

# Il Campanile

Libreria del Duomo di Francesco SPAMPINATO

ENNA CAMPER di Francesco SPAMPINATO

Via Roma, 430 ENNA

C/DA S. GIUSEPPE Pergusa ENNA

Anno 4 Numero 6

Dicembre 2009

## Sommario

Primapagi  
nalacultur  
adelturism  
oaennadi  
massimog  
recopagin  
aduemicro  
storiadife  
dericoem  
maepaolo  
vetripagin  
atreterzap  
aginaacur  
adifederic  
oemmapa  
ginaquattr  
oecinquad  
iodorosicu  
lolarivolta  
deglischia  
viinsicilia  
secondapu  
ntatapagin  
aseiiracco  
ntidielena  
pirrerapag  
inasetteilri  
cettariodel  
campanile  
lacucciad  
olcenatale  
sicilianop  
aginaottop  
aesealberg  
odisoniac  
oliannipag  
inanoveE  
nnaoggi.

## La cultura del turismo a Enna

Così come non ha senso tenere chiusa nel cassetto una privata collezione di monete e non farla mai vedere a nessuno, non ha altrettanto senso chiudere le porte di una Città impedendo ai visitatori di fruire la stessa. E' una comparazione che dovrebbe esemplificare chiaramente almeno due cose: la prima, che nelle Città esiste sempre qualcosa di prezioso frutto del sedimento storico e culturale di una comunità che non può essere sottratto alla libera fruizione; la seconda, che la Città è tale se viene riconosciuta dagli altri, viceversa si trasforma in villaggio o tribù. Parigi è tale perché milioni di persone non residenti la visitano annualmente. Roma è tale non solo perché diede i natali all'Impero Romano, ma perché ancora oggi migliaia di persone non residenti la visitano giornalmente. Ciò di cui parliamo si definisce turismo e diverse Università hanno pure istituito specifici corsi di laurea in scienze turistiche. Identificare il turismo come settore è comunque estremamente complesso. Anche rifacendoci alle definizioni ufficiali il problema non si semplifica, anzi. Secondo il WTO per turismo si intende *"l'attività delle persone che viaggiano e soggiornano in luoghi fuori dal loro abituale ambiente per non più di un anno consecutivo, per piacere, affari, lavoro od altri motivi, non connessi all'esercizio di alcuna attività remunerata nel luogo di destinazione"*. Come si può notare non viene definito un output specifico di settore, ma viene solamente indicato il riferimento ad attività che si svolgono fuori dal luogo di residenza abituale che, ovvia-

mente, possono essere molteplici. A questo punto occorre andare oltre, valutando il collegamento esistente tra turismo e territorio, ma parlare di turismo a Enna è come parlare di arte in un pollaio. A Enna infatti tale categoria concettuale non riesce a fare presa. La chiusura definitiva del Museo Alessi, il mancato completamento dei lavori di restauro del Castello di Lombardia, la mancata valorizzazione della Rocca di Cerere, l'apertura ad intermittenza del Duomo di Enna, l'assenza di custodi alla Torre di Federico e la mancata valorizzazione della Riserva Speciale di Pergusa rappresentano soli alcuni esempi di non governo in chiave turistica. Se a questi aggiungiamo una pessima ricettività alberghiera, la mancanza di itinerari turistici, la mancanza di adeguata assistenza ai pochi bus di turisti che riescono a salire per la parte alta della Città e l'indifferenza delle Amministrazioni Pubbliche a vario titolo coinvolte nel sistema turistico, comprendiamo perché il concetto di turismo non appartiene al nostro vocabolario. Da dove cominciare quindi? Dalla legge della Regione Siciliana del settembre 2005 che finalmente sopprime due stipendifici pubblici quali le Aziende Provinciali e le Aziende Autonome per il Soggiorno e l'Incremento turistico, la cui attività è stata da sempre inversamente proporzionale al numero dei dipendenti in servizio, e contestualmente incoraggia il territorio e gli attori locali privati e pubblici a promuovere turismo con approccio concertativo, con visione progettuale e programmatica e con metodo distrettuale.

