



L'INFORMAVELOCE QUOTIDIANO SU CARTA - FREE PRESS

NEWS

LOCALE

WWW.ILLOCALENEWS.IT

Edizione di GIOVEDÌ 23/11/2017 - Anno III n° 179 - Iscrizione Tribunale Trapani n° 358



VIA AI LAVORI DI RIFACIMENTO DEL CAMPO DI MOKARTA: IERI PRESENTATO IL PROGETTO

BAGLIO 40 PARI

8 CENTRI

Menù dell'Immacolata
Offerto dallo Chef
Alberto Trincali

TUTTO A € 25 A PERSONA

C/da Lentina
Custonaci
Tel. 380 7645593



Servizio
A PAGINA 5

Pubblica Assistenza EuroSoccorso ONLUS Servizio Ambulanze Cell. 320 886 54 39

MENTE LOCALE

di Nicola Baldarotta

Arsenico, merletti e "pizzi"

Saranno almeno dieci, forse dodici anni che, da direttore responsabile delle testate giornalistiche che si sono avvalse della mia persona, mi lamento pubblicamente del fatto che la politica dei giorni nostri non è più in grado di dare risposte vere e concrete al territorio. Al di là delle mie lamentele, però, credo che queste mie recriminazioni siano state suffragate e dimostrate ampiamente dai fatti. Quali? Pochi, a dire il vero, appunto quanto basta per dire che "avevo e ho ragione".

Scusate se vi sembrerò un po' trionfante, non si tratta di fare il presuntuoso ma di amarezza per la constatazione di ciò che affermo da anni, ma avevo e ho ragione soprattutto quando ho affermato e affermo che oggi i politici fanno solo caciarie e giocano a chi ce l'ha

più grosso. Insultano facilmente gli avversari, li denigrano e ne parlano male privatamente e pubblicamente, quando invece dovrebbero solo dimostrare ciò che hanno fatto e spiegare ciò che vogliono fare. Di solito, ho notato, questi atteggiamenti (da me biasimati nero su bianco decine di volte) avvengono soprattutto in campagna elettorale ma ora mi sembra che siamo davanti ad una netta virata, in negativo. Vabbè che siamo sempre e costantemente in campagna elettorale ma vogliamo calmarci un pochino? Non voglio scomodare Voltaire ma che senso ha ricorrere all'insulto o alle minacce quando un avversario politico la pensa diversamente da te?

Vi invito a leggere l'articolo di pagina 4.

Trapani

Nuove tecnologie per la città

A pagina 4

Sport

Il punto sul calcio minore

A pagina 7

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

Fal colazione col giornale da:



TABACCHERIA
Rivendita M. 999
Via Gen. Ameglio, 42 - TRAPANI

Royal Bar
Via Marsala, 177 - Trapani (TP)
Telefono: 0923 363181

PARRUCCHIERI
LA MODA IN TESTA
Via Roma, 91 - Tel. 0923 363181

Rory Bar
Via Marsala, 177 - Trapani (TP)
Telefono: 0923 363181

BAR LENTINA
Via Cassanese, 28 - Trapani (TP) - Tel. 0923 363181

NICEVITCHIA N° 33
TABACCHERIA VIZZINI
Via Marsala, 305 - Trapani

Bar
Pasticceria Gelateria
Via Fardella, 10 - Trapani

TABACCHERIA VIZZINI
Via Marsala, 305 - Trapani

Richiedi il giornale dal martedì al sabato nei nostri partners:

<p>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 - Efrì 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 Gian-</p>	<p>carlo - 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 - Dubai - 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 - Sombbrero - Mizar BUSETO - Macao CROCCI - Avenue Café CUSTOMACI - Coffe's Room - The Cathedral Café - Tabacchi Cesarò - Bar La Collina - Rifornamento ENI</p>	<p>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 Cimiteo) - Tabacchi Catalano - Riv. n. 21 (Via Amm. Staiti) Altri punti: Pescheria La Rotonda (San Cusumano) - Pescheria Nicotra (Via Spalti) - Supermercato Crai (Via M. di Fatima) - Panificio Oddo Rosalia (Via Cesarò) - Il Dolce Pane - Panificio Lantillo - Panificio Oddo (C.so Vitt.Em./V.Manzoni/V. Archi) - La Moda in testa (parrucchiere)</p>
---	--	--

Per diventare punto di distribuzione chiama il 331/8497793

nativi digitali



“NESSUN PARLI...”
Un giorno di scuola: musica e arte oltre la parola”



