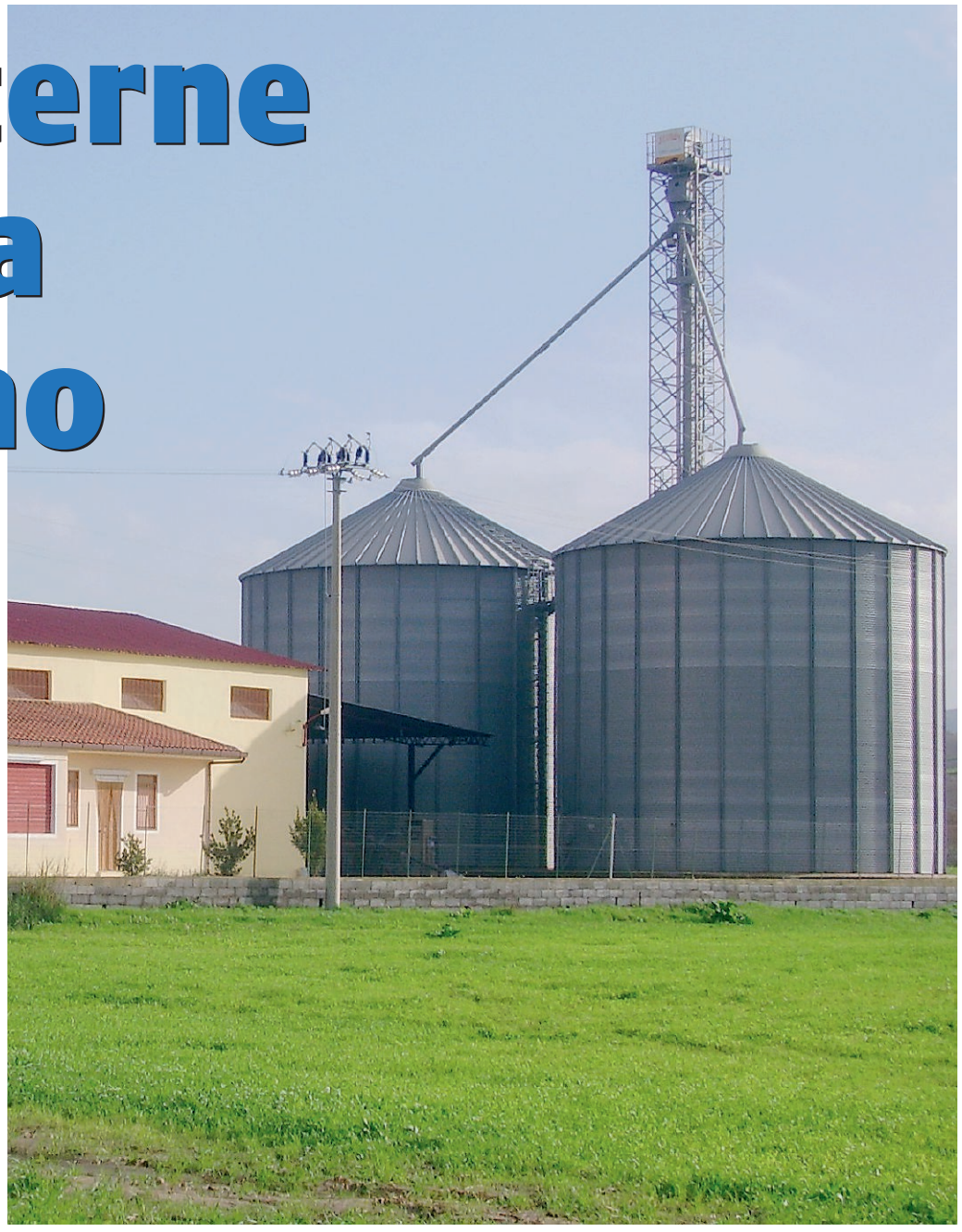
Distretto del Calatino

giovedì 28 giugno 2018

Aree interne e la sfida del grano



NINO ARENA

Silos pieni e grano invenduto perché non conviene svenderlo. Ma costi vivi da affrontare, sia per il carico fiscale che grava sulle aziende, sia per la raccolta dei frutti di una stagione di lavoro intenso, senza se e senza ma. E aziende che rischiano il tracollo perché nel frattempo si sono esposte in banca, lavoratori che vedono profilarsi lo spettro della disoccupazione. Qualcuno ha pure il dovere di raccogliere il grido di dolore che viene dal mondo della cerealicoltura. Intanto quelli di Raddusa, città capitale del grano duro e, a seguire, degli altri centri agricoli che, rendiamocene conto fino in fondo, chiedono un aiuto per sopravvivere. Il grano - simbolo e frutto prediletto del lavoro dell'uomo - è coltura di punta altri in centri della Sicilia interna, un microcosmo di storia, bellezza, vitalità che la globalizzazione minaccia, ma ancora di più l'assistenzialismo e la spesa improduttiva e clientelare. Le stesse minacce svuotano la Sicilia interna ancora più che il resto dell'Isola. Area fragile e non da oggi. E attenzione, la globalizzazione è un dato di fatto, un presupposto che non possiamo trattare da semplice nemico e combattere armi in pugno, altrimenti ne saremo travolti. Vale per il grano come per il resto: è sempre più il tempo, per le aziende, di cercare la strada della competitività, mentre la politica e le classi dirigenti devono essere capaci di prendere per mano questo mondo di radici antiche e forti e aiutarlo a incontrare il futuro.

La crisi del grano

Raddusa. I disagi degli imprenditori agricoli pesano sull'economia dell'intera città

Un mietitrebbia al lavoro (foto Santo Pellegrino) durante la raccolta del grano duro nelle campagna di Raddusa e (sotto da sinistra) il presidente regionale Gie Vincenzo Grassia e Carmelo Allegra, presidente della Cia raddusana

«Produciamo a 25 cent dovremmo vendere a 8»

FRANCESCO GRASSIA

Nell'assolato entroterra siciliano, agli estremi confini del vasto territorio provinciale, c'è Raddusa "Città del Grano e principale "granaio della Sicilia", così battezzata perché nelle sue colline si produce un grano duro di ottima qualità, che fino a un tempo non molto lontano era ricercato dai più rinomati pastifici italiani.

Da qualche anno, però, il settore cerealicolo di Raddusa registra una crisi disastrosa che mette in serio pericolo l'intera economia della "Città del Grano".

I cerealicoltori del luogo sono molto preoccupati, in primo luogo perché il raccolto di quest'anno non è stato molto soddisfacente a causa delle mancate piogge invernali e poi, soprattutto, per il crollo verticale dei prezzi dovuto all'importazione dei grandi quantitativi di grano provenienti dai paesi esteri dove i costi di produzione sono di gran lunga inferiori a quelli esistenti in Italia.

