



L'INFORMAVELOCE QUOTIDIANO SU CARTA - FREE PRESS

NEWS

LOCALE

WWW.ILOCALENEWS.IT

MORGHESI
arredamenti

Via Federico de Roberto, 4/6
91100 TRAPANI

www.morghesiarredamenti.it
programmazione@morghesi.it

Edizione di MERCOLEDÌ 06/12/2017 - Anno III n° 188 - Iscrizione Tribunale Trapani n° 358

ERICE, LA MAGGIORANZA ASSENTE FA SALTARE UN DEBITO FUORI BILANCIO E LE COMMISSIONI

PARTECIPA

GRUPPI DI LAVORO

- EVENTI & CULTURA
- TURISMO & SPORT
- GRANDI OPERE
- FRAZIONI
- SOCIALE
- IMPRESA

SCEGLITRAPANI

sceglitrapani.it

sceglitrapani

+39 324 0472189



Servizio
A PAGINA 4

DONNA IN
Joang e Patrizia

Via Osano, 28
91100 Trapani

Tel. 0923 540699
Cell. 378 4575374

Facebook: Patrizia Joang e Tony

IL PIANISTA DEL BORDELLO

di Fabio Pace

Era mio padre

Il carcere di San Giuliano ha aperto le sue porte ai figli dei detenuti per "la partita con papà". Riportare la normalità dentro un carcere non è semplice. Il carcere "deve" per forza di cose vivere della separazione dal resto della società. Ma se davvero il carcere deve avere valore rieducativo, come prevedono le nostre leggi, allora è anche giusto che la necessaria separazione rimanga però permeabile alla normalità del mondo esterno. La detenzione, che oltre la privazione della libertà del reo reca con sé un carico di dolore e privazione ulteriore a chi colpevole non è (figli, compagni e compagne, padri e madri), non può comunque essere la morte civile. Se il carcere non vuole essere una discarica a perdere di umanità dolente allora che ben vengano queste iniziative. Per altro quella nel carcere di San Giuliano ha un valore in più. Non dimentichiamo che recente-

mente dal vicino carcere di Favignana c'è stata una clamorosa fuga, sia pur durata pochi giorni, di tre pericolosi detenuti. Sarebbe stato fin troppo semplice, anche se si tratta di altro istituto di pena ma sotto la stessa direzione, stringere le maglie e ridurre ogni attività di socializzazione, in una sorta di inasprimento "vendicativo" del regime carcerario. Così non è stato e ci piace leggere questo fatto come un principio di civiltà. E allora che entrino i bambini nelle carceri per incontrare i propri genitori. L'amore paterno, materno, filiale, sono in massima parte incondizionati, anche quando ciascuno reca con sé un carico di responsabilità (penale in questo caso e, quindi, individuale). Il titolo dell'editoriale è rubato a un film del 2002 di Sam Mendes dove il protagonista riesce a perdonare il padre - criminale: un uomo che per lui non era né buono né cattivo, ma solo suo padre.

Valderice

Risputa
Pepe
Cacafoco

A pagina 4

Società

Calcio e amore
paterno dietro
le sbarre

A pagina 6

CICALA
Assistenza Autorizzata

SAMSUNG
Assistenza Autorizzata

Il tuo Smartphone è guasto?
AFFIDALO A NOI!

Via Cosenza 141 Casa Santa Erice (TP) - 91016 - Tel. 0923 588183

visita il nostro sito www.ejetronicacicala.it

Fal colazione col giornale da:

Richiedi il giornale dal martedì al sabato nei nostri partners:

Bar: TRAPANI - ERICE Roxi Bar - Holiday - La Rotonda - Coffee and Go - Meet Caffè - Baby Luna - Giacalone (Villa Rosina) - Milo - Todaro - Infinity - Svalutation - Vanilla Caffè - Gambero Rosso - Efi Bar - Gattopardo - Nero Caffè - Cangemi - Gallery - Andrea's Bar - Rory - Silver Kiss - Nocitra - Armonia dei Sapori - Café de Nuit - Oronero Café - Per-Bacco - Né too né meo - Tiffany - Be Cool - Tabacchi Europa - Tabacchi Aloia - Barcollando - Caffè Manzoni - Café delle Rose - Gallina - Monticciolo - Wanted - Pausacaffè - Kennedy - Bar Pace - Red Devil - Orti's - Arlecchino - Cofiamo - Cocktails & Dreams - Black Moon - Café Mirò - Punto G - Dolce Amaro - Caffè Noir - Emporio - Caprice - Gold Stone - Anymore - Marcus - Giacalone (Via Fardella) - Sciuscià - Caffetteria - Bar Giancarlo - Garibaldi 58 - Ra'Nova - Il Salotto - Bar Italia - Caffè San Pietro - Ciclone - Black & White - Isola Trovata - Sorsi e Morsi - Caffè Ligny - Staiti Caffè - Bar Magic - Moulin Rouge - La Galleria - I Portici - Movida - Mar & Vin Terminal	XITTA - Iron Café - Ritrovo GUARRATO - Aroma Café - Bar Sport RILIEVO - Gran Caffè Europa - Codice Bar - Hotel Divino - Tabaccheria Vizzini riv. n° 30 NUBIA - Le Saline NAPOLA - Bar Erice - Urban Tribe PACECO - Fast Food - Vogue - Centrale - Cristal Caffè - Bohème - Angolo Antico - Sombro - Mizar BUSETO - Macao CROCCI - Avenue Café	VALDERICE - Bar Lentina - Royal - Vespri - Venere - Bacio Nero Servizi Auto: Criscenti - Catalano & Mannina - Mazara Gomme - Box Customs - Alogna - Autolavaggio Candela - Officina Meccanica Giovanni/Limantri Tabacchi: Tabacchi n°98 Benenati (Via Gen. D'Ameglio) - Tabacchi Lucido (Via Marsala) - Tabacchi n° 49 Castiglione (Viale della Provincia) - Tabacchi n. 47 Fonte (P.za Cimitero) - Tabacchi Catalano - Riv. n. 21 (Via Amm. Staiti)
---	--	---

