

ANNO QUARTO - NUMERO DIECI - QUINDICI OTTOBRE DUEMILAUNDICI - COPIA GRATUITA



KLEOS

Periodico iscritto nel Registro dei Giornali periodici del Tribunale di Marsala al n° 168 del 31/12/2007

Info@giornalekleos.it
www.giornalekleos.it

ti interessa

CALANNINO ?



NO GRAZIE !!!

Ti interessa Calannino?...No, Grazie!!!

di Antonino Bencivinni



Oltre 2.000 Kg di pane condito con oltre 160 kg di olio dop "Nocellara del Belice", 3 kg di origano, 18 kg di sale, 80 kg di pomodoro pachino, 30 kg di formaggio, e 25 kg di sardine sono i numeri ufficiali che hanno portato un gruppo di volontari a realizzare il record raggiunto: il primato del filone di pane nero condito più lungo al mondo. Il notaio Giovanni Cancemi (nella foto qui sopra a sinistra), munitosi di apposito strumento, infatti, ha certificato che il pane preparato dal panificio selinuntino Bertolino era lungo 1.187 metri, ed ha superato così il precedente primato di 1.103 metri che era stato realizzato lo scorso anno a Modica. C'è stata molta soddisfazione anche perché mai la borgata di Marinella di Selinunte si era riempita a fine settembre di così tante persone - stando alle cifre ufficiali, oltre diecimila - che, provenienti anche da fuori provincia, hanno riempito le strade della borgata per assaggiare il pane nero e per passare una serata diversa. Una volta avuta la certezza che era stato superato il record, si è dato il via al taglio del pane condito che è rimasto solo poco tempo sui tralicci appositamente allestiti. Le migliaia di visitatori, infatti, hanno letteralmente preso d'assalto la gustosa pietanza. Da segnalare anche, come novità assoluta, la possibilità di assaggiare, in uno stand apposito, il pane senza glutine, condito come la ricetta tradizionale richiede, per coloro che sono celiaci e soffrono di intolleranza alimentare al glutine che di solito si trova nella farina e nei suoi derivati. Grande soddisfazione è stata espressa dall'assessore allo Sviluppo Economico, Felice Errante, che ha ricordato che anche questa iniziativa rientrava nella rassegna del pescato denominata Terramare, e dall'assessore al turismo Giovanni Messina Denaro che ha voluto ringraziare lo staff di Orazio Torrente prodigatosi per la buona riuscita dell'evento. Particolare curiosità hanno destato anche i tir della ditta Transnova (che riportavano sulle fiancate le immagini più belle della città di Castelvetrano e delle borgate), rimasti per tutta la giornata a Marinella. Un grandissimo risultato, dunque. Peccato però che l'insipienza di quanti sono titolati a prendere decisioni, ha portato altri a non partecipare pienamente alla gioia del risultato. Tale soddisfazione, infatti, non è stata pienamente condivisa dai gestori di pub, ristoranti, negozi turistici ecc. che si trovano nella zona storica di Marinella di Selinunte, quella di via Marco Polo - Calannino (lunga in fondo solo alcune centinaia di me-

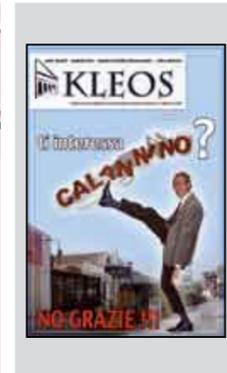


tri!) che da qualche anno è esclusa dall'itinerario delle più importanti manifestazioni che nel periodo estivo si registrano nella borgata marinara: dalla processione alla Madonna, al carnevale estivo. Questa esclusione - di una zona che invece nella storia di Marinella di Selinunte è stata la più importante se non l'unico punto di riferimento, prima ancora che la stessa zona del porto acquistasse le attuali caratteristiche di richiamo - è stata lamentata più volte anche tramite i giornali dagli operatori che svolgono la loro attività in questa parte della borgata senza però che si sia raggiunto a tutt'oggi alcun risultato. Ci si aspettava qualcosa di diverso con questa manifestazione conclusiva di Terramare. Invece anche stavolta si è tagliata fuori dall'evento la parte di Marinella della via Marco Polo - Calannino. Il pane è partito dalla stazione ed è arrivato al porto deviando clamorosamente all'altezza della guardia medica, come si vede nella foto di sopra, tagliando così via la parte della via Marco Polo e della zona Calannino. Da qui l'odierna nostra copertina, che esprime l'amarezza, soprattutto degli operatori della zona, nata dalle conseguenze delle ingiustificate decisioni di alcuni che "contano". "Questa amministrazione - ha evidenziato, infatti, Natale Fontana titolare del ristorante Baffo's - ha avuto il coraggio, danneggiando così le numerose attività commerciali della zona, di andare contro una tradizione sessantennale (che vedeva la parte di Marco Polo Calannino di Selinunte al centro delle attività della borgata)". Dal canto suo Vincenzo Di Maio, titolare del pub Coyaba, ha ribadito: "Gli eventi estivi sono stati finanziati dal comune o da altri enti pubblici nella zona del porto, mentre nella zona Calannino gli eventi sono stati quasi tutti prodotti a spese di noi privati". (Nella foto un momento del Perizoma party, organizzato dal pub Coyaba).



Il prossimo numero di Kleos sarà in edicola il 19 novembre 2011

Periodico di informazione
Iscrizione al Registro dei Giornali periodici
del Tribunale di Marsala n. 168 del 31/12/2007
DIRETTORE RESPONSABILE
Antonino Bencivinni
Stampa Grafiche Napoli Campobello di Mazara
Tel. 0924 912366
EDIZIONI LUX MULTIMEDIA - PARTANNA tel. 0924 924360
www.giornalekleos.it e-mail info@giornalekleos.it



Sommario del n. 10

CASTELVETRANO - Per un rilancio del centro storico	p. 3
PRESIDI "NUOVI"	p. 4
BELICE SCUOLA - Il "Ferrigno" adotta il registro elettronico	p. 7
AGRICOLTURA	p. 8
PARTANNA - Revisori ed equilibri di bilancio	p. 11
STORIA LOCALE - Uno spaccato di vita cittadina nella Partanna Ottocentesca	p. 12
PIANTE MEDICINALI: L'Echinacea	p. 15
GIOCHI E PASSATEMPI - LE FARMACIE DI TURNO	p. 16
CIANCIANA - Équipe tedesca scopre 200 siti archeologici	p. 21
SPORT- Seconda edizione degli "Agoni selinuntini"	p. 23

Per un rilancio del Centro storico

È consuetudine di tutti i Sindaci di gloriarsi dei loro operati; si tratta di un peccatuccio di umana comprensione. Certamente se ha ben operato, ci penserà la popolazione ad encomiarlo. Purtroppo si deve pensare al futuro e ai numerosi problemi nuovi che in una città si accavallano in continuazione. Amministrando una città, un Sindaco deve stare con i piedi nel presente e con lo sguardo rivolto al futuro lasciando il passato fra i ricordi nostalgici. In merito un proverbio siciliano, molto caro ai nostri nonni, diceva: "l'occhietti su' chissà di li buttuna"; cioè il da farsi non combacia con il realizzato, perché è sempre di più.. In questi ultimi decenni una febbre espansionistica ha colpito la nostra città; complice l'abusivismo edilizio ed un'errata politica d'urbanizzazione del territorio da parte del Comune. Le periferie si sono allargate a macchia d'olio, creando problemi sempre nuovi (strade, servizi pubblici, verde pubblico, illuminazione, acqua potabile, ecc.), mentre tutto il centro storico, a parte qualche edificio di maggior valore già ristrutturato, va cadendo a pezzi, perché abbandonato a se stesso. Trattandosi di edifici fatiscenti o ubicati in strade strette che non consentono il parcheggio per le macchine, i proprietari li abbandonano ben volentieri. Purtroppo, si tratta di edifici che, anche se di poco valore artistico, hanno delle caratteristiche architettoniche di importanza storica. Qui c'è il cuore pulsante della città, dove si custodisce la nostra cultura e memoria storica e l'immenso tesoro affettivo lasciatici dai nostri avi. L'uomo, che è un animale socievole, oggi vive isolato, contro natura; l'allargamento della città in periferia, la creazione dei supermercati e città mercato, fa scomparire la comunicazione fra gli esseri umani. Rilanciare il centro storico si

gnifica riprendere un antico dialogo, che si realizzava nelle piazze, nei bar, nei circoli, ai giardini pubblici; ma anche dal barbiere, dal macellaio, dal negoziante, lasciato sospeso da molto tempo e non più ripreso. Anche nel sistema delle piazze a distanza di circa cinque anni dai lavori di restauro e di trasformazione in zona pedonale, ancora non riesce a ritornare il salotto del dialogo fra i cittadini. La storia c'insegna che la piazza principale, da millenni, è stata il centro politico di governo, economico commerciale e ricreativo di ogni città. Nel grande supermercato di periferia, il rapporto con il personale ipercinetico è freddo, meccanico; non c'è possibilità di chiedere neanche un semplice consiglio sulla scelta da fare. Credo che sia arrivato il momento di dire basta all'espansione della fredda giungla di cemento, che occupa e distrugge terreno agricolo e natura e cercare di fare marcia indietro per il recupero del centro cittadino, per riscoprire la nostra identità, le nostre radici, la nostra cultura abbandonata a se stessa. A questo punto ci si domanda: ma davvero il paese aveva bisogno di tutta questa espansione per vivere peggio di prima? Il centro storico di Taranto e di Bari, di cui personalmente posso testimoniare, fino ad un ventennio fa era invivibile: raramente un turista si avventurava per visitarli senza uscirne indenne. Dopo un esproprio totale ed un accurato lavoro di restauro, da parte del comune, è diventato un gioiello, una zona turistica, perché si sono valorizzati edifici prima pericolanti ma ricchi d'antica architettura. Anche se in maniera diversa, anche Trapani ha saputo valorizzato il suo centro storico facendolo diventare un salotto cittadino. Sicuramente altre città hanno seguito lo stesso sistema,

sfruttando apposite leggi, e fondi da cui attingere. Perché non provare? Sarebbe cosa



giusta fermare quello scempio consumato a Castelvetrano, che nell'ultimo cinquantennio ha visto diroccare molte arcate a tutto sesto dei cortili, tolti tutti gli abbeveratoi, il calvario, la torre saracena "Vicaria Nuova, il portale del convento della Badia, il Palazzo baronale Hops e di tanti altri monumenti, scomparsi, spesso, per interessi privati. Resta il Palazzo Signorello, il Palazzo Pavone e quello del barone Sciacca ormai irrecuperabili. E' assurdo solo a pensarlo, ma la storia non ci insegna un bel niente e gli errori del passato continuano a farsi. La vasta area P.I.P., Piano per gli Insediamenti Produttivi, è il fiore all'occhiello di Castelvetrano; tutta la provincia ce l'invidia. Purtroppo, la sua attività ha messo in crisi, a rischio di chiusura, tutti i negozi del salotto di Castelvetrano che, nel frattempo, da Piazza Garibaldi si è spostato in Via V. Emanuele.

Vito Marino

Presidi "nuovi"



Maria Rosa Ampolilla

Laureata in lettere classiche nel 1969 ha iniziato la carriera di docente presso l'Istituto Tecnico Commerciale di Ribera. Nell'a.s. 1970/1971 ha insegnato presso l'Istituto Tecnico Commerciale e l'Istituto Professionale di Stato di Castelvetrano e, nei due anni successivi, presso la S.M. "Pirandello" di Campobello di Mazara. Dall'a.s. 1973/1974 all'a.s. 1999/2000 ha insegnato lettere latine e greche presso il Liceo Classico "G. Pantaleo" di Castelvetrano, dove ha ricoperto l'incarico di Collaboratrice con funzione vicaria dei vari Presidi che si sono succeduti dal 1982 al 2000. Ha intrapreso la carriera dirigenziale svolgendo l'attività, come preside incaricata, presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "G.G. Adria" di Mazara del Vallo (Liceo Classico e Istituto Professionale di Stato per l'Industria) nell'a.s. 2000/2001 e nei tre anni successivi presso l'Istituto Tecnico Commerciale "F. Ferrara" di Mazara del Vallo. Dal 2004 al 2011 ha svolto l'incarico di Dirigente presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "G.G. Adria" di Mazara del Vallo. Dal 1° settembre di quest'anno è Dirigente presso il Liceo Scientifico "Michele Cipolla" di Castelvetrano ed ha l'incarico di Reggenza dell'Istituto "Adria". "La mia idea di scuola che ho sempre coltivato, sia da docente che da dirigente - ha evidenziato la dirigente scolastica Maria Rosa Ampolilla - è quella di un vero centro di promozione culturale, il luogo delle opportunità per tutti, una scuola che ha fiducia nei giovani, che è capace di suscitare l'interesse e la passione per lo studio, che sa creare collaborazione con quanti credono nella Scuola e ritengono che il vero investimento è nella cultura". Aperta alle innovazioni, la preside Maria Rosa Ampolilla ha sempre orientato la sua attività professionale in tale direzione, adoperandosi perché la scuola sia in grado di rispondere ai bisogni formativi dei giovani e del territorio. Ne sono testimonianze a Mazara del Vallo il Centro Polifunzionale di Servizio realizzato presso l'I.P.S.I.A. nel 2001, l'indirizzo turistico attivato nel 2002 presso l'Istituto Tecnico Commerciale "F. Ferrara", i numerosi corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore realizzati presso l'Istituto "G.G. Adria", gli indirizzi di studio autorizzati presso il Liceo Classico e l'I.P.S.I.A., le numerose collaborazioni con Enti, Associazioni, Università.

