

2015 ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ 2016

Un marchio di successo

LUIGI RONSISSALLE

Ci sono qualità e abilità che non hanno prezzo. In una terra come la Sicilia, afflitta da mille problemi, sostanzivi come intraprendenza, inventiva, dedizione, fantasia, abilità, coraggio, decisione e fermezza, se accoppiati alla voglia di lavorare e di non arrendersi, fanno la differenza.

Ed è una differenza importante: quella tra la rassegnazione e la realizzazione dei propri sogni, tra la resa incondizionata alla mancanza di lavoro e di strutture e la possibilità di realizzare sogni, idee e progetti.

In questo inserto raccontiamo le storie di quei siciliani che ci sono riusciti: imprenditori di successo partiti dal nulla e oggi affermati nei campi più diversi, dalla ristorazione all'agroalimentare; giovani che hanno saputo inventare ciò che prima non esisteva riciclando per esempio gli scarti delle arance e realizzando un nuovo tessuto o costruendo un'auto ad energia solare.

Ma sullo sfondo c'è un concetto importante: il recupero di abilità e di tradizioni ormai perdute da coniugare però in chiave moderna e adeguata ai tempi. Da qui nasce il «Made in Sicily», un'idea, un concetto, una proposta che oggi si presenta come un'opportunità forse irripetibile.

In questo contesto la commercializzazione di prodotti di eccellenza, soprattutto nel settore agroalimentare, si sta rivelando la vera marcia in più che potrebbe aprire strade nuove e opportunità inimmaginabili per recuperare competitività a livello mondiale.

Si tratta di valorizzare ciò che la nostra terra ci offre, lavorarlo e raffinarlo portandolo all'eccellenza, e fare meglio e col massimo impegno, con capacità imprenditoriale e fantasia, ciò che è stato finora.

Fare apprezzare la Sicilia, i suoi prodotti e le tante idee dei siciliani. Questo è il «Made in Sicily», questo può essere il futuro della nostra terra.



“Made in Sicily” La Sicilia delle eccellenze

Produzioni di qualità, marchi doc, idee rivoluzionarie e recupero del passato in chiave moderna per competere sui mercati mondiali. Vi raccontiamo la Sicilia vincente

ALL'INTERNO

LABORATORIO La Sicilia serbatoio di agrobiodiversità

I saperi legati ai sapori rireca e innovazione il valore aggiunto

A. GENTILE PAGINA 40

PESCA Anche il pesce sarà Doc

«Mare nostro», marchio di qualità per il pescato nel mare trapanese

MARIZA D'ANNA PAGINA 46

ECONOMIA La blue economy è la vera novità

Dall'estero domanda in crescita. Ma le nostre imprese restano deboli a livello internazionale

ROSARIO FARACI PAGINA 41

GASTRONOMIA «Aromi», gelati a Cambridge

Il grande successo dell'esperienza inglese di quattro giovani aceini

GAETANO RIZZO PAGINA 47

SCARTI E RISORSE Un nuovo tessuto dalle arance

«Orange fiber», l'invenzione di due ragazze catanesi. Sostenibilità a riutilizzo

LINA SCALISI PAGINA 43

INGEGNERIA L'auto solare targata Sr

Il progetto «low budget» firmato da un gruppo di soci-amici siracusani

MARIELLA CARUSO PAGINA 50

CUCINA Giovanni Santoro chef «stellato»

L'amore per questo lavoro e il massimo impegno per dare qualcosa alla comunità

ALBERTO CICERO PAGINA 45

PASTICCERIA «Mio figlio, il lievito madre»

Una dolce storia d'amore di sperimentazione e di tradizioni familiari

G. GENOVESE PAGINA 52

“Care volontarie, cari volontari, fate parte dell'Italia migliore. Siete un esempio per tutti gli italiani e potete esserne fieri. Mi permetto di dirvi di continuare, di andare avanti, anche quando le difficoltà sembrano grandi, talvolta insormontabili. Anche quando ci si può sentire sfiduciati perché le cose non vanno come si vorrebbe”

Dal discorso del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, per la Giornata Internazionale del Volontariato - 5 dicembre 2015

Con l'augurio che le feste possano scaldare i cuori in noi e in tutti coloro ai quali sapremo donare un sorriso.

CSVE - Centro di Servizio per il Volontariato Etneo
Sede Legale: Via Teseo n. 14, 95126 Catania - Sede Operativa: Via Aranci n. 16, 95024 Acireale
Tel. 095 4032041 / 4032194 / www.csvetne.org - segreteria@csvetne.org



LABORATORIO A CIELO APERTO

La Sicilia serbatoio di agrobiodiversità

Una concreta possibilità di sviluppo: proporsi come ambito territoriale privilegiato

ALESSANDRA GENTILE*

Expo 2015 è stato certamente un grande contenitore di idee, ha favorito conoscenza e dialogo e anche occasione di riflessione su molte tematiche strategiche per la nostra agricoltura. Uno degli aspetti più importanti è stato far capire come il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" permei tanti aspetti della nostra vita quotidiana e sia legato a doppio filo a quello che possiamo definire come il benessere dei cittadini.

Difatti il tema dell'alimentazione e dell'agricoltura non riguarda solo la sfida collettiva e planetaria dell'accesso al cibo ma include nuove ed importanti tematiche, assai trasversali, che sono state indicate nell'incontro «Expo dopo Expo: le eredità di Milano 2015», e che riguardano il diritto, la cooperazione, la sostenibilità e la conoscenza, al fine, anche, di sviluppare i contenuti della "Carta di Milano", il documento partecipato e condiviso che richiama ogni singolo abitante della terra all'impegno per garantire alle generazioni future il diritto al cibo.

La nostra regione può diventare un laboratorio a cielo aperto per definire e proporre modelli di sviluppo agricolo sostenibile ma anche per proporre azioni che coniughino la tutela delle risorse primarie con le produzioni di qualità e con il benessere, tanto nelle città quanto nei territori rurali.

La nostra Isola è sede di antiche tradizioni agricole (basti pensare al grano, alla civiltà della vite e del vino, o a quella dell'olivo e dell'olio), ma è anche serbatoio di uno straordinario patrimonio di agrobiodiversità per molte delle specie di interesse agrario, vegetali ed animali.

Ed è sede di saperi legati ai sapori, cioè di tecniche di coltivazione (basti pensare alle colture protette) e valorizzazione delle produzioni che rappresentano un importante valore aggiunto poiché legano tali prodotti ai territori e permettono la valorizzazione degli uni e la tutela degli altri.

Questo ruolo, questo legame ci è riconosciuto in ambito internazionale ad esempio attraverso la recente riscoperta e del ruolo della Dieta Mediterranea.

Tale riconoscimento, però, da solo non basta,



perché dobbiamo avere la consapevolezza che esso è frutto di una stratificazione di innovazioni nell'agricoltura e nell'alimentazione che non deve essere interrotta ma proseguire.

In un prossimo futuro, infatti, occorrerà mantenere elevati livelli produttivi nei diversi comparti ma occorrerà farlo con una riduzione degli input, in un contesto di cambiamenti climatici in atto, e contenendo al massimo i costi di produzione, molti dei quali di per sé non comprimibili.

In tale contesto la ricerca e l'innovazione rappresentano le strategie considerate tra le più efficaci per affrontare la sfida globale dell'alimentazione del pianeta e questo convincimento, uni-

Valore aggiunto. I saperi legati ai sapori, la ricerca, le tecniche di coltivazione e l'innovazione della produzione

tamente alla possibilità che popoli e nazioni possano confrontarsi e cooperare proprio a partire dall'agricoltura, rappresenta, a mio avviso, il più grande contributo che ci lascia Expo 2015.

In Sicilia sono molti i prodotti che possono fregiarsi di marchi di origine e che quindi possono essere presentati al consumatore con adeguate garanzie, ma anche con un valore aggiunto rappresentato dalla "storia" che sta dietro il loro ottenimento. Significativo è anche il ruolo che da questo punto di vista viene fornito da prodotti trasformati tra i quali spiccano l'olio extravergine di oliva ed i vini.

Molti dei comparti produttivi della nostra Regione si avvantaggiano di un grande patrimonio

di biodiversità grazie al quale è stato, ed è possibile, aumentare il panorama varietale, generare innovazioni di prodotto.

Pensiamo al caso dell'arancio Tarocco: oggi abbiamo la disponibilità di prodotto fresco per diversi mesi proprio grazie alla disponibilità di cloni con epoca di maturazione diversificata. Abbiamo quindi un capitale "biologico" di indubbia valenza al cui accumulo hanno contribuito componenti naturali ma anche, e in alcuni casi soprattutto, l'azione dell'uomo attraverso una lunga e sapiente opera di selezione.

E questo è un processo che prosegue ancora oggi, guai se si ferma. Oggi la biodiversità può essere studiata con strumenti molecolari di precisione, basati sull'analisi del DNA e quindi del codice genetico. Questo è molto importante, tanto ai fini conoscitivi quanto a quelli applicativi, come ad esempio per la tracciabilità e la certificazione delle produzioni a marchio di cui la nostra regione è particolarmente ricca.

Le sfide che si aprono all'orizzonte, che sono le sfide della Carta di Milano, dalla lotta allo spreco alimentare, all'obiettivo Fame Zero al 2030, alla difesa di acqua e terra, all'educazione alimentare, al sostegno all'agricoltura familiare, al potenziamento della ricerca e dell'innovazione fino alla tutela della biodiversità e delle culture enogastronomiche, sono molto importanti e strategiche.

Da un lato, infatti, occorre sempre più fornire evidenze scientifiche sul ruolo che gli alimenti ed i loro singoli componenti, anche in termini di differenze tra le diverse varietà, possono avere sulla salute. L'altra sfida sarà quella di favorire lo sviluppo dei modelli virtuosi di alimentazione, abbina- li a protocolli di coltivazione sostenibili e renderli disponibili e accessibili per l'intero pianeta.

E' certamente una sfida non da poco ma che può rappresentare una possibilità di sviluppo per l'Italia, e nello specifico per la Sicilia, che ha l'occasione di proporsi come "ambito territoriale" privilegiato per la definizione di percorsi virtuosi, per recuperare una centralità rispetto a queste tematiche, valorizzando i prodotti con i territori e viceversa.

professore di Arboricoltura generale
e Coltivazioni arboree Università di Catania

FERRARA
italian elevators 50th 1965

Tradizione ed innovazione al Vostro servizio.

www.ferraraascensori.com

Speciale

Fnp Cisl

A CURA DELLA PKSUD

«Puntare sul welfare»

A confermarlo è stata di recente anche l'Istat: il 40,3% dei pensionati italiani percepisce un reddito inferiore a mille euro al mese. In Sicilia la situazione appare ancora più allarmante: il 14,5% delle famiglie è in stato di indigenza assoluta, il 29,5% è in regime di povertà relativa e il 34,8% è a rischio di esclusione sociale. I dati parlano chiaro: il maggior numero delle pensioni, ben quasi 600 mila, superano di poco gli 800 euro mentre 445 mila poco più di 400 euro e, intanto, cresce anche la disoccupazione giovanile, oltre il 40%. Davanti ad una situazione di crisi così persistente, a mancare sono le adeguate politiche sociali.

«E' il nodo centrale della nostra azione sindacale - spiega Alfio Giulio segretario generale Fnp Cisl Sicilia - la richiesta di maggiore attenzione da parte delle istituzioni tutte al tema del welfare e delle politiche sociali con al centro l'interesse nei confronti della persona e dei più bisognosi. Un vero welfare a favore degli anziani e dei più deboli, con qualificate politiche sociali e sanitarie, è l'unica risposta alla crisi. E ciò che consideriamo fondamentale è il fatto che il welfare possa diventare occasione di sviluppo e lavoro per i molti giovani disoccupati, ai quali va anche la nostra attenzione e il nostro impegno». Da qui la proposta lanciata dalla Fnp Cisl assieme a Spi Cgil e Uilpensionati nel corso di un incontro che si è svolto a fine novembre: un patto tra le generazioni che coinvolga parti sociali e istituzioni locali, regionali, nazionali "per il lavoro, la solidarietà e l'equità sociale", con l'obiettivo di recuperare risorse dalla lotta all'evasione fiscale, provando a utilizzare per i servizi sociali a favore delle fasce più deboli. Un patto al quale ha subito aderito il presidente



ALFIO GIULIO, SEGRETARIO REG. FNP CISL

portante risultato: la firma del protocollo sulle politiche sociali fra Regione e sindacati. «Ma ciò che manca ancora - ribadisce il segretario Fnp Cisl Sicilia - è la concreta e fattiva volontà delle istituzioni nell'impegno di garantire una migliore qualità dei servizi, correndo il rischio così di non utilizzare i fondi messi a disposizione, come ad esempio il Pac. C'è una forte esigenza di una sinergia fra gli assessorati alla Famiglia e alla salute, per far sì che le condizioni cambino nel nostro territorio. Da tempo chiediamo un fondo unico per le risorse destinate alle politiche sociali per consentire una gestione più razionale e rivolta alle vere priorità».

E Giulio continua così: «Anche il governo nazionale deve fare la sua parte e investire nel welfare, auspiciamo un ritorno alla contrattazione sociale attraverso il dialogo sindacato-istituzioni». Fra le proposte dei sindacati, anche l'istituzione di una cabina di regia con l'assessorato regionale alla salute per una riorganizzazione del sistema sanitario che punti alla prevenzione e alla cura delle cronicità. «Anche nel 2016 continueremo la nostra battaglia su tutti questi fronti perché, "una società che abbandona bambini e anziani recide le sue radici e oscura il suo futuro", come ci insegna Papa Francesco». Dalla Fnp Cisl Sicilia, con la segreteria, Mario Luna e Francesca Lo Monte, e tutti i segretari territoriali della Federazione, Mimmo Di Matteo (Fnp Cisl Palermo-Trapani), Salvatore Montalbano (Fnp Agrigento-Caltanissetta-Enna), Marco Lombardo (Fnp Catania), Sebastiano Spagna (Fnp Siracusa-Ragusa), e Bruno Zecchetto (Fnp Messina), «rivolgiamo i migliori auguri per un anno nuovo, che sia di svolta per tutti».



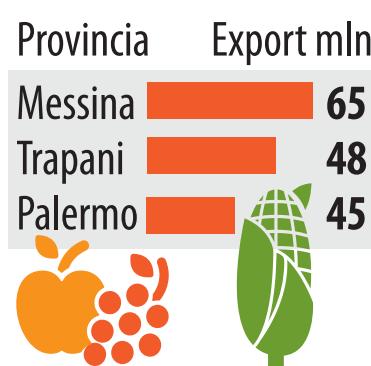
Gli imprenditori.
Potranno determinare una svolta positiva se sapranno investire e puntare su nuove figure professionali

• +3,7% l'export di prodotti agroalimentari artigianali siciliani

• 261 milioni di euro il giro d'affari

• 10.197 le imprese artigiane dell'Isola

PROVINCE AL TOP



CRESCITA EXPORT NEI PRIMI 6 MESI 2015

Siracusa	+51,6%
Catania	+31,2%
Enna	+15,7%

CRESCITA DELLE IMPRESE ARTIGIANE ALIMENTARI

Trapani	+3,6%
Ragusa	+2,3%
Siracusa	+0,7%
Catania	+0,6%
Agrigento	+0,4%
Messina	+0,3%

Dati primi sei mesi del 2015 e variazioni rispetto allo stesso periodo 2014 - Fonte: Osservatorio Mpi di Confartigianato Sicilia P&G/L

TUTTI I NUMERI DELL'ECONOMIA Cosa ci attende al di là della crisi La novità è la «blue economy»

La domanda dall'estero dei prodotti agroalimentari è in crescita del 5,3%
Ma nel complesso le nostre imprese restano deboli a livello internazionale

ROSARIO FARACI*

E' debole sul piano dell'internazionalizzazione l'economia siciliana. Lo confermano le ultime risultanze del Rapporto regionale di Banca d'Italia (novembre 2015). I dati si riferiscono ai primi sei mesi del 2015 ed evidenziano una riduzione delle esportazioni pari all'8,2% in meno rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

Tuttavia, dopo nove trimestri di variazioni tendenziali negative, si è registrata a metà dell'anno una crescita del 5,2%. Dati scoraggianti o confortanti? La risposta non è immediata. E' sul piano del confronto con l'intero Paese e con il Mezzogiorno che però è più evidente la debolezza internazionale della Sicilia. I dati Istat 2014, gli unici finora disponibili per un'intera annualità, indicano una contrazione dell'export in Sicilia del 13,9% a fronte di un calo più contenuto nel Mezzogiorno (-4,7%) e addirittura di una crescita nella media nazionale (+2%). Bisogna interpretare correttamente i dati però prima di generare allarmismo o suscitare speranza.

Le esportazioni - in totale 9.647.973.852 € con preferenza per paesi come Turchia, Stati Uniti, Francia, Slovenia e Libia - si riferiscono prevalentemente alle vendite all'estero dei prodotti ottenuti dalla raffinazione del petrolio (diminuite del 15,2%) che, nel complesso, costituiscono i 3/5 delle esportazioni regionali e quasi il 50% quelle dello stesso comparto a livello nazionale.