Per diventare punto di distribuzione chiama il 331/8497793

nativi digitali

COMUNE DI TRAPANI
IL GARANTE DELLA PERSONA DISABILE

Giornata Internazionale della persona disabile
"Tutti per lo Sport"

6 Dicembre 2017 ore 9.30
PALA CONAD TRAPANI

«TUTTI PER LO SPORT» è la manifestazione sportiva che si terrà oggi (6 dicembre), con inizio alle ore 9,30 al Pala Conad di Trapani, per sensibilizzare la società all'integrazione dell'attività sportiva della persona disabile. L'evento è stato organizzato da Tiziana Barone, garante della persona disabile a Trapani, con la collaborazione della squadra di pallacanestro Trapani, il patrocinio del Comune di Trapani e l'appoggio del Miur. «All'iniziativa - dichiara la dottoressa Barone -, organizzata in concomitanza con la giornata internazionale per il disabile, sono state invitate tutte le scuole di Trapani con lo scopo di incentivare l'attività sportiva sul territorio, di ogni tipo e genere e far comprendere che praticare sport è sinonimo di integrazione». Alcune scuole parteciperanno all'evento esibendo le attività sportive che praticano, come il basket, il volley o il tennis, tutti adeguati con regole idonee sia ai ragazzi normodotati che con disabilità. «Significative - continua Tiziana Barone - saranno le testimonianze di tre Paratletti olimpionici come Maurizio Romeo, Veronica Floreno e Giusy Ferrara che ci dimostreranno di quanto sia importante lo sport per una persona disabile».

Glusy Lombardo

Oggi è mercoledì
06 Dicembre

Soleggiato

16 °C

Pioggia: 0%
Umidità: 64%
Vento: 10 km/h

Auguri a...

La redazione de Il Locale News fa gli auguri di buon compleanno a **Emanuela Rallo**, nostra lettrice, che oggi compie 31 anni. Buon compleanno da tutti noi!

Il Locale News
Editore: S.O.C.I. srls
P.iva 02599230816
email: info@ilocalenews.it
Reg. Tribunale di Trapani n° 358 del 09/12/2015
Direttore Responsabile:
Nicola Baldarotta
direttore@ilocalenews.it

Uffici: P.le Giovanni Paolo II
C/O Terminal ATM
91100 TRAPANI
redazione@ilocalenews.it

Per la pubblicità:
328/4288563

Responsabile tecnico:
Pasquale Strazzera

Il giornale è stampato da:
Tipografia Rallo srl
- Mazara del Vallo -
Edizione chiusa alle 18

MACELLERIA

NUOVA APERTURA

All'antica

Picca fumu e tantu arustu

PRODUZIONE PROPRIA

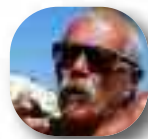
Via Firenze, 62/A - Erice Casa Santa (TP) - Cell. 389 8782263

PER LA TUA PUBBLICITÀ SU IL LOCALE NEWS CHIAMA IL 328/4288563



Rubrica di GASTROSOFA

a cura di Angelo "Chef" Benivegna



Oggi Cavatelli al Raù di broccoli fritti e cutini

Continua il nostro viaggio attorno ai vari ragù

Questo è un ragù invernale, di chiara origine contadina, utilizzato per condire un tipico Cuscusu "di terra" che condividiamo con il territorio marsalese, anche se in diverse varianti.

Di terra perché, e non mi stancherò mai di ripeterlo, è sbagliato identificare il Cuscusu trapanese, il cuscusu cucinato fra Mazara e San Vito lo Capo, col Cuscusu di pesce, ma anzi i cuscusu di carne e verdure sono i più numerosi.

Possiamo semplificare le varianti di questo ragù, sostanzialmente un ragù di carne di maiale di maiale e cavolfiore, in due teste di serie: i ragù cucinati con il sugo di astratto, il concentrato di pomodoro, ed i cavolfiori fritti a parte ed uniti al piatto completo, e quelli con i cavolfiori introdotti crudi nel sugo di pomodoro pelato, dieci minuti prima che il ragù sia pronto. Essendo due ragù molto diversi fra di loro, è parallelamente diverso il modo di utilizzarli.