Martedì 21 Novembre 2017, il Liceo Rosina Salvo di Trapani, ha partecipato alla manifestazione "Nessun parli... - Un giorno di scuola: musica e arte oltre la parola". Il Liceo Rosina Salvo, spiega la dirigente Giuseppina Messina, ha aderito all'iniziativa, promossa dal MIUR in collaborazione con il "Comitato Nazionale per l'apprendimento pratico della musica per tutti gli studenti". La musica e in particolare l'esercizio pratico di un'attività di canto e di suono, è stata ufficialmente richiamata come componente del fabbisogno educativo di base di ogni studentessa e di ogni studente. Inoltre, sostiene la prof.ssa Rosaria Bonfiglio, Animatore Digitale dell'Istituto e referente dell'evento, la produzione artistica ed anche performativa che si è creata all'interno della giornata è stata coerente con l'innovazione didattica e digitale; le attività musicali e artistiche sono state svolte sia in modalità classica che con strumenti e modalità innovative, in linea con il Piano Nazionale per la Scuola Digitale. Preziosa è stata la collaborazione dei musicisti, dei cantanti ma anche di alunni del liceo artistico "Rosina Salvo" che durante le performance musicali hanno dipinto su tela bellissime raffigurazioni. Hanno partecipato all'evento "Nessun parli..." allievi del Conservatorio A. Scontrino di Trapani, il tutto per dare il massimo dell'espressione artistica, come scriveva Vassilij Kandinsky, ricorda la prof.ssa Rosaria Bonfiglio: "Presta le tue orecchie alla musica, apri i tuoi occhi alla pittura, e... smetti di pensare! Chiediti solamente se lo sforzo ti ha permesso di passeggiare all'interno di un mondo fin qui sconosciuto. Se la risposta è sì, che cosa vuoi di più?". Ed oggi ci siamo riusciti!

Oggi è
Giovedì
23 Novembre



Per lo più
nuvoloso

18 °C

Pioggia: 20%
Umidità: 82%
Vento: 18 km/h

Auguri a...



La redazione de
Il Locale News
fa gli auguri
di buon compleanno
all'ex sindaco
di Trapani
Vito Damiano,
che oggi
compie 65 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

Muoversi in bus, fa bene alla città e migliora la vita



PARKING
MULTIPIANO



TRAPANI
via Trento
angolo Piazza Gangi/Giuseppe Ciccio Montalbano
tel. 3850543794 | 123109311
info +390923 582459 | www.atmtrapani.it

Informazioni di servizio a cura di
ATM spa Trapani

Percorso della **LINEA 25**

DAL TERMINAL in Piazzale Papa Giovanni Paolo II:

via Ilio - via Amm. Staiti - via XXX Gennaio - viale Regina Margherita - via G.B. Fardella - via C.A. Pepoli (MUSEO/SANTUARIO) - via Palermo - via Marconi - via F. Sceusa - via Rodolico - via Mazara/Erice - S.S. 113 - via Crocci - via della Cooperazione - P.zza delle Crocerossine (capolinea Pegno) - via G. Caffero - via Crocci - S.S. 113 - via Mazara/Erice - via Rodolico - via F. Sceusa - via G. Marconi - via Palermo - via C.A. Pepoli (MUSEO/SANTUARIO) - via G.B. Fardella - Piazza Vittorio - via P. Abate - via Osorio - via XXX Gennaio - via Amm. Staiti - via Ilio - Terminal (capolinea)

PARTENZE TERMINAL CITY:						
07.05	07.45	08.20	08.50	09.40	10.50	11.25
12.05	12.40	13.30	14.05	14.40	15.15	15.55
16.25	17.10	17.45	18.25	19.05	19.45	20.15
PARTENZE CONTRADA PEGNO:						
07.10	07.30	08.05	08.50	09.20	10.10	11.20
11.55	12.40	13.10	13.55	14.35	15.10	15.45
16.55	17.40	18.15	18.55	19.30	20.15	20.40

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



Rubrica di GASTROSOFA

a cura di Angelo "Chef" Benivegna



Si fa presto a parlare di ragù Ma quanti tipi ne esistono?

Ecco quello di salsiccia e cotenne di maiale

Ragù fa certamente rima con festa, domenica, occasione speciale... e che sia di carne, di pesce o di verdure, Ragù è anche sinonimo di cosa seria, eredità culturale, punti di vista e scontri epocali. Su un Ragù si possono sconzare amicizie e spacciare matrimoni. Ma se dovessi chiedere la differenza fra Ragù e Stufato, in pochi mi sapreste rispondere. E quindi ve lo dico io.

Tutti i Ragù sono stufati, ma non tutti gli Stufati sono dei Ragù, perché per "stufato", inteso come participio passato del verbo stufare, si intende un cibo cucinato come se fosse su una stufa, fuoco basso e tegame coperto, mentre i Ragù, fin da quel rat au goût de boeuf che diede origine al tutto, sono stufati ma o sono di carne, o sono cucinati come se fossero di carne.

Ad esempio il marsalese Rau di qualeddu, è cucinato con gli stessi aromi del Rau di maiali, ma una Ghiotta di pesce, anche se cucinata con concentrato di pomodoro e cannella, non sarà mai un Ragù per la velocissima cottura.

Nel Ragù classico trapanese di carne di maiale, non debbono mai mancare il vinocotto, il concentrato di mosto, ed il vino vecchio, un nettare ormai rarissimo che tutti sostituiamo col Marsala Fine. Il vinocotto si ottiene per bollitura lenta del mosto fresco, fino alla riduzione di due terzi. Indispensabile oggi per la Cuccia, i mustazzoli trapanesi ed il Rau di carni di maiali, prima della diffusione dello zucchero bianco semolato, era uno dei tanti dolcificanti usati in Sicilia, come il

miele di fichi, di fichidindia, ecc... Questo è la mia rielaborazione di una ricetta regalatami da una cara amica, dico rielaborazione perché per cucinarla ho attinto dai ricordi, ché la ricetta non è più nelle mie disponibilità. Ed ho grigliato le zucchine per motivi salutistici strettamente personali. Voi friggetele.

