

# *l'Obiettivo*

32° anno, n. 14 del 15 settembre 2013 Quindicinale siciliano del libero pensiero, fondato e diretto da Ignazio Maiorana

## *Panorama editoriale*

**Q**uesto numero dedica una parte preponderante a risorse della natura come l'aspetto agronomico

(coltivazione della canapa nel Ragusano), quello paesaggistico-botanico (gli agrifogli giganti e le querce secolari delle Madonie) e quello del risanamento idrogeologico (diga di Blufi).

Non possiamo e non vogliamo dimenticare che la natura è la nostra madre, pronta a dare tanto anche quando non lo meritiamo per lo scarso rispetto con cui la trattiamo.

Particolare energia abbiamo investito sul servizio dedicato alla canapa. Po-

trebbe risollevarle le sorti dell'economia agricola e rinverdire ulteriormente la campagna siciliana, offrendo benefici effetti anche alla nostra salute.

Non mancano, inoltre, le considerazioni sul malcostume politico che annerisce e rattrista la vita sociale. Porre il dito sulla piaga, a nostro avviso, serve a esortare i lettori a reagire, a donare il meglio di sé per un futuro moralmente ed eticamente diverso dal presente.

Dignità e dignità come unica parola.

## **CANAPA: UN SOSTEGNO CHE ANDRÀ IN FUMO?**



Il nostro impegno è finalizzato a segnalare grosse questioni sociali, combattere le ingiustizie, migliorare la qualità della vita, fare cultura, diffondere i valori umani, svegliare l'azione dei rappresentanti politici, sostenere l'arte, incoraggiare buoni esempi e validi stili di vita, raccontare il nostro tempo.

*Lettori, sostenendo noi sosterrete voi stessi.*

## Tribunali minori

### La soppressione di Cefalù, Mistretta e Nicosia

**L'**originaria Contea di Ventimiglia, a cavallo tra il fiume Himera e il fiume Caronia, che si sviluppa per oltre 60 km lungo la costa e altrettanti a monte, dovrebbe avere non una sede distaccata ma un proprio Tribunale.

Quando nella seconda metà del 1800 sono state ritagliate geograficamente le province, secondo un disegno funzionale ai poteri centrali, venivano divisi territori che avevano intrattenuto nel tempo significative relazioni economiche, culturali e sociali.

Appaiono tardive, oggi, le marce dei sindaci, sia pure raramente finalizzate ad ingraziarsi la cittadinanza e gli operatori della giustizia, oppure le critiche ai parlamentari che non hanno difeso il loro territorio per mantenere la struttura giudiziaria, stante che tutti, con clamore o silenziosamente, con più o meno generosità ed esposizione personale, hanno dato il loro contributo per salvare le strutture giudiziarie del loro territorio.

“Balza agli occhi che malgrado il dettato costituzionale siciliano sulla istituzione dei liberi consorzi in Sicilia e malgrado il Parlamento regionale abbia soppresso le province e istituito i liberi consorzi dei Comuni, ad oggi le diverse realtà locali non si sono attrezzate per dare un contributo, in termini di contenuti e compiti istituzionali, e soprattutto in termini di delimitazione territoriale, all'interno della quale vi sono vincoli e relazioni storiche, economiche e sociali”. Sono parole di Luciano Luciani, dipendente per 43 anni della struttura giudiziaria di Cefalù. Luciani, da pensionato, ora ha intenzione di muoversi in seno ad alcuni organismi per rivendicare i diritti di questo territorio.

## Indennità e indegnità

di  
Gianpiero  
Caldarella



**L**o Stato (italiano) siamo Noi, ci ripetono fin dalle elementari. Sì, è vero, com'è vero che la Regione (siciliana) siamo sempre Noi, ma, dato che qui c'è l'autonomia, ci sono certi Noi che valgono il doppio. Prendiamo il caso degli assessori della Regione, che prendono la doppia indennità, cioè lo stipendio da onorevole, circa 11.000 euro al mese, e quello da assessori, poco più di 3.000 euro. Totale 14.000 euro mensili. Mica male per uno che fa un solo lavoro.

Certo, in epoca di crisi sono in tanti a lamentarsi contro quelli che fanno il doppio lavoro, mentre c'è tanta gente a spasso, magari con la doppia laurea. Uno a caso, Giuliano Amato, con il suo nuovo incarico alla Corte costituzionale e le sue pensioni che superano i 40.000 euro mensili, è l'esempio vivente di questo malessere. Gli assessori regionali, invece, di lavoro ne fanno solo uno, ma di stipendi ne pigliano due. Beati loro, ma non durerà per molto. Col governo Letta la doppia indennità, cioè il cumulo tra lo stipendio da parlamentare e quello da ministro, è stato abolito. Adesso i ministri prendono “solo” lo stipendio da onorevoli. Anche da noi le cose potrebbero cambiare.

Appena qualche giorno prima che fosse annunciato il rimpasto nella giunta regionale e che “scoppiasse la pace” tra i vertici del Pd siciliano e il governatore Crocetta, proprio dal Pd è arrivata una proposta legislativa choc: tagliare lo stipendio da onorevoli agli assessori esterni al Palazzo, in modo che percepiscano la sola indennità di funzione, cioè circa 3.200 euro.

Roba da non crederci, gli onorevoli che dicono agli assessori che d'ora in poi dovranno vivere con un quinto dello stipendio. Hai capito il Pd? Altro che casta e conservatori della pagnotta, qui sembra che siano arrivati i pionieri delle forbici, gli esperti del doppio taglio mortale, gli ‘equitalioti’ del parlamento regionale siciliano.

Però c'è un però. Quando la politica annuncia di voler ridurre i propri costi, bisogna sempre stare attenti a dove sta la fregatura. Pensiamoci un attimo. Perché tagliare proprio gli assessori? Non sarà per caso che la “necessità” dei governi tecnici, nazionali e regionali, comincia a stare stretta e a far scalpitare una casta di politici nominati dalle segreterie? Fino a quando erano loro a cumulare il doppio stipendio andava bene, ma da quando hanno dovuto cedere lo scettro del comando ai tecnici, allora sono diventati teorici e sostenitori dell'equità. Non se la sentono di dire in giro che prendono meno di un tecnico. Anche se saranno ben felici di sghignazzare nei vari ristoranti super-chic, perché, anche se hanno un ricchissimo stipendio, hanno molto più tempo libero e meno responsabilità dei loro colleghi “tecnici”. Se manca un onorevole in una seduta dell'Ars, infatti, nessuno si scandalizza. A dire la verità, siamo abituati ormai da anni a vedere Sala d'Ercole, la sede dell'Ars, semideserta. L'assessore, invece, la mattina deve alzarsi e andare a faticare. E poi, in teoria, il tecnico, non avendo clientele politiche, dovrebbe operare bene, altrimenti che tecnico è? A quel punto sarebbe meglio un politico.

I tecnici, diciamolo pure, sono in qualche modo gli sfigati della politica. La fine di Mario Monti ne è un esempio.

Però a Roma li hanno voluti tutelare i ministri. Anche se tecnici, che guadagnino come gli onorevoli. Un nobile gesto che a Palermo non è stato preso ad esempio e quindi Lupo e Cracolici, teste di diamante del pastafrolloso Pd, hanno ben pensato di ridurre a 3.000 euro lo stipendio degli assessoritecnici. Praticamente lo vorrebbero equiparare a quello dei portieri del palazzo. Una ferocia democratica e inaudita, ma anche una conversione sulla via di Palazzo dei Normanni.

Infatti, proprio due anni fa, alla fine del 2011, su proposta di alcuni esponenti del Pd, Udc e Pdl, venne chiesto di ridurre lo stipendio agli assessori non onorevoli. In quel caso al governo c'era Lombardo e in maggioranza sedeva proprio quel Cracolici del Pd che oggi chiede equità. Altri tempi, lontanissimi. Poi è successo di nuovo a fine luglio scorso, quando il vicecapogruppo del Pdl Marco Falcone presentò un emendamento che fissava un tetto di 8.000 euro lordi per gli assessori. Emendamento bocciato, naturalmente, anche dal Pd.

Ora, però, la situazione è diversa. Lo stesso Falcone oggi invita il Pd a ricredersi e a votare il suo emendamento. Ma precisa, anche: “Se poi, invece, il partito di Lupo vuole utilizzare strumenti legislativi come arma di ricatto nei confronti di Crocetta, questi sono argomenti che non ci appassionano”.

