

# Partecipare

# 10

Speciale  
IL GUSTO DELLA CULTURA

Insero  
LE RADICI DELLE FRAGILITÀ SICILIANE

Turismo alternativo  
"ADACIU" MA CON RITMO  
LUNGO LA GREEN WAY BELICINA



ASSOCIAZIONE  
**C·R·E·S·M**  
Centro di Ricerche Economiche  
e Sociali per il Meridione

# SOMMARIO

## Editoriale

- 1 L'eredità di Danilo Dolci: una biblioteca d'importante interesse storico

## Speciale

- 2 Turisti alla scoperta del sapere dei sapori
- 6 Cultura ed enogastronomia: il futuro del turismo
- 10 Alimentazione responsabile a difesa di ecosistema ed economia del territorio

## Inserito

- 16 Le radici delle fragilità siciliane

## Pianificazione territoriale

- 21 Turismo e sviluppo locale: non sempre un porto è la scelta giusta

## Turismo alternativo

- 24 "Adaciu": come andare piano senza perdere la velocità

## Il passato è presente

- 26 La memoria del passato base dello sviluppo consapevole

## Alto Belice Corleonese

- 28 Una vetrina a Palermo per la promozione del territorio

## Modello Nord-Est

- 29 Passaggio a Nord-Est con una solidarietà a 300 km/h

## Editoria

- 32 Il gusto della cultura



## Partecipare

**Trimestrale del CRESM**  
di Sviluppo locale, Pari opportunità,  
Occupazione ed Economia

**Direttore editoriale**  
Lorenzo Barbera

**Direttore responsabile**  
Margherita Leggio

**Redazione**  
Alessandro La Grassa

**Hanno collaborato a questo numero**  
Gaetano Basile, Alessandro Bellafiore,  
Giacchino De Simone, Annamaria  
Frosina, Romano Mazzon, Michele  
Russo, Antonio Sciabica

**Direzione e redazione**  
Viale Empedocle 5/a  
91024 Gibellina (TP)  
Tel 092469000 - Fax 092469665  
e-mail: [creasm@creasm.it](mailto:creasm@creasm.it) - [www.creasm.it](http://www.creasm.it)

**Grafica e impaginazione**  
Maria Pia Zinnanti

**Stampa**  
Arti grafiche Campo s.r.l. - Alcamo

Registrazione n. 143-1-2004 del 30 gennaio 2004  
del registro dei "Giornali e periodici" del Tribunale  
di Marsala

**Anno IV - Numero 2**  
Stampato nel mese di Settembre 2008

# L'EREDITÀ DI DANILO DOLCI UNA BIBLIOTECA D'IMPORTANTE INTERESSE STORICO

di Margherita Leggio

La biblioteca del Centro di ricerche economiche e sociali per il Meridione è di “interesse storico particolarmente importante”.

L'alto riconoscimento, giunto da parte della Soprintendenza archivistica siciliana del Ministero dei Beni culturali, conferma il gran valore del materiale sul Centro studi e iniziative di Danilo Dolci e Lorenzo Barbera che il Cresm custodisce al servizio in particolare delle giovani generazioni che da esso possono trarre spunti volti a comprendere meglio il presente. Tutto ciò, inoltre, rafforza in noi la convinzione di essere andati, e di proseguire, nella giusta direzione: quella dell'impegno costante al servizio dei territori e delle popolazioni maggiormente svantaggiati con lo scopo di contribuire alla costruzione di un mondo responsabile e solidale.

Il Centro studi e iniziative e in particolare Dolci - sociologo di origine istriana trasferitosi in Sicilia nel 1952, più volte candidato al Premio Nobel per la

Pace - ottennero fama internazionale grazie alle iniziative popolari promosse dal 1958 al 1969 per lo sviluppo della Valle del Belice, tra cui la costruzione delle dighe Jato e Garcia e la legge per lo sviluppo del Belice. Danilo Dolci capeggiò lotte non violente contro il sottosviluppo, denunciò intrecci mafia-politica e subì persecuzioni e processi.

Il riconoscimento “di interesse storico particolarmente importante” alla nostra biblioteca è arrivato alla vigilia dell'anniversario del sisma che nel 1968 rase al suolo diversi paesi belicini e in seguito al quale Dolci e Barbera impegnarono tutte le loro energie nella riorganizzazione della popolazione duramente colpita da un dramma senza precedenti.

La biblioteca rimane, previa autorizzazione del Cresm, a disposizione di chiunque, tra cui anche studenti, storici o esperti, ne volesse consultare il ricco e interessante patrimonio storico-librario di cui dispone. ■

Ministero per i Beni e le Attività Culturali  
Il Soprintendente archivistico per la Sicilia

Visto gli articoli 13 e 14 del decreto legislativo 22 gennaio 2004 n. 41 (modificato in n. 42 dall'ordine di legge pubblicato nella G.U. n. 47 del 26 febbraio 2004) e l'articolo 14 del decreto del Presidente del Consiglio n. 42 del 20 luglio 2007 e l'articolo 131 del Regolamento ordinario alla Camera d'Industria Siciliana approvata n. 47 del 24 febbraio 2004

DICHIARA

Che l'archivio Danilo Dolci  
destinato dal Centro di Ricerche Economiche e Sociali per il Meridione (CRESM)  
situato in via Cappuccine, 5 (Palermo)

è di interesse storico particolarmente importante e pertanto sottoposto alla disciplina del  
decreto legislativo 22 gennaio 2004 n. 42 per i soggetti mobili

Conserva 37 cartelle riguardanti il lavoro di Danilo Dolci, conservato presso il Centro di  
Ricerche Economiche e Sociali per il Meridione (CRESM) e stato dichiarato di interesse storico particolarmente  
importante con provvedimento del 21/11/2007

In particolare il detto archivio costituisce e costituisce un patrimonio culturale  
di interesse storico particolarmente importante, in quanto ha permesso di realizzare  
numerose iniziative di sviluppo e di promozione sociale, culturale e scientifica, nonché  
di contribuire alla conoscenza della Valle del Belice dal 1958 al 1969 e di realizzare  
una grande opera di sviluppo e di promozione sociale, culturale e scientifica.

# TURISTI ALLA SCOPERTA DEL SAPERE DEI SAPORI

La ricerca di tradizione e cultura nei cibi richiede figure professionali qualificate nei settori della ristorazione e della ricezione.

di Annamaria Frosina



*Il vero viaggio di scoperta non consiste nel cercare nuove terre ma nell'aver nuovi occhi. (Marcel Proust)*

**D**a sempre il cibo ha una valenza simbolica e comunicativa oltre che fisica, biologica e materiale. Mangiare non ha mai significato soltanto nutrire il nostro organismo, ma anche comunicare. A tavola si socializza, si conosce l'altro e si apprezzano le varie pietanze cui sempre più spesso oggi si attribuisce una carica culturale. Le recenti emergenze alimentari hanno indotto una forte domanda di riappropriazione culturale del cibo la quale si manifesta in diversi modi.

Chi vive in città vuol consumare alimenti genuini, si informa sulla loro tracciabilità e cerca un rapporto diretto con l'agricoltore che li produce. Chi vive in campagna, invece, va alla ricerca di produzioni che non siano legate al modello industriale e chi vi si reca saltuariamente si lancia alla scoperta del patrimonio enogastronomico tradizionale del posto grazie al quale si avvicina alle usanze e alla cultura degli autoctoni. Non è un caso che negli ultimi anni si sia registrato un grande interesse verso nuovi tipi di turismo. Nel "turismo edonista", quello che associa il cibo al vino ad esempio, il turista si pone alla ricerca delle curiosità enogastronomiche di un territorio e lo fa con particolare attenzione, è esigente e valuta con estrema meticolosità la qualità dei prodotti tipici e le loro caratteristiche naturali, biologiche o tradizionali delle lavorazioni. Nel "turismo rurale", che nasce dall'amore per la campagna e per lo stile di vita che lì si conduce oltre che per la voglia di consumare prodotti sani e genuini, si è diffusa la filosofia dello "slow food" (mangiare lento) intesa anche come un'argine contro il dilagare di un'offerta alimentare concepita solo per mettere a tacere lo stimolo della fame e non importa con che cosa, purché rapidamente e vicino al po-

sto di lavoro. Ne consegue, dunque, che il significato sociale del cibo non è statico ma dinamico.

Oggi gli esperti di marketing parlano di *experience economy* per indicare un'economia dei servizi basata sulla possibilità di consumare non solo il prodotto o il servizio, quanto esperienze in grado di coinvolgere a livello fisico ed emozionale. Si registra, così, il successo di strutture che riescono a "spettacolizzare" il cibo (*show food*) attraverso la proposizione delle pietanze arricchite da suggestive coreografie o coinvolgendo i sensi del cliente-consumatore sempre più "homo performance" e "homo ludens" in cerca di svago e di emozioni. L'incremento stesso di domanda di turismo lento potrebbe essere letto come il desiderio di attribuzione di una dimensione emozionale al viaggio attraverso il quale il turista apprezza meglio pure i luoghi e le persone, i paesaggi, i sapori e i profumi.

La Sicilia è uno dei pochi posti al mondo in cui è possibile coniugare il cibo con l'arte, la cultura, la storia, i miti, la salubrità, l'identità, la convivialità, l'etica, la passione e lo svago e l'isola, perciò, si propone come un patrimonio dal valore inestimabile, tanto più che può essere considerata la patria della dieta mediterranea che molto presto sarà inclusa nel "menù" dell'Unesco. Non si dimentichi che i prodotti caratteristici della dieta mediterranea coincidono con i prodotti made in Sicily più importanti: pane, pasta, frutta, verdura, olio d'oliva extravergine e vino. Come la laguna di Venezia, i trulli di Alberobello, la roccaforte inca del Machu Picchu in Perù, la Cattedrale di Notre Dame a Parigi, la Statua della Libertà a New York o la grande barriera corallina, anche la dieta mediterranea sta per entrare nella lista del patrimonio dell'umanità stilata dall'Unesco e questo avverrà per il valore storico che ha assunto il modello alimentare ▶





4

proposto da tale dieta cambiando lo stile di vita di chi l'attua e per i relativi benefici, dimostrati scientificamente, che ne ricava la salute.

Considerati questi rivoluzionari cambiamenti anche la ristorazione e il settore del turismo enogastronomico richiedono figure professionali in grado di gestire il complesso quadro venutosi a costituire e composto da tradizione e cultura che esigono competenze specifiche. In realtà, a causa della mancata qualificazione dei dipendenti le strutture alberghiere, di ristorazione o turistiche in genere attualmente non riescono, o riescono a stento, a soddisfare le esigenze dei clienti o a fronteggiare i continui cambiamenti nel settore. I clienti oggi sono informati, attenti, esigenti e molto spesso intendono sapere ciò che mangiano e il loro interesse va al di là della conoscenza della qualità del cibo che gli viene servito perchè sempre più spesso chiedono di conoscere la storia degli alimenti. Il gusto di una pietanza è legato anche alla sua storia, alla terra in cui viene prodotta, al percorso che compie per arrivare a tavola, alle facce di chi la segue dal momento del raccolto del prodotto a quello in cui l'alimento è pronto per essere consumato possibilmente in compagnia aprendo così la strada a nuove amicizie, alla socializzazione.

Se si vuole essere competitivi nel settore, dunque, l'offerta enogastronomica va riqualificata. Proprio questa constatazione di fatto ha ispirato il progetto "Il Gusto della Cultura" il cui scopo principale è l'individuazione di strategie volte a far divenire la cultura e l'enogastronomia motori di sviluppo del turismo in Sicilia e nello specifico dei settori alberghiero e della ristorazione. Il pro-

getto, finanziato dall'Assessorato del Lavoro della Regione Siciliana e rispondente agli obiettivi della misura 3.09 del POR Sicilia 2000/2006, ricade nell'area del Pit N. 18 "Alcinoò" comprendente i Comuni di Buseto Palizzolo, Castellammare del Golfo, Custonaci, Gibellina, Marsala, Paceco, Petrosino, San Vito Lo Capo, Salemi e Vita. Destinatari del progetto sono stati gli imprenditori e i dipendenti dei settori alberghiero e della ristorazione i quali sono stati coinvolti nelle fasi di formazione e orientamento. Per loro sono stati attivati un corso di formazione generale per "Esperto della Cultura del Gusto" e un "Incubatore territoriale". Scopo del corso di formazione è stato quello di far divenire gli operatori delle 27 strutture partecipanti capaci di attribuire al "gusto" un senso più esteso che va dalla percezione sensoriale e dal riconoscimento dei sapori al piacere legato ai riti della tavola, alla capacità di legare alimento e armonia, cibo e cultura, storia e passione per il passato.