Unione Europea
Fondo Sociale EuropeoMINISTERO DEL LAVORO
E DELLE POLITICHE SOCIALI

Regione Siciliana



SICILIA

2007 - 2013
Con l'Europa investiamo
nel vostro futuro!

Rosa Alba Montoleone

Appena conseguita la laurea in Materie Letterarie nel 1975, partecipa al Concorso Magistrale per esami e titoli e viene immessa in ruolo come insegnante elementare. Dall'anno scolastico 1991/92 fino al 1997/98, viene assegnata per l'insegnamento della Didattica e per le attività di Tirocinio all'Istituto Magistrale di Alcamo e di Marsala e successivamente a Castelvetro presso l'Istituto Magistrale "G.Gentile" dove incontra il preside Vito Manzo di cui diviene collaboratrice. Durante tutti questi anni ha fatto esperienza come vicaria o collaboratore dei Dirigenti delle scuole dove ha insegnato, in particolare del Direttore Umberto Maltese, del Preside Mariano Cusenza, della Preside Ninni Pezzano, del Direttore Giuseppe Ancona. Avendo conseguito l'abilitazione per l'insegnamento della Lingua Italiana e Storia (Classe di Concorso A050) nella scuola secondaria di secondo grado, diventa titolare presso l'Istituto Alberghiero di Castelvetro. Nel frattempo supera il concorso ordinario per dirigente scolastico e dal 2007 al

2011 presta servizio come Dirigente Scolastico presso l'Istituto Comprensivo "Giovanni XXIII" di Gibellina. Dal primo settembre del 2011, prende il posto del preside Piero Pirri, come titolare presso l'Istituto Professionale Alberghiero "Virgilio Titone" di Castelvetro e reggente presso l'IC "Papa Giovanni XXIII" di Gibellina. Convinta che la scuola oggi sia un'organizzazione all'interno di un sistema formativo policentrico che concorre, favorisce, coopera con il sistema formativo informale (TV, mass-media..) e non formale (famiglia, associazioni, parrocchia) e si presenta come comunità estremamente articolata da "governare progettualmente" intende portare avanti un "POF concertato con il territorio". "L'Istituto Alberghiero, come organizzazione molto complessa, è una scuola - ha evidenziato la preside -, attenta al processo di apprendimento-insegnamento, centrata sui bisogni dello studente, una scuola attiva e presente nel territorio, una comunità educante dove ognuno è chiamato a dare il proprio contributo con un impegno puntuale e preciso, potrà dare la risposta all'interrogativo iniziale, cosa fare perché la scuola possa riappropriarsi del suo primato educativo attraverso l'istruzione".

Antonina Pezzano

Antonina Pezzano, laureata in Filosofia presso l'Università di Palermo nell'anno accademico 1972/73, ha l'anno successivo frequentato e superato un Corso di perfezionamento sulla funzione direttiva e ispettiva presso l'Università degli Studi di Firenze. Si è inserita nella graduatoria di merito del concorso a cattedra di Scienze Umane e Storia. È stata docente di Materie Letterarie dall'a.s. 1982/1983 all'a.s. 1989/1990 quando è diventata preside prima alla scuola media di S. Vito Lo Capo, poi a quella di Vita, alla « Medi » di Castelvetro. Dal 2000/2001 è stata dirigente scolastico a Marsala (Liceo Pedagogico e poi all'Istituto Agrario); dal 2004/2005 al 2010/2011 ha diretto l'Istituto Tecnico Commerciale Statale "Francesco Ferrara" - Mazara del Vallo (TP). Attualmente è stata trasferita alla scuola media "Pappalardo" di Castelvetro ma a tutt'oggi non ha assunto servizio. Numerose sono le sue esperienze professionali come all'Isiss "Damiani" di Marsala, la Gestione dell'Azienda agraria (26 ettari), del Convitto che erogava servizi alberghieri e di ristorazione e della Cantina dove i giovani procedevano alla vinificazione, l'Impianto di nuovo vigneto al podere Badia dopo esperimento delle procedure regionali. L'adesione alla Rete Europea delle Scuole di enologia, l'implementazione dell'orto-flora-vivaismo della sezione staccata di Strasatti. Il Recupero degli storici giardini della Sede centrale con restauro delle specie storiche (aranci, limoni) nel giardino interno. L'avvio della sperimentazione della lotta biologica alle fitopatologie. È stata discente e docente in corsi di formazione a partire dall'anno scolastico 1994/95. Vanta numerose esperienze di carattere gestionale. Ama la musica, leggere e viaggiare.



Vito Zarzana

Vito Zarzana, 61 anni, coniugato e padre di 3 figli, ha conseguito la licenza liceale classica nel 1969, si è laureato in Matematica nel 1977, presso l'Università di Palermo, conseguendo, in seguito, le abilitazioni all'insegnamento in Scienze matematiche, chimiche, fisiche e naturali nella scuola media e in Matematica e Fisica nella scuola secondaria. Iniziata la carriera di docente nello stesso anno del conseguimento della laurea, per 7 anni ha prestato servizio in provincia di Bergamo. Rientrato in provincia di Trapani, ha insegnato in diversi istituti fino al 2005, quando nominato preside incaricato, ha diretto nel triennio 2005/2008 gli istituti comprensivi di Gibellina e S. Vito Lo Capo. Risultato vincitore di concorso, è stato immesso nell'attuale ruolo di Dirigente Scolastico nell'a.s. 2008/2009 e assegnato all'I.C. "Domenico Rubino" Fulgatore-Trapani. Durante gli anni di docenza, è stato anche utilizzato dal Provveditore agli studi di Trapani su progetto informatico per due anni scolastici, ha svolto il ruolo di tutor nel progetto "Attività informatica

per adulti" fondi CIPE Centro EDA C/vetro e tutor d'aula del percorso formativo A per docenti, ed è stato docente di Codice del linguaggio logico e matematico nei corsi biennali di "Specializzazione Polivalente". Molte sono state le attività e i corsi di formazione (sia come discente che come docente) che lo hanno visto impegnato, in diversi ambiti, nella scuola e per la scuola. Oltre a quello professionale, notevole anche il suo impegno nel sociale che, a diverso titolo, lo ha visto sempre in prima linea in diversi campi di impegno: socio promotore e presidente della sede di Partanna, oltre che componente del coordinamento regionale della Sicilia, di Archeoclub d'Italia; socio e presidente per alcuni anni dell'Associazione "Pro Loco" Partanna; già socio di WWF Italia e di Legambiente; socio donatore dell'AVIS; socio fondatore e vice presidente del C.A. dell'Associazione Onlus Prima Archeologia del Mediterraneo Partanna. Ha praticato la pallacanestro ed ha allenato, negli anni Settanta, la squadra di pallavolo della Polisportiva Libertas Partanna, società della quale è da sempre dirigente sportivo. Ha collaborato con il "Giornale di Sicilia" dal 1970 al 1977 ed ha curato alcune pubblicazioni storico-archeologiche riguardanti essenzialmente Partanna: "Il Castello della Pietra" nel 1991 e Speciale Sicilia "Partanna da scoprire" nel 1999 sulla rivista "Antiqua"; "La civiltà del bicchiere campaniforme" e il "Castello Medievale" nel 2008 sulla rivista Kleos; "Insediamenti umani preistorici nel territorio di Partanna" nel 2009 su L'ogei 5 Annali dell'I.I.S.S. "G. Pantaleo" Cvetrano. Nel 2009 ha collaborato alla stesura del volume "G. Palermo Patera: Mommo e la sua Partanna".

ISTITUTO SUPERIORE STATALE D'ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE
"G.B. FERRIGNO" CASTELVETRANO

SEMPRE IMPORTANTI NOVITA' PER IL "G.B.FERRIGNO" DI CASTELVETRANO!

Non capita tutti i giorni di conseguire una certificazione in Lingua Inglese di livello B1, B2 e, con molta probabilità, C1 per i più bravi, presso due tra i migliori College londinesi: "United International College", situato nel cuore di Londra, e "Centre of English Studies" a Wimbledon, zona sud della capitale britannica.

Grande euforia, quindi, per questi tre progetti che vedranno coinvolti 3 gruppi di 15 studenti ciascuno.

I 45 studenti del Ferrigno vivranno, per tre settimane consecutive, completamente immersi nella vita londinese.

Esperienza formativa importantissima sotto diversi punti di vista, che già altri studenti sperano di poter vivere negli anni futuri!

Have a good time, then!

I progetti PON FSE AZIONE C1 (Cod. C-1-FSE02_POR_SICILIA-2011-2012) sono i seguenti:

"Don't you speak English? Stay at home, then!" - Finanziamento Euro 59.990,00

"English, the key word of the new Millennium!" - Finanziamento Euro 59.990,00

"Just English, only English, always English!" - Finanziamento Euro 59.990,00

ISTITUTO SUPERIORE STATALE D'ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE
"G.B. FERRIGNO" CASTELVETRANO

L'ISTITUTO "G.B. FERRIGNO" SI PREPARA A VIVERE UN'ESPERIENZA ESALTANTE!

Un gruppo di 15 ex alunni, accompagnati da due docenti, sperimenteranno direttamente la realtà del mondo del lavoro attraverso uno stage di quattro settimane in aziende del settore turistico, finanziario e commerciale di Londra.

Lo stage è un'ottima opportunità per crescere come individuo, per aumentare il proprio grado di tolleranza e di flessibilità, per favorire situazioni di confronto, per apprendere modi diversi, quindi creativi, per fare le cose.

Lo stage all'estero è un'opportunità formativa di grande valore, permette di essere più competitivi sul mercato del lavoro, di conoscere e migliorare una lingua diversa dalla lingua madre e di sperimentare le capacità di adattamento alle nuove realtà.

L'Istituto "G.B. Ferrigno", da sempre sensibile ai problemi occupazionali dei propri alunni, cerca di agevolare il loro ingresso nel mondo del lavoro attraverso il progetto **PON C5-FSE02-POR SICILIA-2011-140 "Il Futuro é...l'Europa!" finanziato con un importo di Euro 76.714,29.**

ALCUNI EX ALUNNI STANNO GIÀ VIVENDO L'ESPERIENZA "LAVORO"



Sempre nello spirito di formare delle professionalità in grado di far fronte alle mutevoli esigenze del mercato del lavoro, l'Istituto "G.B. Ferrigno" ha in fase di attuazione, presso una struttura alberghiera di Moniga del Garda, uno stage per 15 ex alunni impegnati in attività di

Front e Back Office.

Sotto la supervisione di un tutor aziendale, i corsisti apprendono le tecniche più innovative del settore, valorizzano gli stili di apprendimento e le relazioni interpersonali.

L'intervento è realizzato grazie al progetto **PON C5-FSE02-POR SICILIA- 2011-140**

"A stretto contatto con la realtà" finanziato con un importo di Euro 76.714,29.



Il "Ferrigno" adotta il registro elettronico

CASTELVETRANO - Celerità, trasparenza e condivisione è il motto che ha portato il "Ferrigno" di Castelvetrano a "cambiare pelle" e coinvolgere le famiglie nel percorso formativo dei propri alunni-figli, perché insieme si possa raggiungere il traguardo culturale e professionale di cui l'istituto è latore. L'occhio del "Grande Fratello" consente di potere avere un continuo monitoraggio dell'andamento didattico-disciplinare dell'alunno stesso. Il sistema operativo è semplice e consente alle famiglie di consultare, da casa, o da qualsiasi punto di accesso ad Internet i dati più importanti relativi alla vita scolastica dei propri figli (assenze, attività svolte dai docenti, verifiche scritte ed orali, attività extrascolastiche). Le famiglie, inoltre,

possono interagire direttamente con i docenti e con il Dirigente Scolastico, attraverso le aree loro riservate. "Ho voluto il registro elettronico - afferma il D.S. prof. Pietro Ciulla - incontrando l'entusiasmo e la piena condivisione di tutto il corpo docente. Il Ferrigno vuole essere una Scuola condivisa e costruita con l'apporto di tutte le Agenzie formative e culturali del nostro territorio. Il Registro elettronico costituisce uno strumento per potere comunicare ma, soprattutto, cooperare con le famiglie perché queste ultime possano conoscere ed anche contribuire ad un'attività di formazione e di crescita della comunità scolastica".

