



[www.trapaninostra.it](http://www.trapaninostra.it)

**TRAPANI**

**GIORNALE DI SICILIA**

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

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

**Lunedì 12 Settembre 2016**



## LA TRAVIATA AL PEPOLI

\*\*\* Con "Traviata", concerto in forma semiscenica dall'opera di G. Verdi, si conclude stasera alle 20,30 al Museo Pepoli di Trapani, il Festival internazionale del Conservatorio "Antonio Scontrino" di Trapani. Protagonisti saranno i giovani cantanti partecipanti al workshop tenuto dai maestri Pietro Ballo e Micaela Carosi (nella foto) accompagnati al pianoforte dal maestro Massimiliano Tari, sotto la regia di

Patrizia Gentile e il coordinamento di Miryam Scotto. Sul versante della formazione a Trapani si sono tenuti masterclass, seminari e laboratori con la partecipazione di allievi provenienti da ogni parte d'Italia. Ingresso libero. Organizzato dal Conservatorio, in collaborazione con il Mozarteum di Salisburgo, l'Accademia "F. Liszt" di Budapest, il Museo Pepoli e la Diocesi di Trapani, il festival ha visto il succe-

dersi di eccezionali eventi musicali. Tra chi si sono esibiti: Andreas Staier (Germania), Quatuor Habanera (Francia), Siculi Sax Ensemble, Duo Fornaroli-Fredianelli, Duo Csuha-Barna e Lakatos, Modern (Ungheria), Ensemble del Conservatorio, Duo Veglianti-Angelozzi, Duo Alessi-Vitti, Duo Pavlov-Infarinato, Esa Pietilä (Finlandia), Wolfgang Brunner (Austria), Duo Galeano-Gabba. (\*MAX\*)

**AUTOMOBILISMO.** Oggi si chiuderanno le iscrizioni alla gara valida come decima prova del Campionato Italiano Velocità Montagna che si svolgerà dal 16 al 18 settembre

# Alla Monte Erice anche otto piloti maltesi

► Potrebbe essere l'occasione per puntare al Tricolore per Simone Fagioli dopo l'ottava affermazione europea

La gara anche quest'anno coinvolgerà l'intero territorio dell'agro-ericino, con la piena collaborazione delle amministrazioni comunali. In prima fila Erice ma anche i comuni di Valderice, Busetto Palizzolo, Customaci e Trapani

Salvatore Morselli  
ERICE

\*\*\* La 50ª edizione della Monte Erice da qualche settimana è entrata già nel vivo. E quella che inizia oggi è la settimana clou. Oggi si chiuderanno le iscrizioni alla gara valida come decima prova del Campionato Italiano Velocità Montagna che si svolgerà dal 16 al 18 settembre sui tornanti che da Valderice conducono a Erice. La documentazione necessaria è disponibile sul sito "amico" dell'Automobile Club di Trapani, [www.acitrapani.it](http://www.acitrapani.it) ma è a disposizione anche il numero di telefono 092327455. Come già nelle scorse edizioni, il percorso di quest'anno sarà lungo 5,7 chilometri, con un dislivello tra la partenza e l'arrivo, di 410 metri e con una pendenza media di 7,05%. Due saranno le sessioni di gara della domenica, ma già il sabato ci saranno le ricognizioni sul tracciato Valderice-Erice. Le verifiche tecniche e sportive, invece, si svolgeranno venerdì 16 set-

tembre presso il piazzale Ilio di Trapani. A sfidare i big del tricolore quest'anno, per la prima volta nella storia della Montecarlo, ci saranno anche otto piloti maltesi, da sempre estimatori della competizioni in salita di casa nostra. Annunciata la presenza dei big del Campionato in una gara dalla particolare importanza in un contesto del tutto aperto per la rincorsa ai titoli. Erice potrebbe essere l'occasione per puntare al Tricolore per il fiorentino Simone Fagioli, dopo l'ottava affermazione europea della scorsa settimana al volante della Norma M20 FC Zytec. Stessa vettura per il compagno di team Omar Magliona, il sardo portacolori della siciliana Cst Sport che vuole la seconda posizione Tricolore, come il giovane calabrese Domenico Scola, reduce dall'ottima vittoria a Gubbio al volante della Osella FA 30 Zytec. Ma i colori siciliani strano ben difesi dal catanese Domenico Cubeda sulla Osella PA 2000 Honda punta dritto alla Coppa di categoria, ma ci sarà ancora un duello con l'umbro Michele Fattorini su vettura gemella. Altra Osella PA 2000 Honda molto temibile è quella del giovane pilota di casa Francesco Conticelli, al quale si affiancherà certamente anche l'esperto papà Vincenzo sulla potente Osella PA 30 Zytec. Altra coppia papà e figlio siciliana quella