“Arma di ricatto”? Di che cosa parla Falcone? Ah, certo, forse del fatto che il tentativo di “svalutare” (roba di conti correnti, insomma) gli assessori tecnici di Crocetta può essere un incentivo a fare un rimpasto in giunta. E magari, prima che questo pezzo finirà in tipografia, qualche big del Pd sarà diventato assessore, alla “facciazza” di qualche tecnico. Nel frattempo, la proposta di tagliare lo stipendio degli assessori sarà finita in qualche cassetto.

Peccato, eppure poteva essere un buon inizio. Io già me l'immaginavo la scena dell'onorevole assenteista che saluta l'assessore sgobbone dal suo ferrarino nuovo fiammante e gli lancia le caramelle scadute. Praticamente, una scena tratta da un film di Fantozzi. Altro che equità! Sarebbe stata una grande stronzata questo tipo di riforma.

Piuttosto, perché non agganciano lo stipendio da onorevole al costo della vita che in Sicilia è anche più basso che in Lombardia, dove i consiglieri regionali prendono meno? Perché non riducono il numero degli onorevoli? Perché non vietano agli “eletti” di avere incarichi a grappolo, a volte più di una decina, in vari consigli di amministrazione di società pubbliche o miste? No, l'obiettivo del Pd siciliano è quello di mettere le ganasce ai conti correnti degli assessori tecnici, continuando a mantenere intatti i propri privilegi.

Più che parlare di indennità, dovrebbero cominciare ad occuparsi dell'indegnità che abbonda dentro ai partiti. Poveri di tecnici, è vero, ma ricchi di sadici.

# Mafia, politica, finanza, religione

Pagina  
a cura di  
Rosario Amico  
Roxas

**D**ell'Utri condannato, ecco le motivazioni: «Ci fu un patto tra mafia e Berlusconi». Tale patto ebbe parecchi riscontri, come quel 61 a 0 in Sicilia nelle elezioni successive, con la mafia impegnatissima, porta a porta, a imporre il voto a Berlusconi & C. Scattarono anche i compensi con sanatorie fiscali, condoni edilizi, depenalizzazioni, abbreviazioni della prescrizione e, finalmente, lo scudo fiscale fatto su misura per la mafia, garantendo anche l'anonimato delle ingenti somme depositate all'estero e con lo scudo fiscale ripulite da ogni illecito.

La disponibilità a trattare con la mafia fa pensare a intrecci ulteriori, che possono stare alla base dell'insistenza dell'ex cavaliere a rimanere in sella, magari per mantenere impegni presi, perché la mafia non tollera che gli impegni non siano rispettati (lo dimostra la fine dell'on. Lima), specialmente quando ci sono interessi miliardari (in euro).

Lasciare a galla Berlusconi significherebbe rafforzare il potere mafioso che già è riuscito a liquidare i vecchi capi troppo esposti e imporre una nuova ge-

stione fatta di politica e alta finanza con contorno delle grandi stanze (una volta sacre) vaticane durante la gestione Ratzinger.

Ora l'ideatore della finanza creativa, Tremonti, è sparito dalla circolazione, Berlusconi disarcionato e Benedetto XVI costretto alle dimissioni, Papa Francesco ha liquidato il cardinale Bertone, gran giocoliere dello IOR e sostenitore dei governi Berlusconi, mentre Comunione e Liberazione offre segnali di grandi ripensamenti, per cui i progetti in itinere non hanno grandi speranze di successo.

Le forze dell'ordine rimangono impegnate a cercare l'ombra di un capo della mafia, identificato in Matteo Messina Denaro, che conta quanto un due di briscola, ma serve a distrarre l'attenzione dai veri capi che viaggiano con scorta, vestono alta sartoria e sono ospiti graditissimi dei salotti buoni, che coincidono con gli elettori di Berlusconi.

Per molto meno è in carcere Totò Cuffaro, che ha accettato le sentenze di condanna con grande dignità, scomparendo dalla visibilità.

## Mafia+massoneria = maffioneria

**C**i sono elementi piuttosto "strani" in questa tragicommedia che vede Berlusconi prim'attore, regista, suggeritore e capo clique. Non tutto può essere limitato a un processo, ai suoi tre gradi di giudizio e alla condanna passata in giudicato, contro la quale lo stesso Berlusconi si è scagliato con una veemenza che non si giustifica con le accuse di persecuzione per toglierlo di mezzo dalla politica, in un disegno comunista di potere.

Tre gradi di giudizio e il dispositivo delle condanne nei primi due gradi, non lasciano spazio a interpretazioni fantasiose; piuttosto è l'accanimento dimostrato che suggerisce nuove e diverse letture, molto più ampie e approfondite di quelle offerte da Berlusconi con la cantilena della persecuzione.

Bisogna analizzare due elementi per capire e per suggerire nuove e diverse interpretazioni:

- 1) L'appartenenza di Berlusconi alla massoneria
- 2) La frequentazione accertata degli ambienti mafiosi

Analizzare questi due elementi come separati e distinti è un errore che si deve scongiurare; ormai mafia e massoneria si confondono, perché i mafiosi di vertice sono diventati massoni, mentre massoni di vertice fanno comunella con i vertici della mafia. In mezzo c'è Berlusconi mafioso e massone, braccio politico delle due categorie, legislatore di comodo, capopopolo per interesse.

Deve, però, essere accaduto qualcosa che non doveva accadere e cioè la personalizzazione di interessi che dovevano rimanere globali o societari. È emerso un circuito di denaro che non confluiva nella "comune amministrazione", ma finiva nelle tasche di un solo personaggio, al massimo, di alcuni soci/complici.

Non sono bastati tre gradi di giudizio per dirimere i dubbi, anzi, nel terzo grado i dubbi sono diventati certezze e questo non è piaciuto alla "maffioneria" che avrebbe chiesto conto e ragione di tali personalizzazioni.

La via craxiana della fuga all'estero non sarebbe in grado di neutralizzare le ire che avvolgono le manovre ordite dall'ex premier; lo salverebbe solo la dimostrazione di innocenza, da qui tutti i tentativi di ottenere credibilità... Chi aspetta tale dimostrazione di innocenza ha tempo e pazienza di attendere, ma sul greto del fiume.

## Una buona occasione per tacere

**Barbara Berlusconi:**  
«Vogliono eliminare papà,  
una lobby blocca l'Italia»

(da *Il Messaggero* del 7 settembre 2013)

**B**arbara, tuo padre si è eliminato da solo perché ha osato andare oltre i limiti della tolleranza. Ora i nodi sono venuti al pettine, anche se ancora mancano parecchi processi, tra cui quello infamante di Ruby.

Ci sono ancora ben altri procedimenti che dovrebbero essere istruiti, perché il paparino ne ha combinate di tutti i colori, come il segreto di Stato sugli abusi a La Certosa, con la pretesa di impadronirsi delle aree demaniali abusivamente incamerate, per non parlare dei rapporti personali con Putin e con il dittatore kazako nel campo degli acquisti di gas e petrolio.

### EREDITÀ

PER BARBARA BERLUSCONI  
SUO PADRE NON È  
UN DELINQUENTE!

INFATTI NE È MOLTI  
DI PIÙ!



Ci sarebbe anche da verificare la riservatezza sui segreti della NATO dei quali tuo padre, da presidente del consiglio dei ministri, venne a conoscenza. Personalmente non mi fido che abbia saputo mantenere il segreto, specialmente con il suo amico Putin.

Come vedi ce n'è di carne al fuoco! È inutile che si proclami perseguitato. È lui che ha perseguitato il popolo italiano, il codice penale, la Costituzione, i valori della democrazia, la magistratura, il presidente della Repubblica, i parlamentari corruttibili e chi più ne ha più ne metta.

Sei l'esempio classico di chi perde la migliore occasione per tacere.

Ora ti ha ricomprato il calciatore Kakà per il Milan, contentati e taci!

# Diga di Blufi, 50 anni di attesa

**I sindaci delle Madonie invitano il governo regionale ad esprimersi sul suo futuro**

**O**ccorre mettere un punto fermo sul futuro della diga di Blufi. Lo hanno chiesto i sindaci delle Madonie al governo Crocetta nel corso di un incontro che si è tenuto nell'aula consiliare del municipio, alla presenza dell'assessore regionale al territorio Mariella Lo Bello, del direttore generale di Siciliacque Franco Boccadutri, di Franco Tarantino della Cgil e dell'on. Mariella Maggio.

All'incontro sul tema "Diga di Blufi, 50 anni e tanti sforzi, occorre l'ultimo sforzo risolutivo", svoltosi il 6 settembre, erano presenti tutti i sindaci dei paesi delle Madonie, vari amministratori e cittadini.

