



ISABELLA DI BARTOLO

Non solo le sette meraviglie Unesco. C'è una Sicilia ancora tutta da scoprire, da ammirare, da imparare ad amare. Fatta di bellezze storiche, paesaggi mozzafiato, oasi verdi e pezzi di storia a testimonianza di quel crocevia millenario di cultura del Mediterraneo che è l'Isola. Una Sicilia fuori dai circuiti turistici, fuori dalle strategie di pianificazione territoriale nonostante promesse e sforzi.

«C'è davvero un patrimonio inestimabile ancora nascosto – commenta Aurelio Angelini (nella foto), presidente della Fondazione del patrimonio Unesco Sicilia e del Comitato nazionale scientifico del Decennio dell'Unesco per l'Educazione allo sviluppo sostenibile – una regione ancora da scoprire. Ma è anche vero che bisognerebbe intanto saper gestire bene i tesori di cui disponiamo, colmando alcune carenze decennali. E, poi, dare lustro a una quantità elevata di patrimonio non fruibile perché non esiste un sistema, o meglio una progettazione di fruizione del sistema culturale regionale. Una pianificazione che comprenda le piccole cose, ma fondamentali: i servizi, l'offerta turistica di pacchetti territoriali, l'accesso al patrimonio. E ciò non solo ad agevolare la visita ai luoghi ma anche ad avviare un circuito economico virtuoso capace di tracciare un percorso a tappe legate alle eccellenze del territorio».

Dunque cultura, paesaggio, natura ma anche enogastronomia, artigianato, tradizioni popolari. Ovvero quell'integrazione dei beni culturali nel tessuto economico siciliano di cui si parla da decenni senza trovare la giusta chiave. «Si è provato con alcuni strumenti – prosegue Angelini, docente all'Ateneo di Palermo – tra cui anche i distretti turistici, ma in realtà manca la pianificazione di sistema. Manca un trasferimento di questa pianificazione nei sistemi infrastrutturali organizzativi: a partire dalla mobilità». Il professore Angelini fa un esempio accennando al sito di maggiore attrazione in Sicilia: Taormina. «Se provassimo ad offrire altre mete ai turisti che arrivano in questa città – dice – proponendo pacchetti nel segno della cultura greca e dunque un tour che da Taormina conduca a Siracusa, ad Agrigento, a Segesta e Selinunte, rimarrebbe solo una bella idea perché manca, del tutto, il sistema della mobilità pubblica. E allora da qui occorre partire».

Lo scenario diviene più complicato ancora quando si parla di alcuni dei

L'Isola del tesoro che (forse) c'è «Abbiamo una Ferrari ferma ai box»

C'è una Sicilia ancora tutta da scoprire a patto che impariamo a rispettarla

Per il presidente della Fondazione del patrimonio Unesco Aurelio Angelini manca un marketing territoriale integrato

borghi più suggestivi della Sicilia, luoghi di grande bellezza e valenza storica e culturale ma fuori dai circuiti, esclusi dalla carenza di servizi, di infrastrutture, di coordinamento tra le altre realtà turistiche limitrofe. Accade così che mete per antonomasia di visitatori non siano in grado di promuovere quel che hanno accanto. A Siracusa, per esempio, il Parco della Neapolis con il suo Teatro greco è tappa indiscussa per 500mila turisti all'anno ma, di questi, poco più di un terzo va a visitare il vicino museo archeologico "Paolo Orsi" e ancora meno si sposta in provincia, per ammirare Pantalica, il Val di Noto o le altre bellezze del comprensorio perché manca la corretta informazione. Mancano i servizi, le strade, i segnali stradali, i siti internet ad hoc. «Non esiste un sistema del governo integrato – aggiunge Aurelio Angelini –. Quasi sempre accade che nel sistema politico ognuno gestisca un assessorato come fosse una baronia e guardi gli interessi esclusivi del proprio settore, non si riesce a fare una politica di sistema che richiede uno slancio progettuale e interventi funzionali».

Nevralgico, in tale contesto, dev'essere il ruolo dei privati che, però, re-

stano ai margini. Dovrebbero essere loro a volere con forza una progettazione di sistema, come sottolinea il presidente della Fondazione Unesco. Dovrebbero loro farsi promotori di un progetto partecipato. Ed è l'integrazione tra pubblici e privati che rappresenta la sfida della sfida per i beni culturali siciliani: riuscire a progettare la fruizione del territorio che metta insieme patrimonio culturale, naturalistico, eccellenze enogastronomiche e tradizioni. Elementi identitari della Sicilia su cui costruire una nuova attrattività che guardi al passato ma sia capace di proiettarsi nel futuro e, soprattutto, renda partecipi i cittadini. E' la società a dover avere coscienza di quel che possiede, imparando a conoscere e rispettare il patrimonio attorno a sé.

«Manca l'intelligenza politica ma non solo – commenta il professore Angelini –. La consapevolezza del patrimonio di cui disponiamo è poi l'elemento cruciale: noi abbiamo una classe politica con i limiti che conosciamo anche perché manca la coerenza da parte della società che questo patrimonio rappresenti un cardine su cui fare economia. Se scatta questa consapevolezza da parte

dei cittadini allora si potrà mettere in moto un meccanismo nuovo con conseguenti scelte politiche. E' questa la precondizione per poter al meglio valorizzare i nostri territori, altrimenti la deriva della classe dirigente che non sa costruire attrattive continuerà».

Angelini accenna alla capacità di costruire idee e progetti per la valorizzazione del patrimonio "debole" da parte di altre Nazioni, come l'Inghilterra e, soprattutto, l'America. «Ciò dimostra come un Paese che abbia a cuore la promozione dei suoi beni sappia puntare sui suoi tesori e costruire attorno servizi capaci di aumentare la capacità attrattiva attraverso un marketing territoriale che permetta di sopperire alla debolezza del prodotto turistico. Noi abbiamo abbondanza di beni e, invece, ci mancano tutti gli altri ingredienti. Non basta, dunque, avere un patrimonio blasonato come quello dell'Unesco e una vastità di tesori diffusi in tutta l'Isola ma occorre individuare i percorsi corretti, modelli e infrastrutture che ci permettano di fare quel patrimonio tra risorse e capacità di utilizzarle che ci manca. Abbiamo una Ferrari ma è ferma ai box».

NESSUN PROGETTO

Rispetto all'inestimabile patrimonio archeologico, architettonico, paesaggistico, enogastronomico che la Sicilia possiede, manca una progettazione di fruizione del sistema culturale regionale. A cominciare dalla mobilità pubblica. Carenza di servizi e infrastrutture mortificano il turismo in Sicilia

PICCOLI EXPO CRESCONO

Il cibo è cultura. E lo è anche tutto ciò di immateriale ad esso legato: dalle tradizioni alle radici del popolo siciliano. Per questo, in occasione dell'Expo di Milano, in Sicilia sarà allestito l'evento UnExpo. Ovvero, piccoli Expo dedicati all'Unesco. A promuoverli è la Fondazione Unesco Sicilia sotto l'egida della Regione che è al lavoro per allestire tre iniziative che si snoderanno nei 43 Comuni dell'Isola che vantano siti inseriti nella World heritage list.

Dall'Etna alle Eolie, i siti Unesco siciliani ospiteranno 2 giorni di convegni scientifici legati all'alimentazione e agli stili di vita sui temi dei programmi Expo 2015. Inoltre, saranno promosse manifestazioni per la presentazione delle produzioni di eccellenza dei luoghi inseriti nella lista Unesco. «L'obiettivo – dice Aurelio Angelini, presidente della Fondazione Unesco Sicilia – è quello di attrarre visitatori legando la cultura siciliana del cibo, alla manifestazione milanese e proponendo iniziative parallele in Sicilia».

I. D. B.

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

CGIL

FLAI

FILLEA

F.I.O.M.

FOM-CGIL

FLAI

Federazione Lavoratori Agroindustria

Piazza S. Nicolita, 6 - Catania; Tel. 095 300927

FILLEA

Federazione Italiana dei Lavoratori del Legno

dell'Edilizia, delle Industrie Affini ed estrattive

Piazza Dante, 7 - Catania; Tel. 095 310815

F.I.O.M.

Federazione Impiegati Opere Metallurgiche

Via Gesù, 30 - Catania; Tel. 095 7152020

FLC

FLC CGIL

FP

FILCTEM

CGIL

FLC

Federazione Lavoratori della Conoscenza

Via Novara, 9 - Catania; Tel. 095 321980

FLC CGIL

Federazione Lavoratori Funzione Pubblica

Via Sargulano, 269 - Catania; Tel. 095 7158735

CGIL

Federazione Lavoratori Chimica Tessile Energia

Manifattura

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095 320668

FISAC

FISAC

S.L.C.

S.P.I.

S.P.I.

FISAC

Federazione Italiana Sindacale dei lavoratori delle

Assicurazioni e del Credito

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095 311946

FISAC

S.L.C.

Sindacato Lavoratori Comunicazione

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095 303690

S.P.I.

Sindacato Personali Italiani

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095 321807

FILCAMS

FILCAMS

F.I.L.T.

CGIL

Nidil

FILCAMS

Federazione Italiana Lavoratori

Commercio Turismo e Servizi

Via G. Oberdan 150 - Catania; Tel. 095 317850

FILCAMS

Federazione Italiana Lavoratori Trasporti

Via Crociferi, 40 - Catania; Tel. 095 531429

CGIL

Nuove Identità di Lavoro

Via Crociferi, 40 - Catania

Tel. 095 719 81 11

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

IRES

Via Crociferi, 40 Catania



Il Museo del Satiro a Mazara ha più custodi che visitatori mentre il Museo Piepoli di Trapani fatica a trovare fondi

IL PARCO D'EUROPA

Un'immagine del parco archeologico di Selinunte che nel primo semestre di quest'anno è stato visitato da 118.904 visitatori. Con i suoi 284 ettari è il più grande Parco archeologico d'Europa, ma è impossibile acquistare una guida, o un libro, le sterpaglie caratterizzano gli accessi alle aree archeologiche e i servizi igienici proprio igienici non sono

IL BORSINO DEI TESORI

m. d.) L'assessorato ai Beni Culturali ha fornito un quadro sulla fruizione del patrimonio museale e archeologico in Sicilia confrontando il primo semestre 2013 con lo stesso periodo del 2014. I dati della provincia di Trapani. Per l'area archeologica di Segesta, nel primo semestre 2013 i visitatori sono stati 141.310 con un incasso pari a 447.031 euro; lo stesso periodo del 2014 ha registrato 134.498 visitatori con un incasso di 413.161 euro. Il Parco archeologico di Selinunte i primi sei mesi del 2013 ha visto 112.596 visitatori con un incasso di 334.768 e nel 2014, 118.904 pari a 311.678. All'ex stabilimento Florio di Favignana (foto), il dato è riferito solo al primo semestre 2014 e registra 14.370 visitatori, incasso di 38.946 euro. Nel territorio di Campobello, il sito archeologico delle Cave di Cusa vede 3.158 visitatori nel primo semestre 2013 con un incasso di 1.536 euro, nel 2014 i visitatori sono stati 3.634 e un incasso di 5.613 euro. Al Museo del Satiro, sempre nel primo semestre del 2013 i visitatori sono stati 17.537, l'incasso di 33.097 euro, nel 2014 è stato visitato da 19.011 persone a fronte di un incasso di 38.045 euro. A Trapani, il Museo A. Pepoli nei primi sei mesi del 2013 i visitatori sono stati 12.668, con un incasso di 13.602 e nel 2014 l'hanno visitato in 10.507 e un incasso di 9.575 euro. A Partanna, il Castello Grifeo nello stesso periodo del 2013 i visitatori sono stati 674 euro e l'incasso 1.353, nel primo semestre di 2014 382, incasso 749 euro. A Marsala, il Museo archeologico Baglio Anselmi nei primi sei mesi 2013 i visitatori sono stati 33.101 e l'incasso di 24.322 euro e nello stesso periodo del 2014 29.101, con un incasso di 23.341 euro. Da sottolineare che nel semestre 2013 i paganti sono stati 153.780 e i biglietti gratuiti 167.274; nel 2014 i paganti 152.897, e i gratuiti 177.510. Ad incidere sui magri bilanci influisce l'assenza di servizi aggiuntivi nei musei e nei parchi archeologici: niente punti di ristorazione, book-shop, guide e quanto altro di utile può servire ad un turista e a un viaggiatore. Le gare per la gestione di questi servizi erano state bandite nel 2010 ed espletate nel 2013, ma le ditte vincitrici sono rimaste vittime più delle indecisioni politiche che delle lungaggini burocratiche tanto che l'ultima parola il Tar l'ha demandata al Consiglio di Stato che non si è ancora pronunciato.

Siti abbandonati e musei vuoti Un patrimonio che resiste ma i veri «satiri» siamo noi

Da Selinunte alle Cave di Cusa dal Museo Pepoli alla nave punica a baglio Anselmi
Esempi amari ma reali delle occasioni perdute e della politica del «non fare»

MARIZA D'ANNA

«**V**iaggio per tutte le antichità della Sicilia». È il titolo di una nuova guida, edita dalla Regione, per rivalutare il suo immenso patrimonio storico e culturale? No. È uno splendido volume di grande utilità ai viaggiatori del gran tour, pubblicato nel 1781. A redigerlo, con l'intento di fornire una descrizione illustrata e dettagliata delle colonie greche di Sicilia, era stato Ignazio Paternò, principe di Biscari. La Sicilia, sotto i Borboni, non era stata distratta nei confronti del suo immenso patrimonio storico e culturale, basti pensare all'opera intensa condotta dal Biscari che, nel 1758, inaugurava a Catania il suo museo di antichità, visitato dai viaggiatori dell'epoca e considerato uno dei più ricchi dell'Occidente, descritto da Houël in modo certosino, o all'infaticabile opera del Torremuzza. È confortante conoscere la serietà, l'umiltà e la grande generosità di questi due personaggi. Torremuzza era soprintendente della Sicilia occidentale mentre Biscari si occupava della parte orientale. Houël ne fu ammirato e nella sua opera rese omaggio alla loro devozione, all'intelligenza e alle loro capacità di sapere cogliere la ricchezza del passato dell'isola attraverso un culto ragionato per il patrimonio siciliano. Gabriele Lancillotto Castelli, principe di Torremuzza e Ignazio Paternò, principe di Biscari furono due studiosi e allo stesso tempo due mecenati, dal momento che i Borboni affidarono loro le due Soprintendenze con l'onere di far fronte a tutte le

spese necessarie per il mantenimento e la custodia di un immenso patrimonio culturale. Altri tempi. Certamente sì, se si considera il disastro che caratterizza oggi il patrimonio storico e culturale della Sicilia.

Solo nella provincia di Trapani provincia Selinunte, Segesta, Mothia, le Cave di Cusa sono testimonianze di più civiltà, resti imponenti che raccontano la storia e la cultura del Mediterraneo. Opere gigantesche che riconducono ai fenici, ai greci, agli elimi, ai romani. Testimonianze di quel passato che ha tracciato la storia dell'umanità. Su questo territorio restano le impronte indelebili della cultura, del sapere, dell'operosità. Poi sarà la volta degli arabi, dei normanni e di tanti altri che resero più o meno felice questa terra. E quale valore si è riusciti a trarre da un patrimonio così vasto? Ben poco, se si considerano le scelte operate in Sicilia nei confronti dei beni culturali. Siti archeologici pressoché abbandonati, musei che a stento riescono a porsi allo sguardo dei visitatori, conflitti su orari di apertura e chiusura, disservizi diffusi che pongono il «bene» in coda al patrimonio storico e archeologico nazionale. Se Selinunte con la sua estensione di 284 ettari è il più grande Parco archeologico d'Europa, non si può dire che sia il più funzionale. Anzi funzionale non lo è affatto: degrado e abbandono lo caratterizzano, nessuna assistenza ai visitatori, impossibile acquistare una guida, un libro, le sterpaglie caratterizzano gli accessi alle aree archeologiche e i servizi igienici proprio igienici non sono. Nel 1981 il prof. Vincenzo Tusa, soprintendente del-

la Sicilia occidentale, dopo anni d'impegno e di battaglie scriveva: «È con legittimo orgoglio che oggi posso annunciare il completamento delle operazioni per l'acquisizione al demanio regionale di una vasta estensione di terreno intorno alle rovine di Selinunte, condizione indispensabile questa per la costituzione, con tutte le attrezzature necessarie per la conservazione dei monumenti che contiene e per la fruizione da parte del pubblico». Se a bloccare il progetto di Tusa non ci riuscirono gli interessi mafiosi, che per quei terreni avevano progetti ben diversi, oggi ci sono riusciti una stolta politica e un'ottusa burocrazia. Selinunte resta fuori dalle rotte dei grandi tour operator e resta un sito che si regge per la sua fama. E l'andamento non è migliore al Parco archeologico di Segesta dove i visitatori non mancano, ma i servizi sono un disastro.

