

# Luoghi *di Sicilia*

Periodico di cultura, valorizzazione del territorio, delle risorse materiali, immateriali e paesaggistiche

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -70% SUD2 Trapani - In caso di mancato receipt restituire a CPO Trapani



SPECIALE ESTATE A PACECO

## Le vie del gusto: alla riscoperta di usi e tradizioni agresti

MARSALA

Il fascino arabo della città dei Mille

SANTO STEFANO QUISQUINA

Dove la natura svela il trascendente

CULTURA & PERSONE DA RACALMUTO AL TG5: INTERVISTA A GAETANO SAVATTERI  
PERCORSI NELLA MEMORIA AUTONOMIA SICILIANA: LA GRANDE SPERANZA DELUSA

Gentile Lettore,

**Luoghi di Sicilia** è anche...  
**...di CARTA**



Vuoi ricevere **LA TUA COPIA**  
 per posta **AL TUO INDIRIZZO?**

**ADERISCI** a **Luoghi di Sicilia**

**RICEVERAI LA RIVISTA**  
 ogni tre mesi a casa tua  
**PER UN ANNO INTERO.**



**WWW.LUOGHIDISICILIA.IT .....dal web alla carta**

**WWW.LUOGHIDISICILIA.IT .....dal web alla carta**

### I termini dell'offerta

L'associazione culturale "Luoghi di Sicilia", editore dell'omonima rivista, non ha scopo di lucro e la quota associativa che verserai sarà destinata unicamente alla copertura delle spese di stampa e spedizione del giornale.

Per consentire a tutti di ricevere la rivista, abbiamo pensato a due diverse quote associative annue. Una riservata ai **sostenitori**, per un importo di **25 euro**. E una seconda destinata ai soci **ordinari**, di appena **15 euro**. In termini pratici non vi è alcuna differenza tra socio ordinario e socio sostenitore, giacché entrambi riceveranno allo stesso modo la rivista. Il "sostenitore", soltanto, contribuirà più caldamente all'iniziativa. Scegli liberamente la quota associativa che fa al caso tuo e ci auguriamo di poterti annoverare presto tra i lettori della edizione cartacea.

Il giornale, beninteso, sarà sempre disponibile on line, e gratuitamente, nel consueto formato telematico. Abbiamo ritenuto, però, di rendere accessibile la consultazione di ogni nuovo numero in ritardo rispetto all'uscita cartacea. Giusto per gratificare quanti hanno aderito all'associazione.

Collegandoti al sito potrai prendere visione dello Statuto dell'Associazione.

### Per associarti

Sarà sufficiente effettuare un **bonifico bancario** utilizzando le seguenti coordinate:

**BENEFICIARIO:** "Luoghi di Sicilia"  
 Viale della Provincia, 33/L - 91016 Erice (TP)  
**IBAN:** IT23 U030 6967 6845 1032 1107 953  
**BANCA:** Intesa Sanpaolo  
**CAUSALE:** "Quota associativa"

Nel caso in cui, presso la tua banca, venissero applicate delle commissioni particolarmente esose per dar corso all'ordine di bonifico, ti suggeriamo di eseguirlo in contanti direttamente presso una qualsiasi filiale di Intesa Sanpaolo, avendo cura di ben evidenziare all'operatore che si tratta di un bonifico su scheda denominata "Superflash" intestata a Luoghi di Sicilia. In questo caso il costo dell'operazione sarà di appena 1 euro.

**IMPORTANTE:** non dimenticare di comunicarci i tuo/i dati e l'indirizzo al quale inviare il giornale. A tal fine, dopo aver effettuato il versamento, collegati sul nostro sito internet ([www.luoghidisicilia.it](http://www.luoghidisicilia.it)) e compila l'apposita maschera di iscrizione che potrai facilmente raggiungere dalla *home page* cliccando su "abbonamenti". Ma se ti è più comodo, mandaci semplicemente una mail all'indirizzo [redazione@luoghidisicilia.it](mailto:redazione@luoghidisicilia.it) oppure un fax al numero 178.220.7369

# SOMMARIO

**EDITORIALE** Il passato prestigioso di una comunità rurale **PAG. 5**

**SPECIALE ESTATE** Le vie del gusto: storia di un frutto dimenticato e riscoperto vent'anni dopo **PAG. 6**



Leggi di mercato e interessi commerciali hanno imposto sulle nostre tavole ortaggi, frutta e verdura "rivisti e corretti" in laboratorio. Altri, del tutto naturali, sono stati messi al bando perché ritenuti antieconomici. E, tutto questo, in danno anche di tradizioni e usi contadini con secoli di storia. Ma a **PAGECO**, in provincia di Trapani, hanno detto basta e stanno facendo rinascere il loro "melone d'inverno".

**ITINERARI** Il fascino arabo della città dei Mille **PAG. 16**

Vicoli orientaleggianti, con il mercato del pesce e alberi secolari nel cuore del centro storico, sontuose fontane, chiese e campanili. E ancora musei, uno dei quali ospita perfino una magnifica nave punica. Vi sveliamo la magia e l'incanto della città del vino "**MARSALA**" e delle gesta garibaldine.



**PAESAGGI & TRADIZIONI** **PAG. 20**

Dove la natura svela il trascendente

In pochi sanno che Santa Rosalia, la "Santuzza" amata e venerata dai palermitani, trascorse dodici anni della propria vita in una grotta sui Monti Sicani. Oggi a **SANTO STEFANO QUISQUINA** si erge un meraviglioso eremo, immerso in un paesaggio incantevole di montagne e boschi di latifoglie.

**AMBIENTE** La favola dello Zingaro: un esempio di bellezza e di rinnovata amicizia fra l'uomo e la natura **PAG. 25**

Festeggia trent'anni la **RISERVA NATURALE** più longeva della Sicilia. Istituita nel 1981, è stata la prima area protetta ad esser creata nel territorio regionale. La legge che ne sancì la nascita - innovativa ma, al tempo stesso, interprete dei segnali di cambiamento in seno alla società - funzionò da apripista per il riconoscimento e la salvaguardia di altri paradisi siciliani.



La "Scala infiorata" di Caltagirone **SOLO IN FOTO** **PAG. 28**



**CULTURA** Racconti da un rapporto irrisolto **PAG. 29**  
& **PERSONE** con gli "strani nostrani" di Sicilia

Da **RACALMUTO** al Tg5. Intervista a Gaetano Savatteri, "scrittore di cose", come pirandellianamente suole definirsi: «Quando sono tornato con la mia famiglia, ho conosciuto la Sicilia con un occhio duplice: interno e allo stesso tempo esterno. Credo che questo sguardo obliquo mi sia un po' rimasto. E' anche vero, comunque, che a volte la Sicilia la si capisce, e la si ama meglio, da lontano».



**PERCORSI NELLA MEMORIA** **PAG. 32**

La grande speranza delusa. Fra intese autonomistiche e degenerazioni consociative

Una riflessione sulle straordinarie difficoltà che hanno impedito, alla fine degli **ANNI**

**SETTANTA**, la fondazione di una solida autonomia in Sicilia, politica e di governo. Lo storico Elio Camilleri ha ripercorso per noi le vicende del fallimento, individuandone le cause "in un insieme articolato di interessi mafiosi, massonici e non solo che, condizionando di fatto gli indirizzi politici, trovarono sponde più o meno richieste in altre istituzioni nazionali ed internazionali, quando ancora il muro di Berlino non era crollato".



**LIBRI** Pasquale Chessa · **SE GARIBALDI AVESSE PERSO** · Marsilio **PAG. 36**

...IN PILLOLE Augusto Cavadi · **101 STORIE DI MAFIA** · Newton Compton

G. Casarrubea / M. J. Cereghino · **LUPARA NERA** · Bompiani

Andrea Camilleri · **L'INTERMITTENZA** · Mondadori

Anna Maria Sciascia · **IL GIOCO DEI PADRI** · Avagliano

Gianni Paris · **NESSUNO PENSI MALE** · Dario Flaccovio

Gaetano Saglimbeni · **DAL VOSTRO INVIATO** · E. Bucalo



**NARRATIVANDO** I tre soli **PAG. 40**

Storie siciliane fantasiosamente costruite sull'inevitabile canovaccio del reale

**DOVE ANDARE** Eventi, mostre, appuntamenti **PAG. 44**



Ogni nuovo numero di **Luoghi di Sicilia** è disponibile anche on line ogni trimestre, ma viene reso consultabile in ritardo rispetto all'uscita cartacea. Vuoi conoscere la data di pubblicazione in rete? Entra sul sito e inserisci il tuo indirizzo di posta elettronica: sarà nostra cura avvisarti.

# www.luoghidisicilia.it

Periodico di cultura, valorizzazione del territorio, delle risorse materiali, immateriali e paesaggistiche



## Luoghi

*di Sicilia*



Da nove anni Luoghi di Sicilia propone servizi e approfondimenti di natura culturale sulla Sicilia.

In primo piano, su ogni numero: arte, archeologia, architettura, paesaggio, storia, tradizioni, mostre, spettacolo, ambiente.

Ampio spazio è dedicato anche ai libri, con recensioni sulle novità editoriali che, a vario titolo, hanno a che fare con la Sicilia: saggi, monografie, romanzi, libri d'arte.

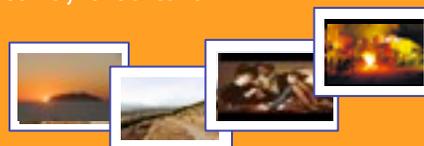
Una sezione del giornale è dedicata, poi, agli appuntamenti "di qualità" in giro per la regione: eventi culturali, convegni, esposizioni, teatro, rassegne musicali, manifestazioni eno-gastronomiche.

## Luoghi

*di Sicilia*

**VIDEO**

E dalla fine del 2007 Luoghi di Sicilia si è arricchita anche di una nuova sezione con servizi e documentari video: uno spaccato siciliano sulle tradizioni, la storia, la cultura.



Per visionare tutti i video è sufficiente entrare nella home page del sito e cliccare in alto a sinistra sul link relativo alla sezione "I nostri video".

# www.luoghidisicilia.it

## Luoghi di Sicilia

Periodico di cultura,  
valorizzazione del territorio,  
delle risorse materiali,  
immateriali e paesaggistiche.

Iscrizione N. 288  
del 7 ottobre 2003  
nel Registro delle Testate  
Giornalistiche  
del Tribunale di Trapani

Editore:  
"Luoghi di Sicilia"

Direttore responsabile:  
Alberto Augugliaro

Stampa:  
Press Up - Ladispoli (RM)

Redazione e Amministrazione:  
Viale della Provincia, 33/L  
91016 Erice (TP)

Indirizzo internet:  
[www.luoghidisicilia.it](http://www.luoghidisicilia.it)

Casella e-mail:  
redazione@luoghidisicilia.it

Fax: 178.279.0441

Articoli e fotografie, anche se non  
pubblicati, non vengono restituiti.

Le opinioni espresse negli  
articoli pubblicati  
rispecchiano unicamente il pensiero  
dei rispettivi autori.

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



Nella foto di copertina, un primo piano della "Torre di Nubia" a Paceco, in provincia di Trapani. Risalente al XVI secolo, faceva parte del sistema difensivo costiero. In quarta, un dettaglio della stessa costruzione: al centro dell'arco è visibile l'isolotto della "Formica".

## EDITORIALE

# Il passato prestigioso di una comunità rurale

*L'estate, per una naturale associazione d'idee, invita a pensare al mare e a spiagge assolate pullulanti di bagnanti in costume. E la Sicilia è da sempre una meta rinomata per quanti vogliono trascorrere un periodo di ferie all'insegna di tuffi e salubri nuotate. Tra l'altro, anche quest'anno, le spiagge della regione hanno ottenuto degli invidiabili piazzamenti nell'ultima classifica elaborata in ambito comunitario dalla Fee, "Foundation for Environmental Education", l'organizzazione non governativa che assegna annualmente una "bandiera blu" alle località più virtuose nella "conduzione sostenibile del territorio". E, in Sicilia, sono ben sei i centri balneari che possono far "sventolare" il prestigioso vessillo nei loro litorali. Ma non è da ricercare in tali argomenti il tema portante della rivista di questo trimestre. Mare e spiagge si presentano da soli. E, allora, abbiamo voluto riservare le pagine d'apertura del giornale a un'altra Sicilia, quella rurale e delle tradizioni contadine. D'altro canto - patrimonio culturale millenario a parte - nella varietà di tipicità di cui la regione è espressione, l'elemento agreste è certamente tra quelli che detengono una posizione di spessore e preminenza, in un territorio che storicamente ha saputo dar peso alla propria spiccata vocazione agricola. Abbiamo così voluto raccontarvi un'autentica chicca. E' la storia di un frutto: un melone. Proprio così, un melone. Ma del tutto straordinario e con caratteristiche che l'hanno reso unico. Perché si raccoglie in estate, poi va conservato con cura e si gusta soltanto in inverno inoltrato. Una volta aperto, però, sprigiona fragranze talmente prelibate da non potersi paragonare a quelle di qualunque altro frutto tipicamente estivo. Non si coltiva più da decenni, almeno su vasta scala. I più giovani, tra voi, certamente non ne avranno mai sentito neppure parlare. Eppure un tempo era ricercatissimo. E in ogni casa siciliana, certamente nel versante occidentale della regione, ne veniva fatta un'adeguata scorta per l'inverno. Nelle masserie o, comunque, nelle abitazioni più prossime ai centri agricoli, c'era l'usanza di appenderli davanti casa, alle pareti, dentro delle reti. Restavano lì a maturare, in attesa che arrivasse Natale. C'è un pezzo di storia in questi ricordi, di storia contadina, certamente, ma che ci racconta di una Sicilia sobria e spiccatamente rurale che non c'è più. Alla fine degli anni Ottanta del secolo scorso nuove leggi di mercato, ispirate a modelli di consumo standardizzati, hanno sancito la scomparsa di tradizioni e usanze popolari. E anche quel melone, che un tempo a Paceco, in provincia di Trapani, costituiva il prodotto di punta di una fiorente agricoltura, dovette inchinarsi alle nuove e imperanti alchimie economiche. Al punto che si stava correndo il rischio di far estinguere del tutto una specie autoctona che si coltivava e apprezzava da millenni. Erano rimasti in tre o quattro, tra gli anziani contadini, a mettere a coltura ogni anno quel delizioso melone. E, imperterriti, continuavano ad appenderlo davanti casa. Non lo vendevano più, giacché il consumatore figlio della post-modernità non è affatto avvezzo a conservare. Vuol consumare: tutto e subito. Ma è grazie a quei saggi agricoltori che oggi esistono ancora i semi di quella particolarissima varietà di melone. Che adesso il mondo intero imparerà a conoscere. Perché alcuni campioni di quel frutto, proprio in questi giorni, sono volati a Washington ed esposti alla più importante fiera di settore statunitense. Per voltar pagina e consentire a una comunità di riappropriarsi di un passato prestigioso.*

Luoghi  
di Sicilia

# Le vie del gusto: storia di un frutto “dimenticato” e riscoperto vent’anni dopo. La Sicilia rivaluta usanze e tradizioni agresti



**PRIMO PIANO** Leggi di mercato e interessi commerciali hanno imposto sulle nostre tavole ortaggi, frutta e verdura “rivisti e corretti” in laboratorio. Altri, del tutto naturali, sono stati messi al bando perché ritenuti antieconomici. E, tutto questo, in danno anche di tradizioni e usi contadini con secoli di storia. Ma a Paceco, in provincia di Trapani, hanno detto basta e stanno facendo rinascere il loro “melone d’inverno”.