L'obiettivo della riunione, come ha spiegato il sindaco di Castellana Sicula, Pino Di Martino, era quello di "mettere fine a 50 anni di procedure che ad oggi ci consegnano un doppio risultato negativo: la devastazione dell'ambiente e niente acqua al Nisseno e all'Agrigentino. Questo governo regionale - ha affermato Di Martino - ha dato prova, pur tra mille critiche, di voler cambiare passo ed è per questo che chiediamo di mettere un punto fermo sulla problematica".

Nel suo intervento, il sindaco di



**50 ANNI  
DI GESTAZIONE**

MA QUANDO SI  
ROMPERANNO  
LE ACQUE?

FACCIAMOCELA  
ARRIVARE...PRIMA!



Castellana Sicula, ha anche fatto riferimento alla gestione della "cosa pubblica" e alle tante difficoltà che affliggono la Regione Siciliana non solo sul piano politico e burocratico ma anche su quello finanziario.

Nonostante ciò, i sindaci delle Madonie vogliono conoscere cosa ha in mente di fare il governo regionale per l'abbandono in cui versa la diga di Blufi, non dimenticando i luoghi e la eventuale riqualificazione degli stessi, come ha evidenziato il sindaco di Blufi, Calogero Brucato, che per la diga ci ha rimesso il miglior territorio agricolo produttivo che aveva. Il recupero ambientale è una condizione imprescindibile, se la diga non venisse completata.

L'incontro si è chiuso con gli interventi dell'on. Mariella Maggio la quale ha sostenuto la richiesta dei sindaci che vogliono conoscere quale futuro avrà questo lembo di territorio siciliano e dell'assessore regionale Mariella Lo Bello che ha preso l'impegno di sottoporre la problematica al presidente della Regione, Rosario Crocetta, e di convocare un tavolo informativo permanente sulle scelte operate.

## A Cefalù c'è chi alloggia e non paga

**U**na giornalista quarantunenne e il suo compagno trentasettenne, entrambi palermitani, dopo sei giorni e sei notti presso una nota struttura alberghiera di Cefalù, si dileguano senza pagare.

È accaduto a Cefalù sul finire del mese di agosto. Il locale Commissariato, cui i gestori della struttura alberghiera si erano rivolti, ha individuato gli autori di questa "bravata", forse dovuta anche alla crisi economica che, evidentemente, non sta risparmiando neanche alcune categorie professionali.

Ad essere frodato è stato l'hotel "Riva del Sole" (nella foto a destra), una delle strutture alberghiere più note della cittadina normanna, situata a due passi dal centro storico, sul lungomare "Giuseppe Giardina".

La coppia, che durante la permanenza nell'albergo aveva usufruito anche del "servizio bar", ha lasciato un conto da saldare di ben 911 euro. La sua identificazione, tuttavia, ha consentito di verificare che non era nuova a questo tipo di truffe in quanto nella provincia di Palermo si era resa già protagonista di analoghe condotte presso altri esercizi ricettivi.

«Non è la prima volta che a Cefalù una coppia di turisti si dilegua e, al momento di saldare il conto, lascia con un "pugno di mosche" i titolari dell'albergo presso il quale ha soggiornato», questo quanto ha dichiarato il commissario Manfredi Borsellino



Nell'agosto del 2010, infatti, due sessantenni americani, dopo avere trascorso il weekend di Ferragosto in una delle suite vista mare dell'hotel "Le Calette" (che si affaccia su uno dei tratti di costa più suggestivi del cefaludese), si erano allontanati senza pagare il dovuto, pari allora a 754 euro. In quella circostanza gli arzilli cittadini americani si erano effettivamente presentati alla reception della struttura ricettiva per procedere al pagamento ma, approfittando di un momento di distrazione dell'addetto alla stessa reception, avevano pensato bene di dileguarsi. Scattato l'allarme, gli uomini del Commissariato, anche in quella occasione guidati da Manfredi Borsellino, erano riusciti a identificare i due cittadini americani. Per loro era scattata una denuncia a piede libero per truffa e insolvenza fraudolenta, gli stessi reati dei quali dovranno rispondere, innanzi al giudice monocratico di Termini Imerese, i due cittadini palermitani.

Il civile senso di ospitalità degli albergatori non prevede alcun deposito cauzionale e questi, qualche volta, sono costretti a incappare in situazioni poco gradevoli a causa di insolventi che per fortuna, prima o poi, vengono acciuffati.

**Usiamola, è una ricchezza!**

# I tre “moschettieri” della canapa

Servizio di Ignazio Maiorana e Anna Ortisi

Nella foto da sinistra: Stefania Martorina, Giuseppe Sutura, lo chef Dimitri e Giuseppe Nicosia

## Cos'è la canapa?

La pianta della canapa è una coltura prettamente primaverile ed estiva che si semina ad iniziare da marzo. Il raccolto si otterrà dopo tre mesi. Tutto il territorio italiano è adatto a questo tipo di coltura molto versatile, che necessita di pochissime irrigazioni (una o due qualora venga seminata in un periodo pre-estivo). La canapa si coltiva a rotazione per migliorare le qualità del terreno. La sua radice a fittone rimane nel terreno e va in putrefazione ossigenando



e concimando il terreno. La canapa cresce senza alcun pesticida e senza alcun concime chimico. Queste importanti qualità vengono ignorate da anni per dar posto ad altri interessi industriali. Tutte le multinazionali sono contro la canapa, a partire dai produttori di cellulosa. La pianta di canapa coltivata in un ettaro rende la stessa cellulosa che danno 4 ettari di foresta. Viene seminata a marzo/aprile e si raccolgono i semi ad agosto. Per 4 ettari di foresta, invece, si ha bisogno di 30 anni.

La carta da cellulosa deve essere sbiancata chimicamente. E i prodotti chimici per sbiancarla derivano dall'industria del petrolio. La carta di canapa è già bianca, non ha bisogno di altro trattamento. Una volta su una nave c'era più canapa che legno, c'erano tele, corde, carte nautiche, vestiti, cibo, gra-



## La canapa alimentare e salutistica

La canapa dal 2009 si trova tra le sostanze terapeutiche annoverate dal ministero della Salute, ma ancora le regioni devono legiferare affinché possa essere utilizzata dai malati. Il seme di canapa è l'unico seme al mondo che può veramente sostituire la carne. Mangiando semi di canapa si può riuscire a soddisfare il fabbisogno giornaliero proteico. Essi contengono 8 aminoacidi essenziali, che sono quelli che il nostro corpo usa per sintetizzare tutte le proteine di cui abbiamo bisogno.

Per avere un'idea di cosa è la

canapa, nei primi del 1900 in Australia c'è stata una gravissima carestia superata mangiando i suoi semi e, come fibra, le foglie della stessa pianta.

L'industria dolciaria e quella farmaceutica potrebbero assorbire tutto in quanto prodotto ancora in quantità molto esigua. A parte l'industria dolciaria e della ristorazione, ormai si stanno diffondendo le pizzerie con pizze fatte con farine di semi di canapa che hanno un indice glicemico più basso e un livello proteico maggiore. Alla produzione di canapa sono particolar-

zie alla canapa.

## Intervista a Giuseppe Nicosia

### Dove vi siete procurati i semi?

“Provengono dall'Assocanapa, che è autorizzata a poter vendere i semi. L'associazione ha sede in Piemonte. I semi sono certificati per la coltivazione di piante senza principio attivo, cioè prive della parte stupefacente e illegale. Ogni regione ha una propria associazione”.

### Come iniziare la coltivazione?

“Noi di Sicilcanapa assistiamo i contadini che in Sicilia desiderano coltivare la canapa. Possiamo fornire loro del seme certificato (25 euro per 25.000 semi) e tutta la documentazione che autorizza a coltivare questa pianta, considerato che ancora oggi la canapa viene criminalizzata in maniera illogica. Attualmente siamo gli unici in Sicilia a coltivarla in forma autorizzata. Lo facciamo in due ettari di terra in contrada Margi nel Comune di Ispica (RG), ma prevediamo di estendere la superficie messa a coltura.

### Quando avete seminato la canapa quest'anno?

“È stata seminata a maggio scorso e abbiamo raccolto la produzione nei primi di settembre. La falciatura avviene con una mietitrebbia appositamente tarata per il taglio di questa pianta e per la selezione del seme che da noi pesa più del 60% del peso totale della pianta. Quindi una buona resa”.

### Il guadagno?

“1.000 euro netti per ettaro in soli tre mesi”.

