

l'Obiettivo etico

www.ignaziomaiorana.it

Quindicinale dei siciliani liberi, fondato e diretto da Ignazio Maiorana

Paradiso, inferno e purgatorio Ci siamo dentro: non li vediamo?

di Ignazio Maiorana

Fede e cultura religiose portano a credere che nell'aldilà ci siano un paradiso, un inferno e un purgatorio per le anime che continueranno a vivere dopo la morte fisica di ogni persona. A rendere più credibile il meccanismo di giudizio, secoli fa, è intervenuta anche la *Divina Commedia* di Dante Alighieri. Quel poema ci appare oggi molto ironico.

Religiosità e letteratura a parte, qui non mi esimo dall'esprimere la personale visione che cerca di rispondere all'interrogativo posto dal titolo, con tutto il rispetto per quanti hanno il dono della fede e accettano i dogmi ricevuti con i relativi condizionamenti educativi.

Il paradiso si trova a portata di piedi e di occhi, lo vediamo se facciamo una passeggiata nei boschi, se guardiamo un suggestivo panorama, se abbiamo consapevolezza del valore della natura e di quello che ci offre.

L'inferno con le fiamme lo abbiamo visto a poca distanza, in estate, quando la bestia umana ha appiccato il fuoco nel paradiso fatto di vegetazione e di case tra gli alberi, oppure tutte le volte che ci giungono le immagini dei disastri provocati dalle guerre della bestia umana, mediante armi di ogni genere, oppure lo abbiamo visto ancora nei Paesi poveri, assoggettati alla fame e alla violenza, vessati dalla mancanza di civiltà e di acqua, resi invivibili anche da climi insostenibili.

Il purgatorio lo troviamo nei luoghi, nei momenti e negli sforzi di recupero dopo le tragedie causate dall'uomo stesso.

Per aver ricevuto in dono la vita, l'uomo può accedere al paradiso, ma sceglie, più o meno consapevolmente, di trasformarlo in inferno, facendosi trasportare dalla materialità più che dalla spiritualità, dall'avere più che dall'essere, talvolta anche a costo della propria salute o della propria incolumità. Esistono ancora angoli di paradiso da scegliere o da creare, naturalmente mentre si è in vita. Dopo, solo il buio. Se luce, invece, l'essere umano troverà nell'aldilà, intanto non trascuri la prima opportunità di conoscere il paradiso. Qui in terra.



La cura della natura

**Rigenerare le maestranze
dell'Azienda Forestale**



l'Obiettivo

Castelbuono (PA) - C/da Scondito snc
e-mail: obiettivosicilia@gmail.com tel. 340 4771387

**Lettrici
e lettori,
il vostro sostegno
aiuta
il nostro impegno.
Abbonamento
annuale € 20**

**Bonifico intestato a: Associazione Obiettivo Sicilia
Unicredit IBAN: IT37W0200843220000104788894
Con PayPal versamento a obiettivosicilia@gmail.com**

È possibile ricevere l'Obiettivo in formato digitale ed elettronico. Nella causale del versamento indicare numero di cellulare o indirizzo mail.

La cura della natura

Rigenerare le maestranze dell'Azienda forestale

In via di estinzione gli artigiani della pietra e del legno
Chi formerà praticamente le nuove generazioni?

di Ignazio Maiorana

Sono sessantenni i maestri artigiani che da decenni si occupano delle aree attrezzate, realizzando muretti a secco, panche, tavoli, porte, parapetti, fontanelle, capanne in legno, pagliai, persino i mobili interni dei rifugi dei demani forestali. Loro hanno migliorato e reso fruibili in Sicilia aeree attrezzate e riserve naturali, utilizzando i materiali (legno e pietra) reperiti in loco. Pregevoli manufatti sono visibili in tutte le aree che l'Azienda Foreste Demaniali – oggi Dipartimento Sviluppo rurale – cura allo scopo di valorizzare le bellezze paesaggistiche in ogni parte dell'Isola.