Al netto del settore "oil", croce e delizia dell'e-

conomia siciliana, solo la domanda estera dei prodotti agroalimentari è cresciuta (+5,3%), mentre altri settori importanti per l'economia siciliana hanno registrato contrazioni: -24,2% l'industria delle sostanze e dei prodotti chimici; -18,2% quella degli apparecchi elettronici; -51% quella degli articoli farmaceutici.

E' a tinte fosche dunque il dato macroeconomico processi di internazionalizzazione dell'economia siciliana. Nulla di nuovo che non si sapesse già; tra l'altro quasi il 50% di tutte le 364.486 imprese siciliane attive ha conosciuto una diminuzione di fatturato nell'ultimo anno. Le grandi imprese dei settori portanti dell'economia siciliana (raffinazione del petrolio; chimica; elettronica e microelettronica; farmaceutica) sono in genere poco competitive e la loro debolezza si palesa più chiaramente quando si confrontano sui mercati esteri. Anche per effetto di una concorrenza internazionale più esasperata sul versante dei costi, molti colossi recentemente sono stati costretti a rivedere i propri programmi di investimento, ad intervenire sui livelli occupazionali con ricorso alla mobilità e alla cassa integrazione, a soffrire di tensioni di liquidità con banche, fornitori e talvolta anche con l'era-

rio. Qualche grande impresa è pure in stato di crisi, dove la crisi - tra ricorso alle procedure consorsuali, allo scioglimento e alle liquidazioni - ha toccato in quasi tutti i settori circa 33.000 aziende siciliane, cioè il 7,2% dell'intera base imprenditoriale.

Invece, vanno un po' meglio le aziende dell'agroalimentare più piccole, più vivaci, operanti in mercati di nicchia dove il fattore prezzo non è l'elemento concorrenziale a differenza della qualità, del brand e del packaging. Però sono appunto piccole e, dunque, nel complesso generano numeri quasi irrilevanti per il commercio internazionale dell'isola, cioè 545 milioni di euro di fatturato export.

Dovrebbero crescere "a rete" o per via cooperativa e consortile per potersi assicurare sostanziosi ordini dall'estero a fronte di una massa critica produttiva più elevata rispetto alle quantità oggi esportate. Però in Sicilia sono appena poco più di 20 le imprese che hanno aderito ai contratti di rete, cioè il 2% del totale nazionale. Consorzi e cooperative, tranne per pochissime eccezioni, operano sui mercati nazionali.

Come internazionalizzare di più l'agroalimentare? Non potrà esserci una svolta se non ci sarà una chiara volontà degli imprenditori di fare rete, di capitalizzare maggiormente le loro imprese, di investire non occasionalmente sui mercati esteri anche ricorrendo alle fiere specializzate di settore, di puntare su nuove figure professionali magari attirando all'enorme bacino di giovani altamente scolarizzati nelle Università. Qualche elemento di novità proviene dal grande comparto della "blue economy", l'economia del mare che in Sicilia conta 20.427 imprese, di cui quasi 5.000 nella filiera ittica e 2.500 nella canteristica, in quest'ultimo settore con dimensioni medie aziendali più grandi e, dunque, con

maggior capacità competitiva anche sui mercati stranieri. La rappresentazione del livello di internazionalizzazione dell'economia di una regione, tuttavia, non può fermarsi ai soli dati sull'export. Nelle dinamiche del commercio estero vanno contabilizzati anche quelli relativi all'import per misurare il grado di dipendenza internazionale per talune categorie di merci e prodotti.

In Sicilia le importazioni (per il 68% di prodotti dell'agricoltura) sono in valore oltre diciassette miliardi di euro, con una contrazione del 33% tra il primo trimestre del 2015 e quello dell'anno precedente. Poi bisognacompattare pure le presenze di imprese straniere nel territorio regionale. A fronte di un numero di stranieri pari all'8,2% del totale della popolazione siciliana, ci sono 24.037 imprese estere. La maggior parte di queste, però, operano ancora nei settori tradizionali, come il commercio, e ricorrononell'85,3% dei casi alla forma giuridica più semplificata della ditta individuale.

In ultimo, perché anche il dato concorre a definire il profilo internazionale di una economia regionale, si dovrebbero includere pure gli investimenti diretti all'estero delle imprese localizzate in Sicilia. Anche in questo caso, però, i numeri sono modesti - non più di 200 imprese su un totale di oltre 30.000 italiane che operano all'estero - e la presenza in territori stranieri delle nostre aziende si limita ad alcuni comparti, come ad esempio quello florovivaistico.

presidente del corso di laurea in Economia Aziendale, Università di Catania

CGIL



CATANIA



CGIL Camera del Lavoro Metropolitana di Catania

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095/7198111 - 095/7158776 - www.cgilct.it - catania@sicilia.cgil.it

A difesa e tutela dei lavoratori, dei disoccupati, di chi cerca lavoro, dei giovani, degli anziani, delle donne, dei migranti. Sempre per la difesa e la tutela dei diritti collettivi e individuali

SERVIZI FISCALI:

Piazza Dante, 12 - Catania

CAAF CENTRO ASSISTENZA FISCALE:

Piazza Dante, 12 - Catania

INCA PREVIDENZA E ASSISTENZA:

Piazza Dante, 11 - Catania

UFFICIO IMMIGRATI

Via Crociferi, 40 - Catania

UVL UFFICIO VERTENZE LEGALI:

Via Manzoni, 89/A - Catania

IRES

Istituto Ricerche Economiche e Sociali

Via Crociferi, 40 - Catania



Cerasuolo Vittoria un vino doc da grandi numeri

Metti una sera di fine anno in cui decidete di gustare insieme al miglior jazz di Francesco Cafiso, talentuoso musicista, ippocrate doc, un altro prodotto altrettanto blasonato e altrettanto doc, anzi docg per la precisione, quanto può essere un ottimo calice di fruttato e amabile vino Cerasuolo di Vittoria e allora è certo che potete stare sicuri che il vostro sarà un Capodanno con il "botto".

Come del resto, commercialmente parlando, è stato tutto il 2015 per la blasonatissima etichetta vinicola che lega la sua nascita all'antica area di produzione del Cerasuolo di Vittoria. "Complice" un'ottima vendemmia 2015, la produzione del vino Cerasuolo di Vittoria è stata più che fertile confermando i dati d'eccellenza snocciolati dalla Coldiretti.

Secondo l'organizzazione di categoria, il Cerasuolo di Vittoria è fonte di business assicurando quasi 9,5 miliardi di fatturato di vendita commerciale e dando occupazione a 1,25 milioni di persone.

Numeri sempre da record anche sul fronte dei dati riguardanti il suo export che in soli 5 mesi del 2015 ha fatto registrare un incremento del 6% consacrando ulteriormente il Cerasuolo di Vittoria a prodotto d'oro del territorio.

Insomma, un vino da grandi numeri che, tra l'altro, è stato un grande protagonista dell'Expo di Milano, "innaffiando" tutte le degustazioni gastronomiche che all'interno del Biocluster Mediterraneo sono state "impattiate" dallo chef Salvo Nicastro (guarda caso un altro vittoriano doc che ha strabiliato i palati esteri e non della fiera milanese preparando deliziose parmigiane e saporitissimi pani cunsati).

Un vino amatissimo, tra l'altro, anche dalle donne che ne apprezzano la robustezza dato dalle uve di Nero d'Avola con la dolcezza delle uve del Frappato. Un matrimonio del gusto destinato a fare parlare sempre di più di sé.

"Il nostro vino - spiega Massimo Maggio, presidente del Consorzio di Tutela del Cerasuolo di Vittoria - è presente ormai ovunque, sia a livello nazionale che estero, apprezzato nelle grosse città come Milano, Roma e Torino quanto a livello internazionale riscuotendo successi in Germania, Stati Uniti, Inghilterra, Canada e più recentemente nei Paesi Baltici. Ciò che fa la differenza? E' certamente l'unicità del suo terroir ed anche un buon rapporto qualità-prezzo".

D.C.



Una ricetta semplice.
Non avere paura di rischiare, crederci veramente e lavorare tanto: alla fine è possibile farcela

L'interno di «Piada», uno dei locali aperti a New York dal giovane imprenditore di Pozzallo

PIADINE NELLA GRANDE MELA Una start up siciliana a New York L'idea di un ingegnere di Pozzallo

**Seby Peluso: «Non esistono idee che non possono essere realizzate»
E con la sua associazione nonprofit sostiene i giovani imprenditori**

Da Palazzolo a New York, passando da Milano. Sembrerebbe il testo modificato del tormentone estivo cantato da Giusy Ferreri e Baby K, invece è il percorso che il giovane palazzolese Seby Peluso ha fatto per diventare prima ingegnere e poi imprenditore, niente meno che in America e in un settore, quello del cibo e della ristorazione, mai facile e pieno di concorrenti di tutti i tipi.

A New York gestisce uno dei due ristoranti Piada, una piccola realtà in cui si servono rigorosamente piadine all'italiana, anzi a dire il vero alla romagnola. Cosa porta un siciliano a lanciare una startup dal nome Piada sembra difficile da spiegare, ma quando hai l'opportunità e la voglia di girare il mondo, il confronto con altri modi di intendere la cucina può portarti ad avere idee geniali e, soprattutto, molto remunerative.

Un'idea "stravagante", così come lo stesso imprenditore self-made (creatosi da solo) ama definirla, condivisa con altri due amici: Daniele di Modena e Giovanni di Cingoli, nelle Marche. Poi arriverà anche un altro socio, Andrea di Maranello.

Tutto inizia tra il 2002 e il 2003, con Daniele che lavora a New York e comincia a studiare il mercato mentre dall'Italia gli altri tre iniziano a redigere il business plan e preparare lo sbarco in America.

L'idea è quella di lanciare una catena di

piadinerie, anche se a New York ci sono oltre 20mila ristoranti e ogni 5 locali che aprono 4 falliscono nel giro di 2 anni. Nel 2004 il business plain è pronto ma mancano i soldi.

A gennaio dell'anno successivo il progetto prende vita, il trasferimento in America è realtà e il 3 settembre il primo locale Piada apre, attirando su di sé curiosità e, soprattutto, clienti. Nel 2007, dopo 2 anni di soddisfazioni, il nuovo obiettivo è quello di aprire un secondo ristorante, Piada 2. Il percorso, para-dossalmente, è più difficile. Serve un aumento di capitale e per avviarlo entra in società nuovi amici, compagni di studi al Politecnico di Milano.

Il 9 novembre del 2009 Piada 2 apre i battenti, niente meno che al piano terra del Citigroup building, uno dei grattacieli più alti di Manhattan. La partenza di Piada 2 è più difficile rispetto a quella di Piada 1. C'è la crisi, ma anche la diffidenza per un ristorante nuovo che propone un prodotto nuovo come la piadina.

Il gruppo tiene bene ma è costretto a sacrificare Piada 1: lo vende e investe tutto su Piada 2. Rinnova il menù e introduce nuovi piatti. Prodotti sempre più buoni e costi che si riducono, ma soprattutto un'organizzazione svizzera in cucina che permette di soddisfare i clienti con poco tempo a disposizione per le pause pranzo.

Tra il 2010 e il 2012 il fatturato accelera e le soddisfazioni arrivano in continuazione, tanto da far pensare a un altro investimento, per allargare ancora di più il business. A distanza di anni guardarsi alle spalle per Seby Peluso serve anche per dare consigli di vita ai giovani che hanno paura di rischiare.

«Non esistono - dice - progetti impossibili da realizzare. Lo so che può sembrare una frase tipica dei libri motivazionali molto in voga in questo periodo, ma nel caso di Piada è un'affermazione assolutamente vera. La ricetta è semplice. Chi sviluppa un progetto sensato ci crede veramente, ci investe dei soldi veri, ci dedica tanto tempo e impegno e alla fine ha ottime possibilità di farcela».

Per riuscire, però, non bastano gli studi e nemmeno i soldi, serve una grande forza d'a-

L'avventura. Tutto cominciò nel 2002, poi arrivarono due soci: un marchigiano e un modenese e il progetto prese il volo

nimo e imparare a fare anche cose mai fatte fino a quel momento.

«L'imprenditore vero - spiega - si vede nei momenti difficili. Nelle storie a lieto fine si esaltano gli aspetti positivi, ma credetemi che le difficoltà non sono mancate. Col mercato, con gli azionisti e i fornitori, con i dipendenti. Non esistono lavori troppo umili, troppo difficili o troppo pesanti: il vero imprenditore all'occorrenza ti prepara il caffè nel suo locale qualche minuto seduto a un tavolo per trattare con i pezzi grossi di New York».

Dal 2013 Seby Peluso si è trasferito a New York in pianta stabile, dopo essere stato per lunghi anni uno dei finanziatori del progetto. Laureato in Ingegneria Gestionale al Politecnico di Milano il progetto Piada è stato solo il primo di una lunga serie di idee vincenti. Ha partecipato alla fondazione e al lancio di diverse startup, come angel investor, mentor, business development manager e general manager.

Nel frattempo ha fondato anche Smartourism e l'associazione 3040, associazione nonprofit con cui sostiene e consiglia giovani imprenditori intenzionati a spiccare il volo. Passione e intuito, generosità e collaborazione: sono questi gli ingredienti suggeriti dall'imprenditore di Palazzolo per avere successo nel mondo del business.

OTTAVIO GINTOLI



AMT
AZIENDA METROPOLITANA TRASPORTI CATANIA

PARCHEGGIO FONTANAROSSA

TARIFFA GIORNALIERA € 2,50

A circa 1 km a Nord dall'Aeroporto - 2200 posti

Servizio navetta GRATUITO da e per l'aeroporto ogni 5 minuti

TARIFFA giornaliera 2,50 €/giorno fino allo scadere del giorno solare (ore 24:00), con tariffa effettiva di 0,50 €/ora per le prime 5 ore, fino ad un massimo di 2,50 € / giorno. Tariffa unica giornaliera per bus turistici 20,00 €





La riscoperta dei prodotti di eccellenza

Prodotti di eccellenza che in questi anni stanno facendo emergere la storia di questa terra di mezzo della Sicilia. Ce ne sono e il mercato va bene. Iniziamo dal grano che sta avendo un nuovo futuro grazie alla riscoperta dei grani antichi, come il Senatore Cappelli, il Russo, la Timilia, il Perciasacchi, che diversi produttori della zona di Villalba, Mussomeli, San Cataldo, Caltanissetta, hanno iniziato a seminare di nuovo, dopo che negli anni quaranta erano le varietà più coltivate, e che poi le strategie produttive espansive negli anni '60 hanno portato alla scomparsa di queste varietà siciliane.

Questa riscoperta sta interessando molto il centro della Sicilia, una delle zone storicamente più produttive per la granicoltura siciliana, ed in particolare il territorio di Caltanissetta ed Enna, dove nel 2014 è nato un progetto sperimentale di filiera sui grani antichi siciliani, sorto dopo un primo esperimento del 2007 ad opera di Slow Food, del Circolo di Legambiente e della Coldiretti di Caltanissetta in occasione della manifestazione Centosapori della Nostra Terra, e diventato maturo adesso che la sensibilità nei confronti della cultura di rete, e delle coltivazioni biologiche e di qualità è aumentata.

Su iniziativa del Circolo di Legambiente Caltanissetta, si è creato un gruppo di lavoro composto da piccoli produttori di grano, molini a pietra e panificatori, oltre che da enti e associazioni preposti alla salvaguardia ed alla promozione di un'agricoltura di qualità, come la Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia di Caltagirone, il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Battalora, il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura di Acireale, il Dipartimento di Produzioni Agrarie dell'Università degli Studi di Catania, il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Palermo, la sezione di Caltanissetta dell'associazione Slow Food di Enna, il Circolo di Legambiente di Caltanissetta, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, l'Ente Sviluppo Agricolo, che hanno dato vita all'avvio della sperimentazione della filiera del "Pane Rustico dell'Hymera", con la costituzione dell'Associazione di Promozione dei Grani antichi dell'Hymera, che vede associati sei produttori di grano di Caltanissetta, San Cataldo, Marianopoli, Santa Caterina Villarmosa e Villarosa, due molini a pietra di Caltanissetta e San Cataldo, e tre panificatori di Caltanissetta, Borgo Santa Rita e San Cataldo.

SE GLI SCARTI SONO RISORSA Dalle arance un nuovo tessuto e borsette dalla pelle riciclata

L'idea di due ragazze catanesi che hanno inventato la «Orange Fiber». Si impone così la logica della sostenibilità ambientale e del riutilizzo

LINA SCALISI*

Capita che dagli Stati Uniti ti parlino di Sicilia. Anzi che ti chiedano notizie sui fatti che viaggiano e che ti erano sfuggiti, al punto che ti meravigli della tua distrazione, quasi in colpa per leggere solo delle cose che non vanno.

E' come se ti accorgessi che passi gran parte del tempo indossando delle lenti scure che filtrano la realtà, che poi non è così male come sembra se a Linguaglossa un giovane chef si prende una stramerata stella Michelin dimostrandone che esiste una Sicilia fatta non solo di città metropolitane ma di territori, forsemeno ordinati ma probabilmente più in sintonia con la natura e le sue specificità.