Massimo Greco



## FAIDA SICULA

Di quannu ni dettimo a cultura,  
io e u me amico Angelino u Letu  
ni taliamo di mal'ucchiu.  
Na vita namu frequentatu,  
ma ora u putissiru muzzicare i cani.  
Ora che ci pinsu  
m'a taliatu sempri stranu,  
con un sorriseddu di gnomu saputo.  
Mu cuntava che quannu era caruso  
era un tipo fucusu,  
bellu vantu,  
cu so catanannu  
che acutiddau me nannu.  
Fu nu milliseicentusettantatri,  
proprio ca davanti a S. Micheli.  
Me nannu, paci a l'anima so,  
prima di stecchiri,  
ci tirò na scuppittata  
che u sintumò pi i festi e li murti.  
Certu che s' avissi saputo prima,  
nun c'iaivissi datu  
na viccia di confidenza.  
Astura me catanannu  
si rivutava na tomba,  
ogni vota ca ni mangiavimu  
u castragniddu intra ne mi.  
E pinsare che ni spartivumu u sunnu,  
cu Angelino u Letu.

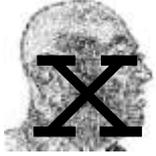
### **LIGGITE CC'A,**

I liggite chi scr isse  
Paolo Vetri nda  
Storia di Catrujuanni,  
e poi mi dati raggiuni

“- Un mattino del 1673 i servi del cav. Federico Leto e di Francesco Polizzi, barone del Pizzuto, dovendo comprare della carne, ognuno per la casa che serviva voleva la precedenza, per cui si scendeva fra loro ad un accalorato diverbio, che si faceva risalire ai rispettivi signori. L'incidente si apprendeva con rammarico dei vanitosi padroni, che giudicandosi pure offesi, faceva ciascuno del rumore, il quale ingrossando, ingrossando, si passava alle minacce; si preparavano scambievolmente ad una personale riparazione di sangue; ma in realtà l'uno temeva dell'altro e studiatamente si sfuggivano. Però. il 9 aprile del medesimo anno, giorno di domenica, convenendo da opposte strade fatalmente nel piano del Duomo, vicino il monastero di S. Michele, l'uno si trovava di fronte all'altro. Allora risvegliandosi il sangue avito, facendo sforzo a se stessi, senza alcuna regola cavalleresca, l'uno armato di spatino e l'altro di pistola, si affrontano bruscamente. Quei due campioni, naturalmente timidi, diffidenti per debolezza, irritati perchè in rischio della vita, si cimentarono con furore da disperati, con tutto il coraggio dei vili ed ambo ne restarono cadaveri così ebbe fine quell'istantaneo risveglio di ardire e coraggio; ma quella disgustosa scena si prolungava; le famiglie raccoglievano con passione quella sfida; si accaloravano nell'appoggiare la voluta precedenza e minacciavano venire ad una lotta, che, sebbene ristretta in una piccola cerchia, accennava ad un serio disturbo da interessare il paese; giunte ad una esasperazione da trasmodare in guerra civile, dai buoni cittadini, trovandosi docile il terreno, perchè la nobiltà, sfibrata dal modo di vivere, aveva smessa l'antica fierezza e tenacità, quelle famiglie s'indussero ad un accordo, che, ad esempio dei loro avi, dissero della pace, mercè il quale, non diniegandosi la scambievole pretesione di precedenza, si stabilisce che questa in simili casi spettava una settimana a famiglia ed a turno!

*La memoria di questo duello trovasi registrata a caratteri graffiti nell'ottava colonna della navata di questo duomo, però senza esprimerne la causa e la accidentalità, che ho raccolto dalla tradizione mantenuta dalle famiglie*

Paolo Vetri



Terza pagina dedicata alla poesia.

Anzi terza pagina con Enna che diventa poesia.