Non lontano da Selinunte, in territorio di Campobello di Mazara, si trova ancora intatta la grande area dalla quale furono estratti i blocchi per costruire i templi di Selinunte: le Cave di Cusa. Qui in un'area pressoché abbandonata si colgono la fatica e il genio dell'uomo. Immensi blocchi già sagomati affiorano dal terreno, dalle rocce, in attesa da millenni di essere impiegati per il completamento di un'opera, di un tempio o di un altare. È come se tutto fosse stato abbandonato da pochi giorni, da poche ore, è come se i 200-250 scalpellini e cavatori che, secondo i calcoli degli studiosi, erano impegnati su quest'area, si fossero allontanati per la pausa pranzo. Negli anni '80 un "illuminato" presidente della Provincia di

Trapani ebbe l'idea di fare asfaltare tutti i percorsi di accesso alle cave. Strisce di manto bituminoso sembravano segnare a lutto i percorsi; fu uno scandalo e la Provincia, che incautamente aveva speso molti soldi per realizzare la funerea opera, fu costretta a spenderne altri per smantellarla. Fatta eccezione per l'isolotto di Mothia che non è gestita dall'assessorato Regionale ai Beni culturali, ma dalla Fondazione Withaker, il resto del patrimonio, che potrebbe diventare vera fonte di ricchezza, resiste ma nulla di più. Il Museo del Satiro a Mazara ha più custodi che visitatori mentre lo splendido Museo Pepoli a Trapani fatica a trovare fondi per frenare l'umidità dai tetti, in desolazione vive la nave Punica "ricoverata" nel Baglio Anselmi di Marsala. Analisi amara ma reale che sfugge alla valutazione di quanti parlano di occupazione e di sviluppo.

Del resto le cose non potrebbero andare diversamente se gli assessori ai Beni culturali cadono continuamente come foglie in autunno e nello stesso tempo ne germogliano altri, come virgulti in primavera. Lo stesso vale per i direttori generali dello strategico assessorato che diventano vittime della politica del non fare. La gestione dei parchi è affidata ad architetti o ad agronomi mentre centinaia di giovani archeologi siciliani lasciano la Sicilia o si dibattono alla ricerca di un qualunque posto di lavoro. Servirebbe un cambio di tendenza, una volontà di fare, una capacità di capire o almeno la capacità di intendere la propria incapacità nel gestire e l'inadeguatezza ad affrontare i problemi reali di questa terra.

UIL IL SINDACATO DEI CITTADINI LA UIL AL SERVIZIO DEI CITTADINI PER IL MONDO DEL LAVORO

U.I.L.A. Unione Italiana Lavoratori Agroalimentare - Tel. 095 536508
U.I.M.E.C. Unione Italiana Mezzadri e Coltivatori Diretti - Tel. 095 533834
U.I.L.C.E.M. Unione Italiana della Chimica, Energia e Manifatturiero - Tel. 095 7681528
Fe.N.E.A.L. Federazione Nazionale Edili Affini e Legno - Tel 095 310398
U.I.L.M. Unione Italiana Lavoratori Metalmeccanici - Tel 095 313636
U.I.L.T.A. Unione Italiana Lavoratori Tessili, Abbigliamento e Calzaturieri - Tel. 095 7723907
U.I.L. TRASPORTI Unione Italiana Lavoratori Trasporti - Tel 095 449653
U.I.L. Pensionati - Unione Italiana Lavoratori Pensionati - Tel. 095 312106
U.I.L.F.P.L. Unione Italiana Lavoratori Federazione Poteri Locali - Tel. 095 313880

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



GIORGIO PETTA

Ripartire dall'agricoltura, dalla biodiversità, dalla valorizzazione del cibo, dalla cultura dell'armonia, della bellezza e della salute. Per la Sicilia e il suo futuro un'occasione irripetibile. Dario Cartabellotta, responsabile del Cluster Bio-mediterraneo all'Expo di Milano, non ha dubbi. «Oggi - spiega - il mercato del cibo, per l'80%, è controllato dalle multinazionali che sempre più puntano all'omologazione. Complice il modello, diffuso da più di trent'anni, del sandwich, dell'hamburger e della sottiletta che si accompagna all'idea che il cibo si produce in fabbrica o al supermercato. Con Expo 2015 abbiamo finalmente l'occasione di dimostrare, invece, che il cibo viene dalla terra e il pesce dal mare. Ma anche che la Sicilia con la sua biodiversità può diffondere una cultura millenaria. È questo perché è stata crocevia di popoli, civiltà e culture, con il risultato di avere ampliato la propria biodiversità, già presente nelle colture di grano, vite e olivo, anche agli ortaggi, alle verdure, alle fruttifere. Dall'incontro di questa biodiversità con la tradizione culinaria nasce la cultura alimentare mediterranea».

La biodiversità è il cavallo su cui puntare. «Trenta anni fa - ricorda l'ex assessore regionale dell'Agricoltura - i vitigni autoctoni non avrebbero dato alla Sicilia la notorietà enologica che le hanno riconosciuto le varietà internazionali. Tuttavia, quando è arrivato il tempo dell'identità, l'Isola era pronta a soddisfare le richieste del mercato internazionale con il Nero d'Avola, il Carricante, il Nerello mascalese, il Frappato, il Grillo, l'Albanella, il Nocera e tutti gli altri vitigni autoctoni. Discorso analogo per le varietà di grano duro siciliano. Tumminia, Perciasacco, Russello, Bidi per citarne alcune. Finite nel dimenticatoio perché secondo l'Unione europea non adatte alla pastificazione. In realtà si tratta di varietà da sempre utilizzate in Sicilia per la panificazione e che tornano, grazie alla loro biodiversità, ad essere valorizzate. Anche l'olio d'oliva è segnato dalla biodiversità. Sono 29 le varietà presenti in Sicilia e ognuna dà un aroma particolare all'extravergine. E parliamo ancora di biodiversità a proposito delle centinaia di varietà di fruttifere autoctone. L'Expo è l'occasione per dimostrare che dopo 30 anni di omologazione alimentare ridiventano importanti la biodiversità e il collegamento del cibo con il territorio e la cultura che esprime».

Bisogna diffondere questo messaggio. E dunque il termine Expo deve mutare, per la Sicilia, in export. «Perché l'internazionalizzazione - sottolinea Cartabellotta - è l'aspetto più importante che le nostre aziende devono sapere cogliere, ap-

Dopo 30 anni di omologazione alimentare il cibo ridiventa espressione del territorio

L'Expo come strumento per veicolare il messaggio sulla biodiversità della nostra agricoltura

«Il "born in Sicily" è un valore da difendere e diffondere. Soprattutto tra gli stessi consumatori siciliani»

profittando della centralità del padiglione del Cluster bio-mediterraneo. Qui non c'è spazio per l'incultura dell'omologazione alimentare. Sul piano della biodiversità la Sicilia è, infatti, madre del Mediterraneo, non solo per la posizione geografica, ma anche per avere, nel corso dei millenni, accolto tutti rispettando e salvaguardando cultura, lingua e tradizioni. Un primato che si concretizza in una cultura alimentare che all'Expo tutti potranno scoprire e conoscere».

Il "born in Sicily" è un valore da difendere e diffondere. Soprattutto tra i consumatori siciliani. Nell'Isola la produzione agricola fattura 4 miliardi di euro, di cui circa un miliardo destinato all'export, a fronte di un consumo di 10 miliardi. «Questo deficit di 6 miliardi di euro - si domanda Cartabellotta - è determinato dall'incapacità di dare valore al prodotto siciliano? Se le preferenze dei consumatori dell'Isola andassero al "born in Sicily" la maggior parte dei 6 miliardi finirebbero nelle tasche dei nostri agricoltori. Per questo ritengo necessaria una presa di coscienza tra i consumatori per sfuggire all'influenza della grande distribuzione che ne condiziona le scelte per il 99%».

La Dieta mediterranea, ormai patrimonio dell'Unesco, è un'altra carta vin-

cente. «Però - avverte Cartabellotta - si sta cercando di far passare un messaggio che dovremmo ribaltare. E cioè che la dieta mediterranea sia più costosa delle altre. Nulla di più falso. Perché favorisce il consumo di cereali, legumi, ortaggi, frutta e pesce mentre riduce drasticamente quello della carne. Scelta opportuna per motivi salutistici ma soprattutto ambientali. L'energia per produrre un chilo di carne è, infatti, dieci volte quella necessaria per un chilo di fave. Queste hanno il 26% di proteine vegetali. Non tutti lo sanno. Ed ecco perché al Cluster Bio-mediterraneo bisogna diffondere la nostra cultura alimentare, compresi i valori e i vantaggi della pesca artigianale che si contrappone a quella industriale».

L'Expo può, dunque, promuovere una strategia per il futuro e lo sviluppo della Sicilia agro-alimentare. «Se passa il messaggio che il Mediterraneo è un bacino di biodiversità - sottolinea Cartabellotta - allora dovremo riconoscere che la Sicilia è il "Grand cru" di questa biodiversità. Il Cluster è un progetto comune che riguarda anche la rinata cultura alimentare mediterranea. A parte il consumo del vino e del maiale che divide le sponde sud e nord, tra i Paesi che si affacciano sul Mediterraneo c'è, infatti, una "koiné" alimentare che ruota attorno alla triade

grano duro, vite e olivo che svolgono un ruolo fondamentale per vivere in buona salute. L'introduzione obbligatoria nelle etichette dei claim salutistici favorisce la diffusione di questa cultura alimentare. Il consumatore deve sapere che il pomodoro contiene il licopene, l'olio di oliva i polifenoli, il ficodindia una serie di flavoni e flavonoidi molto utili nella prevenzione dei tumori. La biodiversità mediterranea è armonia, bellezza e salute».

La qualità del cibo fa rima con tutela ambientale. Ma la presenza dell'agricoltore in campagna e del pescatore artigianale in mare è indispensabile. «Fermiamoci - suggerisce Cartabellotta - l'abbiamo progressivo della terra che va avanti da trent'anni. Ci vuole una controriforma agraria. Oggi c'è un umanesimo di ritorno che punta sulla qualità e la sicurezza alimentare, sulla tutela dell'ambiente e della natura. La terra torna così ad avere un valore. Bisogna riportare i giovani in campagna. Un sistema fiscale di favore sarebbe la panacea per l'agricoltura. L'Expo è l'occasione storica perché l'Italia lanci al Pianeta un nuovo modello di sviluppo dell'agricoltura e della pesca, con la Sicilia che nella piramide della qualità alimentare rappresenta la "Docg" del Pianeta e il "Grand Cru" del Mediterraneo».

UN ESPERTO

Dario Cartabellotta, 45 anni, laureato in Scienze agrarie, è stato commissario unico dei Consorzi di bonifica e dirigente generale dell'Istituto regionale della vite e del vino. Ex assessore regionale alle Risorse agricole e alimentari, attualmente è commissario straordinario dell'ex Provincia regionale di Ragusa

SENZA CONFRONTI

La disponibilità di prodotti agro-alimentari in Sicilia non ha confronti, come emerge dalle ricerche finora svolte e non concluse ancora. La ricchezza della biodiversità isolana registra, infatti, numeri da record mondiale. Alcuni dati: sono 122 le specie ittiche commestibili che si pescano nei mari attorno alla Sicilia e 39 i tipi di formaggi prodotti nelle nove Province. Per non parlare delle 32 varietà di ortaggi "sicili", delle 9 di legumi, delle 46 di frutta alle quali bisogna aggiungere le 10 varietà di agrumi, le 13 di albicocco, le 12 di ciliegio, le 28 di fico, le 18 di mandorlo, le 39 di pero, le 21 di pesca, le 22 di prugna, le 27 di olivo, le 9 di uva da tavola, per citarne solo alcune. Senza dimenticare le 100 varietà di vitigni siciliani - compresi i 71 classificati come antichi o reliquia - per la produzione di vino o le 46 varietà di grano. «Sono la natura e la storia - spiega il prof. Giuseppe Barbera dell'Università di Palermo - a rendere le terre siciliane un serbatoio tra i più colmi di biodiversità. La geografia ha posto l'Isola al centro del Mediterraneo rendendola, fin dai tempi più antichi, luogo d'incontro della natura di tre continenti e dei saperi scientifici e tecnici delle più antiche civiltà agrarie».

CAF CISL CATANIA

Puoi recarti ai centri CAF CISL per:

**730 - UNICO - IMU
DICHIARAZIONE IMU
ISEE - RED
COLF e BADANTI
ALTRI SERVIZI**

CAF Cisl Catania
Via A. Di Sangiuliano, 238/a
Telefono 095 7150542 / 7151862
Fax 095 7159408
e-mail: catania@cafcsilsicilia.com

CISL CATANIA

Confederazione Italiana Sindacati Lavoratori

UST CISL CATANIA
Via Etna, 55 - 95124 - Catania
Telefono 095 317930 / 325110 / 315070 / 310052
Fax 095 320696
e-mail: ust.catania@cisl.it - internet www.cislcatania.it

PATRONATO inas CISL

Istituto Nazionale Assistenza Sociale
INAS CISL CATANIA

Via Manzoni, 65 - 95124 - Catania
Telefono 095 311879 / 326151 - Fax 095 327187
e-mail: catania@inas.it

**Prestazioni previdenziali e socio assistenziali
Infortuni e malattie professionali
Richiesta dei titoli di soggiorno - Intermediazione
Servizi alla persona**

Cartoline dall'Etna sperando che l'Unesco non ci ripensi...



AFFASCINA DA 2.700 ANNI

«Uno dei vulcani più emblematici e attivi del mondo»: è questo il filo conduttore della motivazione che, nel giugno del 2013, ha portato il Comitato selezionatore dell'Unesco a dichiarare l'Etna «patrimonio dell'umanità». Puntualizzava l'Unesco nella sua motivazione: «L'Etna è il più importante vulcano attivo in Europa, un vulcano che ha un'attività conosciuta da almeno 2.700 anni; e che ha una delle storie documentate di vulcanismo più lunghe del mondo. I crateri della vetta, i coni di cenere, le colate di lava, le grotte di lava e la depressione della Valle del Bove fanno dell'Etna una destinazione privilegiata per la ricerca e per l'istruzione... Esso continua ad influenzare la vulcanologia, le geofisica ed altre discipline della Terra». «La sua notorietà, la sua importanza scientifica e i suoi valori culturali e pedagogici sono d'importanza mondiale», conclude la nota ufficiale del comitato che ha valutato e deciso di aggiungere il gigante siciliano fra i tesori del pianeta. La zona classificata dall'Unesco come patrimonio mondiale, è sottolineato, fa parte del Parco dell'Etna creato nel 1987. L'Etna è stato il quarto «patrimonio» mondiale italiano iscritto per criteri naturali, dopo le isole Eolie, il monte San Giorgio e le Dolomiti.

«Il riconoscimento del vulcano siciliano, icona del Mediterraneo», si legge in una nota diffusa dal ministero dell'Ambiente, all'indomani della proclamazione, «è stato accolto dal plauso unanime dei 21 Stati membri del Comitato Unesco: i rappresentanti di 13 Paesi - tra cui Francia, Sud Africa, Messico, Emirati Arabi Uniti, Cambogia, Svizzera, Colombia - hanno preso la parola per congratularsi con l'Italia per l'eccellente candidatura, per la qualità del dossier presentato, nonché per la proficua capacità di collaborazione tra governo, amministrazioni locali, istituzioni scientifiche e rappresentanti della società civile».

A. D. M.

ALFIO DI MARCO

L'occhio severo del Gigante ti segue mentre procedi lungo uno dei mille sentieri che segnano le pendici dell'Etna. L'alba del nuovo giorno colora di rosso e di giallo lecci, querce e castagni che fitti crescono circondati dalle sciare, mentre un intenso profumo di sottobosco risveglia nella mente ricordi di attimi lontani. Sorridi dentro te stesso: la Montagna sa regalarti sempre momenti che restano scolpiti nella memoria. Giri lungo un tornante e, di colpo, la magia si spezza, svanisce, rapita da un mostro incontrollato e incontrollabile: l'uomo. Tutt'intorno, la Natura adesso è sfregiata da una sorta di dagala nauseabonda di monnezza: lastre di eternit, vecchi lavandini, e grossi copertoni di camion spiccano tra una serie infinita di sacchi di spazzatura. Il cuore si fa piccolo e lo sconcerto si trasforma in rabbia quando, poco distante, un verde cartello proclama: «Parco dell'Etna, qui la Natura è protetta».