Ma qual è la sfida che il CRESM ha lanciato agli operatori del settore?

A noi piacerebbe che essi innanzitutto incontrandosi parlassero la stessa lingua e che si facessero sostenitori di una strategia comune rivolta alla valorizzazione del nostro patrimonio enogastronomico che individui come strumenti la qualità e la tipicità dei prodotti. Negli ultimi anni si parla sempre più e si è sempre più attenti alla cosiddetta customer satisfaction anche in attività dei settori della ristorazione, dell'agriturismo e alberghiero. Qualità intesa, quindi, sotto diverse forme. Come conditio sine qua non nel rapporto con i clienti, da soddisfare nella sua forma



implicita, intesa come la qualità che il cliente dà per scontata dal momento che dovrà pagare per acquistare un determinato prodotto o servizio. Come qualità espressa, intesa come la qualità che il cliente richiede all'erogatore dei servizi o come qualità latente, rappresentata da un servizio aggiuntivo di cui l'utente non avverte il bisogno sino a quando qualche fornitore non glielo offre. Potremmo ipotizzare che la qualità latente di cui parliamo potrebbe essere rappresentata dal servizio offerto che soddisfi il desiderio di scoprire la storia locale, le tradizioni, la ruralità, il piacere di ritrovarsi con persone dai gusti affini. Affinché la valorizzazione della cultura e dei prodotti tipici locali funga da volano di sviluppo locale è necessario che le attività di interesse siano espressione di determinati canoni di qualità non solo a livello relazionale, economico e strutturale ma anche a livello tecnico, inteso come competenza professionale e in particolare come qualificazione degli addetti al lavoro nel settore. Gli operatori del settore, inoltre, dovrebbero puntare alla valorizzazione della cultura locale e alla salubrità dei prodotti. Ma in che modo stiamo cercando di concretizzare tutto ciò? Innanzitutto credendo nella mission del progetto ed impegnandoci a proporci come “facilitatori di dialogo” fra gli operatori e in secondo luogo dialogando con tutti gli attori coinvolti nell'iniziativa. Gli operatori sono stati invitati a due workshop (Sistema territorio, Enogastronomia come Cultura) che si sono tenuti a Salemi il 24 ed il 25 giugno scorsi e i quali sono stati condotti dal giornalista Gaetano Basile. Il 22 luglio 2008, invece, nella sede del CRESM, a Gibellina, si è tenuto il

primo incontro dell'Incubatore territoriale nell'ambito del quale sono state esaminate le criticità relative al settore e al contesto enogastronomico e sono state prese in considerazione le proposte su cui basare lo sviluppo del settore. Inoltre, agli operatori sono state proposte delle iniziative. Ogni azienda partecipante è stata inserita in un itinerario tematico (“Il gusto della cultura” - Un viaggio tra cultura ed enogastronomia in provincia di Trapani) in cui avranno la possibilità di proporre il proprio piatto o prodotto tipico che risponde ai criteri di tipicità, qualità e salubrità. Le aziende partecipanti al progetto verranno coinvolte, poi, in una fiera dal titolo “I sapori dell'arte” che sarà organizzata con il Comune di Gibellina e che avrà la durata di una settimana. Interverranno cuochi di fama nazionale che si sfideranno nella preparazione dei piatti che saranno ispirati alle opere d'arte presenti a Gibellina e i cui ingredienti base saranno rappresentativi del nostro territorio. Una alimentazione che sempre più si dipana lungo un continuum ai cui estremi troviamo il concetto di globalizzazione da un lato e quello di localismo dall'altro, alla fine del ragionamento fa persistere un dubbio amletico: slow food or show food? (...this is the question!). Aristotele ci ricorda saggiamente che la virtù sta nel mezzo. Malgrado quindi la spettacolarizzazione e la seduzione del cibo siano ormai parametri di riferimento il settore enogastronomico non può permettersi di fare a meno della tradizione, della qualità e della salubrità proprie dei prodotti del nostro territorio. Come direbbero i greci “kalos kai agathós” (bello e buono), il “bello” in quanto buono ed il “buono” in quanto componente che crea armonia. ■

# CULTURA ED ENOGASTRONOMIA IL FUTURO DEL TURISMO

E' tra il territorio, il piatto e il bicchiere che si articola l'identità locale.

di Gaetano Basile\*

6

Negli ultimi anni si sono diffuse nuove pratiche di turismo più attente e sensibili al rispetto delle culture, delle persone, dei luoghi. Questi nuovi turisti hanno meritato il nome di “viaggiatori”, guadagnato sul campo.

Infatti non sempre il turismo di massa porta necessariamente benessere. Spesso i ricavi dell'industria turistica sono esclusivo appannaggio delle multinazionali e dei grandi tour operators che ne gestiscono il business, mentre le popolazioni locali fanno da scenario, esotico o folcloristico quando non sono addirittura escluse dall'organizzazione dei viaggi. Allora? Turisti, no grazie...

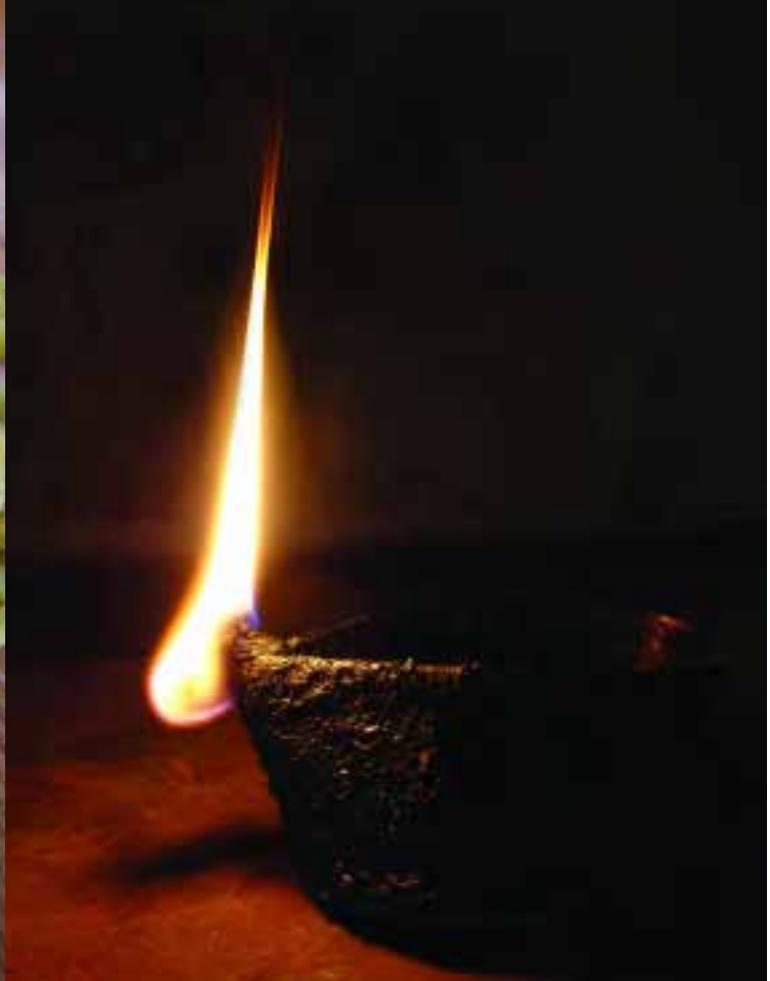
L'ultimo rapporto della Società Geografica Italiana ci ricorda, tra le altre cose, che il turismo balneare è in crisi e non potrà più essere competitivo; che dal turismo di massa si è passati al turismo di qualità, magari personalizzato e che per far fronte al futuro più immediato c'è bisogno di una comunicazione efficace e mirata, di attrezzature, organizzazione, professionalità, rispetto dell'ecosistema ed eventi di risonanza internazionale. Alla Sicilia non resterà che “vendere” cultura ed enogastronomia puntando sulle infinite differenze e sfumature del suo patrimonio e dei prodotti di nicchia.

\*Giornalista enogastronomico

Ai recenti workshop di Salemi si è voluto ricordare che l'identità alimentare è una costruzione collettiva realizzata da coloro che hanno creato la nostra storia: l'alimentazione di oggi non è eredità che riceviamo dall'infanzia, ma retaggio di una cultura locale che dovrà essere riflessiva. Fu questa la cucina che incantò, nel 1943, il giovane ufficiale medico americano Ancel Keys che la definì “dieta mediterranea” in quanto nata dall'apporto dei “saperi” di coloro che, provenendo da ogni angolo del Mediterraneo, misero piede sull'Isola.

La tavola è un luogo d'introspezione delle diverse civiltà che si sono ritrovate in Sicilia e che la cucina è riuscita ad amalgamare in maniera perfetta. Un vero giacimento culturale, anzi il tratto più resistente di una cultura isolana. Aveva visto giusto Keys e lo provò alimentandosi come i nostri contadini o pescatori e raggiungendo il traguardo dei 101 anni.

Si è parlato diffusamente di identità e risorse locali giacché gli ingredienti della nostra cucina sono prodotti culturali che derivano dal lavoro dei nostri contadini ed è per questo che il valore che si attribuisce a colori, odori e sapori dei nostri piatti hanno valenza storica: è tra il territorio, il piatto e il bicchiere che si articola l'identità locale. Vino e cibo sono il nostro immenso patrimonio culturale



da proteggere, valorizzare e promuovere con la massima professionalità. Bisogna, quindi, impegnarsi a conoscere il passato per valorizzare il futuro prossimo venturo.

Scrisse il grande etno-antropologo francese Claude Levi Strauss che si perdono più facilmente i codici linguistici che quelli alimentari. Da noi la tavola è un piacere antico. Diceva il protagonista di una commedia greca: “Ho mandato il mio cuoco in Sicilia ad apprendere l’arte di cuocere i cibi e questa sera vi leccherete i piatti e pure le pentole...”

Più tardi, mentre i Monsù (sicilianissima riduzione di Monsieur le chef...) celebrarono nei piani nobili dei Palazzi i fasti di cernie e sogliole, lepri e capponi, a quelli del vicolo arrivarono gli odori e le descrizioni meravigliose fatte dalla servitù. Con fantasia e ingegno quei piatti furono reinventati con ingredienti poveri, spesso miserabili, ma con una buona conoscenza della scienza dell’alimentazione. I pinoli, che nella medicina popolare sono un antidoto contro l’intossicazione alimentare, accompagnarono sempre il pesce, sovente poco o per niente fresco.

Una saggezza alimentare ancora viva trasmessa attraverso la medicina popolare che in Sicilia ci veniva da molto lontano: da quando il nostro mondo contadino aveva in-

contrato la saggezza e la cultura del mondo islamico ed ebraico.

Al nostro antico “saper nutrirsi” s’ispirò l’imperatore Federico II la cui frugalità attingeva sia alla cultura popolare, sia ai consigli medico-dietetici di Teodoro. Con la sua “Regola sanitaria salernitana” nacque la scienza dell’alimentazione che ancora distingue la nostra cucina.

E poi un fascinoso viaggio nel tempo ricordando “quelli che mangiano il pane...” come diceva Omero per indicare i popoli civili che godevano dell’agricoltura e distinguerli dai barbari ancora cacciatori. Scrisse Ateneo che settantadue tipi di pane si facevano ad Atene, ma quattordici a Selinunte.

L’olio, prezioso dono di Atena, fu per i nostri antichi medicina, balsamo, detergente per le signore, combustibile per lucerne, oltre che alimento. Una salsa già pronta da versare su una fetta di pane. Una fetta di pane caldo con un filo d’olio di oliva sopra è, ancora oggi, mangiare antico, segno di un antico benessere. Il dono che la terra offre a coloro che l’hanno amata.

La vigna, l’uva, il vino, in Sicilia hanno una sacralità antica. Sono il sogno di ogni siciliano: quello dei poveracci la vigna dietro la casa, quello dei nobili è la vigna per dare lustro al casato. ▶

Brindò con un vino “Corvo” Garibaldi a Palermo sognando “Roma o morte”, ma prima di lui con un vino di Sicilia aveva brindato Giulio Cesare per la sua terza nomina a Console. Sognando anche lui Roma...