Diventa poesia con il sonetto di padre Giovanni cappuccino nel suo libro *Historia di Castrogiovanni*.

Diventa poesia attraverso il sonetto di Vincenzo Consolo il noto scrittore contemporaneo.

Due atti di amore verso Enna e la Sicilia.



## SONETTO

DELLA CITTA'

INESPUGNABILE

DI CASTROGIOVANNI

Cuna di Eroi e Semidei Regnanti  
Altiera al Sito Inespugnabil manto  
Sei al Tuo Regio Castel, se nobil vanto  
Trionfante guerriera, hai preggi erranti

Regia dei Regi, e tutto Asil d'Atlanti  
Ogn'un t'apprezza, e di tua fama al Canto  
Gareggia il Mondo ad'Estasi d'Incanto  
In tuo preggio ed onor madre dei santi

Onor della Triquetra, alma e feconda  
Vantar Cerere bella a ragion puoi  
Al tuo Campo, e al terren ch'ogn'altro abonda

Natura Lieta ed Arte ai mertì tuoi  
Non può mai più donar che in sé l'asconda  
In offrirti col Sol anco gli Eoi.

Da Enna l'interna,  
Enna l'eccelsa,  
Enna la profonda.  
Dalla sua alta rocca,  
dai balconi,  
dagli spalti del castello,  
dalle torri domini con  
lo sguardo tutto intorno.  
Da questa eminenza netta,  
da questa inaccessibile fortezza,  
da questo gran



castello della Lombardia,  
da questa acropoli,  
scorgi ogni lato e capo di Trinacria.  
Qui è il centro,  
il punto più remoto e più interno,  
e qui è l'onfalo,  
la grotta e il grembo del più antico mito:  
della madre terra,  
della natura che muore e che risorge.

Vincenzo Consolo



## DIODORO SICULO

### LA RIVOLTA DEGLI SCHIAVI IN SICILIA

#### II Puntata

#### Damofilo e Megallide

C'era un certo Damofilo, nativo di Enna, ricchissimo, di carattere arrogante. Costui, avendo enormi possedimenti e moltissime mandrie di armenti, emulava gli Italici che erano in Sicilia: non soltanto nel lusso, ma anche nell'acquisto di grandi masse di schiavi e nel trattamento disumano che infliggeva loro. [...]

#### La rivolta

Gli schiavi complottavano. Volevano ribellarsi e uccidere i loro padroni. Si recarono dunque da Euno (che era lì vicino) e gli chiesero se gli dei approvassero il loro progetto. Saputo il motivo per cui erano venuti da lui, si esibì in una delle sue scene di invasamento e rispose che gli dei approvavano la rivolta, purchè si mettessero all'opera immediatamente; il fato aveva decretato che Enna, la cittadella dell'intera Sicilia, dovesse essere la loro patria. Udito ciò e convinti che la divinità collaborasse alla loro impresa, gli schiavi furono presi da tale smania d'azione, che non indugiarono oltre. Per prima cosa liberarono i compagni che erano incatenati, quindi, raccogliendo, degli altri, quelli che erano nelle vicinanze, misero insieme circa quattrocento uomini in un campo nei pressi di Enna. Quando venne la notte, dinanzi alle vittime appena sgozzate, si giurarono solenni promesse e strinsero un patto, quindi si armarono come meglio poterono. Tutti disponevano co-