Sono trascorsi 18 mesi da quando l'Unesco ha dichiarato l'Etna «Patrimonio dell'Umanità», ma sembra proprio che a molti questo non interessi. A nulla valgono gli appelli, le denunce, le sollecitazioni: gli sporaccioni, i sozzoni, tutti coloro che non hanno alcun senso del rispetto e del decoro, continuano a sfregiare uno degli angoli più belli del nostro pianeta. Con buona pace dell'Unesco che adesso si sta già chiedendo se non sia stato azzardato concedere il prestigioso riconoscimento.

Tutti coloro che non hanno alcun senso del rispetto e del decoro continuano a sfregiare uno degli angoli più belli del nostro pianeta

«A nulla - commenta amaro Giuseppe Distefano, presidente dell'associazione amatoriale Etna Walk - vale l'impegno di quanti cercano di mantenere puliti boschi e distese di sciare. A nulla servono le campagne organizzate per ripulire, anche piccole zone, con raccolte volontarie. E' la fatica di Sisifo: basta una settimana e tutto è come prima, se non peggio».

Il Parco, con la sua presidentessa Marisa Mazzaglia in testa, fa quel che può, ma purtroppo anche l'ente preposto alla tutela e alla salvaguardia della Montagna è espressione della farraginosità, del presapochismo e dell'insipienza della politica regionale: un carrozzone dove il numero degli impiegati amministrativi supera di gran lunga quello di guide e personale tecnico; dove manca la figura di un esperto per la cura delle foreste, dove nemmeno si ipotizza l'utilizzo dei guardiaboschi.

Così, nell'epoca dei social network, quanti hanno a cuore l'Etna e la sua Natura, si affidano al tam-tam sul web per mobilitare le coscienze, per denunciare, per promuovere campagne di sensibilizzazione. E' il caso di Marco Rosso, un giovane sportivo di Pedara, che ha ideato e promosso un vero e proprio movimento dal nome quanto mai emblematico: «Etna, prima nostra e poi dell'Unesco».

«Vogliamo denunciare - è il proclama di Rosso - lo stato di degrado, abbandono e rischio ambientale del parco etneo, patrimonio dell'umanità. Le amministrazioni pubbliche non ascoltano, non hanno la minima idea di quello che si trova passeggiando tra

i boschi dell'Etna. E quando ci appelliamo, mostriamo video e foto, invochiamo interventi, ci rispondono che si può fare poco perché i fondi non ci sono».

Il richiamo di Rosso ha subito fatto centinaia di proseliti che nei fine settimana, armati di videocamera o iphone, filmano, registrano e poi riversano sul web gli sfregi al territorio. «Siamo stanchi - dicono - dell'incuria, dell'inciviltà e della cattiveria di gente che abbandona la spazzatura sull'Etna e sulle strade che sui suoi fianchi s'inerpicano».

«Noi - sottolinea Marco Rosso - potremmo essere famosi nel mondo per essere la patria dell'Etna, il vulcano dei miti e delle leggende. E invece, cosa facciamo? Trasformiamo questo patrimonio in una discarica. Le nostre foto mostrano cumuli di spazzatura addossati ai muretti a secco in pietra lavica tra Nicolosi, Pedara e Trecastagni. Ci sono materassi, frigoriferi, resti di coperture in eternit e carcasse di auto. Anche rifiuti speciali, dunque, e non solo semplici sacchi di immondizia».

«Mi è capitato - conclude Rosso - di ritrovarmi con comitive di turisti che estasiati avevano appena goduto delle meraviglie dell'Etna nella zona dei crateri sommitali. Ma che poi, ridiscendendo a valle, costeggiando microdiscariche a cielo aperto facevano una sola domanda: «Perché?!». In quel momento mi sono sentito sprofondare». Conclude Alfio Mazzaglia, guida dell'Etna: «Il vulcano non è solo dei siciliani o dei catanesi, appartiene al mondo intero. L'augurio è che il nuovo anno possa finalmente portare più rispetto e salvaguardia per il nostro Gigante Buono».

www.ferraraascensori.com
Email: ferraraascensori@tin.it

FERRARA
ascensori & energia srl

Ad maiora...
....semper

NUMERO VERDE
800-400290

SEDE STABILIMENTO
V.le Conte Ruggero, snc - Italy
94015 Piazza Armerina
Tel. +39 (0) 935 682405 - Fax +39 (0) 935 680888

«GLI ANZIANI UNA RISORSA CHE HA SOSTENUTO LE FAMIGLIE NEL PERIODO PIÙ NERO»

La Cisl lancia un allarme sui pensionati a rischio di povertà

In Italia l'importo medio delle pensioni è di 1.284 euro mensili e il 41% di quelle erogate ha un valore inferiore ai mille euro, il dato medio in Sicilia è ancora più basso e si attesta attorno agli 800 euro. La povertà supera il 40% e per la maggior parte si tratta di anziani. Da qui l'allarme dei pensionati della Cisl siciliana che sollecitano le istituzioni regionali e nazionali ad intervenire per «dotare la Sicilia di una legge organica sui servizi e invertire la tendenza attuale che vede una totale indifferenza da parte dei governi attuali nei confronti degli anziani».

Agli anziani, ha ribadito Alfio Giulio, segretario Fnp Cisl Sicilia, è rivolto da sempre l'impegno della Federazione Pensionati della Cisl siciliana, con il lavoro della segreteria tutta, composta oltre che dallo stesso Alfio Giulio, dai segretari regionali Mario Luna, Rosa Cutrona e Angelo Fullone. «Rivolgiamo unitamente ai segretari delle Fnp territoriali, Mimmo Di Matteo, Totò Montalbano, Marco Lombardo, Sebastiano Spagna e Bruno Zecchetto, i migliori auguri di buone feste e di un buon 2015 a tutti i pensionati della Sicilia», ha commentato Giulio. «Gli anziani - ha aggiunto - saranno sempre al centro della nostra azione, delle nostre pressioni alla politica e le istituzioni

per far riportare al centro della loro azione le esigenze dei pensionati». La situazione, ribadisce il sindacato dei pensionati della Cisl, è di vero allarme: «La fascia dei poveri infatti si sta allargando - ha spiegato Giulio - si rischia la frattura sociale e ciò che appare davvero grave è che la politica, questo governo,

«

Alfio Giulio, segretario regionale della Fnp Cisl Sicilia, chiede alla Regione un tavolo per affrontare le politiche sociali



dimostra sempre la condizione di un uomo solo al comando, mentre, invece, aumenta la necessità di una maggiore coesione sociale che allarghi il coinvolgimento al mondo sociale, imprenditoriale, del volontariato». «Noi - ha affermato Giulio - torneremo nelle piazze, coinvolgendo la gente perché i pensionati sono una risorsa che finora ha sostenuto le famiglie nel periodo più nero». Da qui le richieste alla Regione di «un tavolo che affronti il tema delle politiche sociali da destinare a chi soffre di più, la Sicilia deve dotarsi inoltre di una legge organica sui servizi sociali e deve fare presto perché i cittadini non ce la fan-

no, siamo all'emergenza sociale. Purtroppo, non siamo finora riusciti ad aprire un confronto con gli assessori regionali a causa del continuo cambio in Giunta. Intanto, la gente soffre, i servizi sociali sono carenti, i Comuni non ce la fanno a garantire le politiche minimali di welfare». Sui fondi Pac per gli anziani «ci sono ancora progetti non esitati dal ministero dell'Interno e se il via libera non arriverà entro il 31 dicembre, perderemo le somme». Giulio ha concluso l'intervento denunciando «le barbarie sociali di una regione che rischia di emarginare gli ultimi per via della mancanza di una legge sulla non autosufficienza, lasciando sole le famiglie che hanno a loro interno persone da assistere. Vogliamo un welfare intergenerazionale che concili le esigenze dei giovani e degli anziani e di certo non si può pensare di farlo con una quota di spesa sociale destinata alle politiche sociali che si è ridotta negli anni».

Dalla segreteria nazionale della Fnp Cisl l'annuncio di una proposta di legge sulla non autosufficienza che contenga i livelli essenziali di prestazioni e che preveda anche le modalità di ricerca dei finanziamenti necessari per l'erogazione di un nuovo sistema di servizi. «Gli anziani sono la nostra memoria, senza la quale non esiste un futuro, le colonne della nostra famiglia per questo non smetteremo mai di portare avanti il nostro impegno, affinché le loro richieste vengano finalmente ascoltate dalle istituzioni. Le persone nella vecchiaia daranno ancora frutti», ha concluso il segretario della Fnp Cisl Sicilia.



Se il Rinascimento del grano siciliano porta diverse felicità

Sostenere con le proprie scelte alimentari quello che si produce qui è un gesto d'amore verso se stessi e l'Isola

ACQUA, FARINA E STORIA DEL «PANE NERO»

La denominazione di Pane nero di Castelvetro è propria del pane ottenuto mediante l'antico sistema di lavorazione (con lievito madre, lu criscenti) e dall'impiego di una miscela di due semole: quella ottenuta da grano biondo siciliano integrale e quella ricavata da un'antica varietà di frumento locale, la tumminia. Quest'ultima è una varietà di grano duro a ciclo breve (detta anche grano marzuolo) anticamente seminata come ringrano o quando le annate piovose non consentivano la semina autunnale. Pare che la tumminia fosse coltivata, con il nome di trimenaios, già dai coloni greci insediatisi nella vicina città di Selinunte. Il pane fatto con la tumminia si mantiene gustoso e morbido per diversi giorni. Questo particolare ingrediente, di scarsa reperibilità, conferisce al prodotto finito un caratteristico sapore dolce. La cottura secondo il metodo antico avviene esclusivamente in forni di pietra riscaldati con legna d'ulivo (solitamente immagazzinata ed essiccata direttamente dal fornaio, che la recuperava dalle fronde eliminate durante la potatura). Se ne ottiene una pagnotta rotonda di media pezzatura, che in siciliano si chiama vastedda, in grado di mantenersi per 7-10 giorni. La forma tondeggianti e bassa è considerata, sin dall'antichità, funzionale per poter essere spezzata a mano, e sembra essersi così tramandata nei secoli. Un'altra forma, caratteristica di quasi tutte le zone rurali dell'isola, è quella che ricorda lo zoccolo di bovino, o «a piede di bues» (forse per devozione, ma probabilmente come segno di riconoscenza verso quell'animale che aiutava a solcare la terra), chiamata «cuddura»: veniva in passato confezionata una volta l'anno con il primo frumento dell'ultimo raccolto, con funzione di rito di ringraziamento e propiziazione, come ogni altra forma di offerta delle primizie. La pezzatura è anch'essa una reminiscenza antica, in quanto le massaie preparavano il pane una volta alla settimana il sabato o il lunedì. Il Pane Nero di Castelvetro è il prodotto tipico più ricercato, non solo localmente, ma anche al di fuori dei confini dove ha luogo la sua produzione. Un altro prodotto che questo territorio ci regala e che merita attenzione è l'oliva Nocellara del Belice, definita, dagli intenditori, insuperabile sia per le sue pregiate caratteristiche che per la sua versatilità e la sua bassa acidità. Un filo di quest'olio appena uscito dal frantoio si sposa perfettamente con una fetta di Pane Nero di Castelvetro caldo appena sfornato, se poi viene aggiunta una sarda salata del Mare di Selinunte e una fettina di pomodoro con un velo di origano selvatico, il tutto condito con un pizzico di sale marino integrale, allora abbiamo realizzato un piatto di sublime bontà, che nulla può invidiare a piatti elaborati dai migliori chef.

CARMELO CHIARAMONTE

chicchi di frumento sono molto piccoli, per farne un chilogrammo ce ne vogliono 19.000. Alcuni ricercatori siciliani attestano che mediamente mangiamo 200 grammi al giorno di derivati delle farine di frumento, duro e tenero. Quindi mastichiamo tremila semi al giorno. Anche se sappiamo molto poco del grano, delle sue varietà, dei diversi colori di spiga e della realtà agricola siciliana che produce frumento isolano. I chicchi siciliani dorati sono stati per secoli il perno della sopravvivenza alimentare, hanno conosciuto momenti di popolarità plebiscitaria, e ciò nonostante da diversi decenni mangiamo una singola varietà chiamata creso, frutto di una selezione internazionale ricca di glutine, quasi sempre importata da altri luoghi.

Per conoscere il grano a fondo basta navigare su

Rincorriamo la bianchezza di farine, mozzarelle e petti di pollo solo per una purezza sospettata e mai verificata

internet, prendere un'automobile e passeggiare nei centri di ricerca siciliani. In ogni parte del mondo occidentale ci sono decine di centri dove la conservazione del seme di una determinata pianta, la si fa coltivando; ogni anno se la pianta è annuale, perenne se essa vive a lungo. Sono posti affascinanti, ai quali si può accedere con una semplice richiesta scritta. Spesso sono luoghi sostenuti con il danaro dei contribuenti e ricche d'innomerevoli varietà di vegetali. È il caso della Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia, oggi immersa nella fronda del bosco di Santo Pietro a Caltagirone. Se ci andiamo in maggio, alla fine del mese, capiremo il senso profondo della parola maggesi: sottili antenne di spiga che si muovono a ritmo di vento in un'affollata moltitudine di giallo siciliano. Qui è possibile ammirare una scacchiera incredibile fatta di rettangoli seminati a grano per più di 200 varietà di frumenti a

chicco tenero, turgido e duro. Le varietà siciliane sono circa 60 e indossano nomi che rivelano l'origine isolana: scursunara, manto di Maria, chiattulidda, ruscia, timilia, russello, margherito, percia sacchi e un lungo elenco che mette a nudo la nostra ignoranza in materia. La stessa materia che ci nutre abbondantemente ogni giorno, ha nomi più semplici, spesso dai suoni tranquillizzanti come pane, farina, semola, semolino, crusca, cous cous, pizza, cornetto e una platea interminabile di dolci e biscotti.

Da qualche anno, finalmente, qualche piccolo agricoltore siciliano ha rilanciato la coltivazione dei grani antichi dell'Isola.



Speciale

CONFESERCENTI CATANIA

a cura di PkSud

Imprese, un 2014 da dimenticare per la chiusura di molte aziende

Chiude in negativo l'anagrafe delle imprese della Camera di Commercio di Catania e provincia a dicembre del 2014. Il bilancio demografico fra le imprese nate (6.010) e quelle che contemporaneamente hanno dichiarato la cessazione delle attività (6.630), termina con un saldo passivo pari a 620 unità, rispetto al saldo attivo di 15 unità dello stesso periodo dello scorso anno. Sul fronte commercio, si registra un saldo negativo di 817 unità tra aperture (1.421) e chiusure (2.238), rispetto al saldo negativo del 2013 di 78 unità tra aperture (1.766) e chiusure (1.844) e dovuto soprattutto alla riduzione di iscrizioni e all'aumento delle cancellazioni.

A Catania città si registra per il commercio un saldo negativo di 287 imprese (535 iscrizioni, 66 in meno rispetto al 2013, e 822 cessazioni, 108 in più rispetto al 2013). «I dati provenienti da Infocamere indicano il persistere di una fase di stagnazione che sta colpendo il nostro sistema produttivo catanese», dichiara il direttore di Confesercenti Catania, Salvo Politino, commentando i dati. «È necessario - aggiunge - creare le condizioni per far ripartire il mercato interno, dal cui rallentamento dipendono le sorti di tante nostre imprese, e sostenere il coraggio e le aspirazioni di tante persone, soprattutto giovani, che vorrebbero mettersi in proprio».

