

Aprile- maggio

**Notizie di rilievo:**

- **Mamma Felicia, una vita contro la mafia**
- **Le lacrime semantiche di Felicia**
- **La Scala dei Turchi: un'accecante scogliera sul Mar di Sicilia**
- **Paroli o' vintu**
- **La torta del pastore**
- **Shepherd's Pie**
- **Il corteo storico**
- **Gli antichi mulini a pietra di Mussomeli**
- **Legalità...perchè il 23 maggio?**

VIRGILIO NEWS

La voce del serale

Mamma Felicia: una vita contro la mafia

Si fa presto a dire *"lotta alla mafia"* ma quando *nasci a Cinisi, sposi un mafioso e chi abita a cento passi da casa tua ti uccide un figlio, hai solo due strade: la ritorsione o la giustizia.* La mamma di Peppino Impastato ha scelto la seconda! Queste parole sono di una donna e mamma coraggio. Il mese di maggio è il mese dedicato alla legalità e alle mamme, con la loro festa. Felicia incarna entrambe le "virtù". Mamma coraggio che con la sua caparbieta, si è sempre ribellata al potere mafioso divenendo più incisivo dopo l'uccisione del figlio. **Peppino Impastato**, il militante di estrema sinistra che venne ucciso dalla mafia a Cinisi, in provincia di Palermo, il 9 maggio 1978: lo stesso giorno in cui in tutt'altra storia, altrettanto drammatica, le Brigate Rosse uccidevano a Roma il leader della Democrazia Cristiana Aldo Moro. Felicia ebbe un ruolo determinante e appassionato nella lunga ricerca della verità sull'assassinio di suo figlio, verità che fu a lungo depistata e nascosta dai responsabili dell'omicidio e dalle trascuratezze delle indagini. Mamma Felicia è nata a Cinisi, il 24

maggio 1915, da una famiglia di piccola borghesia. Nel 1947 sposò Luigi Impastato, che proveniva da una famiglia di piccoli allevatori legati alla mafia di Cinisi. Durante il fascismo Impastato era stato condannato a tre anni di confino e nell'ultimo periodo della Seconda guerra mondiale aveva praticato il contrabbando di generi alimentari. Dal matrimonio con Impastato, Felicia ebbe tre figli: Giuseppe (Peppino) nel 1948, Giovanni nel 1949, morto a tre anni nel 1952, e un nuovo Giovanni nel 1953. Presto però, a causa delle amicizie mafiose del marito, i rapporti tra lui e Felicia si fecero difficili. Nel 1963 il cognato di Felicia Impastato, Cesare Manzella, fu ucciso con un'autobomba durante la cosiddetta **"Prima guerra di mafia"**. Fu una cosa che fece una grande impressione su Peppino, il quale interruppe i rapporti con il padre, che lo cacciò di casa, e Peppino, ancora adolescente, si impegnò sempre più in politica nei movimenti di sinistra e contro la mafia. Al contrario, Luigi Impastato continuò a mantenere buoni rapporti con il nuovo boss di

Cinisi, Gaetano Badalamenti, che poi sarebbe stato condannato come mandante dell'omicidio del figlio. Negli anni seguenti, Felicia Impastato difese sempre Peppino dal padre, ma cercò anche di proteggerlo dalle possibili reazioni dei mafiosi ai suoi scritti. Nel 1977, Peppino, aveva fondato **"Radio Aut"**, una radio libera e autofinanziata, da cui denunciava gli affari dei mafiosi di Cinisi e del vicino paese Terrasini. Nel settembre dello stesso anno Luigi Impastato era morto investito da un'auto, ai suoi funerali Peppino aveva rifiutato di stringere la mano ai mafiosi di Cinisi. Il giovane Impastato attaccò in pubblico molte volte Badalamenti, e nella notte tra l'8 e il 9 maggio 1978, fu rapito, legato ai binari della ferrovia, fu ucciso con una bomba al tritolo. Mamma Felicia ha dedicato tutta la sua vita a lottare contro la mafia e a cercare la verità sulla morte del figlio. Donna minuta ma una forza ed un coraggio che pochi possiedono.