### Avete prodotto i semi per la prossima semina?

“I semi raccolti non possono essere utilizzati per la semina successiva perché noi utilizziamo sempre del seme certificato da Assocanapa. Commercializziamo i prodotti della canapa; lavoriamo il seme che vendiamo ad un laboratorio di cioccolato modicano, produciamo la farina e la vendiamo ad un ristorante di Ispica che propone menu a base di canapa; produciamo dell'olio di canapa che imbottigliamo e vendiamo via internet”.

L'altezza di una pianta

mente interessate le aziende che producono farina per celiaci senza glutine. L'aggiunta di farina di canapa migliora le qualità organolettiche e nutrizionali.

L'industria dolciaria si interessa al seme di canapa anche perché è un ottimo sostituto del pinolo, non solo nella preparazione dei dolci ma anche nelle preparazioni salate. Nella linea Sicilcanapa c'è anche un pesto alla genovese, fatto nell'Isola, con seme di canapa.

Giuseppe Nicosia, 36 anni, educatore alimentare, Giuseppe Sutura, 28 anni, bancario, e Stefania Martorina, 27 anni, dottoressa in Pedagogia, sono i tre giovani soci di Sicilcanapa che stanno scommettendo sulla ripresa di una tradizione siciliana antica, interrotta prima della seconda guerra mondiale, ossia la coltivazione della canapa che, secondo loro, può risollevare le sorti dell'economia agricola della nostra Isola.



# Ispica: il primo ristorante che l'ha adottata

**L**o chef Dimitri del ristorante "Le note del gusto", sulla strada di S. Maria del Focallo a Ispica, per primo ha sposato l'idea di Sicilcanapa nel campo della ristorazione. Lo chef ha inventato un menu tutto a base di canapa, utilizzando seme intero e anche decorticato, olio e farina di canapa.

Ecco il gustoso menu che abbiamo assaggiato e fotografato:

- panino alla canapa con panelle
- cornetto alla canapa con salsa ricca (pesto di canapa)
- scialatelli alla canapa con gambero rosa e semi di canapa decorticati
- entrecote in camicia di canapa



- conchiglia di canapa con ricotta e croccantino con semi decorticati

Nella proposta dello chef, il pinolo è stato sostituito col seme di canapa che è più proteico e meno costoso. La canapa ha una maggiore percentuale di grassi po-



linsaturi (omega 3 omega 6 in rapporto di 3 a 1, che è più assimilabile dall'uomo).

di Ignazio Maiorana e Anna Ortisi

## La canapa col cioccolato nel laboratorio Rizza a Modica

**L**a lavorazione del cioccolato di Modica è un'antica tradizione Azteca che nei secoli i conquistadores spagnoli portarono fino alla Contea di Modica durante la loro dominazione.

Giuseppe Rizza ha alle spalle ben quattro generazioni familiari nell'attività di pasticceria, iniziata nel 1935, quando il nonno iniziò con i gelati e il cioccolato. Ma lui sostiene che il successo di questo lavoro lo deve soprattutto alla passione che ha animato lui e i suoi avi.

Oggi l'artigianato vive grazie all'innovazione tecnologica. Il laboratorio di Rizza, a Modica, dispone di attrezzature per la mas-

sima sicurezza del consumatore. Possiede persino un metal detector che controlla la presenza di eventuali micrometalli nelle materie prime che vengono automaticamente scartate dal prodotto in lavorazione.

Le caratteristiche organolettiche del cioccolato di Modica sono dirette oltre che al palato, anche al benessere del cuore. Il cioccolato di Modica, essendo lavorato a basse temperature, a differenza di qualsiasi altro cioccolato, preserva di più tali caratteristiche. Lo vediamo granuloso al suo interno proprio perché le basse temperature non fanno sciogliere lo zucchero. Non vengono aggiunti al-

tri tipi di grassi se non quello che contiene la fava di cacao in origine che, lavorata, dà il burro di cacao: un grasso buono e nobile. Solo Modica ha conservato questa metodologia di lavorazione.

È come se qui il tempo si fosse fermato e per gli altri fosse continuato.

Questo cioccolato previene anche i rischi di ictus. Allo stesso tempo combatte la demenza senile e allunga la vita delle cellule cerebrali. Alza i livelli di serotonina, quella che sviluppa il buon umore, è un antistress e dà carica energetica. "30 grammi di cioccolato modicano al giorno" è la quantità stabilita dagli studi fatti



dalla scienziata Fischer, di Boston, che è stata ospite a Superquark e anche nel nostro laboratorio. Proprio lei ci ha riferito di quei paesi dove molte persone arrivavano ai 110 anni di vita assumendo, tranquillamente, le fave di cacao macinate.

Rizza produce 6.000 tavolette di cioccolato al giorno, ma da qualche tempo propone ai clienti anche quello alla canapa con seme non decorticato e tostato. Una vera e unica specialità. Il suo laboratorio vende cioccolato soprattutto nei paesi più tristi, dove occorre energia e dolcezza, per portare il buonumore anche dove non c'è.



In alto il confezionamento del cioccolato. Qui a fianco, Giuseppe Rizza al centro del gruppo de l'Obiettivo e di Sicilcanapa in visita alla sua cioccolateria.

# Informazione per abbattere la confusione

di Ignazio Maiorana e Anna Ortisi

**L**a pianta della canapa ha diversi derivati, ognuno di questi ha degli effetti salutistici sull'uomo. La fibra stessa, non commestibile, dà un tessuto che permette la traspirazione, è molto resistente e anallergico.

Le piante col principio attivo, certificate con il valore di THC autorizzato, permettono, invece, di ricavare medicine che fino al 1900 erano largamente utilizzate e costituivano più del 50% dei farmaci che esistono al mondo.

La canapa abbassa i livelli di colesterolo grazie ai grassi polinsaturi che contiene, innalza le difese immunitarie perché porta alla stimolazione e produzione delle immunoglobuline, grazie agli 8 aminoacidi contenuti, e abbassa i trigliceridi.

“Non dobbiamo fare confusione tra uso alimentare, terapeutico, industriale e ricreativo della canapa – precisa il dr. Nicosia –, sono cose che devono assolutamente essere divise. Chi ha voluto vietare la canapa si è fatto forte di questa confusione”.

“La confusione – aggiunge il presidente Sutura – nasce perché la canapa ha tantissime applicazioni industriali diverse, non sempre conosciute. Può sostituire più del 70% dei materiali presenti oggi sul mercato, che sicuramente hanno un impatto

ambientale non indifferente, mentre la canapa è ecosostenibile, ecocompatibile a 360 gradi, tant'è vero che viene chiamata il *maiale vegetale* perché della canapa non buttiamo via niente”.

Inoltre, il seme intero ci fornisce fibre come parte principale, il seme decorticato ci fornisce proteine nobili omega3 e omega6. L'olio ci fornisce le stesse proteine e, in più, risulta essere un gastroprotettore naturale, riduce il colesterolo, riequilibra la glicemia e aiuta nelle infiammazioni (tipo gastrite, ulcera, morbo di Crohn). L'olio è anche un antinfiammatorio potente utilizzato a livello estetico esterno nelle irritazioni e nelle onicomicosi delle unghie, rinforza le unghie perché ricco di vitamina E, A, B1, B2, ridona morbidezza e lucentezza alla pelle e ai capelli. È il primo anti-age al mondo (antietà) contro i radicali liberi.

La farina non contiene glutine, è ricca di fibre, ha una percentuale di olio al suo interno perché deriva dall'estrazione tra il 7 e il 10%, contiene acqua tra il 12 e il 15%, è una farina integrale che accelera il metabolismo e rende i prodotti più digeribili. Infine, per la cura delle malattie, come la sclerosi multipla e il glaucoma, i benefici ci derivano dall'estrazione del principio attivo, il THC, e di altri cannabinoidi attualmente illegali che dovrebbero, invece, essere utilizzati a scopo terapeutico.

Nella canapa la frazione secca rimasta viene rimacinata e dà una farina che contiene ancora parte di olio, parte proteica e parte in fibra utile nell'impasto per dolci, pasta, pane e pizza. Migliorando la digeribilità e l'apporto proteico, abbassando l'indice glicemico, diventa quindi dietetica e viene consigliata ai diabetici. Se mescolata alle farine senza glutine per i celiaci ne migliora le qualità nutrizionali perché apporta proteine, sali minerali e sapore.