di Alberto Augugliaro

Oggi va molto di moda parlare e scrivere di globalizzazione. E non solo perché fa *chic*: il neologismo, introdotto da economisti e sociologi all’inizio degli anni Ottanta del secolo scorso, è ormai entrato nel linguaggio comune a indicare un mutamento radicale dei tempi in seno al “villaggio globale” delle comunicazioni istantanee e di massa, di internet e delle economie su scala planetaria da far rabbrivire ogni keynesiano. L’invasione frenetica e impetuosa di mode, gusti e icone di ogni sorta, catapultate da non si sa dove, costituisce oggi il lato più aberrante di un fenomeno - il far par-

te di un unico contesto planetario - di per sé virtuoso, ma che ha finito per premiare logiche di mercato e pubblicitarie in danno delle realtà e delle tradizioni locali, anima e memoria di ogni territorio. Quanti di voi sarebbero disposti a credere che in Sicilia Occidentale, nel trapanese, fino a venti o venticinque anni fa, più o meno agli albori della “civiltà connessa”, appunto, si era soliti concludere il pranzo di Natale con il tradizionale - è il caso di dire - melone bianco da tavola coltivato a Paceco? Altro che panettone! Proprio così: melone bianco, quello che siamo abituati a mangiare d’estate. Certo, oggi non fa più notizia un frutto “fuori stagione”, abituati

come siamo alle acrobazie genetiche in laboratorio e alle moderne tecniche di coltivazione che, di fatto, riescono a dilatare - anticipandoli o posticipandoli di mesi - i tempi di produzione di piante e alberi. Ma trenta anni fa ciò che arrivava sulle nostre tavole scaturiva esclusivamente da processi naturali, senza alterazioni di alcuna sorta. E allora com’era possibile questo “miracolo” del melone d’inverno? Niente di più semplice. Si trattava di un melone a lentissima maturazione, coltivato dalla notte dei tempi soltanto a Paceco, e che non andava consumato appena raccolto. Bisognava aspettare. Mesi. Parecchi mesi. Ma ne valeva la pena. Perché una volta

**Nella immagine, una foto panoramica delle campagne di Paceco. Sullo sfondo, uno scorcio di Monte Erice, generalmente immortalato da altre prospettive che lo collocano in contesti marinari. Ma anche qui, tra i campi, riesce a trasmettere fascino e magia ai luoghi.**



raggiunta la maturazione, quel frutto succulento e prelibato sapeva ripagare della pazienza e dell'attesa, offrendo delle fragranze che oggi non sapremmo neppure immaginare. Le massie siciliane di qualche generazione fa conoscevano benissimo le caratteristiche di questi meloni e non perdevano occasione per farne incetta a fine estate e portarseli in casa. Li sistemavano con cura all'interno di reti. Non quelle sintetiche di oggi, ma realizzate a mano con cordicelle intrecciate. Spesso erano gli stessi produttori a fornirle, pronte all'uso. Servivano per appendere i meloni davanti casa, all'aria aperta. Le strade di Paceco e quelle della Sicilia occidentale fino agli ultimi decenni del millennio che se n'è andato sapevano offrire ancora questo spettacolo dei meloni che, ad autunno inoltra-

to, "decoravano" le facciate delle abitazioni, come accese pennellate di colore di un artista impressionista.

Poi è arrivata la globalizzazione. Ed è stata tutta un'altra storia. Oggi bisogna consumare. Tutto e subito. Conservare? Ma quando mai? Ve l'immaginate voi la scena dal verduraio - *pardon*, oggi conviene dire all'ipermercato - di avventori figli della frenesia dei tempi, talmente avvezzi alle buste dei cibi precotti da non ricordare più la forma e i colori degli ortaggi appena raccolti, alle prese con dei prodotti della terra da dover addirittura conservare per mesi? Alla iniziale muta ritrosia degli allibiti moderni consumatori si potrebbe ribattere che è importante rinverdire il portato di tradizioni: è la nostra cultura a chiedercelo. Non servirebbe: il resto del-

la ipotetica trattativa lasciamo che siate voi a immaginarlo. E così, già da vent'anni, sono stati messi a coltura nelle nostre campagne degli ibridi spagnoli creati in laboratorio per le esigenze dei nuovi modelli della grande distribuzione e del consumo di massa.

Per carità, dei buoni prodotti. Nulla a che vedere, tuttavia, con i meloni "di una volta". Sembra una frase fatta. E in effetti lo è, nella misura in cui non vogliamo riempire di senso e significato queste nostalgiche lamentazioni delle persone anziane. Ma è proprio così. Anzi, talmente quest'assunto risponde a verità che a Paceco hanno deciso di ridar lustro alle antiche tradizioni e rimettere in produzione il loro melone d'inverno.

Erano rimasti in tre o quattro, tra gli anziani contadini, a coltivare per sé e per i parenti più prossimi il melone "cartucciaro" di Paceco. Di forma allungata, buccia liscia e gialla, di grandi dimensioni, questo prelibatissimo frutto era ormai destinato alla totale estinzione. Avrebbe resistito ancora qualche anno, grazie alla pazienza e alla dedizione di quegli irriducibili agricoltori, soltanto sfiorati dallo zefiro non sempre favorevole delle innovazioni.

Poi, a Paceco, hanno avuto un'intuizione. Piuttosto che accettare passivamente le leggi di mercato, perché non provare, invece, a inserirsi nella filiera distributiva sfruttando proprio le caratteristiche che contraddistinguono e rendono unico il "cartucciaro"? Non solo è prelibatissimo da gustare, infatti, ma può essere facilmente trasportato in tutto il mondo proprio perché matura



molto lentamente e si conserva a lungo. E così è iniziata la corsa alla selezione e produzione delle sementi.

L'Amministrazione Comunale di Paceco, che crede moltissimo nel progetto di rinascita del suo "melone d'inverno", ha già provveduto ad attribuire al "cartucciario" il marchio "De-Co", che sta per Denominazione Comunale, attraverso il quale è stato predisposto un disciplinare di produzione, individuando le caratteristiche del prodotto e la specificità geografica della zona di coltivazione. Il passo successivo, e ben più determinante, sarà quello di ottenere in ambito comunitario il riconoscimento Igp (Indicazione geografica protetta). Ci sarà da lavorare, ma nessuno potrà impedire alla cittadina trapanese di ottenere tale prestigioso riconoscimento: un melone con queste caratteristiche, fino a prova contraria, esiste solo qui. E poi il sindaco di Paceco, Biagio Martorana, 63 anni, un medico con la passione per la politica e per il territorio dove è nato, vive e lavora, tra l'altro eletto attraverso delle liste civiche, non nasconde di tenerci in maniera parti-



**Nella foto a sinistra, a tutta pagina, le piante del melone "cartucciario" rimesse a coltura a Paceco dopo una sosta forzata durata decenni. Qui in alto è visibile un frutto appena nato. Sotto, un cesto di una delle prime produzioni di prova dello scorso anno. Tutte le immagini con tema agreste a corredo di questo articolo sono state concesse dalla Sezione Operativa di Dattilo dell'Assessorato regionale Agricoltura e Foreste che ha coadiuvato gli agricoltori nel ripristino della produttività.**

colare: "Ho detto al mio assessore che dovrà occuparsi solo di questo, non gli chiedo altro: dovrà far ottenere al nostro "cartucciario" il marchio Igp. Sarà indispensabile per valorizzare un prodotto assolutamente unico, di nicchia, che stava rischiando di scomparire per sempre. Il conseguimento di questo obiettivo sarà decisivo non soltanto per le ricadute economiche che speriamo ne derivino, ma anche per ragioni culturali legate alla tutela delle nostre tradizioni contadine". Già da qualche anno, intanto, in

sordina e in via sperimentale, sono iniziate le prime "prove sul campo". Con il contributo tecnico dell'Assessorato regionale alle Risorse Agricole e Alimentari (attraverso la Sezione operativa di Dattilo, una contrada di Paceco in aperta campagna) e di Slow Food (che, nel frattempo, ha istituito un presidio sul "cartucciario") sono stati selezionati e messi a coltura i semi disponibili. Hanno prodotto dei meloni, certamente. Ma l'obiettivo era quello di ottenere altri semi, per poter dar corso a delle coltivazioni su vasta scala. Ai nastri di partenza del progetto per la rinascita del melone invernale si contano, oggi, una decina di produttori per un totale di oltre dodici ettari di terreno da adibire alla semina. "Dopo alcuni anni di studio e di convegni di





Nella foto, il melone di Paceco pronto per essere gustato. Nell'altra pagina, alcuni membri della delegazione andata a Washington, capitanata dal sindaco Biagio Martorana (al centro).

approfondimento - spiega Salvatore Scarcella, dirigente della locale Sezione operativa dell'Assessorato regionale alle Risorse Agricole - assieme a Slow Food stiamo adesso lavorando al perfezionamento delle procedure per lo stoccaggio e il trasporto del melone in nave. Soprattutto stiamo verificando il processo di refrigerazione, con particolare attenzione al graduale ritorno a temperatura ambiente una volta a destinazione". Questi meloni non

## E il "cartucciaro" vola a Washington, sospinto perfino da una banca che investe nel territorio

Vi ricordate la crisi statunitense di fine estate, tre anni fa, quando furono messi sotto accusa i mutui *subprime* e la Lehman Brothers dovette dichiarare bancarotta, inaugurando una stagione, non ancora terminata, di instabilità economica mondiale? In Italia analisti e commentatori trovano utile la vicenda per esaltare le virtù del Belpaese, tant'è che il nostro sistema bancario, scrissero, è tra i più rigidi al mondo in tutte le operazioni di "vendita" del denaro. Anche troppo, a dire il vero. Figurarsi, poi, a pensare di incentivare l'economia - mai come oggi sarebbe di vitale importanza - dando fiducia agli imprenditori e, meno che mai, sostenendo le loro attività con iniziative mirate all'espansione del loro *business*. Eppure c'è chi lo fa. Perfino in Italia. Anzi, a Paceco. Sovvertendo, ma con acume e lungimiranza, prassi e consuetudini tipicamente italiane, il locale istituto di credito, la "BCC Senatore Pietro Grammatico", ha deciso di andare ben oltre il proprio ruolo istituzionale e di contribuire alla crescita delle aziende che operano nel territorio. Tutto è iniziato quando gli agricoltori locali erano stati coinvolti nel progetto di recupero del melone "cartucciaro". C'erano tante idee, ma mancavano i soldi. Bisognava creare dei contatti con gli importatori interna-

zionali, partecipare alle fiere, trasportare i meloni e, già che parliamo di banche, aprire dei conti all'estero per le transazioni. No. Troppo complicato: "Noi i meloni sappiamo produrre, non chiedeteci altro". La rinascita del melone "cartucciaro" sembrava destinata a restare soltanto una bella idea di mezza estate. Poi, quasi a sorpresa, c'è stata la discesa in campo della BCC di Paceco che, d'intesa con il Comune, ha fatto allestire a Washington uno stand tutto siciliano proprio nel cuore del Summer Fancy Food, la più importante fiera agroalimentare degli Stati Uniti, facendosi carico dell'imballaggio e trasporto dei prodotti, dei costi di soggiorno per tutta la delegazione dei produttori e fornendo perfino assistenza bancaria in loco con tre propri dipendenti dell'area estero, per l'occasione inviati in missione in America. "E' una scommessa nella quale crediamo - dice Antonino Mancuso, Direttore Generale dell'Istituto di Credito - per contribuire ad accorciare la filiera e far uscire i nostri prodotti fuori dal mercato locale. Quest'anno oltre al melone portiamo in America anche olio, vino e latticini. Quando si è sparsa la voce, molte altre aziende avrebbero voluto partecipare, ma non c'era più tempo. Contiamo di ripetere l'iniziativa, incrementandola e perfezionandola sempre di più. (A.I.Au.)

sono stati mai trasportati prima d'ora. E la scommessa è tutta lì. Sanno come produrli, ovviamente, ma sarà determinante riuscire a sfruttare le caratteristiche di lunga durata dei meloni facendo, tuttavia, in modo che un viaggio in nave non ne comprometta la bontà e le caratteristiche. Ma con i mezzi tecnici di cui si dispone oggi non sarà un problema riuscire a definire un corretto protocollo di trasporto.

Ecco la risposta di un piccolo centro della Sicilia occidentale agli "effetti collaterali" della globalizzazione. Il mercato tende a uniformare tutto,

schacciando le piccole espressioni locali? Niente paura. Basta credere nelle proprie risorse, continuare a farle crescere nel territorio di riferimento e, poi, sfruttando virtuosamente quegli stessi meccanismi della globalizzazione da cui si rischiava d'esser schiacciati, puntare alla diffusione in un contesto più articolato. Senza neppure averne contezza, insomma, gli agricoltori di Paceco stanno oggi mettendo in pratica un modello teorizzato una decina d'anni fa da Zygmunt Bauman, sociologo di origini polacche, studioso di globalizzazione e tra i padri della "glocalizzazione", ovvero

l'antidoto alle storture di ogni processo massificante. Bauman, infatti, parla di sistemi, territorialmente intesi, che operano su istanze e culture locali, ma - senza mai perdere di vista il proprio territorio di riferimento - interagiscono con il mondo intero attraverso le nuove opportunità offerte dalla comunicazione globale.

Detto, fatto. Proprio mentre andiamo in stampa, una delegazione di produttori e operatori economici, con in testa il sindaco, è volata negli Stati Uniti e ha preso parte a Washington al "Summer Fancy Food 2011" che è la fiera americana più im-





portante per la filiera agricola e alimentare. Per chi non ne avesse ancora preso coscienza, insomma, a Paceco vogliono fare proprio le cose in grande. Le leggi di mercato avevano messo al bando il “cartucciaio” per oltre venti anni? Ecco la riscossa siciliana: utilizzando gli stessi strumenti di *marketing* che hanno fatto la fortuna di altri prodotti, magari anche di discutibile qualità, vogliono ora riguadagnare con gli interessi il tempo perduto. Hanno anche capito che oggi si gioca tutto sull’immagine. Non importa cosa si vende, ma come. Se poi riusciranno a essere vincenti sul piano del messaggio pubblicitario, il gioco è

davvero fatto. Perché, a loro vantaggio, c’è il valore aggiunto della bontà e unicità del prodotto.

E al ritorno dagli “States” sarà festa grande a Paceco con “Rosso aglio, bianco sale”. Una manifestazione gastronomica da non perdere, non foss’altro, intanto, che per la cornice unica e ineguagliabile del posto che la ospita, la Riserva Naturale Orientata delle Saline di Trapani e Paceco, gestita dal Wwf. Salina Calcara e Museo del Sale, in contrada Nubia - in quella porzione di Riserva che rientra nel perimetro comunale di Paceco, dunque - faranno da sfondo a una *kermesse* di tre giorni dove i turisti potranno

apprezzare i sapori della cucina tradizionale. Pochi sanno che uno dei piatti più conosciuti della gastronomia tipica siciliana, il pesto alla trapanese, si prepara proprio con ingredienti che provengono esclusivamente da Paceco. L’aglio rosso, che dà nome alla manifestazione, esprime un aroma particolarmente intenso, quello che fa la differenza quando si prepara il pesto. Presidio Slow Food anche questo, l’aglio rosso è facilmente individuabile per il colore porpora della “tunica” che riveste ogni singolo spicchio. E’ necessario, tuttavia, aprire il bulbo per riconoscere questo particolarissimo tipo di aglio, perché l’in-

# In un formaggio il ricordo delle antiche piantagioni di cotone e degli usi contadini

Nella zona di Paceco fino a cinquanta anni fa si praticava la coltivazione del cotone, introdotta dai Saraceni nel IX secolo, un cotone particolarmente apprezzato per le sue qualità merceologiche tanto che gli americani, nel 1793, quando cominciarono a coltivare cotone, vennero in Sicilia ad approvvigionarsi dei semi. La coltivazione di questa pianta si protrasse per moltissimi anni con una leggera flessione nel periodo tra le due guerre e una piccola impennata durante il regime fascista. Oggi, complice la diffusione delle fibre sintetiche ed i bassi costi dei cotone provenienti da Egitto, India e Pakistan questa coltivazione è stata abbandonata e i cotonifici chiusi. Ma ne rimane il ricordo in un formaggio, parliamo del "cotonese", inventato da un casaro per ricordare quei pezzi di formaggio conservati nelle borse di juta che i contadini portavano nei campi. Il cotonese, a dispetto delle sue umili origini, è un pecorino molto apprezzato che, per grana e aspetto della pasta, ricorda l'Asiago. E' uno dei prodotti di punta del caseificio di Paceco, nato circa venti anni fa e gestito con passione e amore del territorio dalla fa-

miglia Ingardia che ancora oggi raccoglie il latte della provincia di Trapani, sia bovino che ovino, e lo trasforma con rispetto della tradizione. La gamma dei prodotti comprende la ricotta, una vera prelibatezza da gustare calda oppure da utilizzare nei cannoli. La tuma, da non confondersi con quella piemontese: quella siciliana è un prodotto fresco, dal sapore dolce, che viene salata il giorno successivo alla produzione. Per la sua maturazione occorrono circa due giorni. Non mancano caciocavallo, pecorino classico, primosale, mozzarelle, caciotte. Per soddisfare i palati più esigenti, il caseificio prepara pecorini con l'aggiunta di noci, olive, rucola, pomodoro secco e pistacchio. Oggi alla vecchia passione si è unita l'imprenditorialità e i prodotti del caseificio vengono distribuiti nelle principali città Italiane. Ma per non dimenticare le origini artigianali dell'attività, i formaggi vengono ancora venduti al banco dagli stessi titolari in un punto vendita annesso al laboratorio di trasformazione. Per mantenere viva la tradizione e l'antica passione di famiglia.

