesa.it

I PREMI ESTRATTI DOVRANNO ESSERE RITIRATI ENTRO 60 GIORNI DALLA DATA DI ESTRAZIONE



LA NOBILE ARTE

Conosciuta anche come la nobile arte, la boxe è uno degli sport più antichi conosciuti. Gli antichi Greci consideravano questa disciplina come la più completa, sia a livello fisico che a livello mentale, una disciplina che fa emergere le migliori qualità dell'uomo: il coraggio, la forza, l'intelligenza. Tramite essa infatti, gli atleti che la praticavano imparavano ad essere vigili ed attenti. In genere veniva e viene tutt'ora praticata in palestre appositamente attrezzate. Oltre all'esercizio fisico, la boxe richiede l'impiego di un apposito quadrato chiamato ring. Ma è possibile praticarla anche fra le mura domestiche? In un certo senso sì, ed ecco cosa serve per allenarsi a casa: sacco per il pugilato, corda, materassini, pesistica. Allenarsi per praticare la boxe, non significa affatto dover costruire un ring al centro del vostro salotto. Come tutti gli sport, anche questo ha la necessità di amalgamare diverse discipline fra loro in quanto richiede un'ottima preparazione fisica.

LA PREPARAZIONE

Per arrivare a buoni livelli di preparazione non occorrono grandi e costose attrezture. Per eseguire gli esercizi a casa basta individuare uno spazio, privo di mobili, dove possiate muovervi in piena libertà. L'allenamento da effettuare è soprattutto fisico, quindi jogging, salto con la corda, addominali. Questo tipo di sport può essere praticato sia a livello amatoriale che a livello agonistico. In entrambi i casi, l'elemento principale è quello di possedere una notevole preparazione fisica. Altro elemento molto importante: essere costanti nell'effettuare gli esercizi. Questi ultimi devono seguire un ordine ben preciso, non si può assolutamente improvvisare, quindi sarebbe opportuno compilare un dettagliato promemoria, dove elencherete tutti gli esercizi da svolgere, e la loro durata. Ma non bisogna dimenticare che per praticare questo sport occorre un fisico asciutto, agile, che risponda bene ai movimenti che si devono effettuare. In abbinamento alla costante preparazione fisica deve esserci anche una dieta equilibrata che non appesantisca il fisico con inutile massa grassa.

Boxe. Salvo Cavallaro scalda i guantoni sognando le Olimpiadi

Palestre e ring sin da piccolo, ora il pugile etneo a soli 18 anni ha un unico obiettivo: «Voglio Rio 2016»

GIANFRANCO TROINA

Dategli un tatami, una matressina ma soprattutto un ring. E lui, Salvuccio è pronto a mettersi in guardia. Kimono e tutina da lottatore, però, sono in naftalina ormai da tempo, i guantoni hanno preso il sopravvento: la voglia di salire su un ring, il desiderio di battersi a tu per tu con l'avversario sono cose che ti entrano dentro, anzi che ti porti nel tuo Dna. Si perché "pugili si nasce", poi se vali diventi anche un campione. A diciotto anni Salvo Cavallaro, sa quello che vuole perché ci pensa da sempre. Forse ancor prima di muovere i primi passi.

Vero che nonno Salvatore e papà Giovanni gli fecero vivere l'acre odore di una palestra di sollevamento pesi, ma il destino da "guerriero" Salvuccio (si proprio Salvuccio, come lo chiamano ancora affettuosamente nonostante la sua grinta sul ring) se l'è cercato da sé svicolando anche dalle tentazioni di chi come mamma Giuseppina mise un kimono addosso e lo portò a far pratica di karate quando aveva appena 4 o 5 cinque anni (bastarono pochi giorni perché abbandonasse il tatami). Poi cercarono di sviarlo col calcio, un po' come tutti i bimbi, ma la passione per gli sport da combattimento lo portò vicino al mondo della boxe e a fare la "grecoromana" da principiante. I risultati sulla matressina furono notevoli immediatamente, tanto