Antonella Mocerì

Al "Pantaleo" si inaugura l'anno scolastico con Fausto Bertinotti

CASTELVETRANO - L'anno scolastico, come ormai è tradizione, inizia al Liceo Classico "G. Pantaleo" con una *Lectio magistralis* sulla legalità tenuta da personalità che si sono distinte in questo settore: Leoluca Orlando, Rita Borsellino, Luigi De Magistris sono i relatori degli anni precedenti. Quest'anno è stata la volta di Fausto Bertinotti (alzato nella foto) il cui libro sulla costituzione "Chi comanda qui?", è stato presentato dal Liceo in collaborazione con la Fondazione Orestadi di Gibellina.



Promessa degli studenti di primo anno del Liceo "Pantaleo"

CASTELVETRANO - L'uomo è un animale sociale e politico, scriveva Aristotele, dunque la sua natura comprende la socievolezza fino alla comunitarietà e politicità. Egli apprende dalle generazioni passate e offre le sue esperienze agli esitabili nel futuro. La trasmissione di tale patrimonio culturale è resa possibile dall'educazione e il Liceo classico "Giovanni Pantaleo", insieme al Liceo delle Scienze Umane "Giovanni Gentile", facendosi interprete dei principi della sociologia dell'educazione, dirige la sua attenzione allo scambio e alla comunicazione di opinioni e valori. Gli studenti, consapevoli della loro centralità in questo processo filosofico-educativo, si danno convegno nell'Aula magna, all'inizio di ogni anno scolastico, per la solenne promessa alle istituzioni e alle famiglie. E' un giorno di festa, l'emozione prelude a una nuova luce interiore che coglie studenti, genitori e docenti. La compostezza dei ragazzi e la loro regolarità vestimentaria confondono il Dirigente che dà la stura alla sua prolusione con evidente turbamento. Consapevoli dell'importanza e della solennità dell'atto, i ragazzi di primo anno promettono di mantenere un comportamento corretto e irreprensibile, di essere leali e di agire nel rispetto dei principi morali, sociali e civili anche al di fuori della scuola, di curare lo studio di tutte le discipline con diligenza e impegno, di essere sempre sinceri e solidali, di rispettare le opinioni dell'Alterità, di prendere coscienza che l'educazione è l'autosuggestione dello spirito che tende ad educare gli altri in quanto perennemente educa se stessi. Un ragazzo legge e l'Aula, con palpitante sicurezza, risponde prometto. Perfino un infante si lascia cogliere dall'emozione: "Prometto".

Giorgio Luppino

L'Istituto "Amedeo di Savoia Aosta" inaugura l'anno scolastico al Quirinale

PARTANNA - Duemilacinquecento fra alunni, docenti e dirigenti scolastici, provenienti da tutte le regioni italiane, riuniti nel cortile d'onore del Palazzo del Quirinale, alla presenza del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, del Ministro Mariastella Gelmini, delle più alte Autorità dello Stato, di numerose personalità del mondo dello spettacolo, dello sport, delle arti e della scienza, hanno assistito, nelle settimane scorse, alla manifestazione "Tutti a scuola 2011" alla quale è stata invitata anche una rappresentanza di alunni dell'Istituto Comprensivo "Amedeo di Savoia Aosta", scelti tra quelli del gruppo di lavoro del Concorso di teatro-scuola "Grifo d'Oro". Gli alunni che hanno partecipato alla cerimonia d'inaugurazione dell'anno scolastico sono stati accompagnati dalla docente Rosalba Li Vigni e dal dirigente scolastico Antonino Battaglia. "La nostra scuola - ha detto il preside Battaglia - unica della Provincia di Trapani, per il terzo anno consecutivo, ha potuto partecipare a questo speciale evento, a Roma, a quella che è stata definita dal Presidente della Repubblica la cerimonia più gioiosa che ospitiamo qui in Quirinale". Non sono mancati i messaggi forti di incoraggiamento e di speranza per un futuro migliore da parte del Presidente che nel suo discorso si è soffermato più volte sui compiti e il ruolo della scuola, affermando, tra l'altro, che "la Scuola deve essere il motore del rinnovamento etico e del benessere della nostra società" e che non deve più solo includere, e quindi garantire il diritto allo studio per tutti, ma "lavorare per l'innalzamento delle competenze di ciascun ragazzo". Un tripudio di tricolori, sventolati da tutti i presenti, ha sottolineato che, quest'anno, l'evento è caduto nel 150° anniversario dell'Unità d'Italia.



Da destra, il preside Ninni Battaglia, la prof.ssa Rosalba Livigni ed alunni della scuola "Aosta"

Dibattito a due sulla crisi agricola e sulla vendemmia verde

Vendemmia Verde ultima trovata per la serie facciamoci del male

PARTANNA - La crisi del settore vitivinicolo siciliano è ormai una realtà, giunta ad uno stadio di gravità tale da essere ritenuta, dai più, addirittura irreversibile. Gli effetti di tale situazione sono drammatici e già tangibili, al punto da mettere seriamente in discussione non solo l'economia dei vari territori interessati, ma la loro stessa sicurezza e stabilità sociale, compreso l'ordine pubblico, e ciò con le conseguenze del caso, purtroppo facilmente immaginabili. Ad incrementare gli effetti negativi della profonda crisi del settore ha provveduto il Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, che per meglio tutelare le esigenze dei viticoltori del Centro nord, con profonda intelligenza e lungimiranza ed il beneplacito di alcune organizzazioni sindacali, con Decreto n. 9258 del 23 novembre 2009, ha varato le disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (CE) n.1234/2007 e n. 555/2008, relativi all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, in ordine alla misura "Vendemmia Verde". Il superiore decreto, all'atto pratico, altro non è, come al solito, che la celata volontà da parte dei nostri politici, incapaci di trovare soluzioni valide per aiutare il comparto, di diminuire la produzione vitivinicola siciliana e del Meridione d'Italia, con i soliti contentini concessi ai viticoltori che, dopo aver coltivato i vigneti, prima della maturazione hanno l'obbligo di buttare la produzione per terra. La mancata produzione dei viticoltori siciliani, oltre a danneggiare i non aderenti alla misura "Vendemmia Verde", danneggia anche gli aderenti per la parte di prodotto che conferiscono nelle cantine sociali, ciò in quanto il contributo concesso alle strutture sociali nemmeno copre il costo degli ammortamenti. Se l'Unione Europea, lo Stato Italiano e la Regione Siciliana volessero varare provvedimenti o intervenire in favore dei produttori siciliani, avrebbero infiniti modi per operare, salvaguardando nel contempo strutture, occupazione, indotto, tessuto sociale, impatto ambientale e quella piccola presenza, così tanto faticosamente conquistata sui vari mercati dall'enologia siciliana. Premesso quanto sopra, al fine di salvare la viticoltura siciliana e del Sud Italia bisognerebbe, a nostro parere, mettere in atto le seguenti iniziative: 1. Immediata abolizione della vergognosa quanto inutile ed immorale norma della "vendemmia verde", che, come chiarito, danneggia le cooperative ed i viticoltori del Sud Italia ed in modo particolare quelli siciliani, basti pensare che oltre il 75% dei fondi comunitari stanziati in Italia per la "vendemmia verde", viene utilizzato in Sicilia, con l'unico vero risultato di contribuire ad aggravare la crisi che già attanaglia, anche per altri motivi, il sistema cooperativistico regionale. 2. Abolizione dello zuccheraggio legalizzato in eno-

logia, su tutto il territorio comunitario, con conseguente uso del solo zucchero d'uva granulare, per tutte le operazioni attinenti al settore vinicolo. Ciò consentirebbe di sottrarre grandi masse di mosti alla vinificazione, per destinarle alla produzione di zucchero d'uva e non alla distruzione. Vietare di conseguenza l'uso, in enologia, del saccarosio di barbabietola legalizzato. 3. Mettere in atto severi controlli sulla produzione e la tracciabilità dei prodotti nazionali, comunitari e soprattutto su quelli provenienti da Paesi terzi (vini e mosti del Sud America introdotti attraverso la Spagna e altri porti franchi, per poi essere rivenduti come europei) che tanto danno continuano ad arrecare alla vitivinicoltura meridionale in genere. - 4. Razionalizzare definitivamente le norme che regolano l'abbandono dei vigneti ed il reimpianto dei nuovi. Ci si ritrova attualmente, infatti, nella ridicola situazione per cui l'Unione Europea, paga per abbandonare definitivamente i vigneti, paga per impiantarne dei nuovi, paga per ridurre la produzione con il provvedimento della "vendemmia verde" e paga per le distillazioni senza mai pensare ad una politica sana che possa consentire agli agricoltori di capire cosa è opportuno fare. 5. Proibire il trasferimento dei diritti di reimpianto al di fuori delle Regioni di appartenenza. 6. Prevedere delle agevolazioni per i trasporti, che sono per la vitivinicoltura siciliana estremamente penalizzanti rispetto al Centro nord. 7. Prevedere un sistema per l'abolizione della burocrazia in agricoltura che crea un autentico calvario all'agricoltore, in un'insieme caotico di disposizioni, talvolta vere e proprie angherie, spesso in contraddizione tra di loro, che hanno la semplice funzione di complicare ed esasperare la già triste vita dei produttori.



Giuseppe Genna
Presidente del C.d.A della Cantina Sociale
Saturnia di Partanna

Proposte per aiutare il settore vitivinicolo in crisi

SANTA NINFA - Il settore vitivinicolo sta attraversando un periodo di crisi mai visto nella sua storia. Se non ci sarà un intervento in suo aiuto, si rischia la sua scomparsa in alcune Regioni d'Italia. Infatti stiamo assistendo a un vero e proprio abbandono di massa dei vigneti, grazie ad una serie di norme e contributi assurdi che vengono dati, a loro dire, per rianimare la viticoltura, ma il risultato è che in intere zone vocate i vigneti sono stati estirpati, grazie a premi che l'Unione Europea sta erogando a chi vuole

uscire da tale settore. Nello stesso tempo stiamo assistendo a forme di aiuti, se così si possono definire, vedi la Vendemmia Verde, che sembrerebbe un modo per aiutare il viticoltore e pertanto il settore, ma sta causando danni irreparabili al settore ed al suo indotto. In quanto, chi fa la vendemmia verde, percepisce somme di denaro per non portare in produzione il vigneto, ciò determina sì una diminuzione di produzione che ha contribuito solo in parte all'aumento del prezzo del prodotto finito, ma ci si dimentica cosa sta provocando al settore ed al suo indotto. Alla luce della sopracitata situazione, riteniamo che il settore abbia bisogno dei seguenti interventi urgentemente: 1 - Annullare la vendemmia verde, in quanto non è la soluzione del problema. 2 - Si chiede che la Regione Sicilia si attivi urgentemente a integrare il contributo che vuole concedere alle Cantine Sociali per il mancato ammasso per la Vendemmia Verde e che tali somme vengano erogate con urgenza e non come sta accadendo finora. Infatti constatiamo che per la Vendemmia Verde 2010 si prevede di dare 200,00 euro circa ad ettaro alle Cantine, somme che a distanza di più di un anno non sono state ancora erogate e che sono irrisorie per riequilibrare il mancato ammasso. 3 - Si chiede che la Regione Sicilia si attivi affinché ai viticoltori venga riconosciuto un contributo in base alla loro produzione come avviene adesso in modo semplice per olio e seminativi. Riteniamo che solo in questo modo si possa produrre e mantenere vigneti o meglio fare agricoltura, visto che l'Unione Europea ci ha portati in un Mercato Globale senza regole. 5 - Chiediamo ai ns. politici di attivarsi affinché si determini un risparmio economico di soldi pubblici sull'agricoltura, tagliando sui costi degli Assessorati Regionali dell'Agricoltura, sugli Ispettorati Provinciali, sulle Condotte Agrarie, sulle Unità Operative, sui censimenti, sull'emanare arricchimenti in annate particolarmente calde e su molte di quelle manifestazioni e sponsorizzazioni che non sono altro che uno sperpero di denaro pubblico. 6 - Ultima e non meno importante cosa che i ns. Governanti devono fare ognuno per le proprie competenze, è di snellire la burocrazia sul settore, per fare alcuni esempi: sinistri, visite medico del lavoro, Corsi obbligatori, tenuta del Fascicolo Aziendale assieme alla Dichiarazione Superficie Vitate (AGEA) che non sono altro che dei doppioni. Non capendo che molte delle aziende sono condotte a carattere familiare e occupano superfici limitate a pochi ettari e pertanto sembrerebbe giusto semplificare per loro la burocrazia. Concludiamo, dicendo che il viticoltore del passato non era più bravo di quello attuale, ma viveva in una Nazione dove chi produceva veniva tutelato e riteniamo che in un mercato globale senza regole e impossibile fare agricoltura a causa della differenza di costi di produzione nelle varie nazioni

Filippo Murania
Presidente della Cantina Sociale di S. Ninfa

dalla costruzione
all'arredamento
di interni ed esterni

Giorgio Di Stefano

soluzioni abitative*

INFISSI - PORTE - ARREDAMENTI
OGGETTISTICA - ILLUMINAZIONE



PROM. EDIL

via Castelvetrano, snc Partanna (TP)
tel/fax 0924 922193 gruppodistefano@libero.it



La memoria contemporanea
è il sale dei nostri libri.