**Piera Genta**

**Nello scatto a fianco, decine di canestrini di ricotta appena preparata con il latte di pecora. Nell'altra pagina, un invitante pecorino aromatizzato con rucola e peperoncino.**

volucro esterno della "testa" è bianco come nelle altre varietà. In passato si usava intrecciarle, le "teste" d'aglio, a formare delle trecce con un centinaio di bulbi ciascuna. Le massaie tenevano in casa queste composizioni, molto belle a vedersi, appendendole proprio accanto ai meloni d'inverno: costituivano la scorta annuale d'aglio per un consumo medio familiare. Oggi l'aglio lo troviamo ai grandi magazzini, triturato, essiccato e stipato dentro piccoli barattoli in vetro. L'etichetta vuol convincerci che





Nella immagine, il mulino restaurato lo scorso anno all'interno della salina Calcara a Paceco. Nell'altra pagina, una fase della raccolta manuale del sale, nella stessa salina.

stiamo acquistando dell'aglio. E noi, in preda alla fretta quotidiana, finiamo perfino per crederci e lo mettiamo dentro al carrello. Ai dubbiosi non resta che venire a Paceco, a fine luglio, e assaggiare la pasta al pesto che sarà preparata durante la rassegna gastronomica. Le massaie si sfideranno nella realizzazione della migliore ricetta. Ma secondo noi non vi sarà alcuna vincitrice: l'abilità, in casa, consiste proprio nel riuscire a far provvista dell'aglio mi-

## Le saline sotto i riflettori: a fine luglio una "prima" d'eccezione con "Sale senza sole"

Dare un nome a una manifestazione non è un'attività di poco conto. E' un po' come fare un titolo nei giornali. L'esigenza è quella di informare, ma bisogna farlo in pochissime battute. Mirando, nel contempo, ad attrarre la curiosità e l'attenzione di chi legge. A volte un semplice gioco di parole può rendere con efficacia e incisività il senso del messaggio che si vuol trasmettere. "Sale senza sole", in effetti, suonava bene. E allora che sia: la raccolta, quest'anno, si farà in notturna. A fine luglio, nella magica cornice di salina Calcara e del Museo del Sale, i turisti potranno assistere a un'esperienza dal fascino antico, ma anche assolutamente unica e innovativa. Perché mai, prima d'ora, era stata pensata e organizzata una raccolta manuale del sale in notturna. Sarà un po' come stare in teatro. Con i riflettori indirizzati sul centro della scena, a esaltare un paesaggio di per sé mozzafiato, che sa ancora raccontare di una natura incontaminata e di un felice incontro, quello fra l'uomo e l'ecosistema: la coltivazione del sale è, infatti, tra i primi e rarissimi esempi di attività industriale che si fonda

esclusivamente su uno scrupoloso adattamento ai ritmi della natura. Perché sole, acqua e vento costituiscono il "motore" dell'intera attività. "Sale senza sole", inserita nel contesto di iniziative realizzate dal Comune di Paceco in occasione di "Rosso aglio, bianco sale", darà così l'occasione di vedere come avveniva un tempo la raccolta del sale, tra i canti dei salinai e i mulini in movimento. Per l'occasione, infatti, i mulini a vento che saranno utilizzati la sera della manifestazione, verranno equipaggiati di vele e sarà possibile vederli in funzione. Insomma, uno spettacolo nello spettacolo, in mezzo alla natura e con i giochi di luce artificiale che doneranno alla salina delle sembianze del tutto inedite e affascinanti. "Non si era mai fatto prima. Puntiamo a coinvolgere quanta più gente possibile - sottolinea Patrizia D'Angelo, presidente di "Salviamo i mulini" onlus, l'associazione che ha curato l'inedita iniziativa - giocando sul fattore novità. Perché è importante creare attenzione e interesse sui mulini e le saline, un patrimonio da rivalutare e conservare intatto per le generazioni future". (Al.Au.)

gliore, quello che davvero fa la differenza. Là, a Nubia, durante la sagra, ce l'avranno già, il più aromatico e tutto quello che vorranno. E allora l'unico vincitore possibile sarà soltanto lui, l'aglio rosso. Sospinto verso il podio da un magico connubio di sapori e odori con gli altri generosi ingredienti provenienti dalle campagne di Paceco, come il pomodoro "pizzutello" che darà corpo a tutto il pesto. E poi, ovviamente, c'è il sale, che per l'occasione sarà raccolto a mano per la felicità dei turisti: il sale marino di Trapani, la cui coltivazione per secoli ha dato vita a un magnifico esempio di "industria natura-

le", regolata e alimentata unicamente dal sole, dalle maree, dal lavoro dell'uomo e, ovviamente, da quelle straordinarie macchine che sono i mulini a vento. Ce ne sono centinaia in tutto il litorale che, passando da Paceco, si estende da Trapani a Marsala, offrendo uno spettacolo di rara eccezionalità. Molti sono in abbandono e avrebbero urgenti necessità d'essere recuperati per non comprometterne la staticità. Ogni mulino che se ne va, va via per sempre. E con lui, un pezzo di storia. Della storia di tutti noi. Ma a Paceco non stanno a guardare. Durante la "tre giorni" di "Rosso aglio, bianco sale",

infatti, si festeggerà l'inaugurazione di un nuovo mulino appena restaurato, dopo che già l'anno scorso la rassegna estiva era stata allietata da un altro mulino restaurato. Sono segnali che danno la misura di un cambiamento dei tempi e di un rinnovato interesse per la cultura. "Il mio sogno più grande - chiosa il sindaco Martorana - sarebbe quello di poter inaugurare un mulino ad ogni nuova edizione della nostra manifestazione gastronomica. E chissà che non riusciremo a farlo davvero. Sarebbe magnifico poter restituire tutti i mulini al loro splendore di un tempo".

**Luoghi**  
*di Sicilia*



**ITINERARI** Vicoli orientaleggianti, con il mercato del pesce e alberi secolari nel cuore del centro storico, sontuose fontane, chiese e campanili. E ancora musei, uno dei quali ospita perfino una magnifica nave punica. Vi sveliamo la magia e l'incanto della città del vino "Marsala" e delle gesta garibaldine.

## Il fascino arabo della città dei Mille



Nella foto, un suggestivo scatto notturno di Piazza della Repubblica a Marsala: è il salotto della città, dove si affaccia la Chiesa Madre e Palazzo VII Aprile 1860.

di Piera Genta

Nell'anno delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia a Marsala torna d'attualità il vecchio proponento di costruire il monumento a Garibaldi per ricordare lo sbarco dei Mille. E l'occasione la offre l'inaugurazione della terza edizione di "Siciliamo", evento organizzato dalla Camera di Commercio in collaborazio-

ne con Unioncamere Sicilia ed il Comune per promuovere i prodotti tipici locali ed il territorio del comprensorio. Il sindaco di Marsala, l'avvocato Renzo Carini, ha annunciato la ripresa dei lavori del Monumento ai Mille che recupera una parte dell'idea progettuale "Milleluci" redatta dall'architetto Ottavio Abramo, vincitore nel 2008 del concorso di idee bandito dal Comune. L'idea di co-

struire un monumento per ricordare il celebre sbarco non è nuova: la prima volta venne lanciata dal Consiglio Civico il 9 giugno 1860, ma la decisione fu rinviata per mancanza di fondi e così andò anche per gli altri due tentativi. Non ci resta che aspettare e ben sperare.

Monumento a parte, l'antica Lilybaeo, la Marsa-Ali araba ha in se un fascino tutto da scoprire. Entriamo nel-



Una inquadratura di “Porta Garibaldi”, già chiamata “Porta di Mare” e intitolata al Generale dopo l’epopea dei Mille.

la città vecchia proprio dall’antica Porta di Mare che dopo l’epopea garibaldina ha cambiato nome in Porta Garibaldi, di tarda architettura cinquecentesca, sormontata dallo stemma borbonico, che ricorda l’arco di trionfo romano. Proprio alla destra troviamo il mercato del pesce, recentemente restaurato, con la sua fontana ottagonale, un luogo da non perdere per entrare nello spirito della

città: di mattina affollato dai pescatori e dai clienti che vengono a scegliere il buon pescato, di sera ritrovo mondano all’ora dell’aperitivo.

Proseguendo per via Garibaldi si raggiungono i Palazzi spagnoli, un tempo sede militare delle truppe iberiche, oggi degli uffici del Comune. Attraversiamo il grande arco e ci troviamo nel cortile dalla bellissima fontana, un albero secolare ed

un bar per una sosta golosa. Procediamo per Piazza della Repubblica, centro della vita cittadina: sulla sinistra il palazzo VII Aprile 1860, detto anche Loggia perché il suo porticato veniva usato per il mercato del cambio pubblico. È questo il luogo in cui nacque l’insurrezione che portò all’Unità d’Italia. Sulla piazza si affaccia la Chiesa Madre dalla imponente facciata di tufo decorata con



Nella immagine, una delle vie principali del centro storico di Marsala. Vi si accede da Porta Garibaldi, visibile sullo sfondo. Anche la strada, tra le più rappresentative della città siciliana, porta il nome dell'«Eroe dei due Mondi».

statue e fiancheggiata da due campanili di piccole dimensioni. La sua storia inizia in epoca normanna sulla traccia di una Basilica paleocristiana, secondo l'uso normanno di costruire i luoghi sacri su edifici di culto preesistenti. La Chiesa Madre fu ricostruita durante il Settecento e solo all'inizio dell'Ottocento venne aggiunta la cupola che crollò nel 1893. La cupola che ammiriamo oggi è frutto di una ulteriore opera di restauro terminata negli anni cinquanta del Novecento. L'interno, a tre navate, ospita alcune sculture del XVI secolo, tra cui una Madonna del Popolo (1490), nel tran-

setto destro, opera di Domenico Gagini. Interessante l'organo con 4.317 canne su 62 registri fonici. Inaugurato nel 2010, i maestri d'organo l'anno classificato terzo della Sicilia in ordine di grandezza e numero di canne.

Il centro storico accoglie il Museo degli Arazzi. È sufficiente uno sguardo per capirne l'importanza: in uno spazio poco adeguato troviamo otto arazzi fiamminghi del tardo Cinquecento, donati alla Chiesa madre da Mons. Antonio Lombardo di Messina, nel 1589, a condizione che restassero per sempre nella stessa chiesa e che non venissero venduti o

trasferiti. I teli, restaurati a Firenze dal 1965 al 1979, sono tessuti ad alto liccio (cioè in telaio verticale), le dimensioni variano tra i cm. 350x254 e i cm. 350x500 e all'interno di cornici ornate da fiori, frutta e figure allegoriche sono rappresentati episodi e momenti della guerra giudaica, conclusasi nel 70 d.C. con la conquista di Gerusalemme da parte dei Romani.

Nell'antico quartiere ebraico possiamo visitare il Museo Civico con tre sezioni risorgimentale-garibaldina, archeologica e quella dedicata alle tradizioni popolari nel monastero cinquecentesco di



Nella foto, il pesce appena pescato, un tripudio di colori e di profumi di mare, viene venduto al mercato a dei fortunati acquirenti.

San Pietro; il medievale convento del Carmine, sede dell'Ente Mostra di Pittura contemporanea, e molte altre chiese, conventi, palazzi gentilizi di notevole valore storico, artistico e architettonico, costruiti in gran parte tra il XVI e il XVIII secolo. Passeggiamo per il Cassero, la zona araba nelle cui stradine si respira l'antico e il moderno: il nome attuale è via XI Maggio, è la via principale della città che inizia da piazza Matteotti e finisce all'antica Porta Nuova ad ovest, uno dei monumentali

ingressi al centro storico. Affacciato sul Cassero il settecentesco Palazzo Fici, eletto a luogo-simbolo di "Marsala, Città del Vino" sulla base di un progetto approvato dalla Regione Sicilia. Ospita l'Enoteca comunale, inaugurata proprio il 16 marzo 2011.

Sul lungomare cittadino vi è l'ingresso della zona archeologica di Capo Boeo con i resti ed i mosaici di quella che era una fastosa villa romana, la grotta della Sibilla Lilibetana. Merita una visita il Museo della Nave Punica,

al Baglio Anselmi. È l'unica testimonianza di nave punica esistente al mondo. Fu usata durante la Battaglia delle Isole Egadi che concluse la Prima guerra punica, misura 35 metri ed è stata scoperta nel 1971 al largo dell'Isola Lunga, a nord di Marsala.

Marsala vuole anche dire vino Marsala, la prima doc d'Italia, amato da Garibaldi tanto che nelle etichette del Marsala dolce troviamo ancora la denominazione GD: "Garibaldi Dolce".

Luoghi  
di Sicilia

**PAESAGGI & TRADIZIONI** In pochi sanno che Santa Rosalia, la “Santuzza” amata e venerata dai palermitani, trascorse dodici anni della propria vita in una grotta sui Monti Sicani. Oggi, a Santo Stefano Quisquina, si erge un meraviglioso eremo, immerso in un paesaggio incantevole di montagne e boschi di latifoglie.

## Dove la natura svela il trascendente



Nella foto una suggestiva inquadratura invernale dell'Eremo di Santa Rosalia alla Quisquina in provincia di Agrigento

di Vincenzo Minunno

Ci sono dei luoghi in Sicilia, immersi in una natura che sembra appartenere a una letteratura favolistica e onirica, dove è possibile vivere esperienze che fanno di metafisico. Godere di un tramonto ai piedi di un querceto, con il canto prima spasmodico, poi, via via, sempre meno incantevole degli uccelli che si pre-

parano ad affrontare la notte, è un'esperienza che le nostre città ci fanno apparire perfino surreale e inverosimile. Eppure è proprio qui che montagne, vallate e colline custodiscono e perpetuano l'equilibrio perfetto e immutabile delle leggi di natura, quelle che l'uomo pensa di poter dominare e usare a proprio piacimento. Siamo a Santo Stefano Quisquina, cinque-

mila abitanti o poco più, a settanta chilometri da Agrigento e 730 metri sul livello del mare, sui Monti Sicani, in un territorio fertile e ricco di acque. Insieme a Cammarata e a San Giovanni Gemini costituisce una delle principali porte di accesso alla Riserva Naturale Orientata “Monte Cammarata”, un vero paradiso per chi ama la montagna. Sul lato



Nella immagine, un dipinto del pittore Francesco Sarullo che propone Santa Rosalia accanto all'iscrizione in latino arcaico rinvenuta tra i boschi della Quisquina quaranta giorni dopo il rinvenimento delle ossa della Santa sul Monte Pellegrino a Palermo.

più freddo e oscuro del monte Quisquina, nel Parco dei Monti Sicani, in un paesaggio naturale di straordinaria bellezza, si erge a 936 metri sul livello del mare l'Eremo di Santa Rosalia alla Quisquina, eretto in onore della vergine romita. Pochi sanno che la "Santuzza" a cui i palermitani sono tanto devoti trascorse dodici anni della propria vita in una minuscola grotta nel cuore di un fitto bosco di latifoglie in provincia di Agrigento. Un'iscrizione in

latino arcaico fu scoperta tra i boschi della Quisquina nel 1624, quaranta giorni dopo il rinvenimento delle ossa della Santa sul monte Pellegrino: "Io Rosalia, figlia di Sinibaldo, signore della Quisquina e del Monte delle Rose, ho deciso di abitare in questa grotta per amore del mio Signore Gesù Cristo". L'anfratto, scelto per ritirarsi in preghiera e castità, è poco più di un cunicolo al quale si può accedere solo se inchinati, in un angolo di terra così nascosto tra i bo-

schì che i saraceni lo avevano chiamato Quisquina, dall'arabo "Coschin" che significa "oscuro".