Questa ricetta mi piace molto anche perché, in qualche modo, coniuga il concetto internazionale di Ragù con quello molto siciliano di Aggrassato: è infatti cucinata interamente col vino come per l'Aggrassato, però vino rosso.

Affettate sottilissima della cipolla bianca, meglio se fresca e pestate qualche spicchio d'aglio, quindi li rosolerete in un po' d'olio extravergine d'oliva. Per non bruciacchiare il battuto aggiungete qualche pochino d'acqua, così che l'olio non possa superare i 100. Quando il soffritto è pronto, rosolate anche l'astratto, il concentrato di pomodoro tradizionale, e se non l'avete il doppio, triplo concentrato di pomodoro commerciale, così da diminuirne l'acidità, ed aggiungete il vino.

Abbondantemente bastavole (!) a coprire salsiccia e cotenne.

Appena il vino prende bollore unite una stecca di cannella, qualche foglia di alloro, cinque chiodi di garofano, un cucchiaino di semi di finocchio, uno, barra due, cucchiaini di vinocotto, un bicchiere di Marsala Fine, uno o due peperoncini freschi tritati.

Chi mi segue sa che io mangio piccante, nel senso che per me il pe-

peroncino è un alimento non un tantum, ed i peperoncini o il pepe, o entrambi sono sempre presenti nei miei piatti, ma non ho assolutamente nulla contro chi invece non ha col peperoncino la mia stessafrequenzazione.

Nei tantissimi anni che ho lavorato nella ristorazione, poche volte ho inserito in menù piatti piccanti, e quando è successo era sempre ben specificato in menù.

D'altra parte se mangio al ristorante m'incazzo moltissimo quando scopro che molti cuochi mettono pepe ovunque, a tradimento, come il cacao sul cappuccino: chiedimi se voglio il cacao, scrivi sul menù se c'è il pepe nel cuscusu, No?

Ma non mi raccontate la balla dei semi: togliete i semi che sono la parte più piccante!

Punto primo: se metto il peperoncino è perché mi piace il piccante, perché dovrei preoccuparmi dei semi? Se gioco nella categoria "questa sera un pochino piccante come te", ne metterò meno. O no?

Punto secondo: in tutti i paesi dove mangiare piccante è la norma, dall'Africa alla Cina, all'India, al centro e sud America, sono prodotte centinaia, se non migliaia di salse e creme di peperoncino, alcune così piccanti che le potresti usare per accendere i caminetti, e tutte senza semi.

Non vi pare strano?

Fuoco basso, tegame coperto, lasciate che le cotenne cuociano un po', ed intanto ne parliamo. Delle cotenne. A molti non piacciono, mi

dicono. Mischini! Ma gli voglio bene lo stesso.

A me le cotenne piacciono molto, e voglio sdoganarle anche dieteticamente: le cotenne, come i nervetti, hanno il 50% in meno di grassi della carne più magra. Il problema è che non possiamo usare le cotenne così come ce le regala il macellaio. Bisogna sgrassarle. E non fatelo fare al macellaio: magari vi accontenta, ma tirerà via per sbrigharsi. Dovete farlo da soli, con un coltello affilato, molta attenzione e pazienza. Dopo circa un'ora aggiungete la salsiccia tagliata grossolanamente e continuate a far andare il ragù, sempre a fuoco bassissimo, sempre a tegame coperto e controllandolo spesso.

In un paio d'ore il ragù sarà pronto, avrà un bel colore rosso mattone e la densità di una crema da spalmare, solo a questo punto aggiungete le zucchine grigliate tagliate grossolanamente, controllate il sale, rimettete il coperchio e aspettate un attimo prima di calare la pasta, che ho dimenticato di dirvi una cosa.

Avete presente quel luogo comune che vuole i Ragù più buoni il giorno dopo?

Oltre ad essere la madre dei luoghi comuni, è una sciocchezza senza nessun fondamento, messo in giro dalle suocere che ogni domenica vi regalano una burnia con l'avanzo del ragù bastevole per una settimana, praticamente fino al successivo pranzo domenicale alla fine del quale riceverete un'altra burnia di ragù, togliendovi ogni possibilità di cucinare qualcosa per

l'intera settimana, e non potete nemmeno incazzarvi perché la suocera è stata così carina, che voi non avete il tempo di cucinare, fra casa, lavoro, bambini, una burnia che da anni sognate di buttare via appena usciti da casa di suocera... Anche io mangio il miei ragù il giorno dopo, ma per un altro motivo, ed è questo il segreto della leggerezza dei miei ragù: perché io li sgrassa, alla stessa maniera come sgrassa tutti i brodi di carne.