munque della più potente delle armi: il furore, rivolto alla distruzione dei loro superbi padroni. Euno era alla loro testa. Incitandosi l'un l'altro, in piena notte, piombarono sulla città. Piombarono nelle case e compirono un massacro immane, non risparmiarono nemmeno i lattanti. Anzi li strappavano dai capezzoli e li fracassavano per terra. Le violenze e gli oltraggi che inflissero alle donne, sotto gli occhi dei loro uomini, è impossibile riferirli. Intanto le loro file si erano ingrossate per il sopraggiungere di masse di schiavi della città. Questi, compiuta ogni sorta di violenza contro i propri padroni, si volgevano ora a massacrare i padroni degli altri. Nel frattempo Euno ed i suoi vennero a sapere che Damofilo e sua moglie abitavano in una proprietà suburbana. Mandarono a prelevarli con la forza: così i due furono trascinati con le mani legati dietro, e durante il tragitto furono malmenati e insultati in ogni modo. L'unica persona che risultò rigorosamente risparmiata dagli schiavi fu la figlia di Damofilo e Megallia. La figlia di Damofilo era di età ancora giovanissima, ma di straordinaria bontà e semplicità di modi. Era solita consolare amorevolmente gli schiavi che i suoi genitori facevano frustare, e portava conforto a quelli che erano legati in catene. Per tale sua dolcezza era amatissima. Nel momento della rivolta le sue passate buone azioni le procurarono la salvezza, da parte di coloro cui aveva fatto del bene. Nessuno osò mettere le mani addosso alla ragazza, le fu evitato ogni oltraggio, anzi tutti gli schiavi vollero proteggere la sua fresca bellezza. Scelsero tra loro i più capaci – tra gli altri Ermia, che gli era particolarmente devoto — e la scortarono fino a Catania, presso certi parenti.



Pur inferociti dunque contro l'intera famiglia dei padroni, e pur volgendosi ad una vendetta implacabile, gli schiavi ribelli dimostrarono che non per crudeltà naturale, ma in ragione dei maltrattamenti subiti, infierivano vendicandosi di coloro di cui erano stati un

tempo le vittime. Nel caso degli schiavi si può dire insomma che la natura apprende da sola a ricambiare favori e punizioni. Come dicevo, gli schiavi mandati a prelevare Damofilo e Megallide li trascinarono in città. Quivi giunti, li spinsero nel teatro, dove si era radunato il grosso dei rivoltosi. Damofilo cercò di escogitare qualche estremo ritrovato per salvarsi, e già stava riuscendo a persuadere molti dei presenti, sui suoi discorsi: quand'ecco che Ermia e Zeuxi – che

lo odiavano a morte – gli urlarono contro: impostore!, e senza attendere il giudizio popolare l'uno gli piantò il pugnale nel petto trafiggendolo da parte a parte, l'altro lo decapitò con



la scure. A questo punto Euno fu eletto re: non certo per il suo coraggio o per le sue capacità di comando, ma unicamente per le sue doti di ciarlatano, e per aver dato l'avvio alla rivolta, e anche perché nel suo nome c'era, per così dire, un buon augurio di benevolenza» [eunoia] verso i suoi seguaci. Prese il nome di Antioco e chiamò siri i ribelli. Dopo essersi proclamato re, Euno fece ammazzare tutti i padroni, risparmiò solo quelli che, quando il suo padrone lo esibiva nei banchetti, lo avevano trattato umanamente sia perché ammirati delle sue doti profetiche sia dandogli bocconi prelibati dalla tavola. Era mirabile il capovolgimento delle sorti, ed ancor più il fatto che venisse all'occasione un così prezioso contraccambio per benefici così banali.

### Il regno di Euno

Non c'era bisogno di un segnale divino per capire quanto fosse agevole la conquista della città: anche ai più sprovveduti era chiaro che spugnarla non era un'impresa:

dopo un così lungo periodo di pace le mura erano praticamente cadenti e molti soldati erano morti. [Deve trattarsi della conquista di Enna, scelta dagli schiavi come capitale. In questo punto comunque il racconto resta lacunoso.] Divenuto capo indiscusso e assoluto dei rivoltosi, Euno, riunita un'assemblea, ordinò che, dei prigionieri fatti ad Enna, fossero uccisi tutti quelli che non conoscevano l'arte di costruire armi: quelli che ne erano capaci, invece, li fece incatenare e li mise al lavoro forzato. Tra l'altro affidò Megallide alle schiave perché ne facesse ciò che volevano: le schiave prima la torturarono, poi la gettarono da un precipizio. Per parte sua uccise con le proprie mani i suoi padroni, Antigene e Pitone. Cinse un diadema, assunse gli altri distintivi della dignità regale, proclamò regina la donna con cui viveva – una siriana della sua stessa città – , costituì intorno a sé un consiglio composto da coloro che sembravano distinguersi per qualità intellettuali. Tra questi vi era un tale di nome Acheo, il quale era anche

