

l'Obiettivo

Qui si fa giornalismo sociale: scrivi anche tu!

Quindicinale siciliano dei cittadini liberi, fondato e diretto da Ignazio Maiorana. Si pubblica dal 1982.

La fotografia

Dal Concorso nazionale di fotografia
"Città di Castelbuono",
premio Enzo La Grua

Partenza per la scuola,
foto di Giorgio Maggi, 2007

Altri costumi

School girls, foto di Francesca Salice 2015



La storia di un ragazzo di mare

“Comandante di lungo corso”, in “buone acque” da 25 anni, guida la “Farau”

di Angela Di Gangi e Ignazio Maiorana

All'età di tredici anni, mentre frequenta l'Istituto Nautico, Pippo Donato comincia a lavorare e spesso scarica cozze per conto della ditta La Rosa di Messina, un'azienda che, all'epoca, si occupava di mitilicoltura, la coltivazione dei frutti di mare. «Le attività qui erano ben poche, – rammenta – o si andava a pescare o c'era lo scaricamento delle cozze». Don Giovannino, un vecchietto che gli insegna come fare quel lavoro, apprezza il suo impegno e comincia a chiamarlo anche quando non c'è da scaricare, durante le giornate intense di lavoro.

Terminati gli studi, a diciannove anni, Donato ottiene il libretto di navigazione e si imbarca per nove mesi; di lì a poco la leva militare lo allontanerà da casa per altri diciotto mesi. Già da giovanissimo, Pippo ha una grande aspirazione: avere una famiglia, amarla, curarla, difenderla; quando riflette sull'idea di famiglia che vuole avere, realizza che «un buon comandante è un pessimo padre di famiglia e viceversa», «può essere un ottimo zio, ma il padre è un'altra cosa», perché «se si ama la propria famiglia, non ci si può allontanare per quattro o sei mesi». Dunque abbandona temporaneamente l'idea di andare per mare e accarezza invece il sogno di rimanere, di avere dei figli, di essere presente nella loro vita, tutti i giorni.

Ciò accade quando torna a casa per l'ultima licenza, in occasione della quale riceve una proposta di assunzione da parte della ditta per cui aveva lavorato saltuariamente. In quel frangente si profila sul suo orizzonte una scelta lavorativa a metà tra terra e mare, sceglie il lago. Non andrà più in mare aperto, non attraverserà gli oceani, ma l'elemento acqua e tutta la bellezza che porta con sé farà ancora parte della sua vita.

Al rientro dal militare, dopo aver meditato a lungo sul proprio futuro, Pippo Donato non può che accettare l'offerta di lavoro dei La Rosa, ottiene una buona dose di potere decisionale all'interno dell'azienda e una buona retribuzione. In quegli anni erano presenti sul territorio quattro o cinque aziende dedite alla coltivazione dei frutti di mare. Nel tempo, queste aziende, compresa la ditta La Rosa, hanno ritenuto opportuno unirsi in una società, l'attuale SACOM, per gestire l'intero settore della mitilicoltura. Il regime di monopolio ha comportato un aumento dei prezzi e un conseguente calo delle vendite, così si sono aperte le prime crepe e una delle ditte è uscita fuori dalla società, ottenendo immediati benefici dalla fine del monopolio. All'interno della SACOM il malumore si diffonde sempre di più e uno dei due fratelli della ditta La Rosa propone a Donato di tornare ad operare separatamente, di creare una nuova azienda su un terreno di proprietà della ditta. Pippo si è appena sposato, è l'ottobre del '90 e nel gennaio dell'anno successivo dà le dimissioni dalla società per poter essere inserito come socio



Pippo Donato (al centro) con alcuni suoi collaboratori e il laboratorio sul bacino di Ganzirri a Messina collegato col mare.

Nella foto in basso le boe dell'allevamento dei frutti di mare.



nella nuova azienda. Va incontro ad un'incognita, ma con la consapevolezza dei propri mezzi.

Così nasce la “Farau”. L'azienda si chiama così perché il socio Pippo, suo omonimo, tiene a questo soprannome attribuito in passato ad un avo che «era importante come un faraone». Donato lo asseconda. «Adesso è scomparso da un paio di anni, io lo amavo perché ha creduto in me, ci ha messo il cuore, la sua fiducia e il suo prestigio; mi ha dato questa opportunità ed è stata fondata la Farau. Allora presi tutti i risparmi che avevo, regali di nozze, etc. e, nonostante le preoccupazioni di mia moglie, li ho investiti qui».

Dove oggi c'è la Farau, prima c'era un canneto e andavano rispettati dei vincoli ambientali: «Non si potevano creare delle strutture in cemento», quindi i due soci hanno portato delle roulotte: c'erano un laboratorio, un ufficio e un magazzino. Nel lago, al posto delle boe c'erano i bidoni delle olive, legati uno per uno. «Volevamo partire con l'indispensabile. Non potevo sviluppare tutta la struttura in una volta». La «bestia nera» per la Farau «è stata sempre e lo è tutt'ora la burocrazia», la burocrazia «ignorante» che non sa nulla delle realtà aziendali, non ne conosce le potenzialità, né tanto meno le criticità.

Oggi, comunque sia, l'azienda gode di buona salute, sotto tutti gli aspetti, anche sotto quello fiscale; negli ultimi anni ha raggiunto una produzione che va dai quindicimila ai ventimila quintali; si vende sull'isola e in Calabria perché «non è



Farau: la storia di un ragazzo di mare



La raccolta dei frutti di mare

conveniente, né pratico, vendere altrove; anche per le quantità l'azienda ha dei limiti, «non possiamo vendere quanto vogliamo; il processo di lavorazione impone dei tempi precisi. Superare la soglia di tolleranza significherebbe andare a discapito della qualità. «Questo noi non l'abbiamo mai fatto, abbiamo puntato sempre sulla qualità», puntualizza Donato. La Farau acquista dai «numeri uno» in Italia e ha dei fornitori in ogni zona di pesca, come Samuele a Civitanova (MC), che negli ultimi tempi ha subito un danno enorme per il maltempo ma non ha perso la fiducia di Giuseppe Donato, che ha pagato le sue cozze di più, pur di averle ancora, o come Stefano, un biologo marino che «fa il miglior prodotto che c'è ad Alberone» (FE), unendo le sue competenze con l'esperienza ereditata dal padre, già pescatore.

Dalla Spagna l'azienda acquista la «cozza spagnola»; è un prodotto più grosso che si presta bene per le ricette gratinate e segue a livello sanitario un percorso diverso. Si predilige una politica attenta alla domanda: quando sul mercato mancano le «spagnole», in particolare quando non si possono più acquistare perché non sono più buone, la Farau attinge dalle riserve nel lago. In questi casi, questo prodotto, molto apprezzato in alcune zone, può fare da locomotiva per gli altri frutti di mare (vongole, ostriche, etc.).

Donato è soddisfatto dei risultati raggiunti nel tempo. Per il futuro la sua sfida è mantenere e gestire bene ciò che ha conquistato con entusiasmo e sacrifici. Pensando al futuro, pensa agli anni che passano e che «passano per tutti» e investe in nuovi macchinari che velocizzano il lavoro e, ad un tempo, lo rendono meno stressante; pensa anche ad un possibile successore, forse il nipote, figlio della sorella (già impiegata alla Farau); di lui dice: «è serio, parla poco e lavora». Ci sarà posto, se vorrà, anche per il figlio, anche se gli studi filosofici che ha scelto lo porteranno probabilmente a fare un lavoro totalmente diverso da quello del padre (forse sarà un cineasta).