Dove l'assenza di migliori infrastrutture non sembra scoraggiare né chi vuol fare impresa e neanche chi vuole andare a constatare se quelle eccellenze di cui ha letto, esistono veramente sobbacandosi traghetti faticosi che però, alla fine, non sono tanto diversi da quelli che farebbe in regioni infrastrutturalmente meglio dotate.

In altre parole, si tratta di rovesciare la prospettiva trasformando un handicap in opportunità. Perché se sali a Linguaglossa in mezzo a paesaggi che non ti aspetti, ad un mare che resta sullo sfondo e ad una montagna che intravedi all'orizzonte, assaporì un altro tipo di turismo, quello più attento al contesto, quello più propenso a trasformarsi in affezione.

E se poi quello che trovi non ti delude, ne parli con altri e metti in moto un meccanismo virtuoso che partendo da una cucina e dal suo giovane chef, diventa un esempio di sviluppo integrato tra un territorio e i suoi attori.

Ecco allora una storia che piace. Una storia che parla di futuro, di sfide possibili, di sogni che si avverano ribaltando i ragionamenti al ribasso imposti da una crisi infinita in una regione che sembra andare alla deriva perché paradossalmente incapace di mettere a frutto le sue ricchezze e le sue intelligenze.

Una storia che non è unica perché quando togli le lenti scure, ti accorgi che ne esistono altre che non hanno a che fare con il cibo o con le eccellenze agroalimentari, ma con problemi atavici trasformati in vantaggi e con saperi antichi rielaborati alla luce del presente.

Storie diverse, nate tra Catania e Palermo, ma unite da una collaborazione che va oltre l'atavica "belligeranza" tra le due città. Storie di imprese nate nel pieno della crisi, perché crisi viene dal greco e vuol dire anche opportunità e non per forza "fine".

La prima - non fosse altro che per amor di patria - è di due giovani ragazze catanesi che studiavano a Milano ma pensavano alla Sicilia, immaginando il loro futuro legato al prodotto per eccellenza del territorio, quelle arance che sono la croce e la delizia della nostra economia.

Arance da loro reinventate e adattate alle esigenze del nuovo millennio dove anche gli

scarti possono trasformarsi in prodotti di qualità. Partendo dal concetto che lo scarto non è rifiuto ma risorsa - traslando così una delle massime care all'Unione Europea -, Adriana Santonocito ed Enrica Arena hanno progettato un nuovo tipo di tessuto le cui stesse fibre sanno di Sicilia.

E' nato così Orange Fiber, un marchio che adesso si gioca tra Sicilia, Milano e Rovereto, alla cui base sta la cellulosa estratta dagli scarti delle arance, l'olio essenziale di agrumi incapsulato nei tessuti, la nanotecnologia che consente il rilascio delle vitamine sulla pelle che si nutre così senza unggersi.

Un'idea che si è sviluppata a Milano, che ha ricevuto consensi in diversi contesti anche internazionali, che si è poi sviluppata grazie al finanziamento di Trentino Sviluppo che ha accolto la startup nell'incubatore ipoint di Rovereto.

Un network di idee e imprese dunque, che è cosa virtuosa alla pari dell'altra storia da raccontare, quella delle borse Cum Laude di un trentenne palermitano, Ezio Lauricella, che ha tratto ispirazione dal lavoro degli artigiani locali, alcuni dei quali coinvolti nella realizzazione di borse e borsette in cui tradizione e innovazione si mescolano in maniera così gradevole da imporsi all'attenzione dei compratori internazionali, con posizionamenti in negozi multibrand in Russia, Stati Uniti, Giappone.

Anche in questo caso, vince la logica della

Ribaltono.
Trasformare un handicap in grande opportunità ed esaltare le eccellenze del territorio

sostenibilità ambientale e del riutilizzo, dimostrando con la forza del successo come borsette in pelle riciclata e colorazioni naturali estratte da tè nero, melograno e zafferano, possano conquistare l'attenzione dei mercati internazionali e l'interesse di un Emiro - ma quanti ce ne sono pronti a finanziare? E come fanno a sapere sempre tutto? - al quale il giovane palermitano laureato in economia ha riunito la vendita della startup.

Al di là dell'ironia un po' amara, un po' frustrata per investimenti esteri che vorremmo affidati al caso ma ad una politica attrattiva dalle linee chiare e condivise, rimane forte il dato che di Sicilia all'estero si parla e non solo tra quanti se ne sono andati mantenendo nel loro orizzonte di vita.

Se ne parla tra quanti sono alla ricerca di innovazioni, di tradizione, di cultura, di qualità. Tra quanti sanno che la Sicilia è un mix irripetibile di cultura e talenti che sfidando il mito dell'inerzia irridimibile, hanno intelligenza e coraggio per progettare un futuro diverso e, forse, migliore.

E non è solo un augurio: di recente Orange Fiber e Cum Laude hanno iniziato una collaborazione dimostrando che non solo attraverso le alleanze si vincono le sfide, ma che la fiducia reciproca, alla base del civicsness, può realmente cambiare le cose.

professore associato di Storia moderna
Dipartimento di Scienze Umanistiche
Università di Catania



LA UIL AL SERVIZIO DEI CITTADINI

PER IL MONDO DEL LAVORO

UIL FPL MEDICI Tel. 095 312643

UIL SCUOLA Unione Italina Lavoratori Scuola - Tel. 328 2030816

UIL.P.A Unione Italiana Lavoratori Pubblica Amministrazione - Tel. 095 321938

UILCOM Unione Italiana Lavoratori Stampa, Informazione e Cultura - Tel. 095 312106

UILCA Unione Italiana Lavoratori Credito, Esattoriali ed Assicurazioni - Tel. 095 312106

UILPOSTE Unione Italiana Lavoratori Postelegrafonici - Tel. 095-312106 Fax 095-322202

UILTUCS Unione Italiana Lavoratori Turismo, Commercio e Servizi - Tel. 095.7500641

UILTEM.P@ lavoratori Temporanei autonomi Atipici - Tel.095.312106

I NOSTRI SPORTELLI DI ASSISTENZA AI CITTADINI APERTI NELLA SEDE PROVINCIALE UIL DI VIA A.DI SANGIULIANO, 365 CATANIA

A.D.O.C. Associazione per la Difesa e l' Orientamento del Consumatore - C.A.F Centro Assistenza Fiscale - UIL No Mobbing e Stalking - UIL Pari Opportunità - UFFICIO VERTENZE
U.N.I.A.T. Unione Nazionale Inquilini, Ambiente e Territorio - I.T.A.L. Istituto Tutela ed Assistenza ai Lavoratori - A.D.A. Associazione per i Diritti agli Anziani
UFFICIO H Assistenza dei lavoratori e dei cittadini portatori di handicap

N.B.: Questi servizi sono anche disponibili in tutte le sedi periferiche UIL a Catania e provincia

Più servizi, più tecnologia, più cuore

Anche nel 2015 tanto impegno dell'Unione in Sicilia e novità importanti per la Stamperia Braille

Un impegno senza fine, sempre e nonostante tutto. Nonostante i contributi finanziari negli ultimi anni siano stati drasticamente ridimensionati, tanto per cominciare. Nonostante sia stato proprio per esplicita delega della politica, e della Regione Siciliana nello specifico, che l'Unione Italiana Ciechi è accreditata come il soggetto che deve occuparsi sul territorio, sostanzialmente a tempo pieno e quasi in esclusiva, dell'assistenza di non vedenti e ipovedenti nell'Isola. L'Unione Italiana Ciechi, con la Stamperia Regionale Braille, con il Centro Helen Keller per l'addestramento dei cani da accompagnamento.

E questi tre enti anche in questi anni di difficoltà oggettiva, sono andati avanti, hanno proseguito nella loro missione, hanno tagliato il meno possibile, hanno chiesto sacrifici a chi opera all'interno delle strutture, ai volontari, agli staff medici, a quelli che si occupano dell'assistenza socio-sanitaria e psicologica.

E ogni anno un bilancio che, ben oltre le assillanti questioni economiche, splende di luce propria, di risultati straordinari ottenuti, di non vedenti plurimoratori che hanno ricevuto ancora l'assistenza indispensabile per andare avanti, le campagne di prevenzione e controllo portate avanti. E nuove tecnologie applicate a questo campo così delicato, con la capacità di aprire altri e nuovi squarci di vita normale a chi è stato privato del dono della vista.

In questo quadro è importante ricordare, per quanto possibile, quali e quante siano le iniziative che si sviluppano intorno a questi Enti, a livello regionale e in ogni singola provincia, con l'organizzazione-modello voluta e coordinata a Catania da un presidente carismatico e passionale come l'avvocato Pippo Castronovo, ma anche da tutti i suoi collaboratori, da chi è stato chiamato a dirigere il Polo Tattile, la Stamperia Braille. Dal mese di maggio 2004, per esempio, è stata avviata una convenzione stipulata tra la Sezione provinciale di Catania dell'Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, il



Il piccolo Francesco Pio Licandro (utente del Centro di Riabilitazione) con il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ed il Presidente della Sezione di Catania dell'Uic, Pippo Castronovo

Centro per la Riabilitazione per Ciechi ed Ipovedenti in età evolutiva ed adulta.

Questo Centro, unico nel Meridione d'Italia, è costituito da un team composto da oculisti, assistente sociale, ortotisti, logopedisti, terapisti della riabilitazione, psicologi, neuropsichiatri infantili ed altri medici e professionisti che svolgono attività riabilitativa utilissima per migliorare le condizioni di vita dei minorati della vista.

Il Centro fornisce un servizio fondamentale nell'ambito della diagnosi delle patologie oculari e della riabilitazione del soggetto ipovedente e non vedente, aiutandolo ad affrontare le numerose difficoltà legate alla minorazione visiva e si propone di consentire ai pazienti ipovedenti di utilizzare al meglio il residuo visivo disponibile ed ai



pazienti non vedenti di apprendere tecniche di orientamento e mobilità e manualità finalizzate al raggiungimento di una ottimale autonomia personale.

Attraverso l'accesso al Centro di Riabilita-

zione è possibile creare un iter che, dalla diagnosi e dalla quantificazione del residuo visivo, porti alla riabilitazione anche mediante l'utilizzo di specifici ausili ottico-elettronici.

In caso di totale assenza di vista, si procede all'introduzione di tecniche comportamentali e di integrazione pluri sensoriale allo scopo di migliorare la propria percezione nello spazio, l'orientamento e le autonomie personali e sociali.

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui sopra è ritenuta fondamentale la collaborazione e la valutazione complessiva dell'utente da parte delle diverse figure professionali che operano nell'inquadramento del deficit visivo. I suddetti aspetti non possono essere scissi tra loro e quindi affrontati in maniera indipendente: deve essere sempre tenuto in considerazione l'aspetto psicologico conseguente alla condizione di ipovedente o non vedente, che richiede spesso un percorso di "accettazione" della patologia e della condizione che da essa ne deriva.

L'altro fiore all'occhiello dell'organizzazione, come detto, è la Stamperia Braille, di cui è direttore il dott. Pino Nobile. Tra le novità più recenti la Stamperia sta producendo un kit degli ausili per ipovedenti con plurihandicap. Il kit contiene tre ausili: un memory didattico con tessere magnetiche, un alfabetiere didattico con schede grafiche, un poster alfabeto Braille con schede didattiche e alfabeto in caratteri tipografici.

Il Memory è un gioco che aiuta i bambini ipovedenti plurimoratori per lo sviluppo e il potenziamento della motricità. L'alfabetiere serve a consolidare l'apprendimento avviato con il Memory, mentre il poster è il passo conclusivo di questo percorso didattico che aiuta all'integrazione dell'alunno con disabilità nel gruppo della sua classe. Ma la Stamperia, va ricordato, è quell'ente prezioso che realizza ogni anno i volumi per scolari e studenti non vedenti. Senza i libri in Braille della Stamperia, infatti, tutti questi soggetti sarebbero sostanzialmente tagliati fuori dal circuito di formazione scolastica, ma anche più semplicemente da quel percorso di arricchimento culturale che è fondamentale per rispettare la diversità dei non vedenti e stimolare le loro straordinarie potenzialità.

INAUGURATO NEL MARZO DEL 2008 È OGGI UNA SPLENDIDA REALTÀ CULTURALE E SOCIALE

Il Polo tattile, una vera eccellenza nazionale

Inaugurato nel mese di marzo 2008, il Polo Tattile Multimediale (che il presidente nazionale dell'Unione Italiana Ciechi ha giudicato un fiore all'occhiello del panorama italiano) rappresenta la naturale estensione della Stamperia Regionale Braille verso la società e il pubblico dopo trent'anni di attività. In un palazzo del 1700 totalmente ristrutturato, sulla principale via di Catania, sono ospitati cinque siti di grande valore culturale e sociale che si propongono come punto di incontro, di conoscenza, di sensibilizzazione e di informazione non solo per i non vedenti ed ipovedenti ma anche per i vedenti.

La sua caratteristica che lo rende unico in Italia e in Europa è quella che in 2000 metri quadrati, in una sola struttura, sono state condensate attività ed iniziative sparse singolarmente nel resto del continente:

- ➡ uno Showroom di articoli tiflotecnici e tifloinformatici unico in Italia
- ➡ un Museo Tattile arricchito da riproduzioni di sculture e modelli architettonici tridimensionali
- ➡ un Bar al Buio, dove il non vedente diventa accompagnatore e guida del vedente
- ➡ un Giardino Sensoriale, ricco di profumi ed essenze tipiche della Sicilia.

Nel giro di pochi mesi il Polo Tattile Multimediale è diventato un punto di riferimento per tantissimi non vedenti ed ipovedenti, ha ospitato diverse iniziative come la Giornata Nazionale del Braille 2009 e 2010, il festival Minimondi (Libri per ragazzi), Cene al Buio e premiazioni Lions. Ogni settimana numerose scolaresche giungono da tutte le parti della Sicilia per visitare la struttura e avvicinarsi così al mondo della cecità e delle sue problematiche.

LO SHOWROOM "FRAMMENTI DI LUCE"

Frammenti di luce è il nome dello show room, unico in Italia e tra i pochissimi nel mondo – ne esistono soltanto a Parigi, New York e Londra – in cui i ciechi possono conoscere e acquistare tutti i presidi tecnologici, importati o prodotti in loco in un apposito laboratorio di ricerca, avvalendosi così dei più moderni ausili per l'autonomia, informazione e crescita culturale. L'apprendimento per i disabili visivi avviene attraverso canali differenti da quelli di chi vede. Ciò che per il vedente avviene per analisi per il non vedente avviene per sintesi: il primo, entrando in una stanza, con un colpo d'occhio "fotografa" l'ambiente che lo circonda, il secondo necessita di una esplorazione tattile che, soltanto dopo qualche tempo gli consentirà una "visione d'insieme", peraltro non paragonabile a quella del vedente. Occorre dunque produrre strumenti che consentano di avvicinare la percezione aptica, ossia tattile, alla cosiddetta visione retinica, tipica dei vedenti.

IL MUSEO TATTILE "BORGES"

Accarezzare la Venere di Milo? Esplorare il Teatro Massimo Bellini di Catania? Toccare i piloni del futuro ponte di Messina? Tutto ciò è possibile grazie al Museo Tattile "Borges" al-



ESPLORARE IL TEATRO MASSIMO BELLINI DI CATANIA, TOCCARE I PILONI DEL FUTURO PONTE DI MESSINA AL MUSEO TATTILE "BORGES" SI PUÒ

l'interno del Polo Tattile Multimediale di Catania. L'educazione al bello dei disabili della vista – ma anche di quei vedenti intenzionati a sperimentare una nuova maniera di apprezzare l'arte, tocandola – può passare, oltre che dalla copia della statua greca custodita nel Louvre, anche dall'abbraccio alla Venere dei Medici, o al Discobolo.

Tra gli altri pezzi, tutti completati da targhette in Braille, che compongono il Museo Tattile di Catania, troviamo, nella sezione Rinascimento, il Busto del Cristo Crocefisso di Donatello, e, di Michelangelo, la testa del David, il Mosè e l'Aurora. Nella sezione Neoclassica, ecco la Testa di Medusa di Antonio Canova, la Psiche Abbandonata di Pietro Tenerani, ma anche il bozzetto che ritrae il musicista catanese Vincenzo Bellini. Fin qui non molto di diverso rispetto agli altri Musei aptici (ossia in cui si "vede" con il tatto) di altre parti d'Italia, come il Museo Omero di Ancona, o del mondo, come il Museo di Madrid, con i modellini dei maggiori monumenti europei. Ma nel Museo Tattile catanese sono esposti i plasti dei Templi di Agrigento, del vulcano Etna, del Castello Ursino, della chiesa catanese di San Giuliano – realizzati nei laboratori della Stamperia – in una galleria di monumenti siciliani che si arricchisce di anno in anno.

IL GIARDINO SENSORIALE

Paese del silenzio e dell'oscurità è il titolo di un documentario del 1971 del grande regista tedesco Werner Herzog, che

narra la storia di una donna sordo-cieca, Fini Straubinger. Il momento più toccante del film è quello dello scatenarsi di emozioni durante la visita di un gruppo di sordo-ciechi a un grande giardino botanico al coperto.

In Italia esistono già alcuni giardini dedicati ai non vedenti come quello di Villa Borghese a Roma, per esempio. Il Giardino sensoriale del Polo tattile multimediale di Catania ha però due peculiarità: il tipo di essenze scelte, tipicamente isolate, e il percorso, innovativo perché basato sui principi della condizione di non riposo.