Con la prima grande globalizzazione dei saraceni e quella più vicina della scoperta dell’America e dei suoi prodotti, che ci portarono gli ingredienti, i profumi e i sapori riversati nella nostra cucina, abbiamo appreso che non tutte le globalizzazioni sono da rigettare. E fu così che la Sicilia riunì i suoi commensali iniziandoli ai piaceri della vita, della convivialità. Quella civiltà della tavola in cui si scambia il pane, il cibo, il vino, con la piacevolezza della conversazione. E dove l’ospite è dio. Per lui si apparecchia con i lini più preziosi, dai delicati ricami e sfilati d’alto lignaggio. Per lui il vino fresco e il suggestivo vasellame di ceramica variopinta. E le fresche e croccanti insalate o i pesci mai disturbati da salse coprenti: null’altro che un aureo filo d’olio ad amalgamare tra loro le erbe aromatiche.

E raccontammo ai nostri ospiti quando si mangiava per strada nel thermopolion delle città greche di Sicilia. Passeggiando tra i banchi tutti i sensi erano sedotti da profumi di cibo cotto, da piluccare sul posto o da portare a

casa: fast food e take away di oltre duemila anni fa. E insegnammo ai viaggiatori di ogni tempo che l’oro del grano o del sole si legge, ancora, sulla pasta dai mille formati, nata sull’Isola oltre mille anni fa.

Nei due workshop un preciso invito, dunque, a raccontare queste storie perché la nostra cucina, più di ogni altra, parla la lingua antica e colta di greci, saraceni ed ebrei. La cannella e lo zafferano, la melanzana e il cetriolo, il riso e il fagiolo nero sono testimoni, tra mille, di quelle antiche e generose culture.

Si impone, chiaramente, una qualificazione professionale degli addetti al turismo eno-gastronomico perché la progettazione di itinerari mirati presuppone la creazione di un legame stretto tra turismo e tavola, ove sono la natura e il carattere economico di tale vincolo a essere presi in esame. Sono itinerari che non si possono realizzare se non si conoscono e non si coordinano queste componenti. Non devono essere involgarimento turistico della cultura rurale, ma strumento per lo sviluppo e la tutela del territorio.

E’ questa una scelta ecologica e politica per sostenere l’imprenditoria agricola e difendere nel contempo il nostro malconcio ecosistema. ■

8



## E ORA... BUON APPETITO!

### Sarde a beccafico

gr. 1000 sarde fresche diliscate  
gr. 300 pangrattato  
succo di 2 arance e 2 limoni  
gr. 80 zucchero di canna fino  
gr. 80 passolina e pinoli  
due cipolle  
un mazzetto di prezzemolo  
foglie d’alloro q.b.  
aceto di vino bianco,  
sale e pepe q.b.

Marinare le sarde con il succo di arance e limoni, un bicchiere di olio d’oliva extra vergine, un poco di aceto, sale e pepe. Tritare la cipolla rosolandola in padella con poco olio e aggiungendo passolina e pinoli, prezzemolo tritato, il succo di arance e limoni, il pangrattato e lo zucchero di canna. Maneggiare bene e farcire con il composto le sarde arrotolandole su se stesse facendo in modo che il codino resti fuori ben evidente. Disponetele, quindi, in teglia alternandole con foglie d’alloro; spolverare con un lievissimo velo di zucchero di canna, bagnare con olio e mettere in forno a 180° per 15 minuti. Servire tiepido guarnendo il piatto di portata con fette di arance e limoni freschissimi.

La ricetta è di Francesco Paolo Cascino ed è stata gentilmente concessa da Gaetano Basile



# ALIMENTAZIONE RESPONSABILE A DIFESA DI ECOSISTEMA ED ECONOMIA DEL TERRITORIO

Il territorio nella sua biodiversità, quale risultato di millenaria sapienza e selezione, rappresenta una risorsa e l'identità di un popolo.

di Michele Russo\*

10

La dieta mediterranea nasce dalla straordinaria intuizione del ricercatore americano Angel Keys, sbarcato nel Sud dell'Italia alla fine della II Guerra mondiale al seguito delle truppe americane, e dalle successive ricerche scientifiche che sono culminate nel "Seven Countries Study", uno studio comparativo dei regimi alimentari basato su 12 mila casi divisi in 14 campioni, di età compresa tra i 40 e i 59 anni, in sette Paesi di tre continenti (Italia, Finlandia, Olanda, Giappone, Grecia, Stati Uniti e Jugoslavia).

Tale studio dimostrò che la frequenza di obesità, arteriosclerosi e malattie cardiache era molto inferiore nelle popolazioni che avevano impostato la dieta mediterranea come abitudine alimentare. Gli esami condotti fecero emergere in tali popolazioni bassissimi tassi di colesterolo e una bassissima percentuale di malattie cardiache rispetto a quelle di Paesi come Olanda e Finlandia dove si fa un elevato consumo di grassi saturi (burro, strutto e carne rossa).

Oggi, però, molte cose sono cambiate. Infatti, con l'avvento della globalizzazione non solo è necessario rimarcare con forza **l'importanza e l'attualità** del mo-

dello di stile di vita mediterraneo ma è altresì necessario porci alcune domande quando acquistiamo un alimento. Dobbiamo chiederci in quale territorio, con quali mezzi e da chi è stato coltivato. Quali concimi, quanti e quali fertilizzanti e pesticidi sono stati utilizzati, quali e quanti sono gli effetti devastanti sulla biodiversità vegetale ed animale e quali e quante scorie di detti concimi o pesticidi restano negli alimenti che consumiamo. E, inoltre, quali saranno gli effetti sulla nostra salute, quanti o quali tumori od altre patologie, di cui alcune non ancora conosciute, saranno gli effetti del consumo di questi cibi contaminati e quali percorsi ha fatto quel dato alimento prima di giungere sulle nostre tavole (*la tracciabilità*). Le domande ci portano anche a chiederci se nelle lontane terre da cui arrivano certi prodotti esiste ed è attuata una legislazione che protegge i lavoratori e i consumatori finali e quale tipo di agricoltura si conduce in quei Paesi, se essa è all'insegna della sapienza e dell'amore per i prodotti che si coltivano oppure se l'agricoltura è di tipo industriale e ha a cuore soltanto il prodotto senza aggettivazioni ed è incurante della biodiversità. Ancora, bisogna interrogarsi sul gusto dell'alimento e se quest'ultimo richiama o si identifica con un territorio e se per la sua coltivazione e trasporto dal luogo di produzione in

\* Responsabile U.O.S. Diabetologia e Malattie Metaboliche – Azienda Ospedaliera di Sciacca



quello del consumo è stato determinato qualche tipo di inquinamento e se sono stati attivati o meno adeguati sistemi di commercializzazione.

Si tratta domande e riflessioni necessarie se vogliamo porci a difesa della nostra salute e del nostro pianeta.

Negli ultimi cinquant'anni l'agricoltura si è progressivamente industrializzata e sono state introdotte nuove varietà ibride che consumano più acqua. L'introduzione di elementi esterni al sistema naturale, come i fertilizzanti chimici e i pesticidi, ha rapidamente compromesso la salubrità dei cibi e dell'ambiente e ha determinato una forte riduzione della biodiversità e delle specie animali e vegetali. Negli ultimi trent'anni sono state utilizzate quantità impensabili di fertilizzanti chimici e pesticidi. E' raddoppiata l'immissione di nitrati nell'ecosistema e quella dei fosfati è triplicata. Un tale livello d'ingerenza sugli equilibri naturali ha ridotto la diversità biologica sul pianeta: negli ultimi cento anni il coefficiente di estinzione delle specie è aumentato di mille volte rispetto alla media registrata nella storia del pianeta. Di contro si sono ridotte la morbilità e la mortalità degli uomini e la vita media si è allungata. Così, oggi, gli uomini rappresentano ben il 10 per cento degli esseri viventi. La diversità genetica animale e vegetale ha subito e subisce un de-

clino globale, soprattutto per quanto riguarda le specie coltivate.

L'intero processo dell'agricoltura industriale produce il 30 per cento dei gas serra contro il 17 per cento dei trasporti non legati al settore alimentare. Il letame prodotto nel settore zootecnico determina un inquinamento delle falde acquifere e produce gas serra trecento volte più dannosi della CO2. L'aumento degli allevamenti è dovuto al maggior consumo di carne secondario al maggior benessere economico, nonostante tutti gli studi medici dicano che il maggiore consumo di carne determina una maggiore incidenza di malattie cardiovascolari e di tumori. Così accade, ad esempio, che in provincia di Mantova sono presenti allevamenti per ben sette milioni di maiali contro una popolazione della stessa provincia di un milione di uomini. Gli italiani oggi spendono per il cibo il 32 per cento dello stipendio contro il 14 per cento del 1970 ed in alcuni paesi si arriva a spendere l'80 per cento dello stipendio. Oggi, all'anno, un americano consuma 122 kg di carne, un italiano 80 kg e un cinese 50 kg, di contro un indiano ne consuma solo 5 kg. Una bistecca di 150 grammi, prima di arrivare sulla nostra tavola ha consumato 2.500 litri d'acqua necessaria per produrre il foraggio e ha determinato una cospicua ▶

produzione di letame e, quindi, di gas serra, prodotti anche dalla deforestazione attuata per convertire quelle aree all'uso agricolo per produrre i foraggi.

Uno studio della FAO lancia l'allarme per la vita del pianeta e sostiene che un quarto delle terre emerse sono coltivate ad uso agricolo; il 35% di tutte le foreste di mandovria sono state perse, un quarto delle riserve marine di pesce sono sovrasfruttate.

Il Millennium Ecosystem Assessment, una ricerca dell'ONU, cui hanno partecipato duemila scienziati di tutto il mondo, ha rilevato che se la terra si sta riscaldando e i ghiacciai si stanno sciogliendo il fenomeno è legato ai gas prodotti dalle attività umane e il 18 per cento dei gas serra è prodotto dal ciclo di produzione della bistecca.

Il cibo non è solo cibo. Tutto è interconnesso: fertilizzanti, pesticidi, erbicida, carburanti, trasformazioni, refrigerazioni, trasporti. **Così si arriva al paradosso che la produzione del cibo è causa di disastro ambientale.**

Le monocolture estensive e ripetute, tipiche dell'agricoltura industriale e chimica portano alla perdita della biodiversità e alla sterilizzazione dei terreni con sempre maggior perdita di sostanze organiche cioè alla liberazione di carbonio che nell'aria si trasforma in CO<sub>2</sub>.

Quindi, minor quantità di terreno viene arato minore è l'uso di sostanze chimiche e maggiore sarà la fissazione di carbonio sul terreno con minore produzione di CO<sub>2</sub>, salvaguardando così il pianeta. Ma la commercializzazione ha un ruolo di responsabilità nella produzione di gas serra. Infatti, quando noi compriamo ad esempio una bottiglia di vino che viene dal Cile, questo trasferimento ha determinato un consumo di circa due litri e mezzo di carburante ed una produzione 6 Kg di CO<sub>2</sub>. Se alla grande distribuzione compriamo una bustina di prezzemolo tritato di g. 50 al costo apparentemente banale di 1,50 euro in realtà abbiamo non solo comprato il prezzemolo a circa 30 euro al kg (normalmente il fruttivendolo del mercato rionale ce lo regala quando facciamo la spesa) per evitare il semplice atto di tagliuzzare il prezzemolo, ma abbiamo prodotto un rifiuto, la busta di plastica. Quando compriamo frutta e verdura fuori stagione in realtà abbiamo mangiato non solo alimenti privi dei sapori tipici ma anche di antiossidanti di cui sono ricchi la frutta e verdura di stagione.

L'industrializzazione dell'agricoltura ha determinato un aumento produttivo della quantità di cibo nelle aree dove essa è praticata ed una forte riduzione e la urbanizzazione degli addetti oltre che una perdita incalcolabile di





antichi saperi e conoscenze gastronomiche e culinarie. Inoltre, il trasferimento di queste risorse alimentari nelle aree fortemente depresse ha messo in crisi l'agricoltura indigena perché i prodotti locali non erano più richiesti. *Uno dei benefici che si ottengono dagli ecosistemi, il più importante ed insostituibile, è il cibo.*

*Il cibo è il prodotto di un territorio e delle sue vicissitudini, dell'umanità che lo popola, della sua storia e delle relazioni che ha instaurato.*

Oggi mangiare, a mio avviso, non può essere considerato, soltanto un atto di necessità biologica ma un atto gastronomico e politico.