In seguito alla scoperta della grotta, gli stefanesi chiesero le reliquie della Santa al cardinale Doria, Arcivescovo di Palermo, e le ottennero. Collocate in un mezzo busto d'argento, il 25 settembre 1625 furono portate a Santo Stefano e, poco meno di due mesi dopo, con bolla dell'undici novembre 1625, il Vescovo di Agrigento autorizzò la costruzione di





Nella foto in alto l'ingresso della grotta che ospitò Santa Rosalia. Sotto, l'interno della cavità con una scultura della Santa rappresentata mentre riposa. Nella immagine a sinistra, a tutta pagina, la "Stanza del Principe" all'interno dell'eremo.



una piccola chiesa accanto alla grotta: l'eremo iniziava a prender forma. La cappella fu terminata nel 1630, ma appena tre anni dopo il principe Gaetano Ventimiglia decise di ampliarla, facendovi realizzare un piccolo romitorio.

Nel 1690 giunsero alla Quisquina, per condurvi vita monastica, Francesco Scassi, ricco negoziante genovese, e tre suoi compagni. Nel 1693 Francesco Scassi, con l'aiuto del principe Ventimiglia e di una sottoscrizione popolare, costruì una chiesa due volte più grande di quella precedente e ampliò ulteriormente il romitorio. In quello stesso anno nacque la prima congregazione di monaci, devoti a Santa Rosalia, del tutto autosufficiente. Sono bene identificabili, infatti, il frantoio, la calzoleria, la falegnameria, il granaio e le celle dei frati. In uno dei corridoi dell'eremo è possibile osservare anche i corpi mummificati di alcuni monaci, opportunamente composti in apposite nicchie. L'eremo, divenuto famosissimo alla fine del XVIII secolo, fu meta di vescovi e principi: nel 1807 vi si recò perfino il Re delle due Sicilie, Ferdinando IV.

La chiesa, con impronta barocca, ha un'unica navata con l'abside con volta a botte decorata. L'altare centrale, di ottima fattura e realizzato con marmi pregiati, è sovrastato da una statua marmorea di Santa Rosalia risalente al 1775 e scolpita da Filippo Pennino. Lateralmente si trovano due altari, simmetricamente disposti,



L'immagine ritrae l'interno del monastero, in particolare uno dei corridoi che permetteva l'accesso alle cellette dei frati. Tutte le foto a corredo di questo articolo sono state realizzate da Giuseppe Adamo che ce le ha concesse per la pubblicazione.

dedicati uno a San Michele Arcangelo e l'altro all'Immacolata Concezione, realizzati dai fratelli Musca.

Nel soffitto si può ammirare la tela "La Gloria di Santa Rosalia" perfezionata da Federico Panepinto. Purtroppo, alcune tele originali, le sculture di legno, i candelabri e vario arredo sacro sono stati rubati negli anni a noi più prossimi.

Oggi non esiste più la Comunità dei frati della Quisquina. Ma il Santuario e, soprattutto, la grotta che ospitò Santa Rosalia, affidati con l'intero complesso monumentale dell'eremo alla

Curia di Agrigento, continuano ad esser meta di pellegrinaggi da tutta Europa, soprattutto da Germania, Polonia e Francia. Mentre sempre più numerose coppie di promessi sposi, catturate dal fascino dei luoghi, scelgono di unirsi in matrimonio proprio fra le querce secolari dei Monti Sicani. All'interno di quell'antico santuario dove è ancora possibile avvertire il richiamo alla magnificenza della natura e al trascendente. Almeno per un giorno. Ma quello più importante della vita.

**Luoghi**  
*di Sicilia*

#### ORARIO ESTIVO DI VISITA:

(fino all'11 settembre): da lunedì a sabato, dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19. La domenica e nei giorni festivi la chiusura pomeridiana è posticipata di mezz'ora.

#### COME ARRIVARE:

**DA PALERMO:** dallo scorrimento veloce PA-AG uscire a Lercara Friddi e proseguire sulla SS 118 per S. Stefano Quisquina.

**DA AGRIGENTO:** dallo scorrimento veloce AG-PA uscire a San Giovanni Gemini e proseguire per S. Stefano Quisquina.

**AMBIENTE** Festeggia trent'anni la Riserva Naturale più longeva della Sicilia. Istituita nel 1981, è stata la prima area protetta ad esser creata nel territorio regionale. La legge che ne sancì la nascita - innovativa ma, al tempo stesso, interprete dei segnali di cambiamento in seno alla società - funzionò da apripista per il riconoscimento e la salvaguardia di altri paradisi siciliani.

## La favola dello Zingaro: un esempio di eterna bellezza e di rinnovata amicizia fra l'uomo e la natura

di Girolamo Culmone

C'era una volta un tratto di costa con una montagna verde ed alta che si innalza al cielo, regno dell'uomo che sa fare molto e sa vivere di poco. C'era un pezzo di Paradiso sulla Terra. C'era una volta e c'è ancora. Lo Zingaro è lì, aperto a tutti gli amanti della Sicilia e della sua bellezza. Lo Zingaro è intatto come lo era quando nelle calette facevano il "garum" i Romani e poi vennero i Bi-

zantini, gli arabi. E via via tutti gli altri.

Trentuno anni fa, il 18 maggio 1980, il "grande giorno": migliaia di siciliani di tutte le età decisero che lo Zingaro non poteva essere perso, non poteva essere violato. E quel giorno, quella radiosa giornata di maggio, fu "Marcia": la "Marcia dello Zingaro" che illuminò di luce uno dei posti più belli del mondo, che riscaldò il cuore dei siciliani onesti, che esaltò le migliori ener-

gie del Parlamento siciliano che successivamente, a distanza di un anno, legiferarono e venne così alla luce la "Legge Regionale n° 88 del 6 Maggio 1981". E lo Zingaro fu salvo. Così come si salvarono, a partire da quella legge, gli altri paradisi siciliani dove via via furono istituite le altre Riserve naturali.

Da allora questa magica costa, conosciuta solo da qualche intenditore e dagli abitanti dei paesi vicini è famosa in tutto il Mondo,



Nella foto, due volontari del Wwf accolgono i turisti nella Riserva Naturale Orientata dello Zingaro in occasione del trentennale della sua istituzione. Nella pagina precedente, una veduta dell'Oasi gremita di gente, accorsa per prendere parte ai festeggiamenti.

tanto da essere visitata da oltre 150.000 persone all'anno, uomini e donne che vengono da tutto il mondo, dal Nord Europa in particolare.

E' tornata l'aquila del Bonelli, l'aquila reale, il gracchio corallino, la testuggine di Hermann. La natura ha vinto e con la natura ha vinto l'uomo, ha vinto la Sicilia che affascina il mondo intero.

Lo Zingaro oggi è nel cuore di ogni siciliano nel mondo, come il Teatro Greco di Siracusa, il tempio di Segesta, l'antica città di Selinunte, l'Etna. Insieme i siciliani hanno scritto una bella pagina, una pagina che irradia di luce positiva la nostra terra e le sue istituzioni. La natura in Sicilia ringrazia, nell'odore acre della

terra che è lo stesso dal sorgere dei tempi. Lo stesso odore da milioni di albe. Ogni giorno che nasce allo Zingaro ci riporta all'alba del mondo, con gli stessi colori, lo stesso respiro di terra, di esseri animati e di esseri vegetali. La Riserva dello Zingaro è viva, grazie agli uomini che fecero l'impresa trenta anni fa. Grazie alla lungimiranza di uomini politici che hanno saputo guardare lontano, agli uomini che oggi con amore ascoltano ogni giorno ed ogni notte ogni suo battito.

La Riserva dello Zingaro è viva perché uomini e natura hanno fatto la pace ed il frutto di questa pace è la bellezza infinita di un eden senza tempo, dove tutto ci riporta al pri-

mo giorno del mondo. Grazie anche a quanti amano e prestano a vario titolo la loro opera nelle aree naturali siciliane.

La favola bella continua, anzi è divenuta realtà, una realtà che irradia di fiducia il futuro della Sicilia, una terra che può dare molto ai suoi figli e a tutto il Mondo. A patto che venga amata e rispettata. La Sicilia dà molto a chi la ama. Lo Zingaro lo insegna e la favola bella può arricchirsi di nuove pagine solo che i siciliani lo vogliano. Come lo vollero, e fortemente lo vollero, in quel bel giorno di maggio di trenta anni fa. Pochi per la storia dello Zingaro, un pezzo di eterna bellezza per tutti noi.

Luoghi  
di Sicilia

## CARTA DELLO ZINGARO

Oggi, 6 maggio 2011, noi giovani partecipanti alla Festa del trentennale della Riserva Naturale dello Zingaro, di concerto con le Associazioni naturalistiche che nel 1980 hanno promosso la "Marcia dello Zingaro" ed ottenuto dall'Assemblea Regionale Siciliana l'emanazione della Legge che nel 1981 ha istituito la prima area protetta siciliana, diamo lettura della "Carta dello Zingaro".

### PREMESSO

CHE la qualità dell'ambiente è alla base della qualità della vita di ogni singolo cittadino;  
 CHE la Costituzione della Repubblica Italiana tutela il paesaggio della Nazione;  
 CHE l'Italia ha sottoscritto, e recepito, la "Convenzione Internazionale sulla diversità biologica" impegnandosi nella conservazione della biodiversità e nell'uso sostenibile delle sue componenti;  
 CHE la Regione Siciliana ha varato con proprie Leggi una politica diretta al riequilibrio territoriale per concorrere alla salvaguardia, gestione, conservazione e difesa del paesaggio e dell'ambiente naturale;  
 CHE la Sicilia vanta un patrimonio naturale protetto costituito da cinque Parchi Regionali, settantanove Riserve Naturali e cinque Aree Marine Protette;  
 CHE i risultati raggiunti hanno posto la Sicilia in linea con gli standard internazionali in tema di salvaguardia e tutela della biodiversità;

al fine di migliorare i risultati raggiunti e scongiurare qualsiasi tentativo di sminuire il valore scientifico e culturale di quanto fatto sino ad oggi

### PROCLAMIAMO

la "Carta dello Zingaro"  
 sui Diritti delle Aree Naturali Protette Siciliane

- 1) Le aree naturali protette siciliane rappresentano un insieme inviolabile di beni naturali, ambientali e antropologici e sono patrimonio universale.
- 2) Le aree naturali protette siciliane costituiscono un insostituibile baluardo contro ogni aggressione ed ogni speculazione nei confronti della natura del territorio e della biodiversità.
- 3) Intorno al sistema delle aree naturali protette siciliane si è sviluppata, nel tempo, un'innovativa rete di studiosi, enti gestori, associazioni, operatori e volontari che rappresentano, nel loro insieme, una straordinaria ricchezza per la nostra isola;
- 4) Il sistema delle aree naturali protette siciliane è strategico per il futuro sostenibile della regione perché costituisce un insieme di laboratori dove si realizzano modelli di gestione che dimostrano come sia possibile coniugare conservazione e sviluppo nel rispetto reciproco delle esigenze della natura e dell'uomo.
- 5) La crisi economica generalizzata non può essere addotta a motivo di tagli ai finanziamenti necessari per il corretto funzionamento delle aree naturali protette, ma, al contrario, deve diventare occasione per un ripensamento dell'economia stessa della regione, dando un giusto valore alle risorse ambientali, alla salute e al benessere dei cittadini attraverso l'attivazione di sane pratiche di sviluppo sostenibile.
- 6) In quanto bene collettivo e intangibile della collettività, le aree naturali protette siciliane non possono essere beni utilizzati, a nessun titolo, per il beneficio di pochi.

In questa giornata di festa, noi giovani ci impegniamo ad impostare il nostro futuro, e -quando diventeremo genitori- ad educare i nostri figli, nel rispetto dei principi della "Carta dello Zingaro" sui diritti delle aree naturali protette siciliane"

### AUSPICHIAMO

che la "Carta dello Zingaro" sui diritti delle aree naturali protette siciliane" venga condivisa e sottoscritta da tutti i cittadini e da tutte le Istituzioni.

6 maggio 2011

I Giovani dello Zingaro  
 Le Associazioni del 1980



Nella foto un momento della proclamazione della "Carta dello Zingaro" all'interno dell'area di Riserva

**SOLO IN FOTO**  
**LA "SCALA INFIORATA" DI CALTAGIRONE**

Un vaso con una spiga, in omaggio alla Madonna di Conadomini con l'auspicio di un buon raccolto. E' uno dei disegni realizzati in maggio, con i fiori, sui 142 gradini della monumentale scala in maiolica della chiesa di Santa Maria del Monte a Caltagirone, in provincia di Catania. A metà luglio, invece, la scala viene ricoperta di lumini colorati, opportunamente disposti a formare altri straordinari disegni, magicamente esaltati dal buio della sera. (Foto Annaloro, concessa dall'Ufficio Stampa del Comune)



**CULTURA & PERSONE** Da Racalmuto al Tg5. Intervista a Gaetano Savatteri, “scrittore di cose”, come pirandellianamente suole definirsi: «Quando sono tornato con la mia famiglia, ho conosciuto la Sicilia con un occhio duplice: interno e allo stesso tempo esterno. Credo che questo sguardo obliquo mi sia un po’ rimasto. E’ anche vero comunque che a volte la Sicilia la si capisce, e la si ama meglio, da lontano».

## Racconti da un rapporto irrisolto con gli “strani nostrani” di Sicilia



di Antonio Fracapane

Gaetano Savatteri ci ha ormai abituati ad una narrazione sapiente, “densa e saggia, propria di un venerando mastro” della scrittura. Voce nota del Tg5, fin da giovane Savatteri è attratto dal mondo del giornalismo, tanto da fondare nel 1980 il

periodico “Malgrado tutto”, pubblicazione ancora oggi protagonista del dibattito culturale nella provincia di Agrigento e che negli anni ha annoverato tra i suoi collaboratori autori come Leonardo Sciascia, Andrea Camilleri e Matteo Collura. Nato a Milano da genitori originari di Racalmuto, a

dodici anni si trasferisce con la famiglia in Sicilia, dove, dopo la maturità classica conseguita ad Agrigento, diventa collaboratore del “Giornale di Sicilia” prima e de “L’Indipendente” poi, fino ad approdare alla redazione giornalistica della rete ammiraglia Mediaset. Autore di successo, tra i suoi ti-

toli spicca l'ultimo in ordine di uscita. Intitolato con un sagace gioco di parole, "Strani nostrani" (Novantacento Edizioni), è un libro nel quale Savatteri raccoglie i suoi articoli pubblicati negli ultimi quattro anni sul mensile "I Love Sicilia". Ed è proprio da "Strani nostrani" che vogliamo iniziare questa chiacchierata con Gaetano Savatteri, concessa per i lettori di "Luoghi di Sicilia".

**Ciao Gaetano. Comincio con le parole scritte da un altro grande scrittore, Pietrangelo Buttafuoco, siciliano come te e che al tuo libro ha scritto la prefazione. Lui scrive che "Strani nostrani" è un "pretesto per saldare un tuo debito con la tua amata terra, la terra di Sicilia". E' così?**

Per certi versi è così. D'altra parte per tutti i siciliani e forse ancor di più per quelli che hanno lasciato la Sicilia, il rapporto con la propria terra è sempre irrisolto. Né con te, né senza di te posso vivere, diceva uno scrittore. Ecco, non finisco mai di fare i conti con la Sicilia. E più ne faccio e più questi conti non tornano mai.

**Nel libro, in un centinaio di pagine circa, sei riuscito mirabilmente a sintetizzare e racchiudere gli elementi forse più tipici della sicilianità che è in ognuno di noi. Sembri quasi un visitatore di vite altrui.**

Fondamentalmente sono un cronista, uno che osserva e racconta. Mi hanno insegna-



**Nella foto, il giornalista e scrittore Gaetano Savatteri. Nato a Milano da genitori di origini agrigentine, non ha mai interrotto del tutto il proprio legame con la Sicilia. Qui è ripreso, nel corso di una trasmissione televisiva, con alle spalle uno scorcio della "sua" Racalmuto, città che diede i natali a Leonardo Sciascia. Sue sono le parole impresse nella scultura in marmo che sovrasta il paese (foto nella pagina precedente).**

to che dietro a ogni notizia c'è sempre una persona e ogni persona ha una storia. Ma è anche vero che le storie succedono solo a chi sa raccontarle. Già in un mio libro "I Siciliani", che l'editore Laterza continua a ristampare, mi ero avventurato a descrivere la Sicilia attraverso le vicende umane

di alcuni protagonisti, più o meno famosi. Ho cercato di disegnare una guida al paesaggio umano della Sicilia. In quel libro tutti i personaggi scelti erano letterari oppure vite concluse del passato più prossimo o più lontano. In questa raccolta di profili, ho adottato lo stesso schema ma relativa-

mente a personaggi della cronaca, colti nell'attimo in cui venivano descritti, ancora una volta per capire se esiste un carattere siciliano. Ma la conclusione è che esistono invece i siciliani, ciascuno diverso dall'altro e con la propria unicità.