I cuscusu conditi con i ragù del primo tipo, quelli col sugo di astratto, si abbinano col brodo di cavolfiore, mentre i broccoli fritti ed il Raù di cutini, il Ragù di cotenne si dispongono sopra il cuscusu appena abbivirato, prima di coprire la mafarada per l'arripusata, e verranno mescolati al cuscusu un'ora e mezza dopo, con la frisculata, la sgranatura del cuscusu prima di impiattare.

I cuscusu conditi con i ragù di pomodoro pelati sono invece abbi-

rati col ragù filtrato, quindi un ragù decisamente più "lento", meno denso. Anche su questi cuscusu si dispone la parte solida del ragù, carne, salsiccia, cotenne e cavolfiori, che verranno amalgamati al cuscusu con la frisculata.

Entrambi i due ragù possono essere reinterpretati come sughi per la pasta, ma per usare i ragù di pelati bisogna tirarli molto o cuocerli la pasta dentro.

Anche se la "povertà" del ragù con cui ho condito questi cavatelli di tumminia è evidente, dato che la parte più costosa del ragù, la carne, è sostituita con le cotenne e le cotenne te le regalano, questo è un ragù per un giorno di festa: perché, udite udite, esistono anche i "piatti per la festa della cucina povera".

Vero è che la prima, e spesso unica memoria storica che il popolo ha avuto del cibo è la fame, ma in ogni epoca, almeno una volta l'anno, magari col contributo dell'elemosina che condegna le coscienze di chi ha avuto di più, il popolo si è seduto a tavola ed ha festeggiato. Ha festeggiato ed ha creato piatti straordinari, per fantasia, ma anche per ricchezza di sapori ed odori, come se in una volta sola ci si volesse mettere tutto quel "buono" che un anno intero ci è stato negato. Così sono nati piatti come il mitico Tagano d'Aragona, che contiene tutto e di più, dalla pasta al pane alle verdure fritte, agli ortaggi stu-

fati, alla carne col suo sugo, alle uova, ai formaggi, ecc... o certe paste in crosta di pane farcite di riso!

Fondamentale, se non vogliamo che nel giro di un'ora un'estasi sensoriale si trasformi in una colica, è sgrassare le cotenne togliendo letteralmente il grasso con un coltello molto affilato. Altra accortezza è friggere bene i cavolfiori, non facendogli assorbire eccessivamente olio, e comunque lasciandoli alcune ore in un colapasta a perdere l'olio in eccesso. Ed infine la sgrassatura del sugo a fine cottura: colate il ragù, separando la parte solida, le cotenne, dal sugo e mettete il sugo nel frigo.

Dopo dodici ore, diciamo il giorno dopo, troverete la parte grassa, di un bel colore rosa salmone solidificata in superficie che toglierete con molta attenzione e butterete via.

Preparate un soffritto abbondante di cipolle, aglio, peperoncino, sedano e carote. Affettate sottilmente le verdure, ma non tritatele e pestate l'aglio. Tenete la fiamma bassa, aggiungete se serve qualche cucchiata d'acqua, ma non bruciate il soffritto, altrimenti parliamo davvero malissimo. Ammosciatosi il soffritto aggiungete un paio di cucchiataie di astratto, rosolate anche loro, poi versate un paio di bicchieri di vino rosso per sciogliere l'astratto ed una litrata di acqua.

Portate a bollire a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma e a tegame coperto fate evaporare tutta l'acqua aggiunta, quindi ripetete l'operazione. Pare un travaglio foddri, ma in realtà servirà a dare una doppia cottura al concentrato di pomodoro eliminandone l'acidità residua.

Quando il sugo riprenderà il bollire unite le cotenne tagliate a strisce larghe due dita e lunghe una decina di centimetri, e insaporite con qualche foglia di alloro, una stecca di cannella e due cucchiataie di vinocotto. Non mettete sale che l'astratto di suo è salato, controlleremo il sale a fine cottura. A fuoco bassissimo portate le cotenne a cottura, addensate il sugo, ma non troppo, che nel frattempo avrà raggiunto un bel color mattone lucido.

Il vinocotto si dovrebbe in realtà chiamare mosto cotto, perché di questo si tratta, di mosto fresco messo a bollire su lentissimi fuochi di braci, finché non si ridurrà di due terzi. Su usa per dare "forza" al Marsala nella produzione del Fine, o per impastare i Mustazzoli trapanesi, per dare un "ricordo" di bruciato nelle scorre dei cannoli, per condire la Cuccia, per tante altre belle cose, e per i ragù.

Quando le cotenne saranno tenere, ma non ancora del tutto cotte, filtriamo il sugo, ne approfittiamo per eliminare la cannella e le foglie di alloro e mettiamo il sugo in frigo per sgrassarlo. Fac-



ciamo raffreddare un po' le cotenne e tagliamole a strisce più piccole, e mettiamo nel frigo anche loro. Al momento di preparare il Ragù prendete il sugo, eliminate il grasso, mettetelo a scaldare e poi unite le cotenne, che si saranno addensate a palla ma che in pochissimo tempo torneranno morbidissime e le porteremo a cottura perfetta. Mentre il ragù cuoce prepariamo i cavolfiori.

I cavolfiori fritti perfetti, "world champion of fried broccoli", si fanno friggendoli crudi per immersione in olio extravergine d'oliva. Ma così non avremmo il brodo di cavolfiori in cui cuocere la pasta, che non è necessario ma è meglio. Come fare?