Scegliendo i prodotti locali abbiamo una concreta possibilità di conoscere il territorio, il produttore, la sua sapienza nelle modalità di coltivazione e di rispetto della biodiversità vegetale ed animale ("**cucina a chilometri zero**") e abbiamo anche fatto una scelta politica ed ecologica. Infatti abbiamo scelto di sostenere l'**imprenditore agricolo locale** che porta avanti i prodotti del territorio, che lo coltiva, lo sorveglia, lo difende, lo cura e che di per sé rappresenta un **difensore dell'ecosistema**.

*Se abbiamo scelto i prodotti del territorio abbiamo impedito che prodotti da terre lontane vengano trasferite nel nostro territorio con consumo di preziosa energia e conseguente inquinamento. Contestualmente abbiamo anche impedito che in quelle terre lontane i lavoratori vengano sfruttati nella totale assenza di legislazione e controlli e abbiamo impedito che quei prodotti agroalimentari "**anonimi**" cioè senza tracciabilità, vengano a determinare una crisi della nostra agricoltura con conseguente disastro economico dell'imprenditore e dell'ecosistema.* Un imprenditore agricolo che ha coltivato con sapienza, con amore, con attenzione alla biodiversità, al rispetto del territorio, al rispetto dell'ecosistema e alla legislazione, che sottopone ai controlli di legge la sua azienda e i suoi prodotti con una forte identità e una buona qualità, che ci dà un **alimento "buono e pulito"** deve necessariamente essere ricambiato con il "**giusto**" guadagno.

Il territorio nella sua biodiversità, quale risultato di millenaria sapienza e selezione, rappresenta pertanto una risorsa agroalimentare, gastronomica, ecologica, economica, turistica ed identifica la storia, la cultura, le tradizioni, l'economia di un popolo.

**Il bagaglio dei saperi tradizionali in fatto di trasformazione del cibo, l'insieme dei semplici atti di preparazione quotidiana, molto presenti nelle società prevalentemente agricole, ma anche nelle città prima che i modelli standardizzati dell'indu- ▶**

**stria alimentare si imponessero del tutto, rappresentano un patrimonio ricchissimo e prezioso.**

Bisogna, inoltre, recuperare e salvaguardare la cucina come spazio casalingo e come arte. La cucina come antidoto agli stili di vita imposti dai modelli imperanti dell'agroindustria alimentare globalizzata, una forma di "resistenza gastronomica" e di salvaguardia della biodiversità.

**Cucina, dunque, come espressione culturale di civiltà, scrigno di tradizioni e di identità.**

La maggiore perdita dei saperi tradizionali si è manifestata nelle società più sedentarie ed opulente. Là dove l'invasione delle industrie alimentari ha ridotto la varietà e la qualità della nostra alimentazione procurandoci in maniera "bello e pronto" un prodotto globalizzato ad alto apporto calorico con il conseguente incremento iperbolico dell'obesità, patologia prima quasi sconosciuta, e delle altre malattie metaboliche e cardiovascolari.

Dobbiamo ritornare alla riscoperta dei sapori, degli odori, del gusto, della naturalità dell'alimento che tanto più è naturale tanto più è buono. Naturale significa non utilizzare troppi elementi estranei ed artificiali al sistema ambiente/uomo.

L'alimentazione è di per sé una elementare funzione biologica e fisiologica. Nell'uomo, però, l'alimentazione si carica di significati e di simboli, fino a divenire un vero fatto culturale che segue, nei secoli, l'evolversi dell'assetto economico e dei bisogni della società, variando e complicandosi di pari passo con il variare ed il complicarsi dei diversi aspetti della società stessa.

Possiamo perciò dire che il modo di alimentarsi è legato sia alla disponibilità locale (qualitativa e quantitativa) di alimenti, sia alla storia e alla economia di un popolo. Esso varia perciò da Paese a Paese, pur mantenendo certe caratteristiche di somiglianza e di omogeneità nell'ambito di una certa area geografica.

Quando parliamo di stile di vita mediterraneo ci riferiamo non solo all'alimentazione ma anche alle abitudini di vita e sociali presenti negli anni Cinquanta; quindi anche una buona attività fisica legata alla scarsa o assente meccanizzazione e di conseguenza anche all'uso dei prodotti locali legati alla scarsa o assente mobilità delle derrate alimentari.

Mediterranei sono, inoltre il clima, il mare, l'ambiente geografico e geologico, gli usi e i costumi sia di quelle nostre regioni che dell'Italia mediterranea fanno parte sia di gruppi di popolazione di altri Paesi (Grecia, Spagna, Francia, i Paesi settentrionali dell'Africa e del vicino

Oriente) che geograficamente si trovano in un ambiente molto simile.

Usi e costumi, abbiamo detto e fra questi sono compresi anche quelli alimentari, basati sugli stessi alimenti, fatti di prodotti che in questi luoghi nascono e che sono stati tramandati nel corso dei secoli di generazione in generazione. Un "modello" alimentare, appunto: un modello che, sulla base di quanto abbiamo premesso, non è soltanto italiano e non è neanche familiare a tutti gli italiani. Seguire il modello alimentare mediterraneo vuol dire semplicemente utilizzare con regolarità i cibi della nostra tradizione, ossia quei cibi che sono per noi facilmente disponibili e che si prestano ad essere preparati nelle semplici e gustose maniere che ci sono familiari da sempre e che siano naturali e necessariamente siano **tracciabili** fino alle "radici". In maniera pratica dobbiamo consumare il pane di grano duro integrale del panificio più vicino a casa nostra, la "pasta di casa" o, comunque, del pastificio del territorio, la frutta e verdura e l'olio di oliva dell'imprenditore agricolo che magari conosciamo e che magari ci dà la possibilità di vederlo sgorgare mentre le olive vengono molite, i formaggi del pastore amico, il vino della vigna che teniamo sott'occhio mentre ci facciamo una passeggiata.

Queste opportunità le dobbiamo offrire anche ai nostri ospiti spiegando loro il significato salutistico, nonché economico e di salvaguardia dell'ecosistema. Non dobbiamo poi dimenticare di inebriare ed ammaliare la mente del nostro ospite con racconti che in ogni gesto, in ogni sapore e in ogni odore facciano rivivere il legame tra sole, mare, terra e cultura, con il nostro passato, le nostre tradizioni, la nostra cultura e la nostra civiltà, legame che lascerà una traccia indelebile nell'anima e un piacevole ricordo nella mente del nostro ospite che lo porterà sempre con sé.

Quanto detto finora dovrebbe già essere più che sufficiente per dimostrare abbondantemente come il modello alimentare mediterraneo e la difesa politica dell'ecosistema si integrino con la difesa e lo sviluppo economico del territorio stesso.

Fatte queste precisazioni è bene però ricordare che di vera e propria "tradizione alimentare" si tratta, una tradizione che ha messo negli usi della gente radici tanto solide da riuscire a resistere abbastanza bene al trascorrere dei secoli e ultimamente (sia pure più a fatica) all'incalzare prepotente di nuove abitudini e di nuovi modelli apparentemente molto più "moderni" ed attraenti. ■



# LE RADICI DELLE FRAGILITÀ SICILIANE

Un inizio di analisi per un'isola che la storia non ha condannato al sottosviluppo.

di Lorenzo Barbera

16 **Q**uesto mio contributo, sia pure velocemente, guarderà al contesto territoriale e ripercorrerà, nel bene e nel male, sia la storia da cui veniamo, non solo per mettere a fuoco tanti punti di forza su cui far leva per lo sviluppo, sia la genesi delle contraddizioni, delle fragilità e delle degenerazioni politiche, economiche, sociali e culturali che ancora oggi sono causa di uno spaventoso spreco di risorse finanziarie pubbliche siciliane, nazionali e comunitarie e, ancor più, di intelligenze, competenze, vocazioni e talenti della nostra umanità. Di queste contraddizioni, fragilità e degenerazioni dobbiamo avere coscienza, se vogliamo davvero liberarcene. Il mio obiettivo è l'avvio di un dialogo pedagogico con il mondo educativo, universitario e politico-istituzionale comunale, provinciale e regionale oltre che con le agenzie di Sviluppo locale.

## **Il paradosso delle risorse: una ricchezza ancora spreca**

A mio avviso la nostra popolazione non sa di vivere in uno straordinario bacino di tesori: stupendi panorami agricoli e varietà e ricchezza di emergenze naturalistiche nei territori interni e lungo la fascia costiera; preistoria e storia antica, moderna e contemporanea che ha avuto un ruolo centrale su scala mediterranea ed europea; una straordinaria e intrigante concentrazione di giacimenti archeologici, terrestri e sottomarini che vanno dall'epoca sicana ai fenici, dai greci, ai romani, agli arabi e ai normanni.

Eppure, nonostante questi tesori riconosciuti dal mondo intero, la qualità e la quantità dell'offerta turistica siciliana è modesta. E ciò, a mio avviso, perchè gli operatori turistici attuali e con essi l'intera popolazione, compreso l'intero sistema scolastico e universitario, non sono carichi e forti della loro storia e della varia ricchezza

del loro territorio come lo sono, ad esempio, i toscani o i trentini (e si potrebbe continuare).

La qualità e quantità dell'iniziativa della nostra gente è clamorosamente modesta anche sui vari fronti dell'economia, del sociale, della cultura, dell'etica, della scienza, della tecnica e della tecnologia, del sistema educativo (scolastico e universitario), del sistema sanitario, della funzione pubblica (locale, provinciale e regionale), nonché del sistema politico.

Una delle cause importanti di tutte queste fragilità e povertà discende dal fatto che l'intero sistema educativo e formativo non adotta il territorio come principale libro di testo, buono per tutte le discipline, per tutti i talenti e per tutte le vocazioni. Così i ragazzi delle scuole medie e superiori e gli universitari crescono senza conoscenza e senza intelligenza critica del proprio territorio e della propria storia, senza radici nel proprio passato e senza sogni e progetti che, innervati nel passato e nel presente, siano proiettati nel futuro. In questo modo le giovani generazioni sono facilmente vittime della cultura dominante che, a partire dalla dominazione spagnola, è stata quella mafiosa-clientelare che continua a soffocare il prezioso potenziale umano e territoriale della Sicilia.

Se si domanda a un giovane diplomato o laureato: "Cosa c'è, cosa c'è da fare nel tuo paese e nel tuo territorio?", la risposta più ricorrente è: "Non c'è niente, non c'è da fare niente"! Quali sono i programmi dei giovani diplomati e laureati per il loro futuro? Non di applicare le loro competenze, i loro talenti e le loro vocazioni alla conoscenza e alla messa in produzione delle potenzialità della loro terra natia, ma di trovare *un posto fisso pubblico comunque e ovunque*, che è anche l'obiettivo di tutti i genitori, agricoltori per primi, per i loro figli. E a questo scopo i giovani partecipano a decine e decine di concorsi. Quelli

che riescono a trovare posto in Sicilia, anche quando si sono ben preparati, quasi sempre devono eterna gratitudine a un "santo", che ha aperto loro la porta del paradiso dello stipendio fisso (nel frattempo sempre più precario), ed entrano a pieno titolo nel sistema politico-istituzionale e mafioso-clientelare. E presto appassiscono e scompaiono le competenze, i talenti, le vocazioni, le sensibilità e le conoscenze maturate durante gli studi.

La Regione Siciliana e gli enti locali ed altri apparati istituzionali hanno imbarcato centinaia di migliaia di dipendenti, non per accrescere la qualità e la quantità dei servizi alla collettività e al territorio, ma per assicurare loro uno stipendio. E questa è la principale ragione del colossale dissesto finanziario degli enti pubblici siciliani su cui tacciono, perché complici, tutte le forze politiche e sindacali. I dipendenti che provano a esprimere progettualità e iniziativa vengono quasi sempre emarginati, gli arroganti mediatori di clientele e affari, al servizio di politici discussi e discutibili, vengono premiati e i nullafacenti lasciati in pace.

I diplomati e i laureati siciliani che trovano un posto pubblico nel Centro-Nord, nella stragrande maggioranza dei casi, diventano persone competenti, produttive

efficienti e gratificate. Concorrono efficacemente alla qualità dei servizi pubblici alla persona e al territorio. E ciò perché operano in un contesto politico-istituzionale che li responsabilizza, li rende protagonisti di programmi e progetti, li fa sentire davvero utili alla collettività che, a sua volta, li apprezza e li stima.

