



www.trapaninostra.it

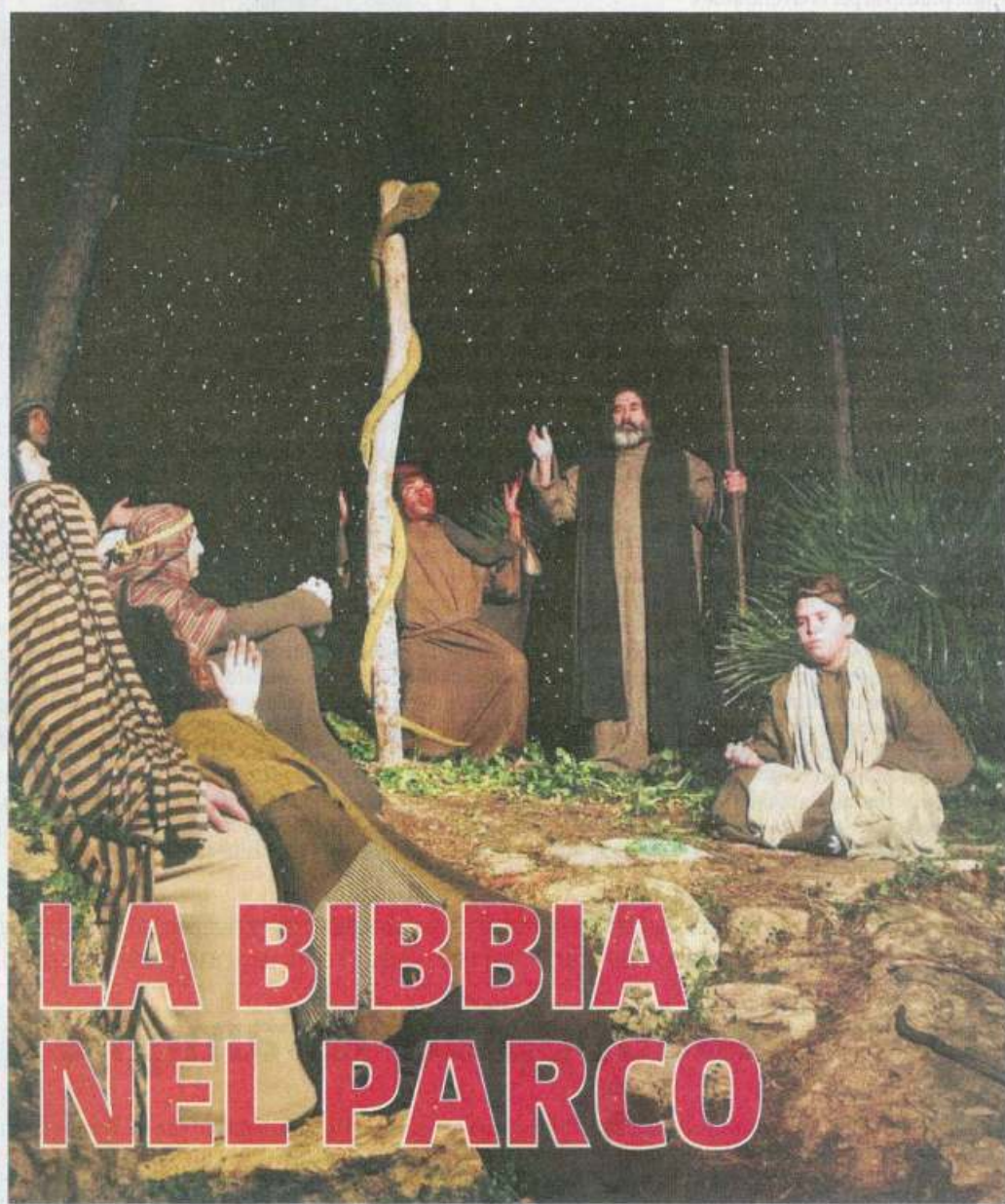
TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Sabato 2 Gennaio 2016