I Le opere artigianali di ogni area attrezzata sono pregevoli perché frutto di ingegno, creatività e passione. Meritano di essere conosciute. Purtroppo, però, il futuro di queste aree fa pensare al loro abbandono se non si provvederà quanto prima al ricambio delle maestranze anziane. Per farlo, occorre il praticantato dei giovani. Essi devono imparare a lavorare pietra e legno, esercitando e affinando la propria manualità.

L'anzianità delle maestranze della Forestale può, nel giro di 5 anni, creare un vuoto di personale specializzato per la manutenzione del patrimonio realizzato fino a oggi. Se accadrà, risulteranno sciupate le ingenti somme di denaro spese complessivamente dalla Regione per creare le aree attrezzate. Occorre dunque incoraggiare la nascita di nuovi muratori, scalpellini e falegnami con congrua retribuzione e assunzioni più durature. Ne tengano conto il presidente della Regione e l'Assemblea regionale siciliana destinando a ciò i fondi necessari.

Dal gennaio 2023 vado in giro per l'Isola a fotografare le aree attrezzate e le riserve naturali curate dalla Regione, sul periodico *l'Obiettivo*, tale percorso e l'opera svolta dai lavoratori della Forestale. Al termine di questo impegno verrà fuori una guida digitale alle aree attrezzate e dei

rifugi montani di tutta la Sicilia che potrà ulteriormente agevolare e incoraggiare i cittadini a intensificare il rapporto con la natura. Dalla guida fotografica verrà fuori anche l'immane lavoro fatto con il caldo e con il freddo da maestranze e semplici operai precari, sfatando il luogo comune secondo cui "i forestali non sudano". Eppure sono richiestissimi dai sindaci per ripulire dalle sterpaglie strade comunali e torrenti esposti al degrado e al rischio di incendi. A loro si deve quella necessaria cura dell'ambiente che merita un maggiore riconoscimento da parte dell'opinione pubblica.



La piaga degli incendi

Cefalù - La morte di Maria David e dei suoi cavalli

L'incendio ha messo nuovamente in ginocchio la comunità cefaludese, i Comuni limitrofi e non solo, causando due morti e distruggendo innumerevoli immobili (case, attività ricettive). Vorrei far presente quanto segue a chi di competenza.

Le proteste e le manifestazioni di rabbia e delusione sbandierate a mezzo social da soggetti istituzionali, hanno lo stesso effetto del tentativo di arginare le fiamme con gli sputi. Inoltre lasciano a chi le legge, un fastidiosissimo sapore di presa in giro, per quanto involontaria (almeno si spera).

Cari Amministratori locali, non mi riferisco ad uno in particolare, la carica che rivestite con orgoglio vi è stata attribuita dal popolo elettore, non dal politico sopra di voi che adesso "vi sembra brutto" richiamare alle sue responsabilità. Cosa aspettate ad andare ad occupare i Palazzi palermitani e romani?

Cari Prefetti, la vostra posizione non può continuare ad essere silenziosa



e di basso profilo, SIETE LO STATO! E quattro delinquenti continuano a prendersi bellamente gioco di voi!

Caro Presidente della Regione, ha stabilizzato di recente qualche centinaio di forestali aggiungendoli ai migliaia già in servizio e dice che mancano uomini e mezzi. Ma un po' di rossore no?

Cari concittadini, continuate a votare chi vi promette un tozzo di pane o un impiego al supermercato per vostro figlio. E poi urlate di dolore quando la vostra forza da sola non basterà a salvare i sacrifici di una vita!

Il futuro è andato in fumo da un pezzo, adesso bruciano le

case. Probabilmente non siete il male, ma di certo nemmeno siete la cura.

Alfonso Alaimo

Trapani - Aeroporto Florio vicino a 1.300.000 transiti nel 2023

Treviso e Bologna sono le destinazioni italiane maggiormente scelte. Ottimo trend dei voli internazionali per Lettonia, Polonia, Spagna, Slovacchia ed Inghilterra

I passeggeri transitati dall'aeroporto Vincenzo Florio di Trapani Birgi lo scorso settembre sono circa 145.000, un +31% rispetto al settembre dell'anno precedente, fermo a 110.881. Per l'anno 2023, da gennaio a settembre, il totale dei passeggeri ammonta a 1.130.000. È il settembre più alto degli ultimi cinque anni, il più basso è stato nel 2020 con 31.654 persone in transito.