Tra le piante del Giardino catanese troviamo il carrubo, l'ulivo, il mandorlo, l'arancio e il limone, il cedro mani di Buddha, ma anche diversi tipi di profumatissimi gelsomini e tantissimi tipi di fiori: ogni pianta è facilmente individuabile per una targhetta in nero/Braille che comprendono anche informazioni sulla specie e il tipo.

Per quanto riguarda il tipo di percorso, studiato appositamente dagli esperti del Polo multimediale tattile, le mattonelle tattilo-plantari sistematate in modo da tracciare un sentiero, sono fatte in modo da mantenere costantemente la percezione sensoriale, ciò fa sì che la persona non possa mai uscire per errore o distrazione dal percorso, ma sempre e solo per volontà. Comunque, anche il non vedente può lasciare il sentiero tattile, inoltrandosi nel manto erboso, tra le piante, perché il giardino è stato appositamente attrezzato con segnali d'attenzione che consentono anche una passeggiata sull'erba.

IL NON VEDENTE È LA GUIDA

Il bar al buio in Sicilia momento integrativo

Il primo Bar al buio della Sicilia segue l'esperienza del Cafenoir di Milano, con lo straordinario successo di questo esperimento di integrazione tra vedenti e non vedenti che passa attraverso un'inversione dei ruoli: è il non vedente a fare da "guida nel buio" al vedente, un processo che fa crollare lo stereotipo sociale del "diverso".

Tutto nacque nel 1988, a Francoforte, in Germania, dall'idea di un giornalista, Andreas Heinecke, che, a contatto con un cieco affiancatogli per un periodo di formazione professionale, ideò "Dialogo nel buio", un percorso completamente privo di luce compiuto sotto la guida di un cieco e che ebbe il risultato di ridurre paure e preconcetti dei vedenti nei confronti della cecità. Nel percorso era compreso anche un Bar al buio, che diventò il centro dell'esperimento.

Il viaggio all'interno di un Bar al buio per un vedente è certamente una sfida emozionante: fin dal momento in cui, in penombra, si giunge alla cassa e si ritira lo scontrino in Braille. Poi è il buio totale. Si entra con la convinzione che il bastone che ci è stato consegnato sarà l'unica arma di difesa per evitare di andare a sbattere contro un qualunque ostacolo celato dalle tenebre. Ma in poco tempo ci si rende conto di come in realtà sia davvero l'unica cosa di cui si può fare a meno. Nel buio pesto, all'inizio, quasi non si riesce a rimanere in equilibrio, fin quando le voci non ti restituiscano l'orientamento: si impara a percepire ciò che ci circonda e nasce con gli altri una complicità, si aiuta ma soprattutto ci si fa aiutare. Riconoscendo al non vedente la sua superiorità in quell'elemento estraneo, in cui è il vedente il diversamente abile. È infatti il non vedente a versarci, con naturalezza, da bere, o a riconoscere con facilità le monete per pagare il conto.

D'altra parte, soltanto vivendo un'esperienza emozionante come questa coloro i quali hanno il dono della vista possono comprendere appieno il significato dell'espressione diversamente abile.



LA STELLA PIU' VICINA ALLE STELLE

«Ogni piatto parte della mia vita»

Giovanni Santoro: da Linguaglossa, a soli 32 anni, nel firmamento degli chef

SONO QUATTORDICI LE ECCELLENZE

Sono quattordici ora i ristoranti stellati siciliani censiti dalla classica Guida Michelin che proprio pochi giorni fa ha visto l'uscita dell'edizione 2016. La Sicilia ha visto l'ingresso nel firmamento della gastronomia internazionale di due giovani chef "under 35" a dimostrazione di un grande movimento che sta premiando sempre più chi - tra i giovani - scommette su questo settore. Si tratta di Giovanni Santoro dello "Shalai" di Linguaglossa e di Martina Caruso del "Signum" di Salina. Il primo chef stellato siciliano fu Nino Graziano di Villafrati. Il primo a raggiungere la doppia stella, invece, Ciccio Sultano di Ragusa che ha avuto certamente il merito di introdurre una nuova mentalità - estremamente professionalizzata - in un settore che aveva grandi potenzialità inespresse. Ecco l'elenco completo dei 14 ristoranti tuttora insigniti dalle stelle Michelin (che vanno da uno a tre).

DUE STELLE:

- La Madia di Licata (AG)
- Duomo di Ragusa-Ibla (RG)
- Locanda Don Serafino Ragusa-Ibla (RG)
- Principe Cerami di Taormina (ME).

UNA STELLA:

- Coria di Caltagirone (CT)
- Shalai di Linguaglossa (CT)
- Signum di Salina (ME)
- La Capinera di Taormina (ME)
- Cappero delle Eolie/Vulcano (ME)
- Bye Bye Blues di Palermo
- I Pupi di Bagheria (PA)
- Il Bavaglino di Terrasini (PA)
- La Gazzaladra di Modica (RG)
- La Fenice di Ragusa (RG)

ALBERTO CICERO

LINGUAGLOSSA. Se c'è un posto in Sicilia dove le stelle sono più vicine, quello è proprio l'Etna. Ma da pochi giorni una stella è anche qui, vive e lavora tra noi comuni abitatori delle falde del Vulcano. E' quella che ogni chef ambisce di avere, riconoscimento sommo per i sommi poeti dei sapori. Non esiteremo infatti a indicare quali vati dei giorni nostri, quegli uomini e quelle donne (poche in verità) che dedicano la loro vita al piacere altrui. Piaceri di go- la, beninteso.

Piaceri che maturano attraverso lunghi e complessi percorsi che non possono prescindere da ispirazione, estro, fantasia. E poi, anche ma non per ultima, dedizione assoluta.

E' il percorso di Giovanni Santoro, nuova stella del firmamento del ristretto - e tanto ambito - novero degli chef che la Michelin astraie dal quotidiano per elevare agli altari della cucina.

Linguagglosese, 32 anni compiuti appena quattro giorni dopo l'incoronazione a Milano («Che regalo di compleanno...!»). E' il primo chef etneo verace a ricevere una stella Michelin. Ma lui stesso precisa: «In provincia ci sono anche Massimo Mantarro, calabianese chef del S. Domenico di Taormina e i ragazzi di Coria di Caltagirone». Giusto, ma sul Vulcano, più vicino alle stelle, c'è solo lui.

Chef "aetnensis", dunque. Come le betulle dei nostri boschi. Chef che sa di turbolenti incontri fra lava e mare. Che ricorda con semplicità, adessostellato, gli anni passati su quella lenta e buffa littrina che ogni giorno portava gli studenti da Linguaglossa all'Alberghiero di Giarre. E poi, come tanti altri, sbalottato nelle varie succursali: Trepunti, Riposto. Ma tutto questo - adesso - ha un senso. Tanta fatica ma anche tanta voglia di fare strada. Tanta forza e, ora, la celebrità. «Quando il 30 novembre mi hanno telefonato per comunicarmi il conferimento della stella ho provato, lo confesso, emozioni forti e mi è tornato in mente tutto, come in un film».

Già, il film di un ragazzo di un paese di montagna. Con la volontà, la forza, la determinazione che solo gli uomini nati sull'Etna sanno avere, insita com'è nel loro carattere.

Ecco che Giovanni snocciola la sua vita sempre in salita: «Ho cominciato a lavorare sin da quando andavo al liceo. A Piano Provenzana per feste natalizie e nei mesi estivi a fare stagioni sulla costiera Taor-



minese, Villa S. Andrea, Caparena anche, per un periodo, al S. Domenico. Allora Mantarro era secondo chef. Poi, finita la scuola sono andato a lavorare fuori: Tarquinia, diversi anni a Rimini. Poi, 12 anni fa, sono tornato in Sicilia. Ho fatto 4 anni alla Giara a Taormina con Pippo Cannizzaro. Poi nasce il progetto Shalai».

«Il Pennisi - continua - volevano mettere su un locale di un certo livello in paese e mi hanno dato cartina bianca. Loro hanno una macelleria di grandi tradizioni e un bar quindi non avevano molta esperienza nel settore. Ho scelto le cucine, ho spaccettato i pezzi. Questa è come se fosse la mia casa. E' un palazzo dell'800 acquistato e rimodernato, ho visto avanzare i lavori. Come i genitori che vedono attraverso l'ecografia il loro figlio che deve ancora nascre-

re». C'è, nell'esperienza di Santoro a Linguaglossa, tutto l'impegno e l'amore per qualcosa che si crea dal nulla. E che via via viene su, cresce, si irrobustisce. «Nella mia vita ho sempre amato questo lavoro e non ho mai perso tempo. Ho sempre lavorato, ho fatto grandi rinunce. Altro che mare con gli amici... Non ho mai fatto la vita del ragazzo come gli altri. E tutto questo mi è stato utile. Non ho grandi chef alle spalle, mi considero autodidatta. In ogni posto ho preso il meglio e il... peggio di tutti, nel sen-

Giovanni Santoro pochi giorni fa è stato insignito di una stella nella Guida Michelin che ogni anno seleziona i migliori ristoranti italiani

so che riuscivo a valutare anche cosa non andava. Spesso mi sentivo una pecorella tra i lupi del mestiere e comunque tutti mi hanno arricchito da un punto di vista professionale. Quando abbiamo aperto a Linguaglossa avevo solo 24 anni».

Bruciare le tappe, quindi, ma non sentirsi mai inadeguato, neanche adesso con la stella cucita sul petto: «Sono tranquillo anche oggi, a 32 anni. Non sono mai andato dietro le tendenze. Tutto quello che faccio è frutto di una mia idea».

- Equal è l'incubatore delle sue idee?

«E' il nostro territorio. Faccio una cucina legata alle tradizioni, che prende vita con materie prime di stagione che vengono da qui vicino. Cerco di scoprire sapori che affondano nelle tradizioni riportandole all'attualità, migliorandoli, se posso. Ricordo lo stracotto che cucinava per ore e ore nei pentoloni sul fuoco a legna. Troppo tempo e poi le qualità organolettiche andavano a farsi benedire.... Era un altro mondo ma che può rivivere grazie alla tecnologia attuale».

- C'è un piatto al quale è più affezionato?

«No, sono affezionato a tutti. Ogni piatto è fatto in un momento particolare della mia vita. Forse c'è un piatto che ha avuto magari un buon riscontro. E' quello che ho descritto in questi giorni per "La Sicilia". La vitellina su fonduta di formaggi e baccalà di ginepro con affumicatura agli aghi di pino. E' un omaggio all'Etna e ai profumi del mio paese. Quando ho visto sul giornale questo piatto insieme a quelli degli altri chef stellati siciliani come Sultano, Mantarro, Cuttaia mi sono emozionato».

La semplicità come valore, quindi. Come credo continuo e assoluto per restare coi piedi per terra, anche se a 2000 metri di quota... «L'Etna è la mia vita. Ho pensato sempre che se sei davvero bravo devi metterti a disposizione del tuo territorio. Quando lavoravo fuori non vedeva l'ora di tornare e rivedere quel "mostro", quel "gigante" che molti ci invidiano ma che - per colpa soprattutto di quelli che ci amministrano - non siamo mai riusciti a vedere come un sistema unico, volano di sviluppo economico e di cultura. Da anni, è vero, gli investimenti in campo enologico trascinano parte dell'economia sul Vulcano e con ottimi risultati. Ma qui tutto è più difficile, perché ognuno pensa soprattutto a se stesso. Io vorrei invece fare capire, col mio lavoro, che è importante offrirsi agli altri. E così continuerò sempre a fare».

Crederci. «Ho sempre amato questo lavoro. Se vuoi dare qualcosa alla tua comunità devi lavorare col massimo impegno»



Assessorato Regionale della Salute
Dipartimento Attività Sanitarie ed Osservatorio Epidemiologico



La vaccinazione è l'unica opportunità per prevenire gravi malattie infettive per te e per i tuoi cari.



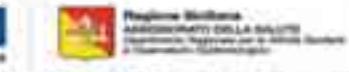
CAMPAGNA DI VACCINAZIONE ANTINFUENZALE 2015-2016

Sai che c'è?

Io mi prendo cura di me!

Segui anche tu il calendario delle vaccinazioni della tua ASP.
Gli esperti dei centri di vaccinazione,
il tuo pediatra, il tuo medico di famiglia sono con te.

www.costruiresalute.it



Progetto cofinanziato dall'Unione Europea - FESR-Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

TORNA L'INFLUENZA

È IL MOMENTO DI FARE IL VACCINO NON FARTI INFUENZARE PROTEGGI LA TUA E LA SALUTE DEGLI ALTRI

VACCINATI



ANCHE IL PESCE SARÀ DOC

Rinasce così la pesca artigianale

«Mare nostro», un marchio di qualità per il pescato nel mare trapanese

LA COLLABORAZIONE CON I PAESI AFRICANI

Da molti anni a Mazara, il Distretto Produttivo della Pesca-Cosvap e l'Osservatorio della Pesca del Mediterraneo, rappresentati da Giovanni Tumbiolo e Giuseppe Pernice, lavorano per stringere rapporti internazionali in materia di pesca per pratiche comuni e scambi di iniziative ed idee che coinvolgono le più alte istituzioni competenti, dai Paesi africani rivieraschi ma fino a spingersi ai Paesi del Centro Africa. Da molti anni le visite ufficiali con i ministri dei vari Paesi divengono aperture politiche verso una modello di pesca comune che possa sempre più uniformarsi. Il Distretto, infatti, è stato uno dei primi a cercare di trovare soluzioni condivise e canali di trattative quando i pescherecci mazaresi venivano sequestrati pur trovandosi in acque internazionali, intenti alla pesca del gambero rosso. Oggi il Distretto della Pesca sta allargando i suoi orizzonti grazie soprattutto al progetto di Blue Economy che sta portando avanti come baluardo di una pesca consapevole e sostenibile. Un progetto supportato da iniziative di carattere scientifico e tecnico, commerciale ma anche politico-soci. In questi giorni Distretto e dell'Osservatorio hanno presentato un nuovo corso improntato sul modello di sviluppo dell'economia della responsabilità, individuale e collettiva che parte dal mare ma che non si esaurisce nel mare, un modello di sviluppo riguarda non soltanto la pesca, ma si estende a tutte le filiere produttive, dall'agroindustria, al manifatturiero, all'archeologia marina e al turismo. della Pesca e Crescita Blu".

MARIZA D'ANNA

Perché un Marchio territoriale doc anche per il pesce? Perché oggi, in tempi di globalizzazione, dove le regole del mercato sono più rigide e complesse si rischia di vedere scomparire un'attività che ha da sempre rappresentato un mezzo di sostegno, motore di un'economia e riconoscibilità culinaria. La città, prima di altre, in questa direzione sta facendo passi avanti caratterizzandosi per un prodotto che è "Made in Sicily" per eccellenza: il pesce.

Non è solo la pesca del tonno a farla da padrona a Trapani e nei dintorni anche se l'utilizzo delle tonnare tradizionali e l'industria ittico-conserviera legata a questo tipo di pesca hanno avuto da sempre grande interesse economico e sociale. E' la piccola pesca artigianale, che parallelamente si pratica da sempre nella città bagnata da due mari e affacciata sulla punta estrema della Sicilia, ad aver dato al territorio una sua caratterizzazione, con una grandissima varietà di specie ittiche presenti che, tra le altre cose, hanno consentito che il "cous cous" trapanese (rigorosamente solo con il brodo di pesce) divenisse il piatto principe entrato nella tradizione culinaria locale ed esportato fuori dai confini.

Della piccola pesca come risorsa si è fonda e si è fondata parte dell'economia locale. Il litorale che da Trapani arriva a Castellammare ma anche a Marsala ne ha sempre visto la pratica come forma di sostentamento familiare e come attività imprenditoriale. Questo fino a quando la crisi del settore che ha toccato tutta la Penisola e gli Stati europei affacciati sul Mediterraneo, la diminuzione degli stock ittici, le diverse regole comunitarie non sempre abbracciate con favore dalle marinerie locali (si pensi alle quote tonno ma anche alle rigide regole per la pesca), per finire con la globalizzazione dei mercati, hanno rallentato l'attività. Il risultato è stata una diminuzione evidente della flotta peschereccia e un minore impiego di addetti, con un aumento del numero dei disoccupati e un maggiore disinteresse dei giovani a seguire le strade dei padri.

Proprio in un momento così complesso, è nata l'idea di rilanciare un settore così dolente con la creazione una tipicità del prodotto locale. Un'idea, hanno spiegato i rappresentanti dell'Organizzazione Produttori della Pesca, Natale Amoroso e Giovanni Basciano, presidente e vicepresidente,



che poteva sembrare balzana in tempi in cui le risorse pubbliche non riuscivano a sostenere il settore neppure con la ristrutturazione di un mercato ittico all'ingrosso che facesse da snodo. E invece l'idea ha preso forma fino ad arrivare alla creazione di Marchio di qualità doc per il pesce pescato nel mare che bagna il territorio del Trapanese. Un riconoscimento tra i primi in Sicilia, che può essere volano per la conservazione e la rinascita della tradizione locale.

