

Il caso
Funerali, cremazioni in crescita
“Effetto crisi, costano meno”

ROTOLO A PAGINA VIII



Il libro
Figurine dolci e amare
nell'album di Pilati

LOMBARDO ALLE PAGINE XII E XIII



DEPOSITATI I PRIMI SIMBOLI. LE “GRANE” PER GLI SCHIERAMENTI

Regionali, le “liste pulite” diventano un rebus

MENTRE si apre la finestra per presentare i simboli, i partiti sono alle prese con la grana-liste. Un problema che manda in fibrillazione il centrodestra sugli “indesiderati”, ma che mette in difficoltà anche il centrosinistra: il Pd è pronto a “prestare” candidati al Megafono, ma chiede a chi sceglie la lista di Crocetta di impegnarsi ad aderire al gruppo dem. Nessuna deroga per le altre liste della coalizione. I grillini, invece, procedono per la loro strada: sempre più probabile la designazione in giunta di Giampiero Trizzino e Francesco Cappello. M5S, però, deve fare i conti con gli strascichi del caso-Bagheria: martedì una marcia a sostegno di Patrizio Cinque. Sulla guerra dei sondaggi interviste a Fabrizio Micari e Claudio Fava.

REALE E ZINITI A PAGINA V



Siciliani al voto per le Regionali il 5 novembre

L'INTERVISTA

Samuel
“Il mio video
a Ballarò”



Il leader dei Subsonica, Samuel

TULLIO FILIPPONE

M I SENTO palermitano, con questa città c'è un'empatia che sento solo qui».

Lo scorso 30 giugno, tra i grandi della musica italiana al Foro Italico c'era anche lui, Samuel, con “La statua della mia libertà”, il videoclip girato proprio a Ballarò.

SEGUE A PAGINA XVI

La città delle periferie-discarica

- > Reportage dai quartieri lontano dal centro, dove il piano di pulizia straordinaria è saltato
- > Il Comune pronto a schierare una task force di vigili urbani contro chi abbandona i rifiuti

UNA MONTAGNA di rifiuti lunga settanta metri e alta due ostacola il passaggio delle auto in via Paruta, nella zona di corso Calatafimi. A Villagrazia, invece, i bambini della scuola calcio respirano a pieni polmoni il puzzo di una muraglia di immondizia abbandonata attorno al campo. Anche il Castello della Zisa ha la sua discarica abusiva. Dopo i residenti di Boccadifalco “murati” in casa per i cumuli di spazzatura non raccolti, anche dalle altre periferie scatta l'Sos. E da domani parte una stretta nei controlli con l'arrivo di altri vigili urbani incaricati di stanare chi abbandona i rifiuti.

SPICA ALLE PAGINE II E III



Cumuli di rifiuti in via Paruta

L'INTERVISTA

Il preside che lavora
a Brancaccio
“Ci considerano
cittadini
di serie B”

Parla Domenico Di Fatta
dirigente del Danilo Dolci



BRUNETTO A PAGINA III Domenico Di Fatta

FILE DI MEMORIA

Quella volta
che Moana
irruppe nel tg



Moana Pozzi

GERY PALAZZOTTO

IL PORNO non è sempre stato com'è adesso. Non è sempre stato facile reperirlo e soprattutto non è sempre stato un affare intimo. Prima di Internet, negli anni Ottanta, ha avuto a Palermo un vero riverbero sociale. Erano gli anni in cui il porno italiano, quello di Riccardo Schicchi, trasformava i cinema in teatri a luci rosse, con spettacoli-bolgia dove per entrare si faceva la coda.

SEGUE A PAGINA XIII

IL REPORTAGE / VIAGGIO NELLA VENDEMMIA

Dove nasce il vino “comunista”

GIOIA SGARLATA

D ALL'INTERNO dell'azienda, l'antico palazzo nobiliare si vede appena. Giovanni Greco, 61 anni, ex dirigente sindacale, si alza sulle punte dei piedi e indica col dito un angolo tra il fogliame di alberi che costeggia la strada. Tra l'azienda e la villa c'è la statale che da Agrigento corre fino a Caltanissetta. Lui è il presidente di Cva, la Cantina Viticoltori associati di Canicattì, nell'agrigentino, proprietaria anche di quel palazzo ottocentesco.