Sull'argomento abbiamo consultato l'imprenditore agricolo Vincenzo Grassia, presidente regionale del Gruppo interessi economici per la cerealicoltura (Gie) e della SicilCereal nonché componente della Giunta per la Sicilia Orientale della Cia (Confederazione italiana agricoltori): «Per anni - ha detto - abbiamo seguito le direttive dell'Ue e abbiamo migliorato la qualità del prodotto.

«Ora, però, il nostro grano, che fino a un tempo non molto lontano era ambito dalle più grandi industrie di trasformazione, resta nei silos perché le stesse industrie che prima cercavano il prodotto di qualità, ora cercano soltanto il prodotto al prezzo più basso e se ne infischiano della qualità, per cui comprano il grano che viene da paesi esteri, che ha un prezzo molto più basso del nostro perché in quelle zone i costi per la produzione sono irrisori. Inoltre, da qualche tempo sono emersi fatti che hanno dimostrato l'importazione di grano con consistenti residui di "glifosato". Per non parlare poi del grano che viaggia nelle stive delle navi dove vi rimane a volte anche per oltre due mesi fino a generare, per la troppa umidità, una specie di muffa che dà origine a varie "micotossine", sostanza altamente nociva per la salute umana. Il nostro grano, invece, essendo asciutto, è pulito e sano e quindi garantisce la salute del consumatore poiché in esso è impossibile trovare tracce di "glisofate" e di "micotossine".

«La crisi del nostro grano - prosegue Vincenzo Grassia - ha radici lontanissime. Ricordo che fino a un tempo non molto lontano con un chilogrammo di grano se ne compravano dieci di mele; oggi invece succede l'esatto contrario, cioè per comprare un chilo di mele ce ne vogliono dieci di grano. Anno dopo anno i prezzi del nostro grano sono crollati, mentre i costi di produzione sono aumentati in modo esponenziale. E sul prezzo incide, sostanzialmente, la concorrenza sleale del grano di bassa qualità proveniente dai paesi esteri i quali, con il beneplacito dell'Ue che non effettua adeguatamente i controlli, vendono il prodotto a un prezzo bassissimo, poiché da loro i costi per la produzione sono molto ridotti rispetto ai nostri».

Gli fa eco il giovane imprenditore agricolo Carmelo Allegra, presidente regionale dell'Agia (Associazione giovani imprenditori agricoli), nonché presidente della sezione locale della Cia, che dice: «Quest'anno il prezzo di vendita del nostro grano è sceso a 16-18 centesimi al chilogrammo, mentre per produrne la stessa quantità noi agricoltori dobbiamo spendere circa 25 centesimi. Questo significa che abbiamo una perdita che oscilla tra gli 8 e i 10 centesimi al chilo, per cui ognuno di noi preferisce non vendere, sperando che le cose cambiano. Agli attuali prezzi non è possibile vendere il nostro grano che per la sua qualità dovrebbe avere un prezzo non inferiore ai 30 centesimi al chilo. Questo spiega sostanzialmente il motivo principale della crisi».

La mannaia abbattutasi sul prezzo del grano duro siciliano si riflette, paradossalmente, su tutti gli altri settori economici della città per cui, nello svolgimento della loro attività, anche i commercianti locali incontrano grandi difficoltà. È ormai da diversi anni che la crisi del grano continua a trascinare verso il basso

l'intera economia del paese, che per l'80% poggia la sua base sull'agricoltura cerealicola e oggi, di conseguenza, tutte le attività versano in uno stato di coma profondo. Insieme all'agricoltura cerealicola, infatti, sono al collasso il commercio, l'artigianato e, soprattutto l'edilizia, poiché nessuno ha soldi da spendere se non per comprare l'indispensabile. Comunque gli agricoltori, tramite i propri rappresentanti di categoria, hanno manifestato i loro problemi sia al Governo regionale che al Governo nazionale e sperano che quanto prima vengano varate delle leggi atte a risolvere lo scottante problema, altrimenti molti di loro sono pronti ad abbandonare i terreni e chiudere le proprie aziende.

A CALTAGIRONE "BIO 360°"

La produzione secondo natura una scelta vincente a tutto tondo

È il centro di "gravità" dei prodotti biologici a "km 0". Stiamo parlando del punto vendita "Bio 360°", nuova realtà commerciale che sorge in via Giorgio Arcoleo, a Caltagirone. La sua missione: migliorare lo stile di vita dei consumatori. "Bio 360°", infatti, si occupa di tutto ciò che ruota attorno a tre settori chiave: agroalimentare, bioedilizia e cosmesi.

Il tutto avviene all'insegna della genuinità, della bontà e soprattutto della tracciabilità dei prodotti, con un taglio netto rispetto a ciò che è chimico o geneticamente modificato. «L'idea di aprire "Bio 360°" – racconta il giovane proprietario 35enne, Giovanni Annaro, con alle spalle una lunga trafila lavorativa nell'azienda di famiglia che si occupa della vendita di materiale edile – si è concretizzata lo scorso dicembre, quando ho aperto l'attività. Essendo da tempo un consumatore di prodotti biologici e di qualità, ho voluto fare una scommessa con me stesso: testare il loro gradimento tra i consumatori. In questi 6 mesi ho registrato un numero sempre più crescente di persone che si è avvicinato a questa realtà. Per me è già una bella soddisfazione. Faccio il possibile, comunque, per offrire un ventaglio piuttosto ampio di prodotti, quasi tutti a km 0». La forza di "Bio 360°" risiede soprattutto nei prodotti dell'agroalimentare, quasi tutti provenienti da aziende agricole calatine. Tra gli scaffali si trovano confetture, farina di ogni tipo, olio, pasta, sale, birra e conserve. Alcuni di questi sono ricavati anche dalla canapa e dallo zafferano, la cui coltivazione è in forte espansione sul territorio. A breve l'anima di "Bio 360°", Giovanni Annaro, lancerà pure gli orti biologici, dove si produrrà a ciclo continuo frutta e verdura. Al negozio, inoltre, si possono trovare materiali di bioedilizia, usati per la realizzazione di intonaci, pavimentazioni e muri portanti, e prodotti di cosmesi, ricavati da "madre natura", come da olio d'oliva, da latte d'asina e dalla bava di lumaca.