Si tratta un marchio collettivo dal nome completo "Mare Nostro, pescato della marinera locale" riconosciuto da Rina, che ha un suo disciplinare che consente ampie garanzie perché permette di conoscere ogni passaggio del prodotto ittico, da quando, dove e da chi viene pescato, fino a quando arriva sulla tavola. Un marchio territoriale - è scritto nel disciplinare - "in grado di garantire ad un consumatore sempre più consapevole trasparenza delle informazioni e la certificazione di qualità dei prodotti".

L'area interessata al progetto è il mare che bagna la città, le isole Egadi fino al golfo di Castellammare dove il tipo di pesca, diversamente da Mazara del Vallo, continua ad essere artigianale, esercitata da imbarcazioni di piccole dimensioni, inferiori a dieci metri, che praticano un'attività costiera con tre-

Per i pescatori e le piccole imprese il marchio doc sarà una grande opportunità di rilancio dell'attività

magli e palangari, con attrezzi per il traino e con le reti da circuizione (ciancioli e lampare). I pescatori godono di una licenza polivalente che consente loro di utilizzare diverse tipologie di attrezzi secondo la stagione.

Ma quello che non deve sorprendere è che tutto accade all'interno dell'Area Marina Protetta, che comprende un'ampia zona di oltre 500 kmq, dove le regole e i controlli si fanno ancora più rigidi. Significa avere centrato l'obiettivo: contemporanei gli interessi dell'ambiente con una pesca consapevole.

Nel corso di un recentissimo convegno, tenutosi a Trapani, Amoroso e Basciano hanno spiegato che "si tratta di uno dei primi esempi in Italia" e che il marchio Mare Nostro diventerà anche "case history" nei master di Cultura e comunicazione del Gusto dell'Università di Palermo. Un altro aspetto innovativo è dato dalle adesioni dei soggetti che hanno partecipato al progetto prima che arrivasse a diventare marchio. Molti titolari di pescherie del territorio e molti ristoratori hanno visto un futuro nel progetto e già espongono il logo del marchio che garantisce anche al turista meno avveduto la territorialità, la qualità e la tracciabilità del prodotto ittico.

Dall'acciuga al calamari, dalla murena al pagello, dalla spigola al pesce san Pietro sono circa sessanta le specie ittiche "tipiche" dell'area marina di riferimento e fino ad oggi sono una ventina i ristoranti e una decina le pescherie partecipanti ma si punta anche all'adesione di cooperative di pesca, grossisti e grande distribuzione.

Il progetto è sostenuto dal Gac, Gruppo di Azione costiera, che riunisce cinque comuni ed è finanziato dall'Unione europea. "Esauriti i fondi dell'Europa - è la preoccupazione di molti - le marinerie saranno abbandonate a loro stesse, se non ci sarà un cambio di mentalità".

Una delle criticità emerse è il necessario passaggio del pesce dal mercato ittico all'ingrosso: ancora oggi infatti, nonostante la recente ristrutturazione che lo ha reso uno dei primi in Italia, con un innovativo sistema informatico, molte pesci restano fuori, non abilitato quindi ad ottenere il marchio di qualità. Ciò è consentito dagli scarsi controlli ma anche dalla diffidenza di parte della marinera che consentono che qualcuno operi lontano dal mercato. Ecco perché, dicono Amoroso e Basciano "la sfida sarà il cambio di cultura e di approccio per coniugare tradizione, modernità e identità culinaria".

Adesioni. Al progetto hanno aderito anche molti titolari di pescherie e ristoratori che espongono il marchio di qualità

CATANIA - GENOVA e.v.v. 4 partenze settimanali
CATANIA - LIVORNO e.v.v. 3 partenze settimanali
CATANIA - SALERNO e.v.v. giornaliero da lunedì a sabato
CATANIA - RAVENNA e.v.v. 3 partenze settimanali
CATANIA - BRINDISI e.v.v. 3 partenze settimanali
CATANIA - MALTA e.v.v. 4 partenze settimanali
CATANIA - PATRASSO e.v.v. 1 partenza settimanale
CATANIA - VALENCIA e.v.v. via Salerno 3 partenze settimanali
CATANIA - BARCELLONA e.v.v. via Livorno 4 partenze settimanali
CATANIA - TUNISI e.v.v. via Salerno 1 partenza settimanale
CATANIA - TANGERI e.v.v. via Livorno 1 partenza settimanale
CATANIA - CASABLANCA e.v.v. via Salerno 1 partenza settimanale

GRIMALDI Napoli e MARANGOLO Catania
Augurano un Felice 2016

GRIMALDI CATANIA

Ufficio Porto - Molo Sporgente Centrale c/o Stazione Marittima
 info@grimaldicatania.it - Tel. 095 5862230 Fax 095 5862214



«AROMI», GELATI A CAMBRIDGE E Acireale conquista l'Inghilterra

L'esperienza di quattro giovani etnei che hanno esportato gastronomia e pasticceria

CONTRAFFAZIONE DIETRO L'ANGOLO ALL'ESTERO

L'esempio di "Aromi", del quale riferiamo nell'articolo a lato, conferma qualora fosse necessario - quanto sia apprezzata la cucina italiana all'estero. Un fenomeno non trascurabile se si considera, come nel caso del successo dei quattro imprenditori etnei, che sono sempre più frequenti i casi di colonizzazione ovvero di gusti siciliani, in questo caso acesi, che si impongono "in trasferta", riuscendo persino a mutare le consuetudini gastronomiche "a domicilio". Gli inglesi, noti per essere conservatori, a Cambridge non esitano ad assaporare la tavola calda, i gelati e le granate di "stampo" acese. È una cultura che cambia e favorisce lo sviluppo delle tradizioni gastronomiche italiane ben lontano dalla nostra penisola. In agguato, però, c'è sempre la contraffazione. Secondo un'indagine eseguita dall'Istituto nazionale di ricerche turistiche, la concorrenza ai ristoranti autenticamente italiani siti all'estero arriva dai ristoranti che abusivamente "espongono" la bandiera tricolore. Così si è espresso il 59,2% dei 152 titolari di ristoranti italiani doc intervistati. Dal sondaggio è emerso pure che il 17,1% di ristoratori italiani all'estero non usa prodotti autentici della penisola. Per combatterla la contraffazione, secondo lo studio dell'Isnart, occorre la certificazione dei prodotti e dei ristoranti nonché una particolare attenzione alle etichette. Quindi, controlli sul prodotto e sul personale, un elenco ufficiale di locali e prodotti, premi e promozioni per quanti sono in linea la tradizione italiana. E, poi, un rapporto maggiore con le istituzioni italiane all'estero, così da mettere in contatto e legare aziende italiane produttrici con ristoranti "tricolori" esteri.

G. R.

GAETANO RIZZO

Andare in giro per le strade di Cambridge, un centinaio di chilometri a nord-est da Londra, ed imbattersi in un carrettino di gelati che espone la scritta "Aromi" non è affatto difficile, anzi. La città inglese, nota per essere sede di un'università tra le più antiche al mondo, si estende su di una superficie di poco superiore a 40 chilometri quadrati, guarda caso le stesse dimensioni di Acireale. Da dove arriva la "pattuglia" che ha messo su "Aromi", una storia che parte da lontano, dalla città delle cento campane. Ma andiamo per ordine. Ad aprile del 2013 arancini (o arancine?), pizzette, cartocciate e cipolline cominciano a fare capolino a Cambridge sotto le insegne di "Aromi". È la scommessa di Francesco e Ofelia Genovese, Salvatore e Alessandra Cipriani. Un cognome, quest'ultimo, che ad Acireale significa parecchio dal punto di vista della ristorazione, con esercizio attivo dal 1957 in piazza Leonardo Vigo, di fronte alla basilica di San Sebastiano, fondato da Angelo Cipriani e la cui attività viene proseguita dal fratello Michele. Nello spazio di poco più di un paio di anni, "Aromi" ha raddoppiato la propria presenza a Cambridge e si appresta a triplicarla. La gastronomia e la pasticceria acesi, partite da Bene't Street sono presto approdate a Peas Hill, ad un tiro di schioppo dal prestigioso King's College; a breve la "bandiera" di Acireale svetterà anche su Fitzroy Street e sarà la terza con scritto "Aromi".

Un'altra perla inanellata da un quartetto che, in giovane età, ha deciso di diffondere le tradizioni culinarie e gastronomiche acesi a 2.700 chilometri da casa. «La nostra compagnia a conduzione familiare - dicono in coro gli "Aromi's boys" - offre uno spaccato di vita siciliana, con specialità artigianali e piatti tradizionali, creati attraverso ricette di famiglia, ancora oggi segrete». Ricette parrocchiali apprezzate oltre Manica, se è vero - come è vero - che l'attività imprenditoriale allestita dal quartetto etneo ha subito imboccato la strada giusta, e non solo grazie alla qualità. «Rimanendo fedeli alle nostre origini - dicono i fondatori - abbiamo commissionato un designer italiano, al fine di creare ambienti autenticamente italiani, con arredamento originale italiano, arricchito da piastrelle colorate, ceramiche siciliane decorative a mano ed un banco di esposizione in rovere



rustico che richiama la casa calda ed accogliente tipica della campagna siciliana». Anche per questa ragione, i turisti isolani che arrivano a Cambridge si sentono a casa loro appena varcano l'ingresso di "Aromi"; gli inglesi, dal canto loro, hanno imparato presto ad apprezzare quelle leccornie, sfornate in contemporanea sull'asse Acireale-Cambridge. Le ragioni del successo, ovviamente, non possono rientrare esclusivamente nel perimetro degli allestimenti e del design.

«La qualità degli ingredienti - osservano Genovese e Cipriani - è fondamentale. Non siamo soltanto noi siciliani ad avere il palato fine e con la globalizzazione, ormai, non è impossibile imbattersi nella nostra pasticceria e nella nostra gastronomia anche all'estero. Noi abbiamo puntato su prodotti che nella nostra isola sono molto diffusi e collaudati, artigianali e da gustare in un'atmosfera mediterranea rilassata, che rende questa realtà incredibilmente popolare». Cervelli e mani, quelli dei Genovese e dei Cipriani, che partono per mondi lontani non già perché non abbiano alcunché da fare nella loro terra, anzi. Partono perché capaci di accettare la sfida della globalizzazione, nella consapevolezza di potere esportare il "know how" di "casa nostra" all'estero, dove non sempre si presta particolare atten-

Francesco e Ofelia Genovese, Salvatore e Alessandra Cipriani con in mostra una pizza confezionata nello stile acese

zione alla gastronomia. E, in questo senso, gli avventori di Cambridge sono stati anche, per certi versi, "educati" ad apprezzare le bontà della zona etnea. «Ai clienti - dicono gli "aromisti" - diamo la possibilità di ammirare i nostri fornai mentre preparano prodotti artigianali come la pizza, la focaccia o il pane, tutti realizzati con impasto a lenta lievitazione, altro simbolo del nostro successo». Sui banchi di "Aromi" la bandiera della Trinacria sventola anche grazie ad altre prelibatezze, come la provola del casale e la caciotta al pepe nero. Il vessillo di Acireale, poi, garrisce grazie ai dolci tipici della città delle cento campane, i gelati e le granate innanzitutto.

Qualche mese fa, un giovane acese in gita a Cambridge fu protagonista di un singolare sipparietto - a distanza, e che distanza - assieme al padre. «Papà - disse per telefono - sto assaporando una squisita granita da "Aromi"; mi sembra quasi di stare ad Acireale». E dall'altro capo del telefono, il genitore - dal gusto raffinato - rispose così: «La stessa cosa che sto facendo io da Cipriani, ma ritengo che la mia sia un po' diversa». No, non è così. A Cambridge "Aromi" ha portato un pezzo di Acireale. «La sfida è stata proprio questa - osservano i fondatori - riuscire a proporre anche a centinaia di chilometri di distanza prodotti della nostra terra esattamente allo stesso modo di come faremmo, sia come ingredienti che come manipolazione, ad Acireale. Non è un caso se uno dei nostri maggiori successi è legato proprio al gelato, prodotto di bandiera per quanto riguarda le nostre zone, realizzato come si fa in Sicilia». Ecco il perché delle file di clienti nei pressi dei carretti rustici con su scritto "Aromi", un'esperienza che ha già riscosso consensi, in particolare nei giardini di alcuni celebri "college" di Cambridge, dove un acese può respirare davvero aria di casa.

«Questo ci inorgoglisce - concludono gli imprenditori etnei - e, al tempo stesso, ci spinge a proseguire sulla strada intrapresa. Per quanto ci riguarda, non possiamo che essere ottimisti rispetto al futuro, considerato che nel 2016 stiamo investendo su di un laboratorio di produzione centralizzato, capace di soddisfare le esigenze dei negozi attuali e di quelli che, eventualmente, apriremo in futuro nonché dell'attività di "catering", in forte crescita».

Speciale

OSPEDALE GARIBALDI

A CURA DELLA PKSud

All'Arnas Garibaldi assegnati tre "bollini rosa"

Il prestigioso riconoscimento è stato assegnato di recente dall'Osservatorio nazionale sulla salute della donna

I tre bollini rosa assegnati dall'Osservatorio nazionale sulla salute della donna (O.N.D.), per il biennio 2016-2017, fanno dell'Arnas Garibaldi la prima azienda ospedaliera di Sicilia per la promozione e la tutela della salute femminile. L'Osservatorio nazionale sulla salute della donna, durante la consueta cerimonia di consegna dei riconoscimenti, svoltasi a Roma nei giorni scorsi, ha evidenziato la costante crescita degli ospedali siciliani in questo settore, assegnando 1 bollino rosa a 4 presidi, 2 bollini a 6 nosocomi e ben 3 all'Arnas Garibaldi, unica struttura pubblica ad aver raggiunto tale obiettivo e che ha ritirato il riconoscimento per mano della dottoressa Anna Colombo.

A convincere i responsabili del programma operativo ad assegnare una posizione di prestigio all'azienda diretta dal dottor Giorgio Santonocito è stata, oltre alla qualità dell'offerta dei percorsi diagnostico-terapeutici, la capacità di talune unità operative di distinguersi in azioni di ricerca, cura e comunicazione, grazie anche alla recente creazione del Centro accoglienza oncologico nel presidio di Nesima. Tra le centinaia di strutture sanitarie, pubbliche e private, che hanno avanzato la propria candidatura al prestigioso riconoscimento, solo 82 sono riuscite ad ottenere il punteggio massimo di tre bollini rosa, a fronte dei 127 capaci di ottenerne due e dei 40 con un solo fregio. L'azienda di piazza

Santa Maria di Gesù, grazie anche al lavoro della dottoressa Anna Rita Mattaliano, direttore sanitario aziendale, e della dottoressa Giuseppina Padova, referente del progetto "Bollini rosa", raggiunge il massimo obiettivo per alcune specialità di grande rilevanza sul territorio. L'unità operativa di Endocrinologia, diretta dal professore Sebastiano Squadrato, si vede premiata per la diagnosi e la cura dell'osteoporosi della patologia tiroidea, con il fiore all'occhiello dell'ambulatorio di endocrinologia ginecologica, mentre viene sottolineata la dimensione di Centro nazionale di riferimento per il carcinoma tiroideo. Per la medesima struttura, altre note di merito arrivano, per

il servizio di Dietologia e Nutrizione clinica nonché per quello di Diabetologia. Anche l'unità operativa di Ginecologia e Ostetricia, diretta dal dottor Giuseppe Ettore, ha ottenuto il plauso dell'Osservatorio. La Ginecologia viene segnalata per la Diagnosi strumentale riguardante la patologie benigni, il percorso di diagnosi e cura delle patologie uro-ginecologiche, gli ambulatori di ginecologia adolescenziale, menopausa, gravidanza a rischio e prevenzione del parto pretermine, ecografia e diagnosi prenatale nonché l'ambulatorio dedicato al trattamento del dolore pelvico cronico ed all'endometriosi. L'Ostetricia, invece, risalta per diagnosi e cura delle patologie prenatali, ambu-

latorio di ostetricia per la gravidanza, quello dedicato al dolore cronico post-partum, gestione integrata delle patologie complesse in gravidanza, Pronto soccorso ostetrico, Rooming-in e analgesia epidurale gratuita h24, con fiore all'occhiello il parto in acqua. Altre riconoscimenti alla Neonatalogia, diretta dalla dottoressa Angela Motta, per terapia intensiva neonatale, assistenza e supporto psicologico degli attori coinvolti, assistenza personalizzata post-dimissione e monitoraggio multidisciplinare rivolto al bambino nato prematuro. Infine, bollino rosa anche al servizio multidisciplinare di cura delle patologie oncologiche e senologiche, che coinvolge varie unità operative.