Avete presente quelle parti dei cavolfiori che buttiamo, qualche foglia, il torsolo, ecc... Bon, anziché buttarle via ci facciamo il brodo.

Filtriamo il brodo di broccoli, cuociamoci dentro i cavatelli, scolliamoli nel ragù, mantechiamo con un paio di cucchiataie di Ragusano, impiattiamo, distribuiamo su ogni piatto un'adeguata dose di cavolfiori e...

Buon appetito trapanesi, e non

Acquista la tua prima casa usufruendo del Fondo di Garanzia.

Il 50% del Mutuo potrà essere garantito dallo Stato.

A chi è rivolto: **A TUTTI**, con priorità cronologica di accesso per:

- ☑️ Giovani coppie (*)
- ☑️ Nuclei monogenitoriali con figli minori
- ☑️ Assegnatari di case popolari
- ☑️ Giovani con età inferiore ai 35 anni

Mutuo a tasso variabile con durata massima di 30 anni e TAEG del 10,15%

*) Per ulteriori informazioni visitate il sito www.fondoprimacasa.com o contattate il numero verde 800.99.14.99

Banca Popolare Pugliese

Il mutuo a tasso variabile con durata massima di 30 anni e TAEG del 10,15% è garantito dal Fondo di Garanzia per la Prima Casa. Per informazioni visitate il sito www.fondoprimacasa.com o contattate il numero verde 800.99.14.99

Per tutte le nostre attività rivolgetevi all'Ufficio Clienti BPP

ONOFRIO ALBANO
Responsabile Agenzia del Sviluppo di Trapani
Agenzia di Intermediazione per la promozione e collocamento del mutuo a tasso variabile

Numero Verde Agenzia del Sviluppo - 800.99.14.99
cell. 347.6321781 - e-mail: 3ta.albano@bpp.it
Tel. 0923.1786032 - Fax 0923.1781767

Agenzia BPP Sviluppo Via San Giovanni Bosco n. 11/15 - 91100 TRAPANI

bpp.it bppsviluppo.it

NUMERO VERDE 800.99.14.99

Nino Oddo e la scomparsa della Grammatico: "Non era una banca qualsiasi per il territorio"

E' stata considerata, specie dal dopoguerra in poi, una vera e propria roccaforte socialista, la banca del garofano a cui fare riferimento anche per la politica. Da venerdì, però, la "Srenatore Grammatico di Paceco" s'è avviata ad essere un capitolo chiuso della storia di questo territorio. La sua acquisizione da parte della BCC "DOn Rizzo" di Alcamo, se da un lato favorisce il mantenimento dei posti di lavoro dall'altro rappresenta un drastico addio.

E' in questo senso che si legge la nota dell'onorevole Nino Oddo, segretario regionale dei socialisti: "La "Sen Pietro



Grammatico" di Paceco passa di mano. Non era una banca qualsiasi. Insieme alla cassa rurale di Xitta hanno rappresentato in questa provincia un grande sostegno ad un tessuto socio-economico tradizionalmente debole, of-

frendo assistenza creditizia ai ceti deboli che avevano difficoltà ad accedere al credito bancario dei grandi istituti ed hanno evitato per decenni che in tanti finissero nelle grinfie degli usurai. Questo si ebbe grazie all'impegno di una grande classe dirigente socialista del secondo dopoguerra. Ciccio di Nicola, Pietro grammatico, Pietro paesano e Ciccio Fonte, che seppe coniugare l'impegno e i valori del Psi con azioni concrete a difesa dei ceti deboli. Oggi idealmente si chiude una pagina della storia politica ed economica di quello che fu l'agro ericino e pacecoto".

RT

Erice, piccole scaramucce e prese di posizione ma è la maggioranza a non garantire i numeri

Saltano un debito fuori bilancio e la nomina della Angileri in commissione

Lunedì pomeriggio in aula c'erano solo dodici consiglieri comunali, cinque della minoranza e sette della maggioranza. Ma fra questi ultimi c'era anche Simona Mannina, la consigliera sotto fuoco incrociato per la sua decisione di appoggiare Gucciardi alle Regionali invece che Tranchida. Ed è stata proprio lei a determinare la bocciatura di un debito fuori bilancio per un contenzioso che il Comune di Erice ha perso nei confronti di una ditta che aveva realizzato lavori alla condotta idrica. La Mannina ha motivato la sua decisione e, pur chiedendo spiegazioni legittime, non ha ricevuto alcuna risposta chiara. L'unico che poteva rispondere, in effetti, poteva essere l'ex sindaco Tranchida (attuale presidente del consiglio comunale) ma in aula non s'è fatto vedere. Debito bocciato,

per tanto, e ora la sindaca Toscana dovrà correre ai ripari soprendendo a scelte che, possibilmente, dovevano e potevano essere prese in tempo utile dalla passata amministrazione. Scaramucce belle e buone, invece, quelle che hanno impedito alla neo consigliera Mariapia Angileri di insediarsi nella 2ª commissione consiliare.