Quando i miei ragù, o i brodi di carne, sono pronti il filtro, ancora caldissimi, separando la parte liquida, più grassa, da quella solida, più magra. Metto la parte liquida nel freezer e, nel giro di sei, otto ore, la parte grassa si solidificherà in superficie. Poi tolgo il disco di grasso, facendo attenzione a non romperlo, metto sul fuoco il ragù sgrassato, aggiungo un mestolino d'acqua, e quando prende il bollore ci unisco la parte solida che avevo separato.

Con un abbattitore ve la sbrighereste in un'ora.

Quando abitavo a Castellina in Chianti, la sera, per gran parte dell'anno mettevo i ragù in terrazzo, ed al mattino li sgrassavo. Tutto è relativo al tempo che avete a disposizione, al momento che state vivendo, ma anche al vostro carattere.

O no?

Lessate i cavati, conditeli bene bene, che poi tutti vorranno fare scarpetta, se volete assamararli di formaggio che magari non sia un grana qualunque, e Buon appetito trapanesi, e non

1°

APERTURA ANTICIPATA

TUTTI I GIORNI DALLE 10:30!

DAL 1° OTTOBRE

COLAZIONE GRATIS DALLE 10:30 ALLE 11:00 TUTTI I GIORNI

TUTTI I GIORNI PRANZO A € 2,50

BINGO SETTIMOCIELO

LUNGOMARE DANTE ALIGHIERI SNC • ERICE

Erice, riunione interna del gruppo consiliare Pd con l'assessore Simonte e il sindaco Toscano

Lunedì è prevista la direzione comunale del Partito Democratico ericino con all'ordine del giorno diversi punti che riguardano gli assetti interni del partito ericino e l'amministrazione comunale della vetta, ma ieri sera (quando andiamo in stampa la riunione è in corso) si sono seduti attorno al tavolo delle riflessioni convocato dall'assessore Gianrosario Simonte, che è anche l'attuale segretario comunale del Pd ericino, i consiglieri pididini e con loro era presente anche il sindaco Daniela Toscano.

Argomento? Intanto le questioni relative agli importanti prossimi impegni amministrativi che saranno portati al vaglio del consiglio comunale dal sindaco, e poi appunto le cosiddette "beghe"

interne.

Simonte, nel suo doppio ruolo di assessore e segretario comunale del partito di Renzi, ha tutto l'interesse di tenere gli animi calmi e far sì che i malumori (che ci sono anche se si fa di tutto per negarli) all'interno delle varie componenti Pd (soprattutto divise in Gucciardiane e Tranchidiane) vengano messe da parte davanti alle esigenze di governo del territorio.

Un tentativo, quello di Simonte, apprezzabile. A maggior ragione considerato il fatto che il rinnovo degli organismi direttivi, comunali e regionali, è previsto non prima di settembre/ottobre prossimo così come ratificato dalla direzione nazionale del partito.

Per Simonte, infatti, sarà un lunghissimo altro anno di impegno



Gianrosario Simonte

da segretario comunale ed ha tutta l'intenzione di non farsi venire i bruciori di stomaco per via delle bizzie di alcuni consiglieri comunali. Lunedì, però, questi malumori potrebbero diventare maggiori considerata la folta presenza di iscritti al Pd ericino alla riunione di circolo.

DONNA IN
Jonny e Patrizia

Via Osorio, 28 - 91100 Trapani
Tel. 0923 540699 - Cell. 328 4575374

Facebook icon: Pamucchiari Jonny e Patrizia

Il consigliere Manuguerra interviene ancora sulla situazione di degrado al cimitero ericino

Per il rappresentante del movimento "Nati Liberi" c'è il rischio "collasso" di posti liberi

Alessandro Manuguerra si era già premurato di accendere i riflettori sul cimitero Monumento di Erice qualche mese fa, attraverso un intervento a Telesud, ma nel frattempo ha riscontrato ulteriori motivi di preoccupazioni che riguardano, stavolta, la carenza di loculi disponibili.

Il consigliere comunale unico rappresentante del movimento "Nati Liberi", pertanto, torna ad accendere altri fari.

"Mi sono già occupato della questione cimitero monumentale di Erice vetta per l'argomento riguardante la sporcizia, erbacce, muffa nei padiglioni e per le colonne pluviali dei lastri solari completamente otturate. Oggi metto in risalto un altro problema... nei nuovi pa-



diglioni ci sono 420 loculi, già la metà di questi sono stati acquistati in via "ante mortem" e altri già occupati. Ovviamente - afferma sicuro Alessandro Manuguerra - se si continua di questo passo prima dell'estate 2018 non avremo più loculi di-

sponibili. Perciò già oggi (ieri per chi legge) mi sono attivato all'interno della mia commissione (lavori pubblici e urbanistica di cui sono il vice presidente) e ho fatto mettere a verbale che si dovrà intervenire sul regolamento per togliere la possibilità di acquistare il loculo "ante mortem", vista la situazione sopra descritta, (ne restano meno della metà)".