I DIRETTORI MATTALIANO E SANTONOCITO

LA TECNICA USATA SIN DAL 2006 DALL'EQUIPE DIRETTA DAL DOTTOR ANTONELLO BASILE La criablazione percutanea per distruggere le cellule tumorali

L'osteoma osteoide è un tumore benigno fortemente doloroso, che si presenta di solito in giovane età. La terapia di questa neoplasia è rappresentata dalla radiofrequenza percutanea. L'equipe di interventistica del "Garibaldi Centro", che da circa dieci anni rappresenta il punto di riferimento regionale per tale procedura, ha eseguito i primi trattamenti di osteomi osteoidi utilizzando la criablazione percutanea. Tale intervento, eseguito in "day hospital", ha permesso ad un giovane paziente di guarire completamente dalla sua patologia. L'applicazione di tale tecnica di ablazione su questa specifica neoplasia ossea, in considerazione del fatto che sono stati descritti in letteratura solo sedici casi trattati con criablazione da due equipe, una

canadese (dieci casi) ed una cinese (sei casi) è stata possibile grazie all'esperienza dell'equipe di radiologia interventistica diretta dal dottor Antonello Basile che esegue ablazioni percutanee di tumori ossei vertebrali ed extrvertebrali dal 2006 con la termoablazione e dal 2009 con criablazione. Quest'ultima è una tecnica che distrugge le cellule tumorali col freddo (-40°) attraverso aghi posizionati sotto guida TAC. L'equipe del "Garibaldi", che sino al febbraio del 2015 rappresentava l'unica realtà del sud Italia in grado di eseguire la criablazione su tumori ossei vertebrali ed extrvertebrali, ad oggi vanta l'esperienza di 44 procedure di tale tipologia eseguite anche in combinazione con l'iniezione di cemento per stabilizzare il segmento osseo

sede della neoplasia. Tale esperienza è comparabile con le migliori realtà italiane ed europee. La casistica dell'equipe del "Garibaldi" ha permesso la pubblicazione di numerosi lavori scientifici sulle principali riviste internazionali (www.pubmed.com). Ad aprile del 2016 si terrà a Dublino il congresso europeo di radiologia interventistica oncologica (www.ecio.org) in cui il dottor Antonello Basile è stato invitato come docente a descrivere lo stato dell'arte e le possibili nuove applicazioni del trattamento percutaneo dei tumori ossei vertebrali ed extrvertebrali mediante ablazione. Ciò, ovviamente, rappresenta un motivo di orgoglio tanto per l'Arnas Garibaldi che per tutto il sistema sanitario siciliano.



IL DOTTOR ANTONELLO BASILE



Il nuovo sogno.
Dopo tanti successi imprenditoriali all'estero, vorrebbe tornare e investire anche in Sicilia

Ai tavoli del suo ristorante di Palo Alto si sono seduti Mark Zuckerberg e Steve Jobs ma il suo sogno è aprire un hotel 5 stelle nella sua città natale: Pachino. La vita di Franco Carrubba, pachinese classe 1948 sembra scritta da uno sceneggiatore per raccontare come sia possibile o come era possibile realizzare "il sogno americano": da semplice muratore a proprietario di alberghi, caffè e ristoranti in California. Franco rappresenta in carne e ossa per la comunità pachinese il detto siciliano "cu nesci, arrinisci". Sposato con Concetta Garagozzo, anch'essa pachinese doc, Franco ha tre figli, due maschi, Maurizio e Giuseppe, ed una femmina Cristina. A loro adesso sono passate le redini delle attività americane. Lui invece fa la spola fra Palo Alto e Pachino nel tentativo di realizzare l'ultima sua grande impresa. «Il mio sogno - dice Carrubba - rimane quello di aprire una struttura ricettiva "Hotel Carrubella" nella zona di Torre Fano per dare lavoro qualificato a molti giovani e far sì che finalmente Pachino possa avere un hotel di qualità che assicuri ai turisti un'accoglienza degna della bellezza del nostro territorio». Non si ferma mai Carrubba. Chi lo conosce bene lo descrive come un'instancabile lavoratore. D'altronde la storia della sua vita è fatta di continui spostamenti, adattamenti nelle città e nuove imprese da affrontare. «Nel 1963 - racconta - i miei genitori emigrarono a Lecco e successivamente nel 1965 in Canada. In Lombardia ho lavorato in varie imprese edili e avevo compreso che l'edilizia era la passione della mia vita». Poi il volo negli Usa.

«Una cosa fondamentale - dice Franco - avevo capito sin da subito. Occorreva imparare bene la lingua del paese perché quello era il sistema di capire, farsi capire e comprendere bene il mondo che mi circondava, quindi lavoravo durante il giorno mentre la sera frequentavo corsi di inglese».

La storia della sua vita viene inframmezzata da consigli ai giovani, perché papà è imprenditore si uniscono e i consigli alle nuove generazioni gli vengono spontanei. «Questo - dice Carrubba - è un suggerimento che mi sento di dare a tutti i giovani: studiate, imparate bene un mestiere e specialmente imparate bene le lingue straniere perché se dovete lasciare Pachino o la Sicilia per necessità, cosa che non vi auguro, la conoscenza delle lingue è essenziale».

Dopo 10 anni di duro lavoro in Canada, nel 1975 Carrubba torna nella sua Pachino. «Con i risparmi fatti - racconta con orgoglio - tornai a Pachino con tutta la famiglia e potei comprare una casa che oggi è casa Carrubba, in via Costa, dove attualmente abitano i miei genitori e le mie sorelle».

Ma il richiamo della "terra promessa" era troppo forte. «Nel 1977 - racconta - tornai in Canada perché l'edilizia e la costruzione di palazzi, centri sportivi e piscine mi affascinavano».

Sempre a contatto con italo americani, le

A PALO ALTO CON STEVE JOBS Il sogno americano di Franco Carrubba ristoratore di successo in California

Anche il fondatore della Apple e Mark Zuckerberg tra i clienti più famosi
I progetti ancora da realizzare: una pescheria e un hotel a 5 stelle a Pachino

fortune di Carrubba iniziano a decollare. Da "picciotto" a imprenditore. «Nel 1986 - dice Carrubba - la ditta "Loiacono Marmi e Graniti" del Texas mi offrì un contratto di lavoro in California dove approdai in quella che è la mia attuale residenza: Palo Alto. Lì lavorai alla costruzione di diversi palazzi».

Gli affari vanno bene e Carruba decide di investire in un altro business a lui tanto caro: la cucina Italiana. «Nel 1997 potei creare a Palo Alto "Piazza Riace" dove aprii un ristoran-

te "Caffè Riace" che è la colonna portante attuale della mia attività economica, perché amo molto il mestiere della ristorazione e della ricettività e in quello ho voluto investire».

Nel 2003 ho aperto un altro ristorante il "Ciao" nel Campus della Standford University». Le menti ingegneristiche che lavorano alla Apple o Facebook pranzano e cenano anche da lui. «Ho conosciuto - dice con orgoglio - sia Mark Zuckerberg, sia Steve Job, un

grande uomo».

E siccome gli affari vanno bene, due anni dopo il Caffè Riace e il Ciao, Carrubba apre sempre dentro il campus universitario di Standford il "Salute", manco a dirlo ristorante con cucina tipica mediterranea.

«Sempre a Palo Alto - dice Carrubba - ho aperto un Hotel che ho chiamato "Page Mill". Una struttura di 50 camere».

Cosa poteva mancare a Carrubba per completare la filiera ricettiva? Un'azienda di catering. Fatta anche quella: "Just Catering", l'azienda della Carrubba's family che si occupa di event planning. Ora che a dirigere le aziende sono i figli, Franco torna più spesso nella sua Sicilia ma il cruccio è sempre quello: lavoro, lavoro, lavoro.

«Avrei - dice Carrubba - potuto godermi al sole della California il frutto di tanti anni di duro lavoro ma, non ho mai dimenticato la Sicilia, tanto è vero che due o tre volte l'anno torno a Pachino. Qui ho comperato una casa di 750 mq in Largo Indipendenza che ho completamente restaurato rispettando totalmente l'architettura originale».

Progetti imprenditoriali?

«Ci sto pensando - confessa - perché sempre a Pachino sono proprietario di due immobili. In uno ho provato, senza trovare il partner adatto, ad aprire una pescheria; nell'altro, sfortunatamente anche in questo caso senza trovare il partner adatto, ho provato ad aprire un'enoteca».

Perché investire parte delle fortune in Sicilia?

«Il turismo - dice - è l'unica vera industria della Sicilia però necessita che gli operatori conoscano bene le lingue straniere per conoscere, interpretare, soddisfare le esigenze della clientela straniera che è la più gratificante per l'industria alberghiera e della ristorazione. In questo senso ancora pecciamo».

Poi il discorso cade sempre sul suo crucio: l'hotel a 5 stelle, una struttura che permetterebbe a lui di migliorare il suo carnet di proprietà e al paese in cui è nato di alzare l'astinenza della ricettività turistica.

«Ho trovato - dice Carrubba - non nascondendo l'amarezza - tante difficoltà nel realizzare il mio sogno. Ostilità e invidia di molte persone, ma io non sono "l'Americano", come alcuni superficialmente credono, sono Franco Carrubba pachinese doc e sono certo che il prossimo anno potrò riprendere il lavoro dell'hotel che rimane il sogno della mia vita».

Poi l'appello. «Per realizzare - dice Carrubba - il mio sogno, è indispensabile che possa trovare nelle istituzioni locali la collaborazione necessaria, perché un sogno per essere realizzato necessita della collaborazione di tutta la comunità». Carrubba "l'americano-sognatore" che mantiene il doppio passaporto Italia-Usa, e nel frattempo è vicepresidente di Initio Group una società americana di consulenza aziendale nel campo dell'edilizia.

FRANCESCO MIDOLLO



AUTORITÀ PORTUALE DI CATANIA



LE AUTOSTRADE DEL MARE LINEE DI CABOTAGGIO

Da Novembre 2015 il Porto di Catania ha potenziato i collegamenti con Salerno, finora solo cargo, ed ha incrementato il traffico del comparto passeggeri, grazie alla M/N Finneagle del Gruppo Grimaldi, che tre volte alla settimana trasporta fino a 440 passeggeri e 2.200 ml di carico.

Sono attualmente in fase di studio da parte delle compagnie di navigazione, che hanno dimostrato grande interesse per il Porto di Catania, ulteriori collegamenti Ro-Ro, Ro-Pax e container.



GRIMALDI LINES

CATANIA-GENOVA-LIVORNO-CATANIA-LA VALLETTA

• ST. VITO A SETTIMANA

CATANIA-SALERNO-CATANIA

• GENNAIO

CATANIA-LA VALLETTA-CATANIA-SALERNO

• GENNAIO

CATANIA-PATRASSO-BAR-CATANIA-SAVONA-GENOVA

• GENNAIO

CATANIA-BARCELLONA CON TRASBORDO A LIVORNO

• GENNAIO

CATANIA-VALENCIA CON TRASBORDO A SALERNO

• GENNAIO

CATANIA-TANGIERI CON TRASBORDO A LIVORNO

• GENNAIO

CATANIA-TRIPOLI CON TRASBORDO A MALTA

• GENNAIO

CATANIA-TUNISI CON TRASBORDO A SALERNO

• GENNAIO

CATANIA-CAIROLI CON TRASBORDO A SALERNO

• GENNAIO



IL PROTOTIPO ARCHIMEDE

L'auto solare siciliana targata Sr

Il progetto «low budget» è firmato da un gruppo di soci-amici siracusani

MARIELLA CARUSO

Mettere su strada un'automobile non alimentata con carburanti tradizionali è una scommessa sulla quale in tanti hanno deciso di puntare. Andare oltre benzina e gasolio e utilizzare carburanti puliti è un sogno condiviso da ambientalisti e case automobilistiche soprattutto in questi anni in cui i cambiamenti climatici non sono soltanto enunciazioni messo nero su bianco dagli esperti, ma una realtà con la quale ognuno fa i conti ogni giorno. Auto alimentate a metano, gas di petrolio liquefatti (comunemente chiamati gpl), veicoli elettrici e ibridi continuano la loro avanzata di pari passo agli studi sui bio-carburanti. Altro fronte è quello delle auto a energia solare, la cui progettazione è una sfida che in tanti hanno accettato in questi anni di pari passo con lo sviluppo della tecnologia solare e fotovoltaica.

A cullare il sogno di mettere su strada un'auto solare c'era anche Enzo Di Bella, tra i fondatori della onlus siracusana Futuro Solare da tempo al lavoro per la progettazione e la realizzazione di mezzi di trasporto «per i quali le uniche energie impiegate – spiega – siano quella umana integrata a quella fotovoltaica per lo sviluppo dei mezzi a due ruote e quella solare per lo sviluppo dei mezzi a quattro ruote». Il tempo verbale utilizzato al passato, stavolta, non è sinonimo di abbandono del sogno, ma semplicemente della sua trasformazione in realtà: lo scorso ottobre, infatti, è stata presentata a Pergusa (pur senza test ufficiale in pista a causa della copiosa pioggia caduta quel giorno) «Archimede», il primo prototipo automobilistico italiano alimentato esclusivamente con energia solare. «Il nostro prototipo è completamente siciliano e, a differenza di molti altri, assolutamente low budget», racconta orgogliosamente Di Bella che, inizialmente, avrebbe voluto partecipare al World Solar Challenge, sfida biennale tra prototipi di autovetture alimentate a energia solare, che si è svolta Australia lo scorso ottobre. Ma non ce n'è stato il tempo e, soprattutto, mancavano le disponibilità economiche.

A differenza di molti altri progetti di progettazione di auto solari, infatti, quello che ha portato alla realizzazione del prototipo della «Archimede Solar Car» segue alcune logiche che i soci-amici di Futuro Solare onlus considerano inderogabili: l'open

source e l'assenza di lucro. «La nostra ricerca – sottolinea Di Bella – è stata e sarà sempre finalizzata alla divulgazione gratuita dei risultati ottenuti a chiunque ne faccia richiesta e che voglia investire in occupazione e ricerca nel nostro territorio, e rendere noto alle persone l'uso e lo sfruttamento di nuove energie più pulite». L'Archimede Solar Car, il cui nome è un tributo al grande scienziato siracusano cui la leggenda attribuisce l'invenzione degli specchi istori, è un prototipo di autovettura la cui unica forma di energia è quella ricavata da pannelli fotovoltaici che alimenta un motore elettrico. «Le celle contenute nei pannelli, che ricoprono la parte superiore del veicolo, convertono l'energia del sole in energia elettrica. Questa, attraverso un sistema hardware, ricarica un pacco batterie che permette l'alimentazione del motore elettrico», spiega semplicisticamente Di Bella.

«Abbiamo la consapevolezza di non essere dei precursori nello sviluppo di questo tipo di veicolo – ammette Di Bella –. Molte organizzazioni, tra cui Università di diversi paesi, hanno già realizzato prototipi in grado di viaggiare mediante energia solare tanto che esistono delle competizioni ad hoc per questo tipo di veicoli». «Quello che differenzia il nostro progetto dagli altri – sottolinea però – è l'idea di fondo: a noi non interessa la realizzazione di un prototipo semplicemente concettuale, distante dall'idea di un possibile utilizzo quotidiano. E, fattore ancor più importante, un veicolo dai costi difficilmente accessibili alla comune utenza. Il nostro obiettivo è condurre ricerche per poter sviluppare veicoli solari destinati all'uso quotidiano e, di conseguenza, dai costi ragionevoli. Per questo ci siamo focalizzati sull'utilizzo di materiali comuni resistenti e riciclabili come alluminio, kevlar e fibra di vetro».

In questo l'associazione Futuro Solare si considera pioniera. Ma, nonostante il fine ultimo del lavoro di Enzo Di Bella e dei suoi compagni d'avventura sia quello di arrivare alla progettazione di un'auto destinata alla produzione di massa che chiunque possa permettersi – un po' come fu la Fiat 500 Topolino in Italia – questo non impedisce la condivisione delle conoscenze acquisite. «Le nostre ricerche – chiarisce infatti – sono "open source", a disposizione di chiunque voglia svilupparle in maniera autonoma a patto, naturalmente, che non vengano utilizzate a fini commerciali e il loro suc-



cessivo sviluppo sia a disposizione della comunità scientifica. Vogliamo investire in occupazione e ricerca nel nostro territorio e fare divulgazione sull'uso e sullo sfruttamento dell'energia alternativa». Per questo l'avanzamento dei lavori del prototipo dell'«Archimede Solar Car» è stato costantemente documentato nella pagina Facebook dell'associazione Futuro Solare. Per arrivare a mettere in pista l'Archimede Solar Car, l'associazione ha stretto collaborazioni con enti pubblici, Università e aziende rigorosamente siciliane perché, chiarisce Di Bella, «ci teniamo molto alla sicilianità di questo progetto perché troppo spesso, e non sempre realisticamente, si parla di una Sicilia improduttiva. Unico aiuto arrivato da oltre Stretto è stato quello dell'azienda che ci ha fornito la tecnologia per encapsulare le cellule solari e renderle flessibili».

La svolta decisiva nel progetto dell'Archimede Solar Car, però, è arrivata dall'incontro di Enzo Di Bella e il prof. Rosario Lanzafame, docente di Macchine e Sistemi Energetici all'Università di Catania. «Quando due anni fa incontrai Lanzafame capii subito di aver trovato un prezioso alleato – racconta – e che il mio sogno sarebbe potuto diventare realtà. Anche lui è convinto che il progetto non sia "futuristico", ma realistico, e che nell'ottica della green economy costituisca una nuova prospettiva

Il prototipo di auto a energia solare realizzato dalla «Archimede Solar Car»

per i giovani. La collaborazione con l'Università, infatti, ci ha permesso di progredire: sono state le tesi di laurea di due laureandi ad aiutarci nello sviluppo dell'aerodinamica e nel calcolo energetico che ci ha permesso di determinare quanti pannelli sarebbero serviti per mettere finalmente su strada il prototipo di "Archimede».