GIOVANNI ANNARO ANIMA DI "BIO 360°"

REI RETE ELETTRICA ITALIA

F.lli cappadonna srl

FORNITURE ELETTRICHE E TERMOIDRAULICHE

CLIMATIZZAZIONE

A PARTIRE DA 9000btu A++ €289

VENTILAZIONE

VASTISSIMA GAMMA DI VENTILATORI CIVILI E INDUSTRIALI

PRODOTTI PER PISCINA

DAL 15 MAGGIO AL 15 GIUGNO

ACQUISTANDO UNO O PIÙ PRODOTTI NEL REPARTO CLIMATIZZAZIONE, VENTILAZIONE O PRODOTTI PER PISCINA

RICEVERAI UN BUONO ACQUISTO* PARI AL 20% DELLA SPESA EFFETTUATA

*Buono spendibile entro e non oltre 30 giorni dalla data del tuo acquisto. Farà fede lo scontrino fiscale

Hermann Saunier Duval · Hisense · Fuji Electric · daitsu

mineo 0933-981551

caltagirone 0933-54073

piazza armerina 0935-1865225

Caltagirone

Un'estate in piscina tra sport e allegria

Un impianto rinnovato per divertirsi all'aria aperta

Fino al 12 agosto si svolgerà "Kiran Campus", il campus di avvio alla pratica sportivae. Tante le attività, dai giochi acquatici e di squadra, ad altre ludiche, psico – motorie, sino ai laboratori didattici. Ogni giorno il "Kiran Club" è inoltre meta dei bambini e dei ragazzi che partecipano ai vari Grest nelle parrocchie della città e del Campus dell'Inps

Procedono alacremente, nonostante le temperature non ancora prettamente estive degli ultimi giorni – ma adesso il tempo volge decisamente al meglio -, le attività al "Kiran Club", che comprende le piscine comunali scoperte in località Divisa: la prima, olimpionica, profonda da 1,25 a 2 metri e lunga 50 metri (una delle poche in Sicilia con queste caratteristiche), l'altra per i più piccoli e dotata di scivoli.

Caltagirone e i numerosi centri del Calatino, ma anche dei territori di altre province come Caltanissetta ed Enna, che hanno in questa struttura un preciso punto di riferimento, possono così godere, pure in questa stagione estiva, di un impianto rimesso a nuovo grazie a un'apprezzata operazione – recupero.

Le piscine scoperte, che hanno aperto i battenti a metà giugno, ospitano dal 18 giugno al 12 agosto "Kiran Campus", il campus di avvio alla pratica sportiva con un centinaio di bambini e ragazzi impegnati in mille cose.

Tante le attività, dai giochi acquatici e di squadra, ad altre ludiche, psico – motorie, sino ai laboratori didattici. Ogni giorno il "Kiran Club" è inoltre meta dei bambini e dei ragazzi che partecipano ai vari Grest nelle parrocchie della città e, tre volte alla settimana sino alla fine di luglio, pure di quelli che partecipano al Campus dell'Inps.

Partite anche le attività sportive in acqua. In corso pure gli allenamenti dei giovani e giovanissimi calatini che svolgono attività agonistica, partecipando alle gare regionali organizzate dalla Federazione italiana nuoto.

«Animazione tutti i giorni – si sottolinea dallo staff – e il martedì giornata a ingresso ridotto con animazione a tema. In cantiere anche una giornata alla settimana dedicata alle famiglie». Fra le attività estive che, secondo quanto rilevato dai gestori dell'impianto, saranno riproposte e ampliate durante l'inverno, ci sono Aquagym, Hydrobike, Mft (Max functional training) e Yoga.

Intanto, ecco gli appuntamenti serali: il 5 luglio "Schiuma Party" organizzato dal gruppo "Belli Freschi"; l'11 e il 18 luglio, dalle 20, serate danzanti con l'associazione sportiva "Symphony Dancing"; il 19 luglio, dalle 20, ancora su iniziativa dei "Belli Freschi", pool party con un ospite speciale ancora "top secret".

UN'ESTATE NEL SEGNO DEL DIVERTIMENTO FOTO ANDREA ANNALORO

Questi gli appuntamenti serali: gli appuntamenti serali: il 5 luglio "Schiuma Party" organizzato dal gruppo "Belli Freschi"; l'11 e il 18 luglio, dalle 20, serate danzanti con l'associazione sportiva "Symphony Dancing"; il 19 luglio, dalle 20, ancora su iniziativa dei "Belli Freschi", pool party con un ospite speciale ancora "top secret"

gabetti FRANCHISING AGENCY
SOLUZIONI DI VALORE
CATANIA
Corso Italia, 192/A
tel. 095 7110198
C.so delle Province, 115
G.D'Annunzio
tel. 095 7116870

PILUSO GOMME

Professionalità Cortesia e Disponibilità

CENTRO ASSISTENZA
MECCANICA LEGGERA
RIPARAZIONI CERCHI IN LEGA
ASSETTO ELETTRONICO
SERVIZIO CAMBIO OLIO
VENDITA PNEUMATICI
PER MEZZI AGRICOLI

MASTRO

PROMOZIONI ESTATE 2018

MISURE			Indice carico velocità	PREMIUM	ECONOMY
Larghezza	Serie	Cerchio			
155	65	13	73T	€ 42,00	€ 32,50
155	80	13	79T	€ 45,00	€ 32,50
155	65	14	75T	€ 50,00	€ 35,00
165	70	14	81T	€ 55,00	€ 35,00
175	65	14	82T	€ 50,00	€ 37,50
185	60	14	82H	€ 55,00	€ 42,50
185	60	15	84H	€ 65,00	€ 45,00
185	65	15	88T	€ 60,00	€ 45,00
185	55	15	82V	€ 70,00	€ 45,00
195	70	15	104R	€ 90,00	€ 60,00
195	75	16	107R	€ 90,00	€ 60,00
195	60	15	88H	€ 65,00	€ 45,00
195	65	15	91H	€ 60,00	€ 45,00
195	55	16	87H	€ 85,00	€ 50,00
205	55	16	91V	€ 70,00	€ 45,00
205	45	17	88W	€ 100,00	€ 55,00
215	45	17	91W	€ 100,00	€ 50,00
215	50	17	91W	€ 115,00	€ 65,00
225	45	17	91W	€ 100,00	€ 50,00
225	50	17	98W	€ 135,00	€ 70,00
235	65	17	104V	€ 150,00	€ 85,00

Formule di pagamento agevolati
tasso Ø e prima rata a 90 giorni oppure pagamenti dilazionati

CALTAGIRONE (CT) Via Fisicara, 6A Tel. 0933 51275

Aziende

L'agenzia leader nel settore ha sede a Caltagirone in via Fisicara 2/d

Dal sogno alla realtà l'agenzia in missione

A Caltagirone la professionalità di "Fisicara Viaggi"

Estate, tempo di vacanze e di... viaggi. Affida le tue ferie ai professionisti di Fisicara Viaggi, l'agenzia leader nel settore dal 2005 con sede a Caltagirone in via Fisicara 2/d.