Pippo Donato ha anche un fratello che dà una mano in azienda; anche lui aveva iniziato a navigare ma poi è tornato indietro e non è riuscito a trovare un altro lavoro. Pippo racconta di avere accolto nella sua azienda più di una persona in difficoltà, un ragazzo, ad esempio, che aveva attraversato un periodo di profonda depressione, ma anche un altro che aveva dei problemi con l'alcol, «uno che appena tu lo vedevi ti giravi dall'altra parte, perché era talmente combinato male che nessuno gli dava più credito; prendeva il pesce e lo vendeva, certe volte neanche glielo pagava ai pescatori. Quando l'ho visto e quando è venuto una volta a scaricare, io ho creduto in lui – ricorda teneramente Pippo –, anche se inizialmente veniva qui e beveva non so quante bottiglie di birra. Ho cercato sempre di convincerlo a smettere... niente!... niente! A un certo punto, basta! Mi sono veramente stancato, gli ho detto che doveva fare una scelta: continuare a lavorare con me oppure continuare a bere ed andarsene. Lo esortavo, indicandogli il cancello, a prendere una decisione, una volta per tutte. Ora è uno dei migliori alla Farau e non beve più una goccia di birra».

La Farau dialoga continuamente con l'esterno, con le realtà sociali

presenti sul territorio: sono tanti, ad esempio gli studenti universitari che vanno in azienda per condurre delle ricerche. Donato li adora, «mi fanno innamorare – dice – e adora la passione che mettono nello studio, va a vedere le loro lauree, proprio come farebbe un padre con i propri figli e si preoccupa per il loro futuro, perché molti di loro, pur essendo bravissimi, devono andare all'estero per lavorare.

La porta che introduce al suo ufficio personale è incorniciata da alcuni scatti di Andrea Spinelli, «uno dei più famosi biologi marini che abbiamo in Sicilia», commenta con orgoglio.

L'azienda ha attivato anche un percorso di alternanza scuola-lavoro (programma previsto dalla legge 107/2015, nota come «La Buona Scuola») per i ragazzi di un liceo scientifico della zona; i giovani ospiti hanno imparato a conoscere il lago e le sue creature, con gli specchi e le maschere hanno visto i fondali, seguiti da alcuni docenti universitari e dai biologi marini che lavorano in azienda. È stata tenuta per loro una lezione di igiene alimentare (HCCP) con la dott.ssa Priulla, non solo sui frutti di mare, ma anche sui rischi legati al consumo di pesce crudo, sulle abitudini alimentari dei ragazzi e, più in generale, sui corretti stili alimentari da adottare.

«Le aziende pubbliche, ad esempio le Asp, non vogliono dedicarsi ai ragazzi», rivela con rammarico Pippo Donato. Poi, compiacendosi del ricordo di quell'esperienza, continua: «Io con loro ho instaurato un rapporto confidenziale; questo è anche un laboratorio di vita: ho cercato di trasmettere loro i valori che noi mettiamo in atto in quest'azienda, di far notare loro quali sono gli apporti umani. I ragazzi, tuttora, quando passano da qui e vanno a fare il bagno, mi abbracciano. Io ho un cd bellissimo, un filmato che abbiamo preparato a loro insaputa, fatto con i telefonini, e si sono commossi tutti nel vederlo! Non pensavano neanche di essere stati ripresi».

Tutti gli anni, a trovare Pippo Donato vanno anche gli studenti del Nautico, mentre con l'arrivo dell'estate è la volta dei ragazzi che vanno in azienda a dare una mano, per via del maggiore carico di lavoro che si presenta in questo periodo; tra questi, molti sperano di poter essere assunti per tutto l'anno e molti sono bravi, come Pippo quando ha cominciato. Lui si dispiace di non poterli assumere per via dei contributi troppo alti che dovrebbe pagare. «Noi, in questo momento, siamo in difficoltà solo per le tasse», lamenta. Sfruttare la gente non è suo mestiere, se non può pagare non assume e se la prende con chi non rispetta il lavoro e la dignità delle persone. Dopo tanti anni di esperienza può sostenere che «l'operaio è indispensabile per la salute dell'azienda» e che il rispetto «è l'unico metodo per avere un alto rendimento».

L'imprenditore è orgoglioso dei suoi collaboratori. Loro, per dimostrargli affetto, lo chiamano «il danese», come il leggendario re di Danimarca Skiold, che diventò famoso per la sua bontà e per la sua giustizia, era dolce verso i deboli e gli umili, generoso con i suoi figli.

Angela Di Gangi e Ignazio Maiorana

Nebrodi: “Roccaforte” del suino nero

A San Fratello con il salumificio Salvatore Manasseri ne propone le qualità alimentari e aderisce al Consorzio di tutela

di Angela Di Gangi

Il nostro viaggio alla ricerca del saper fare siciliano questa volta ci porta a San Fratello, sui monti Nebrodi. Molti secoli fa, intorno al 1500, il suino nero era un'importante fonte di reddito per tante famiglie che vivevano nei pressi della dorsale appenninica siciliana (Peloritani, Nebrodi e Madonie). La bontà delle sue carni è riconosciuta da sempre. In un documento conservato nella biblioteca storica di Troina (EN) è scritto, ad esempio, che un viceré spagnolo fece catturare degli esemplari di suino nero per trasferirli in Spagna, dove tuttora viene allevata una razza simile a quella siciliana (da cui si ottiene un prosciutto crudo noto come “Pata Negra”).

L'allevamento tradizionale del suino nero siciliano, la cui carne è ricca di grassi, ha avuto però una battuta d'arresto con la comparsa sul mercato di carni più magre, derivanti dalla trasformazione industriale di suini allevati in batteria e provenienti dal Nord Italia o dall'estero. «Oggi il suino nero viene invece rivalutato proprio per quell'eccesso di grassi che aveva determinato un calo di interesse verso questo animale – spiega Salvatore Manasseri, proprietario del salumificio Roccaforte di San Fratello –, i grassi accumulati da questo



maialino sono al 70% grassi saturi, non alterano i livelli di colesterolo nel sangue, motivo per cui il lardo del suinetto nero, estremamente dolce e saporito, non crea a chi lo mangia alcun problema di salute; al contrario, si potrebbe dire, che mangiare un po' di lardo di questo suino sia come mangiare una fettina di pesce».

Il cambio di rotta è la diretta conseguenza della riscoperta delle proprietà organolettiche e delle proprietà nutrizionali della carne del “Suino Nero dei Nebrodi”, e conduce, nel 2000, alla costituzione di un consorzio di tutela della razza. Salvatore Manasseri, socio e rappresentante legale del consorzio, è anche uno dei primi fondatori, insieme al presidente Pippo Borrello, ad Amerigo Salerno (veterinario di Capo D'Orlando) e a Luigi Chiofalo (Professore Ordinario di Zootechnia Generale e Miglioramento Genetico presso l'Università di Messina), direttore di questo ente e presidente del Comitato tecnico-scientifico. A partire dal 2001, la Facoltà di Veterinaria di Messina incoraggia, attraverso un progetto pilota, e favorisce il ritorno all'allevamento del suinetto; data l'assenza nella provincia di Messina di strutture idonee alla produzione di prosciutti, si effettua la prima macellazione a Giarratana (RG). Sin dalle prime produzioni la bontà dei prosciutti del consorzio viene notata dai più gran-