## Il canapulo nelle costruzioni

**È** la parte centrale che si mischia alla calce per realizzare un materiale resistentissimo, l'isochanvre. In Francia esiste un ponte fatto in isochanvre che risale al 570 avanti Cristo ed è ancora praticabile. I blocchi delle piramidi d'Egitto venivano sollevati con corde di canapa e di canapa erano anche le stoffe. Noi mangiamo le patate e il pomodoro grazie alla piantina della canapa. Perché in America come vi si poteva arrivare se non ci fossero state le vele di canapa a sospingere le caravelle fin là? Né il cotone né la seta sarebbero riusciti a superare vento ed intemperie. Con il canapulo si fa un coibentante che è perfetto come isolante e insonorizzante. Attualmente utilizziamo la lana di vetro (toccandola ho avuto una reazione allergica), il polistirolo che non è traspirante, il polietilene espanso o la plastica. Tutto questo lo possiamo sostituire con una pianta che è ecologica al 100%. Se volessi dismettere una casa fatta di canapa, potrei macinare il materiale e riutilizzarlo, oppure potrei anche gettarlo in un campo senza creare alcun tipo di conglomerato indistru-

tibile.

Il sostituto della plastica esiste dal 1915 quando Ford costruì la sua automobile che per il 60% era fatta di canapa e che andava ad etanolo di canapa.

Oggi primi produttori al mondo sono i Cinesi con 260 mila ettari di terreno coltivato a canapa.

“Attualmente utilizziamo solo il seme della canapa – dichiara Nicosia –, ma la scommessa è l'uso dell'intera pianta. Stiamo provando a recuperare, oltre al seme, anche la fibra, facendone magari uno dei derivati meno nobile, che trasformeremo in pellet ecologico”.

**L'attenzione politica e istituzionale verso questo settore?**

“Spezzo una lancia a favore delle nostre istituzioni perché non è vero che sono assenti. Stiamo cercando di appoggiarci alla Regione Sicilia e l'assessorato regionale Risorse agricole si sta mostrando disponibile. A differenza di quanto avviene nel resto d'Italia qui c'è la volontà politica. Anche tanti privati vorrebbero investire con noi”.

## L'uso dell'erba

La testimonianza  
di Giuseppe Nicosia

Secondo l'informazione corrente a chi fuma cannabis va in tilt il cervello. Non è vero. Il tilt è nel cervello di chi la vieta. Nella cannabis o marijuana non c'è nulla che fa danno.

L'erba fumata non fa male. Il danno che porta la marijuana, semmai, deriva dal proibizionismo. Costa milioni di euro all'anno mantenere il proibizionismo e tenere la gente in carcere. Inoltre, rovina intere famiglie perché, sostanzialmente, ci sono persone che finiscono in galera per pochi grammi d'erba. La cannabis è una sostanza psicoattiva al pari di caffè, tabacco, alcool e cioccolato. TUTTE le sostanze psicoattive vanno prese con cautela perché offrono dei benefici ma possono anche fare del male. Si dice che 1, 2 massimo 3 tazzine di caffè al giorno possono fare bene. Giusto? 20 caffè al giorno fanno malissimo. Le sigarette sono la prima causa di morte nel mondo, eppure fino a pochi anni fa erano pubblicizzate sulle macchine. Quindi, la stessa cosa è la canapa, ovvero una sostanza psicoattiva il cui uso si deve conoscere bene. Una persona sana di mente, che sta bene, e che la vuole usare per fini ricreativi, ha effetti negativi **INFERIORI** a quelli dell'alcool o del tabacco. Però la nostra società ci criminalizza in questo. Io fumo cannabis da 22 anni. Sicuramente ho iniziato in età precoce ed è qualcosa di sbagliato. Infatti, durante la fase di crescita del cervello, gli studi non hanno ancora dimostrato se fa bene o fa male, quindi non va assunta. Una persona adulta, invece, dovrebbe essere liberissima di poter scegliere di utilizzare questa sostanza che è molto meno dannosa dell'alcool. La canapa, è scientificamente provata, è tra le sostanze più innocue al mondo. Non tutti sanno, al contrario, che si può morire per assunzione di acqua. Superati i 10 litri e bevuti in un arco di tempo breve, infatti, si muore perché il corpo non riesce a drenarla. Invece, non esiste una dose assimilabile di cannabis che possa uccidere un uomo.

# La canapa, la politica, le prospettive

La parola ai vertici di Sicilcanapa di Ignazio Maiorana e Anna Ortisi

Un regolamento del ministero delle Politiche agricole acquisisce le indicazioni dell'Unione Europea per quanto riguarda la produzione e la coltivazione di canapa industriale, con sementi certificate dall'Unione Europea che non contengono al loro interno un principio attivo superiore ad una percentuale di THC media di campo dello 0,2%. Noi utilizziamo una varietà di canapa francese che si chiama FUTURA 75, con una media di 0,05% di THC. Questo fa sì che sia possibile coltivare canapa tranquillamente, anche se vanno fatte, comunque, delle comunicazioni preventive alle forze dell'ordine territoriali di competenza, per avvisarle della presenza di una coltivazione di canapa industriale. Per far ciò bisogna avere un contratto con un primo trasformatore di canapa autorizzato e bisogna coltivare almeno un ettaro di terreno. Queste sono le semplici direttive per coltivare canapa. Io, 3 anni fa, ho contattato un'azienda agricola che si è resa disponibile a coltivare un ettaro e mezzo di terreno con 3 varietà di canapa differenti, una italiana e due francesi: la Carmagnola, che è una pianta dioica, e le due francesi, Futura e Felina, che sono monoiche. Queste ultime presentano fiori sia maschili sia femminili, quindi, si autoimpollinano e questo ci garantisce che le piante vadano tutte a seme.

Sicilcanapa si sta impegnando per trovare un modo di effettuare una varietà che possa essere più adeguata alla nostra situazione pedoclimatica. La normativa, purtroppo, attualmente non è così specifica e così chiara da poter operare bene in tal senso. In ogni caso, si può tranquillamente coltivare la pianta a condizione che si abbia un interlocutore principale che è l'Associazione Nazionale dei coltivatori di canapa. Io sono il responsabile per la Sicilia e faccio parte del consiglio direttivo.

**Presidente, cosa possiamo dire per invogliare gli altri coltivatori siciliani a rinforzare le vostre file?**

“Possiamo principalmente dire che, vista la crisi dell'agricoltura oggi, abbiamo un potenziale di guadagno assolutamente ottimo per quanto riguarda l'agricoltura, in primo luogo perché c'è un mercato che ancora non riesce a ricevere tutto il prodotto che serve, in secondo luogo perché c'è maggior consumo rispetto alla produzione non solo italiana ma a livello eu-



ropeo e mondiale”.

Paesi europei come la Germania e la Francia si trovano in crisi di produzione perché il loro mercato ha bisogno di più prodotto. Li rifornisce la Cina che è la prima produttrice al mondo. Solo recentemente i cinesi sono diventati grandi produttori di canapa. Un tempo, in Italia, eravamo leader mondiali. In Sicilia, i monti iblei hanno un passato nell'attività di coltivazione della canapa e del lino, come pure la piana di Gela, il Siracusano... In questi luoghi tutte le aziende agricole avevano una coltivazione di canapa, si filavano i tessuti, si faceva il sapone, si facevano tantissime cose con la canapa. Si dice che la salvezza di Siracusa, storicamente, è stata la canapa. In un periodo storico particolare, il Siracusano ha scoperto la possibilità dello sfruttamento della canapa insieme al lino, per costruire le vele, le corde, per farsi i tessuti. La canapa è una pianta rustica, non ha bisogno di particolari attenzioni: necessita di poca acqua se viene coltivata in un terreno adeguato, con una profondità adeguata, con un'umidità media decente, con una concimazione naturale di cui ha bisogno ogni pianta. Allora c'è molto da lavorare se impiantiamo colture di canapa con i criteri corretti, seguendo le indicazioni da Sicilcanapa acquisite nei 3 anni di sperimentazione costante.

“Coltivate canapa – suggerisce Sutera – non

solo per guadagnare 1.000 euro all'ettaro ma anche per migliorare il vostro terreno, per bonificarlo da tutti i metalli pesanti. Oggi ci sembra paradossale che persino l'attuale assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Dario Cartabellotta, quando gli abbiamo presentato i prodotti Sicilcanapa, ha ricordato che all'università gli facevano saltare i capitoli relativi alla canapa”.

Rosaria Barresi, direttore dell'assessorato alle Risorse agricole e alimentari, è stata più che disponibile nell'organizzare giornate informative. Potrebbe essere un primo passo importantissimo soprattutto a livello istituzionale perché questo, comunque, riconosce l'importante potenziale della canapa e non solo per la nostra Isola.