Prof. Michele Vruna



*Nascere uomo su
questa terra è un
incarico sacro. Noi
abbiamo una
responsabilità sacra.
Noi siamo in grado di
prenderci cura del
creato.*

Audrey Shenandoah



Le lacrime semantiche di Felicia

Chistu unn'è me figghiu.
Chisti unn' su li so manu.
Chista unn'è la so facci.
Sti quattro pizzudda di carni un li fici iu.
Me figghiu era la vuci chi girava 'nta chiazza
era lu rasolu ammulatu di li so paroli
era la rabbia
era l'amuri
chi vulia nasciri
chi vulia crisciri.
Chistu era me figghiu quannu era vivu,
quannu luttava cu tutti:
mafiusi, fascisti, omini di panza
ca un vannu mancu un suordu
patri senza figghi
lupi senza pietà.
Parru cu iddu vivu
un sacciu parrari cu li morti.
L'aspettu iornu e notti,
ora si grapi la porta,
trasi, m'abbrazza,
lu chiamu, è nna so stanza chi sturia,
ora nesci, ora torna,
la facci niura comu la notti,
ma si riri è lu suli chi spunta pi la prima vota,
lu suli picciriddu.
Chistu unn'è me figghiu,
stu tabbutu chinu di pizzudda di carni
unn'è Pippinu.
Cca rintra ci sunnu tutti li figghi
chi un puottiru naciri di n'autra Sicilia.



La Scala dei Turchi: un'accecante scogliera sul Mar di Sicilia

La Scala dei Turchi è simile ad una bianca nave arenata, scolpita nei secoli da vento e piogge, la pietra calcarea è bianca assomiglia ad ampi scaloni che dal mare salgono verso il cielo. Queste caratteristiche la rendono il luogo tra il più suggestivi e surreale



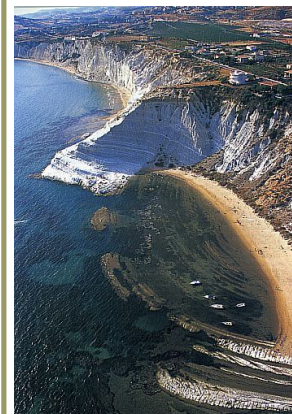
ed unico della Sicilia. La Scala dei Turchi è una parete rocciosa che si erge a picco sul mare lungo la costa di Realmonte, vicino a Porto Empedocle. E' costituita di marna, una roccia sedimentaria di natura calcarea e argillosa, ha un caratteristico colore bianco puro. Nell'agosto del 2007 è stata presentata all'UNESCO, da parte del Comune di Realmonte, una richiesta ufficiale affinché questo sito geologico, insieme alla Villa Aurea (di epoca Romana), sia inserito nell'elenco dei Patrimoni dell'umanità delle organizzazioni dell'ONU. Il nome della Scala dei Turchi viene dalla sua naturale forma e dalle incursioni di pirateria di cui fu teatro da parte di popolazioni arabe chiamate genericamente "Turchi" che, secondo la leggenda, ormeggiavano le

loro navi nelle acque della Scala che rappresentava un ottimo approdo meno battuta dai venti e protetta dalla vigilanza costiera. Da lì si arrampicavano tra le insenature della scogliera, ne raggiungevano la cima e saccheggiavano ogni bene dai villaggi vicini. Si racconta che i

"Turchi" terminarono le incursioni nella Scala, dopo essersi scontrati con la popolazione dell'attuale Porto Empedocle dove, questi ultimi, ebbero la meglio. Da qui ebbe origine l'esclamazione dialettale "Cu piglia un Turcu è so". Purtroppo, oggi, la Scala è presa di mira dai moderni nuovi "turchi" che armati di piccozza scalfiscono la Marna incidendo i propri nomi o dediche di amore rovinandola o prendendo pezzi di argilla per cospargersi la pelle del corpo, che secondo loro può portare dei benefici mentre è vero il contrario, causa irritazione e secchezza della pelle. Recentemente si è scoperto, durante una riunione dedicata alla ricerca di soluzione ai problemi del tratto di costa, i funzionari del comune di Realmonte si accorgono che quelle particelle catastali non