LA BIBBIA NEL PARCO

●●● Torna, per il diciannovesimo anno consecutivo, presso il parco urbano di Misericordia di Valderice, "La Bibbia Nel Parco" Trasposizione a tema di passi biblici attraverso la rappresentazione di quadri statici viventi. In linea con le indicazioni del Santo Padre e con il tema dell'

anno giubilare, quest'anno "La Misericordia" rappresenta il fulcro dell'iniziativa. L'associazione socio culturale "Pro Misericordia", anche quest'anno ha articolato il presepe in dieci scene tra antico e nuovo testamento. Sarà aperto ancora oggi, domani e il giorno dell'Epifania

dalle 18 alle 21. L'ingresso è gratuito. Negli anni passati la manifestazione ha riscosso un grande successo con un'ottima affluenza di pubblico. Da qui, pertanto, la decisione di riproporla nella splendida cornice del parco urbano di Misericordia.

(*LTO* - *FOTO SAVALLI*)

Raccolta del sale, prodotte 100 mila tonnellate

● Gli impianti di estrazione sorgono lungo l'antica «via del sale» che va da contrada «Ettore e Infersa» alla riserva

«Forniamo lavoro - afferma il presidente e amministratore delegato Giacomo D'Alì Staiti - ad almeno 100 persone».

Giacomo Di Girolamo

●●● La produzione è stata nella media: 100 mila tonnellate, la gran parte delle quali destinate al confezionamento del prodotto per il mercato estero. Alla Sosalt, la società trapanese tra le principali per la lavorazione e l'esportazione del sale marino (10 milioni di euro il fatturato), sono soddisfatti. «La nostra produzione ormai è consolidata, con una oscillazione del 5 per cento - afferma il direttore generale Roberto Badalucco - anche se abbiamo avuto, in passato, anni bui con una produzione di 75 mila tonnellate e anni estremamente positivi con picchi di 110 o 115 mila tonnellate». Per l'azienda ciò rappresenta continuità anche nella garanzia dell'occupazione e dell'indotto «Forniamo lavoro - aggiunge il presidente ed amministratore delegato Giacomo D'Alì Staiti - ad almeno 100 persone. In azienda abbiamo 48 unità fisse mentre gli stagionali sono almeno 5». L'azienda, «figlia» dell'antica e prestigiosa «Sies» anch'essa appartenuta alla famiglia D'Alì Staiti, gestisce gli impianti di estrazione che sorgono lungo l'antica «Via del sale», sulla fascia costiera che va da contrada «Ettore e Infersa» di Marsala alla Riserva di Trapani e Paceco, su una superficie di circa 800 ettari, rappresenta l'ottanta per cento di tutto il «mondo» del sale trapanese, il resto affidato a piccole imprese a conduzione familiare. «Il salinaio è l'agricoltore del mare - continua Giacomo D'Alì Staiti - e non vogliamo che questa figura scompaia. A prescindere dalla suggestione che procura, la raccolta a mano del sa-



Da sinistra: Giacomo D'Alì Staiti e Roberto Badalucco (FOTO SAVALLI*)

le, tutt'ora ampiamente praticata anche nella nostra azienda, garantisce infatti, un livello di qualità particolare. E da qui il nostro progetto di realizzare una vera e propria "Scuola per salinari" e, nel contempo, di sostenere il piccolo imprenditore, chiedendogli in cambio solo di contribuire a mantenere viva la tradizione ed attraente, anche ai fini turistici, l'immagine delle saline». Il tradizionale «pacco di sale» continua ad avere la parte preponderante in un mercato domestico nel quale però, trovano sempre più spazio quelli che originariamente erano prodotti di nicchia come «Re Sale d'Infersa», nato dall'esigenza di valorizzare un sale integrale di primissima qualità o i «Cristalli di salina», il sale marino grezzo raccolto a mano e cucinato macinato direttamente sui cibi. «Dall'inizio di quest'anno - aggiunge Badalucco - è pienamente operativo l'ex stabilimento Terranova che abbiamo