SEGUE ALLE PAGINE X E XI



Uno dei vigneti della cooperativa

Logo for the XXVIII Sagra - Bronte, featuring various sponsors and the text "EXPO del PISTACCHIO D.O.P. XXVIII SAGRA - BRONTE".

Arte & Musica
Prodotti Tipici
Spettacoli & Folklore
BACCO
Show Cooking
Artigianato
Laboratorio del Gusto
Dal 22 al 24 Settembre
dal 29 Settembre all'1 Ottobre

Il reportage/Viaggio nella vendemmia.3

Il vino dei "comunisti" che nasce all'ombra dei templi

La Cantina viticoltori associati di Canicattì ha fatto il salto di qualità. Imbottigliamento, scommessa vinta

<DALLA PRIMA DI CRONACA
GIOIA SGARLATA

L'hanno acquistato i contadini insieme ai terreni su cui sorge questa cantina sociale - racconta - una grande cooperativa dove prima c'era il latifondo, da non credere. E sa qual è la cosa più bella? Che anche gli eredi dei proprietari terrieri hanno finito per portare la loro uva da noi». Merito, dicono qui di Domenico Messina, il contadino-dirigente - comunista neanche a dirlo - che l'ha fondata nel 1969 e guidata per un quarto di secolo conquistandosi la stima e il rispetto di tutti. Da allora di anni ne sono passati quasi cinquanta. Ad essere sinceri, all'inizio in questo angolo di Canicattì che di nome fa "contrada Aquilata", il vino non si faceva neppure. «Nei capannoni dove adesso si imbottiglia si lavorava la frutta e nelle celle frigorifere dove adesso si affina il vino in bottiglia e c'è



AL LAVORO
Nelle foto di Nicola Di Giugno una veduta della vigna che sorge sotto i templi e alcune immagini di una giornata di lavoro durante la vendemmia

la barricaia, si conservava l'uva Italia», dice sorridendo Greco, alla guida di Cva da 10 anni.

La giornata è coperta. Il sole ha picchiato forte per mesi, facendo correre enologi, agronomi e operai per anticipare la raccolta. Anche nei due ettari del parco archeologico di Agrigento, ai piedi del tempio di Giunone, in quel

piccolo appezzamento in biologico diventato il fiore all'occhiello dell'azienda, la vendemmia del Nero d'Avola è già finita. Lungo tutta la 122 i filari del vino sono ormai senza grappoli. Li riconosce subito perché sono più bassi di quelli dell'uva Italia coperta da teloni grigio verde che compongono strane tessiture sulle



colline.

«Il palazzo nobiliare della Cva apparteneva ai Gangitano - racconta ancora Greco - una delle famiglie nobili di Canicattì». Poi è diventata la villa - chiusa - della "Cooperativa dei Comunisti". Patrimonio di un'azienda che fattura 4,5 milioni, ha 18 dipendenti (tra fissi e stagionali), 300 soci -

vignerons (quasi tutti sui sessant'anni e qualche giovane che ha preso il posto del padre) e 900 ettari coltivati su 12 Comuni a cavallo tra le province di Agrigento e Caltanissetta. Per dirla ancora col suo presidente, «una cantina che ha cambiato le abitudini dei coltivatori di queste parti, mettendo al bando i trattamenti chi-

mici e parole come ammasso».

All'ingresso degli uffici Cva, un grande cartellone mostra alcuni di questi volti. E' una fotografia di qualche anno fa, scattata alla fine dell'approvazione del bilancio annuale. Greco è in prima fila, anche lui conferisce alla Cva l'uva del suo ettaro di terreno. Giuseppe, 63 anni, camicia a

GUILLAUME TELL | DON CHISCIOTTE | FRA DIAVOLO | I PURITANI
LA GRANDE DANZA: DODA, DUATO, KYLIAN | LE NOZZE DI FIGARO
RAPSDIA SATANICA / CAVALLERIA RUSTICANA | L'ELISIR D'AMORE
CAROLYN CARLSON | RIGOLETTO | LA MANO FELICE
IL CASTELLO DEL PRINCIPE BARBABLÙ | LA BOHÈME



STAGIONE
2018
CAMPAGNA
ABBONAMENTI

GUILLAUME TELL

ABBONARSI CONVIENE

RINNOVO CON PRELAZIONE: dal 15 settembre al 15 ottobre
NUOVI ABBONAMENTI: dal 24 ottobre al 10 dicembre