di origine achea, uno che si distingueva per il senno ma anche nell'agire. Acheo non era affatto soddisfatto delle gesta degli schiavi, criticava le loro imprese e senza peli sulla lingua andava ripetendo che ben

presto sarebbero stati puniti. Nonostante tale sua franchezza, lungi dal punirlo con la morte, Euno addirittura gli regalò la casa dei suoi padroni e lo elesse proprio consigliere. Nel giro di tre giorni, Euno riuscì ad armare alla meglio oltre seimila uomini, ai quali si unirono altri muniti di asce, scuri, fionde, falci, pali di legno induriti col fuoco, spiedi da cuoco. E con un'armatura del genere andava devastando l'intero paese e facendo masse di proseliti tra gli schiavi. Osò persino affrontare in battaglia i governatori romani, e negli scontri spesso prevalse grazie alla preponderanza numerica. Ormai aveva diecimila soldati. Le necessità urgenti e la scarsità di mezzi imponevano agli schiavi di considerare valido chiunque: non potevano scegliere solo i migliori.

**Fine 2<sup>a</sup> puntata**



# GEPPINA MACALUSO

## E CHISTU MU CHIAMATI VUI NATALI



Geppina Macaluso nasce a Calascibetta (EN) ma vive ad Enna. Si è laureata in Lingue e Letterature straniere ed ha insegnato francese fino al 1989 presso l' Istituto Magistrale " Dante Alighieri" di Enna.

Ha partecipato ad alcuni concorsi di poesia ottenendo premi di grande prestigio. L'intimità dei versi riflette un animo particolare e singolare che fa vibrare tutto il cosmo giustificandosi e giustificandolo in una veste femminile sobria, pudica ma fascinosamente temperamentale. Le sue liriche sono conosciute ed apprezzate per il contenuto, la forza espressiva e la musicalità

Rino Spampinato

E chistu mu chiamati vui Natali  
pi 'n arbulu vistutu a festa ranni  
chinu di stiddi d'oru sfavillanti  
palli 'i cristallu e nastri d'argentu

d'unni pènninu milli scatulini  
'ncartati cu eleganza favulusi  
pu nannu u zianu u frati u picciriddu  
u patri a matri 'amicu li vicini

E chistu mu chiamati vui Natali  
p'un presepiu 'nto spicu di 'na stanza  
fattu sulu pirchè è ancora usanza  
e nun c'è nuddu ca cci va a priari

p'un Bammineddu misu ne 'na grutta  
'n on cuscineddu chinu di cuttoni  
câ cammisedda 'i sita a riccamini  
p'ammucciari di sutta un lettu 'i spini

L'aiu taliatu nell'occhi 'stu Bamminu  
lucenti comu dui stiddi dû celu  
m'addunai ca lucevanu di chiantu  
pi 'stu munnu pirdutu 'stu sfacelu

E chistu mu chiamati vui Natali  
s'un c'è 'n angulu di terra senza guerra  
unni u frati assicuta l'autru frati  
finu a quannu un lu lassa stisu 'n terra

unni a frotta morinu di stenti  
omini fimmini facciuzzi 'nnuccenti  
c'aspettanu cu li vuccuzzi aperti comu  
'aceddi  
'na stizza 'i latti e quattru muddicheddi

Ccia leggi nell'ucchiuzzi a fami a mor-  
ti  
ne dd'occhi sbarracati disperati  
ca talianu sicchi rassignati  
'nnuccenti e poveri c'amara sorti