Alto il fattore di riempimento su voli domestici ed esteri

L'88% del traffico dei voli si registra nel semestre aprile-settembre e il coefficiente di riempimento è dell'86% sulle tratte nazionali e dell'84% sulle internazionali. **Venezia, Bergamo, Treviso e Bologna** sono le destinazioni italiane con il maggiore fattore di carico: 88%. Superiore al 90% quello dei voli internazionali per la **Lettonia, Polonia, Spagna, Slovacchia ed Inghilterra**.

I numeri di tutto l'anno, mese per mese

Per riassumere i dati degli ultimi nove mesi del 2023, gennaio conta 43.296 passeggeri, febbraio 38.080, marzo 56.794, aprile 120.253, maggio 134.199, giugno 141.391, luglio 254.733, agosto 193.289 e settembre 145.000, per un totale di 1.127.035.

«La stagione estiva, che si concluderà ad ottobre, ha portato all'aeroporto di Trapani un impegno importante e grandi soddisfazioni. Sono numeri - è il commento del presidente di Airgest, **Salvatore Ombra** - che raccontano una crescita graduale, figlia di un lavoro costante. Puntiamo a mantenere quanto già consolidato e a portare nuovi collegamenti per crescere ulteriormente e rispondere al territorio e al governo del presidente della **Regione siciliana, Renato Schifani** che su di noi ha investito».

Milvia Averna

Palermo: rifiuti "eterni" Assenteismo e altro alla RAP

Misure cautelari nei confronti di 18 indagati

Lo scorso 3 ottobre, i carabinieri del Comando Provinciale di Palermo hanno eseguito una ordinanza di applicazione della misura cautelare con obbligo di presentazione alla polizia giudiziaria nei confronti di 18 indagati ritenuti gravemente indiziati a vario titolo di **truffa aggravata, false attestazioni o certificazioni e appropriazione indebita**.

Le indagini, condotte da maggio a luglio 2021 dai carabinieri del Nucleo Operativo della Compagnia di Piazza Verdi, hanno coinvolto oltre **100 indagati** di cui 18 sottoposti a misure cautelari.

Secondo gli investigatori, esistono gravi elementi indiziari circa l'esistenza di un collaudato sistema nell'ambito della società integralmente partecipata pubblica (la RAP), con molteplici condotte di assenteismo poste in essere in forma concorsuale tra i diversi dipendenti attraverso la reciproca condivisione dei tesserini marcatempo. Come pure si è registrata la ripetuta condotta criminosa ad opera di due impiegati nell'area logistica-officina della sede aziendale, i quali, approfittando della diretta disponibilità dei veicoli in riparazione e delle relative chiavi, avrebbero effettuato illeciti prelievi di carburante da svariati mezzi aziendali. Parrebbe, inoltre, che ci siano stati 1385 episodi di assenteismo nel lavoro (complessivamente 2800 ore di assenze) con un danno di quasi 40.000 euro.

La posizione degli indagati passerà al vaglio dell'Autorità giudiziaria e solo dopo l'eventuale sentenza di condanna passata in giudicato i soggetti inquisiti potranno essere considerati colpevoli.

Il problema dei rifiuti accumulati per strada a Palermo non è nuovo ed è chiaro che a monte delle discariche cittadine ci siano responsabilità non occasionali o sporadiche. Ed è quello che ci auguriamo venga fuori con certezza al fine di porre fine all'abbandono dei rifiuti e di un costume che ha reso indecente il tessuto urbano della città.



Il cinema Di Francesca diventa anche museo



Questa struttura nata nel 1909 per opera del fotografo Salvatore Di Francesca (foto a destra), oggi è gestita dall'Associazione "Amici del cinema Di Francesca", è un punto di riferimento culturale

e ricreativo del comprensorio che qualifica la cittadina normanna, proiezioni cinematografiche a parte. Motore dell'attività proposta alla collettività sono il prof. Giovanni Cristina e il giornalista Franco Nicastro (nella foto in basso con Achille Occhetto).