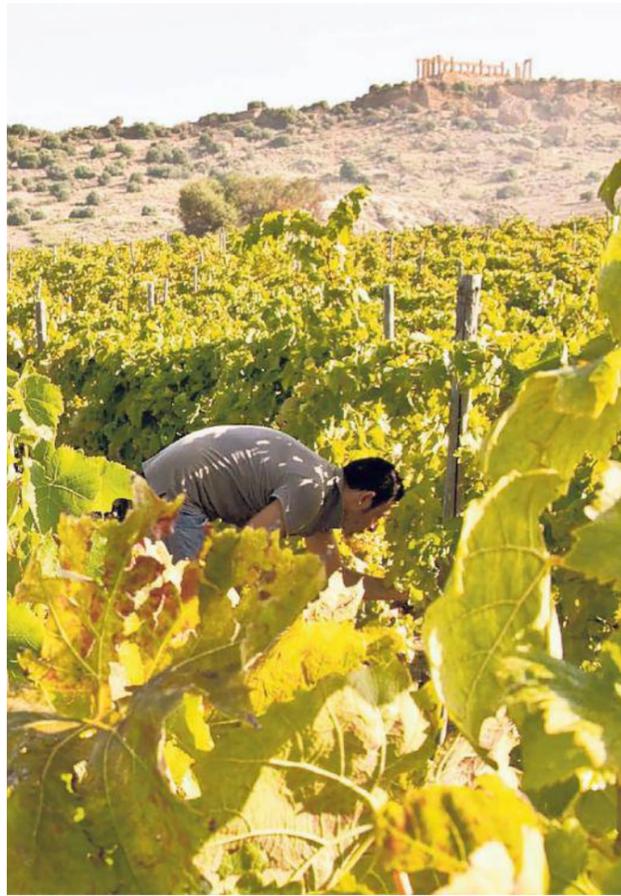
TEATRO
MASSIMO



teatromassimo.it



Call center 091 8486000



I PERSONAGGI

Dall'alto il presidente della cooperativa Giovanni Greco, l'enologo Angelo Molito e uno dei soci Luciano Caruso. Sotto, l'enologo Tonino Guzzo

quadri, che di ettari ne ha 4, oggi consegna invece l'ultimo carico di Nero d'Avola: grappoli pieni, nonostante "u callu caa fattu", dice. Ogni socio ha in media poco meno di 3 ettari di vigneto e tra i tanti cognomi ce ne sono alcuni importanti come Melisenda (il capofamiglia Ignazio fu rettore dell'Università di Palermo e pri-

ma ancora preside di Agraria) o La Lumia (eredi del Barone di cui restano ancora casali e palazzi). E c'è pure chi come Luciano Caruso, classe 1947, cardiologo, dopo una vita all'università di Catania, ha deciso di ritirarsi in campagna: anche lui nei 7 ettari di vigneto ereditati dalla moglie a Ralcamoto coltiva Nero d'Avola.

Nel cassetto della scrivania tiene i grafici con l'andamento della produzione. La sua uva come quella dei discendenti delle famiglie nobiliari si mescola con l'uva dei piccoli vigneroni, figli di contadini. Diventa vino. Arriva nei 15 punti vendita Cva dell'isola per essere venduto sfuso. Ed è imbottigliato per raggiungere le

enoteche e i ristoranti all'estero - tutta Europa e Usa - dove finisce più del 50 per cento della produzione in bottiglia.

Angelo Molito, 62 anni, lavora in questa cantina da 37. C'era quando il presidente era Messina e c'è oggi. Quando Greco gli ha spiegato il progetto che aveva in mente e cioè passare dallo sfu-

so all'imbottigliato di qualità, non ha avuto dubbi e si è messo a cercare un altro enologo, più esperto di lui che potesse fare da consulente a Cva e fare crescere tutti. Poco tempo prima sul suo cammino aveva incrociato Tonino Guzzo, già allora enologo di talento con un contratto in esclusiva con Tasca d'Almerita. Lo ha