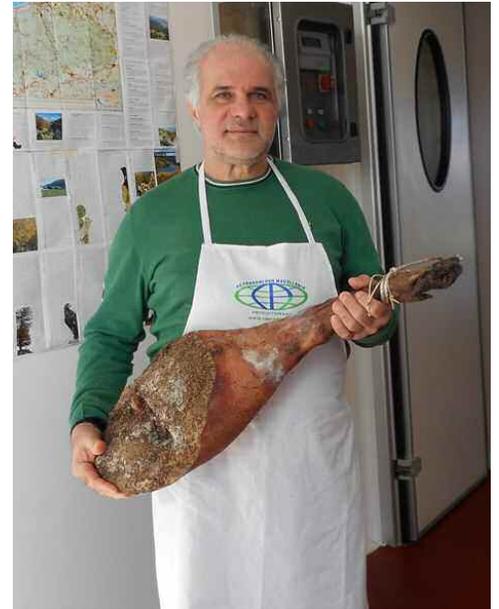
di produttori di prosciutti sul piano internazionale, San Daniele e Parma; alcuni allevatori prendono accordi con questi gruppi e il consorzio

guadagna grande notorietà. Ad accrescerne il prestigio e la capacità produttiva è la creazione di un impianto di trasformazione sul territorio, il già menzionato salumificio Roccaforte, un'opera necessaria al completamento della filiera locale. La creazione del salumificio ha permesso di valorizzare le maestranze locali, eredi e custodi di tecniche di lavorazione secolari, come la salagione del lardo, delle pancette e dei salami tradizionali, ovvero della salsiccia con i semi di finocchietto (che si faceva in tutta la Sicilia) e della soppressata, un salame che veniva pressato per far fuoriuscire l'aria, dato che in passato non si conoscevano altri sistemi di conservazione (non esistevano, ad esempio, le celle frigorifere). Queste stesse tecniche erano utilizzate, negli stessi luoghi ma in altri tempi, dalle famiglie, per conservare la carne quando si macellava (due volte l'anno, per l'Immacolata, in prossimità del Natale, e in preparazione della Pasqua).

Prima di diventare socio del consorzio di salvaguardia e valorizzazione del “Suino Nero dei Nebrodi”, Salvatore Manasseri era un ispettore delle assicurazioni (ramo vita) e aveva una seconda attività, la gestione dell'oleificio “La Giara” (di sua proprietà), un nome storico nel mondo dell'olivicoltura. A partire dal 2000 il suo unico impegno lavorativo è diventato il consorzio. Abbandona infatti il lavoro di assicuratore, così come la gestione dell'oleificio, attività, questa, non sufficientemente redditizia, perché stagionale e ad anni alterni (causa la fruttificazione a cadenza biennale della varietà d'oliva più diffusa nell'area, la Santagatese).

Pur non completamente nuovo al settore agroalimentare, dapprincipio, Manasseri non conosce il mondo del suino nero, le tecniche di allevamento e di riproduzione, così come le lavorazioni delle sue carni, ma ripone grande fiducia nella riuscita del progetto guidato dal professor Chiofalo e si affida alla professionalità del veterinario Salerno. La tecnica prescelta dal consorzio per l'allevamento dei suini neri è nota come allevamento “en plein air”, allevamento all'aperto (non si utilizzano stalle). I maiali vivono nelle aree marginali del territorio, soprattutto in quelle boschive (dove è impossibile allevare altri animali), nutrendosi principalmente di ghiande. Il consumo di ghianda e l'aria pulita determinano la presenza di omega 3 nella carne dei suini neri, i quali, compiendo lunghi percorsi, hanno la possibilità di smaltire le tossine accumulate all'interno dell'organismo.

Tra i derivati della carne del suinetto nero che il salumificio Roccaforte produce e che hanno conquistato il mercato internazionale, superando per qualità organolettiche il San Daniele, il Parma e il Pata Negra, vi sono tre tipi di prosciutto crudo: il “Gambetto”, con taglio a violino e con il piedino, un cosciotello (o culatello) che viene chiamato “Cosciotello di San Fratello”, ottenuto privando il pezzo di carne della cotenna e dell'osso interno (il pezzo di polpa ottenuto da questa lavorazione una volta era chiamato “pruppuni”, il nome antico in siciliano del prosciutto), e infine il “Fiochetto di prosciutto”, un prosciutto piccolissimo che ha pezzature di 1 kg (massimo 1 kg e 100 g), superiore per bontà agli altri due prosciutti. Sono degni di nota anche il lardo, che grazie alle



Come comunica l'arcivescovo

Una tesi di laurea in Scienze della Comunicazione dall'insolito titolo:
 "Il modo di comunicare del nuovo arcivescovo di Palermo Corrado Lorefice"

Don Corrado "usa parole semplici e immediate, alla portata di tutti", sostiene la giovane tesista Marta Giustino che, guidata dal suo relatore prof. Lino Buscemi, si è impegnata a fondo nella stesura del suo elaborato per mettere in evidenza la personalità accogliente, la voglia di dialogo, il fascino dell'arcivescovo capace di comunicare con i gesti, con le parole e con l'esempio per "dare voce a chi non ha voce".

Marta Giustino, ventiquattrenne palermitana del rione Falsomieles, ha concluso il suo primo percorso di studio, presso l'Università di Palermo, conseguendo la laurea triennale in Scienze della Comunicazione per i Media e le Istituzioni con una tesi, assai singolare e suggestiva, su "Il modo di comunicare del nuovo arcivescovo di Palermo monsignor Corrado Lorefice". La singolarità dell'elaborato è dovuta al fatto che è la prima volta che nel Dipartimento di Culture e Società dell'Ateneo palermitano viene discussa una tesi di laurea con oggetto la comunicazione del vertice della arcidiocesi. In passato i laureandi si erano spesso soffermati sulla comunicazione di alcuni pontefici (come Giovanni Paolo II) o di figure carismatiche della dottrina e del pensiero cattolico, ma mai su figure così vicine.

Il "carattere" suggestivo della tesi emerge quando la neolaureata si sofferma su Don Corrado che "con la sua personalità accogliente e la voglia di dialogo sta riportando serenità e speranza in una città ricca di pregi e contraddizioni come Palermo - scrive Marta -. Lorefice si commuove spesso, come si è visto nel corso dei suoi discorsi d'insediamento, e sovente usa una comunicazione d'impatto fatta anche di gestualità ('coniuga magistralmente i movimenti del corpo con ciò che dice'). Accarezza i bambini, abbraccia le persone, non disdegna qualche selfie con i giovani. È perfettamente in linea con Papa Bergoglio, ma anche con il messaggio di padre Pino Puglisi". Ed ancora: Don Corrado ha un'attenzione speciale verso gli ultimi e si sforza di dare loro voce e sostegno. Non a caso ha visitato i bambini malati ricoverati all'ospedale pediatrico "Di Cristina"; ha celebrato la sua prima messa da vescovo, dopo quella in Cattedrale, nel carcere dell'Ucciardone, accolto calorosamente dai detenuti; si è interessato costantemente delle difficilissime problematiche riguardanti i migranti accolti, i senzatetto, i precari e i disoccupati. Naturalmente l'arcivescovo



si è subito occupato del "governo" della vasta e complessa diocesi palermitana, non tralasciando di curare i rapporti con il clero, il mondo laicale e quello interreligioso. A giudizio di Marta Giustino, anche la scelta di farsi chiamare "Don Corrado" rafforza lo spontaneo proposito di mettere i suoi interlocutori a loro agio, senza "barriere" o protocolli "distanze". La comunicazione di Lorefice, insomma, "è sempre molto sobria. Il vescovo usa parole semplici, alla portata di tutti, che offrono l'immediatezza del messaggio evangelico". Inoltre il nuovo pastore della chiesa palermitana "non si limita a incitare gli altri a fare qualcosa, ma si impegna in prima persona e ritiene importante la comunicazione dei mass media per dare voce a chi non ce l'ha".