LA NATI-MORTALITÀ DELLE IMPRESE CATANESI NEL PERIODO CHE VA DA GENNAIO A DICEMBRE DEL 2014

Tra gennaio e dicembre 2014 si è registrata l'iscrizione di 6.010 nuove imprese (150 in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno) e la cessazione di 6.630 imprese (785 in più rispetto a dicembre del 2013), con un saldo negativo di 620 unità contro il saldo positivo di 15 unità dello stesso periodo del 2013, a fronte di uno stock di imprese pari a 100.193 unità. Il settore del commercio a dicembre 2014 registra 1.421 nuove imprese iscritte (345 in meno rispetto allo stesso periodo del 2013) e 2.238 imprese cessate (394 in più rispetto a dicembre del 2013), con un saldo ne-



«È necessario creare le condizioni per far ripartire il mercato interno, dal cui rallentamento dipendono le sorti di tante nostre imprese, e sostenere le aspirazioni di quanti vorrebbero mettersi in proprio»

I dati riguardano, soprattutto, imprese piccole e piccolissime. A dicembre 2014 il tasso di mortalità delle aziende è elevato e risulta in aumento rispetto al 2013

- 817

saldo settore commercio

- 165

saldo settore industria

- 424

saldo settore agricoltura

- 84

saldo settore turismo

6.010

imprese nate tra gennaio e dicembre del 2014

+ 150

rispetto allo stesso periodo del 2013

6.630

imprese cessate tra gennaio e dicembre 2014

+ 785

rispetto allo stesso periodo del 2013

- 620

saldo 2014

+ 15

saldo 2013

vo di 424 imprese (39 in meno rispetto al 2013); il turismo registra 251 nuove imprese iscritte (110 in meno rispetto al 2013) e 335 imprese cessate (78 in più rispetto al 2013) con un saldo negativo di 84 imprese (20 in meno rispetto al 2013). Commentando i dati, il direttore di Confesercenti Catania, Salvo Politino, fa notare che le tasse e la mancanza di liquidità sono i principali ostacoli che costringono molti neo imprenditori a gettare la spugna anzitempo. «I dati - afferma - restano preoccupanti, e riguardano soprattutto le piccole e piccolissime imprese. Il tasso di mortalità delle aziende a dicembre del 2014 è ancora troppo elevato e in aumento rispetto allo stesso periodo del 2013, anche se bilanciato dalla nascita di nuove realtà (150 in più rispetto allo stesso periodo del 2013). In ogni caso, il tessuto economico catanese è composto dalle imprese che riescono a mantenere una grande vitalità, malgrado le molte difficoltà che devono affrontare e che cercano di superare reagendo e rinnovandosi. Ovviamente questo non basta, questa capacità delle imprese va sostenuta dalle istituzioni, dalle banche, vi è la necessità di una maggiore apertura, senza delle politiche di rilancio non riusciremo ad uscire dalla crisi. Imprenditorialità, sviluppo e occupazione sono fattori intimamente legati tra loro e possono determinare la fortuna o il regresso di un sistema economico. In particolare, senza la dinamica positiva delle imprese ogni sistema economico è destinato al declino».

Un appello in piena regola al buon senso, quello del direttore Politino. E, al tempo stesso, un invito alla riflessione, considerato che buona parte dei problemi è comune a tutte le imprese. Sotto questo aspetto, le esortazioni del direttore di Confesercenti Catania vanno lette anche come una ricetta per tentare di arginare la crisi dilagante che sta strangolando l'economia dell'intero Paese. Crisi che, poi, nel Mezzogiorno si acuisce per una serie di ragioni e determina il disimpegno di decine di imprenditori, costrette a gettare la spugna in un contesto che presenta sempre maggiori difficoltà.

I GIOIELLI

In quaranta presidi tutta la ricchezza della regione

Sono quaranta i presidi Slow Food siciliani, cioè i prodotti rari ed eccellenti a rischio di estinzione. Ma sono prediletti anche i gruppi di contadini, allevatori, pescatori che li producono, i disciplinari e le regole di produzione che li contraddistinguono. Diverse sono le tipologie prese in esame: cereali, conserve ittiche, derivati carne, dolci, prodotti da forno, erbe e aromi, formaggi, frutta, legumi, mieli, ortaggi, pane, pesci, razze e salumi. Un elenco di varietà e metodi di produzione che fanno della Sicilia uno scrigno di cultura agroalimentare e un esempio di biodiversità come in nessun'altra regione italiana. Aglio rosso di Nubia, Alaccia salata di Lampedusa (pesce), Albicocca di Scillato, Ape nera sicula, Asino ragusano, Capperò di Salina, Capra girgentana, Carciofo spinoso di Menfi, Cavolo trunzo di Aci, Cavolo vecchio di Rosolini, Cipolla di Giarratana, Cuddireddra di Delia (dolce), Fagiolo badda di Polizzi, Fagiolo cosaruciaru di Scicli, Fava cottoia di Modica, Fava Larga di Leonforte, Fragolina di Sciacca e Ribera, Lenticchia di Ustica, Lenticchia di Villalba, Maiorchino Sicilia (formaggio), Mandarino tardivo di Ciaculli, Mandorla di Noto, Manna delle Madonie (dolce), Masculina da maggghia, Melone cartuciaru di Paceco, Melone purceddu di Alcamo, Oliva minuta, Pane nero di Castelvetro, Pesca nel sacchetto, Piacentinu ennese, Pistacchio verde di Bronte, Pomodoro siccagno della valle del Bilici, Provola dei Nebrodi, Provola delle Madonie, Razza bovina cinisara, Razza modicana, Sale marino di Trapani, Suino nero dei Nebrodi, Susine bianche di Monreale, Vastedda della valle del Belice (formaggio).



I detrattori gastronomici dicono che sia una moda comprare un chilo di spaghetti in trafila di bronzo da un grano che viene denominato in etichetta, eppure in molti speriamo che sia una tendenza; sostenere con le proprie scelte alimentari le produzioni vicine a casa nostra è anche un gesto di volontà politica, visto che più del 40% del grano che consumiamo in Italia è d'importazione canadese e/o russa. Ma c'è anche la gola, la bocca, il palato e gli occhi che domandano pane ancor più saporito, da frumenti profumati macinati in pietra e pasta da farine scure, mai raffinate, da cuocere e condire con semplice olio d'oliva extra vergine.

Con un sorriso fiducioso assistiamo ad un nuovo,

piccolo Rinascimento del grano e i luoghi principali dai quali partono le produzioni di grani antichi sono nel trapanese, nel circondario nisseno e nelle terre d'oriente tra gli ibli ragusani e quelli aretusei.

I frumenti che hanno catturato l'attenzione affettuosa dei cerealicoltori sono il timilia ed il rusello per le farine da panificazione. Il margherito, il senatore cappelli e il percia sacchi (detto anche farro lungo) per le semola da pasta. Chi assaggia il pane nero di Castelvetro, ormai celebrità nazionale, ed il pane di Lentini o certe produzioni di Caltanissetta, si accorge che il sapore superbo del cibo a noi più caro non deve essere insapore e spudoratamente bianco. Rincorriamo

la bianchezza delle farine, come pure quella delle mozzarelle e dei petti di pollo solo per un'assonanza di purezza sospettata e mai verificata; la raffinazione di una semola di frumento determina la separazione di sostanze nutrienti, sali minerali, proteine, amminoacidi. Spesso il bianco assoluto è solo un miraggio alimentare, fuoco fatuo del nutrimento vano ma calorico, denso di amidi che ci ingrassano le membra.

Questo recupero dei frumenti storici siciliani porta diverse felicità a chi se ne cura come a chi se ne nutre, specialmente quando le farine usate in cucina sono integre di ogni nutrimento, ancora colme di crusca, cruscello e glumelle. La digeribilità è il secondo vantaggio. Poi il sapore di una certa fierezza che appare in viso per una pastasciutta interamente siciliana, a km zero, densa di pomodoro Pachino o di Valledolmo, e cacio grattato di Godrano, Ragusano dop, Piacentino di Enna e grattugia discorrendo a grattando. La piccola produzione di grani siciliani gratta un po' di riscatto, anche economico, di fronte a questo mondo che continua ad affermare di essere in crisi senza mai indicare una possibile via di riscatto umano di fronte agli affanni che tutti viviamo all'inizio del terzo millennio. Ed i silenti, sudati, fieri cerealicoltori di qualità da qualche anno ci stanno indicando un viottolo luminoso.

Uno sguardo attento alle produzioni del proprio territorio porta ogni consumatore a dover spendere qualche centesimo in più, poiché la qualità comporta sforzi maggiori, da parte di tutti. Oggi comprare pane o pasta, in questo o in quel negozio, manifesta in gesto frettoloso di scelta che si sofferma soltanto sul prezzo, come quando si comprano penne o matite. I costi dei derivati da farine siciliane spesso raggiungono il doppio del prezzo dei prodotti ordinari della Grande distribuzione organizzata ma guardare al mantenimento delle radici della propria terra rimane l'unico, possibile gesto d'amore verso la propria pancia, se stessi e l'isola intera.

IL RUOLO CENTRALE DELL'AGRICOLTURA

E' nella terra che affondano le radici dell'Europa



LINA SCALISI

Ci sono eventi in grado di diventare dominanti nel discorso pubblico. Eventi preparati a lungo dalle istituzioni e dagli operatori economici, e a lungo attesi dall'opinione pubblica. L'Expo 2015 è sicuramente uno di questi. Esso domina, infatti, i discorsi dei media, le attività delle istituzioni e il nuovo anno che inizia con una scommessa: rilanciare l'immagine e l'economia italiana nell'alimentazione, nell'agricoltura sostenibile, nell'innovazione.

Campi in cui l'Italia ha una lunga storia di eccellenze da valorizzare all'interno di un'esposizione su cui si concentreranno territori, produzioni, imprese e operatori per mostrare storie, prodotti, tecniche a visitatori internazionali che li compareranno con quelle di altre economie, di altre nazioni. Una concorrenza difficile dove occorrerà essere accorti nelle scelte e nelle proposte, cui andrà il compito di presentare l'esistente e il possibile futuro prospettato dalle aziende italiane nel campo dell'alimentazione mondiale.

In questa vetrina internazionale, il grano avrà un ruolo centrale. Lo ha ben avvertito l'Unione Europea che ha scelto e voluto il grano come protagonista del suo padiglione edificato proprio di fronte a Palazzo Italia. Una struttura di circa 1900 metri quadrati, articolata su tre livelli, in cui si celebreranno la storia e le innovazioni di un settore che vede l'Europa al quinto posto nella produzione mondiale. Una posizione importante che sottolinea ancora una volta come è nell'agricoltura che l'Europa trova un punto di vista condiviso; e come nell'agricoltura la sua politica, nel bene e nel male, si fa davvero "comunitaria". La rilevanza di questo comparto all'interno dell'economia europea, sempre più alle prese con una riscrittura delle proprie priorità di crescita e sviluppo, fa inoltre ben sperare per la Sicilia per via della sua storia, da sempre intrecciata con quella del grano.

Una storia le cui radici affondano nel mito di Proserpina, l'unica tra gli dei della cultura greca e romana a riunire qualità produttive e abilità manuali - il prodotto e la sua trasformazione. Un mito che appare quindi sintesi dell'incontro tra uomo e natura, e da cui prende le mosse la storia del grano come archetipo interpretativo della vicenda umana e delle sue espressioni culturali. Ma di là della storia, vi sono le esigenze di un'isola che negli ultimi anni ha riacquisito centralità grazie alle produzioni granarie che, prima di altre, hanno avviato un modello di sviluppo sostenibile a partire dal reperimento e dalla coltura dei grani tradizionali.

Grani dai nomi antichi che nei secoli hanno forgiato la loro struttura integrando elementi biotici, abiotici, culturali. Grani che sono la sintesi dell'etero-

geneità fisica e biologica dei territori dei rapporti sociali. Grani che sono depositari di antichi saperi da valorizzare all'interno di politiche economiche che guardino alla crescita e all'innovazione.

Si tratta insomma di continuare un processo iniziato tempo fa per opera di pochi, ma il cui crescente successo ha mostrato come sia vincente il modello di impresa che sappia unire le ragioni economiche, alla qualità delle produzioni, alla storia dei territori che peraltro, continuano a riservare sorprese. Come quelle reperite da Franco Vesce- ra, pioniere nel campo dei grani antichi, che di recente ha rintracciato il grano nero di Gangi sulle Madonie, qualità conservata da un anziano contadino del luogo da lui riportata alla conoscenza generale e alla coltivazione; o, ancor prima, il Tumminia, lascito delle



L'Ue che ha scelto e voluto il grano come protagonista del suo padiglione edificato proprio di fronte a Palazzo Italia. Una struttura di circa 1.900 metri quadrati



AL CENTRO, FRANCO VESCE- RA (FOTO PARRINELLO)

antiche civiltà che hanno percorso il Mediterraneo, che Vesce- ra ha contribuito a far diffondere nell'entroterra siciliano e nelle isole minori.

Vesce- ra e, come lui, gli altri cultori del grano siciliano, ci dimostrano dunque come la via dello sviluppo passi necessariamente dalla valorizzazione del sistema territoriale poiché il territorio non è solo un concetto epistemologico che nasce e si esaurisce su una mappa; né può essere ridotto a mero soggetto passivo nei discorsi politici e sociali. Il territorio è, al contrario, un soggetto attivo, una fonte di crescita e ricchezza cui rivolgersi soprattutto quando, in momenti come questo, il percorso di sviluppo appare meno chiaro e semplice.

È nella terra, e dunque nel grano, suo frutto, che affondano le nostre radici. È dalla terra, dall'agricoltura, dal grano, che potrà ripartire la nostra crescita.

CONFEDILIZIA
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI CATANIA

Per un 2015 prospero e sereno

Auguri!



LA SICILIA È DONNA

Gaetana Jacono, imprenditrice di successo, è stata nominata "Ambassador" di We-Women for Expo, un progetto nel quale sono coinvolte le donne di tutti i Paesi che prenderanno parte all'Expo, dedicato soprattutto ai tempi del diritto al cibo e dell'ecosostenibilità.



La "signora del vino" diventa ambasciatrice di We-Women for Expo

Gaetana Jacono guida il progetto tutto al femminile su nutrimento, diritto al cibo ed ecosostenibilità

LEONARDO LODATO

E' una delle Ambassador del progetto We-Women for Expo. lei, Gaetana Jacono, una delle "signore del vino" siciliane, porterà la sua esperienza a Milano per rappresentare la forza di volontà delle donne, la loro creatività, la loro voglia di veder crescere quest'isola nel nome della qualità. "Essere Ambassador di Women for Expo - spiega Gaetana Jacono - significa prendere parte ad un progetto dove le donne di tutti i paesi aderenti all'Expo sono chiamate ad esprimersi in materia di nutrimento, diritto al cibo e ecosostenibilità. Dobbiamo impegnarci contro lo spreco, ma questo non vuol dire non consumare, ma utilizzare le risorse che abbiamo, per nutrirci in modo giusto senza eccessi e in modo sano, recuperando anche un rapporto con la natura e i suoi prodotti, e in questo ci metto anche rispettare la stagionalità dei prodotti. La donna è da sempre deputata all'accudimento, in senso generale e l'Expo 2015 la mette al centro. Wenotonly me, ...noi diciamo, e fare parte di questa squadra è in linea con la mia filosofia di vita e lavoro: la squadra e le donne... il pianeta è in buone mani!". **Portare il marchio Cerasuolo di Vittoria ma anche le altre eccellenze del nostro territorio all'attenzione di tutto il mondo, un impegno faticoso ma che sicuramente può dare molte soddisfazioni ai nostri imprenditori.**

"Il Cerasuolo di Vittoria Docg è un vino antico, che porta in sé la storia e la cultura di un luogo, oltre che un indiscussa qualità, perfetto il matrimonio tra il nero d'avola e il frappato. Questi valori sono la ricchezza di questo vino e noi produttori siamo gli interpreti di questa ricchezza. Ha anche un grande pregio, di essere un vino che si sposa con molti cibi, anche di culture molto lontane dalla nostra, penso ai cibi orientali, speziati con cui il Cerasuolo si abbina perfettamente. Per quanto mi riguarda, vedere una bottiglia di Cerasuolo di Vittoria Docg Valle dell'Acate nella carta dei vini, in un ristorante a Boston o nel miglior hotel di Hong Kong non può che confermarmi che la strada che ho intrapreso qualche anno fa, di valorizzare il Cerasuolo di Vittoria e il Frappato è stata la giusta intuizione e sento che il duro lavoro e tutte le fatiche di questi anni sono sempre ben ripagate".

Forse tutto questo, fino a qualche anno fa, sarebbe stato impensabile. I siciliani hanno finalmente imparato a fare squadra?
"Abbiamo fatto sistema e abbiamo portato il vino siciliano al successo in tempi brevi. Nel tempo poi, abbiamo imparato a stare insieme, uniti nella diversità dei nostri territori e stiamo ancora insieme, perché quando si diventa consapevoli del valore della squadra e si assapora la forza che la squadra dà, non la si vuole più lasciare e poi, ci divertiamo anche... che per me, è il sale della vita".