acquisito tempo addietro e dotato di impianti e macchinari modernissimi, anche robotizzati, per incrementare la nostra potenzialità produttiva». Barattoli e dosatori affiancano così alle confezioni colorate di cartoni esaltando, con le nuove forme, le prerogative e la provenienza del contenuto. «Ma l'obiettivo - ribadisce Giacomo D'Alì Staiti - rimane la produzione di qualità. Stiamo molto attenti all'Ipg e, nella produzione, alla valorizzazione delle peculiarità dei luoghi di provenienza».

Da aprile 2011, la Sosalt ha creato un importante polo produttivo-commerciale dopo che è passata sotto il controllo la salina della cittadina pugliese di Margherita di Savoia, la più estesa d'Europa (quasi 4.500 ettari, di cui 3.500 di vasche evaporanti e 500 di bacini salanti). La Sosalt, infatti, ha acquistato, assieme all'imprenditore Giovanni Semeraro, già «patron» del

Lecce calcio (un'operazione del valore di circa 20 milioni di euro), il 90% della Salapia Sale, la società che a sua volta controllava Atisale, gruppo che gestiva le saline di Puglia, Sardegna e Toscana. «L'intero gruppo ha oggi un fatturato, compreso quello della Sosalt, di 40 milioni a fronte del complessivo nazionale di 180», rileva Giacomo D'Alì Staiti. Un risultato notevole considerando che, sostengono gli esperti, si tratta di un settore che non ha grandi margini di crescita e di un prodotto che il vecchio regime di monopolio «ha mortificato o al quale, comunque, non ha dato valore». Ma a sottolineare la fama e il prestigio del più antico prodotto trapanese rimangono i record di fornitura del 50 per cento della quota di mercato della Slovenia e delle esportazioni destinate all'alimentazione in una ventina di Paesi dal Giappone alla Svezia, alla Danimarca, agli Stati Uniti ed al Canada. (601*)

● Custonaci I Re Magi al presepe

●●● Da oggi e sino al 6 gennaio il Museo "Arte e Fede" di Custonaci ospiterà dieci opere raffiguranti i Re Magi della collezione dei presepi del Museo interdisciplinare "Agostino Pepoli" di Trapani. In particolare saranno esposti per il breve periodo gruppi dei magi con relativi valletti, cammelli, cavalli, soldati/valletti. La mostra si potrà visitare tutti i giorni, dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19. (*MAX*)

● Castellammare S'inaugura torre restaurata

●●● S'inaugura domani alle 10 a Castellammare del Golfo, la Torre Beninistra nel territorio di Scopello. Insieme alla torre sarà inaugurato il sentiero Cai 631, il primo ufficiale nel territorio castellanmarese. La torre è rinata dopo un restauro durato alcuni anni. I crolli avevano lasciato poche tracce della vecchia torre. Gli interventi hanno consentito di ricostruirla e sarà da domani visitabile al pubblico, anche nella sua area esterna. (*MAX*)



CAMPOBELLO CONCERTO DI MUSICA GOSPEL

●●● Concerto di musica gospel, questa sera alle 20.30, presso la chiesa madre di Campobello di Mazara col gruppo "Gospel Project" (nella foto), un coro interconfessionale e multietnico, composto di 45 elementi provenienti da diverse parti del mondo che si esibirà per testimoniare e diffondere il Vangelo con lo spirito del Mediterraneo. Il concerto è promosso per il terzo anno consecutivo dal gruppo

campobellese "Raggio di Sole", di cui fanno parte Caterina Giorgi, Agata Calandra, Anna Trento, Rosa Girotta, Lilla Lo Sciuolo, Antonella Indelicato, Ninetta Bonafede e Giuseppina Passanante, con il patrocinio dell'Amministrazione. L'ingresso è gratuito. Durante la serata sarà promossa una raccolta di fondi il cui ricavato sarà destinato all'acquisto di beni per le famiglie bisognose di Campobello. (*MAX*)