Un prototipo per la cui realizzazione sono stati investiti soltanto 15.000 euro da parte dei soci di Futuro Solare Onlus. Il resto è arrivato sotto forma di aiuti materiali.

«Un protocollo d'intesa e collaborazione è stato siglato, appunto, con la facoltà di Ingegneria meccanica dell'Università di Catania - spiega Di Bella -. Nei nostri laboratori abbiamo ospitato giovani laureandi che hanno studiato per realizzare le loro tesi sullo sviluppo di singole parti del prototipo della "Archimede Solar Car". Futuro Solare ha, poi, trovato altri appoggi nell'associazione Amici della terra, nel comune di Siracusa, nella sede aretusea di Confindustria, nell'Impact Hub Sicilia, nelle associazioni ambientaliste Italia Nostra Siracusa, nell'area marina protetta Plemmirio e nella Regione Sicilia oltre a tanti altri piccoli sponsor che ci hanno messo a disposizione i materiali per la realizzazione del prototipo "Archimede».

Prototipo che ha superato brillantemente il primo test. «Abbiamo provato l'auto e va benissimo: con il cielo coperto ha raggiunto i 47 km/h», rivela con la consapevolezza che il lavoro è appena cominciato. Ci sono ancora molti aspetti tecnici da migliorare per aumentare le prestazioni di Archimede. «Tra questi – continua Di Bella – c'è da ridecare la meccanica delle sospensioni anteriori e il sistema energetico legato alle batterie che, al momento, sono sottodimensionate per l'effettiva potenza dell'auto». Per continuare la ricerca su queste due criticità è stata avviata una campagna di crowdfunding, chiusa positivamente il 30 novembre, attraverso il sito kickstarter allo scopo di finanziare altre due ricerche/tesi di laurea. «Abbiamo raccolto quanto necessario per il finanziamento delle tesi di laurea e stiamo andando avanti». Fino a dove? «Fino a dove riusciremo ad arrivare – conclude -. Mi piacerebbe partecipare alla prossima World Solar Challenge in programma nel 2017 sempreché, naturalmente, ci siano i fondi. Nel frattempo potremmo cominciare con l'European Solar Challenge che si tiene ogni anno in Belgio».

L'obiettivo. Lavorare in «open source» senza fini di lucro per investire in occupazione e ricerca nel territorio

**AZIENDA
OSPEDALIERO
UNIVERSITARIA**

PRESIDI OSPEDALIERI:

NUMERO VERDE
I PRENOTAZIONI
800 553 131

• **G. Rodolico**
Via S. Sofia, 78

URP Ufficio Relazioni con il Pubblico
Tel. 095.3782560
Tel. 095.3782542
Tel./Fax 095.3782535
urp@policlinico.unict.it

• **Vittorio Emanuele**
Via Plebiscito, 628

• **Ferrarotto Alessi**
Via S. Citelli, 31

• **Santo Bambino**
Via Tindaro, 2

URP Ufficio Relazioni con il Pubblico
Tel. 095.7435373 urp@ao-ve.it

NUMERO VERDE
I INFORMAZIONI
800 284 284

**Policlinico
Vittorio Emanuele**



L'OFFERTA SANITARIA

L'Azienda fornisce presso le proprie strutture prestazioni di assistenza specialistica ambulatoriale e prestazioni in regime di ricovero ai pazienti affetti da malattie acute che richiedono interventi diagnostici e terapeutici, di urgenza o programmati, che non possono essere erogati in ambito ambulatoriale o domiciliare.

Sono inoltre assicurate attività di emergenza/urgenza, tramite i Pronto Soccorso, ed attività relative alla donazione di sangue e di organi.

L'Azienda assicura, inoltre, all'interno dei numerosi Centri di Riferimento regionali ivi allocati prestazioni di diagnosi e cura ad elevato impegno assistenziale.

L'assistenza viene garantita attraverso qualificato personale medico ed infermieristico e con il supporto di apparecchiature di diagnosi e di cura tecnologicamente avanzate utilizzate nell'ambito di idonei ed appropriati percorsi diagnostico-terapeutici, miranti a risolvere i problemi di salute del paziente, compatibilmente con la disponibilità di posti letto e le discipline presenti.

L'attività assistenziale viene effettuata sia in regime istituzionale (a carico del Servizio Sanitario Nazionale e con eventuale partecipazione alla spesa da parte dell'utente) sia in libera professione (con costi a carico dell'utente).



www.policlinicovittorioemanuele.it

Speciale

ORDINE DEI MEDICI

A CURA DELLA PKSud

IN POCHI ANNI UNA RAFFICA DI INNOVAZIONI PER L'ORDINE SOTTO LA PRESIDENZA DEL PROFESSORE MASSIMO BUSCEMA

Medici, anche nel 2016 spazio alla formazione

Imminente la definizione della nuova sede, luogo di incontro e di scambio di esperienze culturali

Anche per l'Ordine dei medici alla fine dell'anno 2015 è tempo di bilanci, ma soprattutto di programmi e pianificazioni per il 2016. L'Ordine, del resto, ha compiuto nel 2010 il suo primo secolo di vita, ma come istituzione si dimostra quanto mai piena di vitalità ed aperta alle innovazioni. «Il 2016 - esordisce il prof. Massimo Buscema, presidente dell'Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri della provincia di Catania - sarà un anno di grande rilevanza culturale e strategica per la nostra professione e di questo l'Ordine se ne farà carico, avendo trovato negli anni precedenti grande collaborazione e disponibilità da parte di tutti i colleghi».

Nel 2015 l'Ordine ha puntato moltissimo sulla formazione.

«E continueremo a farlo nel 2016. Il nostro - dice il presidente Buscema - è, innanzitutto, un impegno morale nei confronti dei colleghi molti dei quali hanno sottovalutato - e continuano, purtroppo, a farlo - la necessità di tenersi aggiornati attraverso un percorso tracciabile, quale è quello della Educazione continua in medicina (ECM). Il fatto che non si sia ancora proceduto da parte del Sistema sanitario nazionale ad un effettivo controllo dei crediti acquisiti annualmente (in media 50) e che non si sia dato il via da parte delle amministrazioni competenti alle sanzioni per gli inadempienti ha lasciato passare nella nostra comunità un messaggio assolutamente errato, quello cioè che "tanto i crediti non servono a nulla". E questo è un errore almeno doppio, perché l'ECM da una parte stimola i medici a tenersi aggiornati per garantire e tutelare la salute del paziente tenendo in debito conto gli avanzamenti della scienza medica, dall'altra consente alle strutture pubbliche per le quali i medici lavorano di verificare che i propri dipendenti o convenzionati lavorano nel pieno rispetto delle regole e della medicina basata sulle prove di efficacia che viene impartita loro con i programmi di formazione».

«Noi - osserva - come Ordine di Catania, avvalendoci dell'insostituibile impegno di Lucio Di Mauro, abbiamo fatto trovare simbolicamente "sotto l'albero" un regalo non indifferente da questo punto di vista a tutti i nostri iscritti, che sono circa diecimila: 50 crediti ECM da acquisire con 5 corsi FAD pubblicati su un unico volume distribuito gratuitamente a tutti i colleghi. Gli stessi corsi, comunque, nel corso dell'an-

no saranno ripubblicati via via sul nostro organo di informazione "CATANIA MEDICA".

Quello che si chiude è stato l'anno della istituzione della "Fondazione Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri di Catania", a cosa servirà?

«Dico semplicemente, visto che alla Fondazione è dedicato in questo speciale un apposito spazio curato dal vicepresidente Ezio Campagna, che nasce - prosegue il presidente dell'Ordine - per potere fornire servizi alla nostra categoria che possono agevolmente integrare quelli già stabiliti dal quadro normativo di riferimento. Anche qui un settore portante sarà la formazione e non solo quella post laurea, Vogliamo, infatti, farci promotori anche di scuole di avvio alla professione stessa come i corsi finalizzati al superamento della selezione per l'ingresso alla Facoltà di medicina. Ma è solo un esempio, perché le idee da sviluppare alla neonata Fondazione non mancano ed abbiamo costituito una

squadra, fatemi passare il termine sportivo, veramente competitiva in questo senso. Il vicepresidente vicario, Roberto Bordonaro, ha già fatto partire il primo corso di formazione manageriale per i direttori di strutture complesse. Non mancano i progetti anche ambiziosi, come quello di allargare per i nostri iscritti l'offerta multimediale, aggiungendo al sito internet ed alle newsletter sulla posta elettronica anche un canale televisivo dedicato».

«Oggi - precisa - è necessario affiancare alla televisione cosiddetta "generalista" canali tematici che diventano di servizio per le diverse categorie e professioni. Nel panorama nazionale gli esempi non mancano ed il nostro progetto vuole da una parte dare alla popolazione una corretta informazione sulla salute come solo il medico può dare, senza enfasi ed illusioni come spesso accade, e dall'altra aumentare ed integrare gli strumenti di aggiornamento a disposizione del professionista.

Un altro progetto che potrebbe definirsi nel 2016 è la nuova sede dell'Ordine.

«A questo siamo davvero vicinissimi - prosegue il presidente Buscema - ma non voglio anticipare alcunché, perché siamo davvero alla conclusione delle trattative e voglio, insieme al direttivo dell'Ordine ed alla Fondazione, che sia una bella sorpresa per tutti i medici catanesi. Finalmente si realizzerà il nostro sogno di avere una "Casa del medico", che sia luogo di incontro e di scambio di esperienze culturali, centro convegni e congressi, luogo per il tempo libero e conviviale allo stesso tempo.

In pochi anni lei ha cambiato l'Ordine ed ampliato notevolmente il suo ruolo nei confronti degli iscritti. Perché ha preferito le sfide e le scommesse ad una tranquilla gestione dell'ordinaria amministrazione?

«Perché l'Ordine non può rimanere "esperto muto" di fronte ad una società in continua evoluzione - os-



IL PRESIDENTE MASSIMO BUSCEMA E IL MINISTRO DELLA SALUTE, BEATRICE LORENZIN

serva il prof. Buscema - ed a criticità che si manifestano una dopo l'altra. Società, salute e sanità si evolvono in modo sempre più complesso. La medicina non può e non deve più operare come controparte della sanità e delle sue politiche, perché hanno scopi interdipendenti ed interconnessi».

«Anzi - conclude - voglio spingermi anche oltre affermando che l'Ordine

può proporre modelli di buona sanità condivisi con le istituzioni, ma per fare questo deve avere una sempre più larga partecipazione al proprio interno. Siamo pronti ad essere laboratorio di nuove politiche sanitarie che possano riaffermare sia il ruolo del medico nella governance del SSN che la centralità del paziente, troppo di frequente sottolineata con le parole ma non con i fatti».

ISTITUITA A MAGGIO SCORSO, MIRA ALLA CONDIVISIONE CON LE FORZE SOCIALI

La Fondazione a sostegno della professione



IL DOTTOR EZIO CAMPAGNA

La Fondazione dell'Ordine dei Medici chirurghi ed odontoiatri di Catania è un organismo senza scopo di lucro e con personalità giuridica di diritto privato. È stata istituita a maggio 2015 su proposta del presidente dell'Ordine, professor Massimo Buscema, a cui ha fatto seguito una delibera del consiglio direttivo dello stesso Ordine. Per statuto, il presidente della Fondazione è lo stesso presidente dell'Ordine, mentre alla vice presidenza sono stati eletti il consigliere odontoiatra dell'Ordine dei medici, dottor Ezio Campagna, che è anche responsabile ECM per l'odontoiatria della Regione Sicilia, e come vicario il dottor Roberto Bordonaro, direttore dell'Unità operativa di Oncologia medica dell'ARNAS "Garibaldi".

Qual è lo scopo della Fondazione?

«Non uno scopo unico - dice il dottor Campagna - ma una serie di obiettivi che ci riproponiamo attraverso una forte condivisione con le forze sociali. Sicuramente c'è quello di fornire alla medicina ed alla odontoiatria etnea servizi che possano essere di utile supporto dell'attività professionale e ad integrazione di quelli già stabiliti dal quadro normativo di riferimento».

Rientrava già nei programmi del consiglio direttivo dell'Ordine?

«Il presidente Buscema, sin dal suo insediamento, ha voluto stimolare una sempre più ampia partecipazione alle attività ordinistiche, interessando personalità del mondo medico ed odontoiatrico del nostro territorio. Già nel suo

programma, prima della seconda elezione, aveva esplicitamente manifestato la volontà di un sempre più ampio coinvolgimento delle diverse componenti della medicina e della odontoiatria catanese: dal territorio all'ospedale, dalla libera professione alla convenzione ed al privato».

Come sarà articolato il ruolo della Fondazione?

«Avendo come finalità la valorizzazione e la tutela del medico chirurgo e dell'odontoiatra, il loro costante aggiornamento culturale, scientifico e tecnico, la promozione e l'attuazione di ogni iniziativa diretta alla formazione ed all'ag-

giornamento professionale, la Fondazione avrà gli strumenti per migliorare la qualità dell'assistenza sanitaria a garanzia del cittadino.

Possiamo fare qualche esempio?

«Innanzitutto istituire corsi e scuole di preparazione e perfezionamento della professione, corsi per le prove di ammissione ai corsi di laurea e di specializzazione ad accesso programmato, già avviato con il progetto "Ippocrate" che partirà il prossimo gennaio ed ha già incontrato il parere favorevole di molti istituti scolastici. La Fondazione avrà anche cura di recepire le iniziative dei colleghi che vorranno organizzare meeting e congressi scientifici oltre che muoversi "motu proprio". Saranno istituite, promosse e sovvenzionate borse di studio e di ricerca scientifica, stages di ricerca allo scopo di migliorare la preparazione professionale. Ci sarà anche la possibilità di promuovere convenzioni in vari settori. Abbiamo, inoltre, in programma l'istituzione di master sia in campo medico che odontoiatrico, che vedranno la luce il prossimo anno. Per le attività formative e di perfezionamento saremo affiancati da un comitato scientifico di alto profilo costituito dai professori Riccardo Vigneri, Giuseppe Gruttaduria e Rosalia Leonardi».

L'EXPO di Milano ha dimostrato che la concentrazione di alte professionalità attira l'attenzione di investitori e cittadini.

«È vero. Oggi il villaggio globale non accetta più pressapochismo e superficialità, ma esige per-

corsi di qualità e certezze. In quest'ottica la Fondazione sta già lavorando al progetto "Agorà della salute", manifestazione che, con il grande impegno del segretario della Fondazione, Angelo Alaimo, si prefigge di sviluppare alcuni temi sanitari di attualità "in primis" quello della preventiva medicina ed odontoiatrica con la presentazione di importanti convegni nazionali sul tema. Rappresenterà l'avvio di una sinergia tra medicina ed odontoiatria pubblica e privata, dando risalto alla progettazione di nuove tecnologie dedicate al settore della "innovation technology", senza trascurare di promuovere la cultura dell'educazione alla salute e della prevenzione, anche attraverso la diffusione di corretti stili di vita».

Organigramma della Fondazione dell'Ordine dei medici ed odontoiatrici della Provincia di Catania

Presidente: prof. Massimo Buscema; vicepresidente: dott. Ezio Campagna; vicepresidente vicario: dott. Roberto Bordonaro; segretario: dott. Angelo Alaimo; tesoriere: dott. Giovanni Barbagallo; consiglieri: dott. Giuseppe Arcidiacono, prof. Guido Basile, dott. Filippo Bentivegna, dott. Aldo Cimigliaro, dott. Sebastiano Condorelli, dott. Alessandro Manzoni, dott. Antonino Palermo, dott. Gaetano Palumbo, dott. Mario Scuderi, avv. Luigi Randazzo; revisori dei conti: dott. Alfredo Borzì, dott. Giuseppe Camilleri, dott. Marcello Lo Faro

"IN ROSA" LE COMMISSIONI "PARI OPPORTUNITÀ" E "MEDICINE NON CONVENZIONALI"

Attenzione puntata su comunicazione e formazione

La comunicazione

E' un ambito dell'attività dell'Ordine dei medici al quale viene data grande rilevanza. "CATANIA MEDICA" è l'organo di informazione ufficiale e viene distribuito mensilmente a circa diecimila medici iscritti di tutta la provincia oltre che alle principali istituzioni sanitarie locali. Il direttore responsabile è Nino Rizzo, consigliere dell'Ordine. «L'informazione sanitaria - spiega Rizzo - è un compito importante e allo stesso tempo complesso e assai delicato».

«Oggi - aggiunge - è possibile affermare che gli aspetti che toccano questo tema coinvolgono, insieme alle questioni scientifiche e della salute in senso stretto, anche problematiche economiche, finanziarie, del diritto, etiche, bioetiche, ambientali, oltre che la qualità dei servizi e più in generale tutto il sistema delle relazioni sociali. La garanzia della correttezza e della completezza diviene quindi di determinante».