**Cambiando argomento, quanto la tua attività di giornalista è influenzata dal tuo essere un romanziere? E quanto essere scrittore può condizionare il cronista? In te questi due livelli sembrano una combinazione inscindibile.**

Appunto, nasco come cronista e sono abituato a raccontare cose che conosco. Anche nei miei romanzi parto sempre da elementi che ho conosciuto o che posso conoscere attraverso libri, documenti, testimonianze. Per usare una definizione pirandelliana, direi che mi sento uno "scrittore di cose" piuttosto che uno

"scrittore di parole". E soprattutto in Sicilia le "cose" si impongono nella nostra vita con una forza e a volte con una violenza tale che è impossibile ignorarle o non vederle.

**Hai scritto di Calogero Montante, dei "loquaci" di Racalmuto, di noi siciliani e dei ragazzi di Regalpetra. Lo scrittore Savatteri sembrerebbe essere più un "siciliano di scoglio" che "di mare aperto"...**

Non saprei dirti se sono di "scoglio" o di "mare aperto". Certo, a volte mi sento un siciliano di complemento: sono nato a Milano da genitori siciliani, sono cresciuto lontano dalla Sicilia fino a dodici anni, al punto tale che non sapevo parlarne nemmeno il dialetto. Quando sono tornato in Sicilia, a Racalmuto, con la mia famiglia, ho conosciuto la Sicilia con un occhio duplice: interno e allo stesso

tempo esterno. Credo che questo sguardo obliquo mi sia un po' rimasto. E' anche vero comunque che a volte la Sicilia la si capisce, e la si ama meglio, da lontano.

**Ringraziandoti per la tua gentile disponibilità, credo d'interpretare la curiosità dei nostri lettori nel chiederti quali saranno i tuoi progetti futuri. Potresti anticiparci qualcosa?**

Ti posso dire che dal libro "I ragazzi di Regalpetra" è in preparazione uno spettacolo teatrale, diretto e interpretato da Vincenzo Pirrotta, un attore e regista di grande bravura e personalità. Andrà in scena allo Stabile di Catania nella primavera del 2011. Quanto a me, sto lavorando a un nuovo romanzo, ma questa volta ambientato fuori dall'isola, nella Roma della "dolce vita". Però, anche questa volta, la Sicilia c'entra. Eccome se c'entra.

Luoghi  
di Sicilia

Nelle immagini qui a fianco le copertine di due tra i libri più recenti di Gaetano Savatteri. Nell'ultimo, in ordine di uscita, "Strani nostrani", l'autore si imbatte in un viaggio per certi versi avventuroso, alla scoperta dell'ideal-tipo siciliano, passando per le storie "fuori dal comune" di uomini con storie tutte da raccontare. La conclusione alla quale lo stesso autore arriva è che "esistono, invece, i siciliani, ciascuno diverso dall'altro e con la propria unicità".





# La grande speranza delusa. Fra intese autonomistiche e degenerazioni consociative

**PERCORSI NELLA MEMORIA** Una riflessione sulle straordinarie difficoltà che hanno impedito, alla fine degli anni Settanta, la fondazione di una solida autonomia in Sicilia, politica e di governo. Lo storico Elio Camilleri ha ripercorso per noi le vicende del fallimento, individuando le cause “in un insieme articolato di interessi mafiosi, massonici e non solo che, condizionando di fatto gli indirizzi politici, trovarono sponde più o meno richieste in altre istituzioni nazionali ed internazionali, quando ancora il muro di Berlino non era crollato”.

di Elio Camilleri

**Cause remote.** Enrico Berlinguer, nel 1974, pubblicò il saggio sul “compromesso storico” che sembrò scritto proprio per la Sicilia per la sua particolare e complicata situazione, per un verso “autonomistica”, per un altro lacerata dalle tensioni da destra e dagli attacchi della mafia. Occhetto e Nicoletti, segretari regionali del PCI e della DC, pensarono di avviare con il contributo di Capria, segretario regionale del PSI, una serie di contatti per rilanciare, anche se nella fase finale della legislatura, il progetto di una rinfrancata “au-

tonomia”. I contatti proseguirono dopo le elezioni del 1976 che videro premiati gli intenti del PCI e della DC di pervenire ad un’intesa programmatica. Tale intesa fu vista con sospetto da una parte del PSI che si richiamava alla posizione antiautonomistica espressa a suo tempo da Pietro Nenni e che temeva, fra l’altro, lo stritolamento del PSI nella morsa del rapporto DC-PCI.

In casa DC la posizione di Nicoletti era molto vicina a quella di Mattarella che, a sua volta, era cresciuto nella linea di Aldo Moro. Evidentemente dentro la DC non tutti si riconoscevano nelle

posizioni di Sturzo, Moro, Mattarella e Nicoletti, ma Nicoletti pretese l’unanimità nella sua elezione a segretario regionale e la ottenne. Nelle intenzioni sul da farsi propose una DC forte ed unita, ma quando si trattò di passare dalle intenzioni ai fatti, tutti i nodi sarebbero venuti al pettine.

Il PCI andò all’incontro con la DC nell’acquisita consapevolezza che il rapporto mafia-politica non si limitava allo scambio di voti con favori, ma che si trattava, invece, di un rapporto molto più articolato, complicato, organico, che si trattava, insomma, di un sistema di potere un cui la



mafia andava bene ai ceti popolari per bisogno e a quelli benestanti per interesse.

Tutto filava liscio: la lotta alla mafia era finita con la fine del latifondo e delle lotte contadine per la terra in applicazione dei Decreti Gullo. Poi la mafia s'infiltrò nella società, nell'economia, nella finanza, nella politica e fu molto difficile, se non impossibile, colpirla. La politica ritardò a compiere analisi sociali adeguate e fu la magistratura a colpire i mafiosi.

**Modalità d'intesa.** Ad inizio di legislatura Pancrazio De Pasquale fu eletto Presidente dell'Assemblea Regionale e Bonfiglio guidò il governo di "maggioranza programmatica". Il governo Bonfiglio durò fino all'autunno del 1977 e si aprì la fase di preparazione di una maggioranza non più e solo

"programmatica" ma anche "politica" di Piersanti Mattarella.

Nel marzo 1978, dopo circa tre mesi di intenso lavoro preparatorio all'interno di diversi gruppi di studio, Mattarella fu eletto Presidente della Regione con i voti del PCI. Ciò si tradusse in atti politici ed amministrativi "in particolare nel campo del decentramento amministrativo ai comuni, della programmazione della spesa, della riforma del bilancio, di alcuni interventi di settore, specie in agricoltura, di una avanzatissima legge per i beni culturali". (G. Parisi. Storia capovolta. Sellerio Palermo. 2003. Pag.168)

Il programma prevedeva, inoltre, riforme nei settori della formazione e della gestione di vari consorzi.

**Le degenerazioni consociative ed il difficile contesto nazio-**

**nale ed internazionale.** Il consociativismo rappresenta, se si vuole, il rovescio di una medaglia che presentava dall'altra parte le così dette "intese autonomistiche" tra la DC di Nicoletti e Mattarella ed il PCI di Occhetto.

Il termine "consociativismo" assunse il significato negativo di pratica politica spartitoria del potere, di clientelismo, di corruzione. Come dire che le intenzioni che avevano indotto la DC ed il PCI a mettersi insieme per rilanciare il progetto autonomistico erano davvero buone, ma nel passaggio dalle intenzioni alla messa in opera, le buone intenzioni vennero meno e lasciarono campo libero alla prassi degenerata e degenerativa del "consociativismo".

Bisogna pure ricordare che contribuirono cause esterne a produrre la necessità di



Nella foto, Pieranti Mattarella, alla guida della Regione Siciliana fino al 6 gennaio 1980, giorno in cui venne ucciso dalla mafia.

un'intesa tra DC e PCI siciliani: si trattava di permettere per la prima volta in Italia ad un grande partito popolare e di massa, ad un partito che aveva dato un grande contributo alla Resistenza ed alla lotta contro la mafia, di contribuire con le sue straordinarie e diffuse energie al governo della regione.

In Sicilia si era storicamente determinata la possibilità di una democrazia diffusa con tutte le forze politiche democratiche contro le perduranti riserve degli USA, del Vaticano, delle destre più o meno golpiste e della mafia.

Il muro di Berlino ancora non era crollato e a crollare fu il tentativo di quei siciliani di buona volontà che furono travolti anche dalle resistenze di taluni esponenti dei loro stessi partiti, dall'opposizione mafiosa, come pure dei residui fascisti, irriducibili avversari di ogni passo in avanti della

società, nonché della massoneria, gelosa delle proprie attitudini a dirigere l'imprenditoria, la finanza e la cultura.

A conclusione di queste note sul "consociativismo" va detto che esso si trasferì nel Parlamento nazionale ove si espresse nel "compromesso storico" teorizzato da Berlin-

guer. Esso si tramutò in prassi parlamentare nei governi di "unità nazionale" e di "solidarietà nazionale" in cui fu riconosciuto al Parlamento un ruolo decisivo sia negli indirizzi generali delle scelte politiche ed economiche che nella produzione e discussione nelle commissioni ed in aula dei disegni di legge.

Il PCI uscì dall'isolamento e svolse una effettiva funzione di controllo e di collaborazione con la maggioranza di governo.

**Difficoltà e resistenze.** Già nei primi mesi del 1979 cominciarono ad evidenziarsi progressive e crescenti difficoltà ad attuare quel prodigioso programma di riforme preparato nei mesi precedenti.

Furono fortissime e praticamente insuperabili le resistenze della componente conservatrice della DC ad accogliere la riforma dei consorzi di bonifica e dei

consorzi irrigui nella direzione di una gestione democratica auspicata fortemente dalle classi contadine.

Altre resistenze ed opposizioni provenienti dai medesimi settori della DC si manifestarono con riferimento al sistema di assegnazione degli incarichi della dirigenza. Era invalso, fino ad allora, il sistema della "chiamata diretta". Si intendeva adottare, invece, il sistema del concorso.

Anche riguardo al progetto di decentramento di poteri, risorse e personale degli enti locali si palesarono ostacoli e resistenze. Si notò, infine, che leggi e regolamenti già approvati in Assemblea venivano regolarmente boicottati, rallentati e, in definitiva, restavano "lettera morta" e per nulla considerati dall'apparato burocratico.

**La risposta della DC e del PCI alle difficoltà ed alle resistenze.** Gianni Parisi espresse a Nicoletti e Mattarella le preoccupazioni per la situazione di stallo in cui si era arenata l'attività legislativa e annunciò che il PCI sarebbe uscito dalla maggioranza se non fossero intervenuti fatti e fattori di novità e di rilancio.

Nicoletti e Mattarella avvertirono tutta la gravità della situazione e vollero indurre Parisi ed il PCI a considerare le formidabili ed oggettive difficoltà di quella fase politica e il pericolo di un ulteriore e deleterio aggravarsi della stessa a seguito della prospettata uscita del PCI dalla maggioranza. An-

dò a finire che nel marzo del 1979 il PCI uscì dalla maggioranza: fu una decisione molto sofferta alla quale il PCI siciliano giunse dopo un dibattito molto approfondito e, talvolta, lacerante.

Il rammarico era molto forte perché, in ogni caso, per un anno e mezzo si era respirata un'aria diversa, si era consapevoli di gestire una originale fase politica che avrebbe potuto anche avere sbocchi più avanzati. Il PCI siciliano, tuttavia, come il PCI nazionale, ruppe l'intesa con la DC, ma non si trattò, certo, di una decisione, per così dire, copiata, perché le vicende siciliane attraversarono scenari ben diversi da quelli nazionali.

Il PCI siciliano chiese di partecipare organicamente al governo della Regione come garanzia di un effettivo e concreto rilancio delle riforme, ma si formò un governo di centrosinistra con il PCI all'opposizione.

Sui motivi che indussero Nicoletti a sbarrare la strada che portava il PCI al governo della Regione vale la pena soffermarci un po' per ribadire per lo meno due aspetti.

In prima istanza, secondo Nicoletti, la DC non avrebbe mai consentito la partecipazione diretta del PCI al governo della Regione in assenza di una esplicita ed incontrovertibile rottura con l'URSS. In seconda istanza il PCI al governo in Sicilia avrebbe condizionato, sempre secondo Nicoletti, il panorama politico nazionale ed internazionale. E la cosa

non andava giù proprio a nessuno, tenuto conto che proprio in Sicilia, a Comiso, si stava decidendo d'istallare i missili e allora giusto il PCI non poteva andare al governo della Sicilia.

Come si vede, ancora una volta, le ragioni dello Stato-Italia confliggevano con la possibilità per la Regione siciliana di percorrere fino in fondo la via delle scelte davvero autonome.

Naturalmente in Sicilia erano molto attive le consorterie mafiose, fasciste e massoniche che godevano degli impedimenti nazionali ed internazionali, rimanendo soddisfatte nella loro posizione di controllo e di dominio del territorio.

Non rimaneva che togliere di mezzo anche la possibilità che una qualsiasi ipotesi di alleanza con il PCI fosse ulteriormente tentata ed essa fu tolta di mezzo il 6 gennaio 1980 con l'assassinio di Piersanti Mattarella.



La copertina di "Storia capovolta", edito da Sellerio, nel quale vengono svizzerati cinquanta anni di misfatti siciliani.

Se si vuole andare a trovare le cause prossime dell'assassinio, dato che quelle di carattere nazionale sono già state accennate, basta scorrere un breve elenco delle deliberazioni adottate: blocco delle speculazioni edilizie, ispezioni regionali sugli appalti, ritiro della concessione ai cugini Salvo della gestione del bilancio della Regione.

Si capisce bene che si trattava di condizionare pesantemente il dominio mafioso sulla città di Palermo e sull'intera regione: "Mattarella ebbe i suoi meriti nell'opera di governo; grandi meriti che non possono essere offuscati dal fatto che non riuscì a battere le crescenti resistenze all'interno della DC. Ma quello che aveva fatto era già sufficiente per farlo uccidere dalla mafia". (G. Parisi. Op. cit. pag 178)

In conclusione, ancora una volta l'ebbero vinta le peggiori pratiche della corruzione e del clientelismo, pur nel mutato clima politico della ricerca di una collaborazione tra forze tradizionalmente contrastanti. L'affermarsi di un sistema "consociativo", cui si intende assegnare un significato negativo, espone all'isolamento, alla precarietà ed infine, al bersaglio dell'attacco mafioso le persone (Russo, Impastato, Fracese, Giuliano, Terranova) che, ciascuna nel proprio ambito, continuavano a lottare contro il reiterato progetto mafioso di dominare la Sicilia.