"Ad una settimana dal suo insediamento - sottolinea Giustino - Don Corrado Lorefice è già all'opera e si impegna in prima persona per dare un tetto ai poveri e ai senza casa. Esorta le istituzioni a fare la propria parte, a mettere in campo risorse umane ed economiche per andare incontro alla gente. Non è un illuso, sa che c'è tanta burocrazia da affrontare ma vuole aiutare quelle famiglie palermitane a sentirsi a casa, a trovare un tetto. Coerentemente con una Chiesa che si spoglia dei suoi beni per stare più vicina ai poveri, anche i preti e gli arcivescovi devono prediligere una vita semplice, priva di eccessi".

"La Chiesa - dice Lorefice - nel suo cammino deve assomigliare al Signore: non si può essere Messia dei poveri e cercare il potere in questo mondo... può avere una casa, il clero, ma non i castelli. Questa è la Chiesa vera, quella di padre Puglisi, anche quella di Biagio Conte. Una Chiesa semplice".

Nella tesi vengono puntualmente analizzati, anche, gli strumenti di comunicazione della diocesi, dal sito internet istituzionale (www.diocesipa.it) a Radio Spazio Noi, nata nel 1990, fino al portale della Pastorale della cultura Tuttavia.eu che "si propone di dare voce a tutte le diverse componenti della Chiesa e della società palermitana e consente ai lettori di fornire il proprio contributo che arricchisca il confronto tra idee diverse".

Il 9 marzo scorso, nel corso di un lungo e cordiale incontro a Palazzo Arcivescovile, la neolaureata Marta Giustino, accompagnata dal docente-relatore Lino Buscemi, ha "consegnato" una copia della sua tesi, personalmente, all'arcivescovo Don Corrado (vedi foto).

Nebrodi: "Roccaforte" del suino nero

caratteristiche suddette, non ha più concorrenti sul mercato internazionale, i guanciali, che vantano lo stesso primato, la pancetta, la salsicetta con i semi di finocchietto e il salame, il prodotto che comunemente identifica il suino.

Da poco si è cominciato a produrre anche il prosciutto cotto, con ottimi risultati, un trasformato per cui non vi sono ancora sul territorio aziende attrezzate, fatta eccezione per la macelleria Gugliotta di Capo D'Orlando.

Il salumificio Roccaforte non è l'unico salumificio che fa parte dell'ente: ne fanno parte l'industria di Sant'Angelo, un'azienda già da tempo presente nel territorio e l'azienda Mulinello di Gaetano Cipolla, che si trova ad Assoro (EN); potrebbe a breve fare il suo ingresso nella cooperativa un grande salumificio industriale, di proprietà della Regione Sicilia, sorto di recente a Galati Mamertino. Il consorzio ha una politica inclusiva, ma trattandosi di uno strumento di

tutela, che preserva una razza dal pericolo di estinzione, impone agli associati comportamenti che vanno in questa direzione; «non si tratta di un consorzio di commercializzazione; noi tuteliamo la razza, che è una cosa molto importante - spiega Manasseri -, ci devono essere delle regole comuni, diversamente l'allevatore si sente libero di incrociare, libero di allevare come vuole: può mettere il maialino in stalla e dargli da mangiare quello che gli capita».

Superata la diffidenza iniziale dei consumatori, dopo aver lavorato tanto e con grandi risultati, il consorzio punta alla DOP per il salame, per il crudo e per la pancetta. In attesa di questo riconoscimento, che potrebbe arrivare a breve, numerose operazioni commerciali hanno portato i prodotti derivati dal "Suino Nero dei Nebrodi" in tutto il mondo (persino nel lontano Giappone), già da molti anni.

Il “caglio” nel “pacco”

«Salviamo la comunità madonita!»

Pagina
a cura di
Ignazio
Maiorana

L'asso non sorride

L'azienda Fiasconaro
“pretende”
tutto il meglio
di Piano Marchese

Mai visto un imprenditore che minaccia di trasferirsi altrove se il Consiglio comunale non si sbriga a mettere in vendita lotti e capannoni della zona artigianale di Piano Marchese. Ci è capitato con Fiasconaro. Una campagna stampa ad hoc dell'azienda ha sortito nei mesi scorsi l'effetto desiderato e la Giunta le ha già deliberato l'assegnazione del 90% dell'area richiesta. Non contenta, l'azienda dichiara però che è illegittima la delibera di assegnazione perché non risponde in pieno al desiderio di realizzare anche un asilo nido e una palestra per i propri dipendenti.

Un comportamento, quello dei Fiasconaro, non proprio in linea con le dolcezze, la generosità e la simpatia che da sempre li caratterizzano. Sembra che dinanzi all'interesse economico certi altri valori vadano a farsi benedire. I famosi fratelli avrebbero potuto accettare ciò che l'amministrazione ha stabilito e aspettare che sugli altri due lotti dei 16 richiesti la giunta riflettesse sul da farsi. Invece hanno fretta, hanno convocato subito la conferenza stampa di protesta e i loro visi diventano arcigni più che benevoli e simpatici. Ci si può incattivire per così poco?

Abbiamo l'impressione che l'azienda abbia assunto comportamenti spocchiosi da grandi realtà economiche e che la mania di grandezza produca in essa atteggiamenti esagerati. Uno spirito strano abbiamo notato anche il 1° marzo quando l'azienda Fiasconaro ha mostrato i muscoli, realizzando un appuntamento mangereccio all'aperto in piazza Margherita a Castelbuono con la collaborazione dei ristoratori locali, iniziativa di cui non abbiamo ben compreso la finalità. Ospiti d'eccezione un ministro e un assessore regionale. Persino una schiera di carabinieri in congedo che sembravano un carciofo su una torta alle mimose. Quando gli imprenditori corteggiano o si fanno corteggiare dalla politica, dai militari o dai giornalisti proni non è un buon segno. La misura è sempre apprezzata. Ovunque. Auguri ancora ai Fiasconaro.

Problematiche ambientali, emergenza suidi e daini, mancanza di una vera governance del Parco naturale delle Madonie. Questi i temi che hanno portato il veterinario castelbuonese Vincenzo Allegra a organizzare, il 5 marzo scorso, nell'aula consiliare di Castelbuono, un incontro volto all'istituzione della “Comunità Madonita”, nuovo strumento popolare di partecipazione della società civile organizzata per intervenire sulle scelte e sulle decisioni che riguarderanno il futuro del territorio.

Non si è nuovi a simili iniziative di coinvolgimento popolare che però muoiono presto come un soffio sulla candela. Non si quaglia mai. La tradizione di quagliare sulle Madonie è legata soltanto all'attività pastorizia: da secoli, grazie al caglio, il latte diventa formaggio, ricotta, oggi anche mozzarella. Le parole, invece, liquide più dell'acqua, a fiumi si perdono nel grande mare delle cose dette e mai fatte.

Per l'ennesima volta è stato posto tra i punti in discussione il problema della massiccia presenza dei suidi che può essere limitata con l'abbattimento e con la cattura in gabbie. I sindaci sono stati autorizzati a emettere ordinanze in tal senso. Ma dal dire al fare c'è di mezzo sempre il mare anche se il territorio interessato è collinare e montano. Tanto che la vera emergenza è diventata l'insipienza di “suini” a due gambe oltre che la presenza di suidi a quattro zampe.

L'ente che sovrintende alla natura ha sempre deluso. Non sappiamo se parlare di Ente Parco o di vero e proprio “pacco” da rispedire al mittente (Regione Siciliana). Si era creduto in un “opificio-fucina” di crescita, invece le popolazioni madonite si ritrovano solo uno stipendio.

Inoltre abbiamo sempre pensato che il motore di una comunità fosse la creatività, che una comunità fosse anche comunione di intenti e di determinazione. Nulla di tutto questo, al punto che il territorio si spoglia sempre più e viene abbandonato dalle sue genti.