Speciale

AZIENDA OSPEDALIERA "GARIBALDI" DI CATANIA

a cura di PkSud

Oncologia, assistenza con tutte le professionalità

Le procedure di reingegnerizzazione attualmente in corso all'Arnas "Garibaldi", azienda diretta da qualche mese dal dottor Giorgio Santonocito, sono finalizzate a esaltarne la naturale vocazione oncologica, attraverso l'elaborazione di percorsi assistenziali che si sviluppino tanto in maniera "orizzontale", garantendo cioè la partecipazione di tutte le diverse professionalità necessarie alla realizzazione di un approccio alla malattia realmente multidisciplinare, quanto seguendo una linea verticale, ovvero in grado di garantire approcci differenziati e coerenti con l'evoluzione longitudinale nel tempo della storia naturale della malattia. Il primo

contatto del paziente oncologico con l'ospedale rappresenta un momento fondamentale, essendo nel contempo l'origine del percorso assistenziale ed allo stesso tempo del rapporto fiduciario che è indispensabile si realizzi tra utente e struttura sanitaria; esso, quindi, deve essere pensato come un momento di recepimento delle istanze di salute di cui il paziente è portatore e di contenimento delle ansie che scaturiscono dalla coscienza del proprio stato di malattia e dalle ricadute che questo potrà avere sulla quotidianità, ma anche come momento di accoglienza e di indirizzo. A tale scopo, l'Arnas "Garibaldi" ha ideato e sviluppato, come momento centrale delle proprie procedure di riorganizzazione, il progetto di un Centro di accoglienza oncologica (C. A. O.), inteso come un servizio che sia in grado di prendere in carico il paziente e i suoi familiari nel momento della diagnosi della malattia, indirizzarlo seguendo i canoni del-



Le nuove procedure prevedono un approccio multidisciplinare alla malattia, dal primo contatto che il paziente ha con l'ospedale, davvero fondamentale in quanto è l'origine del percorso assistenziale oltre che del rapporto fiduciario

Nella foto sopra l'ingresso principale del padiglione centrale dell'ospedale "Garibaldi-Nesima" di Catania; a sinistra il dottor Giorgio Santonocito, da qualche mese a questa parte direttore dell'Arnas "Garibaldi", azienda ospedaliera dalla naturale vocazione oncologica

la integrazione multidisciplinare e accompagnarlo nel corso degli accertamenti che si rendano necessari al fine di definire con esattezza gli interventi di cura richiesti dalla sua condizione. Allocatedo negli spazi dedicati alle attività ambulatoriali del primo piano del presidio di Nesima, il C. A. O. prevede al proprio interno spazi dedicati al personale infermieristico, di assistenza sociale ed agli psicologi; il primo avrà il

compito di ricevere i pazienti, identificarne le esigenze più immediate in termini di supporto psicologico e di conforto di eventuale disagio sociale nonché di successivo indirizzo verso il personale medico specializzato. Al personale di assistenza sociale e agli psicologi sono dedicati spazi adeguati all'interno del C. A. O., per far sì che le istanze dei pazienti trovino una risposta pronta ed articolata al tempo stesso, nello

stesso contesto in cui il paziente venga preso in carico dal personale medico ed in cui venga avviato il suo percorso di cura. Nella stessa area ambulatoriale si è provveduto, inoltre, a riallocare gli ambulatori delle unità operative coinvolte a vario titolo nella gestione del paziente oncologico, al fine di realizzare una presa in carico del paziente che sia comune e condivisa da parte dei diversi specialisti e, nello stesso

tempo, a favorirne la piena integrazione reciproca, vero valore aggiunto nella gestione delle malattie tumorali e principio ineludibile nel contesto di una struttura che operi secondo standard assistenziali moderni ed evoluti. L'afferenza dell'utenza al C. A. O. potrà avvenire sia per prenotazione telefonica, attraverso una linea dedicata nel contesto del numero verde aziendale, sia per presentazione diretta: una volta preso in carico, il paziente verrà seguito nel suo percorso diagnostico dallo stesso personale infermieristico che lo avrà ricevuto inizialmente e che svolgerà nei suoi confronti una funzione di tutoraggio, accompagnandolo nel percorso diagnostico prenotandone gli accertamenti, fornendo tutte le informazioni necessarie alla corretta esecuzione degli accertamenti, recuperandone i risultati e riproponendolo al personale medico una volta ultimati gli esami programmati. Il C. A. O. avrà, inoltre, la funzione di associare compiti di informazione ed accoglienza a compiti amministrativo-gestionali: tra le sue molteplici finalità riassumiamo l'umanizzazione dell'accesso alla struttura sanitaria, la pianificazione del miglior percorso diagnostico-terapeutico da modellarsi secondo le esigenze del paziente, il garantire la prontezza di risposta e la rapidità di attuazione del percorso stesso, l'appropriatezza dell'utilizzo delle risorse aziendali, la garanzia della continuità assistenziale, l'omogeneizzazione della qualità delle cure prestate e la raccolta delle istanze dell'utenza per la successiva rimodulazione dei percorsi. La preziosa opera di partecipazione delle associazioni di volontariato, da sempre impegnate in prima linea al fianco degli operatori sanitari a rappresentare un'interfaccia diretta con i pazienti, sarà fonte di concreto supporto alle attività del C. A. O. e dei professionisti del Dipartimento oncologico e di tutte le altre unità operative partecipate del percorso assistenziale dei pazienti oncologici.



Nel suo lavoro c'è l'esperienza, c'è l'amore, c'è la lungimiranza di una famiglia che, forse anche inconsciamente, aveva previsto che, un giorno, grazie a una donna, questi vini sarebbero arrivati sulle tavole di tutto il mondo. È davvero così o ci stiamo lasciando andare ad un pizzico di poesia di troppo?

“La poesia, nel vino è essenziale, non dimentichiamo mai che il vino è anche convivialità, riunirsi attorno ad una tavola di fronte ad un buon bicchiere di vino anzi di Cerasuolo di Vittoria Docg. Ma il mio voler portare avanti la tradizione della mia famiglia, il Cerasuolo di Vittoria, e il territorio della provincia di Ragusa, sono frutto di una euforica scommessa, di una siciliana un po' zingara, che ha avuto sempre un piede fuori dalla Sicilia e una mano saldamente ancorata a questa terra, consapevole del suo valore e in questo senso la mia famiglia ha una parte importante: l'avermi insegnato a guardare lontano per capire il valore di quello che hai attorno a te e poi... il vino scorreva già nelle mie vene”.

Tornando ad Expo 2015. In che modo il territorio può contribuire a far crescere il progetto We-Women?

“Le donne del territorio siciliano possono entrare a far parte della piattaforma multimediale di “We-Women for Expo” attraverso semplici ricette di cucina, territoriali, familiari, ma anche proponendo progetti, idee. Tutte le donne in diversi ambiti sono chiamate a partecipare,

Porta avanti da sempre la tradizione di famiglia. «Il vino è cultura strettamente legata alla terra e al passato ma guardando al futuro»

scrittrici, artiste, scienziate, imprenditrici, esponenti della società civile e persone comuni. Esprimersi attraverso il proprio territorio è fondamentale, e questo vale per tutte le donne italiane, che chiamiamo numerose a far parte di We-Women for Expo”.

“Come azienda avete ottenuto la prima Docg per il vostro Cerasuolo. Ci sono altre aziende siciliane che producono vini eccellenti. Come vi ponete davanti alla concorrenza degli altri Paesi e, in particolare, nei confronti della contraffazione che mette in serio pericolo il vero “Made in Italy”?”

“Il consorzio di tutela del Cerasuolo di Vittoria si muove molto bene in questo senso, tutelando il prodotto, inoltre, il valore della Docg è ancora riconosciuto nel mondo, e poi c'è il territorio che ancora una volta torna. Comunicare il territorio del Cerasuolo di Vittoria, fa la differenza. Non dobbiamo dimenticare, infatti, l'importanza che il marketing e la comunicazione hanno nel vino, bisogna comunicare un territorio nella sua interezza, bellezza e cultura”.

Expo 2015 è ormai alle porte. Quali sono le strategie per far sì che si possa superare senza eccessivi danni il momento di crisi che sta attraversando la nostra economia?

“Expo 2015, è un'occasione per presentare le eccellenze dell'Italia ma deve essere anche un momento di intrattenimento gastronomico e di divertimento. Immaginatelo come una fe-

sta, di cultura e di conoscenza, la scoperta di vini del mondo, di territori e cultura. L'Italia in particolare è ricca di luoghi e diversità, ma è sempre facendo squadra e proponendoci tutti insieme che possiamo rialzare la china della nostra economia. E non perdendo mai di vista l'innovazione. Noi italiani dobbiamo riuscire, attraverso la consapevolezza dell'enorme ricchezza che abbiamo a disposizione e del patrimonio che l'intero mondo ci invidia, a far sistema e a comunicare al mondo intero quanto siamo unici in quel che facciamo”.

Alla vigilia di Capodanno, le chiedo un consiglio. Cosa portare sulle tavole dei siciliani? Come brindare? Vino o... Champagne?

“Frutta e verdure rigorosamente di stagione, una ricchissima varietà, e poi buon pesce, che è ricco di omega tre, in Sicilia il nostro pesce azzurro è perfetto... inaffiatto con il Frappato, servito fresco, certamente. Ma per non essere troppo di parte... bianco, rosso, o bollicine, purché siciliano”.

IL NETWORK

Gaetana Jacono, imprenditrice dei vini Valle dell'Acate, è Ambassador di “We-Women for Expo”, un progetto di Expo Milano 2015 in collaborazione con il Ministero degli Affari esteri e Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori. We-Women for Expo è un network di donne di tutto il mondo che agiscono insieme sui temi dell'alimentazione, per migliorare il diritto al cibo.

Gaetana Jacono, già Brand Ambassador del Cerasuolo di Vittoria come imprenditrice e portatrice nel mondo dei valori del territorio, intende offrire anche all'Expo un reale contributo e impegno, forte della lunga esperienza imprenditoriale e dell'amore per il territorio, il vino e i prodotti della terra in senso più ampio e ha coinvolto in modo importante tutte le Donne del Vino.

Nasce infatti da Gaetana l'idea di raccogliere da ogni donna dell'Associazione Donne del Vino una “ricetta di cucina - ricetta per la vita”.

Al progetto hanno già aderito, in qualità di Ambassador We, Vandana Shiva (India), Habibyar Najlla (Afghanistan), Karla Suarez (Cuba), Monica Kristensen (Norvegia), Linn Ullmann (Norvegia), Suad Amiry (Palestina), Monika Bulaj (Polonia), Jelena Marjanovic (Serbia), Clara Sanchez (Spagna), Amélie Nothomb (Belgio), Margaret Drabble (UK), Taiye Selasi (UK), Elizabeth Strout (Usa), Jody Williams (Usa). E per l'Italia: Silvia Avallone, Stefania Barzini, Daria Bignardi, Irene Bignardi, Laura Bosio, Eva Cantarella, Sveva Casati Modignani, Lucia Castellano, Evelina Christillin, Sabina Ciuffini, Laura Corti, Lella Costa, Laura Curino, Diamante D'Alessio, Chiara Frugoni, Chiara Gamberale, Laura Grandi, Licia Granello, Daniela Hamai, Anna Maria Isastia, Josefa Idem, Gaetana Jacono, Monica Maggioni, Michela Marzano, Paola Maugeri, Erica Mou, Maria Mulas, Margherita Oggero, Brunella Schisa, Barbara Stefanelli, Silvia Vegetti Finzi.

marangolo & co.
Leader in global worldwide logistics
AIR - LAND - SEA
transport services

Auguriamo un prospero 2015

SPEDIZIONI INTERNAZIONALI SERVIZIO CONTENITORI DOOR - TO - DOOR DA / PER TUTTO IL MONDO	 www.marangolo.it
DEPOSITI CONTOTERZI TRASPORTI E DISTRIBUZIONE DA E PER LA SICILIA	 www.dmservizi.it
IMPRESA PORTUALE TERMINAL OPERATOR TRASPORTO CONTENITORI	 PORTO CATANIA
SERVIZI MARITTIMI MERCÌ - CONTENITORI ROTABILI	 GRIMALDI CATANIA
SERVIZI AUSILIARI MARITTIMI OPERATORI DOGANALI LOGISTICA CONTENITORI	 www.saimaregit.it

Catania Zona Industriale VIII strada, 24 - Tel. 095 7139141 Fax 095 7139142

Speciale

ORDINE DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI DI CATANIA

a cura di PkSud

Ordine, "casa" di medici e odontoiatri

Catania all'avanguardia anche nel campo dell'educazione continua in medicina

Quattro medici su dieci sono in pari con il debito formativo Ecm, che prevede il conseguimento di 150 crediti per triennio. A dare la percentuale esatta - il 38% - è stato il nostro presidente della FNOMCeO, Amedeo Bianco che - in veste di vicepresidente della Commissione nazionale Ecm - ha aperto a Roma i lavori della Sesta Conferenza nazionale sulla Formazione Continua in Medicina, organizzata dalla stessa Commissione del ministero della Salute in collaborazione con Agenas. Il tema ECM vede il nostro Ordine in prima linea considerato l'impegno che ha dimostrato soprattutto con i corsi FAD che l'iscritto ha la possibilità di svolgere attraverso CATANIA MEDICA ed il sito ordinistico.

IL sistema ECM è nel nostro Paese ormai ben collaudato tra tutti gli attori del settore (Ordini e Collegi, Provider, Professionisti, Aziende Sanitarie). Lo dimostra anche il sistema di verifica e valutazione della Formazione, con i risultati delle e delle ispezioni della Commissione (260 da gennaio a novembre); il sistema di incentivi, disincentivi e sanzioni; il Dossier Formativo e la certificazione dei crediti, entrambi giunti a regime dopo anni di sperimentazione.

E se il 38% dei medici è "in regola" con l'Ecm, ad un altro 8-10% mancherebbero solo otto-dieci crediti. Con un piccolo sforzo si potrebbe arrivare al 50% dei medici in regola con il conseguimento dei crediti, il che non è poco.

Questi dati ci dicono però quanta strada ancora ci sia da fare per arrivare all'obiettivo del 100%. E che un pezzo di strada sia ancora da fare lo dimostra uno "zoccolo duro" - pari al 15% - di medici che non ha maturato neppure un credito nell'ultimo triennio, percentuale comunque molto bassa rispetto agli inizi del programma. Cresce dunque tra i colleghi la cultura dell'aggiornamento professionale.

E la scelta di questo Ordine di privilegiare la FAD si dimostra vincente visto che in tutt'Italia i professionisti gradiscono sempre più la Formazione a Distanza, che si preannuncia essere la modalità di aggiornamento del futuro: nei primi undici mesi di quest'anno sono stati milleseicento i corsi seguiti via internet o televisione. Da gennaio a novembre 2014 sono stati in tutto 34.786 gli eventi accreditati, di cui 18.253 già portati a termine. È un tema, lo ribadisco, di grande complessità, affrontato da tutti con lo spirito di andare avanti nell'esperienza dell'Ecm con procedure semplificate e con maggiore partecipazione. Non mancano problemi e criticità ma l'intento è certamente comune per migliorare complessivamente tutto il sistema dell'Ecm, di cui l'avvio della fase operativa del Dossier formativo costituisce un tassello di estrema importanza.

MASSIMO BUSCEMA
presidente Ordine dei medici della provincia di Catania



Nella foto sopra il logo dell'Educazione continua in medicina (Ecm); a destra Gianpaolo Marcone, presidente della commissione albo odontoiatri etnea, e Massimo Buscema, presidente dell'Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri della provincia di Catania



CONVOCAZIONE DI ASSEMBLEA ORDINE DEI MEDICI E DEGLI ODONTOIATRI

L'assemblea ordinaria 2015 degli iscritti è convocata per le ore 7 del 24 gennaio 2015 in prima convocazione e per le ore 9 di domenica 25 gennaio 2015 in seconda convocazione, presso l'Hotel Nettuno, Viale Ruggero di Lauria, 121 - Catania, con il seguente ordine del giorno:

1. comunicazioni del presidente;
2. conto consuntivo esercizio finanziario 2013;
3. bilancio di previsione esercizio finanziario 2015;
4. statuto Fondazione;
5. adeguamento quota iscrizione Ordine;
6. incorporazione dell'oggetto sociale della Cassa assistenza nella costituenda Fondazione.

A norma dell'art. 24 del D. P. R. 5/4/1950 n. 221, in caso di assenza, è ammessa la delega apposta in calce all'avviso di convocazione che, debitamente riempita e firmata, sarà consegnata ad altro iscritto presente, il quale non potrà averne più di due.