Il cliente è sempre al centro dell'attenzione. Professionalità, cortesia e una vasta gamma di servizi, fanno di "Fisicara Viaggi" un'agenzia dotata di un forte spirito organizzativo, estrema flessibilità e un approccio semplice ed economico con la clientela.

Ogni viaggio inizia con un sogno e la missione di "Fisicara Viaggi" è avverarlo.

Un'agenzia che grazie alla conoscenza e all'esperienza dei suoi consulenti, rende ogni viaggio un'indelebile emozione ai suoi clienti. "Fisicara Viaggi" è specializzata in: crociere, viaggi di nozze, tour organizzati e guidati in tutto il mondo, villaggi Mare Italia ed Estero, weekend Europa, eventi e concerti. Inoltre è anche biglietteria aerea, navale, treni e bus.

Un'agenzia moderna e funzionale, sempre al passo con i tempi e dotata di strumenti informatici innovativi a supporto del proprio lavoro, con personale motivato, giovane ma, allo stesso tempo, esperto e pronto a dare ogni tipo di consiglio a chi desidera organizzare nel migliore dei modi la propria vacanza. "Fisicara Viaggi", nel corso degli anni, è riuscita a divenire un punto di riferimento nel settore, grazie al suo staff competente e appassionato che l'ha portata a ricevere numerosi riconoscimenti per la professionalità e l'organizzazione.

A testimonianza di ciò, le varie partnership instaurate con i più importanti Tour Operator presenti sul mercato, che consentono di offrire ai clienti prodotti e servizi affidabili ed economicamente competitivi.

È possibile seguire "Fisicara Viaggi" anche su Facebook per restare sempre aggiornato su novità, offerte last minute e promozioni speciali. "Fisicara Viaggi" trasforma i tuoi viaggi da sogno in splendide realtà e in ogni periodo dell'anno.

SI. MU.

Contatti:
Giovanni Annaro
cell. 333 98 84 378
email: bio360shop@hotmail.com
pec: bio360@pec.buffetti.it

Via Giorgio Arcoleo, 53
95041 CALTAGIRONE CT

ETNAPOLIS
LA CITTÀ DEL TEMPO RITROVATO®
dove tutto è possibile
ETNAPOLIS
www.centroetnapolis.it

Militello

Benedetto il talento "verde" è tricolore

Il promettente Cantarella ha messo il suo "sigillo" sulla finale nazionale di calcio Under 12, a Cesenatico, conquistando lo scudetto Csi

Sacrifici personali e allenamenti hanno ripagato l'impegno di "Benny" con il club sportivo di Aci Sant'Antonio, che ha vinto il titolo tricolore dopo il passaggio dalle fasi eliminatorie (Emilia-Romagna e Campania) alla semifinale (Lazio) del campionato. Ottime prestazioni e schemi di gioco hanno sancito la conclusione della competizione italiana, che ha opposto su un "green" di calcio a 7 le migliori selezioni regionali. Al rientro dalla trasferta in terra romagnola, il piccolo campione ha "incassato" gli apprezzamenti e i consensi di tanti amici di Militello

Passione per il calcio e "cuore" militellese: Benedetto Cantarella ha messo il suo "sigillo" sulla finale nazionale di calcio Under 12, a Cesenatico, conquistando lo scudetto Csi. Per il giovanissimo talento, che ha realizzato un gol nell'incontro Stella Nascente – Sassari (4-2), la vittoria suggella una stagione di soddisfazioni e trionfi.

Sacrifici personali e allenamenti hanno ripagato l'impegno di "Benny" con il club sportivo di Aci Sant'Antonio, che ha vinto il titolo tricolore dopo il passaggio dalle fasi eliminatorie (Emilia-Romagna e Campania) alla semifinale (Lazio) del campionato. Ottime prestazioni e schemi di gioco hanno sancito la conclusione della competizione italiana, che ha opposto su un "green" di calcio a 7 le migliori selezioni regionali. Al rientro dalla trasferta romagnola, il piccolo campione ha "incassato" gli apprezzamenti e i consensi di tanti amici di Militello, che adesso confidano in un roseo futuro del giocatore. Sui più noti social, con numerosi "like" e commenti, si susseguono gli attestati di stima e l'invito a coltivare un "sogno" che regala, intanto, le prime esperienze positive nel tempo libero, nuovi luoghi di aggregazione e sensazioni inedite.

Le sue performance hanno fatto le "fortune" sportive dei fratelli Alfredo e Fabio Femiano, i responsabili tecnici del settore giovanile. Non si è affermato soltanto un modello di "cultura" calcistica e un metodo di lavoro, ma anche il rispetto per l'avversario e per le regole ("campioni per un giorno, uomini per sempre") che superano i rettangoli di gioco.

La stessa squadra si è pure distinta, con una "fame" insaziabile di traguardi, al campionato regionale di calcio a 7 ("Sicilia Sport & Go") per la categoria Under 12, superando l'Academy Messina (3-1) in una finale di alto profilo agonistico e tecnico. In ogni reparto di gioco, dalla zona difensiva all'attacco, passando dal "motore" del centrocampo, la squadra ha mostrato elementi interessanti, rispetto dei ruoli individuali e spirito di gruppo.

Benedetto Cantarella in azione (sopra) e con la coppa (in alto) conquistata a Cesenatico

Soddisfatto il padre del calciatore, Paolo Cantarella, che ha sostenuto fin dai primi anni, al campo sportivo, l'amore del figlio per il football: «I miei consigli riguardano soprattutto l'aspetto educativo. A Benedetto ricordo sempre una buona regola: il rispetto per gli adulti e la cura dei rapporti».

Speciali supporti (non solo di tipo affettivo) sono stati pure dati dal nonno Totò Puglisi, ex giocatore dello Sporting Militello: «In ogni manifestazione e trasferta è sempre… una festa». In bocca al lupo, oltre ogni risultato e prova.

LUCIO GAMBERA

toscano
Punto Affiliato
IL GRUPPO CHE FA MUOVERE GLI IMMOBILI IN ITALIA

CATANIA
C.so delle Provincie, 9/11
Tel. 095. 7110224
Fax 095.370839

Via Caronda, 200
Tel. 095.500099

Caltagirone

Nel film "Prigionia" del regista Fabio Cillia
le storie vere di 7 detenuti in cerca di riscatto

Commozione libera tutti

Storie vissute dietro le sbarre. Fra il rammarico per gli errori commessi e la voglia di riscattarsi, di costruirsi un "dopo".