### **Alle origini del declino: l'eredità della dominazione spagnola**

Non sono uno storico, ma, anche se a volo di uccello, punterò lo sguardo su alcune tappe della storia da cui veniamo, nel tentativo di mettere a fuoco la genesi delle contraddizioni, delle fragilità e delle degenerazioni etiche, politiche, economiche, sociali e culturali che ancora oggi causano non solo un colossale spreco di risorse pubbliche e private, ma ancor più una spaventosa dilapidazione di intelligenze, competenze, vocazioni e talenti dei siciliani.

Salto a piè pari la preistoria e la storia fenicia, greca, romana, bizantina, araba, normanna, sveva e angioina e mi limito ad accennare alla dominazione spagnola, all'epoca borbonica, all'unità d'Italia, alla nascita della Regione Siciliana e della Repubblica Italiana e alla fine ▶



del sistema feudale. E' in questi momenti storici che, a mio avviso, possiamo ritrovare le radici delle odierne fragilità della società siciliana.

Gli spagnoli aragonesi durante il loro lungo regno, esercitato tramite vicerè, favorirono il consolidamento di una nobiltà feudale stabile che poté accumulare grande potere e grande ricchezza a spese del popolo delle campagne. I nobili poterono permettersi la costruzione di sontuosi palazzi nelle città e di eccellenti bagli nei loro feudi, intorno a cui nacque la maggioranza dei 375 paesi siciliani. Disgraziatamente, però, vivendo sfarzosamente in città, i nobili lasciavano la custodia e la gestione dei loro feudi e dei borghi rurali nelle mani di uomini di loro fiducia, i campieri che, di fatto, furono i progenitori della mafia.

Essi, infatti, avevano il compito di riscuotere, sotto forma di prodotti agricoli, gabelle, censi e altre rendite da fittavoli, enfiteuti, mezzadri e braccianti. Queste riscossioni venivano eseguite spesso con l'aggiunta di quote abusive di cui si appropriavano i campieri che, di fatto, dominavano l'economia locale. I contadini insoddisfatti potevano rivolgersi al capitano spagnolo che ufficialmente dipendeva dal vicerè spagnolo, ma che di fatto era complice del campiere con cui condivideva i frutti degli abusi. Avendo avuto un ruolo dominante per oltre tre secoli, la mafia dei borghi rurali è divenuta ed è rimasta egemone sul nostro popolo fino ai nostri giorni, non solo sul piano economico, ma anche su quello sociale, culturale, etico e politico.



Nel 1700 e nella prima metà del 1800, durante il regno delle due Sicilie dei Borboni, si consolida e si impigrisce il sistema feudale istituito dagli spagnoli. Si impigrisce soprattutto la nobiltà, mentre va alzando sempre più la testa la borghesia rurale costituita dai campieri mafiosi e dai loro discendenti.

### **Da Garibaldi alla nascita della Repubblica: il ruolo della borghesia mafiosa**

Nel Trapanese la borghesia rurale mafiosa dei campieri e dei loro discendenti, d'accordo con i nobili, accoglie, nel 1860, Garibaldi e i suoi Mille a Marsala, li accompagna a Salemi e organizza ed arma un esercito di *picciotti* che affiancano i mille di Garibaldi. Inoltre e, soprattutto, essa riesce a influenzare gli ufficiali siciliani dell'esercito borbonico provenienti dalle sue stesse famiglie, che fanno suonare la ritirata quando i Borboni avevano già vinto la battaglia di Calatafimi, consentendo l'avanzata e la vittoria di Garibaldi.

Sull'esempio trapanese la borghesia mafiosa di tutta la Sicilia aiuta Garibaldi a vincere tutte le altre battaglie siciliane e meridionali contro i Borboni. In questo modo la provincia di Trapani e la Sicilia danno un contributo decisivo all'unità d'Italia e gettano le basi di una solida e duratura alleanza della nobiltà feudale e della borghesia rurale mafiosa del Sud con la borghesia industriale del Nord. Su questa alleanza si fonda e si regge lo Stato italiano dei Savoia.

Alla elezione del Parlamento del regno italiano dei Savoia, infatti, possono partecipare, per legge, solo i ricchi e, cioè, i nobili e la borghesia mafiosa del Sud insieme con i nobili e con la borghesia industriale del Nord.

Questo equilibrio si rompe con la nascita della Repubblica Italiana fondata sul lavoro e sull'uguaglianza di tutti i cittadini (1947) che incoraggia la lotta pacifica dei braccianti e dei contadini poveri della Sicilia e del Sud per lo smantellamento dei feudi, che si conclude, in Sicilia, nel 1950 con la Riforma agraria che realizza la distribuzione delle terre incolte o mal coltivate dei feudatari ai contadini e ai braccianti nullatenenti.

La borghesia mafiosa, da secoli servitrice e partecipe del sistema di potere feudale, organizza una guerra spietata e violentissima contro i braccianti agricoli e i contadini poveri della Sicilia. Capitoli importanti di questa guerra sono: la strage di Portella delle Ginestre dell'1 maggio 1947, l'incendio e il bombardamento delle Camere del Lavoro, l'assassinio di 39 sindacalisti contadini.

La mafia ha combattuto questa sua guerra servendosi dell'EVIS (Esercito dei Volontari per l'Indipendenza della Sicilia), che corrispondeva alla banda Giuliano, armata e finanziata dagli americani i quali avevano anche favorito e sostenuto la nascita del Movimento Separatista Siciliano, costituito prevalentemente da mafiosi, con la prospettiva di fare della Sicilia uno Stato Americano al centro del Mediterraneo, contrapposto allo Stato Italiano, allora sotto il controllo del Movimento di Liberazione Nazionale e, cioè, del Movimento Partigiano.

Come è noto, questa fase storica si conclude con:

- la creazione della Regione Siciliana (1946), a Statuto speciale (e cioè con ampio potere legislativo e di governo autonomo dallo Stato nazionale), che diviene una formidabile macchina di potere mafioso-clientelare fino ai nostri giorni, interrotto solo per un breve periodo, a cavallo tra il 1959 e il 1960, dal governo Milazzo-Corrao che era riuscito a estromettere la Democrazia Cristiana e la mafia;
- la chiusura del Movimento Separatista Siciliano e il trasferimento della mafia nella Democrazia Cristiana (anche per volontà del governo americano), che rende possibile l'estromissione delle sinistre e del Partito d'Azione ▶



(e cioè della stragrande maggioranza del Movimento Partigiano) dal Governo, realizzata da De Gasperi nel 1947; - l'uccisione di Giuliano da parte del suo luogotenente Gaspare Pisciotta che, anziché ricevere la libertà e la ricchezza promesse dai politici mafiosi, viene arrestato e avvelenato in carcere. Gli altri componenti della banda vengono assassinati dalla mafia o condannati e fatti morire in carcere. Finito il sistema feudale, a partire dai primi anni Cinquanta, la mafia diviene protagonista sanguinosa dell'urbanizzazione selvaggia delle città siciliane e, particolarmente di Palermo, riesce a controllare il processo di trasferimento delle produzioni agricole dalle campagne alle città e controlla anche tutte le attività commerciali e industriali importanti presenti nel territorio siciliano. Essa, inoltre, riesce a esprimere una poderosa rappresentanza in Parlamento, nel Governo, nei vari livelli della Pubblica amministrazione (Ministeri, Assessorati regionali, Comuni) e negli istituti finanziari siciliani. Gli apparati pubblici, e persino gli istituti finanziari (e particolarmente il Banco di Sicilia), anziché funzionare come strumenti di servizio ai cittadini, operano come apparati di potere clientelare. Si entra in questi apparati non per competenza e attitudine, ma per meriti elettorali. Gli apparati pubblici, così, divengono pozzi senza

fondo di spreco di denaro e di umanità. Le persone vengono ridotte alla condizione di cittadini dimezzati. Essi, infatti, nella cultura corrente, sono quasi sistematicamente corrotti e/o corruttori, ricattati e/o ricattatori, inseriti dentro un sistema di potere clientelare e mafioso o emarginati e vessati. E ciò è vero, con poche eccezioni, non solo al livello politico e istituzionale, ma anche a livello universitario e di tutto il mondo del lavoro pubblico e privato. Il risultato di tutto ciò è che in Sicilia il normale esercizio della cittadinanza continua ad essere vissuto come condotta eroica da taluni, e come frutto di ingenuità e irresponsabilità da troppi altri.

Questa mia analisi della situazione siciliana non vuole essere una testimonianza di disperazione, ma, al contrario, premessa per discutere in modo onesto di quale Sicilia vogliamo, sapendo bene che è grande la quantità dei siciliani che vogliono una Sicilia liberata dal sistema mafioso-clientelare e impegnata a produrre ricchezza materiale, scientifica e culturale fondata sulla partecipazione di tutti e sulla sostenibilità sociale ambientale etica e politica. Ma questi Siciliani sono terribilmente sfiduciati, non si incontrano, non discutono, non condividono analisi, programmi e progetti.

Discutiamone. ■



# TURISMO E SVILUPPO LOCALE NON SEMPRE UN PORTO È LA SCELTA GIUSTA

Senza una pianificazione attenta il tema dei porti turistici rischia di trasformarsi nell'ennesimo assalto alle coste della Sicilia.

di Antonio Sciabica

*Approdare a Panarea a distanza di un anno è stata una esperienza traumatica. Sceso a terra dopo avere lasciato il tender, mi accorgo subito che la spiaggia di ciottoli a Nord del piccolo molo non esiste più. Al suo posto vi sono grandi blocchi di cemento, presagio di un nuovo attracco... Negli stessi giorni leggo sul giornale che un assessore del Comune di Carini ha dichiarato l'intenzione di costruire un porticciolo turistico in località Ciachea, dove si riversa in mare l'omonimo torrente e l'erosione costiera sta portando l'acqua sotto l'autostrada. Percorro l'asse stradale e quando passo al traverso di Balestrate vedo il porto turistico, sogno mancato (almeno fino adesso) dello sviluppo turistico. Da un lato la spiaggia che scompare, sull'altro versante l'accumulo di sedimenti che quasi ostruiscono l'imboccatura del porto ancora vuoto...*

La presentazione a Palermo del nuovo Piano regolatore generale portuale rappresenta un'utile occasione per riflettere sul tema della portualità e delle relazioni che intercorrono tra sviluppo delle infrastrutture portuali, turismo e sviluppo dei territori costieri. Negli ultimi anni la spinta verso investimenti di infrastrutturazione dei litorali, legata al turismo, ha portato ad una iperproduzione progettuale che, presentata come volano per la crescita dei contesti locali, manca di attente valutazioni critiche dalle quali emergono in molti casi sia elementi di grave minaccia per l'ambiente sia il corretto impiego delle risorse a disposizione degli spazi terrestri e marittimi.

L'uguaglianza turismo = sviluppo, troppo spesso assunta come postulato, ispira e guida la maggior parte delle azioni delle amministrazioni di grandi e piccoli Comuni fino a determinare gli indirizzi programmatici dei livelli regionali. Quale sia, però, l'algoritmo, l'insieme di passaggi, che trasformano il turismo in un vantaggio per la comunità locale, per il benessere pubblico, il miglioramento della qualità della vita e la crescita socio-culturale non è perfettamente chiaro e soprattutto non è sempre verificato o verificabile.

Se si prende ad esempio il caso del turismo nautico e ci si interroga su quali siano i passaggi che compongono la catena turismo = sviluppo si scoprono una molteplicità di fattori che spesso rappresentano dei danni più che dei vantaggi per le comunità locali.

Il tema dei porti turistici è ormai da anni al centro del dibattito sullo sviluppo. L'Italia, con i suoi ottomila e più chilometri di coste, offre una disponibilità di spazi ragguardevole e l'industria nautica, soprattutto legata ai *maxi yacht* di lusso, è tra le prime al mondo. Tali elementi uniti alla possibilità di fare cassa nel breve periodo attraverso i flussi turistici e alla possibilità di accedere a finanziamenti comunitari spingono pressoché tutti i Comuni costieri ad ipotizzare ed in molti casi a realizzare opere portuali ed edificazioni litoranee destinate allo sfruttamento turistico. Negli ultimi anni in Italia il numero dei porti è cresciuto a ritmi sostenuti e quasi ogni regione costiera ha scelto di dotarsi di Piani di sviluppo della portualità turistica che prevedono la creazione di migliaia di posti barca<sup>1</sup>, con la conseguente realizzazione di svariate opere sui litorali. Tale dato va comunque valutato alla luce di diversi elementi, alcuni relativi al grave impatto ambientale che le strutture in mare comportano, altri relativi alla tipologia dei servizi offerti, al pubblico di riferimento e alle normative che regolamentano tutte le attività portuali, altri ancora legati ai reali effetti socio-economici che opere di questo tipo possono innescare su di un dato contesto locale.

