

L'Isola



€ 1,00

PERIODICO D'INFORMAZIONE E DI CULTURA

Porte aperte al CDA di S. Anna

8 Anche la Misericordia di Isola firma il "Patto per la sicurezza"

10 Inchiesta sulla spazzatura della Campania

9 Isolitani nel mondo tra musica e sport



Il saluto del consigliere Leonardi

Caro Leonardo, con molto piacere in rapida successione mi sono giunti gli auguri natalizi e poi il depliant con le opere d'arte realizzate dagli ospiti del Centro di accoglienza per rifugiati S. Anna. Ti ringrazio di cuore per l'affetto e l'amicizia dimostrata che ricambio con pari intensità. Auguri di per un Felice Anno nuovo a te, al correttore spirituale e a tutte le consorelle e i confratelli della Misericordia di Isola Capo Rizzuto. Mi compiaccio poi vivamente per la

realizzazione del volume, per le mostre, per le splendide collaborazioni che ricevi e soprattutto per quello che fai per gli immigrati.

Per mezzo delle misericordie d'Italia sparse su tutto il territorio nazionale questa mostra può diventare itinerante e far conoscere più approfonditamente quello che fanno le nostre associazioni in termini di accoglienza e aiuto fraterno e solidale.

Ho apprezzato anche la bellezza e la forza delle immagini che restano im-

prese nelle menti e nel cuore e incoraggiano tutti i volontari a proseguire nel loro impegno quotidiano. Riportando alcune parole del critico d'arte Giuseppe Parisi, che illustra il senso del depliant e dell'iniziativa con una bella pagina "Dio ascolti la preghiera degli immigrati e possiamo noi essere sempre testimoni concreti di sollievo delle loro sofferenze e amabile risposta ai loro bisogni.

Sebastiano Leonardi

Consigliere nazionale della Confederazione



Il 21 febbraio è un giorno indimenticabile per chi ti vuole bene, perché sa che sei nato tu! E siamo proprio in tanti a ricordarcene: **Auguri a Rocco Asteriti** da mamma, papà e tutte le tue colleghe della Misericordia.



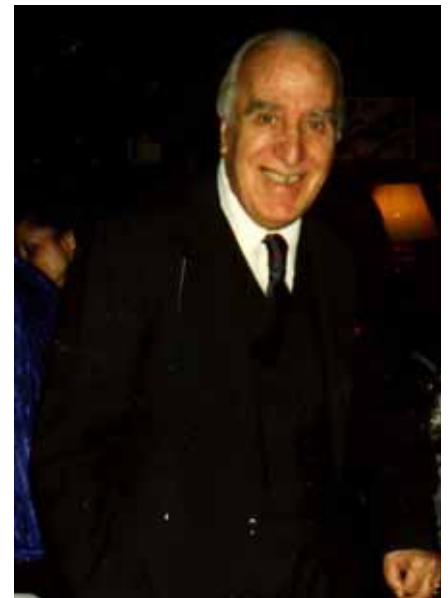
Nelle scorse settimane nell'Arcibasilica Papale di San Giovanni in Laterano a Roma, l'isolitano **Vincenzo Scerbo**, è stato ammesso tra i candidati agli ordini sacri del 2007. L'ammissione è avvenuta durante la celebrazione eucaristica presieduta dal vescovo di Rimini Monsignor Francesco Lambiasi. A Scerbo, che è seminarista del Pontificio Seminario Romano Maggiore, vanno i più sinceri **auguri** da parte di tutta la sua famiglia.

A mio nonno

Il suo sguardo nel mio è questo uno degli ultimi momenti che ricordo di mio nonno ed una grande chiacchierata sul suo divano. Quelle rughe intorno ai suoi occhi, ormai stanchi e provati, mi facevano capire quante cose avevano potuto vedere e quanta saggezza c'era in lui. Quel giorno mi sembrava un bambino pronto a chiedermi tutto e di più del "suo paese" e mi rendevo conto, che attraverso le mie parole, lui riviveva le emozioni del suo dolce passato, ormai lontano ma mai dimenticato nel suo cuore ed in quello sguardo. Un passato chiamato Isola di Capo Rizzuto.

Un grande ed immenso amore. Non passava giorno che non riusciva ad avere un piccolo pensiero per quel "paese", così lontano dalla sua città, ma tanto vicino nella radice della sua anima. Sapeva che, io, andavo spesso ad Isola e le sue domande al mio rientro erano tempestive, chiedeva di tutti e tutto e io pur di vederlo gioire, m'inventavo qualche risposta. Più parlavo della sua gente e più quell'amore che aveva per tutti voi riusciva a trasmetterlo dentro di me con una simile intensità che non è possibile quantizzarlo.

Quegli occhi ormai stanchi si riempivano di lacrime al ricordo della sua "Isola". Lo spessore delle tue qualità umane e professionali e l'amore, oserei dire "morboso" per la tua gente, lo comprendo piena-



il dott. Vercillo

mente solo quando io ritorno in mezzo alle persone che tu hai tanto amato e stimato, i tuoi vecchi amici attraverso la mia presenza, mi parlano di te e ti ricordano: paziente, premuroso, tenace e presente, sempre nonostante i molteplici impegni di medico, di padre e di nonno.

Caro e adorato nonno, hai conquistato proprio tutti qui nella tua "Isola felice", me ne rendo conto quando sento parlare di te con dolcezza, come se dovessi da un momento all'altro rientrare e riprendere il tuo posto tra noi e la tua gente.

Ringrazio io per te Isola per l'amore che ha saputo darti e ti ringrazio per avermi insegnato a sorridere e ad amare tutto ciò che mi circonda.

Ivonne

"Cristo si è fatto povero per voi" (2 Cor 8,9)

Dal Messaggio del Santo Padre per la Quaresima del 2008

Cari fratelli e sorelle!

1-Ogni anno, la Quaresima ci offre una provvidenziale occasione per approfondire il senso e il valore del nostro essere cristiani, e ci stimola a riscoprire la misericordia di Dio perché diventiamo, a nostra volta, più misericordiosi verso i fratelli. Nel tempo quaresimale la Chiesa si preoccupa di proporre alcuni specifici impegni che accompagnino concretamente i fedeli in questo processo di rinnovamento interiore: essi sono la *preghiera*, il *diggiuno* e l'*elemosina*. Quest'anno, nel consueto Messaggio quaresimale, desidero soffermarmi a riflettere sulla pratica dell'elemosina, che rappresenta un modo concreto di venire in aiuto a chi è nel bisogno e, al tempo stesso, un esercizio ascetico per liberarsi dall'attaccamento ai beni terreni. Quanto sia forte la suggestione delle ricchezze materiali, e quanto netta debba essere la nostra decisione di non idolatrarle, lo afferma Gesù in maniera perentoria: "Non potete servire a Dio e al denaro" (Lc 16,13). L'elemosina ci aiuta a vincere questa costante tentazione, educandoci a venire in-

contro alle necessità del prossimo e a condividere con gli altri quanto per bontà divina possediamo. A questo mirano le collette speciali a favore dei poveri, che in Quaresima vengono promosse in molte parti del mondo. In tal modo, alla purificazione interiore si aggiunge un gesto di comunione ecclesiale, secondo quanto avveniva già nella Chiesa primitiva. San Paolo ne parla nelle sue Lettere a proposito della colletta a favore della comunità di Gerusalemme (cfr 2 Cor 8-9; Rm 15,25-27).

2-Secondo l'insegnamento evangelico, noi non siamo proprietari bensì amministratori dei beni che possediamo: essi quindi non vanno considerati come esclusiva proprietà, ma come mezzi attraverso i quali il Signore chiama ciascuno di noi a farsi tramite della sua provvidenza verso il prossimo.

3-Nel Vangelo è chiaro il monito di Gesù verso chi possiede e utilizza solo per sé le ricchezze terrene. Di fronte alle moltitudini che, carenti di tutto, patiscono la fame, acquistano il tono di un forte rimprovero le parole di san Giovanni: "Se uno ha ricchezze di que-



sto mondo e vedendo il proprio fratello in necessità gli chiude il proprio cuore, come dimora in lui l'amore di Dio?" (1 Gv 3,17).