che il buon Salvo Campanella (ultimo lottatore etneo olimpionico), pensò di avere trovato il suo erede catanese. I quattro titoli italiani giovanili conquistati dal baby lottatore lo illusero, perché Salvuccio invece aveva altre mire e il richiamo del ring era più che mai presente nella sua mente, nella sua anima. Un periodo di "cogestione" tra lotta e boxe, ma la palestra del Palanitta del maestro Aroldo Donini, divenne la sua seconda casa, il luogo mitico dove far crescere un sogno nato quasi nella culla.

Racconta Salvuccio quei suoi primi approcci veri coi guantoni, quei colpi portati con la naturalezza di chi sa quel che fa e soprattutto vuole: «Avevo undici anni. Ero un mincherlino, ma in palestra mi sentivo un leone. Osservavo, studiavo, seguivo e poi anche a casa da solo mi ritrovavo da solo a mimare combinazioni e movimenti».

Lotta grecoromana e boxe per un po' si sovrappongono, anche perché sino a 14 anni sul ring per combattimenti veri non si può salire.

«Sì, ma io avevo le idee chiare, in fondo la lotta mi dava molto come preparazione di base anche per il pugilato. Non lo sapevo, ma io cercavo di essere scrupoloso in ogni caso. Pronto a dare tutto... Una cosa che era sboccata in me e che avevo intuito quasi per caso quando mio padre mi portò con lui in palestra a Cibali dal maestro Toscano. Mi piacque quell'ambiente, era una favola per un piccolotto come me, avevo appena cinque anni».

C'era già lo spirito del "guerriero".

«Sarà, ma io sono uno pacifista, tranquillo. Il pu-

gilato per me è essenzialmente sport puro, da gustare. Una volta tolti i guantoni cambia tutto, ci sono mille altre cose da vivere. Sto molto con la mia ragazza Martina, con lei esco totalmente dal mondo del pugilato anche se lei mi segue con particolare attenzione».

L'appoggio con la boxe fu subito esaltante.

«Per me era tutto normale. La mia impostazione da mancino naturale mi dava qualche opportunità in più. Una dote che cercavo sempre di sfruttare. E naturalmente stavo a seguire i consigli del maestro Aroldo e degli altri ragazzi più grandi di me».

Poi papà Giovanni a seguirli assiduamente.

«È bello averlo accanto per una passione che ci coinvolge. Sono stato fortunato in questo senso e lui mi ha sempre consigliato e mi ha guidato. Insomma abbiamo superato anche qualche titubanza della mamma, che sottilmente tentava di scoraggiarmi mettendo sul piatto gli inconvenienti cui va incontro un pugile».

Ma il dado era ormai tratto.

«Sì, la boxe è diventata fondamentale, mio padre mi ha dovuto pungolare molto anche per studiare e diventare geometra. Il pezzo di carta occorreva sempre nella vita e poi ho avuto la fortuna di trovarmi accanto persone che mi hanno aiutato e agevolato. Lo stesso Salvo Campanella, s'è rassegnato e mi segue. Di tanto in tanto vado in palestra da lui. Non per nulla è stato lui a crescermi. Ma con quelli della lotta sono sempre in contatto e sul piano atletico mi allenano con Daniele Ficara».

Crescita continua.

Dal karate alla lotta, fino al pugilato. Poi i primi successi, grazie al papà e ai bravi tecnici che lo hanno fatto crescere

Con la boxe attiva, ecco i primi successi.

«Sì ho vinto il titolo italiano da schoolboys nei 65 kg, poi due volte il titolo junior tra i 70 e quelli youth tra gli 81 e i 75 kg. E soprattutto sono arrivate le convocazioni per gli stage in nazionale dove ho trovato in Maurizio Stecca, ex campione del mondo, un grande sostenitore».