In primo luogo, come sottolineato chiaramente in più passaggi dalla Commissione europea<sup>2</sup>, obiettivo imprescindibile di tutti i Paesi costieri dell'Unione deve essere quello di salvaguardare e tutelare gli ambienti marini e ▶

<sup>1</sup> Dati del Ministero dei Trasporti indicano negli ultimi dieci anni un raddoppio dell'offerta, la sola Sicilia ne prevede circa 6.000.

<sup>2</sup> Libro blu sulle politiche marittime integrate e gestione integrata delle zone costiere.

# Pianificazione territoriale

costieri dall'inquinamento e dal degrado. Tale obiettivo va raggiunto ponendo sull'ambiente la massima attenzione. L'ambiente marino e le zone costiere, infatti, si presentano come ecosistemi estremamente dinamici e complessi e azioni locali poco accorte molto spesso causano effetti globali significativi e dannosi. Nel caso che stiamo trattando, quello dei porti turistici, l'impatto ambientale va assumendo sempre più dimensioni allarmanti. Ogni infrastruttura portuale, infatti, agisce in maniera pesante sull'andamento delle correnti marine costiere e alterando il rapporto tra sedimenti depositati e sedimenti asportati dai litorali provoca gravissimi problemi di erosione delle coste<sup>3</sup>.

Interi tratti di litorale stanno così scomparendo e nella maggior parte dei casi i rimedi adottati risultano economicamente onerosi - come per esempio il ripascimento artificiale - se non addirittura dannosi perché eliminato l'effetto da un tratto di litorale lo spostano in altri luoghi più o meno lontani, come nel caso di certe barriere pro-

<sup>3</sup> Uno studio nazionale sull'ambiente costiero pubblicato nel 2008 segnala una percentuale di erosione pari al 42,1% delle spiagge. In Sicilia il dato è del 39,2%. *Lo stato dei litorali italiani*, Gruppo nazionale per la ricerca sull'ambiente costiero.

tettive parallele o trasversali al tratto costiero. A fronte di tale sacrificio di risorse ambientali, contro ogni logica della sostenibilità, la tipologia di servizi offerta solo in pochi casi tiene in considerazione le reali necessità dei naviganti. Ad esempio sono quasi sempre assenti servizi come lo smaltimento delle acque nere o gli spazi pubblici destinati all'alaggio di piccoli natanti. Sempre più vengono privilegiate le imbarcazioni di grandi dimensioni a scapito di quelle più piccole e i quadri normativi vigenti non sono esaustivi in merito ai regimi di concessione e della proprietà degli spazi e dei posti barca.

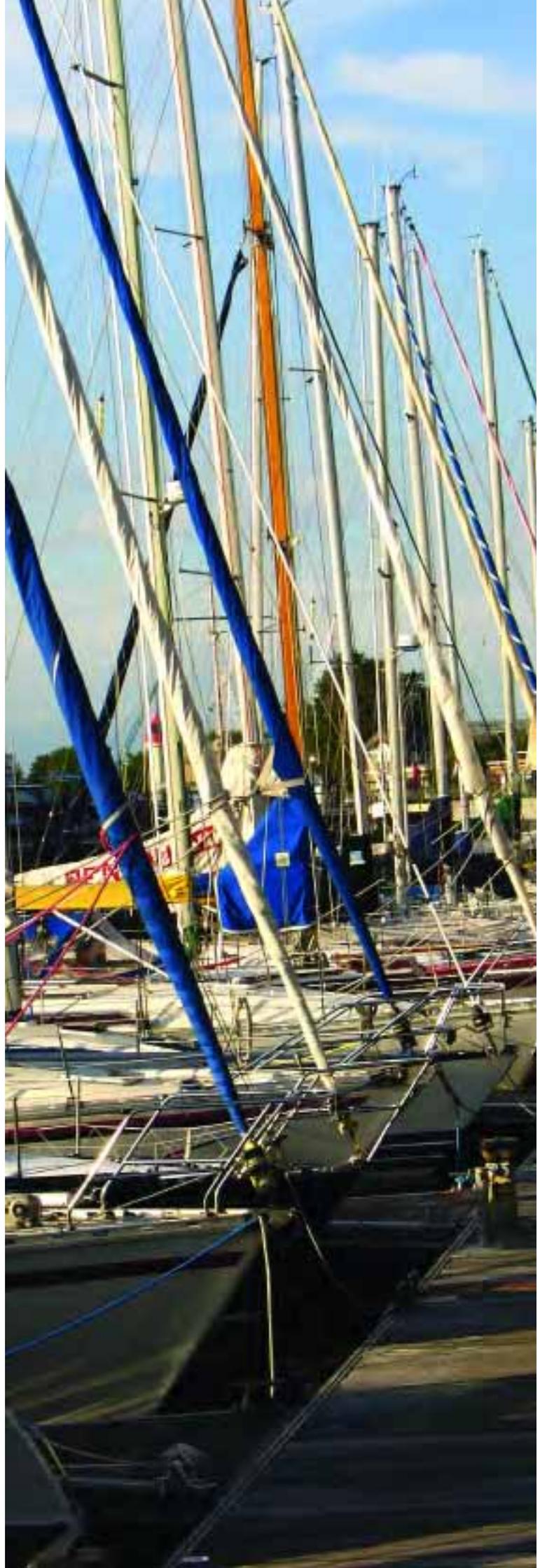
Ad aggravare tale situazione si aggiunge il fatto che molto spesso i porti turistici vengono costruiti in Comuni del tutto sprovvisti di competenze specifiche nel settore nautico, ciò determina uno scarso impatto sull'occupazione locale e sullo sviluppo della cantieristica, limitando in maniera sensibile le potenzialità dell'infrastruttura che, inevitabilmente, si trasforma esclusivamente in un luogo per il rimessaggio invernale delle barche, uno spazio di fatto improduttivo.

Se a ciò si aggiunge l'incapacità delle amministrazioni di gestire tali spazi, motivo per cui questi vengono dati in concessione a società private tramite convenzioni che non trovano il *pubblico* quale interesse principale da tute-



lare, si intuisce facilmente come le connessioni con i processi di sviluppo locale si indeboliscano fino a svanire. Alla luce delle considerazioni fatte, razionalizzare il sistema della portualità turistica diventa oggi più che mai necessario. Una pianificazione di tali infrastrutture è indispensabile sotto più punti di vista: in primo luogo la scelta del posizionamento deve rispettare criteri di misurazione degli spazi e di valutazione delle caratteristiche ambientali che derivino direttamente da uno sguardo marittimo e non terrano, rotte e linee di attraversamento non possono costruirsi sulle direttrici stradali<sup>4</sup>, in secondo luogo le infrastrutture devono sorgere in luoghi che possiedono milieu produttivi e conoscenze specifiche adeguate per un corretto sfruttamento delle opportunità di occupazione e crescita connesse. I porti oggi hanno rotto il legame con l'interland e si presentano come entità esterne al territorio, crescono in maniera scollegata dal contesto in cui sorgono e vivono e si sviluppano attraverso le reti di relazioni orizzontali e verticali extraterritoriali, seguendo le logiche di mercati globali in cui il ruolo del locale rischia di essere relegato a semplice supporto. Una riflessione sulla pianificazione portuale diventa dunque urgente, di fondamentale importanza e non può prescindere da una preventiva analisi dei contesti spaziali sui quali va modellata. Comprendere la complessità delle zone costiere, delle aree marine, studiare l'interfaccia tra terra e mare per scegliere una linea di sviluppo significa saper porre l'attenzione al territorio ed al contempo agli spazi marittimi cogliendone le proiezioni reciproche. Una pianificazione dello spazio costiero, dunque, necessita di uno sguardo olistico, di capacità di osservazione di fenomeni apparentemente lontani nello spazio e nel tempo che in un quadro sinottico, in contesti globali, prefigurano effetti locali dei quali tener conto nel decidere le azioni da intraprendere. Tali sguardi in prospettiva permettono l'ipotesi di scenari futuri sui quali lavorare attraverso la costruzione di processi integrati, in cui la complessità degli scenari viene affrontata costruendo sinergie tra diversi settori produttivi, diversi livelli amministrativi, molteplici attori e portatori di interessi. Lavorare in questa direzione significa porre le basi per nuovi sistemi di osservazione e studio degli spazi, nuove prospettive di osservazione e criteri di riferimento adeguati alla natura dei contesti, nuovi metodi di collezione ed elaborazione dei dati. Serve produrre rappresentazioni innovative tramite le quali veicolare progetti innovativi di azione locale e azioni di vero sviluppo. ■

<sup>4</sup> Si veda il caso delle guide del diporto nautico pubblicate dall'Assessorato al Turismo della Regione Siciliana.



# “ADACIU”: COME ANDARE PIANO SENZA PERDERE LA VELOCITÀ

Una proposta di turismo lento sulle ferrovie dismesse del Belice

Gioacchino De Simone

*C'è un legame segreto fra lentezza e memoria, fra velocità e oblio... un uomo cammina per la strada. A un tratto, cerca di ricordare qualcosa, che però gli sfugge. Allora, istintivamente, rallenta il passo. (Milan Kundera)*

“Adaciu” è un termine prettamente siciliano che, per chi vive da Roma in su, si traduce in *piano, lentamente, adagio... appunto*.

L'espressione “adaciu”, però, se associata al meridione d'Italia, è qualcosa di più eloquente: nell'immaginario collettivo la lentezza è un preciso stile di vita, un modo di affrontare la quotidianità con la flemma e l'indolenza di chi, abituato a vivere sotto il sole cocente e lo Scirocco che toglie il respiro, è costretto ad andare piano. Quaggiù, come se fossimo in una parte del mondo del tutto singolare, chi va piano è accusato di indolenza, di noia, di svogliatezza. Eppure, da qualche decennio, in parti del mondo notoriamente più veloci ha preso piede un confronto acceso su una diversa cultura del tempo: sempre più persone puntano a frenare la spinta inarrestabile della velocità per mettere al primo posto la qualità della vita. Nella Valle del Belice, nota alle cronache nazionali per il disastroso terremoto del 1968 e per la lenta (anche quella) ricostruzione delle sue città, si è deciso di continuare ad andare adagio e, questa volta, per una precisa scelta economica: “Adaciu” è una iniziativa di turismo che propone la conoscenza di un territorio a forte connotazione naturale attraverso gli strumenti di scoperta lenta (trekking a piedi, a cavallo o in mountain bike).

Il progetto “Adaciu-Itinerari di Turismo Lento nella Valle del Belice” mira a rendere la vecchia linea ferroviaria “Salemi-Gibellina-Santa Ninfa-Salaparuta” parte integrante del sistema delle Green ways siciliane.

Le Green ways, secondo una definizione importata dagli Stati Uniti, sono infatti un sistema di territori connessi tra loro da itinerari naturalistici, strade vicinali, ferrovie

dimenticate, sentieri ecologici, vecchie mulattiere e strade interpoderali, gestite e sviluppate in modo da ottenere benefici di tipo ecologico, ricreativo e culturale. L'idea di turismo lento, associata a quella di turismo sostenibile, si basa sulla tutela e sulla valorizzazione delle reti viarie secondarie che diano al turista attento la possibilità di percorrere luoghi di grande interesse storico, naturalistico ed enogastronomico. Questo genere di percorsi facilita il rapporto tra le persone e le risorse del territorio che attraversano in contesti di pregio agricolo, paesaggistico o storico.

Nella Sicilia occidentale, nel corso del secolo passato, svariati sono stati i casi di abbandono di linee ferroviarie in costruzione o già in esercizio. Nello specifico l'intera area del Belice era attraversata dalla linea ferroviaria “Castelvetrano – Santa Ninfa – Salaparuta - San Carlo” tuttora rintracciabile sul territorio, su cui si possono scorgere gallerie, ponti e fabbricati che si trovano in buone condizioni e che costituiscono una risorsa per un diverso uso del territorio. Un modo privilegiato di fruizione turistica, quindi, è quello di percorrere i tracciati ferroviari abbandonati con i *mezzi lenti* rappresentati dalla bicicletta, dal cavallo e dai propri piedi.