Oltre alla visione di numerosi film di qualità, qui sono avvenuti incontri con scrittori, giornalisti, magistrati e altre personalità su temi di elevato spessore. Una serie di appuntamenti continuano ad essere organizzati per gli associati semplici e sostenitori

secondo un preciso programma periodico. Le iniziative comprendono anche la visione di importanti opere e balletti in diretta dai teatri di Londra e Parigi, anche di Mosca prima della guerra con l'Ucraina. «Il nostro obiettivo – ci dice il prof. Cristina – è quello di arrivare a 150 tesserati fruitori del nostro servizio. Oltre che dai cefaludesi, riscuotiamo una buona attenzione da parte dei castelbuonesi. Ma stiamo coltivando buoni rapporti con le scuole, creando le condizioni af-

finché anche gli studenti si sentano partecipi di questo processo di crescita culturale, individuando alcuni tempi particolari come quello ambientale, l'uso delle nuove tecnologie e fenomeni comportamentali connessi, l'alimentazione e la tutela della salute, cercando di incidere positivamente sulla coscienza».



Il recente restyling dei locali del cinema ha previsto all'ingresso l'esposizione delle prime macchine di proiezione e dei manifesti (persino uno dipinto su tela) dei film proposti sin dal 1910. Un vero museo che ricostruisce l'evoluzione di una sala cinematografica, e del cinema più in generale, suscita l'interesse e la curiosità di quanti accedono nel locale. Un'operazione intelligente che merita il giusto riconoscimento. La presenza di macchinari e strumenti oggi traccia la storia del settore. Il fondatore del cinema non



li affittava ma li acquistava, ragione per la quale sono stati oggi messi a disposizione dalla famiglia Di Francesca. Tra il materiale esposto anche il pianoforte a corda del 1916, utilizzato per il cinema muto, che veniva posto dinanzi allo schermo durante la proiezione. Attraverso un rullo si programmava e caricava la colonna sonora del relativo film. Lo strumento fu sequestrato dagli americani nel 1943 dopo il loro sbarco in Sicilia. Poi fu restituito al proprietario.

Ma come resiste questa piccola realtà nel pieno centro storico di Cefalù? «Non siamo esenti da difficoltà e nemmeno da problemi economici – ci dice Giovanni Cristina –. Per salvarle dalla crisi, in altri paesi le piccole monosale sono state esentate dalle tasse comunali. A Cefalù non è avvenuto, malgrado le nostre reiterate richieste. Paghiamo 1900 euro l'anno di Tari senza aver prodotto rifiuti. Si potrebbe aiutare queste strutture con una semplice deroga nel regolamento comunale. Nessun politico locale qui ha ancora preso in considerazione la proposta anche se non mancano riconoscimenti pubblici, ma alle parole non seguono i fatti».

Non è mai troppo tardi, osserviamo noi, se si vuole aiutare una realtà storica che promuove, proietta e diffonde cultura nel tessuto sociale in cui è nata e dove cerca di sopravvivere nell'utilità collettiva.



Ignazio Maiorana

La prima transumanza

di Angelo Sciortino



Che cosa accade? I ricordi tornano prepotentemente alla mente. Quando arrivai la prima volta a Palminteri avevo solo sei anni. Mi fu assegnata come cavalcatura la giumenta Baia, così chiamata per il colore del mantello. Aveva il bianco in tre zampe e mio nonno mi disse che per questa ragione era detta balzana di tre, aggiungendo che i cavalli balzani di tre erano considerati cavalli di re.

A cavallo a Baia seguivo mio nonno in giro e imparavo a controllare i quindici abbeveratoi sparsi nel terreno al servizio degli animali al pascolo. Erano tutti collegati, per cui l'acqua passava da uno all'altro, perché non se ne perdesse. Erano costruiti in modo che potessero servirsene sia gli animali di piccola taglia, come le pecore, e sia quelli di taglia più grande, come le vacche e gli equini.

Il passaggio da un pascolo all'altro rispettava un ordine ben preciso: prima le vacche, che mangiavano l'erba più alta, poi le pecore, che invece mangiavano quella più bassa, lasciata dalle vacche.