4-Il Vangelo pone in luce una caratteristica tipica dell'elemosina cristiana: deve essere nascosta. "Non sappia la tua sinistra ciò che fa la tua destra", dice Gesù, "perché la tua elemosina resti segreta" (Mt 6,3-4). E poco prima aveva detto che non ci si deve vantare delle proprie buone azioni, per non rischiare di essere privati della ricompensa celeste (cfr Mt 6,1-2).

5-La Scrittura ci insegna che c'è più gioia nel dare che nel ricevere (cfr At 20,35). Quando agiamo con amore esprimiamo la verità del nostro essere: siamo stati infatti creati non per noi stessi, ma per Dio e per i fratelli (cfr 2 Cor 5,15). Ogni volta che per amore di Dio condividiamo i nostri beni con il prossimo bisognoso, sperimentiamo che la pienezza di vita viene dall'amore e tutto ci ritorna come benedizione in forma di pace, di interiore soddisfazione e di gioia. Il Padre celeste ricompensa le nostre elemosine con la sua gioia. E c'è di più: san Pietro cita tra i frutti spirituali dell'elemosina il perdono dei peccati. "La carità - egli scrive - copre una moltitudine di peccati" (1 Pt 4,8). Negli *Atti degli Apostoli* si racconta che l'apostolo Pietro allo storpio che chiedeva l'elemosina alla porta del tempio disse: "Non possiedo né argento né oro, ma quello che ho te lo do: nel nome di Gesù Cristo, il Nazareno, cammino" (At 3,6). Con l'elemosina regaliamo qualcosa di materiale, segno del dono più grande che possiamo offrire agli altri con l'annuncio e la testimonianza di Cristo, nel Cui nome c'è la vita vera.



Santuario del Crocifisso, Domodossola

Un momento di intensa riflessione per il corpo docente delle scuole parrocchiali

Padre Muratore tra i fedeli di Isola

Sabato 15 dicembre, nei locali del Centro di spiritualità, Antonio Rosmini di Capo Rizzuto, si è svolto il ritiro spirituale del personale docente e non docente delle scuole parrocchiali. Il ritiro è sempre un momento di preghiera, riflessione e condivisione, ma quando questo si svolge a pochi giorni dal Natale, avviene in un'atmosfera tutta particolare...non a caso la riflessione guidata dal Parroco don Edoardo Scordio, ha avuto come parola chiave "vieni Signore" o meglio "Mahrah natà"! Oggi troppo spesso viviamo un Natale consumistico, vuoto di valori e pieno di cose materiali. Le mille lucine che dal giorno dell'immacolata fino al finire delle feste vengono accese qua e là ovunque, dai negozi alle abitazioni, dalle scuole agli uffici, per se apparentemente ci riempiono il cuore, ma forse più gli occhi, di gioia, in realtà nulla hanno a che vedere con la nascita di Gesù, che ha scelto di nascere "al freddo e al gelo" e nella povertà assoluta. Pertanto l'impegno di noi cristiani dovrebbe essere quello di prepararci al Natale, con un cammino di preghiera e riflessione, che ci permetta d'accogliere il Bambino Gesù con l'umiltà e con il cuore pieno di



Nella foto padre Umberto Muratore

gioia per la sua venuta. Tutto ciò vale per ogni cristiano, ma vale molto per chi è chiamato ad educare coloro i quali formeranno la società del domani, poiché i valori che si riescono a trasmettere ai piccoli oggi, sono valori che condizioneranno le loro scelte di domani. Ospite della giornata formativa, il direttore del Centro internazionale di studi rosminiani di Stresa, "Padre Umberto Muratore". Egli

con la chiarezza che contraddistingue il suo esprimersi, ha voluto lanciare ai partecipanti degli input, che riguardano l'educazione basata sulle teorie rosminiane. Per esempio, l'educatore deve preoccuparsi che vengano sempre coltivate l'intelligenza, il sentimento e la volontà del bambino. Nessuna di queste tre cose deve escludere l'altra. Oppure, che è fondamentale nell'educazione, rispettare le gradualità. Cioè ogni educatore deve rispettare il grado del posto che occupa, senza voler superarlo. Una maestra dell'asilo per esempio deve essere perfetta per i bimbi di quella età. Non serve che sembri brava per il grado successivo, anzi non deve assolutamente accadere. Questi sono solo alcuni dei temi che Padre Umberto Muratore ha trattato, se pur in pochissimo tempo. Non è da molti riuscire in pochi minuti (mezz'oretta) a rendere veramente l'idea di ciò che si vuole comunicare. Ci auguriamo pertanto, di poter avere ancora con noi Padre Muratore così che possa illuminarci con il suo sapere. Sapere del quale ogni buon educatore dovrebbe essere sempre affamato.

Giusy Chiodo

Rosmini: una vita dedita alla verità

Da notizie assunte da vari giornali e dagli articoli scritti sul periodico "l'Isola" dallo stimato Parroco don Edoardo Scordio, ho appreso, con interesse e commozione, le vicissitudini che hanno caratterizzato la vita di Antonio Rosmini.

Pertanto, la sua recente glorificazione nel palasport di Novara, ha un profumo di riparazione riferita a due sue opere, che furono messe all'Indice dalla Chiesa, in quanto contenevano opinioni ritenute, all'epoca, non opportune.

Mi ha profondamente e favorevolmente colpito, in conseguenza, la decisione espressa da Rosmini, che, invitato a prendere atto del provvedimento, accettò la decisione ritirando le sue affermazioni.

Questi suoi comportamenti hanno certamente evidenziato la sua notevole personalità, che onora la Chiesa e la scienza. Ho così appreso che possedeva un'anima forte, mite e generosa e un carattere votato all'obbedienza, che lo restituirono agli studi filosofici, ed alla fondazione religiosa a lui

intitolata.

Mi sarà, quindi, di guida la sua esemplare morte e la sua vita sempre dedita alla verità, e mi sosterrà moralmente, ed ulteriormente, il suo pensiero, che asseriva che nella nostra mente è innata l'idea dell'essere, l'appartenenza a Dio stesso. Oggi, pertanto, il suo riconoscimento, anche se tardivo, agli altari della Chiesa, ha inteso ricordare le sue sofferenze, la sua lieta sottomissione ed il suo amore incondizionato. Ai suoi successori ha indicato, così, il modo come portare la croce, mostrarla nella preghiera, nella spiritualità e nel dettato delle regole di vita.

A distanza di oltre un secolo e mezzo dal suo transito, mi piace concludere questo mio breve ma riverente scritto, con una sua frase, che sembra racchiudere e concludere la sua sofferta esistenza: "Dio non turba mai la gioia dei suoi figli se non per prepararne una più certa e più grande".

Mario Nicotera

Campo Regionale e crustuli per il gruppo scout Isola 1

La sera di Santo Stefano, il gruppo degli scout Isola Capo Rizzuto, ha promosso la preparazione dei dolci tipici natalizi: "crustuli", "tardiddi", "sumumelle" e "pasta incupettata". Le "mamme scout" hanno offerto crustuli caldi a tutti i presenti ritrovatisi in Piazza Duomo per l'occasione. Il semplice dolce preparato con acqua, farina e lievito di birra (la cosiddetta pasta di pane) poi ricoperta di zucchero, ha conquistato tutti i golosi e i più nostalgici. "Questo era il dolce che tanti



anni fa le vostre nonne - hanno raccontato ai piccoli scout le loro mamme intente a friggere le frittelle - ci preparavano nei giorni di freddo sul braciere". Un'occasione per riscoprire le tradizioni culinarie del territorio, che a detta delle stesse mamme, andrebbero maggiormente valorizzate per la cultura dei bambini. Ma il gruppo scout Agesci Calabria di Isola Capo Rizzuto non è nuovo a queste iniziative. Nelle scorse settimane i responsabili isolitani Giovanni Bruno e Anna Rocca, nell'ambito delle manifestazioni natalizie rivolte all'aggregazione tra i giovani, hanno accolto i gruppi scout di tutta la Calabria e non solo, per inaugurare il campo regionale. **I partecipanti** (circa 150 ragazzi dai 14 ai 16 anni) si sono riuniti a Marinella e contemporaneamente nelle zone di Rosarno e Diamante. Presenti i responsabili regionali come Claudio Roscitano, incaricato regionale Agisci branca E/G, che entusiasta ha commentato positivamente l'esperien-

za a Isola: "E' la prima volta che il campo regionale approda a Marinella. E' una zona che si presta tantissimo a questo tipo di iniziative e riteniamo sia una di quelle realtà nascenti che per contesto naturale e spirito di accoglienza possa rappresentare il fiore all'occhiello dei nostri futuri incontri".