Quel giorno a interrogarsi sul da fare c'erano alcuni sindaci, dei tecnici, dei giornalisti e dei

cittadini accorsi da varie parti del comprensorio. Persino il parlamentare regionale Vincenzo Figuccia. In verità, lo strumento della comunità madonita non è mai stato attuato, forse mai voluto. Così non esistono interlocutori validi e interessati per una comunità che risulta muta.

Tuttavia sembra che un moto di ribellione muova quelle poche persone sensibili che potrebbero riuscire a coinvolgerne altre per un'azione efficace e concreta di recupero e rinascita del territorio. Tale organismo potrebbe chiedere la chiusura dell'Ente Parco, pretendere il riconoscimento di sovranità popolare territoriale e l'ascolto da parte dell'assessore regionale al Territorio e all'Ambiente.

Dagli interventi è venuta fuori l'impossibilità di fare turismo senza arterie viarie agibili e per giunta con un ambiente devastato dai maiali. Sulle Madonie la Regione Siciliana ha ignorato centinaia di progetti di viabilità rurale. Quel giorno si è chiesta anche la rivisitazione dei confini del Parco, si vuole che siano contenuti alle zone montuose dove non possono essere svolte attività artigianali e agricole di un certo respiro economico.

Ritornando ai suidi, qualcuno si è chiesto che fine abbiano fatto 60.000 euro per i recinti di cattura di questi animali selvatici. Tali somme affidate dalla Regione al Parco non sarebbero mai state utilizzate.

Se verrà formalizzata la “Comunità Madonita” si potrebbero occupare le sedi del Parco e di alcune istituzioni regionali che non sono intervenute sul territorio fino a quando non si muoverà qualcosa. Vedremo se il veterinario Allegra saprà curare la bestialità politica e guidare il comitato verso una strada utile e produttiva. Vedremo se saprà quagliare. Questo suo impegno, iniziato 8 mesi fa, purtroppo oggi s'incrocia con la candidatura a sindaco di Castelbuono, rischiando d'inficiare la credibilità e l'autenticità del proposito di organizzare e muovere il comprensorio.

Se son rose fioriranno. Se sono solo parole si aggungeranno al diluvio. Come sempre.

Lo spazio ai lettori

P.mo Direttore,
in riferimento al Suo pezzo: “Fiasconaro... pigliatutto”, apparso nello scorso numero, mi permetto di farLe notare che la nostra invidiata Costituzione, al primo articolo, mette il lavoro. Oggi, non domani con imprenditori al di là da venire. Quando questo mio scritto sarà pubblicato, la giunta avrà deciso. Francamente non sono fiducioso. Il passato siciliano è pieno di esempi stoppa-lavoro. Altrove non si starebbe neanche a discutere, modificherebbero persino il piano edilizio pur di favorire l'occupazione.

Le racconterò una storia. Alcuni anni fa, in un paesino del Veneto non lontano da dove abito io, il sindaco finì a processo perché aveva permesso a chiunque di fabbricare. A chi gli chiedeva l'autorizzazione rispondeva che era sufficiente la presenza dei muratori. Tutti gli abitanti potevano fare tutto. Al giudice, che gli faceva notare come non avesse osservato alcuna regola, il primo cittadino rispose più o meno così: “Io sono sindaco di un paese che esiste perché ci sono abi-

tanti. Se gli abitanti vanno via perché non possono costruire io divento il sindaco del nulla”. Fu assolto! Avrei altri e-

sempi da riferire ma questo può bastare! Parliamo dell'eremo di Liccia? Parliamo del teatro delle Fontanelle? Della bloccata realizzazione di un terzo distributore con gas? Castelbuono era un paese pieno di attività, ne sono testimonianza i nomi di alcune strade. Si vuole che quello che non ha fatto il mercato lo faccia la burocrazia? Tempi lunghi, troppi distinguo, noi invecchiamo e... i nostri figli vanno altrove.

Vincenzo Raimondi

Gentile Vincenzo Raimondi, anche noi siamo per incoraggiare il lavoro, ma misura, equilibrio ed uguaglianza evitano altri problemi. La giunta municipale di Castelbuono, a nostro avviso, si è comportata prudentemente. È certo, comunque, che sono salve le esigenze primarie dell'azienda dolciaria. Ci faccia avere la sentenza di quel giudice cui Lei si riferisce. Allora Le crederò. I nostri figli vanno altrove a lavorare perché sono stati educati a pretendere un posto e uno stipendio fissi, non a crearsi un'attività autonoma. È più faticoso.

Grazie per il Suo contributo.

La macchina e l'intelligenza umana

Turing e l'Enigma di un genio

Un computer può imitare l'intelligenza umana, ma non può clonare il cuore, non può produrre amore. L'interessante argomento è stato proposto al pubblico castelbuonese il 4 marzo scorso durante la presentazione del libro del fisico e ingegnere elettronico Giorgio Chinnici: *Turing, l'Enigma di un genio* (ed. Hoepli, Milano 2016).

L'incontro è stato organizzato dal Club Unesco Madonie guidato dalla professoressa Giuseppina Palumbo e si è svolto a Castelbuono, alla Badia. Presente l'autore del volumetto, appassionato di divulgazione scientifica, che è penetrato nel mondo del matematico inglese, Alan Turing, nato

nel 1912 in un sobborgo di Londra e morto nel 1954. Turing, con l'invenzione di Enigma, la macchina che decodificava i messaggi criptati inviati dai tedeschi a navi, aerei e truppe di terra, contribuì, probabilmente, a ridurre i tempi della seconda guerra mondiale. L'autore del libro ha spiegato come lo scienziato abbia fatto, ma la pubblicazione affronta anche temi che stanno alla base del pensiero scientifico di Turing e che lo riconoscono come il pioniere dell'Intelligenza Artificiale. Il percorso scientifico del matematico pone questioni e interrogativi che Chinnici affronta nel suo testo e che, oggi, stanno cambiando la società e il nostro mondo: la meccanizzazione della mente; la mente che batte la macchina e viceversa; la macchina che si evolve e può diventare una prerogativa dell'uomo? La macchina ha una mente? La mente è una macchina?

Così arriva sul nostro tavolo e proponiamo ai lettori un libro che ripercorre cronologicamente le tappe fondamentali della vita di Turing e gli ambiti di studio a cui si è progressivamente dedicato – la matematica, la crittografia, l'elettronica, il computer, l'informatica, l'intelligenza artificiale, gli scacchi, la biologia –, fino a quando lo scienziato si è dato la morte a 42 anni con una mela avvelenata, quella mela morsicata usata come logo dall'Apple, quella stessa che agli albori umani cambiò il destino di Adamo ed Eva.



La Franca di "velluto"

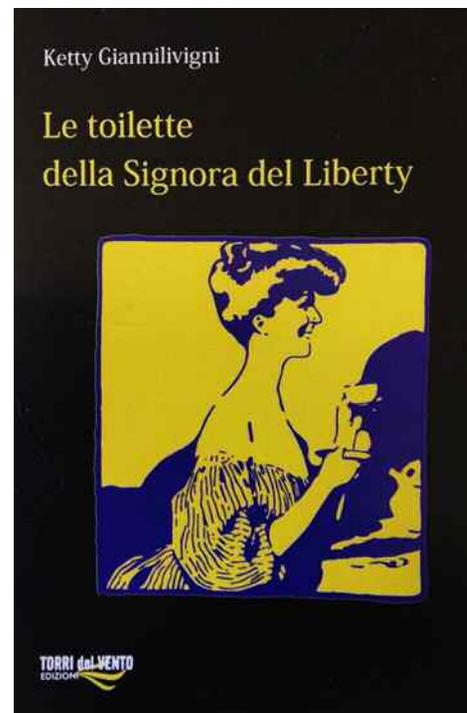
La sala delle Capriate, alla Badia di Castelbuono, l'11 marzo scorso ha ospitato, su proposta di Mariella Pitingaro, un gradevole appuntamento culturale, organizzato dal circolo femminile CERES, originato dalla presentazione del libro di Ketty Giannilivigni, *Le toilette della Signora del Liberty*, che racconta Franca Florio, autorevole componente della famiglia di imprenditori sbarcati in Sicilia intorno al 1900.