Pietro Vittorietti
Edizioni

Pietro Vittorietti Soc. Coop.

Via G. B. Palumbo n. 5 90136 - Palermo

tel. 091 6686953 fax 091 6605368

promopress@vittorietti.it

La Pietro Vittorietti Soc. Coop. è un'azienda che si occupa di propaganda e distribuzione di libri scolastici per scuole elementari, medie inferiori e medie superiori, e di editoria attraverso i marchi Sigma Edizioni, Promopress e Pietro Vittorietti Edizioni di cui è titolare e distributrice a livello nazionale.

Per maggiori informazioni sulle attività di distribuzione e propaganda:

www.pietrovittorietti.it

Per chi suona la campana... ...sul turismo?

Capita, talvolta, di sentir frullare nella propria mente un'idea così chiara e distinta da darla per scontata e da sottintenderne alcune parti nel comunicarla agli altri. È quanto m'è capitato, a detta di alcuni amici, nel parlare di turismo produttivo. La parte omessa avrebbe riguardato il "destinatario" delle sollecitazioni. A questo punto mi viene un dubbio: vuoi vedere che le mie reprimende non hanno mai una risposta perché non risulta chiaro il destinatario? Mi cospargo il capo di cenere, chiedo umilmente scuse e... d'ora in poi cercherò di essere più chiaro! E tanto per cominciare dico subito che la missiva sul turismo era indirizzata alla Civica Amministrazione di Partanna. E se no, a chi? A chi avrei potuto chiedere di "organizzare" la Montagna in dimensione turistica? Se mai il problema è un altro: perché mai l'Amministrazione dovrebbe farlo? Perché dovrebbe imbarcarsi in un progetto a così lungo termine? La risposta è semplice: perché amministrare la cosa pubblica non significa solo gestire il presente inseguendo affannosamente i problemi quotidiani, ma significa soprattutto programmare e proiettare l'azione nel futuro. Anche a costo di non raccoglierne personalmente i frutti. Nel caso nostro (il turismo), saggio Amministratore non è colui che è pronto a somministrare evanescenti spettacoli canoro-barzellettistici, della durata del breve spazio di una notte, per sopire le estemporanee bramosie di fameliche turbe di spensierati vacanzieri, ma chi sa realizzare strutture e occasioni stabili e durature capaci di attrarre e trattenere villeggianti stanziali. Tanto per intenderci, traendo qualche spunto dal passato, saggi amministratori sono stati coloro che hanno dato l'input per la nascita dell'Istituto Magistrale, per la costruzione della Zona Artigianale, per l'istituzione del Mercato del Bestiame. Certo, capisco che ingaggiare un cantante è più facile che impiantare una pineta; tra l'altro i risultati dell'ingaggio sono immediati (sul piano elettorale, dico), mentre i risultati della forestazione sono lenti a venire. Ma una cosa è certa: la storia di una comunità non si sostanzia delle evanescenti effimere, ma delle opere durature.

Raffaele Beninati rappresenta il pdl provinciale al Convegno dei Trentenni

Il coordinatore cittadino del Pdl, Raffaele Beninati, (nella foto, il primo a sinistra) è salito sul palco con l'on. Angelino Alfano per rappresentare i giovani amministratori pidellini della provincia di Trapani in occasione del Primo Meeting di generazione 30 tenutosi nel settembre scorso a Scaicca presso il villaggio Torrema-kauda. Presenti le massime cariche regionali e nazionali del partito.



Revisori ed equilibri di bilancio

Il consiglio comunale ha eletto il collegio dei revisori dei conti: presidente Santo Tigri, componenti Andrea Nastasi e Vito Amato. Clamorosamente escluso dal collegio l'ex presidente Francesco Manuguerra che pure ha ottenuto 4 voti. Il nuovo presidente Tigri è stato eletto con i voti della minoranza più almeno un "franco tiratore" della maggioranza. Agli altri due eletti e allo stesso Manuguerra sono andati i voti della maggioranza. I risultati della votazione hanno evidenziato ancora una volta scricchiolii nella compagine del sindaco Giovanni Cuttone che tuttavia sembrava continuare a tenere fino al momento del no alla salvaguardia degli equilibri di bilancio. Non è, infatti, clamorosamente passata la salvaguardia degli equilibri di bilancio obbligatoria per legge. Verrà ora il commissario ad acta. Era nell'aria che sarebbe successo qualcosa visto che sono stati tanti i problemi all'interno della maggioranza negli ultimi tempi. Il risultato del voto di consiglio è stato del resto chiaro: hanno votato contro i quattro consiglieri di opposizione presenti e ben cinque consiglieri di maggioranza. Sette sono stati i voti a favore. Quattro consiglieri (due di maggioranza e due di opposizione) non erano in aula. È evidente ormai per tutti che la lotta contro il sindaco Giovanni Cuttone tutta interna alla maggioranza, comincia a far sentire i suoi effetti devastanti in preparazione delle elezioni amministrative che si terranno nel 2013.



Santo Tigri

Semaforo ancora in vacanza estiva

Sembra che l'estate non sia ancora finita per il semaforo delle cosiddette Quattro Vie, l'incrocio altamente trafficato che collega la strada per Castelvetrano e Selinunte al centro urbano, semaforo che da mesi non funziona più e lampeggia continuamente. Sembrava che fosse andato in ferie con la venuta dell'estate. La fine delle vacanze ed il rientro di tutti, però, non sono stati accompagnati dal funzionamento del semaforo, che continua a lampeggiare e dunque a non funzionare. Dato che è posto in una zona che è stata caratterizzata da incidenti gravi prima che lo stesso vi fosse installato, forse per intervenire si aspetta l'incidente grave, come avveniva un tempo?

"Puliamo il mondo", però veramente

Nell'ambito delle attività programmate dal circolo Legambiente "Valle del Belice" e nell'ottica di un sempre maggiore coinvolgimento del territorio, il circolo Legambiente "Valle del Belice" in collaborazione con il Comune di Partanna e il PAM (Prima archeologia del Mediterraneo), ha organizzato per sabato 24 Settembre alle ore 8.30 in Piazza Galileo Galilei, la manifestazione "Puliamo il Mondo". Lodevole iniziativa anche se alcuni hanno detto che sembrava più una manifestazione di folklore che non una vera e propria pulizia, alla "Puliamo il mondo", che prevede la pulizia di zone abbandonate e ridotte male dal punto di vista dell'igiene e non quella che è sembrata ad alcuni una parata propagandistica.

Uno spaccato di vita cittadina

di Nino Passalacqua

(Continua dal numero scorso di Kleos)

Sicurezza pubblica

La sicurezza pubblica a Partanna viene garantita essenzialmente dalle mura di cinta e dalla pubblica illuminazione. È per questo che il Regolamento di Polizia Urbana prevede il divieto di danneggiare o distruggere i pubblici fanali d'illuminazione e impone ad "ogni venditore pubblico, come anche trattori e caffettieri, mercieri e abbigliaderi", di tenere la sera acceso un fanale davanti la porta d'ingresso della propria bottega "dalle ore 24 (tramonto) alle ore 2 e la mattina sino al far del giorno". Riguardo alle mura, poi, oltre a vietarne il danneggiamento, vieta ai proprietari delle case di confine qualsiasi apertura verso la campagna, consentendo loro soltanto di "aprire finestre all'altezza però di non meno di 12 palmi (1 palmo = m 0,258) e munite di grate di ferro". Per garantire, infine, l'incolumità pubblica, vengono prese alcune precauzioni, quali la limitazione dell'oggetto dei balconi ("non oltre 2 palmi e mezzo") e il divieto di esporvi vasi ("che cadendo possano danneggiare i passanti") e il bucato da asciugare; o le norme relative alla circolazione di animali da soma o da sella e di carretti e carrozze, cui viene imposto di circolare "a lento passo"; o ancora il divieto del randagismo dei cani, cui "va applicata una museruola ed un collare munito di catena"; o la modalità di conduzione dei bovini al macello "da legare con due corde ai piedi e alle corna"; o l'imposizione di provvedere a tener chiuse "le bocche dei pozzi e delle cisterne".



Partanna: Porta Fontana e resti delle mura

Salute pubblica

Per garantire la salubrità dell'aria viene rivolta una particolare attenzione alla pulizia delle stalle e delle fognie. In una cittadina in cui vivono circa 1500 tra cavalli e muli, circa 1000 asini (Dal "Ruolo sulle bestie" del 1873) e un numero imprecisato di caprini, ovini e bovini, le stalle e le "mandre" (ovili) costituiscono certamente un problema igienico-sanitario. È per questo che il Regolamento prevede che le stalle esistenti dentro il centro urbano "due volte la settimana devono essere sgombrate di letame, portato fuori dall'abitato al far del giorno" e che le "mandre" siano ubicate fuori e lontano dalle mura di cinta. Dalla lettura del Regolamento appare chiaro che Partanna già in quel tempo è dotata di fognature ("acquedotti"); certamente non in tutte le strade e probabilmente non destinate a ricevere escrementi umani. Il Regolamento, pertanto, nel vietare "i dozzoni, gli smaltitoi e i cosiddetti spondenti che dall'interno delle case mandino acqua nelle strade", impone ai proprietari di collegarli agli "acquedotti centrali", qualora sia possibile e a proprie spese, per mezzo di condotti sotterranei. In caso contrario si provvede tramite i pozzi neri ("fogne, latrine o pozzanghere") coi corrispondenti "condotti ben chiusi e profondamente costruiti". E ciò dà luogo ad un'ulteriore operazione di pulizia. Ogni proprietario di casa, infatti, "pria che sia piena la fogna, latrina o pozzanghera" deve aver cura di farle nettare. Un'operazione prevista in ore notturne ("in inverno non prima delle 6; in estate non prima di mezzanotte"); da concludere, comunque, "pria d'inalbaire". Interessante da un punto di vista igienico-sanitario è il divieto

di abitare case, o parte di esse, di nuova costruzione "se non dopo un anno dalla fine dei lavori"; tempo ridotto a mesi sei nel caso di "case restaurate di tetti, pavimenti, intonaco".

Norme contro l'inquinamento

Contro l'inquinamento atmosferico del centro urbano, il Regolamento prevede tutta una serie di divieti che evidenziano abitudini inveterate da estirpare: bruciare "scorza di mandorla che manda puzza e offende gli abitanti"; salare pesci e metterli "con mazzare ad asciugare all'aperto"; asciugare e maciullare "lino e canapa di fresco macerate"; depositare lungo le mura "letame o altre immondizie"; gettare nelle vie "strame e ossa di animali". Un'attenzione particolare viene rivolta ai "frattoi per mulire ulive", col prescrivere addirittura i particolari tecnici dello scarico: un "condotto coperto sotterraneo di palmi 2 dalla faccia del terreno e largo altri palmi 2 e costruito con calce fino fori l'abitato". Per quanto riguarda, invece, conterie, fabbriche di sapone, di amido o di candele di sevo, forna di calce e gesso, il divieto di installazione nel centro urbano è assoluto. E non viene dimenticato neppure l'inquinamento acustico. E così, si impone "ai mastri bottai, ferrai e calderai" di interrompere l'esercizio del loro mestiere "dal tramontare al risorgere del sole e dal mezzodì alle ore 20" (4 ore prima del tramonto), e ai panettieri e pastai durante la notte. Addirittura, si proibisce ad ogni venditore "di bandire le proprie merci con schiamazzi e con voce alta da offendere l'udito".