IL PREMIO ISTITUITO DALLA CASSA ASSISTENZA DELL'ORDINE RIPRODUCE L'OPERA CHE SI TROVA NEI MUSEI CAPITOLINI

"Ippocrate", il prof. Pavone nel solco della tradizione



Il "Premio Ippocrate 2014" è stato conferito a Lorenzo Pavone. Il Premio istituito dalla Cassa assistenza dell'Ordine il 4 settembre del 2003, su proposta dell'allora segretario, il compianto Fortunato Fimognari. Si tratta di una fusione in bronzo del maestro Rosario Cali, personale riproduzione interpretativa dell'Ippocrate che si trova nei Musei Capitolini di Roma. "Maestro di Pediatria" di brillante e rinomato talento, già professore ordinario del Sicularum Gymnasium di Catania, Lorenzo Pavone è tra coloro che onorano in Italia il "sapere medico" della città etnea, nella quale è nato ed ha operato. Dedicando particolare impegno professionale ed umano alla ricerca ed alla clinica riguardanti le patologie neurologiche infantili, e segnatamente le malattie metaboliche e muscolari nonché le sindromi malformative e le epilessie, ha contribuito con acume profondo e singolari intuizioni agli studi per il riconoscimento dei geni responsabili della malattia di Wilson e dell'atrofia spinale, ed è coautore del testo di "Neurologia pediatrica" attualmente più diffuso nel nostro Paese. Ha trascorso numerosi periodi di proficuo aggiornamento in più Atenei d'Europa e degli Stati Uniti d'America, contribuendo così ad amplia-

re notevolmente l'attività scientifica ed internazionale della Pediatria catanese, ed è stato fondatore della "Società Italiana di Neurologia Pediatrica" e della "Scuola di specializzazione in neuropsichiatria infantile" di Catania.

Nella primavera del 2013 la "Società Italiana di Pediatria" gli ha conferito il premio nazionale "Maestri di Pediatria", riconoscendogli un titolo d'alto rango clinico e scientifico che egli ha meritamente acquisito in oltre mezzo secolo d'attività. Docente di elevato profilo culturale e dal tratto umanissimo, ha sempre coniugato con abnegazione esemplare responsabilità didattica ed impegno clinico, trasfondendo negli allievi, con rassicurante sorriso, quell'instinguibile sete di conoscenza e quella fine esperienza che ha costantemente rivolto alle cure dei giovani infermi.

Conferendo a Lorenzo Pavone il "Premio Ippocrate" 2014 si pone in risalto la sua magistrale ed insigne figura di clinico e docente, indicandolo a commendevole esempio per tutti i medici che, approfondendo cure ed amore verso i pazienti più piccoli, combattono quotidianamente per alleviarne la sofferenza e donare loro il sorriso perduto ed un futuro migliore.

IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO È STATO ASSEGNATO AL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DELL'ALBO DEGLI ODONTOIATRI NAZIONALE

La prima volta del premio "Sant'Apollonia" Il nome del prof. Renzo inaugura l'albo d'oro

La prima volta del neonato premio "Sant'Apollonia" non poteva essere migliore! E', infatti, Giuseppe Renzo il nome che comparirà d'ora in poi in testa all'albo d'oro del premio appena istituito dall'Ordine dei medici chirurghi ed odontoiatri della provincia di Catania per dare pubblico riconoscimento a chi ha onorato la professione odontoiatrica. «E come si poteva pensare a qualcun altro... - spiega Gianpaolo Marcone, presidente della CAO etnea - la decisione della commissione che si è riunita per assegnare la prima edizione del premio è stata presa in poche decine di minuti a totale unanimità arricchita da un dibattito che non ha fatto che confermare la bontà della nostra scelta».

Il premio intitolato alla santa martire Apollonia, protettrice del dentista e dei suoi pazienti, che dal Medioevo in poi ha visto moltiplicarsi i suoi denti-reliquie miracolosi, venerati dai fedeli e custoditi nelle chiese e oratori sacri dell'Occidente, al punto che papa Pio VI nella seconda metà del Millesettecento li fece raccogliere tutti pesanti circa tre chilogrammi e li fece buttare nel Tevere, si affianca al Premio Ippocrate, istituito dall'Ordine di Catania nel 2004 e destinato a brillanti figure della professione medico-chirurgica. Il Premio "Sant'Apollonia" è stato consegnato domenica 13 dicembre nel corso della tradizionale "Giornata del medico alla Baia Verde di Cata-



nia". Sala conferenze gremita al punto da far promettere al sindaco, Enzo Bianco, intervento in apertura assieme al Rettore dell'Università, Giacomo Pignataro, che la prossima edizione dovrà tenersi al Teatro Massimo "Bellini". Il presidente dell'Ordine, Massimo Buscema, ha ancora una volta ricordato la sintonia che dal momento della sua prima elezione si è subito avuta con la CAO mentre il presidente del corso di laurea in Odontoiatria e protesi dentaria, Ernesto Rapisarda, ha sottolineato la forte spinta formativa dell'Ateneo catanese. Renzo, dal canto suo, dopo avere ricevuto il premio, una testa di bronzo opera del maestro Cali, ha ringraziato e sottolineato come Catania sia in fondo la sua città d'ado-

zione, «è qui che ho trascorso i miei anni universitari e qui che ritorno sempre con grande gioia quando i colleghi mi chiamano». Ma ecco la motivazione ufficiale con la quale è stato premiato Giuseppe Renzo. «Odontoiatra di fine talento, nonché presidente della commissione dell'albo degli odontoiatri nazionali, Giuseppe Renzo ha contribuito, con passione profonda ed impegno costante, a conferire alla professione odontoiatrica quella dignità d'autonomia e quella rappresentatività ordinistica che pongono il paziente al centro del "Sistema Salute" del nostro Paese e l'Ordine dei medici chirurghi e degli odontoiatri a garante insostituibile della qualità e dell'eticità dell'atto medico-chirurgico. Consi-



gliere e componente dell'esecutivo della Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri, nonché componente, su nomina ministeriale, del Tavolo per la programmazione agli accessi ai corsi di laurea del ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del tavolo tecnico sul regime delle autorizzazioni per l'apertura degli studi medici ed odontoiatrici del ministero della Salute, e del Gruppo tecnico sull'Odontoiatria dello stesso dicastero, è anche componente del consiglio d'amministrazione e del comitato esecutivo dell'Ente nazionale di previdenza ed assistenza dei medici e degli odontoiatri, e dal proprio osservatorio preferenziale ha individuato con grande acume le problematiche che affliggono oggi la professione odontoiatrica, proponendo ed attuando efficaci soluzioni per affrontarle e prevenirle. Conferendo a Giuseppe Renzo il Premio Sant'Apollonia 2014, si evidenzia la sua figura di valentissimo odontoiatra, attento e sensibile alla salvaguardia ed alla promozione della qua-

lità della "Salute orale" del cittadino; valori per cui ha combattuto e combatte su più fronti contro ogni speculazione commerciale e qualsivoglia abuso».

«Non è stato naturalmente casuale avere scelto Sant'Apollonia per intitolare questo premio - aggiunge Ezio Campagna, consigliere odontoiatra dell'Ordine - il martirio della vergine ha da sempre suscitato venerazione ed ammirazione nel mondo cristiano, anche per i suoi aspetti singolari legati al fatto le furono strappati i denti con una tenaglia. Santa Apollonia, vergine e martire di Alessandria d'Egitto, è invocata in tutti i malanni e dolori dei denti ed il suo attributo nell'iconografia è una tenaglia che tiene stretto un dente». Appuntamento all'edizione 2015 con le parole del presidente CAO, Marcone. «Un premio diventa prestigioso man mano che cresce - ha concluso - ma il nostro Sant'Apollonia è grande già alla sua prima uscita e vedrete che non mancherà di sorprendere tutti sempre più».

NUCCIO SCIACCA



Prodotto, cultura e gioco di squadra Tre mosse per un rilancio credibile

La ricetta di Vito Varvaro, manager prestato al mondo del vino, per il «brand» Sicilia



UN UOMO MARKETING A TUTTO TONDO

Vito Varvaro, palermitano, 60 anni, è da tre anni il presidente delle Cantine Settesoli (incarico nel quale è stato appena riconfermato dall'assemblea dei soci) di Menfi, uno dei pochi esempi di cooperative che funzionano in Sicilia. Con i suoi 2000 soci proprietari di terreni vitati per 6.000 ettari, La Cantina Settesoli ama definirsi, e a ragione, «il più grande vigneto d'Europa». Varvaro è anche membro del Consiglio di Amministrazione della Piaggio & C. SpA, e membro del Consiglio direttivo e tesoriere di «Save The Children Italia» Ong no profit, oltre che professore a contratto di Economia e Gestione delle imprese internazionali dell'Università Luiss. Ha lavorato per 30 anni nel gruppo Procter & Gamble, di cui 10 anni trascorsi all'estero, con responsabilità dal Marketing alle Vendite al General Management. È stato membro del Cda di Tod's e Bulgari. Settesoli sotto la sua guida ha raggiunto significativi obiettivi come l'incremento della remunerazione media per ettaro ai soci e l'ingresso in nuovi mercati come Cina, Russia, Hong Kong e Brasile.

CARMEN GRECO

«Vendere» il prodotto Sicilia. La sua riconoscibilità, la sua unicità, perfino la sua «arretratezza», un vantaggio laddove c'è tutto da fare, da inventare da programmare. I presupposti ci sarebbero tutti e il «logo» non si dovrebbe nemmeno andarlo a cercare tanto lontano. La stessa conformazione della Sicilia è già un «logo». Un triangolo galleggiante nel Mediterraneo, un marchio, un brand, una caratteristica, un'etichetta, un segno, chiamatelo come volete, che ci identifica e ci distingue nel mondo. La bellezza della Sicilia sta tutta in questa fortuna ed è il frutto di due baci, della storia, della geografia. Ci manca il terzo: la capacità di sfruttare questa bellezza. La bellezza potrebbe essere il vero motore dello sviluppo siciliano. Ma non sempre la forma, anche in questi tempi «fumosi», è sostanza e non bastano esempi di «saper fare» se non vengono comunicati, forse sarebbe meglio dire condivisi, come si deve.

Eppure basterebbe fare poche cose. Ne è convinto Vito Varvaro, presidente di Settesoli, l'azienda di Menfi, che è anche la più grande cantina di Sicilia con i suoi 6000 ettari uno dei pochi esempi di realtà consorziate in una terra in cui il «fare squadra» non rientra nel nostro dna.

«È molto semplice, la Sicilia deve fare tre cose. Innanzitutto puntare sulla qualità del prodotto che deve essere alta per sviluppare prodotti unici in grado di vincere sul mercato globale; secondo, importantissimo, avere un'organizzazione fatta di ragazzi che sappiano andare in giro per il mondo e imparino a conoscerlo. Purtroppo la Sicilia ha tanti ragazzi che non parlano l'inglese. Magari vanno fuori e poi rientrano senza aver fatto quel salto culturale necessario. Terzo, saper giocare di squadra, noi siciliani, anzi noi italiani siamo troppo individualisti quando invece dovremmo stare più insieme per vendere il prodotto agricolo italiano. Invece, quasi sempre, ognuno va da solo. Nel 2015 partono le attività della Doc Sicilia, ecco questo sarà una bellissima opportunità per fare gioco di squadra».

Insomma i ragazzi devono fare una start up andata e ritorno dall'estero...

«Sì, bisogna portarli a conoscere il mondo ma serve anche che ritornino in Sicilia e che trovino le condizioni per rimanerci. Noi dobbiamo creare queste condizioni».



Ma perché siamo così lontani da questa mentalità? E' più un problema d'organizzazione o culturale?

Entrambe le cose. Per esempio, anche da un punto di vista turistico dovremmo lavorare molto più di squadra. Abbiamo piccole comunità e regioni che fanno la loro pubblicità e non esiste una campagna nazionale che faccia pubblicità all'Italia, cosa che risulta perdente nel mercato globale del turismo. Poi in Sicilia bisognerebbe anche riuscire, prima o poi, a non contare sempre sugli aiuti pubblici, perché il futuro ce lo dobbiamo creare con le nostre mani. Se poi subentra un aiuto che viene dall'Unione Europea grazie, ma bisogna pensare allo sviluppo futuro non soltanto in funzione dei contributi che si possono ottenere».

Come manager del marketing, domani le danno il compito di rifondare il brand Sicilia, da dove comincerebbe?

«La prima cosa che dovremmo fare è investire sul patrimonio artistico e culturale, fare una mappatura di quello che abbiamo e capire quali investimenti bisogna fare per renderlo fruibile. Poi dobbiamo chiederci: i musei che abbiamo sono buoni abbastanza per attrarre un americano? Selinunte, per esempio, ha bisogno di soldi? Le opere d'arte che abbiamo, hanno bisogno di restauri? Dopo aver fatto questo e «messo a posto» il nostro prodotto, dobbia-

Vigneti a Menfi, una delle zone vocate della Sicilia per il vino. Il binomio vino-turismo è alla base dell'economia del territorio che ha sviluppato negli ultimi anni un'offerta ricettiva d'alto livello

mo venderlo nel mondo con un piano marketing molto serio. Io penso che non esista nemmeno un piano marketing della città di Palermo. Qual è il prodotto Palermo che vendiamo nel mondo da un punto di vista turistico? Non si sa. Ecco, dobbiamo essere in grado di rispondere a queste domande».

Visto che in Sicilia s'è fatto poco o niente, il ritardo o perfino l'arretratezza possono rappresentare un vantaggio?

«Credo che partendo da una situazione non buona le opportunità siano enormi. La grande domanda è come si finanziano queste opportunità. Io un'idea ce l'avrei. Ci sono tanti siciliani che investono i loro risparmi in bot e altro genere di titoli. La Sicilia produce molto risparmio. Ora, bisognerebbe trovare un modo di prendere questo risparmio privato e farlo rimanere qui per investimenti di sviluppo della Sicilia, ma non investimenti di carattere pubblico perché i soldi che finiscono al pubblico, è provato, non funzionano. Il mio sogno sarebbe un fondo d'investimento, dove anche i privati possano mettere dei soldi, che finanzia, dando redditività a chi ha dato questo denaro, lo sviluppo turistico e agricolo della Sicilia».

Lei è stato appena riconfermato alla presidenza di Settesoli, l'azienda che guida da tre anni. Quando è arrivato ha incontrato una «resistenza» alla modernità?

«Io penso che noi siamo un'isola abbastanza felice e quindi ho trovato questi concetti che le ho detto già molto sviluppati. È chiaro che nella mia ricerca di nuove risorse del territorio mi sono accorto che la capacità dei giovani di parlare inglese ancora non c'è, quindi se cerco un commerciale internazionale, non lo trovo nel mio territorio. Da un punto di vista organizzativo e culturale c'è ancora molto spazio di crescita».

Quale immagine crede che la Sicilia veicolerà all'Expo?

«Mah, penso che sia un'opportunità per l'Italia perché verrà tanta gente, ma penso anche che non possiamo contare sull'Expo come punto di partenza che faccia cambiare il futuro della Sicilia. Non arriveremo preparati all'Expo, cioè con una visione strategica chiara delle cose che vogliamo».

Insomma saremo un po' un'armata brancaleone...

«Esatto, non lo volevo dire ma siamo un po' disorganizzati. Siamo a dicembre e non si sa ancora che cosa si farà. La pianificazione della Sicilia, poi, è ancora molto da migliorare...».

«L'Expo un'opportunità ma non penso che possa cambiare il futuro dell'Isola. Ci arriveremo disorganizzati»



Prima di scegliere
passa da noi



600 mq di esposizione aperto 7 giorni su 7

MARAZZITI MOLA NATRIAS BSW GROHE CERAMICHE GRANDESIRI L'ITALICO

Ragusa - C.da Cimillà (accanto Cineplex) - TEL. 0932.663178

Il momento in cui i tuoi occhi chiedono
solo di essere guardati da un professionista.
Prevenzione e benessere visivo firmati ZEISS



// BENESSERE VISIVO
MADE BY ZEISS

Un controllo costante e periodico dell'efficienza visiva è importante per la cura e il benessere dei tuoi occhi. Affidati sempre alla professionalità del nostro Centro Ottico e alla qualità delle lenti ZEISS. Per noi la tua vista ha un valore, scegli il meglio per prendertene cura.

Polo Commerciale - Modica (RG)
Tel. 0932 764769
info@gaetanospoto.com
gaetanospoto.it



ottica
Gaetano
Spoto



We make it visible.