Giunti in agosto, vi era la prima transumanza. Alcune vacche e quasi tutte le pecore si spostavano nel feudo Giumenta, in territorio di Nicosia e vicino a Mistretta. A me fu concesso di seguire la transumanza soltanto tre anni dopo, quando di anni ne avevo nove. Fu una bellissima esperienza. Seguendo per le trazzere, vidi dall'alto Migaido e i puledri al pascolo, poi Pettineo e Castel di Lucio. Infine Mistretta e finalmente, quand'era già quasi buio, i casolari di Giumenta. Furono scaricati i tre muli che avevano trasportato il necessario per la nuova provvisoria masseria e poi tutti a dormire nei letti fatti con ramoscelli di vimini, chiamati *iazzi*.

Una cosa mi colpì: i cani di Rosario Castiglia, il pecoraio, per tutto il tragitto avevano controllato che le pecore camminassero in fila ordinata. Lo stesso accadeva con le vacche. Quei cani, mi dicevo, le grandi abbuffate di siero se le guadagnavano.

E dopo Migaido, le mie estati a Palminteri. Fino a quando il mio nonno materno non mi portò a Palminteri, avevo indossato i pantaloni corti, come tutti i bambini. Per Palminteri, però, non andavano bene, perché avrei rischiato di ferirmi le gambe, camminando tra cespugli spinosi ed erbe tipiche della macchia mediterranea. Così mio nonno mi accompagnò dal sarto Formica, marito della mia prima maestra, e su misura mi furono fatti i primi pantaloni lunghi. La prima volta che li indossai mi sentii importante. Orgoglio di bambino.

Palminteri aveva un'estensione di 420 ettari e a percorrerlo da un confine all'altro si impiegavano a cavallo o a piedi circa due ore. Ancora non era collegato con la strada di San Mauro, per cui si poteva raggiungere la masseria a piedi o a cavallo.

Insieme a mio nonno la raggiunsi a cavallo e quando fui al centro della vasta aia, rimasi colpito dalla presenza di decine di persone intente a svolgere i lavori tipici delle masserie: spazzare, trasferire da un punto all'altro secchi con il siero rimasto dopo la ricotta, portare le forme di formaggio fresco nel magazzino, dove si sarebbe provveduto alla salatura, in attesa della sua maturazione.

Questo il primo impatto, già di per sé sufficiente per rendermi felice. Al mattino seguente, però, mi aspettavano altre belle sorprese. Alle tre mio nonno mi svegliò e mi ritrovai in mezzo a centinaia di vacche e altrettanti vitellini che allattavano, mentre i mungitori prendevano il latte dalle mammelle che il vitello lasciava libere.

Finita la mungitura delle vacche, seguì quella delle pecore e poi quella delle capre.

Non avevo tempo di sentirmi stanco o assonnato, tanta era la curiosità di scoprire quel mondo relativamente nuovo per me. E così seguì con attenzione i lavori del caseificio. Vidi il latte coagulato per effetto del caglio o pre-

same, seguito poi dalla rottura della cagliata, raccolta nei cesti di vimini per diventare formaggio; il siero rimasto dopo questa operazione messo sul fuoco per aggiungervi un reagente e far precipitare la ricotta.

La sera tempestai mio nonno di domande ed egli pazientemente mi spiegò ogni cosa, mentre distrattamente entrambi muovevamo le pedine sulla dama, ormai da tempo il nostro gioco serale.

Erano ancora le otto, quando mio nonno raccolse le pedine e disse: andiamo a letto, domani dobbiamo alzarci presto. E così fu, anche la mattina seguente mi alzai alle tre.

Pilloletta

La vera bellezza è interiore

La sobrietà di una persona è una bella qualità. Con tale caratteristica essa mostra già la propria bellezza. L'aspetto fisico si pone automaticamente in secondaria posizione. La sobrietà può andare lontano se sta in sella alla profondità e alla sensibilità che sono già veicoli di intelligenza e di umiltà.