chiamato e presentato al presidente. Guzzo non ha resistito al gusto della sfida. Nel piazzale dove un tempo avveniva l'ammasso, oggi quasi si emoziona a parlare della strada fatta. Del titolo di "campione del mondo" ricevuto da Aquilae Grillo Bio come miglior bianco 2016 al "Concorso Mondiale del vino di Bruxelles", delle medaglie d'oro che ormai da tre anni arrivano alle varie etichette della Cva. Delle "nuove mete" che immagina per il Grillo e il Nero d'Avola. «Mi ricordo - racconta - che dopo la firma del contratto venni qui con mia moglie. L'uva era ammassata al centro di questo piazzale e i contadini in fila con i camion. C'era un caos pazzesco. Lei scoppiò a piangere pensando a quello che avevo lasciato». Oggi, è felice. Greco mostra con orgoglio i capannoni con gli impianti rinnovati, i barrique e i grandi serbatoi di acciaio. L'ultima assunzione è stata quella di un export manager per allargare i confini dell'azienda. «Tra qualche anno - dice - riapriremo anche la villa dall'altra parte della strada. Per fare degustazioni, come fanno le grandi cantine. Solo che qui ci saranno tante storie da raccontare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCHEDA

Trecento soci e un enologo cosa c'è dietro il "boom"



300

È il numero dei soci che conferiscono alla cantina di Canicattì fondata nel 1969 e da allora in continua crescita

4,5 MILIONI

Il fatturato della Cantina sociale di Canicattì. Fatturato in crescita così come il fatturato medio per bottiglia

900

Sono gli ettari di terreno sui quali può contare la cantina viticoltori associati di Canicattì. I 900 ettari di terreno sono dislocati in dodici comuni

MARIA ANTONIETTA PIOPPA

Quando non sono solo i numeri a fare la differenza ma anche la qualità si è già a metà dell'opera. E a giudicare dai risultati che ogni anno premiano il lavoro di questa cantina, CVA Canicattì, cantina cooperativa in provincia di Agrigento, l'opera è più che compiuta. Trecento soci, quattro milioni e mezzo di euro di fatturato, prezzo medio e fatturato in crescita per bottiglia. Novecento gli ettari di vigneto dislocati in dodici comuni tra le province di Agrigento e Caltanissetta.

E ancora la scelta del canale HORECA che mette in risalto il lavoro l'impegno a fare sempre di più e in miglior modo. E se i numeri rivelano un incremento costante della produzione, con una media di 18 mila bottiglie al giorno per ventidue referenze, a compensare le cifre c'è la mano enologica che coordina il tutto con passione e rigore. È Tonino Guzzo, uno dei professionisti più apprezzati in Sicilia e da oltre tredici anni a fianco della cantina. E sulla vendemmia Guzzo e il presidente della cooperativa Giovanni Greco sottolineano come grazie a un monitoraggio continuo in vigna e a una raccolta notturna non si è registrato un calo drastico della produzione, con una riduzione che si è attestata al meno 10 per cento, un record se si considerano le medie in percentuale delle altre zone vitate che si attestano tra il 20 e il 40 per cento in meno. Un lavoro encomiabile che premia il territorio e i vitigni autoctoni, costruendo una reputazione per miglior rapporto qualità prezzo in particolare di Grillo e Nero d'Avola.

La degustazione in anteprima riguarda proprio queste due varietà



La scelta dei vertici di puntare su Tonino Guzzo uno degli esperti più apprezzati nel settore in Sicilia

su cui la cooperativa ha fortemente investito e che stanno proiettando CVA Canicattì tra le realtà più rappresentative della cooperazione siciliana del vino di qualità. Il primo è caratterizzato da profumi intensissimi che richiamano frutta a polpa gialla ma anche una parte minerale ben espressa e una freschezza prorompente. Il Nero d'Avola, anch'esso prova di vasca, ha già un suo equilibrio al palato tra la parte delle morbidezze e la parte delle durezza, con un tannino molto presente ma per niente invadente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AMMISSIONE ALLA FACOLTA' DI MEDICINA E CHIRURGIA e alle altre facoltà a numero programmato PRESENTAZIONE NUOVI CORSI

Mercoledì 4, Giovedì 5, Venerdì 6 Ottobre 2017
ore 17:00

Aula Magna Istituto Ancelle Riparatrici
Via La Marmora 1 - Palermo

Ce.S.M.O. Centro Studi
Info: 091- 362390 www.cesmotest.it

Gli studenti intervenuti potranno effettuare un test d'ingresso per verificare il livello di competenze

I successi del metodo Ce.S.M.O.
Medicina 2016 - Palermo
I CLASSIFICATO: Tancredi Fantauzzo
A Tancredi è stata assegnata una borsa di studio presso
ih Language Centre