Speciale

CARA DI MINEO

a cura di PkSud

Un abbraccio tra etnie e tradizioni

Il Residence degli Aranci ospita in questo periodo circa 3.700 richiedenti asilo

A vederlo da fuori il Residence degli Aranci è un incrociarsi di vie su cui si affacciano 400 villette a due piani, da cui ogni tanto escono pullman diretti ai paesi del calatino, soprattutto Mineo, il più vicino. Dentro, invece, è un brulicare di etnie, di lingue e dialetti, di razze, di religioni, di culture e tradizioni diverse che qui si incontrano e convivono pacificamente nonostante spesso, in patria, si combattano fra loro. In questi giorni ospita circa 3700 richiedenti asilo, in media da 8 a 12 per ogni villetta, arrivati via mare soprattutto dall'Africa subsahariana, ma anche dal Pakistan e da altre zone del medio oriente. Quando arrivano, provati da un viaggio che per alcuni è finito in tragedia, l'ostacolo più grande è costituito dal fatto che non sanno la lingua. Per questo al Centro Accoglienza Richiedenti Asilo di Mineo ci sono tanti mediatori culturali, molti provengono proprio da paesi africani.

COMESÌ FA ACCOGLIENZA

L'accoglienza è un rito, ma anche un momento di solidarietà e condivisione: spiegare cos'è il Centro e a che cosa serve; come si ottiene la protezione internazionale e chi ne ha diritto; consegnare ad ognuno un kit di vestiario insieme al materasso, la brandina e l'occorrenza per l'igiene personale; assegnare gli alloggi, distribuendo le etnie in modo da evitare facili conflitti, e garantendo le famiglie e i soggetti vulnerabili situandoli più vicini all'area dei servizi; avviare gli ospiti ai corsi d'italiano, i più seguiti, ma anche ai laboratori artigianali, di informatica, di cucina, sartoria, ecc.; predisporre le elezioni dei rappresentanti di ogni nazionalità per poter interloquire più facilmente per ogni necessità o bisogno particolare; monitorare i soggetti più a rischio, quelli più provati dal viaggio o più vulnerabili come le donne sole con bambini; garantire ai nuclei familiari ciò di cui hanno bisogno, e ai minori le cure necessarie, i passeggini, gli omogeneizzati, i giochi; costruire per loro una rete di relazioni che vanno dalla famiglia alla ludoteca, dalla scuola a Mineo al doposcuola dentro il recinto del centro; garantire la libertà di culto, il diguno del Ramadan, le feste tradizionali per ogni etnia, le occasioni per ricostruire, da zero, una nuova vita...

UNA MACCHINA ORGANIZZATIVA COMPLESSA

C'è bisogno di grande competenza e professionalità, di una macchina organizzativa ben oliata ed efficiente, anche perché si parla di grandi numeri, e di esigenze che sono le più diverse in ogni momento della giornata, a partire dal tipo di pasto per finire coi momenti di preghiera. Per questo motivo sono ogni giorno al lavoro avvocati, psicologi, assistenti sociali, i medici e i volontari della Croce Rossa, il gruppo della logistica e della manutenzione, quello della mensa. E per questo si è data sempre più importanza non solo alla gestione ordinaria, ma soprattutto alla creazione delle attività rivolte all'esterno e al futuro: all'istruzione e alla formazione prima di



In alto i due Babbi Natale che in questi giorni hanno portato doni ai bambini. A destra l'esibizione del "Cara's free spirit", coro e danza mettono insieme in modo unico tradizioni africane e occidentali



tutto, ma anche a tutte quelle attività sportive e ricreative che permettano agli ospiti di uscire dal cancello del C. A. R. A. e di inserirsi nel tessuto sociale del territorio.

IL TEATRO DEL MEDITERRANEO

Mette insieme attori professionisti e dilettanti, ospiti del Centro Accoglienza Richiedenti Asilo e cittadini di Mineo. Ha messo in scena "I meneni" e "Mare nostrum", entrambi scritti da Massimiliano Perrotta e diretti da Walter Manfrè, e che sono stati

rappresentati con crescente successo non solo nel circondario, ma anche a Palermo, a Roma presso la Camera dei Deputati e presso il teatro Golden. Ha ricevuto l'Oscar teatrale PREMIO VOLTERRA 2014 per l'alto valore culturale e sociale dello spettacolo-evento "I meneni". Lo spettacolo è stato il frutto di un percorso laboratoriale avvenuto lo scorso anno tra attori professionisti, abitanti del territorio e migranti ospiti del Cara di Mineo.

IL CARA'S FREE SPIRIT

Il gruppo di danza è stato costituito dopo un laboratorio tenuto da Elisa La Spina ed è tuttora da lei coordinato. Anche questa esperienza ha concluso due anni di attività e ad essa si è aggiunto un coro che ha ottenuto un grande successo. Coro e danza mettono insieme tradizioni africane ed occidentali in un mix che ha prodotto anche un musical ispirato a "Roméo e Giulietta". Le esibizioni sono molto richieste in tutti i comuni del calatino, ma han-

Istruzione, formazione, attività sportive e ricreative



La Direzione. Coordina le macroaree che sono il cuore del Centro Accoglienza: la mediazione culturale, lo staff degli avvocati, quello degli psicologi e degli assistenti sociali, poi l'area dell'amministrazione, la logistica e manutenzione, la mensa. Collabora stabilmente con organismi quali l'Unhcr, Iom, Save the Children, Medu. Collabora con la Prefettura per quanto riguarda l'assistenza agli sbarchi, con la Questura per le questioni legate alla sicurezza, con la Croce Rossa Italiana per il monitoraggio e le eventuali emergenze sanitarie.

Lo spazio delle opportunità. Si occupa di tutte le attività di istruzione e formazione, ma anche delle attività sportive e ricreative e delle manifestazioni organizzate con partner esterni. Da questo ufficio dipendono il "Punto Mamma" dove vengono seguite le famiglie con bambini; la ludoteca; il pool di insegnanti di italiano; il Cara News; il laboratorio multimediale e quello di informatica; i laboratori artigianali e i corsi di formazione.

Il Job center. E' l'ufficio che raccoglie i curricula dei rifugiati, tiene conto delle loro professionalità, propone nuovi corsi di formazione professionale, tirocinii e percorsi di inserimento lavorativo.

INTEGRAZIONE. Il Centro avvia iniziative che mirano all'inserimento sociale degli ospiti con lezioni di italiano e laboratori di informatica

Una fucina di attività che si protende verso l'esterno

Ad onta dell'isolamento di cui spesso si parla, ad entrare dentro il recinto del Residence degli Aranci, pur distante nove chilometri dal centro abitato di Mineo, il Centro Accoglienza Richiedenti Asilo è una fucina di attività che si protendono verso l'esterno. Scopo - dicono i dirigenti - l'incontro con la comunità del territorio, l'integrazione degli ospiti con la nostra società e la nostra cultura, ma anche la condivisione di culture diverse, la fratellanza, la solidarietà. Ecco dunque che i pullman del Cara Mineo partono ogni giorno per una destinazione diversa, pieni non solo di 50/100 persone provenienti dalla Nigeria, dal Gambia, dal Ghana, dal Mali, dal Pakistan e via enumerando, ma anche e soprattutto pieni di speranza, di voglia di conoscere il nostro territorio e incominciare qui una nuova vita. Al di là infatti di coloro che non vogliono essere coinvolti nelle varie attività e passano il tempo aspettando il documento che consentirà loro di andarsene, spesso al nord o addirittura in paesi stranieri, molti ospiti del Centro partecipano non solo in massa alle lezioni di italiano, ma anche a tutte quelle attività che la direzione ha incentivato e che consentono loro di iniziare a far parte di una comunità più grande, la nostra. Così può essere capitato, in questi giorni, di incontrare a Mirabella due Babbi Natale neri che portano doni e un sorriso ai bambini del paese, come a Ramacca assistere a una tombolata multietnica, o a Mineo e Castel di Iudica ballare al ritmo sfrenato dei Cara's Free Spirit. E se andate in giro per le festività natalizie ecco i figuranti del C. A. R. A. che partecipano ai presepi viventi a Mineo come a Viz-

zini, mentre una cinquantina di ospiti del centro si mischiano alla folla colorata delle feste per le vie di Raddusa, Caltagirone, Palagonia, Licodia Eubea, ecc. Ma dai recinti del Cara di Mineo non si esce solo a Natale, a parte il fatto che tutti i richiedenti asilo sono liberi di entrare e uscire dalle otto del mattino alle 20 della sera: per l'intero anno e principalmente in estate è tutto un susseguirsi di iniziative che guardano al territorio. "Le proponiamo - dicono in direzione - per dare un senso alla permanenza al Centro: qui gli ospiti imparano l'italiano, ma anche le nostre leggi e il rispetto della legalità, apprendono spesso un mestiere grazie ai laboratori artigianali o di informatica, e frequentano la nostra comunità grazie allo sport, alla musica, al teatro". Gli fa eco la presidenza: "La squadra di calcio è solo un esempio, sicuramente il più noto, delle iniziative messe in atto per creare occasioni di incontro tra la comunità multietnica e multiculturale del C. A. R. A. di Mineo e il nostro territorio, ma abbiamo ospiti che partecipano attivamente al Teatro del Mediterraneo di Mineo, e un gruppo di danza che è ormai ospite fisso di tutte le manifestazioni del Calatino".

In realtà questa è solo la punta di un iceberg che conta anche una giovane nigeriana che si allena da tempo con una squadra di calcio femminile di serie B, una promettente pugile del Ghana, un coro che ha girato tutte le feste e sagre dei paesi del circondario...

Tutto è iniziato tre anni fa, con la partecipazione al "Natale nei vicoli" di Mineo, un appuntamento

che si replica ormai ogni anno, con costruzione di scenografie multietniche, creazione di costumi, coinvolgimento di ospiti del centro nel presepe vivente. Ed è proseguito con il carnevale menenino per poi allargarsi a macchia d'olio a tutti gli altri centri del calatino, con una partecipazione sempre maggiore di richiedenti asilo. "Per evitare una eventuale ghettizzazione - aggiungono gli operatori addetti alle attività formative e culturali - dovute alla lontananza dai centri abitati, abbiamo accorciato le distanze moltiplicando le attività". Così è nata anche la bellissima esperienza di "Una scuola a colori", con una dozzina di istituti superiori della provincia di Catania che hanno mandato al centro due classi che hanno trascorso un'intera giornata con un gruppo di rifugiati che qui studiano italiano: una esperienza che ha cambiato la percezione di questa emergenza a circa 500 ragazzi e una ventina di docenti che li hanno accompagnati. Così si è creata anche l'esperienza dell'integrazione infantile nell'asilo nido di Mineo, in cui la presenza dei figli dei rifugiati del C. A. R. A. è garantita ogni giorno con dedizione dalle operatrici del centro di accoglienza.

Insomma una intensa politica di integrazione, che parte dalle attività e si fa incontro, nel tentativo di creare una comunità che si arricchisca nelle diversità. Un esperimento che si ciba della Sagra del Fico d'India come di quella del Grano, tutte occasioni importanti di confronto culturale cui i richiedenti asilo partecipano con la speranza che questa esperienza multiculturale si allarghi ad altri paesi, ad altre città o a tutta la nazione.



NATALE A MINEO 2014-2015

Scenografie e Presepe vivente con la partecipazione degli ospiti del Cara, Centro Accoglienza Richiedenti Asilo di Mineo. Domenica 4 e martedì 6 gennaio 2015 dalle 18 alle 22.



CONCETTA BONINI

“**A**i produttori modicani non chiederemo sforzi di carattere finanziario, ma stiamo chiedendo sin d'ora di aiutarci a disegnare una presenza attiva del distretto del Cioccolato di Modica per tutti i mesi di Expo 2015”. La fortunata coincidenza che il patron di Eurochocolate Eugenio Guarducci, che ha incontrato Modica ormai dieci anni fa per organizzare qui le prime edizioni dell'evento che ora assunto la sua autonomia sotto il nome di ChocoModica, sia anche l'advisor del Cluster Cacao e Cioccolato dentro l'Esposizione universale che sarà inaugurata il 1° maggio a Milano, è certamente una delle circostanze che consente di trasformare questa occasione nel momento di passare dalle parole ai fatti. E dopo tante chiacchiere sull'identità del “Polo Sud del Cioccolato”, in effetti Modica si presenterà lì non come una delle tante città che hanno alle spalle un'importante tradizione legata a questo prodotto, ma come uno dei tre Distretti del Cioccolato che rappresenteranno l'Italia nel mondo, insieme a Perugia e a Torino. “Lo considero tale non solo affettivamente, a maggior ragione ora che abbiamo recuperato quel ruolo che Eurochocolate ha avuto già molti anni fa - spiega Guarducci - ma perché nell'immaginario collettivo Modica è ormai consolidata come punto di riferimento per la produzione di un cioccolato che ha tradizione e qualità e crediamo che a questo punto sia il momento di trasferire questo immaginario, che è una realtà, su un piano internazionale”. Non a caso i tre giorni di ChocoModica, che quest'anno si è tenuto dal 5 all'8 dicembre, sono stati tutti orientati verso questo tema, con la presenza di Stefano Gatti, direttore generale della divisione partecipanti ad Expo 2015, che ha presentato insieme a Guarducci il rendering degli spazi del Cluster, e l'assessore alla Cultura della Regione Umbria, Fabrizio Bracco, con cui si è ragionato dei possibili collegamenti del progetto con le attività degli altri Paesi produttori di cacao e cioccolato presenti all'Esposizione universale. “Si tratta di un impegno importante - spiega Guarducci - per questo ho chiesto la nascita di un tavolo del cioccolato, che si riunisce già da diversi mesi, con la partecipazione delle Istituzioni, del Comune, del Consorzio e di un rappresentante di quelle aziende che non sono presenti dentro questo organismo. Ci siamo riuniti prima di ChocoModica e ci riuniteremo nei prossimi mesi con sempre maggior frequenza,

Modica vola verso Expo 2015 con il Polo Sud del cioccolato

La Città della Contea porta a Milano la sua antica tradizione dei maestri cioccolatai

IN ATTESA DELL'IGP

A Modica si sta già lavorando affinché al cioccolato locale venga riconosciuta l'Igp. Nel frattempo fervono i preparativi per rappresentare, al fianco di Perugia e di Torino, uno dei tre poli d'eccellenza del cioccolato italiano nel mondo.

La provincia iblea, con Perugia e Torino, sarà al centro della kermesse grazie alle sue più dolci eccellenze del territorio

dato che adesso ci sarà da organizzare un calendario di eventi dentro il Cluster che coprano un arco di tempo esteso, che va da maggio a ottobre”. Adesso sta, insomma, ai produttori modicani attrezzarsi per cogliere questa opportunità: “Come dicevo - conferma Guarducci - chiediamo la loro presenza attiva e non solo con i prodotti che ci daranno affinché siano messi in vendita nel Cluster. Pensiamo di organizzare, con il loro contributo, un fitto calendario di incontri, dibattiti, show cooking: il maggiore sforzo dovrà essere in questa direzione. Expo non può essere solo una occasione commerciale, ma deve essere colta innanzitutto come occasione promozionale”.

E a tal proposito, come già altri in Sicilia e in Italia si stanno organizzando per fare, una sfida tutta da vincere sarà quella di riuscire a portare sui territori almeno una piccola parte dell'enorme flusso che si attende per Expo, almeno quella più significativa dal punto di vista delle prospettive, come i tour operator e in generale gli operatori del settore food su scala mondiale: “Tra i circa venti, venticinque milioni di visitatori che si prevede visiteranno l'Esposizione - spiega

Guarducci - siamo interessanti a catturarne alcuni per far vivere loro un'esperienza sul posto, dato che non è sufficiente la conoscenza superficiale e sommaria durante il passaggio nel padiglione. Per questo ho già convocato a Perugia, nei primi giorni di gennaio, una riunione con il team che si occuperà della comunicazione e delle pubbliche relazioni del Cluster, ma non basta. Servono reali collaborazioni con le aziende e i territori, a cominciare in questo caso dalla Regione siciliana”.

A tal proposito proprio a Modica, proprio in occasione dell'evento dedicato al cioccolato artigianale, è stato firmato il protocollo d'intesa tra Eugenio Guarducci, in qualità di advisor del Cluster Cacao e Cioccolato, e Dario Cartabellotta, dirigente della Regione siciliana (e in questi mesi anche commissario straordinario della provincia di Ragusa), in qualità di responsabile del Cluster Bio Mediterraneo: “Molte opportunità verranno da lì - conferma Guarducci - e il protocollo serve proprio a non disperdere gli sforzi laddove possiamo fare fronte comune, dalle procedure per lo stoccaggio e l'approvvigionamento dei prodotti, a questo impegno che riguarda la comuni-

cazione e la costruzione di itinerari del gusto in Sicilia: fare un pezzo di programmazione condivisa renderà certamente più agevole e realizzabile questa operazione”.