Sono quelle raccontate da Fabio Cillia, il regista "made in Caltagirone" consacrato da una lunga esperienza e belle soddisfazioni nella Capitale (nonostante abbia solo 37 anni), in "Prigionia", il docu-film (le foto sopra sono di Roberto Strano) girato nei giorni scorsi a Caltagirone e destinato alle sale italiane e straniere. Il progetto nasce nel 2010 con la realizzazione, dello stesso Cillia, dell'omonimo mediometraggio - protagonisti 7 detenuti del carcere di Caltagirone - nell'ambito di un'iniziativa dell'istituto comprensivo "Alessio Narbone", voluta dal preside Franco Pignataro. Già allora è un successo, anche se prevalentemente locale. Adesso il "salto", con la produzione di Salvatore Alongi per "One Seven Movies". E Caltagirone è così tornata ad essere set cinematografico, con le riprese che hanno ricostruito i reati – rapine, omicidi, sparatorie, sequestri – per i quali i sette hanno dovuto saldare il conto con la giustizia. Tutto, in questo lavoro, è calatino: dai luoghi, agli attori delle compagnie "La Scala" e "Le rideau", alla struttura penitenziaria. Ma, grazie alla stima di cui Fabio gode in città, la partecipazione è stata generale: nessuno si è sottratto a dare una mano. «Ho parlato moltissimo con i sette – racconta il regista – e la loro grande voglia di redenzione viene fuori in maniera naturale e diretta. Mi sono sforzato di compiere un'analisi profonda e credo che, alla fine, una lacrima di commozione scenda a tutti».

La prima assoluta del docu-film è prevista a Caltagirone nel periodo natalizio. «A Prigionia – riferisce Alongi – è interessato Video Plugger, un distributore di Londra. In Italia il prodotto sarà destinato sia al circuito scolastico (Agiscuola), sia ai cinema come evento». Ma "Prigionia" è soltanto un antipasto. Il film a cui Cillia e Alongi lavorano è "Gli amici di mio fratello" che, tratto da un libro del regista – scrittore, sarà girato nel 2019. E a Caltagirone l'attesa cresce, perché in quel film saranno in tanti a rispecchiarsi e a rivedere i propri anni più belli…

MARIANO MESSINEO

GOZZA
GLOBAL SERVICES MANAGEMENT S.r.l.
MANUTENZIONE - COSTRUZIONE - IMPIANTI - PISCINE
RESINE E PAVIMENTI STAMPATI - SERVIZI E NOLEGGI
AZIENDA CERTIFICATA ISO 9001 - ISO 14001 - ISO 18001
European Certification Institute QUALITY MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001:2015 CERTIFIED CERTIFICATE N.GLOB7440Q1734
European Certification Institute ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM ISO 14001:2004 CERTIFIED CERTIFICATE N.GLOB7440E1797
European Certification Institute OCCUPATIONAL HEALTH & SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OHSAS 18001:2007 CERTIFIED CERTIFICATE N.GLOB7440H1797
CALTAGIRONE (CT) Via Principe Umberto, 87/B
CELL. 3667060237 - 344 0579178 - TEL. 0933 31509
www.globalservicemanagementsrl.com
ufficio@globalservicemanagementsrl.com - enzo.gozza@gmail.com

Mazzarrone

Eleganza e quieto vivere a chilometri zero frutto di una scommessa siciliana e vincente

L'amministratore unico Rosario Raniolo e il direttore generale Paolo Santificato

Bruno Asmetto, Salvino Malignaggi, Paolo Santificato, Gaetano Di Stabile, Abidi Ramzi e Rosario Raniolo

Il buon gusto fa rima con l'accoglienza

Il "Casale dei Consoli" una perla tra i vigneti

Capacità manageriale e idee chiare, fanno del "Casale dei Consoli", un gioiello incastonato fra vigneti e frutteti, facendo dello stesso un sicuro punto di riferimento nel variegato panorama dell'accoglienza e ristorazione nel calatino e non solo.

Rosario Raniolo, rampollo di una famiglia di imprenditori, amministratore unico e Paolo Santificato, direttore del "Casale" unitamente ad un qualificato staff di cuochi, pizzaioli e camerieri, hanno fatto del "Casale" il luogo "in", per festeggiare in maniera esclusiva avvenimenti particolari.

«Il nostro intendimento – dichiara il vulcanico e geniale Rosario Raniolo, già vincitore del premio simpatia in un importante concorso canoro nazionale – è quello di offrire alla nostra selezionata clientela, dalla ristorazione al soggiorno, un trattamento di tutto riguardo, utilizzando esclusivamente prodotti della nostra terra, preparati dal cuoco Salvino Malignaggi, coadiuvato da Abidi Ramzi e dal pizzaiolo Gaetano Di Stabile, scelti attraverso una rigorosa selezione per le loro indubbie capacità e le non comuni doti professionali e umane, serviti da personale ad alta specializzazione in un contesto dove tutto è curato nei minimi particolari, per soddisfare le legittime esigenze di quanti scelgono questo luogo per solennizzare un evento, prendere una pizza o fare un tuffo in piscina».

Paolo Santificato, manager dell'accoglienza e ristorazione, con esperienze internazionali in contesti di assoluto prestigio, ha saputo, d'intesa con Rosario Raniolo, trasformare il "Casale" in un luogo dove la capacità nel trovare prodotti e ingredienti del territorio per ottenere prelibate pietanze, capaci di "prendere per la gola" quanti scelgono il locale per organizzare eventi, consapevoli di affidarsi a persone che, con capacità, esperienza e buon gusto, offrono servizi e prodotti senza eguali.

«Rosario, io e i nostri qualificati collaboratori – dichiara Paolo Santificato – costituiamo un pool di persone che intendono trovare quotidianamente nuove e geniali soluzioni per accogliere clienti sempre più affezionati e selezionati, che costituiscono con il loro gradimento e il passa parola, la nostra più apprezzata pubblicità e garanzia di successo».

Rosario e Paolo, quindi costituiscono un tandem di assoluta professionalità e garanzia, che giorno dopo giorno, dedicano passione e saper fare al complesso nato dal restauro di una casa baronale, dotato di tutti i comfort con camere per il soggiorno e ristorazione in ampi e confortevoli locali al chiuso, all'aperto e a bordo piscina, per soddisfare qualsiasi esigenza e per questo apprezzato da clienti provenienti da ogni parte dell'isola.

A tal proposito abbiamo raccolto le opinioni di alcuni clienti: «Ci avevano indicato questa struttura – dichiara una coppia ligure – e sinceramente non credevamo che in Sicilia potessimo trovare un contesto così ben curato in ogni particolare, dove l'accoglienza ci ha fatto sentire come in famiglia per poi inebriarci con la qualità dei prodotti, serviti con rara maestria dal personale».