Per Manuguerra, però, il problema va anche oltre: "Bisogna dire che le varie tumulazioni ed estumulazioni portano un danno erariale alle casse del Comune, oltre che continuare ad alimentare il dolore dei familiari, perché il loculo non pagato "ante mortem" porterebbe la salma

a cambiare sistemazione. Per questo, oltre che con il verbale in commissione anche attraverso la stampa, sollecito il sindaco e l'assessore al ramo a valutare adeguatamente questo meccanismo che potrebbe portare nel caos il cimitero di Erice e ad un disservizio notevole per i cittadini. Rimarco la necessità urgente di portare avanti al più presto il progetto del cimitero di Specchia (Napoli) che da 10 anni langue irrisolto".

Poi la stoccata finale alla Toscano e alla maggioranza che la sostiene in consiglio: "L'amministrazione oltre che occuparsi alle beghe interne tra gruppi consiliari e non solo, si occupasse dei reali problemi dei cittadini".

Quando la politica è seduta in pizzo



A ricevere il messaggio che vedete nella foto è stata l'avvocata Valentina Villabuona, referente ericino e provinciale del Partito Democratico.

Ne facciamo menzione poiché la stessa ne ha fatto un post pubblico su Facebook omettendo il nome dell'autore/autrice del messaggio. La Villabuona l'ha fatto per rendere noto uno spiacevole episodio (che speriamo si limiti ad essere il solo) che sempre più spesso, da qualche anno, ha preso il sopravvento in politica. Almeno da queste parti.

Riteniamo sia sufficiente mostrarvi la foto del messaggio incriminato. A voi le riflessioni del caso.

CIALDE

Borbone
DA 150PZ.

NERA>>>€20.00
ROSSA>>>€22.00
BLU>>>€26.00
ORO>>>€29.00
DEK>>>€29.00

Borbone
DA 50PZ.
NERA>>>€7.00

PASSIONECAFFÈ

Quali tecnologie per il territorio, se ne discute sabato a Trapani

Sabato prossimo, 25 Novembre, presso l'Accademia Kandiskij sita al Palazzo "Principe di Napoli" in via Cappuccini al civico 7, dalle ore 09:00 alle 17:00 verrà proposto un incontro organizzato dall'Associazione "Lapis" sulla tematica "Quale innovazione per il nostro territorio" svolto con il metodo Open Space Technology (OST), una metodologia che permette di creare gruppi di lavoro (workshop) e riunioni (meeting) particolarmente ispirati e produttivi, per approfondire tematiche proposte dagli stessi partecipanti, con il supporto di facilitatori. Gli stimoli, le idee che emergeranno dalla giornata



nata di confronto, saranno poi utili per sviluppare nuovi progetti per rendere il nostro territorio più innovativo e al passo con i tempi. Maggiori informazioni su www.laboratorioinnovazione.com
cell: 3475332156 - 3204891815

Campo di Mokarta: il progetto è esecutivo Gara tra due mesi, lavori finiti in due anni

Presentata l'opera: il rettangolo di gioco in erba sintetica sarà omologato FIGC

Il campo sportivo di Mokarta sarà rimesso a nuovo e consegnato alla fruizione delle società sportive entro un anno e mezzo, forse due. La riqualificazione è certa, c'è un finanziamento di un milione e mezzo di euro e un progetto esecutivo che andrà in gara entro un paio di mesi. Sui tempi di consegna, invece, non ci si può scommettere ma ieri mattina, nel corso della conferenza stampa di presentazione, prevaleva l'ottimismo e sia la sindaca Daniela Toscano, sia l'assessore ai lavori pubblici, Gianni Mauro, si sono detti certi di poter fare molto presto tenuto anche conto che la gara sarà gestita direttamente dagli uffici comunale e non è necessario che passi dall'UREGA - Ufficio Regionale per le Gare d'Appalto. Con la notifica del decreto avvenuta lo scorso 17 novembre è partito l'iter amministrativo per la gara e ragionevolmente i lavori dovrebbero iniziare prima della prossima estate per essere completati entro i 12 mesi successivi. L'intervento prevede il rifacimento del manto del campo di calcio a 11 in erba sintetica; la realizzazione di una gradinata per il pubblico con 292 posti a sedere; l'adeguamento e la sistemazione degli spogliatoi; la creazione di un nuovo accesso dalla via Marconi riservato ai diversamente abili; la creazione di spazi destinati a parcheggio.

Il rettangolo di gioco, proprio grazie all'uso dell'erba sintetica, sarà omologato dal CONI e dalla FIGC. Una boccata d'ossigeno per le società calcistiche ericane e forse anche per quelle trapanesi, la cui attività è "compressa" dalla mancanza di impianti. La fonte dei finanziamenti è la Regione Siciliana attraverso il "Patto per il Sud" siglato a fine 2016. In realtà si tratta di una sorta di risarcimento per il medesimo progetto ammesso nell'ottobre 2014 ma revocato perché la stessa Regione Siciliana non riuscì ad agganciare i finanziamenti del Governo Nazionale. «L'intervento di riqualificazione del campo di Mokarta - ha detto la sindaca Toscano - era atteso da tutti gli sportivi ericini