Una crescita continua tra stage in nazionale giovanile e poi l'arrivo nella nuova palestra, la Fitbull di tuo papà, di Arthur Gehamyan (un ex grande pugile dilettante ndr), una maestro armeno tutto per te, o quasi?

«È stato un maestro prezioso sul piano tattico e della concentrazione soprattutto. Insomma quando tornavo dagli stage in nazionale trovavo chi mi consigliava e spronava insieme con mio padre, che è anche lui tecnico di boxe. Così a livello internazionale sono riuscito a salire sul podio ai mondiali juniores del 2011 ad Astana, in Kazakistan, e ancora un bronzo è arrivato agli europei youth di quest'anno. Un risultato che mi sta un po' sullo stomaco perché non pensavo di aver perso col francese in semifinale e poi quello è andato a vincere l'oro...».

Adesso che hai compiuto i 18 anni ad agosto, dal 2014 passerai nella categoria degli Elite.

«Sono pronto a questa ennesima sfida, il cammino è ancora lungo. Ho in testa un obiettivo preciso che si chiama Rio 2016, l'Olimpiade mi attira e voglio conquistarla. Già da gennaio parteciperò ad uno stage della nazionale e mi confronterò subito coi migliori della mia categoria. Sono un peso medio, un 75 chili, è tale resterà e qui lotterò...».

Un messaggio per chi sta al top?

«Per me la boxe è essenzialmente uno sport, per cui cerco di ottenere sempre il massimo da sportivo».

Nella categoria dei medi troverai tra gli altri big anche Giuseppe Ranno, un altro pugile siciliano di altissimo livello, argento ai tricolori 2013 alle spalle del campano Munno, vittima forse di un verdetto sbagliato.

«Con Peppe siamo grandissimi amici. Ci alleniamo spesso insieme. Il ring è il ring, ma quando si scende si è più amici di prima. Non c'è mai stata occasione ufficiale, ma se dovesse capitare ci affronteremo lealmente e ognuno cercherà la sua strada. Io vorrei andare a Rio 2016: l'ho detto! ».

In Nazionale troverai come ct Raffaele Bergamasco che ti conosce bene assieme a Maurizio Stecca.

«È un supertecnico, uno che sa darti la carica giusta e i consigli opportuni giusti. Spero di seguirlo con grande attenzione, so che posso migliorare ancora, ma soprattutto conosco i miei obiettivi».

La boxe vive anche di miti. Chi è il tuo pugile preferito?

«Non voglio imitare nessuno, ma preferisco Manny Pacquiao tra tutti. In Italia seguo con attenzione Clemente Russo e Roberto Cammarelle. Due campioni autentici in tutto e per tutto».

La strada è tracciata. Un guerriero autentico, un ragazzo cresciuto a pane e boxe come quando poco più che bimbo il papà lo portò alla mitica Gleason Gym di Brooklyn ed ebbe l'onore di fare i guanti con alcuni campioncini. E poi l'emozione di conoscere Paulie Malignaggi, un siciliano che è tra i re della boxe. Tanti segni del destino per uno dei giovani più promettenti dell'avversario sport siciliano che trova in scherma, pugilato, lotta e atletica le valide alternative allo strapotere effimero del calcio.

stagione agonistica 2013/2014

socialvolley

www.socialvolley.net

Auguriamo a tutti un 2014 vincente!

Scuola di pallavolo roomy club Catania

ATLETICO VOLLEY CATANIA

Volley Valley

Aero-Volley

ASD VOLLEY CATTANEO

U.S. Catania



I salti in estensione sono alcuni salti specifici dell'atletica leggera caratterizzati dal fatto che l'atleta cerca di arrivare, dopo un'azione di stacco, nel punto più distante possibile. Sono due i salti che rientrano in questa definizione: il salto in lungo e il salto triplo. Queste due specialità hanno caratteristiche simili nella rincorsa e nella chiusura, ma diverse nello stacco e nelle fasi di volo. Ma si tratta comunque di discipline molto tecniche dell'atletica leggera che richiedono una preparazione lunga e complessa.