Non va dimenticato nemmeno che i tre distretti italiani, proprio a ridosso di Expo organizzeranno anche i loro eventi tradizionali: a ottobre ci sarà Eurochocolate a Perugia, a novembre Cioccolato a Torino, a dicembre (presumibilmente) ChocoModica. “Questo è un aspetto molto importante delle possibilità a cui ci apre Expo - conclude Guarducci - e non a caso stiamo organizzando il Cluster in modo che ci siano spazi di promozione dedicati. Intanto stiamo costruendo un roof garden dedicato agli happening, alle presentazioni, alle conferenze stampa, e la nostra intenzione è quella di presentare qui tutti e tre gli eventi. Inoltre sul prospetto principale del padiglione ci saranno tre enormi schermi a led nei quali gireranno continuamente le immagini dei tre Distretti e della loro produzione di cioccolato e verranno comunicate le date degli eventi che organizzeranno nell'ultimo trimestre del 2015: ci sarà, quindi, l'opportunità di avere sei mesi di promozione nella più importante vetrina possibile”.

I PREPARATIVI

c. b.) Il Comune, il Consorzio di Tutela del Cioccolato di Modica, i singoli produttori e la Camera di Commercio adesso hanno esattamente cinque mesi di tempo per arrivare preparati ad Expo 2015. “L'occasione di ChocoModica è stata un grande momento di preparazione per questo”, ha sempre ribadito il sindaco di Modica, Ignazio Abbate. “Stiamo facendo dei passi avanti - ha spiegato il direttore Nino Scivoletto - perché il cioccolato di Modica ottenga l'Igp. E abbiamo chiesto alla deputazione europea di istituire, su una proposta che venga formalmente proprio da Modica, la Giornata europea del Cioccolato: se, come noi auspichiamo, questo obiettivo potrà essere raggiunto in breve termine, oltre ad assumere di conseguenza le decisioni sull'organizzazione dell'edizione 2015 dell'evento ChocoModica, la nostra intenzione è che venga presentata ufficialmente proprio in occasione dell'Esposizione universale di Milano”.

La tradizione

CONCETTA BONINI

Alla luce del legame tra la Contea di Modica e gli ambienti della corte spagnola, dalla fine del XIV secolo agli inizi del XIX secolo, non sorprende certo la presenza qui del cioccolato, che arriva sotto la dominazione degli Enriquez-Cabrera, come discendenza di quello prodotto presso le antiche civiltà Maia e Azteca.

Ci si interroga sul perché, nonostante avesse raggiunto anche altri centri della Sicilia, si sia poi conservata solo a Modica. “È plausibile - si legge nel capitolo sulla cioccolata di Modica, curato da Elvira Assenza, nello studio “Tradizione, identità, tipicità della cultura alimentare siciliana. Lo sguardo dell'Atlante linguistico della Sicilia” dell'Università di Palermo - che all'origine di questo isolamento risieda una spiegazione di natura economica. Mentre a partire dal Settecento furono adottate nuove tecniche di lavora-



La tradizionale 'mpanatigghia, dolce ripieno di cioccolato e carne

Una dolce «scoperta» grazie alla presenza della famiglia spagnola degli Enriquez-Cabrera

Dalla purezza degli aztechi al gusto della 'mpanatigghia

zione, a Modica il processo azteco non fu abbandonato a causa della mancanza dei capitali necessari per passare alla fase industriale”. Fatto sta che questo ha consentito al cioccolato di Modica di restare l'unico lavorato a freddo, con i cristalli di zucchero che restano integri così come intatte restano le proprietà nutritive e salutistiche. E ha consentito lo sviluppo di una tradizione e la concentrazione di competenze, esperienze e di un intero ricettario tutto modicano.

Nato come dolce dei ricchi e poi pian piano entrato nelle case della borghesia, fino a quelle della gente comune, la tradizione del cioccolato deve molto sia ai “cioccolattari”, che lo producevano in proprio e lo vendevano casa per casa, sia soprattutto ai maestri delle cucine nobili, ai monsignori, che fra le altre cose l'hanno trasformato da cibo in ingrediente, inventando solu-

zioni uniche al mondo come quella della 'mpanatigghia, il tipico “raviolo” di cioccolato e carne: questa combinazione di ingredienti, che ha precedenti codificati nella gastronomia messicana e spagnola ma esclusivamente per il trattamento delle carni, è diventata qui per la prima volta “dolce”.

E non è altro che un'invenzione saggia e creativa per rispondere in un colpo solo a tre esigenze: conservare a lungo le eccellenze di selvaggina grazie alle proprietà del burro di cacao, renderne il gusto estremamente gradevole e tenere tutto dentro un vero e proprio iperproteico “snack” da viaggio. La ricetta originale era certamente con le carni bianche. Oggi, per replicare la tradizione con un taglio più magro possibile, si usa un controfiletto di manzo che viene completamente amalgamato a cioccolato, uova, mandorle, zucchero, miele e aromi.

2014 >>>>> 2015

DIRETTORE RESPONSABILE

Mario Ciancio Sanfilippo

EDITRICE

Domenico Sanfilippo Editore SpA

COORDINAMENTO

Antonello Piraneo

Carmen Greco

PROGETTO GRAFICO

Alfredo Zermo

CONTRIBUTI DI

Concetta Bonini

Mariella Caruso

Carmelo Chiaramonte

Mariza D'Anna

Isabella Di Bartolo

Alfio Di Marco

Carmen Greco

Antonio Parrinello

Giorgio Petta

Leonardo Lodato

Lina Scalisi



Sarà un luogo di dibattito sui temi della sostenibilità alimentare o soltanto un'inutile esposizione enogastronomica?

CLUSTER PAVILLION

Un'immagine virtuale del padiglione Sicilia ad Expo 2015. Entro la fine di gennaio dovrebbero essere consegnati ai gestori competenti i "cluster pavillion", ovvero i nove padiglioni collettivi organizzati secondo criteri di identità e filiere alimentari. Tra questi gestori c'è anche la Regione Siciliana

ARCIMBOLDO DIXIT

L'Esposizione internazionale di Milano 2015, meglio conosciuta come Expo Milano 2015, sarà inaugurata il 1° maggio 2015 nell'area espositiva di Rho. Dedicato all'alimentazione, Expo Milano 2015, il cui titolo scelto è "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", resterà aperto fino al 31 ottobre tutti i giorni dalle 10 alle 23. I paesi partecipanti sono 144, suddivisi quelli con padiglioni costruiti in proprio e quelli aderenti ai nove "cluster pavillion" tematici. Questi ultimi sono dedicati a: riso; Cacao; Caffè; Frutta e legumi; Spezie; Cereali e tuberi; Isole mare e cibo; Zone Aride e Bio-Mediterraneo che è il cluster la cui gestione è affidata all'assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia. Ai paesi espositori si aggiungono, tra i partecipanti ufficiali all'Expo Milano 2015, le Nazioni Unite, l'Unione Europea e il Cern. Tra i partecipanti non ufficiali, invece, figurano tredici organizzazioni della società civile - tra cui Caritas, Oxfam, Save the Children e Wwf - e cinque aziende coinvolte nella definizione di tecnologie, di ricerche innovative, di prodotti e "good practice" in linea con i temi di Expo. Le eccellenze italiane saranno di casa al Padiglione Italia, edificio destinato a rimanere anche nel periodo post-Expo come polo dell'innovazione tecnologica. Nel Padiglione Italia sarà celebrata la cultura e le tradizioni nazionali legate al cibo e all'alimentazione, caratterizzate dall'alta qualità delle materie prime e dei prodotti finali. Tra le altre aree espositive ci sono la Collina Mediterranea, l'Expo Centre, l'Open Air Theatre, capace di contenere undicimila spettatori, dove saranno ospitati grandi spettacoli compreso quello giornaliero del Cirque du Soleil, e la Lake Arena al centro della quale sorgerà l'Albero della vita. La mascotte è un pupazzo che rappresenta la comunità, la diversità e il cibo costituito da una famiglia di undici elementi (l'aglio Guaglio, l'arancia Arabella, la banana Josephine, l'anguria Gury, la mela Pomina, il mais Max, il mango Manghy, il fico Rodolfo, la pera Piera, i rapanelli rap Brothers e la melagrana Chicca) riuniti insieme come in una composizione di Arcimboldo. I biglietti sono già in vendita sul sito www.Expo2015.org al prezzo di 32 euro.

M. CA.

Sette milioni e 200mila biglietti La «fiducia» dei visitatori Expo e il conto alla rovescia nei cantieri

Troppo presto per avere un'idea precisa degli eventi in esposizione mondiale
Di sicuro c'è la scaletta della cerimonia inaugurale alla quale parteciperà Bocelli

MARIELLA CARUSO

Sono ventimilioni i visitatori attesi da tutto il mondo nei sei mesi dell'esposizione universale di Milano, ovvero quell'Expo2015 completamente dedicato all'alimentazione dal titolo "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Già sette milioni e duecentomila i biglietti venduti e l'obiettivo di dieci milioni di tagliandi in prevendita entro il 1° maggio, data del taglio del nastro, «ormai a portata di mano», come ha affermato con soddisfazione il Commissario Unico delegato del Governo per Expo, Giuseppe Sala, nel bilancio di fine anno fatto direttamente sul sito espositivo di Rho che, a dire il vero, non ha ancora una vera e propria fisionomia. In compenso è già possibile visitarlo virtualmente in 3D così come dovrebbe essere fra qualche mese quando i venti milioni di visitatori cominceranno a sciamare tra i padiglioni, ancora in costruzione, che ospiteranno i 144 paesi partecipanti a Expo Milano 2015. Un tema spinoso quello del completamento del sito espositivo, soprattutto in considerazione degli scandali (leggasi inchieste giudiziarie per presunte mazzette sugli appalti assegnati) che hanno costretto il Governo ad affidare a Raffaele Cantone, già presidente dell'Autorità nazionale sulla corruzione, il controllo sui lavori. Anche l'opera simbolo dell'Expo milanese, l'«Albero della vita» alto 35 metri ideato da Marco Balich e che sarà installato al centro della Lake arena dell'area espositiva, non sarà pronto prima del mese di aprile. Anche per quest'opera, la cui progettazione è pas-

sata in extremis al Politecnico di Milano e sulla quale, tra l'altro, pende l'accusa di plagio da parte dell'architetto Chris Wilkinson che vi ravvede i suoi "supertrees" di Singapore, infatti, il benessere al proseguimento dei lavori è arrivato soltanto poco più di un mese fa per via dei costi, non proprio alla portata dell'organizzazione. Se ogni Paese che sta realizzando il proprio padiglione sta lavorando alacremente per essere pronto per il giorno dell'inaugurazione, dovrebbero essere consegnati entro la fine di gennaio ai gestori competenti i "cluster pavillion", ovvero nove padiglioni collettivi organizzati secondo criteri di identità e filiere alimentari. Tra questi gestori c'è anche la Regione Sicilia che si occuperà del più esteso, il Bio-Mediterraneo che nei suoi 7.304 metri quadri accoglierà Albania, Algeria, Croazia, Egitto, Grecia, Libano, Libia, Malta, Montenegro, San Marino, Serbia e Tunisia. Altro tema, più filosofico che pratico, riguarda l'anima di Expo 2015. Sarà un luogo di dibattito sui tanti temi (e problemi) di un pianeta dalla popolazione in crescita in cerca di una sostenibilità alimentare o soltanto un'enorme esposizione enogastronomica globale della quale non si sente la necessità? Gli appelli affinché i sei mesi di Expo Milano 2015 siano occasione per un confronto serio sul sistema alimentare globale si susseguono, ma soltanto dopo il taglio del nastro ci si potrà rendere conto questi appelli saranno stati raccolti dai partecipanti o se saranno stati disattesi. «Questo sistema alimentare globale non funziona: Expo 2015 dovrebbe essere l'appuntamen-

to per ripensarlo», ha affermato a più riprese Carlo Petrini, patron di Slow Food. Ma ancora è troppo presto per avere un'idea precisa degli eventi dell'esposizione internazionale. Cosa vedremo, quindi, in Expo Milano 2015? «Il Padiglione Zero ci porterà in un viaggio alla scoperta della storia del cibo che si concluderà in una sala di "best practices" - ha detto Sala -. Nello spazio espositivo dedicato al Cluster del Cacao, per esempio, entreranno nel mondo di questo alimento, dalla produzione alla degustazione». E così dovrebbe essere per ognuno dei padiglioni espositivi siano essi gestiti dai singoli Paesi o collettivi. Ognuno dei gestori, però, ha una propria autonomia di organizzazione, a patto di restare entro i paletti fissati dagli accordi sottoscritti che, però, si limitano a dare indicazione di non andare oltre i temi dell'Expo 2015, a fissare la percentuale dei singoli incassi a favore dell'organizzazione, e a porre il diritto di veto in caso di "divergenze". Intanto sono già staticamente definiti ottantotto "National Days" da parte di altrettanti Paesi partecipanti e dieci giornate speciali promosse dalle Nazioni Unite. Molto di più, invece, si sa sull'inaugurazione di Expo Milano 2015, il cui taglio del nastro è fissato per il 1° maggio a mezzogiorno alla presenza delle più alte cariche dello Stato e di ospiti istituzionali in arrivo da ogni Paese ospitato. La presenza di una concentrazione così alta di autorità ha impedito, fino a questo momento, di mettere in vendita i biglietti per quel giorno che saranno resi disponibili soltanto quando sarà possibile il piano di sicurezza per l'inaugurazione. Nessun problema, inve-

ce, per il grande spettacolo - rigorosamente a inviti - in programma il 30 aprile e trasmesso in Mondovisione su Rai Uno, che vedrà il tenore italiano Andrea Bocelli, già "extraordinary ambassador" della manifestazione, come ospite d'onore. Con lui sul palco di Expo 2015 dovrebbero esserci altre star, di cui non è ancora dato sapere e che - pare - saranno invitate personalmente dallo stesso Bocelli cui Expo ha chiesto la "cortesia" di una collaborazione istituzionale che impreziosisca l'evento. Prima della grande ouverture in Mondovisione, Giorgio Armani, un altro degli ambasciatori di Expo Milano 2015, celebrerà i suoi 40 anni di carriera, con una sfilata che ripercorrerà il cammino dello stilista che è un'icona di stile internazionalmente riconosciuta. Per tutta la durata della manifestazione, poi, nell'Open Air Theatre sarà ospitato lo spettacolo esclusivo del Cirque du Soleil dedicato a Expo. Anche quest'ultimo è stato oggetto di polemiche per la mancata scelta di artisti italiani. «Li abbiamo scelti per la notorietà di cui godono, ma anche per la loro capacità di portare in scena per molti mesi lo stesso spettacolo», ha sottolineato Sala che fa affidamento sulla promozione dell'evento, sia in Italia sia all'estero, da parte dei tanti ambasciatori. Gli ultimi in ordine di nomina sono Claudio Bisio, Martina Colombari e Gianluigi Buffon che si aggiungono alla siciliana Vanessa Ferrari e ai più internazionali Vandana Shiva, Lang Lang, Amartya Sen, Jonathan Coe e Ricardo Kakà. Perché il successo di Expo Milano 2015 dipenderà dal numero dei visitatori.

GM GURRIERI
MANGIACARNE
GIOIELLERIA

• RAGUSA - VIA ROMA, 164 - +39 0932 621274
www.gioielleriamangiacarne.it



BVLGARI DAMIANI Chantecler CRIVELLI
PANERAI JAEGER-LECOULTRE IWC SCHAFFHAUSEN
Cartier FRANK MULLER GENEVE OMEGA TAG Heuer
BAUME & MERCIER MONTBLANC GUCCI



IL 2015 SARÀ UNO SPETTACOLO.

www.teatrostabilecatania.it



KABALLÀ

VIAGGIO IMMAGINARIO NELLA SICILIA DELLA MEMORIA

I DIOSCURI

CONCERTO DI NATALE

ROBERTO ANDÒ
MICHELA CESCON
LUCA LAZZARESCHI

GOOD PEOPLE

GAETANO SAVATTERI
FABIO GROSSI
MIMMO MIGNEMI

LA VOLATA DI CALÒ

ALEJANDRO JODOROWSKY

LA DANZA DELLA REALTÀ

ENZO VETRANO
STEFANO RANDISI
LAURA MARINONI

L'ONOREVOLE

FRANCO BRANCIAROLI

ENRICO IV

WALTER PAGLIARO
MICAELA ESDRA

ALLA META



**TEATRO
STABILE**
TEATRO STABILE CATANIA
DIRETTO DA GIUSEPPE DI PASQUALE

DIREZIONE E UFFICI
VIA MUSEO BISCARI 16 CATANIA
TEL. 095/7310811 - FAX 095 365135

BOTTEGHINO TEATRO VERGA
VIA G. FAVA 35 CATANIA
TEL. 095/7310888 - 7310856