● Erice Buon anno in musica a San Martino

●●● "Buon anno in musica" è il titolo del concerto che si terrà oggi alle 18 nella chiesa di San Martino a Erice vetta con l'orchestra del Conservatorio di musica "Antonio Scontrino" di Trapani. In piazza Comune sono allestiti i mercatini di Natale, con l'esposizione di artigianato locale e degustazioni di castagne e vino. L'iniziativa è del Comune. (*MAX*)

● Alcamo Concerto al parco di Martina Marchese

●●● Stasera alle 20 presso il parco suburbano San Francesco di Alcamo, si terrà il concerto di Martina Marchese, la giovane cantante che sin dall'età di 9 anni ha coltivato la passione per il canto. L'avvio della sua carriera è stato con la partecipazione a un concorso canoro organizzato in parrocchia. L'ingresso è libero. (*MAX*)

● Petrosino Concerto di beneficenza

●●● Stasera alle 19 presso la chiesa San Giuliano di Petrosino, concerto di beneficenza del chitarrista alcamense Giuseppe Buscemi che eseguirà musiche di Bach, Tarrega, Llobet. Ha inciso anche un disco con il chitarrista Andrea Quartarone. È stato vincitore di numerosi concorsi internazionali ed è docente di chitarra presso la scuola "N. Navarra" di Alcamo. (*MAX*)



Giuseppe Buscemi

STORIA E STORIE MARSALESI

LA STRUTTURA VENIVA ALIMENTATA A LEGNA ED ERA IL SIMBOLO DEL CALORE SIA NELLA RICCHEZZA CHE NELLA POVERTÀ

QUANDO LA FAMIGLIA SI RISCALDAVA CU FUCULARU

Gioacchino Aldo Ruggieri

Nelle case di tutti, a Marsala, ci fu, un tempo ormai lontano, "u fucularu". E fu a legna e si chiamò "a vapore", un altro fu a carbone e si chiamò "furnacella" o "furnaciddra".

Ve ne furono anche attivati con la segatura, o "aschi", o con palle di carta imbevuta in acqua e asciugata al sole.

La furnaciddra, nelle povere case dei cortili e degli anfratti dove abitò la povera gente, fu anche una latta ch'era stata di petrolio nella quale venne praticato un buco nel lato più lungo, e in cima, tolto un coperchio, venne collocata la griglia di ghisa che presso i ferretti si comprò a parte. E perché il

buco laterale? Esso ebbe la medesima funzione che nelle cucine allora normali, in muratura, fu costituita dal "purteddru", lo sportellino in ferro che si apriva e chiudeva a misura della necessità d'aria perché il carbone divenuto brace rimanesse vivo.

Per accendere il fuoco nell'apposito fornello a carbone si usò più spesso un po' di paglia o di residui di falegnameria, gli "aschi", o anche carbonella di legna di vite, sulla quale veniva collocato un po' di carbon fossile, poi a palle quando un bravo marsalese, "u zi Coed Asaro", le inventò; e per ravvivarlo, il fuoco, si usò "u muscaloru", una sorta di ventaglio costruito rusticamente con strisce di palma nana e un manico di olivastro o di stinco.

Ora "u muscaloru" è pezzo raro

ro e si compra, quando si compra, come ornamento dei barbeques di campagna, costruiti in muratura che sembrano monumenti e, oltre ad essere utili per le grandi "arrostite", fanno bella mostra di sé e segno sono del benessere e dell'ospitalità della casa.