Il fatto ha scatenato la reazione degli altri consiglieri di maggioranza e ieri, a seguito di apposita riunione, Carmela Daidone del Pd, Luigi De Vincenzi e Paolo Genco di Cambiamenti, e Vincenzo Di Marco, hanno emanato un documento di solidarietà nei confronti dell'appena arrivata collega consigliera e si sono dimessi dalle rispettive Commissioni consiliari permanenti facendo, così, decadere la commissione dove presidente era (guarda



Mariapia Angileri

caso) proprio la consigliera Mannina.

I quattro dimissionari hanno chiesto al presidente del consiglio comunale di convocare il capigruppo consiliari "al fine di ristabilire il rispetto istituzionale dovuto a una componente del massimo organo elettivo" e nel frattempo hanno chiesto alla Toscana di convocare la maggioranza consiliare per chiarire la permanenza o meno dei consiglieri eletti a sostegno del programma di governo.

Immediata la reazione della Man-

nina e di Alessandro Manuguerra (membro della stessa commissione consiliare): i due esprimono tutto il loro disappunto riguardo alle dimissioni dalla commissione da parte dei consiglieri Genco e Di Marco poiché, facendola decadere, ritengono sia stata inficiato un organismo che stava lavorando su problemi rilevanti per il territorio quali la raccolta differenziata, il regolamento cimiteriale del cimitero monumentale, la creazione del nuovo cimitero di Specchia (Napola), il regolamento per le acque reflue e tanto altro ancora. I due, però, in tutta risposta hanno anche deciso di continuare i lavori iniziati in commissione riunendosi ogni giorno alle ore 11.30 (come da calendario) nei locali di Rigaletta, per affrontare le problematiche evidenziate. E questo senza percepire il gettone di presenza.

Egadi, Galuppo: "Grazie Musumeci, ora il ddl sulle isole"

"Desidero ringraziare il Presidente della Regione, Nello Musumeci, per il primo atto della sua Giunta concretizzatosi nell'approvazione di un ddl per istituire la delega assessoriale delle Isole minori. Un impegno per la promozione di tutte le attività, e per un'attenzione costante anche alle criticità e ai problemi, che riguardano le Isole. Per noi è un segnale importante".

E' questo il commento di Ignazio Galuppo, presidente del consiglio comunale di Favignana, relativamente al "Disegno di legge per istituire l'assessorato Isole minori". Galuppo ricorda inoltre la necessità di una legge speciale che affronti in modo specifico le difficoltà e i problemi legati all'insularità che genera situazioni di disservizio e di spesa maggiori.

Valderice, rispunta "Cacafoco": Pepe Di Trapani ha voglia di esserci

Il suo amore per Valderice non lo ha mai nascosto, tant'è che è stato consigliere comunale nel quinquennio 2008/2013 e alle elezioni di cinque anni fa arrivò primo dei non



eletti nella lista del Mir (nella coorte di Paolo Ruggirello). Lo scorso giugno, più per amicizia che per reale voglia di impegnarsi, Pepe Di Trapani ha appoggiato il candidato sindaco Maurizio Sinatra nella corsa a sindaco per Erice ma i suoi appena venti voti lo hanno relegato ad un ruolo di meteora.

Ma Pepe "Cacafoco" non ha mai smesso di pensare alla "sua" Valderice e da qualche mese pare si sia avvicinato tantissimo a Giacomo Tranchida col quale ha avviato un dialogo amichevole in vista del rinnovo elettorale dell'amministrazione valdericina, nella primavera 2018. Il focoso 37enne, pertanto, pare sia desideroso di spendersi ancora una volta e pare abbia iniziato a tessere le trame per annoverare nella eventuale compagine "tranchidiana" ulteriori aspiranti consiglieri comunali.

FP-CISL Erice, i contrasti interni sono palesi su età pensionabile e accordo col Governo

Dalla periferia del sindacato emerge un caso di dissenso sulle politiche sindacali

È spaccatura netta all'interno del direttivo aziendale FP-CISL del Comune di Erice. L'oggetto dello scontro, tutto interno all'organismo di rappresentanza aziendale è una durissima lettera di contestazione all'accordo sull'innalzamento dell'età pensionabile siglato dalla CISL col Governo Nazionale nei giorni scorsi. La lettera del direttivo, inviata alla segreteria Annamaria Furlan, contesta la linea del sindacato nazionale, ritenuta, sulla questione età pensionabile e politiche previdenziali, troppo morbida e supina alle posizioni del Governo che ha disatteso gli accordi del 2016. La lettera del direttivo FP-CISL ericino, anche se non lo è apertamente, sembra quasi un sostegno alla linea intransigente della CGIL. Due componenti del direttivo, Rosanna Di Girolamo e Giuseppa Miceli,, appena ventiquattro ore dopo la pubblicazione della lettera ne hanno disconosciuto il contenuto politico - sindacale affermando che tale posizione non era concordata e ribadendo fiducia alla segreteria FP-CISL di Palermo e Trapani. A stretto giro di posta giunge la controplica degli altri tre componenti l'organismo sindacale, Rosario Genco, Mario Incaviglia e Salvatore Basiricò, che dicono di apprendere con «grande stupore dalla stampa di una clamorosa smentita da parte di due componenti del

direttivo». «Rosanna Di Girolamo e Giuseppa Miceli - scrivono con durezza - mentono sapendo di mentire quando affermano "di non essere state portate a conoscenza dell'iniziativa", in quanto il documento è stato discusso, concordato e approvato da tutti in sede di riunione». In effetti nelle prime due righe della lettera è scritto chiaramente che il documento era stato approvato all'unanimità. «Riteniamo - scrivono i tre sindacalisti - che "la democrazia sia assunzione di responsabilità" e che "la libertà di pensiero e l'espressione delle idee" non possano essere soffocate da ingerenze esterne, tali da modificare opinioni già espresse». Quali siano le ingerenze non viene specificato e



la questione interna viene lasciata cadere ma viene ribadito «fermamente il dissenso all'accordo siglato dalla segreteria nazionale della CISL». Stoccata finale: «siamo convinti che il sindacato debba essere