Il progetto, presentato il 31 luglio 2008, con un workshop, alla Fondazione Orestyadi di Gibellina, mira all'ampliamento del bacino di fruitori della linea dismessa e al suo perfezionamento: prevede, infatti, interventi leggeri che apportano migliorie alle strutture esistenti, aggiungono lungo il percorso servizi destinati al viandante e, mediante l'introduzione di una segnaletica adeguata, ne incrementano l'utilizzo.

Il progetto "Adaciu", realizzato da Gioacchino De Simone, Elena Pace, Alessandro Parisi e Valentina Saluto ha conseguito il primo premio al Concorso di idee "68 progettisti di emozioni", promosso dalla Provincia regionale di Trapani.

L'intervento è una grande opportunità per la conservazione e la valorizzazione del patrimonio culturale rappresentato dalle ferrovie di un tempo e, in particolare, delle opere infrastrutturali sopravvissute alla dismissione: queste costituiscono una ricchezza in termini di memoria storica e possono diventare anche location ideali per la realizzazione di punti di ricezione turistica. L'insieme dei percorsi secondari della Sicilia occidentale, costituendo un primo tentativo di strutturazione di mobilità dolce, si apre anche alla sua fruizione da parte di diversamente abili, bambini e anziani. Va inoltre rilevato che il recupero di tali infrastrutture, sottraendole al degrado e all'abbandono, stimola la corretta gestione del territorio e incrementa la cura dell'ambiente.

### **Il percorso ideato dai progettisti di "Adaciu"**

Partendo da Gibellina Nuova per raggiungere il sito della Vecchia Gibellina, si attraversano i territori agricoli di Santa Ninfa e Salaparuta, e approfittando della vicinanza di aree ad alto interesse ambientale e paesaggistico come monte Finestrelle, le grotte di Santa Ninfa, il bosco della Sinapa, il centro di Poggioreale vecchia, si giunge al grande Cretto di Burri.

Obiettivi futuri? Coinvolgere la comunità di Gibellina, mettere su una esperienza di progettazione partecipata che strutturi e gestisca la prima proposta di turismo lento in Sicilia e, magari, portare il progetto, nell'aprile del 2009, al Salone internazionale del turismo lento di Forte Marghera. Non c'è tempo da perdere, insomma, bisogna non perdere velocità, tornare ad accelerare, perché il turismo, nel Sud, ha bisogno di ... andare "adaciu" ma con ritmo! ■



# LA MEMORIA DEL PASSATO BASE DELLO SVILUPPO CONSAPEVOLE

La tutela e l'organizzazione della memoria storica e antropologica in Sicilia passa per la conoscenza del sè dinamica e non museale

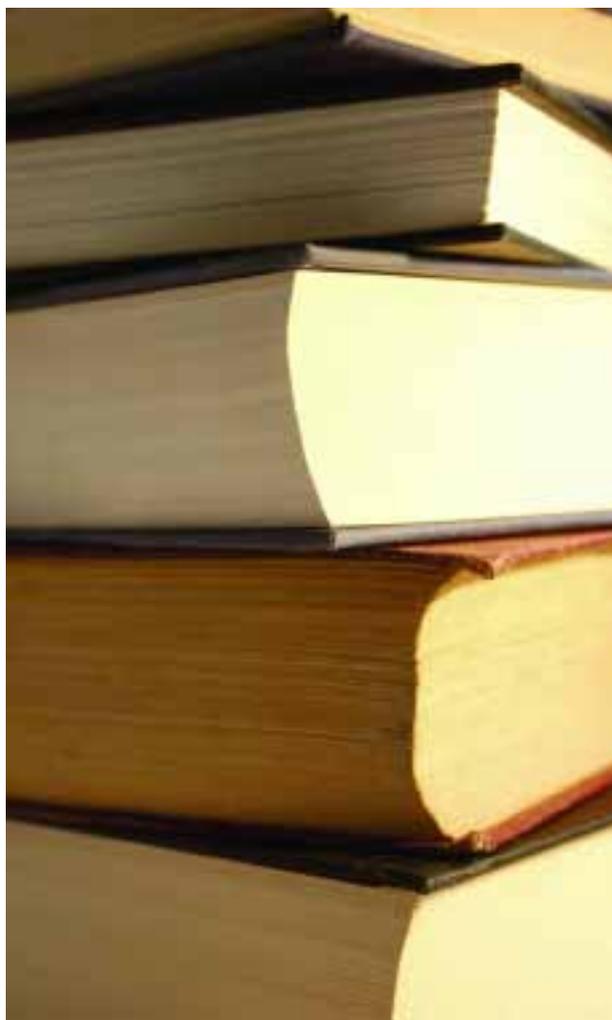
di Alessandro Bellafiore

La conservazione della memoria è sempre stata uno dei nuclei di attività di ogni ente, istituzione o gruppo sociale e in essa è stata riconosciuta la possibilità di costituire il nucleo identitario attorno al quale ricostruire il proprio passato, realizzare il proprio presente e progettare ogni futuro possibile. Questa importanza della memoria si manifesta come un bisogno cogente nei momenti di incertezza che riguardano chi di

quella memoria è erede o in cui l'evoluzione delle circostanze storiche, economiche, sociali o tecnologiche richiede di battere alcuni capisaldi dai quali triangolare la nuova realtà.

La fase storica corrente è certamente caratterizzata dalla velocità con cui si susseguono e mutano gli eventi, le persone e le tecnologie. Inoltre, le inedite possibilità di incontro di gruppi sociali, prima isolati, hanno posto le basi per molti e profondi mutamenti condivisi nei valori, nel modo di gestire ciò che è comune e, fondamentalmente, nel modo di concepire il "noi" e il "voi". La necessità di decifrare la realtà è ancora più pressante per società come quella siciliana che, portatrici di un lungo e stratificato passato, si trovano ad affrontare le sfide del presente partendo da una condizione sociale ed economica che, talora, differisce sensibilmente da quella del mondo immediatamente circostante.

Una società come quella siciliana, spesso caratterizzata da uno sviluppo economico e produttivo non al passo con il sistema-paese, fino a tempi recenti legata a organizzazioni e relazioni sociali facenti capo a modelli culturali antichi e sedimentati, non può affacciarsi al mondo esterno senza difficoltà. La tutela e l'organizzazione della memoria storica e antropologica di un contesto come quello siciliano diviene, dunque, non solo un suggestivo progetto di archeologia sociale o di recupero di forme più o meno sclerotizzate, quanto la base per uno sviluppo consapevole in quelle relazioni *glocali* di cui tanti ormai parlano e che, fuori dalle esaltazioni post moderniste, vogliono dire "non perdersi in un mondo così grande ma anche così vicino". Uno sviluppo che deve essere sostenibile, che deve partire dal territorio, secondo la migliore forma possibile di sussidiarietà e che deve basarsi su quella che potremmo





definire una *sostenibilità della memoria*, che vuol dire sfruttare il meglio del proprio passato, senza cadere nel folklorismo, creando uno sviluppo per il territorio nel territorio.

Un passo di tale costruzione passa per la conoscenza del sé, conoscenza che deve diventare dinamica, non museale e deve avere la lucidità di decidere cosa immettere nel quotidiano e cosa no. Tra le prime cose da inserire vi è certamente la memoria di quei momenti in cui movimenti e iniziative della e con la popolazione siciliana hanno modificato uno status quo che si opponeva al rinnovamento e allo sviluppo. Tra questi momenti importanti si rivelano, ad esempio, le lotte per la redistribuzione dei latifondi, le riforme idriche e agricole, ma anche, e siamo molto più vicini a oggi, le lotte civili e pacifiche per la libertà di esistenza, la libertà della legalità e del lavoro, dell'iniziativa personale, privata, cooperativa, dinamica e virtuosa.

Tutto questo passa per la memoria. Memoria che si fonda sugli archivi e sui documenti, che passa anche per documenti che non sono più cartacei ma sonori e audiovisivi, per arrivare al presente dove nuove fattispecie documentarie sono inedite portatrici di memoria. Proprio perché la memoria è del luogo, così come deve esserlo lo sviluppo, anche la tradizione orale, le conoscenze diffuse, i ricordi sono parte di questa memoria sociale e, fortunatamente, sempre più spesso, divengono oggetto di conservazione e tutela sia mediante iniziative sociali sia grazie alla possibilità di "fissare" in qualche modo queste conoscenze.

In una regione come la Sicilia entrambi i versanti della memoria sono davvero ben rappresentati: gli archivi siciliani contengono documenti straordinari e la raccolta delle memorie orali, dei suoni, dei gesti è stata

oggetto, seppure a fasi alterne, di una certa attenzione; resta poi la memoria antropologica, la memoria viva, individuale e presente, dell'ultimo secolo di vita civile della nostra isola. Lo sforzo che ci attende è necessario e impegnativo: ordinare la nostra memoria, conoscerla, diffonderla, raccoglierne altra; questo passa attraverso competenze e modalità operative differenti dall'archivistica allo studio storico, alla educazione e disseminazione, fino alla raccolta della memoria e delle testimonianze dei singoli.

Alcuni enti istituzionali esistono e sono deputati a parti di questo processo. Giusto per nominarne alcuni ci sono le Soprintendenze archivistiche e enti come il *Centro Regionale per l'inventario, la catalogazione e la documentazione dei Beni culturali ed ambientali* che esistono e, forse in alcune loro parti, operano. Altre istituzioni sono davvero più latitanti o non sono sufficientemente in contatto con la società e le sue esigenze e comunque spesso operano su versanti prettamente museali.

Bisogna sempre ricordare che l'unico motivo che può giustificare socialmente, e per essere concreti, economicamente la raccolta e la conservazione di questi preziosi corpus di informazioni è la possibilità di accedere a essi e usarli. L'informazione conservata ma non usata, di cui non si ha contezza e consapevolezza non è probabilmente da considerare più di una informazione già persa, spesso è solo questione di tempo. Allora l'iniziativa deve venire non solo dalle istituzioni pubbliche ma anche da chi agisce nel mondo economico e della produzione, del no-profit, della cultura, dell'associazionismo. E' da lì che bisogna partire per un approccio e un accesso diffuso a quello che la Sicilia è ed è stata, per pianificare in modo sensato e concreto ciò che la Sicilia deve essere e sarà. ■

# ALTO BELICE CORLEONESE TERRITORIO TUTTO DA GUSTARE

Una vetrina a Palermo aperta dal Patto territoriale per la promozione dei prodotti tipici.

Nello show room di corso Calatafimi 152 si possono gustare ed acquistare i prodotti tipici di una trentina di aziende: vini, oli, formaggi, salumi, conserve, miele, prodotti da forno.

Molti prodotti hanno un marchio di origine tutelata, quali i vini Monreale doc e Alcamo doc, l'olio Dop Val di Mazzara, il pecorino siciliano DOP.

Altre produzioni sono riconosciute dalla Regione Siciliana come tradizionali: il caciocavallo di Godrano, i biscotti a "S" di Monreale, il pane di Monreale, i cannoli di Piana degli Albanesi.

Tra le novità alcuni prodotti di assoluta qualità: i salumi di cinghiale di Godrano e Marineo, la gelatina di uva Nero d'Avola di San Giuseppe Iato, il miele biologico di nespole di Santa Cristina Gela, i rosoli di fichidindia e di carrubo prodotti a Bisacquino.

L'elenco completo degli espositori e dei prodotti si può consultare nel sito [www.altobelicecorleonese.com](http://www.altobelicecorleonese.com).

L'iniziativa per far conoscere i prodotti tipici dell'Alto Belice Corleonese è collegata alla promozione turistica



del territorio. Infatti, nello show room è presente un centro d'informazione turistica dove si possono ritirare opuscoli e guide del territorio e dei suoi 20 comuni. L'informazione turistica è disponibile anche sul web. All'attività di promozione possono partecipare tutte le aziende agroalimentari, i ristoranti e le strutture ricettive. Uno degli obiettivi è quello di sostenere la presenza sui mercati delle aziende che hanno avviato l'attività fruendo dei finanziamenti del Patto territoriale.