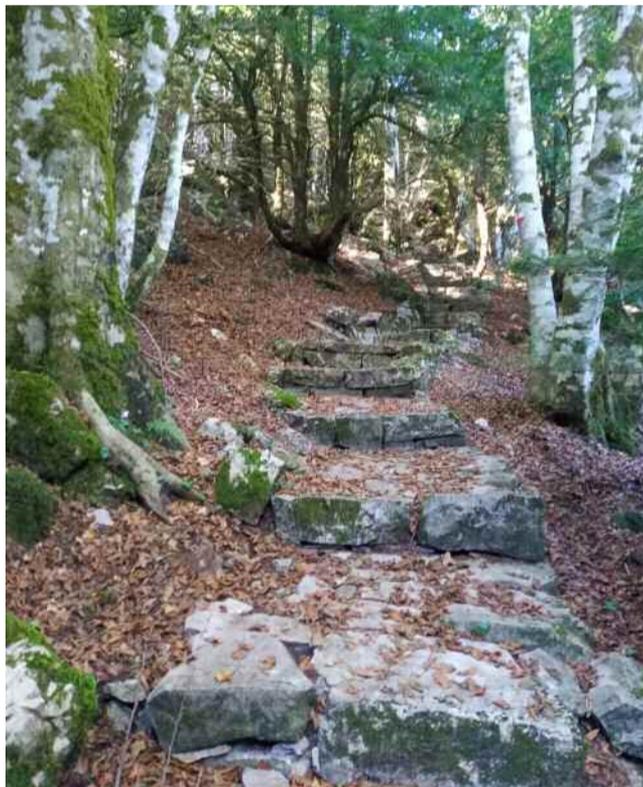
Quanti mostrano la propria fisicità come biglietto da visita, non tengono conto di quanto sia ingiusto nei confronti dei meno fortunati. Si mettano nei panni di persone di ambo i sessi considerate "bruttine". Sarà più facile ridimensionare il concetto di bellezza frivola e coltivare quella interiore. È da preferire una persona che sa riempire l'animo rispetto a quella che invece lo svuota, curandosi soltanto della propria "carrozzeria" estetica.

Ignazio Maiorana

Riserve naturali

Caronia (ME) Il bosco della Tassita

Un bosco di tassi e faggi secolari caratterizzano la riserva naturale della Tassita, in territorio di Caronia, dai mille metri in su di altitudine, in pieno Parco dei Nebrodi, area sotto la cura dell'Azienda Forestale. Qui non è consentito rimuovere nemmeno i tronchi caduti.

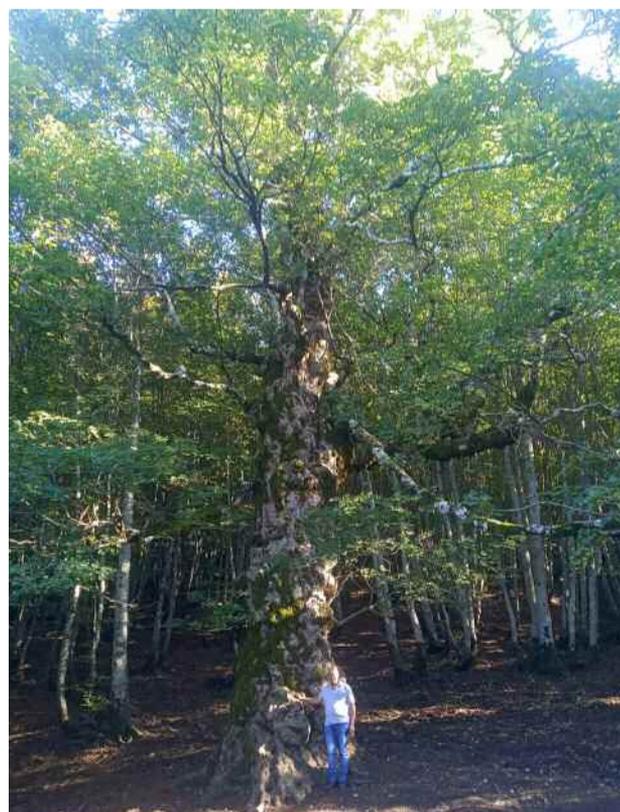


Aree attrezzate di Sicilia

Alcara Li Fusi (ME) Lago Maulazzo

Il lago Maulazzo è un bacino artificiale di circa 5 ettari, situato nel Parco dei Nebrodi, alle pendici del Monte Soro, circondato dalla stupenda vegetazione boschiva. Ospita trote, carpe e una grossa tartaruga nera da noi fotografata mentre si assolicchiava al bordo del lago, a ridosso della strada che porta al vicino lago Biviere.