«voce» a tutela dei lavoratori ed è anche nostro dovere evitare di subordinarla al mantenimento di qualche comoda poltrona». Il dibattito interno è aperto.

Fabio Pace

Domani sarà a Trapani il segretario nazionale CGIL

Domani il segretario nazionale della CGIL, Maurizio Landini sarà a Trapani per parlare di lavoro, di sviluppo e di occupazione. Invitato dai vertici sindacali trapanesi prenderà parte domani mattina all'iniziativa "Prima di tutto il lavoro. Proposte della Cgil per il Paese e per il territorio trapanese". L'incontro si terrà, con inizio alle 9,30 nella sala conferenze della Camera di Commercio, in Corso Italia. Coordinati da Giacometta Giacalone della segreteria della Cgil, interverranno il segretario generale della Cgil Filippo Cutrona e il segretario della Cgil Sicilia Michele Pagliaro. In programma anche gli interventi dei lavoratori, dei pensionati e dei rappresentanti sindacali nei luoghi di lavoro. I lavori saranno conclusi dal segretario Maurizio Landini, esponente di un sindacalismo maturato dentro i luoghi di lavoro e fortemente legato al principio, oggi messo in discussione dai processi produttivi e dalla moderna organizzazione del lavoro, secondo cui la dignità del lavoratore viene prima delle esigenze di produzione e del capitale. (R.T.)



Maurizio Landini, segretario nazionale CGIL

Riqualificazione dei volontari presso la P.A. «Il Soccorso»

Il retraining, che tradotto significa riqualifica, è l'attività formativa obbligatoria a cui sono sottoposti con cadenza annuale, tutti i soccorritori delle associazioni di volontariato sanitario aderenti all'Anpas. La formazione è obbligatoria ed è prevista da un decreto regionale dell'Assessorato alla Salute. Anche i volontari ed i soccorritori della pubblica assistenza "Il Soccorso", presso la loro sede, hanno seguito il "retraining per lo standard formativo sanitario, che è stato curato dal responsabile Area Sanità di Anpas Sicilia, Antonino Giuffrida, sotto l'egida della C.O. 118 di Caltanissetta. Per quest'occasione, l'aula formativa de "Il Soccorso" è diventata scenario di vita quotidiana con simulazioni di malori, incidenti, traumi o distruzione delle vie aeree. La riqualifica, consente ai volontari di poter continuare ad operare nei



Soccorritori si esercitano

trasporti degli emodializzati, nei servizi di assistenza sanitaria o in quelli di emergenza-urgenza. Il retraining certifica l'elevato profilo professionale dei volontari e contestualmente dell'associazione "Il Soccorso". Motivo di indubbio orgoglio per il Presidente della P.A. "Il Soccorso" Giuseppe Aceto, da venti anni alla guida dell'Associazione.

Glusy Lombardo

NUOVA GESTIONE

Caffè MANFREDI

COLAZIONI

PRANZI VELOCI

APERITIVI

Via C. G. Filippelli, 327 TRAPANI

TEL. 0923 431000

Festeggia S. Lucia con le ARANCINE

mi gusta.

vi aspettiamo con lantissime novità

Via Archi 8 - 91100 Trapani
mobile: 340 2220809
www.fb.com/migusta.trapani

BRILLANTE GIOCHI

VOLANTINO COMPLETO SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK

Orologio BEN 10 € 29,90

CAMPER DI SABBIA € 89,90

€ 48,90

TRAPANI Via Palma, P.zza Nicolodi TEL. 0923-438028
 TRAPANI Via Fardella 323 TEL. 0923-365961
 MARSALA Via Roma 188 TEL. 0923-365961
 SALEMI Corso del Mille 174 TEL. 0924-981205
 SAN VITO Via P. Muttarella 174 TEL. 0923-031204

Alternanza scuola lavoro Un incontro per le imprese

"Alternanza, un'opportunità!" è il tema dell'incontro organizzato dalla Camera di Commercio di Trapani con l'Istituto Alberghiero di Erice, che avrà luogo oggi con inizio alle 10 presso l'Aula Magna dell'istituto. Sarà presentata la procedura che permetterà a tutte le aziende che includono percorsi di Alternanza, di richiedere il contributo di mille euro che la camera di commercio ha previsto per ogni progetto. «Il contributo - dice il presidente della Camera di commercio Pino Pace - è un piccolo aiuto alle imprese che credono all'alternanza scuola lavoro e che operano



affinché i ragazzi possano accrescere il loro bagaglio culturale». In occasione dell'incontro sono state allestite delle postazioni per far iscrivere le aziende presenti al Registro Nazionale per l'Alternanza Scuola Lavoro. **Glusy Lombardo**

Il calcio e l'amore paterno oltre le sbarre Iniziativa di socializzazione a San Giuliano

"La partita con papà" per mantenere saldo il rapporto affettivo tra genitori e figli

Guardare il proprio papà che gioca a calcio. Dovrebbe essere la normalità, ma per alcuni bambini è invece un evento, quasi eccezionale.