Infine, sull'argomento ci sono anche l'appoggio e l'interesse del Movimento 5 stelle, in particolare del capogruppo all'ARS, Giancarlo Cancelleri, che si è reso subito disponibile, tramite Sicilcanapa, a fare qualcosa per questa coltura e per questa cultura. “Bisogna informare, informare, informare, e lo stiamo facendo, dove possibile, in tutte le provincie della Sicilia”, assicura Sutera.

Il dr. Nicosia, inoltre, ci informa che l'ASCIA, un'associazione per la sensibilizzazione verso l'autoproduzione della canapa, si batte per la legalizzazione di questa coltura (anche a scopo ludico-creativo, come sostanza psicoattiva). Riguardo ai farmaci, è stata presentata all'onorevole Cancelleri una proposta per la **cannabis terapeutica** in Sicilia. “È un farmaco, un diritto nazionale riconosciuto dal 2007 dall'allora ministro Livia Turco, che ha messo la cannabis nella tabella 2 delle sostanze terapeutiche. Ad oggi, però – conclude Giuseppe Nicosia –, solo le regioni Toscana, Veneto e Liguria hanno legiferato. In Sicilia si sta combattendo per ottenere la stessa cosa. Entro fine anno l'argomento dovrebbe arrivare in discussione all'ARS.”

Sicilcanapa, tramite Assocanapa, ha delle richieste di prodotto anche dalla Russia, ma non riesce a soddisfarle. In Sicilia servono altri produttori, ma su questa attività mancano informazioni da parte della grande stampa e adeguato interesse a livello istituzionale. Questa è la ragione per cui *l'Obiettivo*, nel suo piccolo, vi sta dedicando molto spazio.

## La canapa nella mangimistica per animali

“Dalla canapa si possono ricavare dei sottoprodotti per l'alimentazione del bestiame - afferma il presidente di Sicilcanapa Giuseppe Sutera. Con il seme si può integrare il mangime degli animali. A livello proteico non viene superato da nessun altro elemento. Non esiste attualmente un prodotto utilizzato nei mangimi che possa raggiungere il livello proteico della canapa che è di molto superiore alla soia”.

“Qualcuno – aggiunge l'alimentarista Giuseppe Nicosia – potrebbe eccepire che la soia ha il 40% di proteine e la canapa il 22. Ma le proteine della canapa sono proteine nobili, vuol dire che contengono **8 aminoacidi essenziali**, ossia quelli che servono già al metabolismo dell'uomo, che è un onnivoro, e concorrono a sintetizzare tutte le proteine di cui ha bisogno. Quindi, figuriamoci su un animale che ha un

metabolismo diverso, che è un erbivoro e che ha bisogno di alimenti di qualità inferiore rispetto a quelli umani. Quindi, in questo la canapa è eccellente.

In Germania – fa sapere ancora Sutera – è in atto una sperimentazione, che dura già da 3-4 anni, sull'utilizzo delle foglie della canapa per renderla foraggera e somministrarla fresca agli animali. In questo caso stanno testando il trasferimento del THC dal cibo dell'animale a quello che potrebbe essere il prodotto finale, ossia la carne e il latte per uso alimentare umano.

Si potrebbe, dunque, aprire un nuovo fronte sull'alimentazione del bestiame. Potremmo ottenere il primo coniglio o il primo pollo al mondo con omega e 3 omega 6 al seme di canapa, visto che nel Ragusano le aziende avicole sono numerose”.

# La meraviglia del paramento restaurato e il mistero del gonfalone sparito

“La storia del papato ormai ce l’ha insegnato, che un clero ingioiellato fa proprio un figurone”. Così recitava una strofa di una canzone satirica, che faceva il verso alla ben più famosa “viva la pappa col pomodoro” di Rita Pavone, composta in occasione della visita di papa Ratzinger a Palermo nell’ottobre 2010. Erano altri tempi, il vecchio papa tedesco non disdegnava di indossare i gioielli della Chiesa, le stole di ermellino e le scarpine di Prada. Poi, dopo la gran rinuncia è arrivato papa Francesco ed è cambiato il vento. La nuova parola d’ordine è diventata: “povertà”. E per fare capire che faceva sul serio, il papa argentino ha cominciato col rinunciare alla mantella rossa con finiture di ermellino, alla croce d’oro, alle scarpine rosse, e perfino l’anello del pescatore che indossa non è più d’oro ma d’argento dorato. Questo cambio di rotta al vertice ha creato molto disagio tra i cardinali e i vescovi dell’entourage papale, abituati a ben altri standard di vita e di portamento.

In molti, tra i cattolici, hanno fatto il tifo per il papa, riuscendo a pronunciare persino timide parole di critica nei confronti dello sfarzo che in tanti casi contraddistingue lo stile di alti prelati e non. Succede, però, che quando si tratta di spingersi fuori dal Vaticano, lontano dai riflettori, sino alla più lontana provincia, ogni tentativo di critica rischia di essere interpretato come un atto di lesa maestà.

La storia che sto per raccontarvi potrebbe confermare questa tendenza. Succede che il 30 agosto scorso, entrando nella Chiesa Madre di Isnello, dopo aver ammirato i restauri e le miglorie (pavimenti lucidati, lampadari ripuliti, colonne restaurate, un ambone nuovo) apportati nell’edificio grazie all’impegno e all’interessamento del nuovo giovane parroco, padre Marcello, originario di Castelbuono, vedo in bella mostra un paramento sacro appena restaurato. Visto da lontano è un colpo d’occhio. Avvicinandomi un po’, vedo alcune foto del restauro e un cartello firmato dal parroco che recita testualmente queste parole: “Questo paramento in uso per la solennità del Corpus Domini torna al suo splendore dopo mesi di restauro, grazie alla competenza delle mo-

nache benedettine di Rosano (Firenze) che hanno riportato il ricamo in una nuova stola laminata in oro, che lo ha impreziosito ancora di più. La stola, abbinata al paramento, è ancora in lavorazione presso le monache benedettine. La

**spesa del restauro ammonta a euro 10.000,00.** Si ringrazia l’amministrazione comunale di Isnello per il contributo di euro 5.000,00”.

Stavolta do un’occhiata da vicino a quel paramento che il parroco indossa una volta l’anno. Più che un colpo d’occhio, mi piglia un colpo al portafoglio. Ripenso alle parole contenute nel Vangelo di Matteo (cap 6, vv: 28-30) “E perché vi affannate per il vestito? Osservate come crescono i gigli del campo: non lavorano e non filano. Eppure io vi dico che neanche Salomone, con tutta la sua gloria, vestiva come uno di loro. Ora, se Dio veste così l’erba del campo, che oggi c’è e domani verrà gettata nel forno, non farà assai più per voi, gente di poca fede?”.

Mi ripeto che non devo fare il bacchettone, che il Vangelo per i cattolici è come la costituzione per noi italiani. Bellissima ma disapplicata. C’è la deregulation. Ogni governo fa storia a sé. Ma stavolta c’è un papa che predica povertà. Quindi il restauro di quel paramento, secondo il mio distorto modo di osservare, contraddirebbe ben due precetti, quello evangelico e quello papale. Poi c’è quello del buon senso. Un pastore di anime dovrebbe essere come un buon padre di famiglia. Vostro padre indossa per caso abiti da 10.000 euro?

Infine, da cittadino di Isnello mi chiedo come mai le mie tasse



debbano servire per questi scopi. Con 5.000 euro il Comune avrebbe potuto fare ben altre opere di carità, come ad esempio accogliere per qualche tempo qualcuno dei minori arrivati sulle coste siciliane in questi mesi, oppure investire qualche soldo sulla prevenzione del disagio giovanile che serpeggia in paese. Invece no, un’amministrazione rossa come quella di Isnello, governata dallo stesso sindaco che qualche tempo fa è stato eletto con tanto di simbolo di rifondazione comunista, rappresentando un caso quasi unico in Sicilia e in Italia, decide di investire sul restauro dei paramenti sacri extra-lusso. Praticamente un miracolo!