Presenti anche la responsabile femminile Maria Concetta Barbara e gli altri responsabili regionali Luigi Paonessa, Maria Rosaria Spizzirri e Maria Teresa Ceraudo i quali hanno sottolineato l'incidenza sociale

dell'operato degli scout: "Il nostro progetto educativo - hanno spiegato - si basa proprio sulla comprensione delle caratteristiche primordiali dell'essere un buon cittadino e la formazione stessa dei più giovani a questo principio. Ci auguriamo di lasciare nei più piccoli, ad ogni incontro un'orma che, con il tempo, pesi sulla gestione del loro essere uomini nel futuro".

Il gruppo degli scout con i responsabili regionali



L'Isola

PERIODICO D'INFORMAZIONE E DI CULTURA

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE
**PARROCCHIA MARIA ASSUNTA
 di ISOLA DI CAPO RIZZUTO (KR)**
 Piazza Duomo 2 - tel.0962.791307
 Ccp:12443883

www.parrocchiamariaassunta.it
 E-mail:l'isola@parrocchiamariaassunta.it

Autorizzazione Tribunale di Crotone
 N° 62 del 09.10.1989

DIRETTORE:

Edoardo Scordio

DIRETTORE RESPONSABILE:

Luigi Rigo

COORDINATORE:

Leonardo Sacco

RESPONSABILE DI REDAZIONE

Maria Greca Carnì

CAPOREDATTORE

Consuelo Ruggiero

REDATTORI

**Antonio Gentile, Agnese Andreolli,
 Raffaele Asteriti, Caterina Stillitano,**

SEGRETERIA

**Mimma Tipaldi, Antonio Cristofalo
 Maria Vincenza Tipaldi**

REALIZZAZIONE

IMPRESS - Crotone tel. 0962.24337





In alto la scolaresca e il pulmino all'arrivo nello spiazzale del Cda



La visita emozionata di studenti e insegnanti della scuola paritaria di Botricello all'interno del Cda, a conclusione di un progetto sulla legalità

S. Anna: "Il centro del mondo"

"Ci sentiamo al centro del mondo oggi". Questo il commento emozionato di Isabella Marchio, dirigente scolastico dell'Istituto comprensivo statale di Botricello, che nei giorni scorsi ha fatto visita con alcuni studenti al Cda di S. Anna. E' la seconda scuola che varca i cancelli del Centro d'accoglienza. Appena due mesi fa la scuola media Gioacchino da Fiore di Isola, aveva vissuto la stessa esperienza nell'ambito di un progetto sull'immigrazione.

E così, anche i piccoli studenti di Botricello per tre giorni consecutivi (suddivisi per numero in tre turni diversi), hanno vissuto la visita a conclusione di un progetto di educazione alla legalità che prevedeva l'insegnamento del rispetto delle regole, ma soprattutto la concezione del rispetto verso se stessi e nei confronti degli altri, per una sana convivenza civile. "Proviamo un misto di emozioni strane quest'oggi - ha commentato ancora la Marchio - Sensazioni di commozione e nel contempo di stupore per la diversità di tutte queste nazionalità presenti all'interno del Centro". Sono infatti oltre 40 le identità etniche che

convivono nel Cda, così come ha spiegato Liberata Parisi direttrice del Centro di S. Anna, che ha accolto studenti ed insegnanti, facendo loro da cicerone nei vari settori del Campo e rispondendo alle curiosità degli studenti.

Tra queste proprio la concezione di

Non si tratta di osservare tante persone diverse, ma vivere di ognuna una condizione storica, geografica e culturale

convivenza e comunicazione, date le differenze culturali e linguistiche. "Operano all'interno del Centro interpreti e mediatori linguistici - ha spiegato la Parisi - che ci aiutano non solo a comprendere i loro bisogni, ma anche a entrare nella loro cultura. Non si tratta di osservare tante persone diverse, ma vivere di ognuna una condizione storica, geografica e culturale. Solo così si può parlare di tolleranza e rispetto". La dirigente e le

insegnanti hanno plaudito all'organizzazione interna del Centro e al lavoro della Prefettura di Crotona. Il gruppo, ha avuto infatti la possibilità di visionare un video con una serie di fotografie esplicative di tutte le attività e manifestazioni organizzate nel Centro dalla Misericordia di Isola, ente gestore del Cda, con la supervisione delle forze dell'ordine.

Ma non solo. I giovanissimi studenti, hanno potuto visitare dal vivo alcuni settori quali la sala tv, la ludoteca, la scuola d'italiano, la sala ricreativa, la barberia, i campetti di calcio e pallavolo e alcuni container.

Nei giorni scorsi, nel corso della prima turnazione di visita, un'ospite pachistana ha addirittura accolto i bambini di Botricello nel suo container, offrendo loro dei biscotti. "Non dimenticheremo mai questa visita - ha commentato a conclusione dell'incontro la dirigente scolastica -

E' stato un momento fondamentale che ci ha lasciato tantissime emozioni dentro e soprattutto ci ha insegnato quanto possediamo e non sappiamo apprezzarlo".

Consuelo Ruggiero

Gli ospiti del Centro di Accoglienza di S. Anna attori della rappresentazione

I Re Magi sono passati dal Cda

Uno spettacolo natalizio in piena regola, quello organizzato all'interno del Cda di S. Anna, dagli ospiti del Centro di S. Anna.

Per la prima volta alla vigilia della festività della befana, è stato rappresentato l'arrivo dei Re Magi dalle diverse popolazioni del Centro. Gli "attori" sono stati diretti nella "regia" da don Giuseppe Santoro, assistente spirituale degli operatori della Misericordia e degli ospiti del Centro d'accoglienza, che ha promosso l'iniziativa preparando insieme ai protagonisti gli abiti e l'allestimento scenografico della rappresentazione. I Re Magi (tre "attori" del Togo) hanno seguito la stella cometa che indicava loro la nascita del Redentore.

In lingua francese i tre attori, hanno commentato man mano che si avvicinavano alla capanna di Gesù la storia del loro cammino, percorrendo tutto il Centro, con gli altri ospiti a seguito.

Ma prima di giungere da Giuseppe e Maria, la loro prima tappa è stata quella del Re Erode, che (come narra la storia) non accetta che vi sia un altro Re al di fuori di lui e ordina alle sue guardie (gli attori hanno impersonato in chiave moderna un poliziotto e un carabiniere per omaggiare le forze dell'ordine italiane), di uccidere tutti i bambini.

E così l'arrivo alla povera capanna costruita con rami secchi, per consegnare come la tradizione vuole in ogni parte del mondo, oro, incenso e mirra. Nella culla, ironia della sorte, ad impersonare Gesù bambino, una bambina nigeriana ospite del Centro, nata proprio nelle prime ore dello scorso 25 dicembre. "Due settimane fa - racconta Patrick, l'attore togolese che ha impersonato Erode - ci siamo messi a preparare questa rappresentazione.

Quando don Giuseppe è venuto a proporci questa idea, ci siamo entusiasmati e l'abbiamo aiutato nei prepa-

La manifestazione diretta da don Giuseppe Santoro ha regalato momenti di gioia ai partecipanti

rativi. Oggi siamo molto contenti per l'ottimo risultato e abbiamo pensato per una volta di ricambiare alla Misericordia tutto quello che fa per noi. Riceviamo sempre, per questo oggi abbiamo voluto dare". Infatti gli ospiti hanno consegnato a tutti gli operatori un sacchetto di caramelle in segno di stima e affetto, facendoli sistemare rigorosamente in fila così come quando loro ricevono i pasti e gli altri beni materiali.

Gli operatori hanno invece donato a tutti i bambini del Centro, un giocattolo che la popolazione di Isola

ha offerto nei giorni scorsi sotto l'albero di Natale situato in Piazza Duomo, per regalare un sorriso ai piccoli ospiti.