"La partita con papà" è la giornata dedicata ai figli dei detenuti che possono assistere alle partite di calcio giocate dai loro padri all'interno degli Istituti penitenziari italiani. Per il terzo anno consecutivo, anche la Casa circondariale di Trapani ha aperto le porte all'iniziativa, unica in Europa, organizzata dalla associazione "Bambinisenzasbarre" onlus con il sostegno del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria che mira a sensibilizzare Istituzioni e opinione pubblica sulla situazione dei 100 mila bambini in Italia (2milioni e 100mila in Europa) che vivono quotidianamente la



La partita all'interno del carcere. Ph Ornella Fulco

separazione dal proprio genitore detenuto. "La partita con papà" è un momento speciale d'incontro che riporta, anche se per un solo giorno, la normalità in un mondo, quello carcerario che nella "separazione" ha la sua ragion d'essere. I detenuti del carcere di San Giuliano hanno assaporato l'entusiasmo e l'incoraggiamento di "tifosi"

speciali, i propri figli o nipoti che, insieme ad altri familiari, hanno avuto accesso alla struttura così da poter abbracciarsi e stare insieme più liberamente rispetto ai consueti "colloqui". Erano presenti il comandante della Polizia Penitenziaria, Giuseppe Romano, il responsabile dell'Area educativa, Antonio Vanella, gli educatori in servizio,

alcuni docenti e volontari che operano nel penitenziario trapanese. A tutti i detenuti partecipanti è stata donata la T-shirt ufficiale della manifestazione su cui campeggia la scritta "I diritti dei grandi iniziano dai diritti dei bambini". Poi la parte agonistica sul campo in erba sintetica realizzato nei pressi del padiglione "Adriatico", quello di più recente costruzione, sotto lo sguardo vigile ma discreto dei poliziotti penitenziari. Mantenere un rapporto con il proprio genitore, anche se detenuto, ha un'importante funzione preventiva rispetto a fenomeni come la devianza giovanile e l'abbandono scolastico, molto più frequenti nei casi in cui l'interruzione del rapporto tra genitori e figli si concretizza.

(R.T.)

In Cattedrale l'ordinazione di un diacono



Leonardo Conticello

Domani, vigilia dell'Immacolata, Leonardo Conticello, 57 anni, trapanese, sposato e padre di due figli, sarà ordinato diacono permanentemente con il rito dell'imposizione delle mani e la preghiera di consacrazione del vescovo Pietro Maria Fragnelli. Il rito di ordinazione sarà officiato nel corso di una concelebrazione eucaristica che si terrà presso la Cattedrale "San Lorenzo" di Trapani con inizio alle ore 19. (R.T.)

La sanità multidisciplinare alla Multimedica Incontro sulle apnee del sonno nei bambini

Anche i bimbi russano. A volte come e più degli adulti. I disturbi del sonno in età pediatrica rappresentano una vasta gamma di disturbi che vanno dal semplice russamento alla presenza di vere e proprie interruzioni della respirazione durante la notte. Sono si tratta di disturbi molto frequenti nella popolazione pediatrica e troppo spesso sottostimati. Disturbi a volte interpretati come semplici "fastidi" che però possono influire sullo sviluppo fisico, comportamentale e cognitivo dei bambini. «Il paziente pediatrico con sindrome delle apnee ostruttive del sonno (OSAS) - Inquadramento clinico multidisciplinare» è stato il tema di un incontro tra medici e professionisti della sanità presso la sala conferenze del Centro Polispecialistico Multimedica. Davanti una folta platea composta da pediatri, otorinolaringoiatri e medici di famiglia della provincia di Trapani sono intervenuti la Dott.ssa Daniela Sciandara, Medico Specialista in Otorinolaringoiatria



presso il centro per i disturbi del sonno dell'Ospedale S. Antonio Abate ed il Dott. Nicolò Venza, Ortodontista presso il Centro Odontoiatrico Multidentale. Entrambi hanno sottolineato l'importanza, in generale, dell'approccio multidisciplinare sia nella fase della diagnosi che in quella della terapia. Quando si parla di disturbi del sonno la multidisciplinarietà appare non solo opportuna ma necessaria. (R.T.)