La formazione

«Il successo ottenuto dalla prima edizione di FormaMedica - spiega il coordinatore Lucio Di Mauro - è giustificato dalla sua qualità, che si apprezza nella parte dottrinale e metodologica, quest'ultima con la felice scelta della formazione a distanza (FAD) che ha di fatto agevolato il professionista nel praticare l'educazione continua in medicina in ogni tempo e luogo. Oltre un migliaio di medici



NINO RIZZO



LUCIO DI MAURO

di tutta la provincia di Catania con la loro adesione hanno fatto sì che il nostro Ordine negli ultimi tre anni elargisse, in forma gratuita, un numero impressionante di crediti, per la cronaca 71.536». «E sono questi numeri - aggiunge Di Mauro - ad averci spronato a proseguire il duro e difficile lavoro di realizzazione della seconda edizione di FormaMedica, completamente rinnovata nella sua nuova veste tipografica (un unico volume) e con maggiori caratteristiche di praticità e utilità: i corsi sono tutti fruibili a decorrere dall'uno gennaio 2016 e potranno essere effettuati, ad esaurimento delle disponibilità (1.000), nel corso di tutto l'anno».

Le commissioni
La commissione "Pari opportunità" dell'Ordine dei Medici è composta da: Tina Cassibba, coordinatore interno, specialista ambulatoriale ASP 3 CT, Rosalinda Musumeci, coordinatore esterno, dirigente medico responsabile UO screening mammografico in pensione, Diana Cina, dirigente dell'U.O. complessa di Patologia Clinica e Biologia molecolare all'ARNAS "Garibaldi" di Catania, presidio ospedaliero "Garibaldi centro", Clorinda Mazzarino, docente Patologia generale Università di Catania, Maria Giovanna Pennisi, dirigente medico UOC Neurologia "Cannizzaro", Caterina Gagliano, oftalmologo, libero professionista, diret-

tore scientifico di NEST, azienda che realizza progetti europei di ricerca scientifica ed epidemiologica, Maria Grazia Cannarozzo, medico chirurgo odontoiatrica, presidente nazionale "Cenacolo odontostomatologico", Melina Scavo, responsabile unità operativa semplice Igiene, Sanità pubblica ed Epidemiologica, coordinatrice dell'attività vaccinale di Catania. Tutte le componenti sono socie della sezione di Catania dell'Associazione italiana donne medico.

Gli obiettivi della commissione sono: rimozione degli ostacoli che costituiscono discriminazione diretta e indiretta nei confronti delle donne nell'ambito della professione di medico; promozione di azioni positive per la realizzazione dei principi dell'uguaglianza e parità tra i cittadini; proposte di iniziative di partecipazione, informazione, ricerca e consultazione; elaborazione di progetti d'intervento per la promozione di pari opportunità. Claudia Pricoco, revisore dei conti dell'Ordine, è stata nominata coordinatrice della commissione provinciale per le "Medicine non convenzionali" per il triennio 2015-2017 e membro della commissione per le "Medicine non convenzionali" dell'assessorato regionale alla Salute per il quadriennio 2015-2018. L'Ordine dei medici di Catania ha nominato membri della commissione: Gina Bellia, Gabriella Napoli, Daniela Puzzo e Maria Antonietta Toscano.

Deontologia, nuovo codice per combattere gli abusivi



GIANPAOLO MARCONI

Il nuovo codice deontologico rappresenta una grande vittoria per la professione medica ed odontoiatrica, soprattutto se sarà effettivamente uno strumento applicato e difeso da tutti noi. Le commissioni odontoiatriche hanno contribuito in modo decisivo ad approvare un codice deontologico aggiornato ed in linea con le nuove tematiche etiche. Alcuni articoli sono particolarmente importanti per noi odontoiatriti, mi riferisco in particolare a quello che sanziona il prestatomismo e l'abusivismo della professione; anche i comportamenti di omessa vigilanza saranno sanzionati. Nel nuovo codice, inoltre, viene definito in modo chiaro che la visita medica è il presupposto essenziale per una corretta diagnosi ai fini preventivi, diagnostici e terapeutici. Si ribadisce, altresì, che è una diretta, esclusiva e non delegabile competenza del medico. Di rilievo anche l'articolo che prevede che il medico deve essere in possesso dei titoli necessari dall'ordinamento per l'esercizio della professione e adeguatamente supportato per le competenze relative ad entrambe le

professioni medica ed odontoiatrica, in relazione alla presenza delle stesse nella struttura. I temi delle società commerciali e della pubblicità dell'informazione sanitaria hanno trovato regolamentazione adeguata alle nuove regole anche giuridiche. Anche in questo campo nessun arroccamento su posizioni conservatrici e storicamente superiorate, ma capacità di coniugare principi tradizionali dell'esercizio professionale con le nuove istanze anche sociali.

GIANPAOLO MARCONI



«MIO FIGLIO, IL LIEVITO MADRE»

Francesco, “pasticcere scientifico”

Una dolce storia d'amore, di sperimentazione e di antiche tradizioni familiari

GIOVANNA GENOVESE

che sono io, non sarò più quello che sono?

Francesco Manuele ha 48 anni e non è un cervello in fuga né un immigrato da Paesi lontani. Per la verità lui va e viene. Nel senso che - quasi fosse un cane da tartufi - segue l'istinto e, avido di conoscenze, parte alla ricerca del nuovo. Per poi tornare a casa e sperimentare.

Nato e cresciuto a Ferla tra aroma di caffè e odore di cannella, fra cassatelle e ricotta, ha un sorriso dolce come un baba e un cervello talmente fino che gli è valso l'appellativo di "pasticcere scientifico". Poche ma solide certezze e tre grandi amori: la famiglia, il maestro Rolando Morandin e il "bambino". Già proprio così. Un bambino che resterà sempre tale anche quando Francesco non sarà più di questo mondo e col quale dal '97 vive permanentemente in simbiosi.

Vi ricordate Peter Handke? «Quando il bambino era bambino non sapeva d'essere un bambino. Per lui tutto aveva un'anima e tutte le anime erano tutt'uno. Quando il bambino era bambino era l'epoca di queste domande. Come può essere che io,

Bene, lui invece sarà quello che è.

Citazione per citazione. «Tu hai bisogno di me. Tu avrai bisogno di me. Non c'è storia più grande della nostra. Sarà una storia di giganti, invisibili, riproducibili; sarà una storia di nuovi progenitori. Guarda: i miei occhi sono l'immagine della necessità, del futuro di tutti sulla piazza».

Wow!!! Più amore di così. Credo che nemmeno a sua moglie abbia dedicato parole tanto tenere. E pensare che lui, il bambino, è solo un lievito.

«Non dica così. Lui è "il" lievito. Anzi, il lievito madre. Non un mero ingrediente, ma un compagno di viaggio. Viaggio della vita s'intende. Per me è a tutti gli effetti un figlio da accudire teneramente e da cui dipende la riuscita di un prodotto. Il mio piccolo oggi ha 18 anni ed è stato extrapolato dalla costola di un'altra pasta madre originaria dei pascoli della Val d'Aosta fermentata per la prima volta 60 anni fa. Mi fu regalato da Rolando Morandin, uno tra i più stimati pasticceri del Nord Italia oggi consulente tecnico di importanti aziende dolciarie europee.



Ricordo come se fosse oggi il nostro primo incontro. Avvenne a un corso sulla panificazione naturale. Lui parlava, parlava, e io mi beavo di tanta conoscenza. Al punto tale da decidere che sì, avrei continuato a sfornare dolci come da tradizione familiare, ma con un qualcosa in più. Insomma, volevo diventare un pasticcere "acculturato". E così mi misi a

studiare chimica organica e biologia alimentare. Che dirle? Mi affacciavo a un mondo nuovo e primordiale. Ah, ma le regole dovevano essere ferree. Rispettare le materie prime esaltandone proprietà, profumi e colori, e sperimentare nel segno della tradizione.

Un azzardo, se mi permette.

«E allora? Che importa. Purché ci sia lui,

il mio compagno di viaggio, e ci siano gli ingredienti a chilometro zero degli Iblei».

Suvvia, è solo un impasto di farina di frumento e acqua lasciato fermentare spontaneamente...

«Ah, questo no.

Non glielo lascio dire. La pasta madre è soprattutto una materia viva formata da un micro-equilibrio tra lieviti e batteri in fermentazione. fermentazione che genera acidi organici a garanzia di alta digeribilità, sofficità e maggiore crescita del prodotto. In sostanza, dopo la creazione non necessita di aggiunta di lieviti o batteri. E infatti sufficiente che periodicamente e con sistematicità vengano alimentati microorganismi in essa già presenti. E quindi un alimento che deve

essere conservato nel rispetto dei battezzi e dei miceti che la compongono. Ecco perché va curato e rinfrescato giorno per giorno».

Cosa fa, lo porta anche in vacanza? «No, assumo una tata che si prenda cura di lui».

Sta scherzando, vero?

Niente affatto. Pensi che al bimbo faccio "bagnetti" quotidiani in acqua calda per purificarlo e portargli ulteriore nutrimento».

Insomma, una cura quasi maniacale per un abitante reale del suo laboratorio. «Reale e capriccioso. Perché addirittura disdegna anche ospiti e coinquilini indesiderati, quali cambiamenti stagionali e climatizzatori. Il lievito madre, infatti, contamina il suo habitat rilasciando nell'ambiente spore che vanno a depositarsi nello spazio circostante. E, proprio come un adolescente che tappezza la cameretta coi poster dei propri idoli e guai a chi li tocca, anche il lievito rischia di porgere il broncio al panificatore di turno, diminuendo notevolmente la sua resa, qualora si modifichino con piccoli interventi l'area colonizzata».

LA COLDIRETTI ALL'EXPO

Tradizione e innovazione la ricetta del rilancio siciliano



Si chiude anche l'anno dell'Expo italiano dedicato al tema dell'alimentazione. Argomento delicato perché legato a doppia manda all'accesso al cibo negato, secondo i dati diffusi dalla Fao, a 795 milioni nel mondo che soffrono la fame.

Non è stato facile, però, trovare tra i padiglioni dell'Esposizione milanese lo sviluppo di queste tematiche o di quelle relative alla biodiversità o all'innovazione che avrebbero dovuto essere al centro di ogni riflessione.

Anche la Sicilia ha partecipato, a vario titolo, alla kermesse durata sei mesi: dal cluster Biomediterraneo gestito dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Siciliana alle settimane istituzionali al Padiglione Italia gestite dall'assessorato alle Attività produttive fino a piazzetta Sicilia con l'esposizione degli Acroliti di Morgantina e al periodo di gestione siciliana del padiglione Coldiretti.

«Spesso quando si parla di innovazione non si tiene conto di quanta ce ne sia nel recupero delle tradizioni agroalimentari», osserva il presidente di Coldiretti Sicilia Alessandro Chiarelli.

«All'Expo abbiamo portato molti prodotti che sono testimonianza di processi produttivi che, pur rifacendosi alle antiche ricette, sono esempi di grande innovazione - spiega -: dai formaggi dop come il pecorino, il piacentino ennese, il caciocavallo ragusano o il pane di frumenti antichi come il Timilia o il Senatore Cappelli. Se la lavo-

UNIONE NAZIONALE COOPERATIVE ITALIANE

Augura
Buone Feste!

IL MADE IN SICILY VISTO DA TOTO'

Il made in Sicily, i pregi e i difetti della nostra regione nelle vignette del disegnatore Totò



LA SICILIA
2015 ►►► 2016

DIRETTORE RESPONSABILE
Mario Ciancio Sanfilippo
CONDIRETTORE
Domenico Ciancio Sanfilippo
COORDINAMENTO
Giuseppe Di Fazio
Antonello Piraneo
Luigi Ronsivalle
PROGETTO GRAFICO
Alfredo Zermo
CONTRIBUTI DI:
Totò Calì
Mariella Caruso
Alberto Cicero
Mariza D'Anna
Saro Faraci
Alessandra Gentile
Francesco Midolo
Gaetano Rizzo
Lina Scalisi





D.N. LOGISTICA SRL

Zona Industriale Blocco Palma II - Via Filippo Anfuso sn - 95121 Catania

Sede operativa: Zona Industriale - XX Strada - 95121 Catania

tel. 095 996011 | fax 095 291094 | www.dnlogistica.com | info@dnlogistica.com



Logistica e intermodalità: in cinquant'anni di storia ne abbiamo fatta di strada

*Abbiamo deciso di puntare
sul progresso scommettendo
su trasporti più ecologici
e sicuri: per noi l'unica strada
percorribile è quella
dell'intermodalità. Solo così
riusciamo a coniugare
obiettivi di puntualità
ed economicità col rispetto
per l'ambiente. Questa strada
rende i nostri trasporti
più sicuri, più economici
e ci fornisce un vantaggio
competitivo veramente
sostenibile nel lungo periodo.*

DIEGO NICOSIA
Fondatore Gruppo Nicosia



In attesa dei saldi invernali e dopo la confusione natalizia è possibile curiosare tra scaffali e vetrine senza alcuna pressione mentre alcuni esercizi fanno già gli sconti

La carenza di parcheggi spinge gli acquirenti verso i centri commerciali, dove è apprezzato il fatto di avere diversi tipi di negozi in uno spazio limitato e confortevole

Consumi in ripresa: sale a 42 euro la spesa procapite degli italiani per il classico cenone ma, avvisa il Codacons, il rischio di sprechi e acquisti inutili è sempre in agguato

Tra regali e sconti è scattata l'ora dell'acquisto cool

In attesa che martedì 5 gennaio scattino ufficialmente i saldi invernali e subito dopo la grande abbuffata dei regali natalizi, appare il momento giusto per fare acquisti senza alcuna pressione anche perché alcuni esercizi commerciali hanno già cominciato ad applicare degli sconti.

Un momento felice e... cool per molti, soprattutto per molte donne, che dello shopping hanno fatto una sorta di filosofia del benessere: acquistare, infatti, è un'attività utile e gratificante e in questo momento anche conveniente, proprio in ragione della tranquillità relativa di cui si può godere di fronte alle vetrine o davanti agli scaffali, dopo aver sgomitato per riuscire a completare l'elenco dei regali in agenda e prima ancora di farlo di nuovo per accaparrarsi quanto prima l'affare a prezzi scontati.

Un invito alla fiducia, del resto, viene direttamente dal premier Renzi, il quale ha ricordato che "il 2015 si chiude con l'Italia che torna dopo anni al segno più. Cresce il Pil, crescono gli occupati, cresce la fiducia di consumatori e imprenditori, crescono i consumi e i primi dati di questo Natale sono molto positivi, con buona pace di chi non ci credeva".

Sul piano locale smorza un tantino l'ottimismo il direttore di Confeser-



“ Il 2015 - ha detto Renzi - si chiude con il ritorno al segno più. Crescono Pil, occupati, fiducia di consumatori e imprenditori, consumi



centi Catania, Salvo Politino: «E' stato un Natale in chiaroscuro quello appena trascorso per i commercianti catanesi. La ripresa economica che tutti attendevano non è ancora completamente avvenuta ma il bilancio finale degli acquisti dei cittadini è senz'altro il più positivo degli ultimi otto anni». Bene il settore dell'elettronica, dell'informatica, con il 15% di incremento di vendite, e dei giocattoli e le iofferete sono ancora valide. Soffre ancora l'abbigliamento con i negozi dei centri urbani. La carenza di parcheggi spinge, infatti, gli acquirenti verso i centri commerciali, dove sono apprezzati anche il fatto di avere diversi tipi di negozi racchiusi in uno spazio limitato e dotato di tutti i comfort, in caso di intemperie. E mentre ci si prepara al

cenone di Capodanno, questi nuovi templi della socializzazione che sono, appunto, i centri commerciali continuano ad attrarre gente, anche solo per fare una passeggiata e curiosare in attesa di tempi migliori, uscire ed esplorare, offerte e disponibilità. Come già accaduto a Natale, anche per il cenone di Capodanno gli italiani spenderanno di più rispetto allo scorso anno. In base alle stime del Codacons, le famiglie non rinunceranno ad imbandire le tavole in occasione della festa di fine anno, con una spesa complessiva tra alimenti e bevande in crescita del +5% sul 2014. Sale così a 42 euro la spesa procapite degli italiani per il classico cenone ma, avvisa il Codacons, il rischio di sprechi e acquisti inutili è sempre in agguato.

E intanto Federconsumatori e Adusbef hanno una ricetta che può sostenere il rilacío dei consumi: «Non ci stanchiamo di ribadirlo: serve una completa di liberalizzazione dei saldi. Dover aspettare i primi giorni di gennaio non ha alcun senso, visto che nessuno effettuerà acquisti proprio in attesa delle date in cui verranno avviati gli sconti. Inoltre nei prossimi giorni assisteremo ad una situazione di concorrenza sleale tra commercianti, poiché verranno messi in atto dei saldi camuffati». Camuffati o genuini, è comunque questo il momento magico dell'acquisto, quello in cui è possibile persino essere coccolati da personali di vendita meno assillato e più disponibili al consiglio giusto, quello che a volte può fare la differenza.

#TOP STYLE

Dal 2 gennaio

SALDI

I migliori brand, i maestri dello stile,
i grandi sconti.

SOLO A

centro sicilia

1 IPERMERCATO - 150 NEGOZI
11 RISTORANTI - CINEMA MULTISALA

TANGENZIALE OVEST DI CATANIA - USCITA SAN GIORGIO

centrosiciliashopping.eu