Molti di questi muscaloru ho visto passato e che si rimpiange in nostalgici ricordi. E il barbeque è stato sostituito con moderne strutture industriali, a piastra d'acciaio o di pietra lavica, a gas o ad elettricità: esse svolgono la loro funzione di cuocere alla brace in un'asetticità che è pari alla funzionalità e all'igiene. Ma manca l'odore della legna o del carbone di un tempo

che non furono semplici strumenti del cuocere e del riscaldare ma furono, nel focolare e col focolare, simbolo della casa, calore della famiglia che "focolare" fu chiamata per antonomasia. E per vero, a volerli riflettere, anche soltanto un poco, il calore ancor oggi, pur senza carbone e legna, è tessuto con nettivo nelle famiglie che abbiano amore, affetto, rispetto, tolleranza e pazienza al loro fortunato interno.

Forse non sono in tanti a ricordare anche questo: il focolare a legna - o a vapore come si chiamò - fece la funzione di quello che ora è il forno. E quando fummo ragazzi, le mamme in esso cossero i "timbaletti" - immancabilmente nelle latte del caffè Cirio - che noi ci portammo a scuola - quelli che le elementari frequentammo dal matti-

no al pomeriggio inoltrato. E questi timbaletti, per quanti di noi ne furono ghiotti - le mamme si industriarono a diversificarli contro la monotonia - furono pranzo quotidiano nel refettorio vocante della nostra infanzia e della nostra fanciullezza.

Oggi le cucine asettiche, di gran marca, che si comprano e si installano, prefabbricate e pensate da altri, possono incontrare il nostro gusto nella scelta: non nascono dal nostro "pensare la casa" col geometra e col capo-mastro. E meno che mai in esse si parla di carbone e di legna. E il calore, al focolare di nuova generazione, lo danno con il loro amore e la loro passione per la cucina le donne di casa. Rimane delle cucine antiche, con i mattoni invetriati ad ornarle, l'odore dei cibi - per carità, non parliamo di pre-

cotti e surgelati! - che, preparati con amore e buon gusto, si annunziano diffondendosi per la casa nel dolce richiamo attorno al desco della famiglia riunita.

Manca il caro buon odore del passato che è rimasto vivo nell'ombra del ricordo. Ma il focolare sempre focolare è e deve essere: focolare domestico.

Una volta, nelle vecchie cucine che sempre accese rimasero, si cuoceva e si scaldava di tutto, anche l'acqua per il bagno nella tinazza o nella "pila" del bucato. Non c'erano né i boiler né le vasche da bagno né le tante altre "invenzioni" del progresso.

Eppure questo progresso non distrugge, per chi l'ha vissuta e continua a viverla, la poesia dell'antica storia familiare, più pacata, meno frettolosa, più calda d'amore e di serenità attorno ad un focolare rustico che, sia nelle case dei ricchi sia in quelle dei poveri, riuscì a fare bella la vita e rosea la speranza nel crescere di figli e nipoti.

● Editoria

Marsala sacra, un libro sulle chiese

●●● «Un excursus storico, non solo sulle chiese, ma anche sulle manifestazioni e gli eventi sacri che si svolgevano a Marsala». E' così che Mario Arini, autore di "Marsala Sacra" insieme a Elio Piazza, definisce il libro recentemente presentato. Si tratta dell'ottavo volume di una collana "blu" edita da "Il Vomere", di Alfredo e Rosa Rubino, dedicata alla città per ricordarne i vari, spesso dimenticati, aspetti (economia, storia, territorio, sport, etc.), il cui ricavato, stavolta, andrà a finanziare il progetto "Una laurea per i poveri" che padre Enzo Amato, missionario marsalese in Ecuador, ha avviato nel paese sudamericano. "Abbiamo sfruttato - dice Arini - documenti e foto di Giovanni Piazza, padre di Elio Piazza. Abbiamo sfruttato anche tanti suoi appunti. Ci sono un numero incredibile di chiesette, anche rupestri, e cappelle abbandonate nelle diverse contrade del marsalese e spesso in abitazioni private realizzate dai nostri antenati che oggi meriterebbero un'attenta ricognizione e rivalutazione". (*API*)