È stato un incontro leggero ma interessante durante il quale, tra l'altro, l'autrice ha parlato delle abitudini della signora Franca, scoperte grazie alle sue indagini e alla visita del villino Florio di Palermo dove ancora esistono testimonianze della facoltosa e storica famiglia.

Al centro della storia di questa nobildonna anche l'abbigliamento che l'autrice ha riproposto in sette disegni, ma anche il ricamo, l'ordito, la tessitura, l'intreccio tra l'arte e la vita dei Florio. Il filo col quale viene ordita la creazione del manufatto femminile, fa della donna in generale una specialista in ricamo, taglio e cucito che in ogni modo riesce a trasferire metaforicamente anche nel tessuto sociale. Eppure senza queste componenti comunicative l'anima di una società non vibra, non colora l'identità di un luogo. Allo stesso modo le grandi donne di ogni epoca, da protagoniste più o meno in vista come Franca Florio, corredano la storia di un periodo.

Abbiamo avuto l'impressione che i contenuti del volumetto non si discostino da questa linea descrittiva fatta dall'autrice Giannilivigni, entrata nei costumi e nel costume di quella vita palermitana impregnata di cultura. Un universo femminile che affascina e incuriosisce.

L'incontro è stato presentato dalla giornalista Gioia Sgarlata e condotto dalla presidente del CERES, prof.ssa Aurora Raimondo. Loro e l'autrice hanno rilevato che nell'ambiente castelbuonese la cultura e la socialità sono fortemente animate dalle donne, che fanno del centro madonita uno tra i più vivaci e creativi dell'Isola. Attualmente, a Castelbuono, anche la giunta municipale è, per la prima volta, a maggioranza femminile: tre donne su cinque. Un pubblico attento ha confermato che la partecipazione e il coinvolgimento dei cittadini vadano a braccetto con la crescita di una comunità.

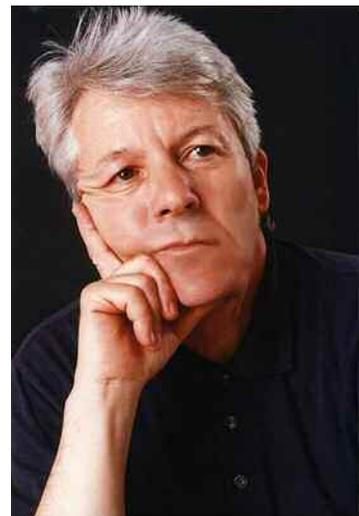


*L'Obiettivo,
la gioia di comunicare qualcosa
di utile e originale a tanti. Liberamente.*

La televisione che guardiamo

L'Italia che trema, l'Italia che crolla

di Gianluigi Redaelli



Presa Diretta del 27 febbraio, il programma televisivo condotto da Riccardo Iacona, ha presentato un'accurata inchiesta sulla situazione delle zone terremotate del centro Italia, dalla quale emerge una realtà sempre uguale, sempre tragica, incredibilmente beffarda. Qualsiasi sia il tipo di governo, purtroppo non cambia la mancanza di capacità e volontà d'intervenire rapidamente e concretamente a fronte dei vari disastri che colpiscono incessantemente il nostro Paese.

Ai tempi del Cavaliere Nero assistemmo alla pantomima della *new town* per il sisma dell'Aquila, sfornata in gran pompa, costata un miliardo di euro, che oggi crolla miseramente, anche senza bisogno di scosse. Di questi tempi, col governo Renzi e quello attuale, si sono consegnate solo una ventina delle nuove casette, ma non sono ancora abitabili perché mancano gli allacciamenti luce, acqua etc...; il numero degli sfollati è di 12.000 persone di cui 9.000 hanno trovato una sistemazione provvisoria negli alberghi, i cui gestori cominciano a innervosirsi per il rischio di compromettere la stagione estiva.

Al solito, promesse e dichiarazioni ma di concreto ed effettivo poco o nulla. L'inchiesta mostra anche lo stato, rimasto tale e quale, delle varie zone disastrose, ma affronta in maniera esplicativa la questione di fondo: la nostra situazione geologica e ambientale. Non si riesce, appunto con qualsiasi colore politico, a mettere in atto una attenta azione preventiva, anche in quelle zone notoriamente ad alto rischio.

Ogni volta si preferisce spendere, anche se poco o meno dell'effettivo bisogno, dopo che i danni si sono verificati, invece che prima con azioni preventive che costerebbero pure di meno. E ci sono anche esempi virtuosi di questo assunto, come Norcia e paesi limitrofi che hanno provveduto a interventi di consolidamento e sistemazione antisismica delle costruzioni, dove non si sono verificate vittime e danni come nelle zone più disastrose. In pratica si sono comportati cercando di emulare il Giappone, dove terremoti violenti, più forti dei nostri, non provocano le rovine italiane.

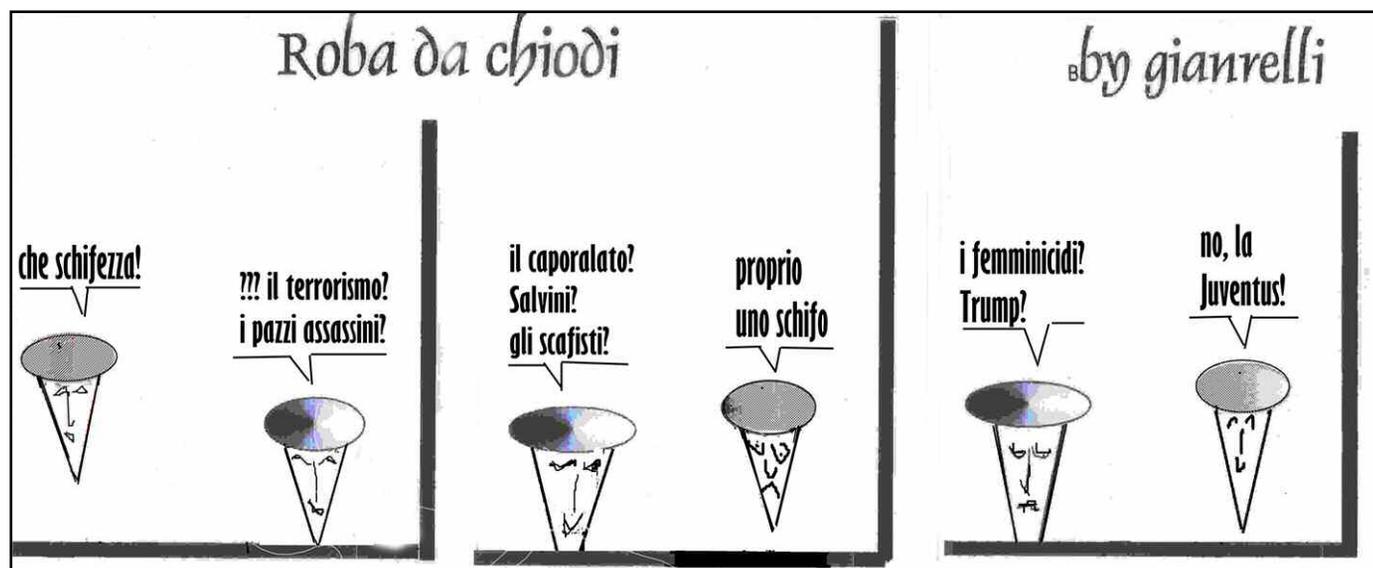
Purtroppo ci sono anche i casi come quello del campanile di Accumoli che, pur essendo stato "trattato" spendendo parecchi denari dei fondi elargiti per i terremoti nel territorio di Rieti negli anni '90, sarebbe stato meglio non fosse stato "messo in sicurezza", visto che è crollato, tutto d'un pezzo, su una casa adiacente uccidendo un'intera famiglia di 4 persone. Infatti, senza interventi, forse si sarebbe sbriciolato come altre costruzioni, e non staccato alla base, come unico blocco. Ovviamente le inchieste della magistratura non hanno sortito alcun effetto se non il rimpallo delle varie inadempienze tra i vari Enti, tra cui Comune, Regione e anche la Curia Vescovile.