Poi bisogna dire che chi ha qualche confidenza con lo stato dell’arte del “sacro corredo” di Isnello, sa bene che il patrimonio della Chiesa, da sempre, si è accresciuto grazie al lavoro gratuito, offerto spontaneamente ma talvolta richiesto alle abili e devote ricamatrici di Isnello. Stavolta, invece, ci si è affidati alle abili mani delle monache benedettine di Rosano, in Toscana. Praticamente si tratta di una parrocchia che paga un convento con i soldi di un Comune. Benissimo. Saranno brave queste monache. E così, vado a vedere il sito [www.benedettine.blogspot.com](http://www.benedettine.blogspot.com), e lì trovo una domanda interessante: “Le Monache Benedettine di Rosano sono celebri sia perché hanno molte vocazioni religiose, sia perché il Cardinale Ratzinger vi

anda va spesso per trascorrere qualche giorno di riposo e raccogliam e n t o . (...) Il Monastero ha una foresteria che può ospitare circa una ventina di persone. Attualmente le monache sono circa 60, ma ad esse vanno aggiunte 10-15 che si trovano in un altro monastero, che rischiava la chiusura per mancanza di vocazioni e che è stato rivitalizzato con le monache di Rosano. Si tratta del Monastero di CLARO in Svizzera che adesso è un priorato di Rosano. Dunque per loro il problema delle vocazioni non esiste. Sarà forse perché cercano di osservare la Regola di San Benedetto con più fedeltà?”

Adesso queste monache sono celebri anche a Isnello, e a un profano può venire il dubbio che queste “vocazioni” che abbondano siano il frutto di una lungimirante politica di “assunzioni”. Non in cielo, però. Se riescono ad espandersi anche in Svizzera, magari potrebbero dare qualche consiglio al governo Letta per uscire dalla crisi.

Ma torniamo ai nostri piccoli fatti. A Isnello succede che per la festa del Patrono, il 7 settembre, per la processione, mancano sia il Sindaco sia il gonfalone. In realtà la mancanza del sindaco Mogavero, in occasione della processione, non è una novità. Il vicesindaco è ormai abituato a tappare il buco, ma il gonfalone, si chiedono in tanti, dove è finito? Più che di miracolo, in questo caso, si può parlare di mistero, non sacro ma profano e tra i concittadini scattano le ipotesi più disparate: “L’avrà fatto sparire San Nicola? L’avranno usato come zerbino? L’hanno spedito alle suore benedettine per restaurarlo?” Certo è che rispunterà. Nuovo o usato, deve per forza ricomparire. È una questione di decoro e dignità. Se proprio non si dovesse trovare, si può sempre ricomprare. Magari si chiede alla parrocchia di finanziare il 50% della somma necessaria all’acquisto di un nuovo gonfalone laminato in oro. Oppure, e non sarebbe neanche male, si potrebbe ricamare lo stemma del Comune all’interno del paramento sacro che si userà per il Corpus Domini. In modo che di riposo e venti double-face. Se lo toglie il Parroco e lo indossa il sindaco. Per noi cittadini non farebbe differenza. Parrocchia o Comune abbiamo già pagato. E poi, vuoi mettere il figurone che farebbe il sindaco? Sarebbe il primo gonfalone pret-à-porter. Altro che fascia tricolore!

Gianpiero Caldarella



### Castelbuono, conoscere il patrimonio ambientale

# Una cattedrale vegetale sulle Madonie

Escursione agli agrifogli giganti di Piano Pomo e alle querce secolari

Pagina a cura di Antonella Cusimano

**N**on tutti rivolgono lo sguardo alla montagna e ai percorsi naturalistici quando vogliono conoscere il patrimonio della propria terra, eppure in Sicilia si trovano veri e propri musei all'aperto, come il Parco delle Madonie, dove l'atmosfera quasi fiabesca si fonde al silenzio e ai profumi incontaminati, e dove a invadere la vista sono l'azzurro cielo a portata di mano, il nero della terra umida, il grigio roccioso, il verde e il rosso ad alternarsi in una vegetazione che, in questo periodo dell'anno, diventa sempre più autunnale.

Prendere coscienza del patrimonio naturale e culturale che ci circonda significa conoscere parte della nostra identità. Se, poi, una passeggiata al bosco si trasforma



in un'escursione guidata dal prof. Rosario Schicchi, botanico, docente universitario e direttore di un museo, allora si apprende anche che tutto in natura ha un nome, un senso e un equilibrio da rispettare.

Il Museo Naturalistico "F. Mi-

nà Palumbo", ha organizzato un'escursione agli agrifogli giganti di Piano Pomo. A causa della pioggia, l'evento, inizialmente programmato per il 30 agosto, è stato rimandato al 7 settembre, costringendo ad annullare

l'osservazione della volta celeste curata dall'associazione Astrofilo Isnello, a Piano Sempria. Il dialogo e la collaborazione tra associazioni con interessi e competenze che riguardano le scienze ambientali sono stati decisivi per la buona riuscita dell'iniziativa.

Una lunga passeggiata attraverso il sentiero dei monumenti della natura è stata occasione per rivelare le biodiversità delle Madonie, per conoscere le più svariate specie di funghi, commestibili e non, presenti in natura, e incontrare i cercatori di porcini che in questo periodo popolano il bosco, prima di arrivare a Piano Pomo, così chiamato in onore al pomo selvatico, il frutto che li è più rappresentativo.

Questo pianoro pren-

12

## Dalle api al miele

Santina Grisanti, giovane apicoltrice, ci racconta l'ape nera sicula, una sottospecie da salvare

**I**l contatto con la natura appaga i sensi, i suoi frutti deliziano il palato e la vita dei suoi abitanti desta curiosità, come l'affascinante mondo delle api, organizzate in una perfetta società matriarcale, complessa più di quella umana, preziose in natura per l'impollinazione e dedite interamente a lavorare.

Miele, polline, propoli e pappa reale sono i frutti della laboriosità di questi insetti, piccoli, ma efficienti e organizzati, capaci di stabilire un'intesa con l'uomo che offre loro una casa e la sua presenza costante in cambio dei prodotti dell'alveare.

Santina Grisanti (*qui nella foto*), giovane biologa e apicoltrice di Collesano, ha trasformato in professione la sua passione per la natura. La sua scelta di vita è stata quella di avvicinarsi a ciò che, durante le sue escursioni in montagna, sembrava affascinarla maggiormente, il mondo degli organismi viventi e in particolare il mondo degli insetti e degli apoidi. Oggi è tecnico apistico ed esperta di analisi sensoriale del miele; lavora direttamente sul campo, nell'azienda di Carlo Amodeo, unico allevatore in Italia a poter riprodurre in purezza l'ape nera sicula major.

La sua padronanza dell'attività, frutto del continuo aggiornamento e, non meno, del suo entusiasmo, introduce alla scoperta di questa razza autoctona, chiamata ape nera perché si caratterizza per la colorazione particolarmente scura della propria livrea, l'estrema docilità, la produttività e la resistenza alle alte temperature.



Gli studi dell'entomologo siciliano Pietro Genduso, Carlo Amodeo ha sollecitato l'attenzione sul rischio di estinzione dell'ape nera sicula. Grazie a lui, nel 2008 è stato istituito un Presidio Slow Food che riconosce l'ape nera come un organismo vivente a rischio di estinzione da tutelare e che oggi è costituito da otto allevatori che hanno recuperato le regine di Carlo Amodeo, concretizzando la possibilità di reintrodurre una sottospecie, salvaguardare un patrimonio e proteggere la biodiversità.

Nel 2012 è stato avviato un progetto nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento, aree di origine dell'ape sicula major, della durata di tre anni, che coinvolge circa sessanta aziende apistiche che collaborano con il CRA-API di Bologna, l'Università di Palermo e di Catania, l'Istituto Zooprofilattico della Sicilia, la Soat di Collesano, l'Azienda Apicoltura Carlo Amodeo e Slow Food per la ricerca di nuove linee genetiche, la creazione di sta-

zioni di fecondazione in luoghi isolati della Sicilia occidentale, evitando così il fenomeno dell'ibridazione.

Nell'azienda di Carlo Amodeo, Santina svolge la sua attività di apicoltrice con l'ape nera sicula, capace di regalare un prodotto naturale, tra le eccellenze del territorio siciliano, dalle particolari proprietà organolettiche, come i pregiati mieli di nespole e di mandorlo, il delicato miele di sulla, il sapore deciso dei mieli di castagno e di carrubo, i profumati mieli di agrumi, di cardo, di timo e di eucalipto e il miele di astragalo, peculiare del territorio delle Madonie.

Quello dell'apicoltore è un lavoro dolce come il miele ma molto labile. Come la produzione, dipende molto dalle condizioni climatiche. Tuttavia la passione per questo lavoro riesce a proiettare in un'altra dimensione. Vivere con le api, occuparsi di loro, osservarne i movimenti e i comportamenti risulta gratificante a tal punto che se capita di ascoltare il raro canto dell'ape regina e osservarne la danza, ci si sente ripagati dalla fatica di farsi strada in una professione complessa perché poco riconosciuta e considerata ancora prettamente maschile.