E chistu mu chiamati vui Natali  
si chiddi ca putissiru aiutari  
e annu 'n manu i retini du munnu  
pensanu sulu a ridiri e mangiari

a sciarriarsi 'ntra iddi pû putiri  
a fari lotti p'un pizzuddu 'i terra  
a odiare u fratuzzu so vicinu  
ad ammazzari dd'armuzzi abbannunati

Nun mu chiamati chistu cchiù Natali  
chiamatilu cchiuttosto festa 'i genti  
ca ridi mangia joca e iè cuntenti  
ma di Natali ormai nun c'è cchiù nenti





## "La Cuccìa" dolce NATALE SICILIANO



La "Cuccìa" è il dolce che inaugura le festività natalizie. È la tradizionale e più diffusa pietanza siciliana, preparata il 13 dicembre, il giorno della festa patronale di Santa Lucia.

La Cuccìa, da cocci come vengono chiamati in Sicilia i chicchi di grano o dall'arabo Kesc come è chiamata la Cuccìa in Egitto, è gran lessato. Quindi quanto di più antico, e semplice, una tradizione gastronomica può ricordare. Quello che l'ha fatta perdurare fino ai giorni nostri, nonostante i radicali cambiamenti alimentari, è stata la ritualità a cui è legato il consumo della Cuccìa. Non è difficile far risalire l'uso di mangiare il grano bollito ai sacrifici rituali che gli antichi greci facevano per la festa di Dioniso nel mese di Poseidon l'attuale Dicembre, ma le leggende che legano sacro e profano nell'uso della Cuccìa, per noi siciliani risalgono al XVII secolo. Una grave carestia, l'arrivo di una nave carica

di grano il 13 Dicembre, l'assalto della folla per procurarsi il cibo poi consumato lessato, senza perdere il tempo di passare ad un mulino per macinarlo. Un episodio successo chissà quante volte nel passato siciliano, costellato di carestie.

La Cuccìa, alimento sostitutivo per un giorno del pane e della pasta, non è più sacrificio rituale ma celebrazione, ricordo. Così il legame tra la Cuccìa datata 13 Dicembre e S. Lucia diventa unico, solido e... Territoriale. La Cuccìa è un piatto salato, poi reso più appetibile dall'aggiunta di miele o del Vinu Cottu, poiché solo questi erano i dolcificanti dei nostri antenati, ma oggi la Cuccìa è diventata un dolce vero e proprio. Di tradizionale è rimasto l'uso di regalarla o di offrirla agli ospiti e un tempo si faceva mangiare anche agli animali di casa.

Diversi sono i modi di cucinare la Cuccìa, ma noi vi vogliamo dare la ricetta del modo più diffuso in Sicilia di preparare la Cuccìa... quella dolce.

Gli ingredienti base sono 500 grammi di frumento tenero, 50 grammi di ricotta fresca, 300 grammi di zucchero, 100 grammi di cioccolato fondente, mezza bustina di vaniglia e il sale.

Il frumento va messo a bagno tre giorni prima della preparazione del dolce; occorre cambiare l'acqua spessissimo. Il giorno prima della preparazione del dolce, occorre scolare il frumento, metterlo in abbondante

acqua leggermente salata e cuocerlo a fuoco lentissimo per sei/otto ore e lasciarlo riposare nello stesso tegame per l'intera nottata. Il giorno seguente il frumento va scolato accuratamente e messo da parte in una zuppiera. Intanto si prepara la crema di ricotta cuocendo a fuoco moderato fino a lieve bollire la ricotta e lo zucchero e, dopo aver fatto raffreddare il composto, si aggiunge la cioccolata a pezzetti e la vaniglia. La crema così ottenuta si aggiunge al frumento e si otterrà il dolce.