Oggi la tecnologia permetterebbe, se solo lo si volesse, di effettuare trattamenti, come i cosiddetti "isolatori" che, posti sotto gli edifici, permettono di non far propagare alla struttura sovrastante i movimenti che le scosse procurano al terreno.

L'inchiesta si è spostata poi anche in Calabria, dove pur essendo a rischio conclamato, per i precedenti storici tragici, poco o nulla si fa per mettere in sicurezza perfino le scuole pubbliche che cadono letteralmente a pezzi. Invece si assiste a uno scellerato criminoso andazzo della Protezione Civile, con esempi inimmaginabili di corruzione, clientelismo, spreco di denaro pubblico, e altre manifestazioni di incultura, menefreghismo, illegalità col sentore aspro della criminalità organizzata.

Tutto questo lo sta scoprendo, a rischio personale, un coraggioso geologo, Carlo Tansi, diventato da poco il Capo della Protezione Civile in Calabria. Questo buon italiano sta sviscerando un sistema orripilante che, con il pretesto della situazione d'emergenza, favorisce i più odiosi misfatti, tipo stipendi altissimi basati su straordinari immaginari, acquisti di mezzi e strutture, poi mai utilizzati, faziosi progetti di salvaguardia basati su rischi inesistenti, come lo tsunami per un paese in alta montagna. E così, via rubando.

Tansi, che riceve minacce mafiose, sta comportandosi, come dovrebbe essere la norma, e come altrettanto coraggiosamente fa il Presidente del Parco dei Nebrodi, Giuseppe Antoci. Uomini veri che non accettano il facile e comodo tran tran e che in nome dell'onestà e della correttezza morale si schierano, quasi inermi, contro un terribile micidiale potere del male. Loro non andrebbero mai lasciati soli.



I ragazzi attratti dai moderni “idoli”

Fino a qualche anno fa, si consideravano “idoli” personaggi storici o grandi attori; oggi “idolo” è una parola molto diffusa tra gli adolescenti e, nella quasi totalità dei casi, questi la riferiscono a personaggi appartenenti al mondo del web. Infatti, se negli anni '90 le camere dei tredicenni erano piene di poster raffiguranti grandi attori hollywoodiani o cantanti internazionali, oggi, invece, i ragazzini tappezzano le proprie stanze di immagini di web star (personaggi che producono contenuti online). Ebbene, questi personaggi nati e divenuti famosi sul web, sono soliti incontrare i loro fan presso librerie o centri commerciali.

Domenica 5 marzo, alla Mondadori di Via Ruggero Settimo di Palermo, si è tenuto uno di questi incontri. Il personaggio in questione era Michele Bravi, cantante che ha ottenuto il quarto posto a Sanremo 2017, prima ancora noto per essersi fatto strada sul web. Infatti, Bravi, aveva vinto un'edizione di X-Factor, ma poi era scomparso dagli schermi televisivi per ricomparire, qualche tempo fa, sul suo canale Youtube; da lì ha riconquistato tanta fama da partecipare, appunto, al festival di Sanremo, nella categoria big. Ci siamo recati all'instore che il cantante ha fatto presso la Mondadori per presentare il suo ultimo CD “Anime di carta”.

La maggior parte del pubblico presente all'evento era composto da adolescenti accompagnati da pazienti genitori. L'evento si è svolto in modo ordinato e ciascuno aspettava, emozionato, il proprio turno per poter scattare una foto con Michele Bravi.

Durante la giornata, però, un episodio ci ha particolarmente colpiti. Il cantante era accompagnato da un ragazzo che si occupava di prendere i regali che le fan avevano portato per Michele Bravi e di mantenere l'ordine, insieme agli addetti alla security. Più volte, questo ragazzo, facente parte presumibilmente dello staff personale del cantante e youtuber, ha intimato, in modo tutt'altro che gentile, alle fan di consegnargli il cellulare. Le ragazze, intimorite, assecondavano il suo ordine oppure posavano il cellulare in borsa. La ratio di questo comportamento era, forse, quella di non permettere a nessuno di scattare foto col cantante se non tramite il fotografo ufficiale. In questo modo si voleva evitare che ognuno impiegasse molto tempo a scattare più foto prolungando, quindi, l'attesa per le altre persone in fila. I presupposti, dunque, erano tutt'altro che fuori luogo, ma sarebbe bastato invitare le persone in fila a non portare con loro il telefono, durante l'incontro col cantante, rassicurandole che avrebbero comunque avuto una foto con lui. Invece si sono preferiti i modi rudi che hanno lasciato molto malcontento tra i ragazzi in fila. “Attento, ti sequestrano il cellulare!”, diceva qualcuno di tanto in tanto al vicino, “Nascondilo, nascondilo!”, dicevano altri.

Il fatto che gli adolescenti possano, oggi, incontrare coloro che considerano “idoli” con molta facilità, è senza dubbio una cosa positiva. Michele Bravi, in questo caso, era molto gentile e affettuoso con ogni singolo fan. Tuttavia, dal momento che ci si relaziona con un pubblico formato da giovani, bisognerebbe adattare il comportamento di chi gestisce questi eventi, evitando di seminare timore, abusando anche dell'autorità acquisita.

Roberta Martorana



Fondi europei

Bordate a Crocetta dal M5S

“La Sicilia è ancora in alto mare”

Foti e Corrao: “Cracolici spaccia per grandi vittorie pesanti gaffes. Bruxelles tira le orecchie al governo Crocetta. La politica fallisce perché utilizza le opportunità dei siciliani per farsi campagna elettorale”

“I rappresentanti del Governo Crocetta sono abituati a camuffare pesanti cantonate per grandi vittorie personali. Ultimo esempio di questa prassi di assoluta disonestà intellettuale è rappresentata da un post social dell'assessore Cracolici che sostiene di aver “aumentato dal 50 al 70% il contributo a fondo perduto per gli investimenti su trasformazione e commercializzazione previsti dalla misura 4.1 del PSR”.