Conferenza stampa di presentazione del campo di Mokarta

con i quali ci eravamo impegnati già nella precedente amministrazione. Essere giunti alla fase esecutiva è la conclusione di un percorso avviato con Gianni Mauro e con lo stesso Giacomo Tranchida. Conse-

gniamo al quartiere Mokarta un importante punto di riferimento educativo e di aggregazione sociale per i valori di impegno e di rispetto delle regole che lo sport trasmette»

Fabio Pace

Ad Erice cresce l'attenzione sugli impianti sportivi

Il campo di Mokarta ha una pista di atletica che sarà sottoposta ad interventi di ripristino. Per l'intero rifacimento è necessario un intervento più radicale che l'amministrazione non dispera di realizzare attraverso l'utilizzo dei ribassi d'asta. Il presidente del consiglio, Giacomo Tranchida, ha ricordato come il Comune di Erice «ha già operato numerosi interventi nei campi di parrocchie, oratori e palestre scolastiche». Recenti sono i lavori all'esterno della palestra di San Giuliano: «speriamo di intervenire presto anche sugli interni - ha detto la sindaca Toscano - ma intanto presto un progetto sarà avviato anche per gli esterni del Palacardella». Tutti si sono detti amareggiati per non aver potuto concludere il progetto sul Campo Bianco di San Giuliano per il quale si continua a sollecitare l'intervento del Comitato Italiano Paralimpico nell'ottica di realizzare una cittadella dello sport. Elena Avellone, delegato provinciale del CONI, ha ricordato che in provincia di Trapani operano più di 800 società sportive, 76 nel comune di Erice. (F.P.)



Il progetto del campo di Mokarta

mi gusta.

piatti
pronti
panineria



Consegna
a domicilio

mi gusta.

Via Archi 8
91100 Trapani

mobile: 340 2220809

www.fb.com/migusta.trapani

L'America dietro l'angolo Emigrazione e ospitalità

La comunità siculo americana di Castellammare del Golfo, parte della quale si è costituita e si riconosce nella Associazione Nuova Direzione, a partire da questo pomeriggio celebrerà il "thanksgiving", il giorno del ringraziamento, con un occhio di riguardo alle nuove migrazioni. Nella tradizione statunitense il "ringraziamento" riporta alla memoria i padri pellegrini migrati nell'America del Nord dove intrapresero un nuovo percorso di vita. L'Associazione Nuova Direzione guarda al presente ritenendolo un momento propizio, sia per la Comunità siculo americana di Castellammare che per il nuovo popolo di migranti, provenienti dall'Africa e dal Medio Oriente, per ringraziare dell'opportunità di poter costruire un futuro in Sicilia. Castellammare ospita la mostra già allestita ad Ellis Island



(dove i nostri migranti sbarcavano all'ingresso negli states) dalla Rete dei musei siciliani dell'emigrazione, con 120 pannelli che raccontano l'esodo dei siciliani nelle Americhe. Le scuole saranno coinvolte nella festa con la visione del documfilm, Fuocoammare, che racconta gli sbarchi a Lampedusa, e nell'ascolto di di testimonianze di migranti.

Glusy Lombardo



**Gabetti.
E sei già a casa**

Il matrimonio, la nascita di una famiglia, il rito che gioca, nei momenti importanti, quando lo spazio è l'unica cosa che rimane, Gabetti ha già quello che stai cercando.

Gabetti. Non ti resta che abitarci.

gabetti.it

Gabetti Immobiliare Trapani
di Gaetano Rosselli

Via Alcampo, 96
Tel. 0923 28928 - trapani@gabetti.it

Gabetti Immobiliare Trapani

  



Tapis D'ORIENT
Tappeti persiani e orientali

Permuta - Restauro - Lavaggio

Filippo Oddo
www.tapisdorient.it

Piazza Vittorio Veneto, 3
91100 Trapani

Tel/Fax 0923 546586
0923 836848 (Valderice)
Cell. 339 57 49 819
Cell. 347 27 49 794
Email: filippoddo@hotmail.it

Valderice, concorso video Il Comune premia le clip

Marco Sorrentino ha vinto il concorso videografico «Valderice in Clip», promosso dall'Amministrazione Comunale. Il video, della durata di un minuto, descrive tutti gli elementi che caratterizzano Valderice tra cultura, natura e tradizione, raccontando la storia e l'identità dei luoghi. Il video ha raggiunto l'obiettivo che l'Amministrazione si era prefissata: promuovere le bellezze del territorio. Il Comune, in una nota stampa, «si congratula con il vincitore e gli altri tre partecipanti Onofrio Minaudo, Federico Tosto e Giuseppe Candela che hanno dimostrato amore per la nostra terra». Tra i componenti della



Cofano visto da Valderice

giuria: Ornella Fulco, Rita Reina, Caterina Messina e Maria Anna Pavia. I video saranno disponibili sul sito istituzionale del Comune di Valderice. I primi tre classificati sono stati premiati con una piccola borsa in denaro.