Luoghi  
di Sicilia



## LIBRI &amp; DINTORNI ...IN PILLOLE

A CURA DI ALBERTO AUGUGLIARO E ANTONIO FRAGAPANE

**Pasquale Chessa**  
**“Se Garibaldi avesse perso”**  
**Marsilio**



Cosa sarebbe accaduto se la spedizione dei “Mille” fosse fallita. Se le azioni diplomatiche di Cavour non avessero sortito gli effetti sperati o se, dall'altra parte, Franceschiello avesse vinto? E se, ancora, Vittorio Emanuele II e Garibaldi non si fossero pacificamente incontrati a Teano? L'elenco dei “se” potrebbe continuare ancora a lungo, ma l'unificazione dell'Italia, comunque fossero andate le cose, sarebbe stata soltanto differita nel tempo - posticipata o anticipata - giacché il processo che avrebbe portato alla realizzazione della nazione era stato ormai innescato in maniera irreversibile, tanto più che l'Italia, geograficamente e culturalmente, esisteva già. La tesi, non scevra di connotazioni romantiche che, in parte, la ispirano, è stata sostenuta da sei autorevoli storici in un volume appena uscito per Marsilio e curato da

Pasquale Chessa. “Se Garibaldi avesse perso” (pag. 120, euro 12,00) ripercorre le vicende risorgimentali con un approccio controfattuale, ben evidenziato da quel “se” che apre il titolo. Va da sé che ciascun approfondimento storiografico non dovrebbe mai discostarsi dagli accadimenti reali, dal “fatto compiuto”, altrimenti una libera ricostruzione delle vicende storiche darebbe forma a un romanzo piuttosto che a un lavoro scientifico. Ma ciò che differenzia le pagine di narrativa dalla ricerca controfattuale - in Italia meno diffusa e radicata che all'estero - è la costante verifica delle “ipotesi alternative”, non inventate a bella posta e frutto soltanto di libera immaginazione, ma soltanto rimaste irrealizzate. E ciò perché nella storia il confine tra vicende “necessarie” e “accidentali” è spesso assai evanescente. Il dato sorprendente, stando alle analisi degli autori, è che da qualunque prospettiva si voglia osservare lo svolgimento dei fatti, reali o controfattuali che siano, si arriverebbe sempre e comunque all'Unità d'Italia. Per via di un ormai radicato comune sentire. E anche perché - si sostiene nel libro - tenendo in debito conto le contingenti condizioni sociali, economiche e di politica internazionale dell'Italia risorgimentale, uno stato italiano del Nord, da solo, non avrebbe potuto esprimere del tutto le proprie potenzialità economiche e di sviluppo industriale, rimanendo relegato al ruolo di

“satellite” di altre economie nazionali europee. E, parimenti, uno stato del Sud, ad economia prevalentemente agricola, non avrebbe poi avuto la possibilità di integrarsi in Europa. Ma c'è di più. Le vicende reali che portarono all'Unità d'Italia ebbero talvolta il sapore autentico della controfattualità, per via di una latente inverosimiglianza che caratterizzò molte vicende risorgimentali. Al punto da far apparire alcune ricostruzioni degli storici - quelle fatte con i “se” e che avrebbero comunque condotto all'Unità - più verosimili del reale. Come scriverebbe Pirandello. (Al.Au.)

**Augusto Cavadi**  
**“101 storie di mafia”**  
**Newton Compton Editori**



Può una donna, una giovane donna, innamorarsi perdutamente di un uomo sposato, dal quale è stata insistentemente e tenacemente sedotta, al punto da farle mettere da parte ogni tentativo di resistenza? Certamente. E può

arrivare alla decisione estrema di abbandonare il lavoro in un'altra città pur di vivere con l'«uomo della sua vita»? Assolutamente sì. Ed è anche possibile che ad un certo punto, dopo aver stravolto la propria vita, venga abbandonata per gli scrupoli morali del suo uomo nei confronti della prima moglie? O, meglio, per ragioni di facciata e che attingono più al controllo sociale piuttosto che a un reale sentimento di pentimento? Diventa adesso più complicato fornire una risposta che non preveda la possibilità di argomentarla. Ma se l'uomo in questione è legato a una famiglia mafiosa e anche la prima moglie fa parte di quel sodalizio, diventa allora obbligatorio "rimettere le cose a posto". E se non si provvede nella immediatezza e autonomamente alla riparazione, bisognerà farlo subito dopo per eseguire un ordine perentorio e ineludibile delle gerarchie malavitose. La mafia in queste situazioni non prevede deroghe: mai andar contro ai "principi morali". Questa e altre cento vicende su "Cosa Nostra" ce le propone Augusto Cavadi nel suo ultimo libro, "101 storie di mafia", appunto (Newton Compton Editori, pag. 224, euro 9,90), che tratteggia un ritratto inedito della "Onorata Società" proponendo situazioni, fatti e persone che raccontano della vita di ogni giorno, capaci di rendere la misura di come sia complicato, in Sicilia, destreggiarsi tra mafia e antimafia. Testimoniando, tuttavia, del crescente radicamento, in seno alla società, di una rinnovata e più consapevole "cultura della legalità", quella che via via sta facendo venir meno l'indifferenza dei "non schierati". Per paura. O soltanto per ignavia. (Al.Au.)

**Giuseppe Casarrubea  
Mario J. Cereghino  
"Lupara nera"  
Bompiani**

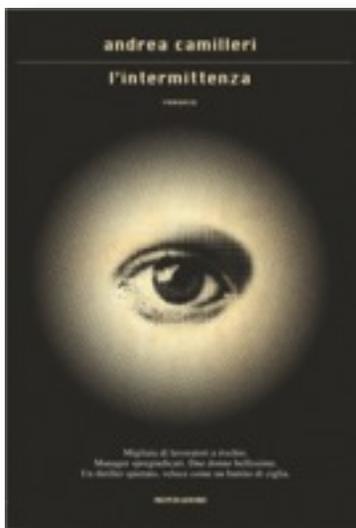


Scrivere di Storia, soprattutto di quella più recente, è un'attività spesso affascinante, perché i fatti di cui si rende conto toccano da vicino il lettore che, per questa ragione, finisce spesso per immedesimarsi in quelle vicende, sentendo di essere parte di esse. Ma, al contempo, è anche altamente rischiosa, perché talvolta le versioni ufficiali - quelle, per intenderci - scritte dal vincitore di turno, finiscono per assumere, nel tempo, contorni meno netti e definiti. Qualche certezza viene meno e tanti dubbi iniziano a farsi strada, tra le pieghe polverose di centinaia di faldoni con documenti rimasti per decenni "top secret". Siamo in Italia e il periodo al quale ci riferiamo è il quinquennio compreso tra il '43 e il '47. Mentre i documenti riservati sono quelli redatti dalle *intelligence* anglo-americane fino al periodo di transizione post-bellico. Attraverso una scrupolosa analisi incrociata di migliaia di rapporti e informative, desecretati nel duemila, gli storici Giuseppe Casarrubea e Mario J. Cereghino

hanno riscritto molte pagine di storia italiana - siciliana in particolare - pubblicate da Bompiani in "Lupara nera" (pagine 496, euro 16,00), una storia sulla "guerra segreta alla democrazia in Italia" come recita il sottotitolo. Il libro, uscito l'anno scorso, è tornato prepotentemente d'attualità dopo le vicende che negli ultimi mesi hanno "costretto" i magistrati della Procura di Palermo a riaprire il caso sull'uccisione del bandito Salvatore Giuliano. I fatti nuovi, meritevoli di approfondimenti, li hanno forniti ai giudici gli stessi autori del libro, attraverso una perizia medico-legale fatta eseguire su alcune fotografie di Giuliano in vita e su quelle scattate subito dopo l'omicidio. Sono emersi dei chiari e lampanti motivi di dubbio che si trattasse della stessa persona, al punto da far disporre alla magistratura la riesumazione del cadavere. E anche il test del dna, che in un primo momento sembrava confermare si trattasse di Giuliano, pare non sia, in questo caso, così decisivo e dirimente, anche perché sono passati ormai più di sessanta anni dalla morte - presunta? - di Giuliano. Tutto il resto è un'altra Italia, buia e segreta, doviziosamente sviscerata in "Lupara nera". Proprio Giuliano e la sua banda, si legge nel volume, sarebbe stato utilizzato dagli 007 anglo-americani in azioni di boicottaggio e di destabilizzazione contro l'avanzata bolscevica. E per questo avrebbe, poi, ottenuto un salvacondotto con l'omicidio - vero - di un sosia. E' il primo atto di guerra fredda, se vogliamo. Quella che per decenni avrebbe opposto sullo scacchiere internazionale gli Usa e l'ex Unione Sovietica. Le prove generali di uno spettacolo

di infimo ordine dove i poteri ufficiali si mescolavano con quelli della mafia siciliana e italo-americana. Uno spettacolo indegno. E che probabilmente, poi, non si è risolto soltanto in un atto. (Al.Au.)

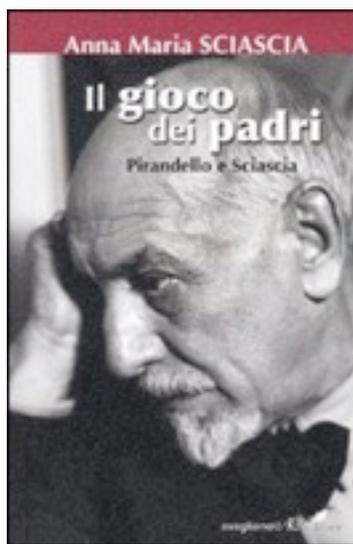
**Andrea Camilleri**  
**"L'intermittenza"**  
**Mondadori**



L'ultimo romanzo (il quarto in sei mesi) dello scrittore empedoclineo Andrea Camilleri, non propone le classiche indagini del commissario Montalbano e non è neanche ambientato nella Sicilia dei tempi passati. Ne *L'intermittenza* (Mondadori Editore, pag. 171, euro 18,00) la scena è infatti spostata al nord, all'interno di un universo industriale nel quale figurano vari protagonisti, dal presidente dell'azienda ai vari direttori, da quello del personale a quello generale. Quest'ultimo, Mauro De Blasi, si ritrova a gestire la difficile situazione della crisi economica che sta obbligando i vertici dell'azienda Manuelli a sfolire il personale ed a cassintegrare molti dipendenti. Ma il De Blasi è l'unico che in questo contesto non prova sentimenti o rimor-

si. O almeno così sembra. All'interno di una complessa rete di rapporti personali e lavorativi, il personaggio del De Blasi è sempre più spesso scosso da anomale "intermittenze", prima mai manifestatesi, che lo inquietano e lo turbano, fino a fargli provare sensazioni da lui assolutamente mai avvertite. Camilleri scolpisce in maniera impietosa personaggi spietati, che hanno una "morale" molto particolare e personale, caratterizzata da odio, potere e sete di vendetta, e che si muovono in un contesto umano tanto letterario quanto estremamente reale ed attuale. (An.Fra.)

**Anna Maria Sciascia**  
**"Il gioco dei padri"**  
**Avagliano Editore**



Anna Maria Sciascia porta un cognome impegnativo, importante. E' infatti la figlia di Leonardo Sciascia ed è nata, come il padre, a Racalmuto. In occasione del ventennale della morte del celebre genitore, la Sciascia col suo ultimo lavoro editoriale, *Il gioco dei padri* (Avagliano Editore, pag. 96, euro 5,00), racconta la vita, le vicissitudini e l'opera del più grande drammaturgo che il

ventesimo secolo abbia avuto, l'agrigentino Luigi Pirandello. L'autrice, anche attraverso la propria esperienza vissuta accanto ad un grande intellettuale, espone le proprie considerazioni sull'articolata e spesso difficile esistenza che caratterizzò la vita della moglie di Pirandello, Antonietta Portulano. Fanno da indispensabile volano, attorno al quale ruota tale analisi, l'intera opera del genio nato al Caos (dalle novelle ai romanzi, fino ai grandi capolavori teatrali) e le lettere di famiglia. Nel volume viene inoltre riservata molta attenzione alla figlia della coppia, Lietta, la cui inquietudine appare, sempre più spesso, essere il riflesso della condizione esistenziale presente all'interno della propria famiglia. Il racconto che Anna Maria Sciascia affida al suo libro è toccante, in un andirivieni di sensazioni e suggestioni personali che sembrerebbero ammiccare ai padri del titolo. (An.Fra.)

**Gianni Paris**  
**"Nessuno pensi male"**  
**Dario Flaccovio Editore**

L'Italia, terra di migranti, sa bene cosa significhi affrontare un viaggio della speranza alla ricerca di una vita più degna d'essere vissuta. Tutta la prima metà del XIX secolo è stata contraddistinta, infatti, da intensi flussi migratori di italiani che, abbandonando tutto, partivano verso l'ignoto "Nord" del Mondo. E' questa, in fondo, una delle ragioni per la quale non riusciamo a negare accoglienza a quanti, più sfortunati di noi in questo momento storico, vengono qui a cercare il miraggio della salvezza.



Ma trovando molto spesso in mezzo al mare il capolinea di una esistenza anonima di stenti e di privazioni. Sulla scorta delle ultime vicende di cronaca - e di guerra - che ancora una volta hanno reso l'Italia, l'isola di Lampedusa in particolare, meta di esodi di massa, Gianni Paris ha voluto delineare nel suo ultimo romanzo uno spaccato inedito e, per certi versi, inquietante, di "altri" arrivi, silenziosi e sfuggenti, ma inarrestabili. "Nessuno pensi male" (Dario Flaccovio Editore, pag 118, euro 13,00) introduce il lettore in un mondo sommerso e imperscrutabile, quello delle comunità cinesi in Italia. Un esempio perfetto di sistemi chiusi e inviolabili che non amano gli scambi culturali, ma soltanto quelli di natura economica e commerciale. Con l'ausilio di collaudate figure retoriche, dosando con accuratezza ironia e sarcasmo, Paris ci propone una vicenda che ha il sapore dell'inverosimiglianza. Un italiano, il protagonista del romanzo, un poco di buono che ha finito per cacciarsi in una serie di guai con la giusti-

zia e con la criminalità, deve scomparire. Viene così fagocitato da una comunità cinese che commercia in organi umani destinati a salvare la vita di facoltosi cinesi. Il resto lo leggerete nel libro. E' una storia di fantasia, certo. Ma quanto lontana dal reale? Paris, che di mestiere fa l'avvocato, ci costringe a riflettere. (Al.Au.)

**Gaetano Saglimbeni**  
**"Dal vostro inviato"**  
**E. Bucalo Editore**



Nella Sicilia di quaranta anni fa, quando la medicina non aveva ancora messo a punto le tecniche di fecondazione assistita, non era raro - pur nella vereconda riservatezza di quei tempi - apprendere di bambini

concepiti fuori dal vincolo matrimoniale con aiuti, diciamo così, "esterni" per rimediare a talune deficienze dei legittimi mariti. A Sant' Agata di Militello, in provincia di Messina, tutti conoscevano Pippineddu, un autentico Liolà pirandelliano che aveva trentasei figli - ovviamente quelli accertati - e tutti con donne diverse. E', questa, una delle centinaia di storie raccolte in giro per il mondo da Gaetano Saglimbeni e proposte in oltre cinquant'anni di giornalismo per il settimanale "Gente". Una selezione di questi deliziosi spaccati di vita, talvolta anche drammatici e cruenti, ha fornito lo spunto per un libro appena pubblicato per i tipi della E. Bucalo Editore ("Dal vostro inviato", pag. 256, euro 12,90). Partendo proprio da alcune vicende siciliane (un omaggio dell'autore alla natia Taormina) che, all'epoca, tennero desta l'attenzione dei mass-media, il volume ci consente di rivivere alcuni momenti indimenticabili di mezzo secolo, dalle nozze di Farah Diba ai diari di Marilyn, dalle conversazioni su mafia e antimafia con Leonardo Sciascia ai Beatles a Buckingham Palace, in un avvincente rincorrersi di eventi. (Al.Au.)