A renderlo noto il 6 marzo scorso sono l'eurodeputato M5S Ignazio Corrao e la portavoce in Assemblea Regionale Siciliana Angela Foti che ancora una volta rilanciano le preoccupazioni degli agricoltori e produttori dell'Isola che stanno riscontrando notevoli difficoltà ad accedere alle misure del Piano di Sviluppo Rurale. “Dietro l'affermazione di Cracolici – dicono Corrao e Foti – spacciata come una grande concessione, una grande vittoria, c'è in realtà una bella strigliata da parte della Commissione Europea che, in risposta anche alle nostre sollecitazioni, ha imposto alla Regione Siciliana di correggere il tiro ancora sul PSR. A pagina 11 le disposizioni attuative della Misura 4.1 dicevano: «Per quanto riguarda le opere edili, impianti, macchine e attrezzature relative alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti, la maggiorazione del 20% riguarderà solo gli interventi sovvenzionati nell'ambito del PEI in materia di produttività e sostenibilità in agricoltura», escludendo di fatto le aziende che intendevano autonomamente trasformare e commercializzare il proprio prodotto. Il Governo Crocetta – spiegano Foti e Corrao – caratterizzato e guidato da tante correnti eterogenee quanti sono i suoi assessorati, sta compromettendo le opportunità di sviluppo e crescita rappresentate dall'attuale programmazione europea. Ebbene sì, nel mezzo del cammino dei fondi 2014/2020, la Sicilia è ancora in alto mare. Ma se il buongiorno si vede dal mattino, osservando i pasticci dell'assessorato all'Agricoltura siciliano su importanti bandi, vedi la misura 4.1, possiamo dire che ci troviamo in una eclissi solare permanente sulla Regione Siciliana. La nostra più grande preoccupazione è quella di vedere compromesse le opportunità per agricoltori, giovani e imprese da un governo senza via né numero di porta. Quello di Crocetta – concludono Foti e Corrao – è governicchio fatto di vecchie e solite correnti politiche già fallite che utilizzano le opportunità dei siciliani, rappresentate dai bandi sui fondi europei 2014/2020, per assicurarsi almeno un posticino nell'attuale ed eterna campagna elettorale”.

A chi vanno i soldi della PAC?

“Ripristinare l'obbligo di pubblicazione dei dati relativi ai beneficiari dei fondi PAC e affrontare la gestione della stessa, cioè della Politica Agricola Comune, dato che in alcuni territori come la Sicilia ha finanziato la mafia anziché il reale sviluppo agricolo. La mafia in Sicilia ha fatto sparire 400 milioni di euro”. È quanto chiede alla Commissione Europea l'eurodeputato Ignazio Corrao che torna ad incalzare l'esecutivo di Bruxelles con una nuova interrogazione dopo aver posto all'attenzione del parlamento europeo il business delle agromafie e l'accaparramento illecito di vasti appezzamenti di terreni in Sicilia da parte della criminalità organizzata per beneficiare di fondi europei. Nel 2009 in Italia 210 beneficiari hanno incassato tra i 200 e i 500.000 euro, mentre il 42,4% degli agricoltori ha incassato appena il 3,3% dei fondi. La Ue non fornisce nomi perché il 9 novembre 2010 la Corte europea di giustizia ha dichiarato parzialmente non validi i principi legali su cui la Commissione aveva imposto agli Stati membri di rendere pubblici i nomi dei beneficiari dei sussidi e il loro ammontare. Ebbene – conclude Corrao – abbiamo chiesto alla Commissione se intenda salvaguardare il principio della trasparenza sull'uso delle risorse, ripristinando l'obbligo di pubblicazione dei dati relativi ai beneficiari”.

Marco Benanti

Inadeguato il fondo disabili

E ancora i deputati regionali non riducono la propria indennità

Stoppato in commissione Bilancio all'Ars un emendamento del M5S che incrementava di 10 milioni di euro il fondo per i disabili istituito dal governo Crocetta. La norma recuperava le somme necessarie dal taglio delle indennità, vitalizi e pensioni di reversibilità di deputati, ex deputati e loro familiari.

“L'emendamento – osserva, il 28 febbraio scorso, il deputato Giancarlo Cancellieri di M5S – è stato dichiarato inammissibile con la scusa

che a decidere sui vitalizi è l'ufficio di Presidenza. La verità è che qui dentro certi privilegi sono durissimi a morire, diciamo pure che oltre che immorali sono veramente immortali e indigeribili da parte della gente, gran parte della quale, probabilmente, non arriverà ad avere che una misera pensione”.

Nel dettaglio, l'emendamento dichiarato inammissibile prevedeva il taglio degli emolumenti dei deputati da 11.100 euro a 7.000 euro e il taglio del 30% dei vitalizi e delle pensioni di reversibilità.

In aula il deputato Francesco Cappello ha bacchettato il “governo vigliacco che scarica le proprie responsabilità sull'Assemblea e la cui inefficienza è attestata da un misero disegno di legge di quattro articoli e con un esercizio provvisorio che lascia ancora la Sicilia in mezzo al guado”.

Da Cappello è arrivata pure una nuova stiletta contro il tentativo di procedere illegittimamente alle nomine nel pianeta sanità anche nel semestre bianco. “La prima regola – afferma il parlamentare – è il rispetto delle regole che l'assessore regionale Gucciardi ha mostrato di volere calpestare impunemente”.

Tony Gaudesi

36 milioni di euro per la disabilità

La Commissione Bilancio ha approvato il disegno di legge n. 1298 con il quale, nel prorogare l'esercizio provvisorio per l'anno 2017, viene istituito il Fondo Regionale per la Disabilità. Lo ha comunicato il 28 febbraio scorso l'on. Vincenzo Vinciullo, Presidente della Commissione ‘Bilancio e Programmazione’ all'ARS e relatore del disegno di legge stesso.

Sono 36 milioni di euro le risorse finanziarie stanziare per effettuare le prestazioni essenziali e rendere meno difficile la vita ai soggetti con disabilità gravissima. “Un risultato sicuramente importante – ha concluso Vinciullo – che colma anni di inadempienza”.

Passa parola!!!

Con questo servizio gratuito gli abbonati che hanno versato la propria quota annuale di 10 euro possono pubblicare su *l'Obiettivo* i loro brevi annunci commerciali o professionali corredati di recapito telefonico e indirizzo di posta elettronica.

Abbonamento annuale 10 con versamento tramite Paypal con indirizzo: obiettivosicilia@gmail.com oppure con bonifico su Finacobank
IBAN IT10Z0301503200000003519886
Intestazione: Coop. Obiettivo Madonita - Castelbuono

Come abbonarsi a *l'Obiettivo*

Il versamento dell'abbonamento annuale di 10 euro o del libero contributo sostenitore deve essere intestato a Soc. Coop. Obiettivo Madonita e può essere effettuato con Paypal, utilizzando l'indirizzo email obiettivosicilia@gmail.com,

oppure con bonifico su Banca Fineco. IBAN:
IT10Z0301503200000003519886

Nella causale del versamento indicare il proprio indirizzo di posta elettronica.

(IN)VALIDI MOTIVI

ANCH'IO PRETENDO L'ASSISTENZA
24 ORE SU 24. CON TUTTI QUESTI
SOLDI NON RIESCO PIÙ
A MUOVERMI!!!



l'Obiettivo

Quindicinale dei cittadini liberi

Editrice: Soc. Coop. “Obiettivo Madonita”

C/da Scondito - 90013 CASTELBUONO (PA) tel. 340 4771387

e-mail: obiettivosicilia@gmail.com

Direttore responsabile: Ignazio Maiorana

Editorialista: Lino Buscemi

In questo numero scritti di:

Marco Benanti, Angela Di Gangi, Tony Gaudesi,
Roberta Martorana, Vincenzo Raimondi, Gianluigi Redaelli

Vignette di Lorenzo Pasqua, Strisce di Gianluigi Redaelli

Nel rispetto dell'art.13, L.675/96 (legge sulla privacy), l'editore di questo Periodico dichiara che i dati personali degli abbonati sono trattati elettronicamente e utilizzati esclusivamente solo per la spedizione delle informazioni.

La pubblicazione di scritti e foto su «l'Obiettivo» non dà corso a retribuzione, diritti o rimborso spese se non espressamente concordati con la Direzione.

Tutti gli autori sottoscrivono implicitamente queste condizioni.

Questo Periodico può essere stampato dagli stessi lettori