Un'area attrezzata accoglie gli appassionati della natura. Ma tutt'intorno si può agevolmente campeggiare. Salendo per i boschi di Monte Soro, fino a 1800 m, un acero secolare alto 20 metri e una circonferenza di 6, testimonia la storia del luogo chiamato Quattro Finaite, ossia il confine tra i territori di Militello Rosmarino, San Fratello, Cesarò e Alcara Li Fusi.



Aree attrezzate di Sicilia

Crisimo Linguaglossa (CT)

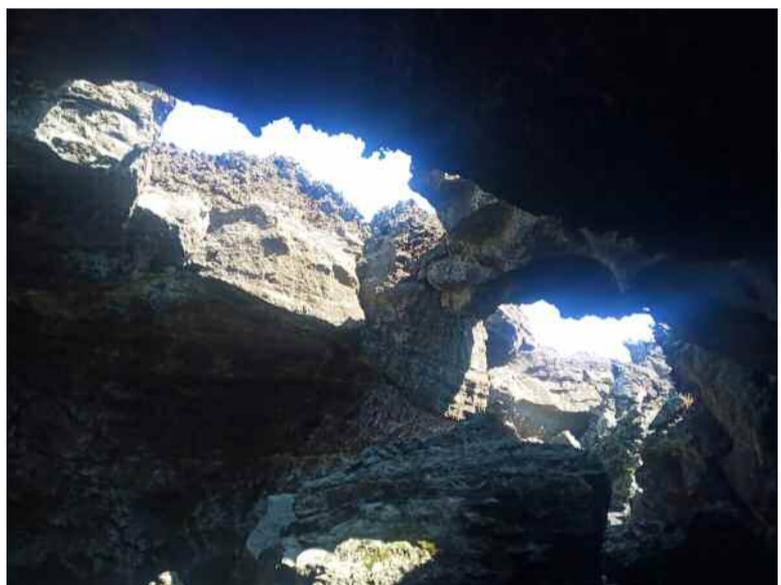
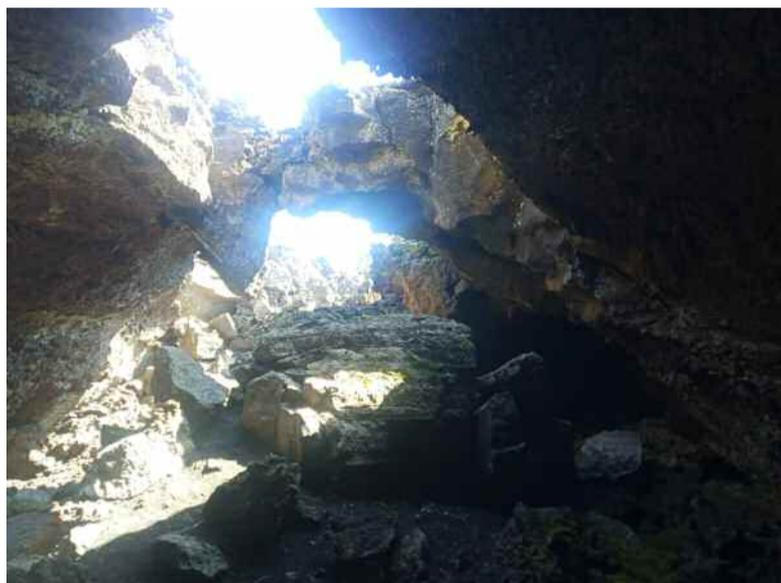
In questo demanio un bosco di castagni e querce al fianco Est del vulcano Etna. Suggestive cavità caratterizzano il luogo: la grotta-inghiottitoio di Piano Porcheria, la grotta di Piano Noci, causata dal passaggio di gas e di lava a seguito di antica eruzione e, a 1400 m, la grotta dei Rotoli della colata lavica del 1865. Nei rifugi pregevole l'opera dei maestri artigiani del legno e della pietra.