fanno parte dell'area demaniale ma risultano di proprietà di un pensionato: il 70enne Ferdinando Sciabbarrà. Da qui nasce un contenzioso tra il Comune e il Sciabbarrà che concede l'arca della "sua" scogliera all'associazione "Mare Amico" di Agrigento che vorrebbe fare pagare 3 euro per poter visitare la Scala, garantendo la sorveglianza, la sicurezza e la protezione dell'azione degli incivili che danneggiano la marna. Ma il sindaco di Realmonte non firma l'accordo e a gestire l'area sarà il Comune e non il proprietario delle particelle catastali. La Scala dei Turchi deve anche la sua popolarità ai romanzi di Andrea Camilleri con protagonista il commissario Montalbano scritti, in cui tali luoghi vengono citati, vicino è l'immaginario paese del commissario, Vigata. Ma con l'immaginario scenario descritto da Camilleri sono le decine costruzioni abusive incomplete erette persino a pochi metri dal mare, sulla spiaggia. Uno spettacolo indecoroso che purtroppo caratterizza questo luogo.

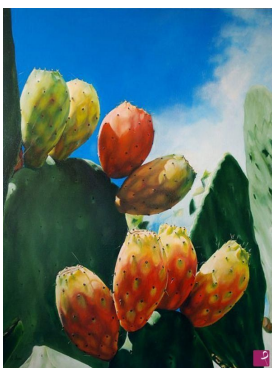
Cettina Bertolone



E' proprio la possibilità di realizzare un sogno che rende la vita interessante.

Paulo Coelho





Può darsi che non siate responsabili per la situazione in cui vi trovate, ma lo diventerete se non farete nulla per cambiarla.

Martin Luther King



Paroli o' vintu

Pillole di semantica e di riflessione tematica

La nostra rubrica dedicata alla sicilianità e intrisa di riflessioni tematiche, non poteva non dedicare, nell'ultima uscita di quest'anno scolastico, una particolare attenzione al tema delicato e complesso della legalità.

Anche questa volta lo spunto verrà da termini attinti dal nostro dialetto, in un dialogo continuo tra valore semantico ed etimologico e il messaggio profondo che da esso trae spunto. Riflettere sul concetto di legalità, tanto più in un contesto come quello siciliano che tante lotte ha affrontato per sconfiggere non solo

un sistema ben radicato, ma una *forma mentis* innata e difficile da scardinare, significa educare al vivere civile in un contesto sociale solidale che guarda al bene comune, significa agire accogliendo le regole non come esclusivo obbligo, ma come opportunità di riscatto e di uguaglianza, significa muoversi nel pieno rispetto di noi stessi, degli altri e di tutto ciò che ci circonda.

La legalità è, per definizione eraclitea, "quella fisica necessità che mantiene ogni cosa nel proprio ordine e nel proprio corso", e ogni cosa che si

muove a sconvolgere quest'ordine, genera caos, violenza e distruzione. Lottare in nome della legalità significa quindi contrastare questa violenza, vuol dire agire e pensare con spirito solidale, vuol dire sostenere le proprie idee, le cui tensioni morali, come affermava G. Falcone, resteranno in eterno.

Prof.ssa M. Silvana Giardina

'NZU' ...

Quando noi siciliani dobbiamo dare una risposta negativa, una risposta che non merita neanche lo spreco di corde vocali, utilizziamo una forma onomatopeica che si ottiene con lo schiocco della lingua tra i denti e il palato, accompagnandola con un movimento indietro della testa. La sua origine è alquanto dubbia, ma si potrebbe ipotizzare un

legame con il primordiale attaccamento del bambino al seno della madre. Infatti, quando la necessità di nutrirsi termina, il bambino alza la testa e si stacca dal seno, producendo quel tipico schiocco; si tratta di un'ipotesi azzardata che, però, sembra abbastanza plausibile, tenendo in considerazione il significato di quell'espressione. Il nostro essere siciliani e

putroppo quella visione omertosa che il siciliano porta con sé, trova nello "nzu" la sua massima espressione. Il nostro auspicio è quello di imparare ad utilizzare questa forma espressiva con un altro scopo, quello di dire "nzu" alla violenza e all'omertà, quello di trasformare un "no" alla vita e all'onestà in un "no" alla morte.