Salubrità dell'aria della campagna

Le norme per la salvaguardia della salute pubblica si estendono anche alle attività campestri. Riguardano in particolare la coltivazione del lino, della canapa, del riso e del tabacco, nonché "cavamenti" (cave) e opifici vari ("concie di pelli" e "macine d'ulive"). Nessun vincolo è previsto per la coltivazione di lino e canapa. Ma la macerazione e l'asciugamento di tali vegetali sono sottoposti a rigide regole: debbono essere effettuati "in luoghi distanti almeno 3 miglia da qualunque popolazione e dalle strade rotabili e consolari". È solo successivamente le fibre potranno essere introdotte in città. Riguardo alla coltivazione del riso, invece, vengono fissate distanze di rispetto. Le risaie non potranno essere installate a meno di "3 miglia dall'abitato e dalle strade rotabili e consolari", ridotte a "2 miglia e 403 canne" (1 canna = m 2,064) qualora il sito sia ad oltre "300 canne di altezza". Particolari precauzioni vengono adottate per la coltivazione del tabacco, segno che esso è considerato altamente nocivo per la salute. Non si può spiegare altrimenti la proibizione della "coltivazione simultanea delle foglie di tabacco con altre piante alimentizie" e l'imposizione ai coltivatori di provvedere, una volta recise le foglie già mature, a "sbarbicarne le radici dalla massima profondità da non rimanerne alcun residuo e portarle via per bruciarle". Riguardo ai "cavamenti per estrarre creta, breccie o pietra", il Regolamento prevede la relativa concessione comunale e impone ai proprietari del terreno o ai fruitori di suolo pubblico che gli "scavi siano impiantati" (ricolmi) in modo da non produrre ristagni. Per le conterie e gli oleifici esistenti nelle campagne valgono le stesse regole adottate per gli oleifici di città: debbono essere "provveduti di condotti sotterranei coperti per incanalare le acque verso opportune pozzanghere", nonché pavimentati e forniti di acqua necessaria per lavare le vasche, i pavimenti, gli utensili e le macchine. Contro l'inquinamento atmosferico della campagna, infine, viene vietato in ogni tempo di bruciare "erbe e qualunque altra sostanza le cui esalazioni possono nuocere alla pubblica salute"; viene imposto di sotterrare gli animali morti "in distanza dalle abitazioni e dalle strade pubbliche in una fossa profonda palmi 7 e coperta di terra sino al colmo"; viene previsto che "i cumuli di letame" siano allocati lontani dall'abitato e all'estremità del fondo.



14.16 OTTOBRE 2011

CASTELVETRANO Sistema delle Piazze e Parco Archeologico di Selinunte
PARTANNA Castello Medievale Grifeo



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



LA SICILIA DELL'OLIO IN FESTA CON "GIROLIO" LA PRIMA TAPPA DEL TOUR CHE IN DUE MESI ATTRAVERSERÀ 17 REGIONI ITALIANE incontri, tour e degustazioni nel Trapanese all'insegna dell'oro verde

La Sicilia dell'olio è in festa per un fine settimana, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, per la prima tappa del "Girolio d'Italia", la rassegna nazionale dedicata all'olio nuovo che animerà Ca-

stelvevano e Partanna con degustazioni, tour, mercatini e incontri dedicati all'"oro verde" alla scoperta della cultura olivicola e della sua storia. Il progetto, che ha ricevuto l'adesione e la medaglia d'argento per il suo alto valore divulgativo dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, partirà laddove 150 anni fa sbarcarono i Mille per unire l'Italia da Nord a Sud proprio come si propone di fare questa staffetta del gusto che, dalla Sicilia, risalirà settimana dopo settimana lo Stivale fino al Trentino. La Sicilia ospiterà la tappa inaugurale della manifestazione, che coinvolge 17 regioni d'Italia vocate all'olivicoltura in coincidenza con la raccolta e la frangitura delle olive e la produzione dell'olio nuovo. La rassegna è organizzata dall'Associazione nazionale Città dell'Olio in collaborazione, in Sicilia, con la Provincia regionale di Trapani e i Comuni di Castelve-

trano e Partanna. "Girolio d'Italia" - spiega il Presidente dell'Associazione Nazionale di Città dell'Olio Enrico Lupi - è pensato per valorizzare al meglio la produzione olivicola nazionale e l'adesione della Presidenza della Repubblica ne conferma l'importanza rendendoci orgogliosi del lavoro portato avanti sui territori

olivetati. Un viaggio a tappe che risalirà l'Italia e la unirà nel segno dell'olio come hanno fatto 150 anni fa i garibaldini partendo proprio dalla Sicilia.

Convegni, corsi di degustazione e incontri commerciali all'insegna dell'olio nuovo si svolgeranno a Castelvevano e Partanna per promuovere una delle produzioni più importanti dell'agricoltura italiana e del territorio trapanese.

"Continua il nostro impegno - ha spie-

gato Girolamo Turano, presidente della Provincia di Trapani - a favore di iniziative che possano sostenere prodotti di grande qualità e risorse importanti del territorio come l'olio trapanese. La manifestazione, organizzata dall'associazione "Città dell'Olio" di cui la Provincia di Trapani fa parte, è un momento particolare che consente ai nostri produttori di promuovere le loro specialità in un circuito ampio e mirato".

Le iniziative in Sicilia



L'assessore allo sviluppo economico della Provincia di Trapani, Doriana Licata

Si comincia venerdì 14 ottobre alle ore 10,30 al Baglio Florio del parco archeologi-

co di Selinunte dove, alla presenza dei rappresentanti di tutte le tappe italiane e della showgirl Miriana Trevisan, testimonial dell'iniziativa, l'Assessore regionale alle Risorse Agricole e Alimentari Elio D'Antrassi firmerà la pergamena disegnata da Ro Marcenaro, illustratore e vignettista emiliano, che raccoglierà, nel suo giro attraverso il Bel Paese, le firme di tutti gli Assessori regionali all'Agricoltura d'Italia.

"Sarà un percorso - ha spiegato Doriana Licata, Assessore allo sviluppo economico della Provincia di Trapani - volto a supportare l'olio quale eccellenza del territorio e ambasciatore di unità, cultura, tradizione e sviluppo con l'obiettivo di attirare nuovi flussi turistici interessati da un'offerta che unisce il patrimonio enogastronomico a quello storico ed ambientale".

Aprè i battenti venerdì 14 ottobre alle 17, nel sistema delle piazze di Castelvevano, il villaggio "Girolio d'Italia", dove saranno offerti in degustazio-

ne, fino a mezzanotte, prodotti agroalimentari del territorio e una

delle scuole medie inferiori trapanesi parteciperanno, sabato



Un momento dell'evento "Terramare" a Selinunte

selezione delle produzioni olivicole siciliane di qualità mentre, alle ore 21, si svolgerà una degustazione di pescato del territorio e prodotti del progetto "Terramare". Il villaggio rimarrà aperto anche sabato dalle ore 17 alle 24 e domenica dalle ore 10 alle 21.

Una delegazione di giornalisti e di 10 buyers internazionali visiterà sabato mattina i frantoi e, nel pomeriggio, incontrerà alcuni imprenditori trapanesi con i quali sviluppare eventuali accordi commerciali mentre gli studenti

alle ore 11 al castello medievale Grifeo di Partanna, ai corsi di degustazione di olio guidati da Leonardo Catagnano dell'Unità operativa specializzata olivicoltura e colture mediterranee di Sciacca. La manifestazione si chiude domenica con il convegno "L'olivicoltura siciliana e l'Unità d'Italia", in programma alle ore 11 al castello medievale Grifeo di Partanna, al quale parteciperà, tra gli altri, Giacomo Dugo, docente di chimica degli alimenti dell'Università degli Studi di Messina.



il presidente della Provincia di Trapani, Mimmo Turano

stelvevano e Partanna con degustazioni, tour, mercatini e incontri dedicati all'"oro verde" alla scoperta della cultura olivicola e della sua storia.

Il progetto, che ha ricevuto l'adesione e la medaglia d'argento per il suo alto valore divulgativo dal Presi-



L'inaugurazione del villaggio "Terramare" a Partanna

nella Partanna del primo Ottocento

Custodia e sicurezza delle campagne

Dove, però, il Regolamento è più minuzioso e preciso è nella parte relativa alla "custodia e sicurezza delle campagne". Qui emerge subito il principio della salvaguardia della proprietà privata col divieto assoluto "di entrare sotto qualunque pretesto nell'altrui fondo senza il permesso del proprietario". Addirittura viene vietato "di raccogliere le cantaridi negli altrui fondi oliveti"; di installare arnie da agosto ad ottobre ad una "distanza inferiore a 3 miglia dai vigneti"; di bruciare "le ristoppie prima del 15 agosto"; di lasciar pascolare i muli nelle vie e nelle campagne altrui da marzo a giugno. Il divieto di pascolo abusivo è esteso naturalmente anche alle greggi, anche se esso sembra limitato ai soli "campi coltivati". Interessanti risultano le norme che riguardano i "caprai e vaccai" che provvedono alla somministrazione del latte a domicilio. Questi vengono scelti a scrutinio segreto dal Decurionato e si impegnano a tenere i loro animali in due "mandre" destinate allo scopo dalla stessa Autorità municipale onde consentire il controllo sanitario e annonario. Allo stesso fine sono diretti i divieti di introdurre altre capre e vacche oltre a quelle autorizzate o di associarsi con altri caprai e vaccai. Per un maggior controllo, poi, è previsto che ogni animale, regolarmente registrato nella Cancelleria Comunale, venga segnato con un marchio personale e che le greggi, nel recarsi al pascolo, siano munite "di 10 campane ed un cosiddetto munigno per ogni 30 animali". Tra le norme per la sicurezza delle campagne ve n'è una che può far sorridere. È rivolta ai "Fratelli di qualunque Ordine che vanno questuando per lo interno di questo Comune e per le campagne". Verosimilmente, si vogliono stroncare

mistificazioni e frodi, per cui si prescrive un "permesso in iscritto della Polizia" che contenga il nome e cognome del frate, l'Ordine ed il relativo Convento di appartenenza.

Delle acque pubbliche

L'importanza dell'acqua nel mondo contadino è testimoniato da una serie di divieti tesi a garantirne l'uso pubblico. Le stesse espressioni usate non lasciano adito a dubbio: "Non è permesso a chiunque sia, per qualunque causa, far uso delle acque dei pubblici acquedotti". Il divieto vale anche per i proprietari dei fondi attraversati dalle acque pubbliche o nei quali stanno le sorgenti; su di loro addirittura incombe l'obbligo di denunciare eventuali danni verificatisi alle strutture. Al fine di salvaguardare tali acquedotti, poi, viene vietata la costruzione di fabbricati, la coltivazione dei terreni, la piantagione degli alberi ad una distanza inferiore a "canna 1 per ogni lato" e la rimozione della sabbia a meno di "4 canne". Per l'igiene, infine, viene proibito di "lavare nei fonti, nelle sorgenti, nei pubblici acquedotti oggetti di qualunque natura, come anche di abbeverare porci".

Pene previste

Il Regolamento si chiude con l'indicazione delle pene previste per i contravventori e inflitte dal Regio Giudice, consistenti in una multa di onze 2 e nella detenzione di giorni 3. In caso di recidiva nel corso dello stesso anno, la pena afflittiva viene raddoppiata. Il contravventore, però, può evitare il giudizio se, prima ancora che il processo abbia inizio, offre al Sindaco l'ammontare della multa al quale potrebbe venire condannato.



Case di Latomie

Agriturismo e non solo...

Castelvetrano • 0924.907727 • casedilatomie.com

World Olympus Games

Martial Arts & Fighting Sports



Orchestra "Luna Rossa"

tributo a Renzo Arbore



Venerdì/Friday - ore 21:30

Neifa



Sabato/Saturday - ore 21:30

Visione Gratuita

Food Village, Concerts, Shows

TRAPANI - ITALY November

Palatio 3/6 2011



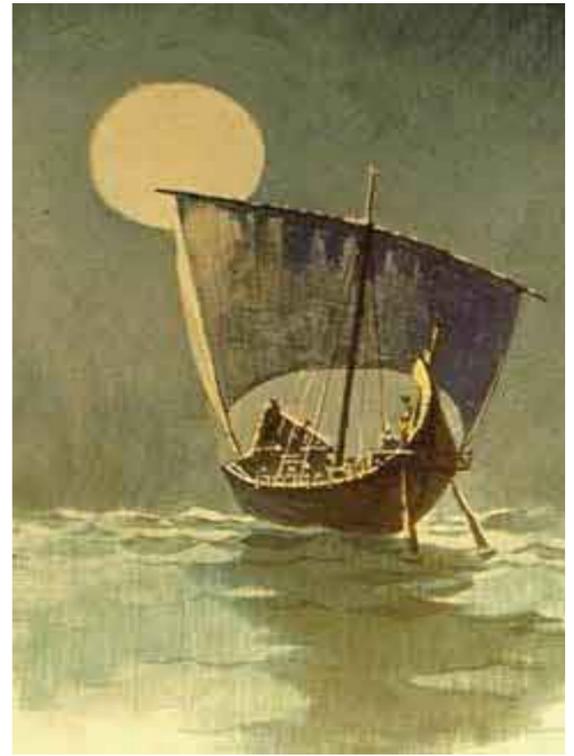
www.martialkombat.org

“Narrami, o Musa, dell'Eroe multiforme che tanto vagò...”