Una passata edizione della Monte Erice

dei Cassibba, con Samuele in corsa per vincere la classe 2000 delle monoposto con la Tatuus F. Master e l'esperto e plurivincitore Giovanni ancora alla CLW Wolf con motore Magen. A insidiare Samuele nella classe 2000 ci sarà il trentino Diego Depauperi con la Lola motorizzata Honda. Scoppiettante il gruppo CN dove il giovanissimo calabrese Luca Ligato, portacolori della siciliana Jonia Corse condivide la leadership con il lucano Achille Lombardi, entrambi sulle Osella PA 21 EVO, con cui cercheranno un difficile spargio ericino, vista anche la certa presenza degli accreditati piloti di casa. La gara anche quest'anno coinvolgerà l'intero territorio dell'agro-ericino, con la piena collaborazione delle amministrazioni comunali. In prima fila Erice ma sostegno alla kermesse hanno dato anche i comuni di Valderice, Busetto Palizzolo, Customaci e Trapani. Intanto le strutture ricettive della zona stanno facendo registrare il sold out di presenze: «Il tracciato impegnativo ma anche il territorio trapanese vengono scelti da piloti che arrivano anche dal Nord Italia - ha spiegato il presidente dell'AC Trapani, Giovanni Pellegrino - perché la gara vuole essere anche un'ottima occasione di incoming turistico dell'agro-ericino ma anche dell'intera provincia». (SAR)

LA SAGRA

GLI ORGANIZZATORI: «PUNTIAMO AD UN UNICO COMPARTO CHE CONIUGHI L'AGRICOLTURA CON LA CULTURA»

# «L'oro giallo» di Gibellina si chiama melone

Il sindaco Salvatore Sutura: «Manifestazioni di questo tenore devono essere da stimolo per i produttori»

**Dai produttori delle tipicità locali, come il vino, l'olio, la salsiccia, agli artigiani che espongono le loro manufatti, i loro monili, a chi espongono libri sulla cultura, la storia, gli usi del luogo**

Alessandro Teri  
GIBELLINA

«Qualche nuvola di passaggio non è riuscita ad oscurare la solarità del giallo che ha illuminato nel corso di tutta la giornata, e fino a sera, le vie del centro di Gibellina. Sì, perché sembrava ci fosse stato un passaparola generale tra i visitatori che man mano hanno affollato la Sagra del melone giallo, tanto che ad un certo punto pareva non essere una casualità l'aver addosso indumenti, accessori tutti di un colore standard, ovviamente il giallo.

Già prima di passare sotto l'arco gonfiabile di ingresso e benvenuto al villaggio allestito in piazza XV gennaio 1968, sulla quale si affaccia il municipio gibellinese, inizia a sentirsi un odore ben conosciuto per chi è nato e cresciuto da queste parti, quello appunto del melone d'inverno, un sentore leggero e zuccherino che, oltre a ridestare memorie d'infanzia in chi lo ricorda fin da piccolo, ha catturato l'olfatto e stuzzicato il gusto dei tanti turisti, italiani e non, passati da queste parti apposta o pure per caso, attratti dall'eco che nell'ultima settimana si era sparsa nei paesi e nelle città della provincia di Trapani, ancora affollata alle porte dell'autunno dai visitatori dal palato forse più fine, meno di mas-

sa (turisticamente parlando). Proprio sulla piazza dove ancora campeggiano le grandi installazioni lasciate come eredità sulla facciata del Comune dal festival internazionale della fotografia chiuso con successo a fine agosto, dopo avere per buona parte dell'estate animato le vie di Gibellina, sono stati montati gli stand e il palco affollati fin dalle prime ore del mattino.

In un certo senso questo connubio tra arte e produzioni tipiche locali ha simbolicamente marcato il segno della sagra, come da premessa dichiarata fin da subito dagli organizzatori della kermesse giunta quest'anno alla sua seconda edizione.

Nelle intenzioni dell'Associazione Distretto Belice, assieme all'Associazione Uno e alla Pro Loco Gibellina, per l'appunto c'è sempre stata la voglia di indirizzare i diversi filoni produttivi territoriali in un unico comparto che coniughi l'agricoltura con la cultura. Da qui infatti l'importanza di una location come quella gibellinese, centro di arte riconosciuto non solo a livello nazionale. L'obiettivo era quello di bissare le circa diecimila presenze registrate lo scorso anno, quando ancora l'evento, messo in piedi tra l'altro in economia ed in pochissimo tempo, ancora era una scommessa. Adesso, ad occhio e croce, più che di un azzardo si può tranquillamente parlare di un appuntamento diventato fisso.