«Abbiamo scelto questo locale – dichiarano due giovani sposi – perché volevamo solennizzare in maniera particolare il giorno più bello della nostra vita e affermiamo, con grande soddisfazione nostra e degli invitati, che la scelta si è rivelata felice, perché dall'antipasto alla cena, che, serviti in un contesto di grande ospitalità, ci ha consentito di vivere un momento che rimarrà a lungo impresso nella nostra mente».

Giudizi questi, unitamente ad altre attestazioni di stima, che fanno comprendere quanto importante sia avere nel nostro territorio, fra vigneti e frutteti, che rappresentano l'elegia del rispetto e dell'amore per la natura, un locale, dove lusso, capacità di accoglienza e fragranza dei prodotti portati a tavola, costituiscono quell' "unicum" che fa del "Casale dei Consoli" il fiore all'occhiello della capacità imprenditoriale sposata al buon gusto in tutte le sue accezioni e all'accoglienza.

Rosario Raniolo, Paolo Santificato, cuoco, pizzaiolo e camerieri, costituiscono un team di professionisti al servizio della clientela che sta dimostrando di apprezzare sempre più una struttura dove accoglienza e prodotti a costo zero sono garanzia per qualsiasi esigenza.

Questo è il "Casale dei Consoli", un complesso dove ogni cliente può trovare stanze accoglienti, modernamente arredate, ristorazione di livello superiore perché qui, la valorizzazione dei prodotti del territorio è garanzia per i clienti e scelta imprenditoriale per valorizzare ed esaltare sapori e odori che solo la Sicilia, può dare, perché, come recita una celebre canzone, "l'aranci e li biddizzi, sulu nui li pussidemmu".

NUCCIO MERLINI

Mineo

Se la storia ci raggiunge in carrozza

Il museo di Don Ignazio

Le abbiamo viste sfilare, pompose, tra due ali di folla o nella solitudine di strade sterrate e polverose.

Hanno trasportato reali e nobili, hanno permesso a pionieri e agricoltori di inseguire la fortuna in terre lontane.

A carrozze, carretti e calessi, a Mineo c'è chi ha dato dignità grazie ad un appassionato che ha aperto le porte di casa sua realizzando il "Museo delle Carrozze".

Superata l'insegna, si percepisce tutta la passione di quest'uomo che ogni giorno dedica il suo tempo a conservare ed a proteggere questi veri reperti preziosi, un tesoro anomalo e "insospettabile", una delle tante peculiarità di questo paese. Ignazio Bellino è un anziano signore di altro stampo, elegante nei gesti, affabile nel conversare, a volte scherzoso e conosciuto da tutti anche fuori dalle mura di questo piccolo centro storico.

Da tempo, oramai, ha deciso di lasciare in garage la propria vettura e conservate le chiavi per muoversi in paese nel suo bel calesse, ma quello che conserva al piano terra del suo palazzotto nelle salite verso Mineo sono veri capolavori d'arte.

Oltre una trentina di carrozze e carretti siciliani, restaurati e rimessi in funzione per il solo gusto di dare vita.

«Ero davvero piccolo quando sono salito su uno di quei carretti – ricorda – Don Ignazio - ed è stato tanto il tempo trascorso su quelle panche di legno e a girare per le campagne di Mineo».

In esposizione oltre una trentina di calessi, carrozze e carretti siciliani, restaurati e rimessi in funzione per il solo gusto di dare vita. «Ero davvero piccolo quando sono salito su uno di quei carretti – ricorda – Don Ignazio Bellino - ed è stato tanto il tempo trascorso su quelle panche di legno e a girare per le campagne di Mineo». In mostra anche foto in bianco e nero ed è la rassegna dei ricordi della propria vita, di un bambino cresciuto con i suoi nonni a bordo di quei capolavori intarsiati e colorati con cui si trasportava ogni cosa. Un mestiere tramandato da padre in figlio sino ad oggi. Di sua proprietà oltre la metà di quelli esposti nel museo realizzato, insieme con la moglie Dora, con dedizione, caparbietà e con un desiderio grande: non perdere la memoria e la tradizione. «Alcune carrozze le ho realizzato io stesso, – dice- dal nulla grazie all'aiuto delle persone che amo di più»

Una delle sale del museo (in alto) e (sotto) Ignazio Bellino con il suo tradizionale calesse, in giro per Mineo

Mostra qualche foto in bianco e nero ed è la rassegna dei ricordi della propria vita, di un bambino cresciuto con i suoi nonni a bordo di quei capolavori intarsiati e colorati con cui si trasportava ogni cosa.

Un mestiere tramandato da padre in figlio sino ad oggi. Di sua proprietà oltre la metà di quelli esposti nel suo museo realizzato con dedizione, caparbietà e con un desiderio grande: non perdere la memoria e la tradizione.

«Alcune carrozze le ho realizzato io stesso – dice orgoglioso nel mostrarcele - dal nulla grazie all'aiuto delle persone che amo di più».

È la sua compagna da una vita, l'affabile moglie, la signora Dora che con le sue mani e la vecchia macchina da cucire a pedale anch'essa esposta tra i tanti cimeli storici ha realizzato tendaggi e vestiti lasciandosi trasportare anche lei in questa parata di ricordi antichi. La collezione è stata completata con altre carrozze comprate e anche se mal ridotte con le sapienti mani sono state rimesse a nuovo e lucidate di tutto punto ed ora sono funzionanti per la passeggiata fuoriporta anche nelle fredde domeniche con il sole lontano dalla terra.

E questo suo sogno come quando si completerà?

Quando il Museo delle Carrozze antiche sarà inserito in un circuito ufficiale con i turisti in fila all'ingresso tra le frescure di queste colline in attesa di entrare e scoprire uno spaccato di altri tempi.

GIUSEPPINO CENTAMORI

Mirabella Imbaccari

L'associazione Opera del Tombolo e delle Arti Manuali è composta da sette donne tra le quali due suore dorotee

Per credere nel futuro è l'ora di fare tombolo

Da patrimonio immateriale a volano dello sviluppo

A Mirabella si è presa piena consapevolezza che il tombolo rappresenta la storia di un'intera comunità, così al palazzo Biscari si è formato un gruppo di persone allo scopo di rimettere al centro dell'attenzione il merletto al tombolo quale patrimonio immateriale che va trasmesso alle nuove generazioni.

L'Opera del Tombolo e delle Arti Manuali è un'associazione di promozione sociale nata lo scorso 8 gennaio con l'obiettivo di svolgere un'attivita socio-culturale e turistica di scoperta, diffusione e valorizzazione del tombolo di Mirabella a livello nazionale e internazionale. L'associazione è composta da 7 donne (le due suore dorotee Carmela Valenti e Maria Concetta Maccarrone, Moravia Paratore, Angela Terranova, Giusi Giarrizzo, Dora Naso, Giacoma Zaccaria).