## L'aforisma

*La Sicilia è il paese delle arance, del suolo fiorito  
la cui aria, in primavera, è tutto un profumo...*

*Ma quel che ne fa una terra necessaria a vedersi*

*e unica al mondo, è il fatto che da un'estremità all'altra, essa si può  
definire uno strano e divino museo di architettura.*

*Guy de Maupassant*



**NARRATIVANDO ...PENSIERI & PAROLE**

Il lato accattivante delle pagine di un racconto è che il confine tra reale e immaginifico è spesso evanescente. Ma c'è sempre, perfino nella storia più fantasiosa, una parte di "vero" che trova cittadinanza tra le vicende di una finzione letteraria. La vicenda che vi proponiamo in questo numero estivo ha il fascino tipicamente vacanziero del surreale e dell'onirico. Ma è assolutamente vera. Almeno per quanti saranno disposti a cre-

## I tre piccoli soli di Antonio Fragapane

L'aria era fredda, come solo quella di certe sere di gennaio sa essere. Crepuscoli durante i quali il cielo appare nero, oscuro abisso che circonda ogni cosa e dal quale sembra quasi poter essere risucchiati all'improvviso. Vespri che non conoscono né movimenti di foglie né rumori, tutto è fermo, forse in attesa che qualcuno o qualcosa squarci come una saetta un cielo che pare essere di carta. Immobili gli alberi e ammutoliti tutti quegli animali notturni che al calar del sole iniziano a vivere la loro vita nelle tenebre, un'esistenza difficile nelle pieghe del rincorrersi tra preda e predatore. Anche la luna, con la sua tenue ma rassicurante luce, quella sera era assente. Poi, all'improvviso il freddo divenne gelo. Non era la normale temperatura che in quella zona cala la sera. Era qualcosa di diverso e di molto più intenso. Non c'era vento, ma la pelle reagiva lo stesso come se ci fosse, tanto l'aria era diventata intensa, quasi palpabile. Sembrava d'essere stati catapultati in uno di quei luoghi dove la neve è l'unica compagnia che ha lo zero dei centigradi. Era una sera decisamente strana, diversa dalle altre. Misteriosa e sfuggente, prometteva l'assurdo. Ed infatti qualcosa di assurdo e inspiegabile avvenne. Stava riordinando gli attrezzi usati durante quella lunga e faticosa giornata di lavoro. Per lui niente di eccezionale, ma era stato duro sfidare la sferzante tramontana dei campi: non si era infatti mai abituato a quei freddi

strumenti che gli rendevano le mani insensibili e, a tratti, incontrollabili. Era stata comunque una giornata difficile, come tutte quelle che gennaio sa regalare a chi anco-



ra si ostina a voler ricavare qualcosa dalla terra e a curarla con quell'amore contadino e antico, ancestrale, ormai scomparso. Nella grande stanza al piano terra di casa sua, col portone spalancato sull'oscurità della campagna che da sempre la circondava, stava terminando le ultime pulizie quando, all'improvviso, avvertì una strana sensazione, ma non capì esattamente di cosa si trattasse. Gli sembrò d'aver dimenticato qualcosa, di non aver fatto tutto quello che avrebbe dovuto fare prima di risalire la scala interna, ancora da rifinire, che ogni sera lo riportava nel calore domestico e nella meritata tranquillità del corpo. Uscì attraverso l'ampio portone di metallo e ricontrollò se mancasse qualcosa tra gli oggetti che da anni lo accompagnavano ogni giorno nel suo solito lavoro. Tutto era al suo posto, non mancava niente. Ma fu un attimo. Vide un bagliore, apparsogli da dietro la collina che ripara casa sua dal freddo vento che da sempre spazza quell'area in inverno. All'inizio pensò ai fari di una macchina in avvicinamento. A quell'ora gli



parve sì strano ma possibile, quindi non si preoccupò più di tanto. Aveva ben altro cui pensare, preparare tutto l'occorrente per l'indomani, giornata che si preannunciava ancor più intensa e dura di quella che s'apprestava a finire. Aveva fame, il suo corpo reclamava cura e attenzione, dopo le numerose ore d'abbandono. Pensò alla moglie indaffarata in cucina e non vide l'ora di finire e risalire. Ma rifletté che la macchina che avrebbe dovuto passare proprio davanti casa sua non era ancora apparsa, nessun rumore. Un silenzio irreali. Sembrava che la natura ad un tratto fosse sparita. All'improvviso vide a mezz'aria una prima sfera luminosa. Subito dopo indi-

viduò un secondo bagliore, stavolta apparso da una nuova direzione e non da dietro la collina. Era un'altra luce, diversa da quella comparsa pochi secondi prima. Le vide davanti ai suoi esterrefatti occhi, in lontananza, sospese in aria ad un'altezza che non poté definire, era troppo lontano per poterlo stabilire. Gli passò la fame. Anzi, gli si chiuse lo stomaco tanto da fargli male, come se avessero usato una tenaglia. Era un brav'uomo, di poche parole, tutto d'un pezzo e abituato a trattare e considerare le cose per quello che gli apparivano, reali e tangibili. Ragionava e rifletteva senza troppe filosofie, solo fatti e cose concrete, poche chiacchiere. Ma ciò che quella sera vide lo turbò, lo sconvolse per la sua irrealtà. Non se le spiegava quelle strane luci, tonde, all'inizio piccole e lente, poi sempre più grandi e veloci nei movimenti. E sempre più vicine. La sequenza degli eventi di quella sera sembrava scritta da uno scrittore di fantascienza, tanto tutto gli sembrò calcolato e meditato. Prima una, poi due sfere che si rincorrevano, sem-





pre ad un'altezza non definibile. Erano luminose ed al buio di quella sera sembravano piccoli soli che andavano in ogni direzione. Silenziosi e fulminei. Ma ecco apparirne un'altra. Divennero tre. Tutto questo nel giro di pochi interminabili secondi. A quel punto gli occhi gli si cementificarono aperti e spalancati su quell'inspiegabile spettacolo e si riscoprì tremante. In un breve attimo di lucidità capì d'avere i vestiti fradici di sudore, gelidi e sempre più rigidi per il freddo. Gli parve quasi che stessero congelando. Si sentiva confuso, atterrito e con entrambe le tempie che gli battevano ad un ritmo che solo il suo cuore in quel momento riusciva a tenere. Anzi, gli parve che nel petto qualcosa gli stesse scoppiando, incontrollabile. Ed infine capì. Era paura, terrore probabilmente allo stato puro. Una sensazione che fino ad allora e in tutta la sua vita non aveva mai provato. Quasi non si riconosceva più. Non pensava che la vita avrebbe potuto riservargli di vivere sensazioni di una tale intensità. Era ormai immobile da diversi minuti, con lo sguardo in quella direzione, la stessa dei tre piccoli soli che sembrava stessero giocando con le sue certezze e con le sue sicurezze, con la sua stessa vita. Tutt'intorno a lui il nulla. Le luci si stavano avvicinando sempre di più e sempre più basse. Non si mosse, sembrava inchiodato su quell'uscio di casa. Notò che non riusciva a muoversi, non coordinava i movimenti, come gli era successo quella stessa mattina con gli attrezzi da lavoro. Ma stavolta il freddo non c'entrava nulla. Rimase in quella posizione per altri lunghissimi minuti, a seguire quei tre punti luminosi e silenziosi che giravano nell'aria immobile di quella sera, appena sopra una zona dove una depressione naturale si era inventata una piccola pianura che rendeva fresche le sere estive ma poco sopportabili tutte le altre. Ad un tratto le luci furono vicine alla sua casa. Poté osservarle da vicino ma non riuscì a focalizzare nient'altro che un intenso bagliore, straordinariamente silenzioso benché fosse reale ed accecante. I minuti scanditi dalla visione di quei lucenti vortici aerei gli parvero anni, tanto il tempo si era dilatato in una dimensione che gli sembrava essere da sogno, o da incubo. Ma all'im-

provviso, le tre luci, così come erano apparse, iniziarono ad alzarsi sempre più in alto e sempre più vorticosamente, fino ad allontanarsi ed a sparire da dietro quella stessa collina dalla quale pochi minuti prima tutto aveva avuto inizio.

Subito dopo, a mente più serena, pensò che il primo bagliore che aveva visto non era stato quello dei fari di una macchina. Da lì, quella sera, non passò nessuna macchina. Continuava a non sentire alcun rumore, niente vento o animali che avvertivano la notte della loro presenza. Gli parve che in quei brevi attimi, oltre a lui, le tre piccole e veloci sfere di luce fossero le uniche forme di vita presenti in quel luogo, divenutogli assolutamente nuovo. Avvertì la sensazione d'essersi ritrovato straniero in quello stesso posto che invece da sempre lo aveva visto vivere. Si sentì smarrito, sempre più confuso. Con strani capogiri, vertigini che lui non aveva mai conosciuto. Cos'era successo in quei pochi minuti che a lui però sembrarono una vita intera? Chi o cosa gli si era parato di fronte in quella strana oscurità? Finalmente ebbe la forza di riprendere il controllo delle sue gambe e fece rientro in casa. Camminava lentamente, riacquistò sensibilità e tirò dritto per la scala non ancora finita. Salì ed entrò nell'appartamento, dove il caldo dell'ambiente sciolse a poco a poco il gelo dei suoi pensieri ma non quello impresso sul suo viso. Era pallidissimo, tanto da preoccupare la moglie e i figli ai quali, con le poche parole di sempre, disse solamente che non si spiegava cos'era successo lì fuori poco prima. Ma sapeva che così non era e non ne volle parlare mai più con nessuno. E nessuno ha mai provato a chiedergli qualcosa.

E l'indomani, forse, gli capitò di sentire alcune voci che giravano in paese, sull'avvistamento di strane luci che la sera precedente, alle pendici della montagna dalla doppia gobba, erano apparse ad alcuni suoi increduli e spaventati compaesani. Ma a lui nessuno chiese niente, forse perché nessuno seppe mai niente. Le tre luci, i tre piccoli soli, da allora non si fecero più rivedere, o almeno così sembra, poiché nessuno ha mai raccontato niente e nessuno ha mai cercato niente.

Luoghi  
*di Sicilia*



## APPUNTAMENTI

## Palermo e provincia

2 luglio

**Centro città - Isola delle Femmine**  
**FESTA DELLA MADONNA DELLE GRAZIE**  
Festeggiamenti patronali.

Dal 10 al 15 luglio

**Centro città - Palermo**  
**FESTINO DI SANTA ROSALIA**  
Palermo saluta festante la sua santa protettrice, rinnovando la tradizione del "festino", tra i più sentiti, vivi e ricchi di partecipazione della Sicilia.

26 luglio

**Centro città - Acireale**  
**FESTA DI SANTA VENERA**  
Festeggiamenti patronali.

Primo agosto

**Centro città - Palazzo Adriano**  
**SAGRA DELLA CUCCIA**  
Manifestazione gastronomica.

Dal primo al 6 agosto

**Centro città - Cefalù**  
**FESTA DEL SS. SALVATORE**  
Festeggiamenti patronali. Da seguire i tradizionali giochi in acqua con un particolarissimo albero della cuccagna: in mare e in orizzontale.

Seconda settimana di agosto

**Centro città - Lascari**  
**SAGRA DEL LIMONE**  
Rassegna gastronomica.

14 agosto

**Centro città - Gratteri**  
**SAGRA DELLA "VASTEDDA"**  
Rassegna gastronomica.

Terza domenica di agosto

**Centro città - Petralia Sottana**  
**BALLO DELLA CORDELLA**  
Manifestazione folkloristica che rievoca le danze di ringraziamento per la raccolta del grano. I balli hanno origini lontanissime: vantano, infatti, dei legami con il culto di Cerere e i riti pagani ad esso legati.

Terza settimana di agosto

**Centro città - Polizzi Generosa**  
**SAGRA DELLE NOCCIOLINE**  
Kermesse gastronomica accompagnata dalla rievocazione delle antiche tradizioni paesane. Per le vie del centro vengono proposti suggestivi spaccati di vita agreste, di arti e mestieri di un tempo e di vita paesana del passato.

Prima decade di settembre

**Centro città - Caccamo**  
**LA CASTELLANA DI CACCAMO**  
Rievocazione medievale con sfilate e cortei storici in costumi d'epoca. La manifestazione si concluderà con la tradizionale e attesa elezione della "Castellana di Caccamo" e delle sue due "Damigelle d'Onore".

Quarta settimana di settembre

**Centro città - Trabia**  
**FESTA DEL SS. CROCIFFISSO**  
Festeggiamenti patronali.

## Catania e provincia

Terza settimana di luglio

**Centro città - Caltagirone**  
**LA SCALA ILLUMINATA**  
Caltagirone rinnova l'appuntamento con una delle manifestazioni più suggestive in Sicilia, risalenti al XVII secolo: il tappeto di lumini colorati, accesi in onore del santo patrono, San Giacomo, sulla monumentale scala della chiesa di Santa Maria del Monte, dando vita a disegni e a giochi di luce di grande impatto.

2 e 3 agosto

**Centro città - Acì Bonaccorsi**  
**FESTA DI SANTO STEFANO**  
Festeggiamenti patronali.

3 agosto

**Centro città - Adrano**  
**FESTA DI SAN NICOLÒ POLITI**  
Festeggiamenti patronali.

Primo fine settimana di agosto

**Centro città - Maniace**  
**SAGRA DELLE PESCHE E DELLE PERE**  
Rassegna agroalimentare. Viene proposta una selezione di piatti realizzati con i prodotti di punta della filiera agricola etnea, in particolare le pesche e le pere, utilizzate per la preparazione di dolci e conserve.

10 agosto

**Centro città - S. Agata li Battiati**  
**FESTA DI SAN LORENZO**  
Festeggiamenti patronali.

Dal 10 al 20 agosto

**Castello Normanno - Motta Sant'Anastasia**  
**FESTE MEDIEVALI**  
Rievocazione storica con musicisti, menestrelli, sbandieratori e "cene medievali". La rassegna fa da corollario alle celebrazioni per Sant'Anastasia.

14 e 15 agosto

**Centro città - Caltagirone**  
**FESTA MARIA SS. MA DEL MONTE**  
Solenità religiosa che culmina con la tradizionale illuminazione dei 104 gradini che conducono all'ingresso della chiesa di Santa Maria del Monte. La scala è la stessa che viene illuminata in luglio durante la festa del Santo Patrono.

15 agosto

**Centro città - Acì Catena**  
**FESTA DI MARIA SS. DELLA CATENA**  
Festeggiamenti patronali.

8 settembre

**Ognina - Catania**  
**FESTA DELLA MADONNA DI OGNINA**  
Celebrazioni patronali. I festeggiamenti si concluderanno con l'attesa e suggestiva processione in mare delle barche dei pescatori.

Dal 28 settembre al primo ottobre

**Auditorium Facoltà di Lettere e Filosofia e Teatro Metropolitan - Catania**  
**TRAILERS FILM FEST 2011**  
IX edizione del festival e laboratorio sui trailers del cinema con workshop e incontri sulla comunicazione audiovisiva.

## Trapani e provincia

Luglio e agosto

**Villa Margherita - Trapani**  
**STAGIONE LIRICA ESTIVA 2011**  
Rassegna musicale. Le opere più celebri riproposte in una cornice d'eccezione: il teatro all'aperto "Giuseppe Di Stefano" della Villa Margherita.

Da luglio a settembre

**Teatro antico - Segesta**  
**SEGESTA FESTIVAL 2011**  
Rassegna di spettacoli e teatro antico in scena sulle maestose e millenarie pietre del Teatro Greco di Segesta.

Dal 4 luglio al 30 settembre

**Centro Città - San Vito lo Capo**  
**LIBRI, AUTORI E BUGANVILLEE**  
Rassegna culturale, dodicesima edizione: romanzi, saggi e letteratura a tutto tondo con autori e lettori a confronto. Tra gli autori, prenderanno parte alla rassegna di quest'anno Marcello Sorgi, Raffaele Cantone, Andrea Castellano, Enzo Tartamella, Antonino Zichichi, Antonio Sciortino, Simonetta Agnello Hornby, Don Antonio Mazzi, Mario Giordano, Gianni Minà, Giuseppe Torregrossa, Matteo Collura, Maria Antonietta Spadaro, Antonio Caprarica.

Luglio e agosto

**Baglio Di Stefano - Gibellina**  
**ORESTIADI DI GIBELLINA 2011**  
Al via la XXX edizione, diretta da Claudio Collovà. Il programma prevede quindici spettacoli di arti espressive e raccoglie quanto di meglio è stato prodotto in Italia nel teatro di ricerca, nuova drammaturgia e sperimentazione.

Dal 19 al 24 luglio

**Centro città - San Vito lo Capo**  
**DOCUMENTARY FILM FESTIVAL**  
Terza edizione della rassegna di documentari naturalistici e ambientali. Tra gli intenti degli organizzatori, quello di favorire la diffusione della "cultura della sostenibilità".

7 e 16 agosto

**Centro città - Trapani**  
**FESTA DI SANT'ALBERTO E DELLA MADONNA DI TRAPANI**  
Festeggiamenti patronali.

Dal 14 al 17 settembre

**Isola di Favignana**  
**IGNAZIO FLORIO CHALLENGE**  
Sesta edizione del trofeo velico d'altura in programma ogni anno in settembre nelle acque di Favignana. Quattro giorni di grande vela, organizzati dallo Yachting Club di Favignana con equipaggi di altissimo livello.