Se il ritorno d'immagine della Sagra del melone giallo pare essersi realizzato, le ricadute positive sull'economia locale saranno da quantificare

## DALLE MARMELLATE ALL'ARANCINA CONIUGATA CON IL TIPICO FRUTTO

«Manifestazioni di questo tenore devono essere da stimolo per i produttori - spiega il sindaco di Gibellina, Salvatore Sutura -, in modo da superare gli ostacoli ad unirsi in cooperative per fronteggiare l'arrivo periodico in loco di operatori che vengono da altre regioni. Ci sarebbe bisogno di

una vera e propria rete distributiva».

Dai produttori delle tipicità locali, come il vino, l'olio, la salsiccia, agli artigiani che espongono le loro manufatti, i loro monili, a chi espongono libri sulla cultura, la storia, gli usi del luogo, tutti hanno voluto comunque testimoniare la loro presenza; senza tralasciare le attività commerciali cittadine, impegnate ad accogliere senza battere ciglio i tanti sfizi di tutti, di tutte le età, accorsi per gustare una volta di più le specialità proposte.

Per poi concludere col protagonista della manifestazione, il melone giallo di Gibellina, ingrediente principe utilizzato nella realizzazione di piatti sicuramente innovativi. Dalle

inedite ma pur sempre convenzionali marmellate di melone, si passa infatti all'intuizione di chi ha voluto coniugare questo delicato frutto con la croccantezza dell'arancina fritta. Dal tentativo di mixare due peculiarità trapanesi, il melone e il vino, è venuta fuori pure una bevanda che poco potrebbe avere da invidiare alla classica sangria.

A pieno ritmo si è andati così scandendo le varie ondate di afflusso, fatte registrare in prossimità dell'ora di pranzo e nel tardo pomeriggio, tanto che per gli operatori degli stand ad un certo punto il tempo sembrava si fosse sospeso, per poi ritrovarsi stanchi, cotti, ma soddisfatti. (A.T.E.)

LA SCHEDA

### Conservato nelle cantine o nei balconi

«Il melone giallo, altrimenti popolarmente detto pure "melone d'inverno" perché i frutti raccolti da luglio fino a settembre vengono poi conservati nelle cantine e sui balconi di casa fino alle porte delle feste natalizie, è uno dei prodotti più tipici delle strade e delle vallate che da Paceco e Alcamo arrivano fino a Calatufimi e Gibellina. Filari gialli di meloni caratterizzano nei mesi estivi buona parte delle campagne trapanesi, per una superficie coltivata che è calcolata intorno ai 4.000 ettari. La raccolta - secondo stime, da quantificare in circa 60 mila quintali all'anno - impegna buona parte della manodopera stagionale locale, mentre la produzione, quando non è in via diretta dal produttore al consumatore, prende oltre le vie siciliane soprattutto quelle del Centro Italia. Per quanto riguarda le proprietà organolettiche del melone giallo, ogni frutto è ricco di sostanze antiossidanti, fosforo e calcio. A conferire un bouquet tutto particolare di sapore ed odore contribuiscono le caratteristiche climatiche della zona di coltivazione, che messe insieme producono un tasso zuccherino più alto rispetto alla media, donando una dolcezza intensa ma non stucchevole. (A.T.E.)»

L'INTERVISTA. A Giuseppe Campione di Coldiretti

## «Serve promuovere il territorio attraverso le attività peculiari»

GIBELLINA

Promuovere il territorio attraverso le attività produttive peculiari. Ecco il binario che bisogna percorrere per fare viaggiare oltre i confini locali l'economia del Trapanese, veicolando nella propria vocazione agricola. Ciò è possibile grazie pure a manifestazioni come la Sagra del melone giallo di Gibellina. «Bisogna creare discontinuità nell'ambito della filiera tradizionale, attraverso la vendita diretta interrompere quel processo che vede il produttore chiaramente più svantaggiato rispetto al trasformatore finale», siando alle parole di Giuseppe Campione, direttore provinciale di Coldiretti, presente con l'iniziativa Campagna amica tra gli stand gibellinesi.



Giuseppe Campione

«Per andare lontani è necessario al giorno d'oggi soffermarsi sul Kilometro zero?»

«Certamente, in questo modo ogni produttore ha la possibilità di conservare il proprio valore aggiunto, con dei vantaggi anche per il consumatore, che può avere la certezza della provenienza. È tutto un problema di tracciabilità, e a maggior ragione bisogna prima di tutto combattere la contraffazione con i dovuti controlli».