«Vogliamo continuare il lavoro iniziato dalla baronessa Angelina Auteri un secolo fa - dice la presidente Angela Terranova - e abbiamo organizzato il laboratorio di tombolo, ricamo e ceramica. C'è l'intenzione di fare anche la lavorazione di tradizioni che rischiano di scomparire, come i cesti di vimini, il pane di San Giuseppe e la cucina tipica locale, Tutte queste attività consentono la realizzazione di un laboratorio sociale che mette al centro la persona. Adesso abbiamo venti iscritti».

Ma il progetto dell'associazione trae spunto dal lavoro di Moravia Paratore, designer di moda attiva nel settore da circa dieci anni e iniziò disegnando oggetti (accessori e bijoux) che venivano realizzati dalla madre in tombolo. "Il negozio faceva sartoriale e cominciai ad appassionarmi alla creazione di modelli per l'abbigliamento, applicando il tombolo come motivo decorativo. Le mie creazioni sono state apprezzate e così ho pensato di creare una società insieme a un'amica di Pescara. Sono invitata all'università e partecipo ad eventi: oggi il problema è commercializzare il tombolo con un design moderno. Ho ricevuto i locali dell'ex asilo in comodato d'uso dalla Fondazione di Comunità (proprietaria del palazzo Biscari) e al loro interno viene ospitata l'associazione che nasce anche con lo scopo di sviluppare un'economia legata al tombolo. Vogliamo creare una rete di merlettaie». C'è l'intenzione di realizzare nei prossimi mesi dei corsi di merletto a tombolo con maestre provenienti da tutta Italia, per permettere alle mirabellesi di approfondire quest'arte attraverso la conoscenza di stili e tecniche diverse delle varie regioni italiane. Così ad aprile si è tenuto un corso di tre giorni di merletto aquilano grazie a Maria Cristina Bravi: «A Mirabella ho insegnato la tecnica della rete, una costruzione basata su due punti base. E' la prima volta che vengo in Sicilia e devo dire che il tombolo antico di Mirabella è fantastico… anche qui si sta correndo il rischio che si dimentichi quest'arte perché le donne lavorano solo il tombolo che appare sulle riviste. Il museo del tombolo è stupendo e mi sono arrabbiata al pensiero che nel museo civico della mia città non ci sia un'ala dedicata al merletto». Hanno partecipato 16 signore divise in due gruppi (le principianti la mattina, le più esperte il pomeriggio) e il corso ha avuto una durata di 9 ore. A fine maggio l'associazione ha partecipato alla XII mostra mercato del merletto e del ricamo a Zagarolo (Roma) e a settembre è previsto il corso di taglio e cucito.

ROSARIO SCOLLO

Grammichele

Nel Santuario gli antichi tesori celati dal tempo

Madonna del Piano, il recente restauro fa riscoprire affreschi del XVII secolo

Santuario della Madonna del Piano. Scrigno di devozione e storia, che quando lo apri riserva importanti scoperte.

Questo quanto è successo recentemente, quando, ultimati i lavori di restauro degli affreschi, eseguiti con capacità e assoluta competenza dal maestro Angelo Mangiavillano: posti sulle pareti dell'ingresso principale, sono venuti alla luce dipinti sottostanti a quelli fin qui ammirati e di epoca precedente al 1700.

Particolare e piena di significati la storia e l'origine del Santuario dedicato da sempre alla Madonna del Piano. Il sacro edificio, molto caro ai fedeli, è l'unica costruzione salvatasi dal terribile terremoto dell'11 gennaio 1693, che distrusse molte città della Val di Noto e in particolare il vecchio borgo di Occhiolà (da cui ebbe origine Grammichele), lasciando sotto cumuli di macerie 1.516 vittime fra i 3mila abitanti dell'epoca.

Del Santuario si hanno già notizie intorno all'XI secolo e che presso l'annesso romitorio zelavano il culto frati irregolari che ospitavano i viandanti.

L'edificio anche se non crollò, riportò ingenti danni e solo l'attivismo e la fede dell'allora rettore, oggi arcivescovo di Monreale, mons. Michele Pennisi, riuscì in buona parte a restaurarlo, riportando all'antico splendore, chiesa, saloni e i cantinati, che risistemati hanno ospitato un piccolo museo etnico-antropologico, poi vandalizzato. Negli anni successivi, devozione e generose offerte, hanno consentito di portare a termine altri importanti lavori, e soprattutto, grazie all' impegno del rettore, don Salvo Luca, coadiuvato dai volontari del Gruppo Mariano e del comitato per i restauri, si sono recuperati i preziosi affreschi dell'abside, arco trionfale e delle pareti a destra e sinistra, dell'ingresso, che stanno riportando il complesso architettonico del sacro luogo ai fasti del tempo.

Intensa l'attività nel santuario nel corso dell'anno con la celebrazione Eucaristica il sabato, ritiri spirituali, convegni e dibattiti che hanno nel mese di settembre il massimo fulgore con la festa della Madonna del Piano nei giorni 6 – 7 e 8 settembre, che culmina con la processione "aux flambeaux" con migliaia di fedeli che con le candele accese, la statua in legno della Madonna, donata dal concittadino emigrato in America Pietro Gandolfo portata a spalla, rendono suggestivo l'avvenimento, lungo il percorso che partendo dal santuario, lambisce la "Croce del Piano" e da qui lungo la Sp 33, raggiunge di nuovo il santuario.

Se questa è l'attualità, non bisogna dimenticare i secolari pellegrinaggi dei devoti che percorrono a piedi e scalzi i 5 km. del percorso Grammichele – santuario, i "Viaggi de virgineddi", con bambine a gruppi di 12 e loro multipli,che lungo il tragitto intonano gli antichissimi canti in dialetto che si concludono con il grido "Evviva a Bedda Matri do Chianu" e lo sventolio di fazzoletti bianchi, il ritorno in paese, una volta sui carretti,oggi su macchine e camion per finire con l'invito a pranzo da chi ha fatto la promessa per grazia ricevuta.