A. B.

# PAESE ALBERGO

*La Sicilia è la regione italiana con la più vasta area archeologica. Abbiamo, come si suol dire, un museo a cielo aperto. Ed è per questo che i turisti vengono con entusiasmo a visitare la nostra isola. Ma noi, sembra quasi impossibile, turisticamente non riusciamo a decollare, e in effetti cosa offriamo loro? Servizi?no. Strutture? Pochissime. Uffici per il turismo invece quasi in ogni comune, con decine e decine di impiegati. Ma il risultato è lo stesso, anche se si ostinano a chiama ci "terra a vocazione turistica". Adesso altre iniziative stanno nascendo—dopo i b.& B., gli agriturismi e quant'altro serve a farci finanziare quei quattro soldi che finiscono nelle tasche dei soliti pochi—e si chiama PAESE ALBERGO. Capofila la provincia di Palermo. Noi a Enna ne stiamo seguendo l'esempio—Speriamo bene -. Ma per far capire meglio cosa sia e qual è lo scopo di Paese albergo abbiamo preso l'introduzione dal catalogo inserito nel sito della P.R. di Palermo. A seguire troverete l'articolo su il Paese Albergo a Enna presentato dal Presidente dell'Ape-Confedilizia arch. Paolo Vaccaro.*

Rino Spampinato

Il territorio che ricade nella provincia di Palermo può a ragione essere definito come un territorio a vocazione naturalmente turistica che racchiude risorse naturali, artistico-monumentali, eco-ambientali, antropologiche e culturali straordinariamente eterogenee ed affascinanti. Tutto questo in perfetta sintonia con le esigenze di certi, sempre più numerosi, viaggiatori, desiderosi di trascorrere una vacanza a contatto diretto con la natura, trovando rifugio, dal clamore delle città, in piccoli borghi rispettosi di antiche tradizioni e memorie. Nasce così il "Paese Albergo", sistema di abitazioni private destinate all'accoglienza turistica, in armonia con il tessuto urbanistico dei luoghi e la vita quotidiana dei suoi abitanti; esperienza di piccola ospitalità per il "viaggiatore alternativo", che tende ad evitare i grandi alberghi impersonali e spesso assai cari. L'atmosfera rilassata, la tranquillità, il silenzio, l'isolamento dalla moltitudine dei turisti delle comitive, l'ambiente a dimensione familiare dove l'ospite è accolto con cortesia e cordialità e magari aiutato con preziosi suggerimenti nella scelta di itinerari turistici "segreti", sono le tipicità del "Paese Albergo". Questo catalogo vi aiuterà a scegliere le case del "Paese Albergo" se vorrete scoprire Palermo e la sua incantevole provincia. Finanziato dall'Assessorato al Turismo della Provincia Regionale di Palermo nell'ambito del progetto "Promozione di iniziative mirate ad accrescere e qualificare le presenze turistiche nel territorio della Provincia di Palermo (segmento Paese Albergo) attraverso azioni di monitoraggio, informazione, formazione ed attività promo-pubblicitarie", questo catalogo è stato realizzato dalla Cooperativa Sociale Solidarietà.

Per tutti i turisti che non si accontentano delle visite guidate commerciali ma che con loro curiosità vogliono visitare una cittadina e conoscere le tradizioni.

Per tutti i turisti che, arrivata la sera, non vogliono alloggiare in grandi hotel ma preferiscono un ambiente più semplice, più comodo, più confortevole arredato da oggetti e varie curiosità che lo fanno sentire a suo agio.

Per tutti i turisti che, giunto il mattino, vogliono poter raggiungere da Enna tutte le più belle città della Sicilia. Per tutti questi turisti si è finalmente concretizzato il progetto "Hotel Paese". Abbozzato già nel 2005 dal geometra Salvatore Trapani, ex presidente dell'APE-Confedilizia, fu un'iniziativa che come tante altre scemò tra le mura della Provincia e del Comune di Enna. Dopo 4 anni il progetto è stato

riproposto dal nuovo presidente dell'APE-Confedilizia, architetto Paolo Vaccaro e dal delegato della Confartigianato, Rosario Calcagno. Il progetto dell'Hotel Paese è molto semplice.