Dal 16 al 18 e dal 20 al 25 settembre

**Centro città - San Vito lo Capo**  
**TEMPO DI "CAPUNA" E COUSCOUSFEST**  
Dal 16 al 18, profumi di mare tra leggende e pesce azzurro. Dal 20 al 25, invece, al via la XIV edizione della ormai tradizionale e fortunata rassegna sul couscous, uno dei piatti tradizionalmente più conosciuti della cucina mediterranea e nordafricana in particolare.

## Messina e provincia

Luglio e agosto (da giugno)

**Teatro antico – Taormina****TAORMINA ARTE 2010**

Rassegna di spettacoli, teatro, concerti, danza e mostre.

Dall'undici luglio all'otto agosto

**Centro città – Milazzo****MILAZZO FILM FESTIVAL**

Rassegna internazionale di cortometraggi. Sesta edizione.

9 agosto

**Centro città – Giardini Naxos****FESTA DI SAN PANCRAZIO**

Festeggiamenti patronali con la rievocazione storica dello sbarco in città del Santo Patrono.

15 agosto

**Centro città – Messina****LA PROCESSIONE DELLA VARA**

In occasione dei festeggiamenti per la Madonna dell'Assunta si svolge a Messina una suggestiva e maestosa processione che risale al XVI secolo. Nel corso della manifestazione religiosa viene rappresentata l'assunzione in cielo della Madonna attraverso un sofisticato apparato meccanico di otto tonnellate, ideato e messo a punto dalle maestranze messinesi nei secoli scorsi. Grazie al sistema degli ingranaggi, la Madonna viene fatta sfilare per le strade di Messina a quindici metri d'altezza, come fosse sospesa in cielo.

15 agosto

**Centro città – Tusa****CAVALCATA STORICA**

Sfilata di cavalli, asini e muli bardati con attrezzi agricoli e panierini.

2 settembre

**Centro città – Capizzi****CAVALCATA DI SANT'ANTONIO**

Festeggiamenti in onore del santo protettore della città, Sant'Antonio da Padova, il quale, secondo tradizione, sostò per una notte intera all'interno del Parco dei Nebrodi, nei pressi di Caronia. Molto suggestiva e sentita, dai fedeli, la sfilata a cavallo per i boschi messinesi, rievocando il peregrinare del santo.

Dal 6 all'otto settembre

**Centro città – Mistretta****FESTA DELLA MADONNA DELLA LUCE**

Festeggiamenti patronali. Di grande richiamo la sfilata e il "balletto" durante la processione del simulacro della Madonna: due statue in cartapesta, raffiguranti i guerrieri Mitia e Cronos, accompagneranno la vara della Madonna dando vita a una caratteristica danza.

Dal 7 al 9 settembre

**Centro città – Giardini Naxos****FESTA DI MARIA RACCOMANDATA**

Festeggiamenti patronali.

20 al 25 settembre

**Isola di Salina****SALINA DOC FEST**

Quinta edizione del festival internazionale del cinema dedicato al documentario narrativo: immagini, suoni e realtà del Mediterraneo. Tema di quest'anno: "Confini e Orizzonti".

## Ragusa e provincia

Dal primo al 10 luglio

**Piazza Polo – Ragusa Ibla****IBLA GRAND PRIZE 2010**

Ventesima edizione del Concorso internazionale di lirica, musica classica e sinfonica, nella suggestiva cornice barocca di Ragusa Ibla.

Dal 9 al 12 agosto

**Centro città – Pozzallo****SAGRA DEL PESCE**

Rassegna gastronomica. Saranno proposti i migliori piatti della cucina siciliana con il pesce appena pescato e cucinato seguendo le ricette tradizionali.

Settimana di Ferragosto

**Centro città – Modica****LA GIOSTRA DEI CHIAROMONTE**

Rievocazioni medievali con cortei e sfilate in costumi d'epoca. Tra gli appuntamenti in programma ci sono le "Sere medievali", il "Palio della Contea" e, in chiusura, l'evento principale, la "Giostra dei Chiaromonte".

14 agosto

**Centro città – Giarratana****SAGRA DELLA CIPOLLA**

Rassegna gastronomica.

Seconda decade di agosto

**Centro città – Chiaramonte Gulfi****SAGRA DEL POLLO RUSPANTE**

Rassegna gastronomica.

14 e 15 agosto

**Centro città – Marina di Ragusa****FESTA DELLA MADONNA**

Festeggiamenti patronali.

Ultimo fine settimana di agosto

**Centro città – Monterosso Almo****SAGRA DEL PANE**

Sagra del pane, caldo e appena sfornato, nelle forme più tipiche e legate alla tradizione.

5 settembre

**Centro città – Monterosso Almo****FESTA DI SAN GIOVANNI**

Tra fede e folklore, come tradizione vuole, la mattina della prima domenica di settembre il paese di Monterosso Almo si raccoglie davanti la chiesa di San Giovanni Battista per la "nisciuta" della vara del santo. Nel pomeriggio la "cena" con la vendita dei prodotti tipici realizzati dalle donne.

Ultima settimana di settembre

**Centro città – Pedalino****SAGRA DELLA VENDEMMIA**

Le tradizioni contadine rivivono a Pedalino riproponendo le varie fasi della vendemmia con la pigiatura e la preparazione del mosto realizzati artigianalmente con le tecniche e gli arnesi tradizionali.

## Siracusa e provincia

Dal 25 al 30 luglio

**Centro città – Marzamemi****XI FESTIVAL INTERNAZIONALE****DEL CINEMA DI FRONTIERA**

Rassegna internazionale cinematografica. In linea con le passate edizioni, prosegue il progetto di presentare e sviluppare un cinema indipendente, attento ai temi delle frontiere (geografiche, artistiche e culturali), che racconta di culture lontane e diverse: storie di confini geografici o dell'anima.

5 agosto

**Centro città – Francofonte****FESTA DELLA MADONNA DELLA NEVE**

Festeggiamenti patronali.

10 agosto

**Centro città – Palazozzo Acreide****FESTA DI SAN SEBASTIANO**

Festeggiamenti patronali. La ricorrenza è in gennaio, ma le celebrazioni sono di fatto spostate in agosto per condividere con i turisti il programma delle manifestazioni religiose e folkloristiche.

20 e 21 agosto

**Centro città – Buccheri****MEDFEST 2010**

Rievocazioni medievali. Undicesima edizione. Rievocando il medioevo, artisti internazionali animeranno per due giorni le stradine di Buccheri con le esibizioni di sbandieratori, danzatori, giocolieri, contorsionisti, mangiatori di fuoco. I visitatori potranno anche degustare piatti e dolci tipici della tradizione, con preparazioni che rievocano il medioevo nei profumi, nelle forme e nei colori.

28 agosto

**Centro città – Noto****SAN CORRADO**

Festeggiamenti patronali.

Settembre - Prima settimana

**Centro città – Canicattini Bagni****SAGRA DEL RISO**

Rassegna gastronomica: i sapori della cucina mediterranea proposti in abbinamento con il riso.

Da marzo a settembre

**Stazione Ferroviaria - Siracusa****MARATONARTE**

In programma anche quest'anno le escursioni nel Val di Noto sul "Treno Barocco": una locomotiva diesel con due carrozze d'epoca appositamente restaurate per "Maratonarte". Da marzo a settembre, nelle date previste dal programma, il treno partirà da Siracusa per raggiungere Noto, Scicli, Ragusa e Modica dove saranno effettuate delle visite guidate a cura delle Sovrintendenze e dei Comuni. Per informazioni e prenotazioni: ufficio turistico del comune di Modica (0932/759634).

luoghidisicilia.it

## Agrigento e provincia

Dal primo al 10 luglio

**Centro città - Agrigento**

**FESTA DI SAN CALOGERO**

Festeggiamenti in onore del santo patrono con il tradizionale e suggestivo lancio del pane sul fercolo mentre sfilano per le vie della città. Nel corso dei dieci giorni di festeggiamenti, è prevista il 2 luglio la falciatura a mano del frumento, come si faceva un tempo. Con il grano raccolto, opportunamente molito, si preparerà il "Pane del Santo Nero" che sarà poi utilizzato il giorno della processione.

Seconda decade di agosto

**Centro città - Bivona**

**SAGRA DELLA PESCA**

Rassegna gastronomica con una varietà di preparazioni, dolci in particolare, a base di pesca, prodotto principe dell'agricoltura di Bivona. Dal vino ai gelati, dalle marmellate alle crostate, la pesca è sempre l'ingrediente di partenza delle specialità proposte dalla sagra.

Ultima settimana di settembre

**Agrigento**

**EFEBO D'ORO 2011**

Rassegna cinematografica internazionale di cinema e narrativa, aperta alle pellicole ispirate a un soggetto tratto dalle pagine della letteratura. Istituito nel 1978 dal Centro di Ricerca per la Narrativa e il Cinema di Agrigento, l'Efebo d'Oro è stato recentemente riconosciuto tra i cinque premi nazionali di cinema con rilevanza nazionale e internazionale.

## Caltanissetta e provincia

16 agosto

**Centro città - Butera**

**FESTA DI SAN ROCCO**

Festeggiamenti patronali. Da seguire, la vigilia della festa, la rappresentazione del "sirpintazzu": un grande serpente di cartapesta viene portato per le vie del paese fino ad arrivare alla piazza dove - mediante due piccoli bastoni di legno che fuoriescono dalla bocca del serpente: i suoi denti - tenterà di rompere delle pentole di terracotta sospese che custodiscono premi e dolci. L'usanza sarebbe nata da un episodio del passato. Si narra che un serpente molto pericoloso seminasse terrore in una contrada del paese. Si riuscì a catturarlo proprio nel giorno di San Rocco.

8 settembre

**Centro città - Gela**

**FESTA DI MARIA SANTISSIMA DELL'ALEMANNA**

Festeggiamenti patronali.

29 settembre

**Centro città - Caltanissetta**

**FESTA DI SAN MICHELE**

Festeggiamenti patronali. Secondo la tradizione, il Santo salvò la città dalla peste, divenendone poi il protettore. Il simulacro portato ogni anno in processione fu scolpito nel XVII secolo dall'artista Stefano Rivolsi. Si narra che lo scultore provò molte volte a plasmare il volto del Santo, ogni volta restando insoddisfatto. Dopo vari tentativi, stremato, si addormentò e al suo risveglio trovò il volto del Santo già scolpito e bellissimo.

## Enna e provincia

Luglio e agosto

**Teatro Greco - Morgantina**

**RAPPRESENTAZIONI CLASSICHE**

Ciclo di spettacoli classici.

Prima settimana di agosto

**Centro città - Nicosia**

**PALIO NICOSIANO**

Rievocazione storica con sfilata in costume che commemora la visita dell'Imperatore Carlo V alla città di Nicosia nel 1535.

Prima settimana di agosto

**Centro città - Calascibetta**

**PALIO DEI BERBERI**

Rassegna di spettacolo e folklore.

Dal 12 al 14 di agosto

**Centro città - Piazza Armerina**

**IL PALIO DEI NORMANNI**

Rievocazione storica in ricordo dell'ingresso trionfale di re Ruggero in Sicilia dopo la cacciata dei Saraceni. La vigilia di ferragosto, il giorno del palio, lo stadio di Piazza Armerina si trasforma in campo di battaglia. E' qui che i cavalieri, in costumi medievali e in rappresentanza delle quattro contrade cittadine, si contenderanno la vittoria.

8 settembre

**Centro città - Villarosa**

**FESTA DELLA MADONNA DELLA CATENA**

Festeggiamenti patronali.

Dal 19 al 26 settembre

**Centro città - Catenanuova**

**SAN PROSPERO MARTIRE**

Festa Patronale.

## Aderisci a "Luoghi di Sicilia"

Per associarti sarà sufficiente effettuare un **bonifico bancario** utilizzando le seguenti coordinate:

**BENEFICIARIO:** "Luoghi di Sicilia"

Viale della Provincia, 33/L - 91016 Erice (TP)

**IBAN:** IT23 U030 6967 6845 1032 1107 953

**BANCA:** Intesa Sanpaolo

**CAUSALE:** "Quota associativa"

Nel caso in cui, presso la tua banca, venissero applicate delle commissioni particolarmente esose per dar corso all'ordine di bonifico, ti suggeriamo di eseguirlo **in contanti** direttamente presso una qualsiasi filiale di Intesa Sanpaolo, avendo cura di ben evidenziare all'operatore che si tratta di un bonifico su scheda denominata "Superflash" intestata a Luoghi di Sicilia. In questo caso il costo dell'operazione sarà di appena 1 euro.

**IMPORTANTE:** non dimenticare di comunicarci i **tuoi dati** e l'indirizzo al quale inviare il giornale. A tal fine, dopo aver effettuato il versamento, collegati sul nostro sito internet ([www.luoghidisicilia.it](http://www.luoghidisicilia.it)) e compila l'apposita maschera di iscrizione che potrai facilmente raggiungere dalla *home page* cliccando su "abbonamenti". Ma se ti è più comodo, mandaci semplicemente una mail all'indirizzo [redazione@luoghidisicilia.it](mailto:redazione@luoghidisicilia.it) oppure un fax al numero 178.220.7369

## I termini dell'offerta

L'associazione culturale "Luoghi di Sicilia", editore dell'omonima rivista, **non ha scopo di lucro** e la quota associativa che verserai sarà destinata unicamente alla copertura delle spese di stampa e spedizione del giornale.

Per consentire a tutti di ricevere la rivista, abbiamo pensato a **due diverse quote associative annue**. Una riservata ai **sostenitori**, per un importo di **25 euro**. E una seconda destinata ai soci **ordinari**, di appena **15 euro**. In termini pratici non vi è alcuna differenza tra socio ordinario e socio sostenitore, giacché entrambi riceveranno allo stesso modo la rivista. Il "sostenitore", soltanto, contribuirà più caldamente all'iniziativa. Scegli liberamente la quota associativa che fa al caso tuo e ci auguriamo di poterti annoverare presto tra i lettori della edizione cartacea.

Il giornale, beninteso, sarà **sempre disponibile on line**, e **gratuitamente**, nel consueto formato telematico. Abbiamo ritenuto, però, di rendere accessibile la **consultazione di ogni nuovo numero in ritardo rispetto all'uscita cartacea**. Giusto per gratificare quanti hanno aderito all'associazione.

Collegandoti al sito potrai prendere visione dello Statuto dell'Associazione.

# I NOSTRI DOCUMENTARI E SERVIZI VIDEO PUBBLICATI IN RETE

Nella immagine qui a fianco è proposta una schermata della pagina di [luoghidisicilia.it](http://luoghidisicilia.it) dedicata ai documentari e ai servizi video realizzati dalla nostra redazione. Per visionare tutti i video è sufficiente entrare nella home page del sito e cliccare sul link relativo alla sezione "I nostri video". Si aprirà la pagina proposta qui a fianco. Ogni filmato è disponibile gratuitamente nella modalità "streaming video": sarà sufficiente cliccare su una immagine o su un titolo e il servizio si avvierà automaticamente. Approfondimenti e documenti propongono, tra le altre cose, uno spaccato siciliano sulle tradizioni, la storia, la cultura. Una occasione per mantenere vivo l'interesse per il patrimonio storico e culturale che da millenni la Sicilia può orgogliosamente vantare

**Luoghi di Sicilia**

Periodico on line di cultura, valorizzazione del territorio, delle risorse materiali, immateriali e paesaggistiche. Iscrizione N. 288 del 7 ottobre 2003 nel Registro delle Testate Giornalistiche del Tribunale di Trapani. Direttore responsabile Alberto Angugliara

	<b>Siracusa, Castel Maniace: i segni del dialogo</b> (Durata 08:10) Gennaio 2009
	<b>Erice: mito e leggenda In un luogo d'incanto</b> (Durata 09:47) Novembre 2008
	<b>Targa Florio del mare: buon vento Favignana</b> (Durata 04:15) Maggio 2008
	<b>Marettimo si racconta: mare, fede e folklore</b> (Durata 13:54) Marzo 2008
	<b>Venerdì Santo a Trapani: la processione dei Misteri</b> (Durata 06:16) Maggio 2008
	<b>Caravaggio, l'immagine del Divino</b> (Durata 04:24) Dicembre 2007
	<b>In una grotta come a Betlemme: il presepe vivente di Custonaci</b> (Durata 05:17) Dicembre 2007

**Luoghi di Sicilia**

**VIDEO**

[luoghidisicilia.it](http://luoghidisicilia.it)