Giusy Lombardo

Recitare per guardare dentro e fuori di sé All'ex psichiatrico il teatro diventa terapia

Giovanna Mendolia: «un progetto per migliorare la qualità della vita dei pazienti»

Un refettorio in disuso dell'ex ospedale psichiatrico di Trapani sarà trasformato in un teatro con palcoscenico. Dove un tempo, fortunatamente lontano, vi erano rinchiusi i cosiddetti "pazzi", oggi lo stesso spazio diviene luogo di incontro e di integrazione dove i pazienti con alterazioni psichiche interagiscono con l'esterno. «Si tratta di un progetto per migliorare la qualità della vita dei nostri pazienti - dice Giovanna Mendolia, direttore del Dipartimento Salute Mentale dell'ASP di Trapani - ma nato anche per il territorio. Non più un mondo chiuso, ma una nuova terapia riabilitativa, attraverso uno scambio integrato con il mondo esterno, che arricchirà entrambi». Il «Teatro delle radici», questo il nome del progetto, sarà variamente articolato in diversi interventi pedagogici, formativi e riabilitativi ideati, condotti e selezionati dalla Compagnia «Teatro di Fuori» diretta da Turi D'Anca. Il primo intervento, «Officina Coscienza», ha riguardato la costruzione di una Compagnia teatrale formata da un gruppo integrato di persone con disagi psicofisici, operatori del volontariato e persone della collettività sociale. La compagnia cogestirà lo spazio teatrale dell'ex refettorio ed i tempi di rappresentazione. Nel primo step, semestrale, sono state previste due performance intermedie e uno spettacolo finale. Tra i laboratori programmati nel Teatro delle Radici c'è «Mimesi»

che è il piano di lavoro più completo e specializzato per le arti della scena. Il corso include fondamenti di regia, recitazione, acrobatica, sceneggiatura, scenografia, costumi e illuminotecnica. Il corso «Riflessi



di Clownerie» è strutturato per ritrovare la concezione del gioco, imparare a gestire e coinvolgere gruppi di diverse età, riscoprire se stessi e la propria inventiva, apprendere le tecniche di animazione. (R.T.)

Erice approva variante per l'elisuperficie

Il Consiglio comunale di Erice, presieduto da Giacomo Tranchida, ha approvato all'unanimità la variante urbanistica relativa al progetto dell'ASP per la realizzazione di una elisuperficie a servizio dell'ospedale San Antonio Abate. Tranchida ha annunciato che presto si terrà un incontro con i vertici della sanità trapanese per discutere dello stato dell'arte per la realizzazione del servizio di Radio Terapia; dell'ampliamento del Pronto Soccorso; dell'ex Ospedale Rocco La Russa. (R.T.)

Giornata contro la violenza sulle donne Riflessioni con studenti di Trapani ed Erice

Per la «Giornata mondiale contro la violenza sulle donne», l'Osservatorio per la legalità, coordinato dall'avvocato Vincenzo Maltese, ha organizzato un momento di riflessione con i ragazzi degli istituti superiori di Trapani ed Erice, per sensibilizzarli ad un problema ancora oggi troppo diffuso: lo «stalking», forma di violenza contro le donne che sta assumendo dimensioni preoccupanti. «Abbiamo inoltrato alle scuole una testimonianza scritta da una ragazza vittima di violenza e stalking che ha denunciato il suo ex fidanzato - racconta Maltese -. Una lettera anonima che la giovane rivolge alle ragazze come lei, potenziali vittime di ex fidanzati o partner». La testimonianza è stata inviata all'Alberghiero «Florio», agli istituti Tecnico Commerciale «Sciascia» di Erice e «Calvino» di Trapani, al Liceo Scientifico/Classico «Fardella» e all'Istituto superiore «Salvo» di Trapani. Sabato sarà letta nelle aule, eccone uno stralcio: «Era lui a «disporre» momenti perfetti e



di svago, cercando sempre di rendere tutto piacevole e vantandosi di come tutte le attenzioni che mi dedicava fossero uniche e speciali e che nessun altro era in grado di farle perché gli uomini pensano solo a loro stessi». Riservando una speranza sui giovani, ci si augura che ogni donna possa essere rispettata nel suo essere normale e speciale allo stesso modo.

Giusy Lombardo

MORGHESE arredamenti
Via Federico de Roberto, 4/B
91100 TRAPANI
www.morghesearredamenti.it - morghese.giuseppe@libero.it

Calcio minore, facciamo il punto dalla Prima alla Terza categoria

Quello trascorso è stato un turno alquanto interessante per i vari club calcistici

Hanno ripreso la preparazione tutte le formazioni impegnate nei tornei che vanno dalla Prima alla Terza Categoria di calcio. E' stato un turno abbastanza interessante quello che ha coinvolto i vari club calcistici del territorio.

Nel campionato di Prima Categoria domina il Balestrate a 16 lunghezze con il Fulgatore che insegue due punti più sotto. I fulgatoresi tra le mura amiche si sono liquidati senza mezzi termini col classico punteggio (2-0) del Gibellina, confermando di avere tutte le prerogative per disputare un torneo d'alta classifica. E' il quarto successo su sette incontri finora disputati.