NUCCIO MERLINI

FIERA E SALSICCE

Nei secoli scorsi, presso il Santuario,nei giorni della festa della Madonna, si svolgeva la fiera del bestiame, durante la quale il principe Carlo Maria Carafa, eliminava il dazio nelle compravendite ed istituiva un obolo a favore della chiesa. Contestualmente vi si "celebrava il rito" di quella che oggi viene definita "la sagra della salsiccia", durante la quale si confezionava in loco, nelle "pinnate" (casupole poste sul lato dx del Santuario, oggi adibite ad altro uso e molte non più esistenti), la salsiccia al ceppo consumandola arrostita su appositi bracieri, facendo di Grammichele la città rinomata per questa gustosa pietanza tanto che si ricorda il secolare detto " tuttu è munnizza all'infora da sasizza"

Sulle pareti dell'ingresso principale del Santuario sono venuti alla luce dipinti di epoca precedente al 1700

Un lavoro prezioso

Il restauro ha interessato gli affreschi che adornano l'abside, l'arco trionfale e le pareti dell'ingresso, che sono una elegia alla capacità degli artisti dell'epoca e che recentemente, hanno fatto riaffiorare preziosi dipinti di epoca anteriore al 1700. Negli affreschi, come riportato nelle preziose illustrazione e ricerche del prof. Salvatore Scacciante, si raffigurano, oltre a opere di pregevole fattura che impreziosiscono il presbiterio barocco e l'arco trionfale, ci sono due preziosi dipinti del 600 donati dal prof. Angelo Vanella. L'ultima "scoperta", scaturisce dal recente restauro degli affreschi posti sulle pareti dell'ingresso, eseguiti dal maestro Angelo Mangiavillano, con la supervisione degli architetti Cuius e Altamore e sotto l'egida della Soprintendenza, diretta dall'arch. Neri, che hanno portato alla luce dipinti risalenti ad epoca antecedente e ricoperti da quelli fin qui ammirati, oggetto adesso di particolari studi e ricerche per individuare i personaggi e scene raffigurati.

Il santuario, scrigno di inestimabile valore che racchiude le vestigia di un grande passato, luogo di fede, devozione e folklore, dove prezioso è il lavoro del rettore, don Salvo Luca, l'infaticabile opera dei volontari del Gruppo Mariano, il generoso obolo dei fedeli e l'impegno del comitato promotore dei restauri e di progetti per riportare all'antico splendore tutto il complesso.

NU. ME.

San Cono

Don Nazzareno La Loggia (il primo sacerdote da sinistra) con un gruppo di fedeli in una foto concessa dalla signora Pina La Loggia

Il "vate" Nazzareno da prete a precettore

Il primo scrittore del paese lasciò l'abito talare per insegnare

Fu il primo prete di San Cono e quando prese i voti in paese ci fu la classica festa delle grandi occasioni.

Ma è stato pure il primo sanconese a scrivere un libro, pubblicato nel 1956, alcuni anni dopo avere lasciato l'abito talare ed essere emigrato in Puglia da Caltagirone, nel cui seminario vescovile aveva studiato e, subito dopo la laurea, aveva insegnato latino e greco nell'annesso Liceo-Ginnasio, frequentato allora da studenti che non trovavano nei loro paesi scuole successive alla quinta elementare.

Parliamo di Nazzareno La Loggia, noto fino a qualche trentennio addietro in paese come "padre Mazzaru", fino a quando di lui si perse la memoria, benché ai suoi tempi, intorno agli anni quaranta del '900, cogliesse l'affetto e la stima di tutti e non solo perché era una bella figura di uomo e di intellettuale, ma anche per la sua cordialità e disponibilità con la gente.

Un uomo alla mano e coltissimo, tanto che i discorsi delle grandi occasioni, al vescovo di Caltagirone li scriveva lui e a lui si rivolgevano i colleghi, compresi i suoi studenti, con cui era di una severità prolifica, traduceva all'impronta, mentre erano tanti i sanconesi che sapevano bene di avere in lui un punto di riferimento tra i meandri della burocrazia calatina.

A giudicarlo, tuttavia, dal suo romanzo, pubblicato con lo pseudonimo di Allian Gog (anagramma di N.LaLoggia), dal titolo: "Il dono delle Grazie" (Milano, Gastaldi) si coglie una personalità differente, assai diversa da quella che la lontana ormai tradizione orale ha tramandato di lui.

Narrato in prima persona, è una sorta di diario di ispirazione dannunziana, nel quale l'autore si veste del manto del precettore illuminato e colto, del salottiero conversatore brillante, pronto a esporre la sua visione del mondo, nell'assoluta consapevolezza che le sue parole e i suoi consigli siano il bene assoluto, un sorta di verità che lui rivela per il gusto di farlo.

Si coglie l'ombra dell'Andrea Sperelli del "Piacere" del Vate D'Annunzio, dell'intellettuale raffinato nel ruolo di confidente e consigliere di tre bellissime ragazze della buona società post fascista, che a lui confidano ansie e sogni, e gli amori solo immaginati.

L'ambientazione è infatti quella estetizzante e mondana dei "telefono bianchi", di una decadente società più vagheggiata che reale. L'altra singolarità del libro è rappresentata dalla dedica: «A mia sorella. A colei a cui i doni delle Grazie s'adunarono con armonia mirabile». Tuttavia di sorelle ne aveva due: Angelina e Marietta. Marietta era casalinga, mentre Angelina era maestra e andò a insegnare fuori, a Gela, nello stesso periodo quando anche lui scelse di abbandonare l'abito talare ed emigrare in Puglia dove visse facendo l'insegnante di lettere. Pensiamo che la dedica sia per la maestra benché anche di lei siano sparite le tracce.

PASQUALE ALMIRANTE

Per la tua pubblicità su
Distretto del Calatino
rivolgiti a: PKS pksud concessionaria di pubblicità
prossima pubblicazione 19 Luglio
CATANIA - CORSO SICILIA, 43 - Tel. 095.7306329 Cell. 380.3328680 - info@pksud.it

gruppo FRANCO® ottici

CENTRO LENTI A CONTATTO SPECIALIZZATI IN
CHERATOCONO - TOPOGRAFIA CORNEALE
PROTESI OCULARE - OCCHIALI DA VISTA E DA SOLE

Il mese delle OPPORTUNITÀ

Vieni a provare gratuitamente le nuove lenti a contatto progressive

sconti dal 30% al 50% su occhiali da vista e da sole

www.otticifranco.eu

I NOSTRI PUNTI VENDITA

Catania	Via Musumeci, 126-126A (ang. P.zza Trento)	Tel/Fax 0957167626
Caltagirone	V.le Europa, 49/59	Tel/Fax 093357010 Tel 093325730
Grammichele	C.so Vittorio Emanuele, 16	Tel 0933947043
Vizzini	V.l Margherita, 18/20	Tel 0933961130
Palagonia	Via Palermo, 51	Tel 0957956000
P.zza Armerina	Via Mons. Seb. Rosso, 2/4	Tel 0935680933
S. M. di Ganzaria	Via Roma, 11/13	Tel/Fax 093357010
Niscemi	Via Luigi Cadorna, 130	Tel 0933959412

info@otticifranco.eu - alessiafranco@alice.it