INTERVENTO FINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA – PO FSE REGIONE SICILIANA 2007/2013 OBIETTIVO CONVERGENZA

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE TECNICA E PROFESSIONALE “ G.B. FERRIGNO” DI CASTELVETRANO
CAPOFILIA RETE I.S.S.I.T.P. “G.B. FERRIGNO” IPSSAR “V. TITONE”
ANNUALITA' 2010/2011**

“L'esule: ieri ed oggi”



Al FERRIGNO di Castelvetro ha avuto inizio l'attività progettuale, finanziata dall'U.E., in rete con L'IPSSAR Titone di Castelvetro, L'Esule; ieri ed oggi. Il percorso formativo della durata di 224 ore, vede coinvolti 30 alunni di entrambi gli istituti impegnati per tre incontri settimanali. Ad un modulo letterario che culminerà nella realizzazione, a fine Maggio, di un cortometraggio, seguirà (dal mese di Settembre al mese di Novembre) un percorso giuridico che troverà il momento di riflessione in un seminario ed in uno studio ambientale culturale e sociologico nell'isola di Lampedusa e nel CEI di Trapani, La sensibilizzazione sociale a fenomeni “allarmanti”; il contenimento e l'emarginazione della dispersione scolastica; la cittadinanza attiva sono la sintesi delle realizzande attività. La speranza, l'entusiasmo ad agire ed a conoscere è un modo di imparare ad imparare e di immedesimarsi in una didattica innovativa e funzionale, foriera di valori.

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto Capofila
(Prof. Pietro Ciulla)

Curiamoci con le piante
Inauguriamo questa rubrica sulle piante medicinali, curata dal farmacista dr. Fabrizio Barone, parlando di un rimedio che può essere utile in questo periodo in cui l'approssimarsi dei mesi freddi dell'anno ci porta inevitabilmente incontro alle cosiddette “malattie da raffreddamento”.

Echinacea
La pianta che stimola le difese immunitarie

Quantunque la tradizione popolare ci porti a pensare che sia il clima freddo a causare le varie laringiti, mal di gola, tosse, in realtà non è altro che la continua e più frequente escursione termica sommata ad una inferiore percentuale di umidità nell'aria a provocare due concomitanti e sinergici fenomeni: da un lato l'abbassamento delle difese immunitarie del nostro organismo, dall'altro la formazione di un microambiente nelle nostre prime vie aeree molto più ospitale ai vari germi, quali batteri e virus. Allora che fare? Oltre ai vari vaccini o rimedi chimici messi a disposizione dal vostro medico o farmacista, si può pensare ad alcune azioni preventive quali evitare gli sbalzi di temperatura, possibilmente sospendere o diminuire il fumo, bere molti liquidi, umidificare l'aria, oltre che assumere giornalmente i principi attivi contenuti nelle “Echinacee” (vedi foto). Parlo al plurale perché la specie di maggior interesse come pianta medicinale è l'*Echinacea purpurea*, ma sono largamente oggetto di commercio e di moltiplicazione anche l'*Echinacea angustifolia* e l'*Echinacea pallida*. L'Echinacea è una pianta nota fin dall'antichità agli Indiani del Nord America per le sue numerose proprietà curative, soprattutto per la cura di piaghe e ferite. Attualmente è sfruttata per l'azione immunostimolante, cioè in grado di rafforzare le naturali difese del corpo, in modo da rendere l'organismo meno soggetto all'aggressione da parte degli agenti esterni nocivi; in questo modo gli episodi di malattia potranno essere ridotti, in maniera naturale. Al giorno d'oggi si possiedono molte informazioni sull'efficacia di questa pianta, il cui uso deriva da antiche conoscenze empiriche, che hanno oggi trovato il riscontro dei moderni metodi di studio. I principi attivi presenti nella pianta da noi oggi descritta possono venire raggruppati in diverse classi chimiche di appartenenza: i più significativi in termini farmacologici sono *Echinacina B*, *Echinacoside*, *Arabinogalattano* (polisaccaridi); *Acido clorogenico*, *Acido caffeico*, *Acido cicorico* (polifenoli); *Arabinosio*, *Glucosio*, *Xilosio* (monosaccaridi) oltre che le *vitamine A, C, E*, e l'*Isobutilammide* (alchilammide). Ognuna di queste molecole ha una specifica azione farmacologica; tutte insieme hanno una sinergica azione volta a rendere molto difficile la vita di un microorganismo patogeno all'interno del nostro organismo. È importante anche accennare alle singole attività dei vari principi attivi; ad esempio, l'*Echinacina B* ha ottime proprietà antinfiammatorie, antiedema, cicatrizzanti,



tant'è vero che, se applicata su una ferita o su un edema, ne notiamo la repentina cicatrizzazione e successiva guarigione. L'*Echinacoside* è una molecola con azione immunostimolante, ha dimostrato un'attività simile a quella dell'interferone, una sostanza prodotta dal nostro organismo che è in grado di combattere le infezioni virali. Possiede inoltre una modesta attività antibiotica, per cui è efficace nell'eliminare direttamente i batteri (sembra che 6 mg di *Echinacoside* svolgano azione paragonabile alla penicillina). Data l'importanza di questa molecola, l'acquisto dei preparati a base di *Echinacea* dovrebbe essere fatto in base alla titolazione riportata di questo principio attivo (ossia la quantità percentuale effettiva di principio attivo presente nella formulazione, ndr). L'*Arabinogalattano* ha funzione immunostimolante, in quanto stimola i macrofagi alla produzione del *Tumor Necrosis Factor alfa (TNF a)*, dell'*interleuchina-1* e dell'*interferone*, inoltre aumenta la proliferazione (e quindi il numero) delle cellule del Sistema Immunitario (linfociti T e B) deputate alla produzione degli anticorpi, ottimizzando la difesa dell'organismo. L'*Acido Caffeico* e l'*Acido Clorogenico* sono in grado di aumentare la protezione del collagene nei confronti dei radicali liberi. La più importante attività di queste due molecole è l'inibizione dell'enzima batterico *jalonidasi*: questo enzima è prodotto da alcuni batteri patogeni ed ha la capacità di degradare l'*acido jalonico*, un costituente del derma che garantisce la consistenza alla nostra cute e che svolge quindi azione di barriera meccanica contro la penetrazione di batteri nei tessuti sottostanti. L'*Isobutilammide*, infine, possiede un'ottima attività antimicotica, in quanto è in grado di inibire la proliferazione fungina. Come in qualsiasi altro rimedio naturale, la forza e le virtù di quest'ultimo non dipendono tanto da un singolo componente più efficace degli altri, ma piuttosto dall'energia che tutti insieme sviluppano, in maniera sinergica, così da interagire con il nostro organismo e modificare la nostra fisiologia in senso positivo, garantendo il miglioramento o il mantenimento dello stato di salute.

Fabrizio Barone



Servizio fotografico per Sara Tummarello

La finale della 18ª edizione del Concorso Internazionale di Bellezza che ha incoronato nel settembre scorso la salemitana Laura Voluti, Miss Modella 2011 ha registrato anche la premiazione di Sara Tummarello di Castelvetro, eletta Miss Agenzie New Faces 2011. Sara Tummarello è stata accompagnata dal patron della manifestazione di bellezza Mauro Ferri a Milano e si è avvalsa di un servizio fotografico il 6 ottobre presso l'Agenzia New Faces di Milano. (Nella foto, da sinistra Mauro Ferri, Patron del concorso di bellezza Miss Modella, Sara Tummarello Miss Agenzie New Faces 2011 e Franco Battaglia Presidente Agenzie New Faces.

a cura di Ina Venezia

UN DOLCE DELLA TRADIZIONE: LE PESCHE

Ingredienti per 4 persone:

250 g di farina 00, 15 g di lievito di birra, 50 g di zucchero, 2 uova piccole, latte, 250 g di ricotta già zuccherata o di crema pasticcera, liquore alchermes, zucchero, foglie di menta o limoncina (per decorare), 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale.

Sciogliete il lievito di birra in poco latte tiepido, incorporate 3-4 cucchiari di farina, coprite e lasciate riposare in luogo caldo per 30 minuti. Unite al resto della farina un pizzico di sale, le uova sbattute con quattro cucchiari di olio, lo zucchero e il mix di farina e lievito preparato precedentemente. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Dividete l'impasto in 8 palline di 4 cm di diametro, sistematele su una placca imburata e infarinata ben distanziate, copritele con un telo e fatele riposare per un'ora. Cuocetele in forno a 180° fino a quando saranno gonfie e dorate. Fatele raffreddare e tagliate via una fettina dalle basi, scavandole leggermente. Spalmate le palline con la ricotta o con la crema e unitele 2 a 2 per formare le "pesche". Spennellatele con l'alchermes finché diventano di colore rosso vivo, rotolatele nello zucchero e lasciatele asciugare. Sistemate le pesche nei pirottini di carta e guarnite con le foglioline di menta o limoncina.



Le nostre tradizioni

Castelvetrano e la "Nocellara del Belice"

L'ulivo è una pianta arborea sempreverde delle oleacee (olea europea sativa) originaria dell'Asia Minore; è coltivata nel bacino del Mediterraneo sin da epoche antichissime. In Italia trova il suo habitat nelle regioni centro-meridionali ed attorno ai laghi del Nord. Se lo stemma di Castelvetrano è una palma, con la legenda Palmosa Civitas, oggi la città è considerata ufficialmente "la città degli ulivi". Visto che siamo i maggiori produttori della "Nocellara del Belice" un'oliva da mensa, ma che dà anche un olio meraviglioso, mi sembra giusto fare l'elogio di questa drupa olearia e della pianta madre che lo genera. L'olio extravergine estratto dalle olive appena mature o addirittura verdi, manca di acidità per il sistema di raccolta per sfilatura. È ottimo anche per la nostra salute, essendo ricco di grassi insaturi e polinsaturi, che combattono il colesterolo. Recentemente gli scienziati della Pennsylvania University hanno scoperto negli oli siciliani una molecola antinfiammatoria. Purtroppo questa pianta rischia di essere sostituita da altre culture, poiché il prezzo di vendita dell'oliva da mensa e dell'olio sono rimasti fermi da più di trent'anni, mentre i costi della mano d'opera, dei concimi e prodotti chimici sono aumentati di circa il 100%; inoltre si subisce la concorrenza dei paesi extra comunitari con costi di mano d'opera molto bassi. Di conseguenza la sua coltivazione risulta antieconomica, costringendo molti proprietari a lasciare il prodotto appeso all'albero. Riescono ancora a sopravvivere le grosse aziende agricole e quelle piccole condotte dagli stessi contadini che riescono così a risparmiare le spese di mano d'opera. L'aumento dei costi di produzione e la concorrenza degli oli meno pregiati provenienti dai Paesi extracomunitari hanno appeso il crollo della produzione che si sentirà di più negli anni a venire. L'uso dell'olio d'oliva nelle nostre mense ha delle tradizioni antichissime. La stessa cosa dicasi per il suo uso nella saponificazione. A Castelvetrano fino agli anni '50 circa esisteva un saponificio artigianale (Sapienza), una raffineria (SAICA) ed una fabbrica per l'estrazione dell'olio dalla sansa (SPERO). Queste fabbriche artigianali usavano come materie prime oli guasti, "muria" (morchia) e "nozzulu" (sansa). La morchia è "la risirezza", cioè i residui pastosi nerastri che si depositano dopo la decantazione naturale dell'olio nelle giare d'argilla o negli "stagnuna" (serbatoi di lamiera stagnata). Essa era comprata dai commercianti che passavano per le strade con i carretti che così "abbanniavano": "la muria vi canciu p'u sapuni" (gridavano: la morchia vi cambio con il sapone). Durante la seconda guerra mondiale era difficile trovare il sapone molle per il bucato; la massaia allora se lo produceva in casa, rispettando la seguente ricetta: Acqua litri 3,5+olio guasto e morchia kg. 4+grasso animale (di pecora o di maiale) kg.3+soda caustica kg. 1. Il tutto da far bollire per 5 ore. Un'altra ricetta, che ho trovata scritta in "La taverna dell'arsenale" di Pietro Maniscalco, parla di morchia + cenere di scorza di mandorle (per il potassio) con cinque ore di cottura; inoltre, per ottenere un sapone verde, si aggiungevano alla cottura pale di fichidindia. Riguardo alle nostre tradizioni sulla raccolta delle olive e sull'estrazione e conservazione dell'olio, per sommi capi, fino agli anni '50-'60, i raccoglitori partivano di mattina ancora al buio con il "carretto" trainato dal mulo o dal cavallo. La raccolta era manuale con i canestri messi a tracolla; le donne raccoglievano "li pinnuluna" (le olive più basse), mentre gli uomini, sulle scale, raccoglievano "li 'ntinnoli" (le cime più alte). Gli alimenti, consumati sul posto di lavoro "a li casi", consistevano in pane integrale, olive conservate, sardine salate, "pasta cu l'aghgia" versata sullo "scannaturu" o direttamente sulla "buffetta" e mangiata con le forchette di canna. Le olive raccolte si portavano "a la mola o trappitu"; per la molitura, effettuata con una grossa ruota di pietra dura, fatta girare sulla "scudedda", con trazione animale. Il liquido, non esistendo ancora il separatore meccanico, si portava a casa con un otre di capra e si versava nei tini e, dopo la decantazione, l'olio si raccoglieva con "la cannata"; i residui liquidi si versavano in recipienti più stretti. Qui l'olio che saliva in superficie, si raccoglieva con la "piattula".