Presenti all'iniziativa don Edoardo Scordio, correttore spirituale della Misericordia di Isola, Luigi Rocca, consigliere provinciale referente del presidente della Provincia in materia di diritti umani e pluralismo religioso, Liberata Parisi, direttrice del Centro, Pasquale Ribecco, vice direttore e tutti i responsabili e gli operatori della Misericordia di Isola e del reparto protezione civile.



Nelle foto alcuni momenti della manifestazione con gli operatori



Prefettura, enti locali, istituti bancari e associazioni insieme per rilanciare iniziative su appalti, confische e usura. Tra i firmatari anche la Misericordia di Isola

Firmato il patto per la sicurezza



Nella foto in alto il tavolo dei relatori durante la manifestazione

Sono 37 i beni confiscati alla mafia nel territorio provinciale, ma solo 4 ne vengono utilizzati

cia la "stu" che non si limiterà solo ai lavori pubblici, ma verrà integrato con i settori delle forniture e dei servizi. Infine quello dell'usura, fenomeno per contrastare il quale viene istituito il fondo "Nini Casara" gestito da confidi e alimentato da enti locali.

Le banche si impegnano a rispondere oltre 30 giorni alle proposte di finanziamento delle imprese presentate con relazione da Confidi.

"I documenti – ha spiegato il prefetto di Crotonese – sono il frutto di una lunga elaborazione sviluppata anche sulla scorta dell'esperienza maturata in questo Ufficio, in stretta sinergia con l'amministrazione provinciale, tutti i comuni della provincia ed altri Enti pubblici ed organismi del privato sociale secondo tre principi cardine: l'azione di contrasto alla criminalità, l'integrazione delle iniziative, la loro concreta realizzabilità". Una strategia di notevole importanza perché rappresentante un vero e proprio "patto per il rafforzamento delle condizioni di sicurezza nella provincia di Crotonese, quale nuova base su cui articolare lo sviluppo della vita sociale".

Soddisfatto il giovanissimo Sacco, che ormai da tempo alla guida della Misericordia di Isola, si impegna incessantemente sul fronte sociale distinguendosi nelle materie di carità e fraternità cristiana, contribuendo alla formazione delle coscienze e quindi alla crescita stessa del territorio, secondo l'insegnamento del Vangelo e della Chiesa Apostolica Romana.

Prefettura, enti locali, istituti bancari e associazioni insieme per rilanciare iniziative su appalti, confische e usura sottoscrivendo tre diversi protocolli d'intesa incentrati unitamente sul tema della sicurezza. Questo in sintesi è l'impegno preso nei giorni scorsi da oltre 40 enti e associazioni della provincia di Crotonese, affiancati dal commissario straordinario del governo per la gestione dei beni confiscati Antonio Maruccia, il vice Ministro dell'Interno Marco Minniti, il presidente della Regione Calabria Agazio Loiero e l'esponente di "Libera" Davide Pati in rappresentanza di don Luigi Ciotti. Tra queste firme sul protocollo relativo all'utilizzo a fini sociali dei beni confiscati alla mafia, è stata apposta anche quella di Leonardo Sacco, governatore della Misericordia di Isola Capo Rizzuto e membro della presidenza nazionale della Confederazione delle Misericordie d'Italia. Questo protocollo stabilisce che un tavolo operativo permanente (costituito proprio dai sottoscrittori), attivi tutte le procedure per definire un programma di utilizzo dei beni confiscati alla mafia, acquisisca le risorse finanziarie per il loro adegua-

mento e coordini le amministrazioni. Nel crotonese sono stati confiscati ben 37 beni, ma di questi solo 4 vengono effettivamente utilizzati, due dei quali proprio dalla Misericordia di Isola come sede della Protezione Civile, Centro d'ascolto, Centro giovanile, sede dell'Unitalsi e Centro diurno per disabili.

A tal proposito il vice Ministro dell'interno Minniti ha plaudito proprio al lavoro della Misericordia affermando che "l'arma giusta per sconfiggere la mafia è quella di colpirla al cuore, sequestrandogli i beni accumulati col malaffare". Gli altri due protocolli invece interessano province, comuni e consorzi.

Il primo denominato "stu-stazione unica appaltante" per le gare superiori ai 100 mila euro è stata inventata a Crotonese ed istituita il 20 dicembre del 2006. Un anno dopo il bilancio è ottimo: dei 34 enti sottoscrittori, già 27 hanno attivato le procedure, con 113 gare in trattazione per un importo totale di 48 milioni di euro, 96 gare sono state già aggiudicate dall'ente richiedente per un importo di 24 milioni di euro.

Con il protocollo firmati ieri si rilanciano



Nella foto in alto la piccola Annalaura

Giovanissima promessa nel mondo dell'atletica leggera

Annalaura Guarino, di origine isolitana sul gradino più alto del podio

Annalaura di origine isolitana è residente nel mantovano e sembra voglia di esprimere le sue alquanto spiccate capacità motorie in una disciplina che da sempre è considerata la regina: l'atletica leggera. Nata a Crotone 10 anni fa, pur se vive a Viadana dove frequenta la 5° elementare, ha nelle vene il sangue isolitano. Quella marcia in più che da sempre fa contraddistinguere i giovani isolitani nel panorama artistico e sportivo, come la piccola campionessa che ha proprio abbinato

sport e grazia in una complicata e raffinata attività sportiva. Già vincitrice di diverse gare nella scorsa stagione fra le quali quattro medaglie di bronzo e due meritate medaglie d'oro con ottimi piazzamenti di tempo presso Castelleone (CR), Casalmaggiore (CR) e Cremona, non vuole perdere anche quest'anno il bel vizio della vittoria e si è contraddistinta in seno alla società "Interfulmina" di Casalmaggiore, sotto la guida e supervisione dell'atleta nazionale e allenatrice Liliana Stagnati. Ha guadagnato un bellissimo 3° posto ai Campionati Provinciali di Cremona nella categoria esordienti (A), con migliore tempo di velocità nell'ultima gara svolta a Cremona il 20 gen-

naio scorso. Tante medaglie finora vinte da questa futuribile atleta, a cui la stoffa da campionessa non manca, considerando che nonostante abbia appena dieci anni, trascorre i suoi pomeriggi ad allenarsi faticosamente tra i compiti e la scuola. E quindi con orgoglio che i genitori Nicola e Pietrina, la sorella Mariantonietta, nonni e zii le augurano che tutti i sacrifici siano ricambiati con tanti altri successi in un futuro pieno di soddisfazioni e di allori! Naturalmente anche la redazione dell'Isula, auspica che questa piccola campionessa isolitana possa portare alto il nome del suo paese ed essere valorizzata e appoggiata sempre più dai suoi compaesani.

A colloquio con Pino D'Isola Nuovo brano di successo per il cantautore isolitano

E' veramente un piacere incontrare i nostri emigrati. Passano gli anni e diventa sempre più difficile incontrare gli amici di un tempo, gli amici della gioventù. Uno dei pochi che non hai difficoltà ad incontrare è Pino Maiolo in arte *Pino D'Isola* (nella foto con il figlio Rino). Come altri concittadini anche per Pino l'estate è un ritorno "obbligato" alla sua Isola e, naturalmente, quattro chiacchiere le scambi ben volentieri. Da questo incontro mi balena in mente di intervistarlo circa la sua ultima incisione; un'anteprima per il nostro periodico "*L'Isula*".

- Ci vuoi dire di cosa si tratta?

- Prima di tutto un affettuoso saluto a tutti gli amici e ai lettori del nostro periodico "*L'Isula*". Essendo un assiduo lettore, nel numero di gennaio 2007, sono rimasto colpito dalla poesia scritta da un carissimo amico, scrittore e poeta, Mario Nicotera e dedicata alla Madonna Greca.

- Come è nata l'idea di musicarla ed interpretarla?

Mi è bastata leggerla e da subito ho sentito una forte emozione, una ispirazione venuta dall'alto, come se avessi pre-



parato prima la musica e poi, l'amico Mario, avesse scritto la poesia.

-Come fare per poterla ascoltare?

-Basta andare sul sito: www.esnips.com/web/pinodisola o www.pinodisola.it dove non solo potrai ascoltarla ma la potrai anche scaricare e trovare tutto il mio repertorio. Il nuovo sito è visitato da tutti i nostri emigrati soprattutto in America e in Germania.