Santina svolge il lavoro che ama e che la anima anche nel tempo libero. Da qualche mese ha creato un'associazione per giovani apicoltori e produttori delle Madonie, con lo scopo di aprire un dialogo tra produttori e consumatori, sensibilizzando alla conservazione dell'ambiente e alla fruizione di un territorio, la Sicilia, che lei stessa definisce una terra d'oro.

## Il dromedario a Isnello



Assicuro che non è un fotomontaggio, questa foto del dromedario davanti al municipio l'ho scattata il 24 agosto scorso, quando c'era il circo in paese. E pensare che all'ingresso dell'abitato ci sono tanto di cartelli con il divieto di transito agli equini. È scattata la moratoria per i dromedari? O il piccolo centro madonita si sta adeguando a un processo di desertificazione?

Gianpiero Caldarella

## Scicli (RG)

### Il Cristo in gonnella e la Madonna con la spada...

**L'**iconografia della religione cattolica qualche volta è davvero bizzarra. È il caso della tela del *Crocifisso di Burgos* che si trova nella sagrestia della chiesa di S. Giovanni Evangelista a Scicli. Se si capovolge l'immagine, appare un calice con l'ostia.



In una chiesa di Scicli un dipinto e una statua raffigurano la Madonna delle Milizie che si venera dal 1091, quando, nei dintorni della cittadina iblea, stavano per sbarcare i saraceni capitanati dall'emiro Belcane. Volevano riscattare i tributi sull'Isola, facendola così diventare regione di loro appartenenza. Appena sopraggiunti sulle coste di Donnalucata, gli sciclitani e i normanni, popoli divinamente cattolici, invocarono l'aiuto della Vergine, che apparve su un cavallo bianco in veste di gloriosa guerriera, sconfiggendo così i saraceni e liberando la Sicilia. La battaglia, essendosi svolta in Contrada Milizie, frazione di Scicli, conferisce alla Madonna tale attributo ed è per questo che è comunemente conosciuta come la Madonna delle Milizie. Ma niente a che ve-

**ANNUNCIO**  
**Servizio gratuito per gli abbonati**  
**3- VENDONSI**, in contrada Marcatogliastro a Castelbuono, **terreno di mq 12.000 e casetta in pietra da restaurare (tal. 0049 0621667641).**

## Pollina: Musotto alla "corda"...



Alla data in cui usciamo col giornale, una lastra in marmo del supporto del busto in bronzo dell'on. Francesco Musotto a Pietra Rosa, è ancora legata con la corda sin dal mese di giugno.

Non c'è stato tempo di riapplicare la lastra. Qui si trascurano anche i benefattori. Nemmeno la richiesta del 31 luglio scorso, inoltrata al sindaco dal capogruppo consiliare di "Alleanza per Pollina", Pietro Musotto, ha prodotto risultati.

L'on. Magda Culotta, alla guida dell'amministrazione comunale, è impegnata a Roma in Camera... E i suoi assessori? Formalmente ognuno nel proprio Gabinetto...



dere col senso della maternità della più nota immagine di Maria.

Il Cristo in gonnella orlata e la Madonna a cavallo, spada in pugno, un tempo erano giustificabili per i messaggi immediati che davano. Oggi stridono con i dogmi e i valori trasferiti dal Cristianesimo fino ai giorni nostri.

## Una cattedrale vegetale sulle Madonie

10

de le sembianze di una culla i cui substrati hanno formato condizioni adatte per la secolare sopravvivenza di alberi le cui radici si sono addentrate, i rami intrecciati, i fusti saldati formando un'unica grande pianta. Lì, 317 alberi di agrifoglio di dimensioni inusuali formano un colonnato che sostiene una volta verde alta fino a 22 metri, dando vita ad un posto unico al mondo. Un santuario della natura che induce ad un rispetto



per i bambini che hanno giocato all'aria aperta, meravigliandosi della natura in tutte le sue forme.

Purtroppo, come spesso accade, ci si meraviglia anche dell'incuria e della capacità dell'uomo di distruggere ciò che la natura sapientemente crea. Il silenzio rotto dal rombo di un motocross con due ragazzi che si aggiravano indisturbati per la raccolta dei funghi, e la rovere secolare illegalmente se-

gata che, come una vittima che porta il segno, è stata marchiata con l'incisione della data, sono l'amara constatazione che anche la natura, così imponente e possente, subisce la stoltezza umana e da essa viene distrutta.

Entro la fine del 2013 il Parco delle Madonie potrebbe risultare nella lista dei geoparchi dell'Unesco con un programma ufficiale sul modello della lista dei siti Patrimonio dell'Umanità. La tutela di questo bene comune, che purtroppo non tutti rispettano, spetta alla guardia forestale, non sempre presente con la dovuta assiduità per effettuare dei controlli utili a prevenire atti vandalici su cui le inchieste contro ignoti, come quella aperta per la rovere secolare, non faranno mai luce.

Antonella Cusimano

La sosta al pagliaio di Piano Pomo è stato un momento per assaporare l'atmosfera bucolica di un posto che sembra lontano sia nello spazio sia nel tempo, anche

## Le gite con l'Obiettivo...

### Alla scoperta della Sicilia antica e agricola

**Gli scavi e gli antiquarium di Solunto (S. Flavia) e Himera (Termini Imerese), la suggestiva Masseria di Garbonogara e l'azienda Lo Curto (Collesano)**

- h 8 raduno dei partecipanti a Palermo, all'ingresso del parco di piazza Marina.
- h 8,30 condivisione dei posti nelle automobili e delle relative spese di carburante a fine giornata. Partenza per Solunto.
- h 9 visita area archeologica e antiquarium (biglietto 2 euro a persona) e partenza per Himera.
- h 11,30 visita area archeologica e antiquarium (biglietto 2 euro a persona)
- h 13,30 degustazione agroalimentare nell'allevamento di Toni Lo Curto a Collesano
- h 17 visita del seicentesco caseggiato con torre della Masseria Garbonogara a Buonfornello (produzione ortaggi biologici).
- h 20 rientro a Palermo

**Quota di adesione € 10 per ogni partecipante, valida come abbonamento telematico per sé o per amici al quindicinale l'Obiettivo.**

*Accompagneranno la comitiva Ignazio Maiorana e Anna Ortisi de l'Obiettivo.*

**Si accettano prenotazioni telefoniche e via e-mail fino al raggiungimento di n. 25 partecipanti.**

## **l'Obiettivo** Quindicinale siciliano del libero pensiero

**Editrice: Soc. Coop. "Obiettivo Madonita"**

C/da Scondito Alto, Via Monticelli 26 - 90013 CASTELBUONO

tel. 329 8355116 - 340 4771387

e-mail: [obiettivosicilia@gmail.com](mailto:obiettivosicilia@gmail.com)

Direttore responsabile: **Ignazio Maiorana**

In questo numero scritti di:

**Rosario Amico Roxas,  
Gianpiero Caldarella, Antonella Cusimano,  
Anna Ortisi,**

Vignette di **Lorenzo Pasqua e Agostino Alaimo**

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

**Stampa: tipogr. «Le Madonie» snc Via Fonti di Camar, 75  
90013 CASTELBUONO (PA) - tel. 0921 673304**

*La pubblicazione di scritti e foto su «l'Obiettivo» non dà corso a retribuzione, diritti o rimborso spese se non espressamente concordati con l'editore. Tutti gli autori sottoscrivono implicitamente queste condizioni.*

## Come abbonarsi

Versamento con bonifico: codice IBAN  
**IT53R076010460000011142908 - CIN: R**

(specificare nome, cognome e indirizzo di posta elettronica di chi effettua il versamento).

CONTI CORRENTI POSTALI - Ricevuto di Accredito		BancoPosta	
€	sul C/C n. <b>111 H 2908</b>	di Euro	
T D	123	IMPORTO IN LETTERE	
INTERESTO A	<b>Coop. Obiettivo Madonita - C/da Scondito - 90013 Castelbuono PA</b>		
CAUSALE	<b>Abbonamento annuale al quindicinale l'Obiettivo</b>		
ESEGUITO DA			
VIA - PIAZZA			
CAP		LOCALITÀ	
BOLLO DELL'UFFICIO POSTALE codice bonifico			
IMPORTANTE: NON SCRIVERE NELLA ZONA SOTTOSTANTEI numero conto tipo documento			

**Versamento con bollettino postale**

È possibile scegliere:

- l'abbonamento di **30 euro** l'anno per ricevere a casa il giornale in versione cartacea ed anche telematica.
- l'abbonamento di **10 euro** l'anno per ricevere **l'Obiettivo** a colori solo per posta elettronica.