I proprietari di uno stabile risultante come seconda casa, o case degradate o abbandonate possono aderire al progetto e chiedere individualmente o in associazione finanziamenti all'Unione Europea al fine di ristrutturare e riqualificare le case che saranno adibite ad ospitare i turisti. Ma il progetto dell'Hotel Paese non vuole solo favorire il turismo nell'entroterra siciliano quanto favorire l'occupazione. Difatti il progetto prevede la formazione di cooperative giovanili che si impegneranno a mantenere e

promuovere, con la buona organizzazione le case ristrutturate grazie al progetto. L'Hotel Paese diventa occasione di una vera e propria ventata d'aria fresca contro la disoccupazione giovanile che affligge la nostra provincia. Questo progetto include allo stato attuale solo cinque città: Enna, Aidone, Piazza Armerina, Pietraperzia e Leonforte. Si spera che con la buona riuscita del progetto anche altri paesi possano essere coinvolti in un futuro non troppo lontano. Il progetto è già stato presentato a Leonforte e sarà presentato ai cittadini ennesi Venerdì 20 novembre alle ore 17 nella sala polifunzionale di via Dello Stadio ad Enna. Con la speranza che questo raggio di vita non possa essere oscurato e inibito dalla tradizionale "nebbia" ennese.

**Sonia Colianni**



# Enna oggi

## L'amministrazione comunale ennese

*Cari amici, pubblicando il nostro periodico, ci siamo accorti che si scrive solo di Enna delle origini. Grave errore! perché sicuramente molti di voi - che ci leggono da "Paesi lontani" - , non conoscono l'Enna di oggi. Corriamo subito ai ripari. Prima di tutto vi vogliamo presentare gli amministratori di oggi, cioè il Sindaco di Enna con tutta la sua Giunta, e nei numeri successivi vi daremo le notizie - in sintesi - più rilevanti del mese. Certamente non scriveremo, per come è nostra consuetudine fare, di politica, ma di riportarvi le notizie esattamente per come ci giungono. Il sindaco di Enna è del centro-sinistra e precisamente PD e detiene la maggioranza al Consiglio Comunale.*

*Rino Spampinato*



**Rino Agnello** Sindaco



**Giuseppe Petralia** Vice Sindaco



**Claudia Cozzo** Assessore alla Cultura, Pubblica Istruzione, Valorizzazione del Patrimonio Artistico e Culturale, Biblioteca, Mediateca, Musei, Pari Opportunità



**Giuseppe La Porta** Assessore alle Politiche Sociali, Precariato, Servizi Socio Assistenziali, Infanzia, asili Nido, Emigrazione ed Immigrazione, Centri Anziani, Politiche Giovanili e Legge 238.



**Vincenzo Margio** Assessore all'Ambiente e Agricoltura, Tutela Ambientale, Agricoltura, Aree Verdi Ville e Giardini, Viabilità Esterna, Canile, Pergusa, Borgo Cascino, Cimitero.



**Tonino Palma** Assessore allo Sviluppo Economico ed Attività Produttive, Commercio, Industria, Artigianato, Cooperazione, Sportello Unico ed Attività Produttive, Politiche e Programmi Comunitari, Turismo



**Roberto Giuseppe Pregadio** Assessore allo Sport, Associazionismo, Tempo Libero, Servizi Demografici, Autodromo di Pergusa, Spettacolo.



**Angelo Spampinato** Assessore alla Pianificazione Territoriale e Urbana, Urbanistica, PRG, Trasformazione e Riqualificazione Urbana, Edilizia Privata, Sanatoria Edilizia, Piano della Mobilità, Decoro Urbano, Patrimonio, Beni Monumentali.



**Angelo Chiarandà** Assessore ai Lavori Pubblici, Infrastrutture, Viabilità Interna e Sicurezza Stradale, Edilizia Scolastica, Manutenzione Edifici Pubblici e Teatro Garibaldi.

# Buon Natale da....

*★ Federico Emma*



*★ Rino Spampinato*