-Cosa stai preparando per il futuro?

-Con la collaborazione di mio figlio Rino stiamo rielaborando tutti i miei vecchi brani, con nuovi arrangiamenti. Un affettuoso abbraccio a tutti voi e un grazie alla redazione de *L'Isula*.

Raffaele Asteriti

Raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani nel Partenope

Campania-Napoli: emergenza nelle em

La mancata raccolta e smaltimento dei rifiuti solidi urbani nella Campania in generale, e a Napoli e nella sua provincia in particolare, sta diventando una vera e propria emergenza nazionale, al punto che di questo problema se ne sta parlando in televisione, sui giornali nazionali e stranieri. Infatti i titoli dei giornali, soprattutto quelli stranieri sono allarmanti: " 2 mila tonnellate di spazzatura accumulate nelle strade di Napoli " - " Crisi dei rifiuti a Napoli, monta la protesta, città soffocata dal pattume " - " Napoli brucia sotto una montagna di immondizia " - " I sei milioni di cittadini campani rappresentano una comunità che soffoca sotto i propri escrementi ".

Alcune conseguenze: Il problema della mancata raccolta e smaltimento dei rifiuti campani viene affrontato dalle preposte autorità in maniera insoddisfacente, al punto che si susseguono manifestazioni di cittadini indignati e proteste per la riapertura di discariche già colme e da tempo chiuse mediante presidi davanti a queste discariche, blocchi stradali ed occupazione di binari ferroviari con tutti gli ovvi e consequenziali disagi che ciò comporta per i trasporti. Alcuni sindaci hanno decretato la chiusura, anche a tempo indeterminato, di molte scuole con conseguenze negative per studenti e insegnanti. Inoltre, tali manifestazioni stanno sconfinando in veri e propri scontri tra manifestanti e forze dell'ordine con feriti anche gravi. Infine, si sottolinea l'inquinamento atmosferico e ambientale, determinato anche da sostanze tossiche cancerogene (diossina, che si sprigiona dai roghi), dannose per la salute dei cittadini.

Responsabili e responsabilità: Fin dai primi anni novanta e per 14 lunghi anni, Napoli e la Campania in generale, sono stati amministrati politicamente dal centro sinistra. L' On. Bassolino è stato, durante questi anni, prima Sindaco di Napoli, per quasi due anni Ministro del Lavoro, è stato Presidente della Giunta Regionale e infine Commissario straordinario per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani. In questi 14 anni i rifiuti di Napoli sono diventati una vergogna nazio-

nale e internazionale. Il cumulo di rifiuti che sommerge le strade di Napoli e della sua provincia, però sono solo la punta visibile di un disastro che non è solo ambientale, ma anche sanitario, industriale, finanziario e criminale, che sfocia nella malasana, nella disoccupazione, nella deindustrializzazione senza risanamento delle aree industriali dimesse, (es. Bagnoli), che dovevano essere sostituiti con verde attrezzato e insediamenti scientifici e turistici.

Dove va a finire la spazzatura? Il sindaco della città di Helmstedt, in Germania, ha detto in un'intervista che lo smaltimento dei rifiuti campani rappresenta una lucrosa opportunità. In effetti, in questi giorni, ma anche in passato, i rifiuti solidi urbani che a Napoli invadono le strade, impregnano di cattivo odore l'aria, inducendo le autorità sanitarie a prendere provvedimenti per la salute dei cittadini, in Germania, la spazzatura raccolta e trasportata da Napoli, rappresenta una manna dal cielo, perché da anni è utilizzato per produrre elettricità, riscaldare le case, alimentare stabilimenti industriali, ecc. I Tedeschi utilizzano la spazzatura campana per alimentare inceneritori modernissimi in grado, come già detto, di



L'immagine è tratta dal sito www.peacelink.it/ecologia

produrre energia elettrica e non viene buttata neanche la cenere che rimane dopo l'incenerimento dei rifiuti stessi, perché viene utilizzata per la costruzione di manti stradali.

In conclusione, i tedeschi con la nostra spazzatura producono energia e asfaltano le strade, noi con la nostra spazzatura creiamo inquinamento ambien-

La situazione dei rifiuti coinvolge anche la

La questione dei rifiuti da trasportare nella provincia di Crotone, è stata al centro di un consiglio provinciale aperto, svoltosi nelle scorse settimane. L'attenzione si è concentrata sulla necessità di predisporre controlli assicurati dalla Campania.

Sono stati analizzati, quindi nello specifico, le attività di controllo sulla qualità e sulla quantità dei rifiuti provenienti dalla Campania. Alla riunione, organizzata dalla Provincia, hanno preso parte, per conto dell'Ente, il presidente, Sergio Iritale, l'assessore all'Ambiente, Claudio Liotti, il Capo di Gabinetto, Vincenzo Facente, il diri-

gente dell'Ambiente, Giuseppe Celsi, il vicequestore vicario, Federico Strano, il maresciallo dei Carabinieri (nucleo informativo), Francesco Freno, l'assistente del Corpo forestale dello Stato, Gennaro Amato, il vicesindaco del Comune di Crotone, Arturo Crugliano Pantisano, la dott.ssa Teresa Oranges per l'Arpacal e il dott. Franco Rocca per l'Asp. Nel corso dell'incontro si è discusso su come garantire il massimo controllo sia sulla qualità e sulla quantità dei rifiuti che arriverà in discarica. Le istituzioni presenti, ognuno rispetto alle proprie competenze, hanno assicurato mas-

Emergenze



tale, sporchiamo le strade e compromettiamo la nostra salute e il nostro livello economico. **Non potremmo utilizzare la spazzatura come fanno i tedeschi?** Lo smaltimento dei rifiuti campani, in alcune regioni italiane è la soluzione del Governo Italiano per l'emergenza rifiuti in Campania. L'emergenza dei rifiuti in Campania ha posto all'at-

provincia di Crotone

sima attenzione per garantire che tutto avvenga secondo quanto stabilito dall'Ufficio del Commissario delegato per l'Emergenza ambientale e dalla Regione Calabria – in collaborazione con il Governo centrale – nel programma di sostegno alle popolazioni della Campania per l'emergenza rifiuti venutasi a creare (1000 tonnellate da smaltire in quattro province – 250 tonnellate per territorio).

Per quanto riguarda Crotone sarà assicurato, pertanto, il massimo controllo da parte delle Forze dell'ordine, dell'Arpacal, dell'Asl e delle istituzioni locali.

tenzione pubblica la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti in tutta Italia.

Ciò che è emerso dalle indagini giornalistiche è che solamente alcune regioni, del Nord Italia effettuano una vera e propria raccolta differenziata e quindi il migliore riutilizzo dei rifiuti che vengono nella maggior parte bruciati in degli appositi impianti (termovalorizzatori), in grado di produrre energia elettrica e acqua calda, e la restante parte dei rifiuti viene trasformata e utilizzata come fertilizzante agricolo. In altre regioni la spazzatura viene parzialmente differenziata per cui quella che non è inviabile ai termovalorizzatori o convertita in fertilizzante, viene smaltita in apposite discariche, anche queste in grado di raccogliere i gas creati dalla decomposizione, producendo energia.

In Campania, dove a causa del riempimento delle discariche e soprattutto della mancata realizzazione dei termovalorizzatori si è creata la situazione di emergenza che abbiamo già descritto, ed è stato necessario l'intervento del governo centrale che ha innanzitutto nominato un commissario straordinario per gestire l'emergenza stessa su tutta la Campania, contemporaneamente ha fatto intervenire l'esercito con i suoi automezzi per effettuare la raccolta dei rifiuti e ha invitato tutte le altre regioni italiane a collaborare con il commissario straordinario per l'emergenza rifiuti, affinché possano essere raccolti e smaltiti che abbondano sulle strade dei comuni della Campania.

Non tutte le regioni, però, hanno risposto positivamente all'appello del Governo Nazionale, tuttavia quelle che si sono impegnate a smaltire i rifiuti campani, e che sono la stragrande maggioranza, stanno consentendo anche se lentamente il ritorno della normalità a Napoli e nelle altre province della Campania.

Per quel che riguarda la soluzione finale per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti, il Governo Italiano sta provvedendo a finanziare la realizzazione di nuove discariche e termovalorizzatori, affinché il problema campano diventi un'importante e lucrosa opportunità per la Campania stessa.