TRADIZIONI. L'imprenditore Castiglione ha mostrato il suo interesse a ripristinare la tonnara di Favignana che è inattiva dal 2007 e che richiamava migliaia di turisti

Favignana, il sindaco: «La mattanza ritornerà»

● Pagoto: «Se non insorgeranno contrattempi o intoppi di vario tipo, già da quest'anno nel mare delle Egadi ritornerà il rito»

Manca la quota tonno, ma anche in questo caso Pagoto è fiducioso: "Per quello che ci risulta, il terzo dei necessari requisiti è in dirittura d'arrivo».

Giacomo Di Girolamo

FAVIGNANA

●●● "Se non insorgeranno contrattempi o intoppi di vario tipo, già da quest'anno nel mare delle Egadi ritornerà il rito della mattanza". Il sindaco di Favignana, Giuseppe Pagoto, che è anche presidente del Gac (Gruppo di Azione Costiera) "Isole di Sicilia" che mira a rafforzare la competitività del territorio come destinazione turistica, non nasconde il proprio ottimismo dopo che l'imprenditore Castiglione, "l'unico con il quale si poteva interloquire", ha mostrato il suo fattivo interesse a ripristinare la tonnara di Favignana che è inattiva dal 2007.

La società Castiglione, che ha una storia importante nel settore dell'industria ittica, possiede, infatti, già due dei requisiti richiesti dal Ministero dell'Agricoltura e della Pesca: la licenza per le imbarcazioni e la concessione demaniale. Manca la quota tonno, ma anche in questo caso Pagoto è fiducioso: "Per quello che ci risulta, il terzo dei necessari requisiti è in dirittura d'arrivo ed è importante l'approccio imprenditoriale della società, cosa che condiviso appieno, che non va alla ricerca di contributi da parte della Regione ma punta ad avviare un'attività produttiva. Castiglione vuole pescare i tonni e commercializzarli".

L'impresa trapanese, dunque, sta riorganizzando le licenze ed ha ottenuto la concessione dello specchio d'acqua per calare le reti. "Continuiamo a seguire anche l'interesse che è stato manifestato dalle Tonnare sarde di Carloforte, gestite dalla fa-



La mattanza a Favignana in una foto di qualche anno fa

miglia Greco - dice il sindaco di Favignana - ma restiamo convinti che sarà l'azienda Castiglione, se otterrà la quota già nei primi mesi del 2016, a calare le reti. Né dovrebbero esserci problemi per le possibilità di fare una buona pesca perché studi scientifici di settore dicono che i tonni ci sono e che le loro tradizionali rotte oceaniche non si sono modificate".

L'allestimento della tonnara fissa di Favignana ed il ripristino della pesca con il metodo tradizionale non

avverrebbero soltanto a fini turistici. "Ancora ci sono una decina di tonnatori, ma soprattutto due rais come Salvatore Spatàro e Gioacchino Cataldo - afferma, infatti, Pagoto - pronti a scendere nuovamente in campo". La tonnara è, infine, un sistema di pesca che non ha un impatto ambientale negativo "perché i tonni che vengono pescati sono quelli più grossi", ribadisce il sindaco di Favignana, sottolineando la sostenibilità e la compatibilità con le

norme dell'Area marina protetta Isole Egadi, considerata un modello di gestione a livello nazionale.

Un impulso al ripristino della mattanza è arrivato dalle recenti misure relative alla pesca del tonno rosso assunte a Bruxelles. Si tratta, in particolare, dell'aumento del 20% della quota per il 2016 e del mantenimento, per l'Italia, delle 6 tonnare fisse, un numero nel quale rientra quella di Favignana, per quanto inattiva. (G.D.)

Balata di Baida, tuffo nella preistoria

Un presepe particolare

● Allestito in un antico baglio della piccola frazione

Oggi alle 15, nel centro polivalente di Balata di Baida, nel corso del convegno "La grotta e l'uomo" a cura dell'associazione "Inici" Ambiente e Cultura per illustrare l'iniziativa.