ON OFF
MARTINEZ

SAMSUNG
Galaxy S6 edge

€ 299,00



Piazza Martiri d'Ungheria, 21 - 91100 - Trapani



www.onoffshop.it



La Lighthouse Trapani si prepara alla gara casalinga contro la Moncada Agrigento

Un derby che si è sempre contraddistinto per la correttezza delle tifoserie

Settimana di preparazione per la Pallacanestro Trapani in vista del derby di domenica con la Moncada Agrigento dopo il convincente successo in trasferta a Voghera contro Tortona. Nel corso della conferenza stampa al termine della partita con la Bertram Tortona coach Ugo Ducarello ha dichiarato: «Sono contento della prestazione della squadra, perché avevamo bisogno di riscattare la prova di Scafati. Credo che l'approccio alla gara contro Tortona sia stato molto efficiente, portando l'inerzia del match dalla parte nostra. Negli ultimi minuti del terzo quarto abbiamo commesso delle ingenuità individuali». Poi il coach trapanese ha continuato: «Abbiamo avuto una bella attitudine difensiva, limitando Melvin Johnson. È stato straordinario nella sua performance Brandon Jefferson». Poi l'allenatore conclude con un pensiero riguardante la partita di domenica: «Sono due punti importanti che possono dare morale alla squadra per affrontare nel migliore dei modi la settimana che porta al derby con Agrigento». Intanto ieri sono ripresi gli allenamenti al PalaConad. Mentre Stefano Spizzichini, è intervenuto nel corso della trasmissione Sport Sud - Il Lunedì di Telesud, dicendo che la gara con Tortona «è stata

una vittoria importante che dà fiducia e morale. Serviva il successo esterno». «Siamo sulla strada giusta - continua Spizzichini - , dopo Scafati ci si aspettava di più ed abbiamo risposto sul campo». In vista del match di domenica il lungo granata ha concluso: «Per il derby con Agrigento mi aspetto un pubblico caloroso, come lo è sempre stato nelle precedenti uscite. La Moncada sta mettendo un'intensità difensiva notevole. Franco Ciani, d'altronde, è un allenatore in gamba ed è capace di tutto: le sue squadre sono sempre belle da vedere». Neanche il tempo di gustarsi il bel successo, che si passa subito al match di domenica. Un derby quello con Agrigento che si è sem-



Stefano Pizzichini

pre contraddistinto per la civiltà delle tifoserie. Coach Franco Ciani dal punto di vista storico più volte ha espugnato il campo trapanese. Trapani, inoltre, potrà riabbracciare per l'enne-

sima volta l'ex Marco Evangelisti, protagonista della "promozione" in maglia granata nella stagione 2010/2011.

Federico Tarantino

Calcio, turno interlocutorio per le trapanesi minori

Solo Valderice e Gibellina emergono nell'ultimo turno del campionato di Prima Categoria di calcio. I valdericini hanno rimandato battuto per 2-1 il Città di Carini mentre il Gibellina ha violato in maniera larga (0-4) il terreno del Calcio Rangers 1986. Per il resto, superato in casa lo Strasatti da una rete messa a segno dagli ospiti del Borgo Nuovo Palermo. Battuto nettamente il Città di San Vito Lo Capo (3-0) sul rettangolo di gioco del Città di Cinisi.



Il Valderice

sotto il Real Santa Ninfa per 4-2 nella trasferta che lo vedeva opposto al S. Giorgio La Piana. Pari esterno con una marcatura per parte per la Mazarese in campo esterno contro la Giardinellese.

Pensieri Preziosi e...
di Francesco Di Gaetano

Via G. Amendola, 37
91027 - PACECO (TP)
Tel. 0923.881001

www.francescodigaetano.it

e-mail: francesco_digaetano@libero.it

Pensieri Preziosi

"Giornata della premiazione CSI 2017"

Si è svolta nei locali dell'Istituto Tecnico Industriale di Piazza XXI Aprile (nei pressi della ex caserma dei Vigili del fuoco) a Trapani la "Giornata della premiazione CSI 2017". Nel corso della manifestazione è stato commemorato il professor Gaspare Giurlanda, apprezzato segretario del Centro Sportivo Italiano, recentemente scomparso. Ai presidenti delle Associazioni sportive dilettantistiche e agli atleti del C.S.I. sono state consegnate coppe e medaglie. A condurre l'appuntamento è stato il presidente provinciale del Centro Sportivo Italiano, Rosario Muro, assieme al suo staff.

ProvaSky

Per la prima volta puoi provare Sky per 6 settimane a casa tua. Prima vedi e poi decidi.

sky

ELETTRONICA

www.eteletronica.com

sky | SERVICE

ET ELETTRONICA S.A.S. di Roppolo M. & C.
Sede Centro Servizi Sky: Via Archi, 166 - 91100 Trapani (TP)
Tel. 0923.872416 - 3291404717



Menù dell'Immacolata
Offerto dallo Chef Alberto Trincali

Antipasti

Frittelle di Broccolo - Formaggio e Olive -
Zeppole di Zucca con ragù di Cinghiale -
Caponata - Funghi Ripieni - Parmigiana di
Melanzane - Trippa - Lumache con Pesto alla
Trapanese - Pecora Bollita

Primi Piatti

Fettuccine al ragù di Cinghiale con Mollica
abbrustolita
Fusilli dello Chef
(Funghi Melanzane Norcina ed un pizzico di
Panna)

Secondi Piatti

Involtini di lonza al Curry
Polpette con Fonduta di Formaggi e Granella
di Pistacchio con Contorno di Patate dello Chef

Macedonia - Dolce della casa -
Acqua - Vino - Cola - Caffè - Amaro

**TUTTO A 25 EURO A
PERSONA**

*Baglio 40 Pari - C/da Lentina
Custonaci*

Tel. +39 380 764 5593