Sport. Giovani campioni crescono senza campo d'allenamento

La storia di Filippo Randazzo, atleta di San Cono diventato il numero uno in Italia nel salto in lungo Allievi

LORENZO MAGRÌ

I salti in estensione in atletica sono tra le specialità più difficili da praticare. Occorre una pedana con tutti i crismi della sicurezza, con sabbia in abbondanza per attutire al meglio la caduta di chi pratica salto in lungo o salto triplo e soprattutto delle ottime attrezture per il potenziamento muscolare. San Cono centro etneo di appena 2.764 abitanti e Valguarnera, centro ennese con 8.092 abitanti, sono divisi da 35 km e non hanno ne una buona pedana dove poter praticare al meglio i salti e neanche palestre attrezzate per poter svolgere la preparazione.

E paradossalmente in questi due Comuni è nata la storia di Filippo Randazzo, classe 1996, nato a Caltagirone, ma cresciuto a San Cono e in gara per i colori della Pro Sport 85 Valguarnera, dove si allena con il prof. Carmelo Giarrizzo, uno dei più grandi talenti dell'atletica italiana. Filippo quest'anno è stato capace di avvicinare nel lungo un record allievi del grande Andrew Howe (7,61) vincendo il titolo italiano con 7,56 e vantando nel triplo una misura vicina ai 15 metri (14,84). Una storia come tante altre ce ne sono in Sicilia dove mancano le strutture, i contributi economici e continuano a venire fuori grandi talenti che portano in alto i colori isolani nel Mondo.

Filippo Randazzo quest'anno è esploso definitivamente vincendo il titolo italiano indoor, atterrando subito a 7,39 qualificandosi per i Mondiali di Donetsk in Ucraina, dove con 7,29 ha chiuso al 10° posto. Lo scorso novembre la seconda maglia azzurra, partecipando con altri tre talenti siciliani, l'etneo Giuseppe Leonardi (400 piani), il palermitano Giuseppe Biondo (400 ostacoli) e la nissena Alice Mangione (400 piani), alle Gymnasiadi in Brasile, dove nel 2016 si disputeranno i Giochi Olimpici e Filippo e altri giovani siciliani potrebbero fare parte della spedizione azzurra. In Brasile Filippo ha chiuso al 5° posto con 7,15 chiudendo un 2013 stellare.

Filippo ha conosciuto l'atletica quasi per caso, scoperto da un supplente di Educazione Fisica a scuola media a San Cono e, adesso, è il numero uno dei salti in estensione allievi in Italia. Grazie al papà Antonino, Filippo ha avuto la fortuna di essere affidato dopo i primi exploit studenteschi al prof. Carmelo Giarrizzo, tecnico ennese, tra i migliori specialisti dei salti in estensione, che dal 2010 ad oggi l'ha saputo plasmare fino a farlo diventare il naturale erede di Andrew Howe che rispetto a Filippo ha avuto sempre a disposizione strutture e mezzi adeguati.

«Di diverso dal grande Andrew Howe del quale sta ripercorrendo la strada - spiega il prof. Carmelo Giarrizzo che con il fratello Filippo è l'anima della Pro Sport 85 Valguarnera - ha forse solo il colore della pelle. Filippo ha una velocità di base, nonostante il personale di 11"13 sui 100, tale da poter ambire ancora a misure importanti».