Vito Marino



Le 10 canzoni più programmate dal 15 settembre al 12 ottobre 2011

SuperPlaylist Chart

a cura di Gianfranco Pastore

- 01 COLDPLAY - Paradise
- 02 LADY GAGA - You and i
- 03 THE KOOKS - Junk of the heart
- 04 GIORGIA - E' l'amore che conta
- 05 JOVANNOTI - La notte dei desideri
- 06 RED HOT CHILI PEPPERS - The Adventures of Rain Dance M...
- 07 LAURA PAUSINI - Benvenuto
- 08 ADELE - Someone like you
- 09 ZUCCHERO - Chocabeck
- 10 JASON DERULO - It girl

Discovery Dance Parade

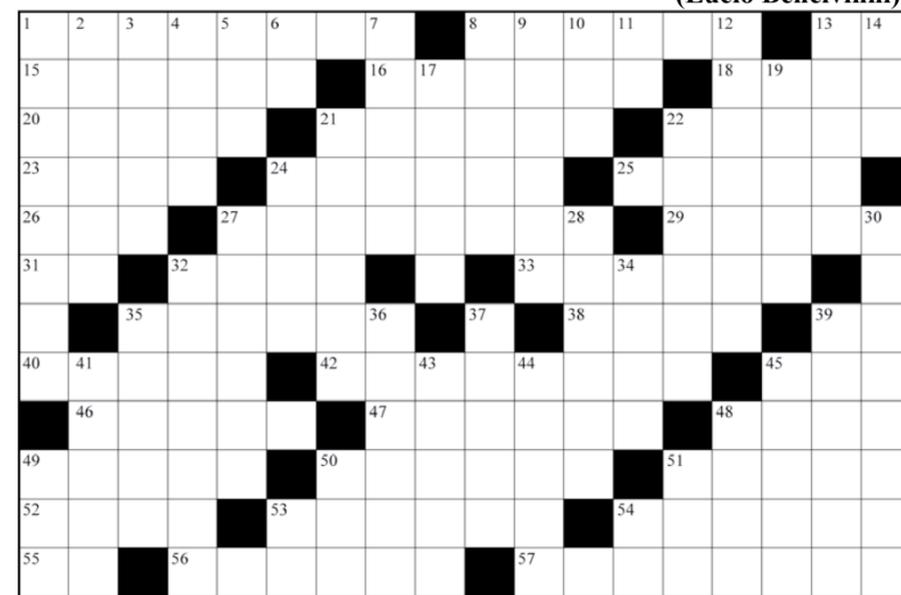
a cura di Salvo Li Vigni

- 01 GABRY PONTE - Skyrider
- 02 ALEXANDRA STAN - Get Back
- 03 BLACK EYED PEAS - Don't Stop The Party
- 04 SWEDISH HOUSE MAFIA - Save The World
- 05 SIMON FROM DEEP DIVAS - Disco dancer
- 06 ONNY - Like A Drum
- 07 DJ SANNY - Fiesta Reggaeton
- 08 MARTIN SOLVEIG - Ready 2 Go
- 09 FEDO MORA - Lover
- 10 GET FAR - The champions of the world

Qualche passatempo tra una lettura e l'altra

(Lucio Bencivinni)

ORIZZONTALI: 1. Rapporto di lavoro con orario ridotto - 8. Residuo della macinazione dei cereali - 13. Simbolo del picofarad - 15. Si ricava dalle zanne degli elefanti - 16. Idrocarburo aromatico - 18. Nella mitologia greca era una delle Pleiadi - 20. Regione dell'Asia centrale - 21. Pratica regolarmente uno sport - 22. Comune in provincia di Salerno - 23. Divinità della mitologia greca - 24. Inesattezze, imprecisioni - 25. Ciascuna delle due cavità superiori del cuore - 26. Secondo la Bibbia fu la prima moglie di Giacobbe - 27. Città greca celebre per la vittoria riportata dagli ateniesi sull'esercito persiano di Dario I - 29. Rimanezza, differenza - 31. Iniziali di Asimov - 32. Situazione di non belligeranza - 33. Costruzione a loggia sul tetto di un edificio - 35. Modo di procedere razionale per raggiungere determinati risultati - 38. Quella di cavallo è un'acconciatura femminile - 39. Compact Disc - 40. Prive di umidità - 42. Struttura portante - 45. È stato Presidente del Kenya - 46. Arnesi che sostengono la legna sul focolare - 47. Furono un popolo vissuto in Scandinavia - 48. Città della Germania - 49. Tabacco pregiato di Cuba - 50. Usciti da un'esperienza sgradevole - 51. Casa automobilistica giapponese - 52. Unità di misura degli intervalli musicali - 53. Mammifero roditore originario del Sud America - 54. Atleta di una categoria giovanile - 55. Lettera dell'alfabeto cirillico - 56. Egregio, eminente - 57. Indurre a compiere azioni negative.



VERTICALI: 1. Berretto di lana tondo e senza tesa - 2. Deterioramento di una merce durante il trasporto o la giacenza in magazzino - 3. Strada statale che collega Ravenna a Mestre - 4. Combinazione di tre carte dello stesso valore - 5. Tasso Interno di Rendimento - 6. Pronome personale - 7. Nel linguaggio alberghiero ciò che non è compreso nel prezzo di base - 8. L'insieme dei sacerdoti, cui, in una chiesa, è affidato il culto divino - 9. Membrana interna dell'occhio - 10. Articolo indeterminativo - 11. Simbolo chimico del selenio - 12. Frutto simile alla ciliegia - 13. Gruppo di vitigni originari della Borgogna - 14. Ente dell'ONU fondato per migliorare il livello alimentare delle popolazioni nel mondo - 17. Schiavo spartano - 19. Nome d'arte di Rosalba Pippa - 21. Insieme di oggetti che abbelliscono un locale - 22. Serve da via di comunicazione - 24. Nella mitologia greca era il padre di Peleo - 27. Città della Basilicata - 28. Certuni, taluni - 30. Rassetare, sistemare - 32. Pignolo, cavilloso - 34. Maschi dei bovini destinati alla riproduzione - 35. Società calcistica di Milano - 36. Popolazione caucasica di lingua iranica - 37. Frivoli, effimeri - 39. Rapace di grandi dimensioni - 41. Compositore francese famoso per il suo Bolero - 43. Bevanda leggermente alcolica ottenuta dalla fermentazione di succhi di frutta - 44. Vino friulano - 45. Isola dello Stagnone di Marsala - 48. Bastone corto utilizzato nelle arti marziali cinesi - 49. Nel tennis e nella pallavolo punto realizzato direttamente su battuta - 50. Acquavite ottenuta dalla distillazione della canna da zucchero - 51. Multilingual User Interface - 53. Simbolo chimico del nichel - 54. Iniziali di Travolta.

Le farmacie di turno dal 15 ottobre al 19 novembre 2011

	Partanna	Santa Ninfa	Castelvetrano	Campobello di Mazara	Salemi	Vita	Gibellina	Salaparuta Poggioreale	Mazara del Vallo
15 ottobre	Dia	Barbiera e Conf.	Papa	Pace	Rubino	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Pandolfo
16 ottobre	Dia	Barbiera e Conf.	Rizzuto	Pace	Rubino	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Spanò
22 ottobre	Ciulla R.	Dallo	Rizzuto	Tummarello	Spina	Caputo	Gerardi	Di Giovanni	Spanò
23 ottobre	Ciulla R.	Dallo	Spinelli	Tummarello	Spina	Caputo	Gerardi	Di Giovanni	Accardi
29 ottobre	Ciulla N.	Barbiera e Conf.	Spinelli	Parisi	Aleci S.	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Accardi
30 ottobre	Ciulla N.	Barbiera e Conf.	Cardella	Parisi	Aleci S.	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Barracco
5 novembre	Rotolo	Dallo	Cardella	Pace	Mangogna/Aleci V.	Caputo	Gerardi	Di Giovanni	Barracco
6 novembre	Rotolo	Dallo	Di Prima	Pace	Mangogna/Aleci V.	Caputo	Gerardi	Di Giovanni	Misuraca
12 novembre	Galante	Barbiera e Conf.	Di Prima	Tummarello	Rubino	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Misuraca
13 novembre	Galante	Barbiera e Conf.	Ferracane	Tummarello	Rubino	Pandolfo	Cusumano	Siragusa	Calabrese



Via Piersanti Mattarella, 7 - Castelvetro (TP)
 TEL./FAX: + 39 0924 907624
 www.cellularplanetsrl.it e-mail: info@cellularplanetsrl.it

PER IL TUO TELEFONINO

ALL INCLUSIVE SMART

È tutto incluso, anche il telefonino

Chiamate, SMS, traffico internet senza limiti da telefonino e minuti illimitati verso un numero Wind: con all inclusive Smart hai veramente tutto, e puoi anche scegliere il tuo nuovo telefonino a partire da zero euro!

CHIAMATE NAZIONALI VERSO TUTTI **250** MINUTI AL MESE

SMS **250** AL MESE

CHIAMATE VERSO UN NUMERO WIND **illimitate**

TRAFFICO INTERNET DA TELEFONINO **illimitato**

CELLULARE (a scelta, vedi alcuni sotto) **GRATIS**



PER IL TUO TELEFONO FISSO

TUTTOINCLUSO

Ogni mese un conto telefonico senza sorprese

Con TuttoIncluso hai l'ADSL senza limiti fino a 8 mega, puoi chiamare tutti i telefoni fissi nazionali senza limiti ed in più 30 minuti verso tutti i telefonini, gratis per 1 anno. E se acquisti un modem infostrada, l'attivazione della nuova linea telefonica è gratuita.

CHIAMATE NAZIONALI **illimitate**

30 MINUTI AL MESE VERSO TUTTI I CELLULARI **GRATIS**

ADSL FINO A 8 MEGA **illimitata**

Anche per PARTITA IVA

49,95 euro al mese
 +
 39,95 euro al mese per 1 anno

Con soli 3 euro in più al mese puoi avere l'ADSL fino a **20 mega**.

SUPER TUTTOINCLUSO



Area F
 Collezioni donna



PARTANNA - Via Vittorio Emanuele 108. tel. 0924/49550
 CASTELVETRANO - Via Crispi 50, tel. 0924/906666

- PENNYBLACK
- GUESS
- CANNELLA
- SAVE THE QUEEN!
- GranSasso
- PENNYBLACK accessori
- Dezigual
- CINZIA ROCCA
- MAURICE ABOT
- Kali Orea
- CALIBAN
- ZONA BRERA RED LABEL
- Gracie Paris
- LATINO



CONAD

con macelleria, salumeria, ortofrutta

upim

con abbigliamento e accessori uomo donna bambino giocattoli, profumeria e articoli vari

Via Nicolò Tortorici
PARTANNA (TP)

tel: 0924 922220 fax: 0924 49219

IDEAL IMPIANTI s.a.s.

di Cucchiara V. & C.

Servizio impianti termici

RIVOLGITI A NOI PER IL CONTROLLO PERIODICO DELLA TUA CALDAIA



RICORDA

La **MANUTENZIONE ANNUALE** degli impianti di riscaldamento è un buon modo per :

- **LA SICUREZZA PROPRIA E DEGLI ALTRI**
Effettuare la manutenzione annuale garantisce la sicurezza degli utilizzatori e di coloro che vivono accanto.
- **RISPARMIARE ENERGIA**
Un impianto correttamente controllato è un impianto efficiente, che scalda e non spreca energia.
- **RISPARMIARE DENARO**
La riduzione degli sprechi comporta una diminuzione, anche sensibile, delle spese annue sostenute per il riscaldamento.
- **DIFENDERE L' AMBIENTE**
Aumentare l'efficienza di un impianto significa ridurre le emissioni in atmosfera e quindi contribuire al miglioramento della qualità dell'aria.