«Declinando questo concetto alla provincia di Trapani, quali sono i prodotti da tutelare?»

«La nostra provincia è conosciuta essenzialmente per la sua tradizione vitivinicola, anche a livello europeo. Però c'è tanto altro. Come la particolarità del melone giallo, la cui coltivazione è sicuramente positiva per lo

sviluppo del territorio. Resta però il fatto che alcune produzioni sono espresse in termini di eccellenza, mentre per altre dobbiamo fare tutto il possibile perché ci sia un cambiamento di tendenza».

«Come portare alla ribalta i settori che non sono mediaticamente presenti su vasta scala?»

«Chiaramente ci vuole un'impulsione di orientamento al mercato, dato che oggi il prodotto di massa non trasformato da poche garanzie di vendita. Quindi bisogna orientare le singole filiere in modo da incrementare la vendita dei prodotti non confezionati industrialmente, in favore dello sfuso. Come nel caso del grano siciliano, che effettivamente è in crisi di vendita, non come invece il pane e la pasta. Ci sono poi dei problemi ge-



Uno degli stand allestiti ieri a Gibellina (foto Teri)

## «un prodotto quasi di nicchia, ma con grandi possibilità di sviluppo»

«Lo sviluppo passa dall'affermazione ulteriore di una cultura particolare in una zona dove il connubio tra le condizioni climatiche e le caratteristiche

del terreno danno vita ad un prodotto straordinario. Certo, la produzione non è ancora del tutto estesa, è un prodotto quasi di nicchia, ma con grandi possibilità di sviluppo. C'è bisogno di un'impostazione però specifica, dato in genere che la coltivazione del melone rappresenta solo un ramo di attività per le aziende del settore, soprattutto a causa della caratteristica soltanto stagionale della raccolta. In questo senso l'aspetto della comunicazione, della relazione, del contatto col consumatore è necessario per ribadire la presenza del prodotto sul mercato».

«Tornando all'importanza di manifestazioni come la Sagra del melone giallo, qual è la particolarità che può fare crescere questa realtà tutta nostra?»

«Lo sviluppo passa dall'affermazione ulteriore di una cultura particolare in una zona dove il connubio tra le condizioni climatiche e le caratteristiche

del terreno danno vita ad un prodotto straordinario. Certo, la produzione non è ancora del tutto estesa, è un prodotto quasi di nicchia, ma con grandi possibilità di sviluppo. C'è bisogno di un'impostazione però specifica, dato in genere che la coltivazione del melone rappresenta solo un ramo di attività per le aziende del settore, soprattutto a causa della caratteristica soltanto stagionale della raccolta. In questo senso l'aspetto della comunicazione, della relazione, del contatto col consumatore è necessario per ribadire la presenza del prodotto sul mercato».

«Si può pensare in prospettiva ad un riconoscimento ufficiale per il melone di Gibellina?»

«Sì, penso che l'evoluzione naturale porti all'acquisizione di un marchio riconosciuto, perché potere disporre di un'identificazione che protegga dalle imitazioni è fondamentale».

«È sempre d'attualità il connubio che le attività produttive devono avere con la cultura?»

«Non bisogna fermarsi, puntare allo sviluppo congiunto di tutti i settori, anche di quelli che finora non si sono espressi al massimo delle loro potenzialità. Oltre all'impegno delle istituzioni c'è però bisogno dell'iniziativa privata. I due aspetti non vanno disgiunti, perché se non ci sono politici attente alla crescita non ci può essere uno sviluppo adeguato. Al contempo però ci deve essere un cambiamento imprenditoriale».

«Cioè una mentalità più aperta?»

«No, l'imprenditore trapanese, come d'altronde quello siciliano, in generale ha una mentalità abbastanza aperta. Quello che deve evitare ciascuno produttore è il sentirsi limitato, confinarsi al suo ambito. Anche nella situazione particolare di crisi che stiamo affrontando bisogna trovare il coraggio di reagire».

«In definitiva, la situazione dell'agricoltura in provincia di Trapani è almeno rassicurante?»

«Indubbiamente il comparto agricolo, rispetto ad altri settori andati in perdita, ha avuto una crescita. Primi tra tutti i settori ortofrutticolo, vitivinicolo e olivicolo. Al di là dell'oscillazione dei prezzi».

«Il numero delle imprese aumenta?»

«Finora non ci sono state inversioni di tendenza significative, anche se non sono i numeri da soli che danno una fotografia completa di ciò che va bene o no. Oltre al fatturato contano i presupposti per crescere ulteriormente, e quelli ci sono» (A.T.E.)