... da idee
gioie preziose

Zappalà
maestri orafi

gioielli prêt-à-porter

Siracusa, Via Po 11 Tel. 0931 24056



FILIPPO RANDAZZO

Filippo Randazzo è nato a Caltagirone il 27 aprile del 1996, è alto 1,86 per un peso forma di 67 kg. Vive a San Cono e difende i colori della Pro Sport 85 Valguarnera di Filippo Giarrizzo, mentre è allenato da Carmelo Giarrizzo. Quest'anno Filippo Randazzo dopo le prime imprese giovanili è esploso definitivamente, disputando una stagione 2013 magistrale nel corso della quale ha ottenuto una miriade di risultati di altissimo livello dimostrando, se mai ce ne fosse bisogno, di essere in possesso di un talento cristallino. Ecco i suoi principali risultati nel 2013: bronzo nel lungo e bronzo nel triplo ai tricolori allievi indoor ad Ancona; campione italiano di salto in lungo outdoor a Jesolo e nella stessa manifestazione 4° nel triplo; tris di medaglie d'oro (lungo, triplo e staffetta 100-200-300-400) ai Giochi delle Isole ad Ajaccio in Corsica; record regionale allievi nel salto in lungo con la misura di 7,56 battendo l'anno 7,44 detenuto dall'altro etneo Ferdinando Lucolano). Il 7,56 rappresenta la 2^a prestazione «all time» allievi in Italia, a soli 5 centimetri dal record di 7,61 Andrew Howe; doppio campione regionale, allievi e assoluti nel salto in lungo.

Ha vestito due volte la maglia azzurra, ai Mondiali allievi di Donetsk in Ucraina, dove ha chiuso al 10^o posto nella finale del lungo e alle Gymnasiadi a Brasile, chiudendo al 5^o posto nel lungo. Quest'anno con 7,56 ha la migliore prestazione allievi nel lungo e la 4^a nel triplo con 14,84.

Nelle liste italiane allievi del 2013 è presente con ben sei prestazioni tra le migliori dieci nel salto in lungo. Nelle liste mondiali dell'anno nel lungo con 7,56 è al sesto posto e al 3^o posto nella graduatoria europea.

Nel 2014 andrà a caccia della maglia azzurra in vista dei Mondiali juniores in programma ad Eugene negli Stati Uniti e comincerà a gareggiare già nelle indoor, ai tricolori di febbraio ad Ancona.

«Andrew Howe è ancora oggi - continua il prof. Carmelo Giarrizzo - uno dei più grandi talenti dello sport azzurro e, soprattutto, può contare su strutture d'eccezione, mentre Filippo ogni giorno deve sobbarcarsi il viaggio da San Cono a Valguarnera (70 km al giorno ndr.) dove non trova certo l'eccellenza per quanto riguarda gli impianti che abbiamo a disposizione».

Filippo è andato invece oltre ogni aspettativa e ha sfruttato al meglio il suo talento che ha ancora grandi margini di miglioramento, soprattutto alla mancanza di strutture adeguate, con la grande voglia di arrivare in alto, sobbarcandosi di enormi sacrifici che adesso cominciano ad essere ripagati.

«Gli spostamenti giornalieri da San Cono a Valguarnera subito dopo l'uscita dalla scuola - ci dice Filippo - sono faticosi e riesco a sopportarli perché amo l'atletica. E ci tengo a dirlo forte, nelle occasioni importanti corro sempre con la mia maglietta preferita che raffigura San Cono, il patrono della mia cittadina, del quale sono un grande devoto e spero di portare ancora in alto i colori siciliani con altre mie imprese».

Filippo Randazzo ha le idee chiare e dopo i festeggiamenti con papà Antonino, mamma Daniela e la sorellina Carola, si è rituffato sui libri a studiare e soprattutto è tornato in pedana ad allenarsi perché nel 2014 ci sono traguardi importanti da raggiungere.

«Nel 2014 lascerò la categoria allievi per passare alla categoria juniores - ci dice Filippo - e voglio provare a riconfermarmi in azzurro e a partecipare ai

Sacrifici. Il giovane atleta tutti i giorni si reca a Valguarnera per potersi allenare. Le fatiche della famiglia e quelle dell'allenatore

Mondiali di categoria con la speranza che queste mie imprese possano servire per fare accendere i fuochi sull'atletica siciliana e magari stimolare gli amministratori, sono tornato in pedana per preparare questo grande impegno internazionale».