Aree attrezzate di Sicilia

Crisimo - Linguaglossa (CT)

Grotte e cavità



Il cibo quotidiano

Bronte (CT) - Caruso ma... cresciuto

Allevamento e famiglia con prospettive agrituristiche

È Felice di nome, potrebbe esserlo anche di fatto, se non lo è già. Agronomo, titolare di un'azienda agrozootecnica in contrada Acquavena, Felice Caruso ha le idee chiare: dalla zootecnia arriverà all'agriturismo, senza rinunciare alla discreta collaborazione del padre Nunzio, ex direttore provinciale dell'Azienda Foreste Demaniali di Enna, ora in pensione, con il quale condivide la passione per il trekking a cavallo.

La tenuta agricola è estesa circa 100 ettari, in parte destinati a seminativo e in parte a sughereta, un laghetto collinare provvede alle esigenze idriche dell'azienda e corredata un suggestivo panorama arricchito dal vulcano Etna sempre fumante all'orizzonte.

I vecchi fabbricati aziendali, una volta restaurati, diventeranno alloggio per i vacanzieri amanti della genuinità della terra siciliana, che assicura ancora cibo biologico per i suoi abitanti. Un bel numero di bovini da carne e caprini da latte, a parte gli equini, contribuiscono a fare reddito.

Felice - ma non è il solo - sostiene che un ritorno in campagna con attività più avanzate rispetto a quelle tradizionali può ricostruire l'economia di un territorio, valorizzando ulteriormente sotto il profilo ambientale, creando benessere e salute a quanti vi lavorano

o ne fruiscono a vario titolo. Su tale principio realizzerà il sogno di integrare l'attività agricola con quella turistica, che potrà permettere a un numero sempre maggiore di abitanti delle grandi città di ritrovare tranquillità in campagna, dove i cicli della natura e della produzione degli animali possono contribuire in modo decisivo alla ripresa della dimensione e dell'equilibrio umani.

Ignazio Maiorana



La via del formaggio tra Villalba e Mussomeli (CL)

Il pecorino dei Piazza a Chiapparia

Un tempo il feudo Chiapparia, tra Villalba e Mussomeli, era teatro di mafia. Oggi è diventato un'affermata azienda agricola e zootecnica denominata "L'Unione" dei fratelli Piazza. Un'impresa retta anche dalla collaborazione tra familiari ha maggiori probabilità di successo economico. 300 ettari di terra e 600 pecore di razza Valle del Belice alla base di un formaggio dalle



grandi pezzature che, pur non essendo D.O.P. e non godendo dell'assistenza di un Consorzio produttori di tutela della tipicità, rimane il genuino formaggio che arriva fresco, semistagionato e stagionato sulle tavole siciliane e non solo. Il suo mercato tira bene e promette ancora di più.

Alla famiglia Piazza basta però la quantità di pecorino attualmente prodotta. "Il troppo storpia", ci dice Daniele Piazza (nella foto con l'assessore all'Agricoltura di Mussomeli) che si occupa della caseificazione del latte da 21 anni. "Tempi, temperatura e acidità del latte - aggiunge - sono i tre elementi essenziali che deve rispettare il bravo casaro".

La Sicilia, dopo la Sardegna, onora il secondo posto in Italia per numero di ovini, ma vanta una tradizione casearia invidiabile a nessun'altra.

I. M.



Scrivere per l'Obiettivo!

Questo Periodico segue un progetto di "Nuovo Umanesimo": ospita il saper fare siciliano e la progettualità concreta, i buoni esempi d'imprenditorialità e di cultura che pongano al centro l'uomo, i suoi valori, le sue qualità. *l'Obiettivo* dà spazio a penne di buona scrittura, a persone eticamente interessanti.

l'Obiettivo etico

Quindicinale
dei siciliani liberi

Editrice: Associazione "Obiettivo Sicilia"

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

e-mail: obiettivosicilia@gmail.com

**direttore
responsabile:**

**Ignazio
Maiorana**

Hanno contribuito alla realizzazione
di questo numero:

**Alfonso Alaimo, Milvia Averna,
Lucia Sandonato, Angelo Sciortino**

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

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.