CAMURRIA...

Il termine "camurria" ha una un'origine semantica poco chiara; probabilmente è riconducibile al termine medico di derivazione greca "gonorrea" (gonos=seme, reo=scorro) una malattia venerea molto fastidiosa e trasmissibile sessualmente. Ma si ipotizza anche un'altra origine semantica dal termine arabo "qaml", da cui "camula" che significa tarlo o pidocchio. In entrambi i casi, quindi, il termine "camurria" accoglie metaforicamente il significato di cosa fastidiosa, un problema da risolvere. Certo, è una bella

in nome della giustizia e dell'onestà. E di "camurrie" la mafia ne ha avute da eliminare, uomini spavaldi e arroganti che, in nome del bene comune e della legalità, hanno fatto sacrificio della propria vita. La cosa bella, però, è che la loro non è stata morte, ma rinascita! Eh si, perché, come affermano i due comici, Ficarra e

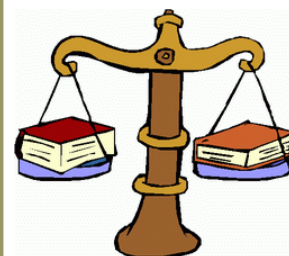
Si conclude così la terza ed ultima uscita della nostra rubrica con l'augurio di avere lasciato un messaggio che entri nei cuori e scuota le coscienze, non rimanendo semplice ... "parola 'o vintu"!



"Non ho paura delle parole dei violenti.. ma del silenzio degli onesti.."

Per non dimenticare Padre Pino Puglisi

Picone, in uno sketch dedicato a Don Pino Puglisi, "C'è un parto cesareo, un parto in acqua, un parto naturale e UN PARTO PER UC-CISIONE!"



La pace non è un sogno: può diventare realtà; ma per custodirla bisogna essere capaci di sognare.

Nelson Mandela





Nessuno conosce le proprie possibilità finchè non le mette alla prova.

Publilio Siro



L'arte culinaria a scuola: a cura di Antonella e Giuseppina Frangiamore

LA TORTA DEL PASTORE

Avete preparato una coscia di agnello o un arrosto per il pranzo della domenica e non sapete cosa fare con gli avanzi? La risposta è la torta del pastore. Conosciuta come uno dei principali piatti nazionali, descriverla semplicemente come carne d'agnello tritata sotto uno strato di patate non le rende giu-

stizia. La sua storia è affascinante - le varietà esistenti entusiasmanti. La prima volta che la torta del pastore comparve a pieno diritto con questo nome fu nel 1885, ma senza dubbio il piatto ha radici ben più antiche. Storicamente è probabile che qualsiasi piatto ricoperto di patate fosse chiamato "Cottage pie"

o "torta del pastore" e questa differenza esiste ancora oggi: la torta del pastore dovrebbe essere preparata con agnello o montone, la "Cottage pie" invece preferibilmente con carne bovina.

La ricetta basilare segue questo procedimento:

- ◆ Pelate circa 350-700g di patate, tagliatele a metà o in quattro parti a seconda della grandezza e mettetele a bollire per circa venti minuti.
- ◆ Dopo aver messo a bollire le patate, friggete una cipolla grande o due piccole in una padella preferibilmente a fondo alto con un po' d'olio finchè le cipolle diventano dorate, aggiungete due carote grandi tagliate in dadi e 200 g di piselli e mettetle a cuocere per alcuni minuti.
- ◆ Aggiungete 500g di carne tritata (agnello o manzo) e fate cuocere a fuoco lento per alcuni minuti. Aggiungete poi mezzo litro di brodo e cuocete ancora a fuoco lento per circa altri trenta minuti.
- ◆ Aggiungete dunque sale e pepe e posizionate il tutto in una pirofila o casseruola e mettetle a raffreddare. Otterrete una crosta in superficie: non eliminatela, è ciò che consente alle patate di rimanere ordinate.
- ◆ Schiacciate le patate e mescolate con latte e burro (se volete in questa fase potete aggiungere formaggio grattugiato). Disponete le patate su uno strato di 4 cm di spessore di carne insieme alle verdure e spolverate con del formaggio grattugiato a piacimento. Infornate a 180°C per circa 30 minuti e sarà pronta la vostra torta del pastore!