Loredana Gualtieri
classe 3° media

La tassa che non piace ai cittadini

Continuano i malumori dei cittadini di Isola Capo Rizzuto per l'ormai nota vicenda del pagamento del canone per l'occupazione permanente di spazi ed aree pubbliche, le cosiddette rampe di accesso ed i relativi avvisi di pagamento recapitati in questi giorni ai proprietari di immobili. Molta ancora l'incertezza sul da farsi, sia da parte delle associazioni di categoria che dagli stessi esperti in diritto, soprattutto dopo l'annullamento dei primi avvisi che includevano per l'anno 2007 anche le sanzioni per il mancato pagamento, che ha registrato l'immediato intervento ed interessamento del Commissario prefettizio Di Santo. A denunciarlo è Federproprietà, sezione locale di Isola, che registra le continue lamentele dei cittadini di Isola, indignati per questa ennesima tassa di indubbia interpretazione che andrà a gravare sul loro reddito. "A molti è sembrata una beffa - si legge in una nota diffusa ieri dal presidente Luigi Macrillò - visto lo sforzo economico affrontato in questi anni da centinaia di famiglie, numero sempre più in crescita, che hanno deciso di mettersi in regola e cosa molto strana per Isola, dall'avvento della Commissione guidata dal prefetto Ruggiero di pagare le tasse comunali anche se come spesso accade, non beneficiando di servizi adeguati, come l'acqua che in molti tratti del paese arriva mista a fango e certamente non potabile, o l'immondizia per la quale in molti punti del paese o dell'intero territorio isolano, mancano addirittura i cassonetti per la raccolta". Secondo Luigi Macrillò, si rischia di far ricadere il Comune di Isola in un ennesimo contenzioso che da qui a breve termine, porterà un ingente numero di ricorsi giudiziari, il tutto a seguito delle già note vicende delle bollette dell'acqua degli anni scorsi. "Chiederemo - continua la nota - un incontro con il Prefetto Di Santo per trovare un'intesa comune e gradita sia all'Ente che agli stessi cittadini.

Alcune nostre ricette risalgono addirittura alle tradizioni greca e romana

Lo chef Antonio Valente ci parla della cucina Calabrese



La cucina calabrese ha origini antichissime. Alcune ricette risalgono addirittura alla tradizione greca (dolci di miele) e a quella romana. Altre alla tradizione normanna o spagnola (vedi la fagiolata) o francese. Tutto ciò a testimonianza di una serie di presenze registrate nel corso della storia. Il ricco e suggestivo panorama gastronomico della Calabria è piacevolmente rappresentato da una notevole inventiva che riesce a trasformare piatti a base di alimenti semplici in veri e propri trionfi, degni dell'arte culinaria più raffinata, salse di complicata realizzazione, poi nobilitano in modo gustoso anche la più modesta pietanza, conferendole quel sapore forte e intenso tanto ricercato dagli estimatori.

Accanto a questo patrimonio un'altra celebre ricchezza è il vino locale "Cirò", "Greco di Gerace", "Gasparina", "Sant'Anna". Questi vini, mostrano di avere anche numerosi "parenti" che non fanno certo sfigurare la Calabria, accompagnando i cibi più svariati.

ITINERARI GASTRONOMICI DELLA CUCINA CALABRESE E I SUOI INGREDIENTI.

Anche in Calabria, come in ogni altra regione, la gastronomia rispecchia "condizionamenti" ambientali della popolazione e le possibilità produttive della locale agricoltura. I piatti, pertanto risultano, generalmente semplici, spesso sono addirittura definiti "piatti poveri". Essi sono molto aromatizzati (con alloro, basilico, origano, rosmarino, menta ecc.) secondo la tradizione tipicamente mediterranea. Nei piatti tipici calabresi, è usato costantemente l'olio d'oliva, e molto spesso il peperoncino rosso. Nelle

campagne viene allevato ancora oggi il maiale, macellato con metodi tradizionali e familiari. E' noto l'uso della carne caprina e ovina; nella cucina poi è notevolmente usata anche la selvaggina (anatre, volpi, fagiani, faraone) le carni bianche (tacchino, pollo, coniglio, piccione).

Influente sono anche gli elementi che offre la fauna marina calabrese: sono particolarmente graditi il pesce spada e il tonno (spesso anche conservato per l'inverno), anche i pesci azzurri come alici e sarde. Molto noti anche i **fasulare** i frutti di mare come cozze e vongole, lumache di mare ostriche. Altri tipi di pesce usati: connetti, calamari, aragoste e astici, zoccole, triglie, scorfani, merluzzi, orate, spigole, sogliole, murene, dentici. A seconda delle zone, sono frequentissimi i piatti a base di verdure. Ecco cosa si usa maggiormente: broccoli, finocchi, radicchio e lattuga calabrese, scarola, pomodori di vario tipo, rucola, zucchine, melanzane, peperoni, cavolfiori, barbabietole, cipolle e cipolline e legumi a volontà. I legumi, com'è, com'è noto, sono mol-

to usati per la pasta (famosi i piatti: pasta e ceci, fagioli, fave, lenticchie) fagiolini, fave e piselli. La frutta, a seconda delle zone e delle stagioni allietta sempre la tavola calabrese. Potremmo dire che non manca mai, dati i rigogliosi campi. A volontà noteremo; pesche, mele, pere, cachi, neppure, susine, fichi, prugne, fichi d'india, angurie, meloni, agrumi di ogni genere e l'uva. Fra i prodotti locali usati in cucina è necessario elencare quelli a base di carne di maiale (soppressata, salsicce, pancetta) e i famosissimi latticini e salumi del Pollino (butirri, provoloni, mozzarelle di vario tipo, formaggi pecorini) l'inconfondibile caciocavallo e il raro "vacchino" prodotto dai monaci della Certosa di Serra San Bruno, i pecorini d'Aspromonte e del Marchesato. Per i dolci, la più conosciuta è "a pitta ccu d'oggiu" e la cuzzupa pasquale, altre ao "mostazzoli". In alcune zone sono poi rinomati alcuni prodotti tipici come la "nduja" e la sardella e il bianchetto di pesce.

Antonio Valente - chef

Consigli utili per la cottura

L'alluminio è dotato di un'ottima conducibilità termica e quindi riduce i tempi di cottura, ma comporta numerosi inconvenienti. Il primo è rappresentato dal gran consumo di energia richiesta per la sua produzione. Inoltre, durante la cottura degli alimenti, le pentole in alluminio favoriscono la distruzione della vitamina C e cedono particelle di metallo. Per questo motivo i recipienti in alluminio non sono adatti per la conservazione dei cibi cotti.

Le pentole ed i tegami di acciaio inox conservano a lungo il calore. La perdita di vitamina C è molto contenuta. Le pentole "antiaderenti" consentono un notevole risparmio di olio e di grassi. La loro durata è però molto limitata.

Le pentole o i tegami in pirex sono fragili agli urti ed agli sbalzi termici. Per il resto resistono a qualsiasi cottura ed alla conservazione dei cibi.

La tradizione del maiale

E' una delle tradizioni più antiche che resistono alla globalizzazione ed alla modernizzazione. L'uccisione del maiale, in tantissimi comuni della Calabria, è ancora un rito popolare, una specie di festa familiare con un proprio cerimoniale che viene rigorosamente rispettato. E' una tradizione che si rimanda di padre in figlio e si riallaccia al sacrificio del porco che i romani facevano in onore dei lari, gli dei protettori della casa. Per tradizione, ad uccidere il maiale è un uomo pratico del mestiere, di solito il capofamiglia, con l'aiuto di altri uomini. Del maiale non si deve perdere niente e così anche il sangue viene raccolto per preparare il sanguinaccio, un dolce cremoso che può essere preparato con cioccolato, noci o uva passita. L'animale viene pulito e appeso per essere aperto e ripulito anche all'interno. Gli intestini vengono puliti con cura per essere poi utilizzati per la preparazione dei salumi. Il giorno successivo, la carne è fredda ed è pronta per essere tagliata in parti: si separa la carne per

la salsiccia, quella per la soppressata, i prosciutti, le spalle, il capicollo, le ventresche, il lardo e il grasso per la sugna. Il lardo, oggi poco utilizzato, in passato era il "termometro" della qualità del maiale: se era doppio e consistente, allora il maiale era eccel-



lente e con la "nzugna" (la sugna) si preparavano soffici dolci e si conservava la salsiccia una volta essiccata. Quello di selezionare della carne, per preparare prosciutti e le spalle è un lavoro importante che richiede cura e attenzione. Dopo lo sminuzzamento la carne viene insaccata. Il salame viene affilato sui tavoli e rimarrà ad assestarsi per un'altra notte. Il giorno dopo sarà appeso alle verghe legate al soffitto in una stanza asciutta e ventilata. Dopo venti giorni, un mese, a seconda della doppiatura del salume, si procederà al consumo e alla conservazione. La festa dell'uccisione del maiale, si conclude solennemente nel giorno delle "frittule" (pezzi di carne attaccati all'osso, rimasugli, lardo e cotiche cotte lentamente nel grasso del maiale fatto sciogliere poco prima) quando i familiari e gli amici vengono invitati a partecipare ad un grande festoso pranzo.