Luigi Todaro
CASTELLAMMARE DEL GOLFO

●●● Un tuffo nel passato che scalda il cuore, regalando intense emozioni ai tanti visitatori tuffati nella magia atmosfera natalizia.

Scene di vita preistorica in grotta a corredo del presepe vivente di Balata di Baida che, giunto alla ventesima edizione, ha già riscosso un notevole successo in termini di presenze e apprezzamenti. Quest'anno il presepe ha anche una connotazione sociale poiché parte del ricavato sarà donato all'

associazione onlus "Amici della Salute". «Invitiamo tutti a partecipare e ad assistere ad una rappresentazione semplice ma di particolare suggestione che sarà ripetuta il giorno, domani e il giorno dell'Epifania», dice il vice sindaco di Castellammare del Golfo Salvo Bologna.

Il presepe vivente è stato allestito in un luogo particolarmente suggestivo, un baglio "primo nucleo abitato della piccola frazione, tra fichidindia, sommacchi, olivi e piante endemiche. Un viaggio nel mondo quotidiano del popolo contadino siciliano, alla scoperta di usi e tradizioni ormai lontane e spesso dimenticate. Quest'anno è possibile anche ammirare "scene di vita preistorica" con una riproduzione in grotta che sarà dettagliatamente spiega-

ta oggi alle 15, nel centro polivalente di Balata di Baida, nel corso del convegno "La grotta e l'uomo" a cura dell'associazione "Inici" Ambiente e Cultura. Il convegno è patrocinato dal Comune di Castellammare, dal dipartimento di Scienze della Terra e del Mare, museo geologico Gemellaro dell'Università degli Studi di Palermo e sponsorizzato da Comer Casa. I lavori, moderati dal geologo Daniela Barone, dopo i saluti del sindaco Nicolò Coppola, del vicesindaco Salvo Bologna, del presidente della circoscrizione di Balata di Baida Vito Cortese e del parroco della Chiesa di Balata di Baida Michele Crociata, prevedono la proiezione di video del museo geologico Gemellaro e interventi di esperti del settore. (L'Espresso)



La grotta preistorica

VILLA OLIVA. Affidata la manutenzione di tutto il parco urbano per un anno Castellammare, inaugurato parco giochi e chioschetto

CASTELLAMMARE

●●● Inaugurato un parco giochi ed un chioschetto ristoro all'interno del parco urbano villa Oliva. L'amministrazione comunale, infatti, ha affidato la manutenzione di tutto il parco urbano villa Oliva alla ditta Caleca Antonino per l'installazione di giochi e gio-

strine per bambini. In cambio del suolo pubblico la ditta si occuperà della manutenzione ordinaria dell'intera villa, compresa l'apertura e chiusura del parco, in modo da consentire l'accesso alla villa ed ai giochi. "Il parco giochi di villa Oliva in questo modo sarà curato e miriamo anche a potenziare

l'area delle giostrine -afferma il sindaco Nicolò Coppola-. Provvederemo a posizionarvi altri giochi così come alla villa Margherita, necessari per i momenti di spensieratezza e gioco dei bambini che raggiungono gli spazi verdi delle nostre ville con le famiglie". (L'Espresso)

●●● Colombaia

Associazione: «Illuminazione ancora spenta»

●●● Il presidente dell'Associazione «Salviamo la Colombaia», Luigi Bruno, è tornato a denunciare che l'illuminazione monumentale dello storico Castello è spenta. L'impianto di illuminazione esterna, totalmente alimentato da fonti energetiche rinnovabili, con un sistema integrato di pannelli fotovoltaici e di «minieolico», in realtà, ha funzionato per pochi mesi, e peraltro in maniera non continuativa. Bruno, quindi, torna a sollecitare la Soprintendenza ai Beni Culturali perché sia riattivato. (*GDI*)