Impresa Collaboratrice di **gasNatural** Vendita

Via Discesa Gallucci snc 91028—Partanna (TP)
TEL—FAX : 0924 87046
E-mail : idealimpiantisas@libero.it Site web : www.idealimpianti.net



QUINDICIOTTOBRE2011

KLEOS

Agrigento - provincia

di Enzo Minio

Équipe tedesca scopre 200 siti archeologici nell'Agrigentino

CIANCIANA - Cianciana e il suo territorio sono una autentica miniera archeologica. Si sono concluse le ricerche archeologiche di una équipe di professori e di studenti dell'università tedesca di Göttingen condotte per quattro settimane nella valli dei fiumi Platani, Magazzolo, sulle

to per due terzi un territorio di 300 chilometri quadrati, tra terreni brulli, aree boschive, vigneti, uliveti e frutteti. Sono stati raccolti diverse migliaia di reperti di ceramica che lavati e studiati sono conservati in delle cassette di legno in locali messi a disposizione dal comune di Cianciana.

un frantoio vero e proprio di epoca tardo-antica. I resti vanno dall'età del bronzo al medioevo e coprono un arco di tempo di almeno 3000 anni di storia. I frammenti di ceramica vengono raccolti, lavati e studiati. I locali per queste procedure sono stati gentilmente concessi dal comune di Cianciana. Resti di mura sono stati misurati con GPS differenziale con altissima precisione da parte di una équipe dell'Università per Scienze Applicate di Bochum (Germania). Il monumento di "La Turri" ad Alessandria della Rocca viene sottoposto ad un'indagine tipologica-topografica coll'aiuto del comune di Alessandria. Alcuni siti invece sono state effettuate indagini geofisiche. Un'altra équipe dell'Università per le Scienze Applicate di Magonza (Germania) ha condotto una campagna geoelettrica e geomagnetica per individuare resti invisibili nel sottosuolo e per preparare la strada a scavi veri e propri nel prossimo futuro. Il prof. Bergemann ha annunciato che parte della delegazione tedesca tornerà la prossima



Cianciana - L'équipe archeologica tedesca sulla necropoli di Pietre Cadute

propaggini collinari dei Monti Sicani, nei territori compresi tra i comuni di Cianciana, Alessandria della Rocca, Bivona e Santo Stefano Quisquina. Il prof. Johannes Bergemann, che guida da tre anni le delegazioni di archeologi e di studenti che arrivano nel comprensorio per delle ricognizioni archeologiche, ha reso noto che tra il 2009 e il 2011 sono stati individuati complessivamente ben 200 siti storici, con l'aiuto delle foto aeree e satellitari, con il sistema geografico digitale, con le pubblicazioni degli scrittori locali e soprattutto con le segnalazioni di molti contadini che hanno una conoscenza dettagliata del territorio. Archeologi e studenti hanno percorso per intere settimane oltre 100 chilometri, con il metodo "survey", ossia con le ricognizioni sistematiche a tappeto. Nelle tre campagne, l'équipe di Göttingen, con i finanziamenti della Gerda-Henkel-Stiftung di Dusseldorf, ha indaga-

Sono stati individuati tombe scavate nella roccia, resti di mura, strade, qualche elemento architettonico e dei frantoi. Tutti i reperti individuati vanno dall'età del bronzo al medioevo e coprono un arco di tempo di almeno 3000 anni di storia. "Alcuni siti - ci dice il prof. Johannes Bergemann che ci ha accompagnato per una intera giornata sul vasto territorio dei 4 comuni - sono stati individuati con il Gps dall'équipe dell'università di Bochum, un altro gruppo di archeologi dell'università di Magonza ha condotto una campagna geoelettrica e geomagnetica per prepara-

rare prossime campagne di scavi. Nel bacino del fiume Magazzolo vi è un sistema di insediamenti di età romana, con ville rustiche e borghi agricoli nei terreni che mostrano un ricco repertorio di ceramiche. Il più importante insediamento rimane quello della Cianciana, quasi una città romana, a ridosso dell'odierna Cianciana. Una necropoli rupestre preistorica è stata individuata in territorio di Bivona e un insediamento di epoca greca a mille metri di altezza in agro di Santo Stefano Quisquina". I reperti sono alcune centinaia di cassette con frammenti di ceramica, ma anche tombe scavate nella roccia di varie epoche, resti di mura, strade, qualche elemento architettonico e



Cianciana - Studenti di archeologia puliscono i reperti

estate e si occuperà delle zolfare del territorio di Cianciana. A metà del prossimo mese di novembre il docente universitario tedesco sarà a Bivona per un convegno scientifico sul territorio.

Bencivinni Antonino - I miei volti della Sicilia



Titolo

I miei volti della Sicilia
Bencivinni Antonino

Autore

Prezzo

€ 6,80
(Prezzo di copertina € 8,00 Risparmio **€ 1,20**)
Prezzi in altre valute

IBS LIBRI

INTERNATIONAL BOOKSHOP

Vini SATURNIA Società Cooperativa Agricola
C.da Camarro s.n. – 91028 Partanna (TP)
Tel. 0924-49520 fax 0924-87373
e-mail coop.saturnia@libero.it

I vini di nuova produzione, bianco e rosso, in economiche confezioni da sei oppure in confezioni regalo da tre bottiglie ed anche in bag in box da cinque o dieci litri, li trovi solo presso lo spaccio vendita della cantina da lunedì a venerdì dalle 8 alle 17.



Anche per quest'anno il servizio di molitura olive sarà garantito ai soci ed ai non soci e con una efficienza massima, perché è stato trasferito e ammodernato in nuovi locali.



La Cantina Sociale "Saturnia" espone nel Villaggio Terramare di Partanna

Numeri utili

Professionisti, titolari di negozi, bar, aziende, ecc. che volessero vedere inseriti su Kleos i dati della loro attività possono telefonare al **3398168521**

ATTREZZATURE PER L'AGRICOLTURA
Cevema, via Cialona sn. - Partanna tel/fax 0924921790 cell. 3276829139 e-mail: cevema@libero.it

AUTOSCUOLE
Autoscuola Nastasi, via Benedetto Croce - Partanna cell. 3298995062
Autoscuole Stop & Go di Nastasi Michele via A. Depretis n.18 - Castelvetrano cell. 3298995062

BAR PASTICCERIE PANINERIE
Caffè Trieste di David e Paola, via Trieste n. 17 - Partanna cell. 09241934702, cell. 3476265028. Specialità arancine.

CARTOLIBRERIE
Il Matitone di Li Causi Caterina, via Trieste n. 28 - Partanna cell. 3289815571 e-mail ilmatitone@live.it

CENTRO DETERATIVI
Centro Detersivi Gioia, via Valle del

Belice n.1 - Partanna. cell. 3208062498 e 3803166109

CENTRI FITNESS
Energy Center piazza Parisi Asaro n.1 - Partanna tel/fax. 0924922121 cell. 3343866202. mail: eziostep@iol.it. sito web: www.gymnetwork.it

DISBRIGO PRATICHE
Agenzia consulenza auto di Stassi Girolamo, via V. Emanuele n. 14 - Partanna tel. 092488819. Sede dell'ACI

ENOTECHIE E PRODOTTI LOCALI
Enoteca Prelibatezze via Vitt. Emanuele n. 35 - Partanna tel. 092487000.

FARMACIE
Farmacia Ciulla Nicola - Via Garibaldi n.28 - Partanna tel. 0924 921300
Farmacia Rosalba Ciulla - Via XX Settembre, 6 bis - Partanna tel. 0924 87363

Farmacia Rosanna Dia - Via V. Emanuele n. 75 - Partanna tel. 0924 49151.

Farmacia Galante Antonino - Via La Masa n. 79 - Partanna tel. 0924 49430.
Farmacia Rotolo - Via A. Gramsci n. 26 - Partanna tel. 0924 49297.

STUDI DENTISTICI
Dott. Gaspare Serafino - odontoiatra - via XX Settembre, 3 - Partanna tel. 0924 49950. cell.3890711472- riceve per appuntamento

STUDI LEGALI
Avvocati Nastasi, via Palermo n. 88 - Partanna tel. 092487044, mail: gnastasi@tiscali.it

STUDI TECNICI
Studio Tecnico Cristoforo Malerba, via Vittorio Emanuele n. 179 - Partanna tel/fax 0924921480.

Sport

Seconda Edizione degli "Agoni selinuntini"

Si è svolta quest'estate presso lo stadion del C.A.M. di Triscina di Selinunte, ricostruito con le stesse misure di quello di Olimpia, la 2° edizione degli agoni selinuntini in onore e memoria dell'ecista Pammilo. Il direttore del C.A.M. avv. Giovanni Miceli ha rivolto agli intervenuti e agli atleti un saluto ed un ringraziamento per la presenza puntuale e numerosa, riassumendo ed esaltando il significato di questa manifestazione dallo stesso fortemente voluta. Atleti ed atlete si sono ritrovati per effettuare le stesse gare che si svolgevano a Olimpia in epoca classica e precisamente: *Stadion maschile*, gara pari alla lunghezza di uno stadion, 192,27 mt; *Stadion femminile*, gara pari a 160 mt; *Dioulos maschile*, gara pari al doppio stadion, 384,58 mt; *Dolichos maschile e femminile*, gara pari a 24 stadion, 4600 mt. Dopo avere ascoltato con emozione l'Inno Nazionale, il vincitore dello stadion della 1° edizione, Andrea Chiovo, ha acceso la fiaccola dando l'avvio alle gare. Allo squillo di tromba eseguito dal musicista Alessandro D'Arbisi, gli atleti hanno affrontato la gara prescelta. Al termine delle gare si sono avuti i seguenti risultati relativamente ai primi tre classificati: *Stadion Maschile* m. 192,27, 1° Giacinto Triolo, 2° Andrea Chiovo, 3° Fabrizio Rostao. *Stadion Femminile* m. 160, 1°Tiziana Cirabisi, 2°Adriana Spadaro, 3° Viviana Maltese. *Dioulos Maschile* m. 385,54, 1°Salvatore Bua, 2°Alfonso Abbate, 3°Andrea D'arpa. *Dolichos*, m. 4600, 1°Damiano Messina, 2° Vincenzo Bua, 3° Carmelo Asti. Ai vincitori, accanto alla stele di Pammilo, è stata apposta sul capo una corona di olivo, così come avveniva nel mondo antico, ed è stata consegnata dall'assessore Nino Centonze e dalla prof. Maria Grazia Filardo, organizzatrice degli "agoni", la riproduzione in argento, realizzata da un prestigioso atelier di Firenze, di una moneta Selinuntina, e, precisamente, un tetradramma coniato nel lontano 450 a.C. riprodotto nel recto una quadriga con la scritta *Selinontion* e nel verso la personificazione della divinità fluviale *Hypsas* in atto di fare sacrifici. Al termine della manifestazione sportiva, il direttore del C.A.M. ha ringraziato l'artista Enzo Pacino e il presidente della FIDAL Leo Vona per la collaborazione prestata, e ha dato appuntamento a tutti i presenti alla 3° edizione degli "Agoni Selinuntini". Agli atleti ed ai numerosi spettatori intervenuti è stato offerto un rinfresco nei locali del CAM.



Otto alunni e un docente del "Pantaleo" in giro per l'Italia in barca a vela

Il liceo classico "G. Pantaleo" è stato selezionato per l'iniziativa "Il Mare che unisce l'Italia in barca a vela", progetto voluto dal MIUR, in collaborazione con la Lega Navale, F.I.V., UCINA e la Marina Militare in occasione dei festeggiamenti legati al 150° dell'Unità d'Italia; così il 22 settembre, una delegazione formata dagli studenti: Soraya Galfano (che sono io), Noemi Maggio, Nicola Viola, Giovanna Agate, Luca Luppino, Daniele Cascone, Giovanni Di Stefano e Daniele Vaiana, accompagnati dal professore Gaspare Agate e da due skipper, è partita alla volta di Policoro dove si è imbarcata per effettuare la circumnavigazione del Golfo di Taranto toccando città quali Leuca, Gallipoli e Brindisi. Noi giovani, da poco tornati in sede, abbiamo vissuto un'esperienza unica cementando così i nostri rapporti interpersonali e creando un gruppo coeso ed unito. Navigare in una barca a vela è stata senza dubbio un'esperienza indimenticabile che oltre a regalare emozioni uniche ed acquisire tecniche di navigazione, ci ha fatti di sicuro maturare e crescere.



Soraya Galfano