L'insieme della carne che viene cucinata prende quindi il nome di "frissurata", il pentolone che contiene il tutto in vece si chiama "Quadaru" e quasi sempre si mette in un camino, in mancanza di gas.

Antonio Valente

Consigli utili: servire la carne di maiale ben cotta

La convinzione che il maiale sia un animale impuro è molto radicata e ancora viva in alcune civiltà che, per questo motivo, non ne consumano. È un pregiudizio fondato sull'osservazione che questo animale è in grado di sopravvivere in ambienti poco puliti, anche se oggi i maiali, al pari degli altri animali, vengono allevati nel massimo rispetto delle norme igieniche. L'unico rischio che può presentarsi con il consumo di carni suine fresche è rappresentato dalla trichinosi (malattia parassitaria), motivo per cui la carne di maiale va sempre ben cotta e non servita al sangue.

I TAGLI - Normalmente i maiali vengono macellati intorno ai sei mesi, con carni non ancora sottoposte a sforzi muscolari e, quindi, molto tenere. La coppa, è il pezzo che nel vitello corrisponde al reale; composta da un misto di grasso e magro, è adatta per ottimi arrostiti e brasati economici il carrè, è il pezzo più pregiato (e il più costoso); cucinato intero diventa la famosa arista braciole o costole, sono ricavate tagliando a fette il carrè e sono ottime in padella, impanate e alla griglia la lonza, è il carrè disossato, rappresenta il "roast-beef" del maiale il filetto, attaccato al carrè, si presta a essere cucinato intero o a fette, anche per preparazioni raffinate la coscia, è la parte utilizzata in salumeria per preparare il prosciutto. Il taglio fresco, utilizzato intero, è adatto per sontuosi arrostiti le puntine, sono il prolungamento

delle costole del carrè; molto economiche, sono squisite al forno o alla griglia la pancetta, si colloca subito sotto le puntine: si usa fresca, arrotolata, per preparare arrostiti o in salumeria per confezionare la pancetta, tesa o arrotolata. La parte della gola è il famoso guanciale la spalla, può essere disossata e cucinata a pezzi (solitamente brasata) oppure, intera, si prepara come la coscia. In salumeria viene usata per preparare il prosciutto cotto di spalla i piedini, si usano per preparare gli zamponi la testa, si usa in salumeria per preparare, insieme ad altri ingredienti, la soppressata.

CONSIGLI DI COTTURA - Per qualsiasi pezzo di maiale da arrostiti in forno, si calcolano circa 25 minuti di cottura per ogni 500 g di carne, a una temperatura di 200°C per i primi dieci minuti, quindi a 170°C per il resto del tempo. Per ottenere una crosticina colorita e croccante, bisogna irrorare frequentemente la carne con il suo fondo di cottura, cui sarà unito il succo di mezzo limone.

ABBINAMENTI CON FRUTTA E VERDURA - Oltre a sedano, carota e cipolla, che sono alla base di tutte le preparazioni, altri ortaggi possono variare a piacere: dai peperoni ai cavoli, alle rape. Anche la frutta si presta per accompagnare la carne di maiale, soprattutto prugne e albicocche secche, mele e castagne.



Mezzo secolo di vita raccontata nella sartoria dello storico sarto

Il laboratorio "culturale" di Mastro Micuzzo

Correva l'anno 1939 e in un mese freddo come gennaio, nasce a Isola Mario Domenico Carvelli. Una famiglia come tante la sua, di tradizione artigiana. Il suo papà faceva infatti il calzolaio e al di là di tutte le aspettative, Mario non segue le orme paterne. Fino a 12 anni si occupa di tutt'altro. Aiuta una zia di San Leonardo di Cutro nel suo esercizio commerciale di alimentari con bar annesso. Ma poi ritorna a Isola dove comincia ad appassionarsi ad un mestiere differente rispetto a quelli praticati dai suoi coetanei: l'arte del cucito. Un mestiere che a detta dello stesso protagonista "si addiceva alle proprie caratteristiche fisiche e caratteriali". Intorno ai 15 anni, inizia a viaggiare con non poche difficoltà da Isola a Crotone per apprendere i segreti della sartoria. Dopo qualche anno, Mario Domenico è pronto per gestire una sua attività. Nel 1965, nasce così in una traversa della centralissima piazza Roma, la sartoria di "Mastro Micuzzo". Fin dal primo giorno il laboratorio sartoriale diventa una vero e proprio "centro culturale", nel quale negli anni si sono discusse le problematiche sociali e politiche del territorio isolitano. Per quanto piccolo, il laboratorio di Mastro Micuzzo è pieno di sedie che nei giorni di sole o in quelli di pioggia, vengono occupate dagli amici di sempre che con il tempo sono cresciuti, cambiati e anche maturati insieme al sarto che man mano ha visto modificare anche il suo lavoro. Nel suo racconto, infatti, Mastro Micuzzo parla dell'evoluzione subita nel campo delle confezioni: "All'inizio il mio lavoro era davvero impegnativo e appassionante – racconta il sarto –



Mi capitava di cucire abiti lussuosi, per i matrimoni e per i giorni di festa. Poi con l'avvento del commercio e la competitività dei prezzi, la gente ha iniziato ad acquistare direttamente nei negozi gli abiti di cui necessitava. Oggi mi ritrovo a restringere qualche giacca, a cucire delle pieghe di pantalone o a sistemare qualche bottone". Per quanto riguarda il fatto di tramandare questo mestiere ai più giovani, Mastro Micuzzo ci confida che ormai si è perso il piacere dei lavori manuali e che anche le giovani donne rinunciano ad apprendere i trucchi del mestiere. Ma per lo storico sarto di Isola non è così. La passione nel suo laboratorio la fa da padrona. Basta analizzare i suoi attrezzi del mestiere: una macchina da cucito risalente al 1956, un ferro da stiro del 1962, una radiolina dei primi anni 70' dalla quale, quasi come se il tempo si fosse fermato, viene trasmessa la musica del passato. Ma la radio non è l'unico elemento di congiunzione con i tempi ormai lontani...nei racconti degli amici di Mastro Micuzzo, mentre in sottofondo leggero c'è il suono della macchina da cucire che rattoppa qua e la i pochi abiti che le clienti

più fedeli continuano a portargli, si percepisce l'amarezza e nel contempo l'amore nei confronti del proprio paese. "Isola negli anni 50', era il paese migliore di tutta la Calabria – raccontano gli insostituibili compagni di vita di Mastro Micuzzo – Poi la delinquenza ha cominciato a dilagare e da allora in poi gli esempi da imitare non sono stati più quelli rappresentativi per il nostro territorio". Sulle mura della piccola stanza, nella quale sono raccolte qua e là, cataste di riviste e quotidiani nazionali, sono esposte in bella vista le foto di amici ormai scomparsi. Le spagnolette colorate, i lembi delle stoffe inutilizzate, la ruggine sul vecchio, ma funzionante, ferro da stiro, gli occhi lucidi e le mani vissute di tutti gli amici di Mastro Micuzzo, rilasciano un senso di pace e armonia a tutti coloro i quali entrano nella sartoria. Un piccolo laboratorio di vita nel quale si vivono le emozioni e le esperienze di mezzo secolo di storia di Isola e dell'intero territorio. **(nelle foto Mastro Micuzzo alla macchina da cucire e con i suoi amici. A lato il ferro da stiro e la radiolina)**

Consuelo Ruggiero

RICORDI D'INFANZIA

ULTIMA PARTE

Lilia fece scorrere rapidamente gli occhi sulla serie di vasi a figure rosse disposti con ordine sulle mensole: sugli sfondi neri spiccavano Menadi danzanti, Dioniso con il capo cinto di edera, Satiri dallo sguardo audace e malizioso, Ninfe agili e flessuose, dei ed eroi dell'Olimpo e infine, tra gli altri, un bel l'Eracle virile e armato di clava: - Non c'è dubbio, è questo! - esclamò - E' il ritratto del centurione Torquato!