Si è concluso in parità (1-1) il tanto atteso confronto fra Valderice e Città di San Vito Lo Capo. Un confronto che ha messo in mostra le buone qualità del complesso ospite di fronte ad un Valderice che sicuramente possiede buoni mezzi da mostrare in un torneo che si mostra sempre abbastanza insidioso. Continua il momento negativo per lo Strasatti, superato in casa (1-2) dal Città di Carini.

Nel campionato di Seconda Categoria non è stata certamente una bella giornata per le trapanesi. Se togliamo la vittoria in trasferta (0-5) del Real S. Ninfa 2014 sulla sempre più derelitta Libertas

Marsala e il successo interno dell' Alqamah sul Menfi (1-0), poi è stato buio totale. I bianconeri della Juvenilia sono stati superati per 2-0 sul rettangolo di gioco del Calatafimi Don Bosco.

Stesso discorso per il Custonaci, battuto in trasferta sul campo del S. Giorgio Piana. Secca è stata la battuta d'arresto (0-3) sul proprio terreno per lo Sporting R.C.B ad opera della Iccarense. Superata anche la Mazarenese a Sambuca di Sicilia per 2-1.

Nella seconda giornata del tanto atteso torneo di Terza Categoria Girone Unico Trapani, da registrare il passo falso del redivivo Borgo Cidà, superato sul campo del Bruno Viviano Partanna. Poi un pareggio e due vittorie



La squadra del Fulgatore

interne. Il risultato di parità (un gol per parte) si è registrato fra Castellammare Calcio ed Eleonora Folgore. I successi sono della Formazione dell' Aics Montevago (3-0 sul Real Unione) e del Bianco Arancio che si è sba-

zzato per 3-0) del Real Paolini.

Al momento Aics Montevago, Bruno Viviano Partanna e Bianco Arancio si trovano a punteggio pieno. **Antonio Ingrassia**

Lamia confermato responsabile regionale AICS

Grossa soddisfazione del Presidente del Comitato Provinciale AICS (Associazione Italiana Cultura e Sport) di Trapani, Marisa Cottone, dopo l'approvazione dell'ufficializzazione delle nomine dei responsabili di Settore e la definizione dei programmi dell'attività della stagione sportiva con il piano di riparto CONI relativo alla L.R. 8/78, con lavori che sono stati effettuati in quel di Caltanissetta, alla presenza di numerosi compo-



Nicola Lamia

nenti del grosso movimento. Nicola Lamia, infatti, è stato riconfermato come responsabile nell'ambito del Settore Sport Regionale. Un posto di interessante responsabilità è stato affidato al maestro Pietro Spadaro per il Settore Judo. Altre nomine come responsabili

regionali sono state concesse a Giacomo Butera (Settore Equestre); Giuseppe Grimaldi (Settore Basket); Agata Bulferi Bulferetti (Commissione Settore Danza Sportiva).



distributori ufficiali **LOCALE**

Trovi il giornale anche da:

MOVIDA café
offerta da **ELICARI**

Noleggio Autogrù e Piattaforme Aeree
Noleggio Autogrù
Piattaforme Aeree
Altri Servizi

Via Ilini, 27 - 91100 Trapani
Tel. 0923.178184 - Fax. 0923.178186
Cell. 343.383424 - 343.417963
343.384201
www.elicari.it
elicari@gmail.com

Enti e istituzioni

- Comune di Trapani:**
- Palazzo D'Alì
- Prefettura
- Questura
- Comando provinciale del Carabinieri
- Comune di Erice:**
- Uffici comunali di C/da Rigaletta Milo
- Comune di Valderice:**
- Municipio
- Comune di Paceco:**
- Municipio
- Comune di Custonaci:**
- Municipio

Tre under 15 del Trapani calcio ieri in Nazionale

I difensori Aleandro Caradolfo e Danilo Pollina e l'attaccante Francesco Minagro della formazione Under 15 del Trapani Calcio sono stati convocati per partecipare alla selezione sud della Nazionale, che si è tenuto ieri presso il Centro Federale Territoriale di Catanzaro. Si tratta del quarto raduno di selezione per la formazione della Nazionale Under 15 guidata da Antonio Rocca, l'ultima per i nati nell'anno 2003, prima dell'ultimo appuntamento di selezione con il Torneo di Natale che si disputerà a dicembre a Coverciano. Il raduno è durato per l'intera giornata e ha preso il via nel primo pomeriggio con le partite a ranghi contrapposti.

PollinaAuto **BLACK WEEK!** HYUNDAI

UNA SETTIMANA DI VANTAGGI ESCLUSIVI

DAL 22 AL 26 NOVEMBRE SU TUTTA LA GAMMA HYUNDAI

2 anni di furto in incendio e ogni cambio
58 mesi di garanzia illimitata sulla CARCER
Marchia indelebile dei cristalli IDENTICAL
Tat 1,9%

PollinaAuto Trapani
Via Archi, 79/91 - 91100 - Trapani
+39 0923 27100
info@pollinauto.it - www.pollinauto.hyundai.it

**NUOVA
APERTURA**

MACELLERIA



Al'antica

Picca fumu e Tantu arrustu

PRODUZIONE PROPRIA

**Via Firenze, 62/A
Erice Casa Santa (TP)**

Cell. 389 8782263