In futuro sarà sviluppato un programma di promozione territoriale all'estero. Un primo passo è stato fatto a Copenaghen, nel periodo 20 - 22 maggio scorso, quando i prodotti dell'Alto Belice Corleonese (caciocavallo, olio, pasta, salumi e odori) sono stati utilizzati per un corso di cucina siciliana organizzata in collaborazione con la Scuola alberghiera di quella città, nell'ambito del Programma "Se Sicilien", che ha promosso il pesce siciliano. Gli eccellenti vini dell'Alto Belice Corleonese hanno poi accompagnato la cena organizzata per gli importatori, i giornalisti e gli operatori turistici. In quell'occasione sono stati presentati tutti i prodotti del paniere e alcuni itinerari turistici, soprattutto enogastronomici. ■

28

# Alto Belice Corleonese

# PASSAGGIO A NORD-EST CON UNA SOLIDARIETÀ A 300 KM/H

Diversi i conflitti presenti nel Veneto dove mobilità e flessibilità appaiono come due corollari di sviluppo, due qualità che definiscono l'esistente in una società condizionata da molteplici fattori.

di Romano Mazzon

**L**Il miracolo Nord-Est, la Terza Italia dal basso. Quasi frasi fatte che hanno caratterizzato l'analisi dello sviluppo del Veneto. Poi le analisi sulla crisi del modello Nord-Est. Ora la costruzione di un nuovo modello. Uno sviluppo basato sul modello familiare e, quindi, si è detto, quasi che si trattasse di una proprietà transitiva, sui legami di comunità. In questo passaggio la famiglia viene considerata un modello dato, stabile, indicibile. Se, invece, si osserva il cambiamento di modello familiare in Italia, questo non appare più lineare. Se, infatti, richiamiamo la definizione data da Cesare Pavese in *“La luna e i falò”* vediamo che nella società ancora agricola, dopo l'uomo, nella gerarchia familiare di sopravvivenza trovavano posto gli animali da lavoro, le donne e infine i bambini. Si capisce che ne è passato di tempo rispetto al modello attuale che può essere definito familismo individualista, successivo al familismo amorale. Definizione quest'ultima che ha trovato una nuova primavera dopo che Bunfield la segnalò negli anni '50 descrivendo il familismo amorale come un modello in cui l'interesse era completamente concentrato all'interno della famiglia e i suoi interessi superavano quelli della comunità di riferimento. È in questo momento, con questo modello, che trova il suo apice il *Miracolo Nord-Est*.

Un sottofondo culturale ben evidenziato in *A casa nostra. Cinquant'anni di mafia e criminalità in Veneto*<sup>1</sup>. Non una mafia autoctona (escludendo la stagione della cosiddetta banda Maniero, scioltasi come neve al sole) o che gestisce particolari rapporti nel territorio (o almeno non ancora, forse), ma una serie di rapporti che hanno visto nelle regole dello Stato un impedimento e queste sono state sostituite da una serie di relazioni personali grazie alle quali è possibile realizzare i propri progetti: dal diritto all'affiliazione.

Questo, però, non è stato sancito da particolari rapporti di parentela, si è basato sull'interesse reciproco. Un interesse

che, come quello mafioso classico, non manifesta particolare attenzione al territorio e alla comunità se il Veneto è ai primi posti della classifica nazionale dedicata all'ecomafia, vedi smaltimento illecito di rifiuti tossico-nocivi.

Il futuro è scandito dalla divisione del territorio con linee rette che lo attraverseranno per creare collegamenti per le merci che aprano vie più veloci verso Ovest (alta velocità/capacità MI-VE-TS, direttissima Bre-Be-MI), Est (porti, alta velocità Milano-Venezia, alta velocità Venezia Trieste, alta velocità Trieste-Lubiana), Nord-Sud (alta velocità/capacità Bolzano-Verona). Un frammisto di catrame e rotaie: rotaie pensate, in prima istanza, per il trasporto di merci e strade dedicate invece a uomini e merci, perché il modello proposto prevede che le merci dai lunghi spostamenti su rotaia poi viaggino, per lo spostamento locale, su camion affiancando così anche un traffico locale umano: una persona – un'auto. Il progetto infrastrutturale stradale di supporto non è indifferente: passante di Mestre, tunnel di Mestre, pedemontana veneta, autostrada Nuova Romea, Valdastico Sud, autostrada Tirreno-Brennero (TiBre), la bretella di collegamento tra A23 e A27, il grande raccordo anulare di Padova (il GRAP, termine felice per il Veneto).

A questo dovranno corrispondere cave, cementifici e produzione energetica, minimo.

Un circuito completo, quasi un motore perfetto: fare il buco, usare il materiale per fare le strade, usare lo scarto per produrre cemento ed energia, chiudere il buco con quello che rimane dall'incenerimento - perché nulla si crea e nulla si distrugge ma tutto si trasforma.

Lo sfondo della scena, però, non è più il familismo amorale ma, come anticipato, l'attuale modello familiare può essere definito (forse pomposamente) familismo individualista amorale, ossia, ad esempio, la carriera personale non viene più vista come sacrificio per i figli ma come realizzazione personale, ancor sempre, però, anche a discapito della co- ▶

<sup>1</sup> Danilo Guerretta, Monica Zornetta, 2006, *A casa nostra. Cinquant'anni di mafia e criminalità in Veneto*, Baldini Castoldi Dalai

munità di riferimento. Così i nuovi attori del progresso in Veneto non sono più le famiglie con il capannone vicino alla villa: sono amministratori delegati, manager, avvocati... C'è, però, anche la parola familismo e, allora, permane ancora un sistema culturale in cui l'interesse viene garantito da una serie di relazioni personali grazie alle quali gli attori di questa rete possono trovare una propria realizzazione, magari a discapito della comunità di riferimento, non, quindi, relazioni ascrivibili alla categoria del capitale sociale. In questo progetto delineato manca un personaggio fondamentale: le persone che lo abitano. Perché questo modello le coinvolge ma non le nomina. Cosa comportano per la comunità e per il suo senso questi rapporti di affiliazione? L'affiliazione, infatti, si contrappone al diritto. È la rottura della solidarietà, intesa come base del moderno diritto. In questo senso alcuni vedono nelle spinte federaliste/secessioniste un sentimento anti-Stato inteso come limitatore dei propri interessi piuttosto che un'aspirazione all'autogoverno.

Una solidarietà che è scomparsa dai tradizionali luoghi e che molti studiosi ricercano affannosamente. È uscita dai posti di lavoro: ora in un'unica azienda lavora personale che fa riferimento a contratti nazionali diversi, suddivisi per 42 diverse tipologie contrattuali, a cui aggiungere la contrattazione aziendale. Questo comporta anche un diverso compenso tra persone che svolgono un identico lavoro nello stesso luogo, nella stessa squadra e quindi una difficoltà a costruire un senso di appartenenza a una categoria (classe sociale? casta?).

Lo sviluppo fin qui seguito, poi, come richiamato da tutti i ricercatori e analisti, è stato disordinato, a macchia di leopardo e questo comporta per i lavoratori la necessità

di spostarsi, introducendo il calcolo del tempo di percorrenza casa-lavoro. Un problema, visto che le maggiori città venete si sono munite di *city manager* per risolvere i problemi di traffico che si concentrano in giornate e orari determinati per il flusso di lavoratori e organizzano sempre nuove tangenziali attorno alle città.

L'implementazione di progetti per diminuire il tempo in relazione allo spazio percorso, il tentativo di ridisegnare il territorio in base a flussi di persone, mezzi, merci, informazioni ed energia che lo attraversano, è destinato a cambiare l'ambiente bio-psico-sociale in cui le relazioni stesse si costruiscono; a ridefinirne il senso di appartenenza, in una comunità che non sarà più di appartenenza ma diverrà di passaggio. Una comunità in cui questo passaggio sarà altamente organizzato, per garantirne la fluidità secondo delle direttrici preordinate che stanno ridisegnando i territori, i cui confini non sono più identificati con peculiarità fisiche-naturali (bacini idrogeografici, fiumi, pianure o monti) ma secondo linee rette artificiali, date dalle diverse modalità comunicative, secondo i principi di mobilità e flessibilità. Mobilità e flessibilità appaiono come i due corollari di sviluppo, due qualità che definiscono l'esistente: vengono richieste sia al soggetto sia all'infrastruttura.

Così se il contratto di lavoro deve essere flessibile lo deve anche essere il nodo multimodale dei trasporti; se diviene centrale il *management* del tragitto casa-lavoro diviene essenziale un'agenzia per il *management* del lavoro interinale. Flessibili e mobili divengono anche i contratti e le gare di appalto e subappalto, trasformando profondamente, quindi, il contratto sociale che lega gli individui fra loro, quella solidarietà definita come *incondizionalità*

*condizionata*<sup>2</sup>, che sta alla base del sentire comune. Incondizionale perché necessaria al mantenimento dello stato moderno come lo conosciamo, condizionata perché non data aprioristicamente ma definita socialmente.

Nei piani di sviluppo, nei progetti, nel modello proposto manca lo scenario sociale che questo comporterà. Si assiste, in Veneto, a un fiorire di comitati popolari ognuno legato alla realizzazione di una parte del progetto globale. Comitati che, come sostengono molti di questi, rappresentano la sconfitta della politica, intesa come gestione del bene comune. È proprio la definizione di bene comune, però, che viene messa in crisi da questo modello e i comitati, talvolta, possono essere letti proprio come un tentativo, forse estremo, di riconoscersi all'interno di un bene comune da difendere e condividere per poter sviluppare processi di riconoscimento e di appartenenza a una comunità.

Si tratterebbe di un confronto tra due modelli tra loro inconciliabili e contrapposti. Al momento non è ancora dato il grado di consapevolezza posseduto e, in alcuni

<sup>2</sup> M. Rosati, 2005, *Alla ricerca della solidarietà*, in, A. Ferrara, M. Rosati, *Affreschi della modernità*, Carocci, Roma.

casi, la mancanza di consapevolezza si traduce in un malessere individuale che porta alla ricerca di un colpevole e troppo spesso lo si identifica nel diverso: i muri, i sindacati sceriffi, i provvedimenti contro gli immigrati sono una risposta a questo.

Se anche le ronde e/o i comitati cittadini di salute pubblica sono un sintomo di questa assenza di senso di appartenenza, però, le risposte date sin qui rappresentano un cortocircuito della domanda reale e, come ogni qualvolta si intervenga sul sintomo, non potranno che portare a rimedi sempre più estremi, non si mettono cioè in dubbio la diagnosi e la prognosi ma si incolpa la reazione sbagliata del malato alla cura aumentando la dose del farmaco (veleno). Sino a quando?

A Nord-Est c'è un conflitto, *bronse querte*<sup>3</sup>, se è inutile richiamare una fantomatica situazione precedente migliore a cui tornare, è necessario riuscire a costruire una risposta creativa, artistica, in grado di decodificare e ricodificare l'esistente perché l'alternativa non è rosea. ■

<sup>3</sup> Braci nascoste.



## IL GUSTO DELLA CULTURA

### Un viaggio tra cultura ed enogastronomia in provincia di Trapani

A cura di Amelia Roccella

32

Nell'ambito del progetto "Il Gusto della Cultura", finanziato dall'Assessorato del Lavoro della Regione Siciliana, è stata realizzata dal CRESM la pubblicazione "Il gusto della Cultura – Un viaggio tra cultura ed enogastronomia nella provincia di Trapani".

La pubblicazione, curata da Amelia Roccella e arricchita da diversi contributi (fra cui il giornalista ed enogastronomo Gaetano Basile), vuole accompagnare il turista alla scoperta delle bellezze materiali e immateriali caratteristiche dei comuni di Buzeto Palizzolo, Castellammare del Golfo, Custonaci, Gibellina, Marsala, Paceco, Petrosino, San Vito Lo Capo, Salemi e Vita. L'intento è quello di promuovere i prodotti tipici come garanzia di genuinità e attrattiva di questi territori unendoli, attraverso un viaggio culturale che combina le peculiarità enogastronomiche alla storia, alle tradizioni popolari e alle bellezze naturalistiche.

La seconda parte della pubblicazione è dedicata alle aziende che hanno partecipato al corso di formazione "Esperto della Cultura del Gusto", con l'intento di riqualificare i propri operatori e di incrementare il livello di qualità delle proprie strutture, sia in termini di servizi offerti che di accoglienza. Le aziende hanno

avuto la possibilità di proporre, all'interno della pubblicazione, il proprio piatto/prodotto tipico rispondente ai criteri di qualità, tipicità e salubrità.

Quello svolto, in conclusione, è stato un lavoro che ha avuto come obiettivo la riscoperta dei comuni dell'entroterra trapanese attraverso un turismo "lento" in e armonia sia con le tradizioni culturali sia con l'ambiente.