- Sono contento che ti piaccia e spero che anche a lui faccia piacere. Tuttavia, a dire il vero, io sono nauseato di questo tipo di immagini. E' il mio lavoro, e cerco di farlo meglio che posso, anche perché devo pure racimolare qualche quattrino... ma se potessi, non dipingerei certo questi soggetti! Lilia lo ascoltava perplessa: - Non ti capisco... che cosa vuoi dire?

- Vieni, seguimi... vedrai! - le disse, prendendola per mano e conducendola nel retrobottega. Da qui salirono in una stanza al piano superiore, dove due uomini seduti in silenzio sembravano intenti a scrivere: l'uno su un rotolo di papiro con un calamo, l'altro su una tavola di legno con un pennello.

- Benvenuti, fratelli, entrate! - disse il primo sollevando gli occhi, mentre il secondo deponeva il pennello voltandosi verso di loro. I due giovani si accostarono e subito il loro sguardo fu calamitato dalla tavola su cui era dipinta una figura femminile nobile, ieratica, avvolta in un ampio mantello di porpora. Con la destra invitava a guardare il Figlio, che reggeva sul braccio sinistro. Quest'ultimo pareva assiso come su un trono regale, teneva in una mano un rotolo sigillato, mentre con l'altra accennava un gesto di benedizione. Era il volto però ad attrarre irresistibilmente l'attenzione: gli occhi grandi, aperti, sembravano guardare lontano, verso l'infinito, spirando un senso profondo di pace e di forza interiore. Osservando attentamente, si coglievano in un secondo tempo curiose asimmetrie nella composizione, che conferivano a quel volto forte e

solare un tocco di umanità: la persona rappresentata sembrava aver conosciuto da vicino la sofferenza, fino ad esserne segnata nella propria carne. Il suo sguardo era infatti mite, solidale, accogliente, come quello di un uomo che, dopo essere stato immerso nell'abisso del male ed esserne uscito vittorioso, è capace di proteggere e incoraggiare chiunque sia in cerca di aiuto. Ripensando alle figure dipinte sui crateri ammirati poco prima nella bottega del vasaio, Lilia non poté trattenere un sorriso: - Ora capisco, Leandro: non c'è paragone tra questa immagine e quelle che dipingi tu!

- C'è una differenza sostanziale, fratelli - intervenne Paolo, che aveva smesso di scrivere e stava arrotolando il volume. - Quella che Luca sta dipingendo è l'Immagine per eccellenza: il Signore nostro Gesù Cristo. Egli è icona del Dio invisibile - disse con aria assorta, fissando la tavola. - Un tempo non si poteva assolutamente raffigurare l'immagine di Dio: egli l'aveva severamente proibito a Mosè sul monte Sinai. Nella Legge infatti sta scritto: "Non ti farai idolo né immagine alcuna", perché il Signore è troppo grande, troppo elevato. Ma quando venne la pienezza del tempo, Dio mandò il suo Figlio, nato da donna nella nostra carne mortale. Il Dio invisibile, immenso ed ineffabile si è lasciato circoscrivere dai nostri limiti umani. Ha svuotato se stesso di tutta la sua gloria ed ha assunto la nostra fragile ed umile condizione di creature, Lui, il Creatore del cielo, della terra e dell'intero universo! Per il grande amore che nutre per gli uomini, il Dio invisibile ha scelto di divenire lui stesso un uomo, perché noi potessimo vederlo, toccarlo, incontrarlo, parlargli... perfino riprodurre l'immagine! I due ragazzi ascoltavano attenti; Paolo, vedendo il loro interesse intonò un canto a cui subito si unì anche la voce di Luca: "Cristo è immagine del Dio invisibile..." erano le parole con cui cominciava; Lilia e Leandro non capivano appieno il significato di quel canto, eppure se ne sentivano interiormente rapiti, così come non riuscivano a distogliere gli occhi da quelli del Cristo presente sulla tavola. - Che bello sguardo!

di silenzio.

- E' lo sguardo dell'*Eléimon*, del Misericordioso - intervenne Luca. - Chiunque di noi, lasciandosi incontrare da questo sguardo, si sente accolto, capito, amato. Egli non è venuto per giudicare, ma per salvare e invitare i peccatori alla conversione. Prova una tale compassione per chi si pente del male compiuto che non esiste sbaglio, per quanto grave, che possa separarci da lui... Se abbiamo peccato, se ci siamo allontanati da lui, se l'abbiamo tradito e abbandonato, guardiamo gli occhi del Misericordioso: sgorgheranno in noi le lacrime di un cuore trafitto dal suo immenso, immeritato amore e con fiducia lo invocheremo: *Kyrie, eléison!*, Signore, pietà! Nella sua amorevole tenerezza, ci solleverà a sé, come fa il pastore con la pecorella che si era smarrita fuggendo lontano: dopo averla a lungo cercata tra anfratti e dirupi, una volta ritrovata, se la carica sulle spalle pieno di gioia e tenendola stretta a sé, corre a far festa con gli amici...

Al piano di sotto, frattanto, il vasaio Filippo aveva finito di lavorare al tornio: - Ah, Leandro, Leandro, ragazzo mio! - borbottò fra sé, stropicciandosi la barba grigia e prendendo tra le mani l'anfora lasciata incompiuta dal giovane - Da quando stiamo ospitando Paolo e Luca, è più il tempo che mi passa su con loro di quello che trascorre in bottega... Non mi porta a termine un lavoro! Fortuna che il cratere per il centurione, almeno quello, l'ha finito! D'altra parte, non mi sento proprio di richiamarlo: in fondo, ho l'impressione che noi tutti siamo come povera argilla tra le mani di un grande vasaio, il Signore. Come io mi servo del tornio per modellare anfore, idrie e crateri, così lui si avvale di uomini pieni del suo Spirito - Paolo e Luca sono tra questi - per plasmarci piano piano a sua immagine e somiglianza... questo è ciò che veramente conta, il resto è di scarsa importanza - e sorridendo dolcemente, prese il pennello e finì di verniciare l'anfora.



Centro Culturale e di Spiritualità
"Antonio Rosmini" Capo Rizzuto

Eventi Rosminiani 2008

23/24 Febbraio '08	<u>Santuario</u>	Giornate dedicate ai giovani
<u>Guidano:</u> Sr. Ave - don Pierluigi Girolì <u>Tema:</u> "La Vocazione Rosminiana"		
25/29 Febbraio '08	Trasmissioni radio sulla "Vocazione Rosminiana"	
25/29 Febbraio '08	- Catechesi ai vari gruppi Parrocchiali; - Visite alle scuole di Isola C. R.; - Visite alla scuola "A. Rosmini" di KR.	
01/02 Marzo '08	<u>Santuario</u>	Convegno
<u>Tema:</u> "Ragione e Fede nel pensiero rosminiano" Relatori: don Claudio Papa - don Eduino Minestrina Modera: don Edoardo Scordio		
9 marzo	<u>Santuario</u>	Giornata diocesana dei giovani
12/19 Marzo '08	Esercizi Spirituali per studenti rosminiani Internazionali	
5 aprile	<u>Santuario</u>	Giornata regionale per il 50° dell'Unitalsi

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Parrocchia dell'Assunta o Ad Nives
Piazza Duomo, 2 - 88841 Isola di Capo Rizzuto (Kr)

Parrocchia: Tel. e Fax 0962/791307
Santuario: Tel. e Fax 0962/799094

Sito Internet: www.parrocchiamariaassunta.it
E - mail: parroco@parrocchiamariaassunta.it