«Filippo con 7,56 - chiude Giarrizzo - detiene adesso la 2^a prestazione italiana allievi di tutti i tempi, una grande impresa che porta anche la firma di un lavoro di équipe svolto in un contesto di impianti, strutture e di logistica non propriamente favorevole».

Ho creduto in Filippo quando appena quattordicenne s'è presentato al campo di Valguarnera, e negli anni abbiamo anche lavorato su tutti i dettagli fisici e psichici, costruendo un atleta che adesso giustamente si pone anche traguardi ambiziosi. Prossimi obiettivi sono i Mondiali Juniores del 2014 a Eugene negli Stati Uniti e arrivare presto agli 8 metri dell'eccellenza. Un ringraziamento va fatto a mamma e papà Randazzo che, ormai giornalmente, si soffermano i viaggi da San Cono a Valguarnera per portare agli allenamenti il loro «campione».

«I sacrifici di Filippo e della sua famiglia - continua il prof. Giarrizzo - sono ulteriormente acuiti dalla carenza di strutture che, anche a Valguarnera, non sono affatto all'avanguardia. Filippo infatti si allena su un pistino di 80 metri con annessa pedana per i salti in estensione e sfrutta una palestra annessa al locale campo di calcio che i dirigenti della Pro Sport 85, a spese della stessa associazione, hanno adattato, reso fruibile e arredato con le attrezzature

minime per poter far allenare i propri piccoli talenti in condizioni accettabili. Per non parlare, poi, della scarsa considerazione dei politici nei confronti dello sport che non sia il calcio. Ho partecipato ad una riunione indetta dall'amministrazione comunale di Valguarnera nel corso della quale, il sindaco Lleanza, rispondendo alle mie critiche sulle attenzioni rivolte esclusivamente al calcio ha testualmente ribattuto: «Il calcio valguarnese fa conoscere e onora la nostra cittadina in tutta la Regione». Il sindaco si era dimenticato che la Pro Sport 85 Valguarnera aveva appena piazzato un proprio atleta in finale ai Mondiali allievi senza contare le innumerevoli medaglie nazionali e regionali conquistate dagli atleti di questo piccolo sodalizio in quasi trenta anni di attività».

Storie come quelle di Filippo Randazzo ce ne sono ancora tante in Sicilia. Da Gela, dove il tecnico Massimo Bianca fa emergere ostacolisti, siepi e lanciatori senza impianti e attrezzi; a Modica, dove il vicecampione d'Europa dei 3000 siepi U.23, Giuseppe Gerratana non ha una siepe e una pista regolamentare dove allenarsi; a Scicli e Acate dove crescono numerosi talenti ma non c'è una pista; a Bagheria dove si vincono medaglie iridate e continentali ma non ci sono strutture adatte. La lista potrebbe allungarsi, ma fortunatamente si allungano anche i campioni siciliani che ogni anno svettano nell'atletica a tutti i livelli.

Largo allora ai giovani talenti, le vera la forza della Sicilia!

2014 ripartire#1



Direttore responsabile:
Mario Ciancio Sanfilippo

Editrice:
Domenico Sanfilippo
Editore SpA

Coordinamento:
Giuseppe Di Fazio
Antonello Piraneo

Redazione
e progetto grafico:
Alfredo Zermo

Contributi di:
Mario Barresi
Mariza D'Anna
Alfio Di Marco
Andrea Gagliarducci
Giuseppe Giarrizzo
Michele Guccione
Simona Lo Iacono
Maria Lombardo
Lorenzo Magrì
Giorgio Petta
Gaetano Rizzo
Ernesto Romano
Ornella Sgroi
Gianfranco Troina
Tony Zermo

LA SICILIA Annunci.it



Vendi Acquista Scambia
in tre click



PREZIOSA di natura.

Le vere Arance Rosse di Sicilia,
crescono solo
alle pendici dell'Etna.

Uniche nel gusto,
ricche di vitamina C,
garantite dalla denominazione IGP.



 **ORANFRIVER**
Sicilian Orange Experience