SHEPHERDS' PIE

So you've had a leg of lamb or roast beef for Sunday lunch! - what to do with the leftovers? Shepherds' Pie is the answer. Found as a favourite dish throughout the country, to simply describe it as lamb mince with a potato top-



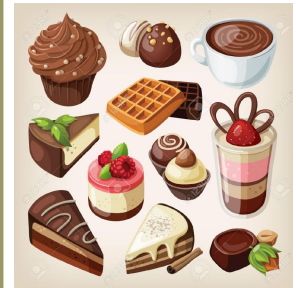
ping doesn't do it justice. The history is fascinating - the varieties available are amazing. The first mention of shepherds' pie as a named meal in its own right was in 1885 but undoubtedly the dish had been around long before.

Probably historically, any dish with a potato topping was referred to as a cottage pie or Shepherd's pie and today in the UK the differentiation still stands: Shepherds' Pie should be made with lamb or mutton and Cottage pie preferably with beef.

Prof.ssa Federica Prezioso

The basic recipe is as follows:

- ◆ Peel about 350-700g of potatoes, cut them in half or quarter depending on size and boil for about twenty minutes.
- ◆ Whilst they are boiling, in a large, preferably heavy bottomed frying pan, fry one large or two small onions in a little oil until the onions turn golden, add 2 large diced carrots 200g of peas and cook for a few minutes.
- ◆ Add 500g of minced meat (lamb or beef) and cook gently for a few minutes. Add half a litre of stock and simmer for about thirty minutes.
- ◆ Add salt and pepper then turn out into an ovenproof pie or casserole dish and set aside to cool and you'll find a slight skin forms on the top - don't get rid of this - it's what lets the potato rest tidily on the top.
- ◆ Mash the potatoes with some milk and butter. (at this stage, grated cheese can be added to the mashed potatoes if preferred). Spread the potatoes on top of the meat and vegetables mixture about 4cm thick, sprinkle some grated cheese if preferred. Bake in the oven at 180c for about 30 minutes and that's the Shepherds' Pie done.



Le cose migliori si ottengono solo con il massimo della passione.

W. Goethe





Abbiamo tutti le nostre macchine del tempo. Alcune ci riportano indietro, e si chiamano ricordi. Alcune ci portano in avanti, e si chiamano sogni

Jeremy Irons



Il Corteo Storico

Il 2 settembre 1994, l'amministrazione comunale di Mussomeli, per la prima volta nella storia, organizza una manifestazione culturale destinata a rimanere negli archivi storici. L'assessore Pasquale Noto, in collaborazione con Piera Buttaci, animatrice culturale, e Pierenzo Costanzo, presidente della Pro loco, progettano e realizzano IL CORTEO STORICO. Affidano il compito della realizzazione degli abiti storici al nostro competente sarto "Nino Canalella", di doti culturali notevoli che, prima di realizzare il lavoro, fa un accurato studio del 1500 e ricerca in Toscana, e in altre regioni italiane, le migliori stoffe, visitando anche il teatro Massimo di Palermo per attingere, quanto più possibile, tipologie di scenografie di film storici. "Non è stato facile, afferma Canalella, ricostruire l'abbigliamento di persone vissute cinquecento anni

fa". In collaborazione con Pierenzo Costanzo, hanno disegnato dei bozzetti e dopo essere stati messi al vaglio di alcuni stilisti del settore, sono stati ritenuti confacenti al periodo storico che si voleva rivisitare. Si sono allestiti 115 vestiti per principi, baroni, donne, cavalieri, ancelle, soldati, paggi, contadini e popolane. Nel 1500, i Lanza



indossarono i sontuosi vestiti, truccate e addobbate, colorando le vie e animando il castello dove si sono esibiti gruppi che hanno eseguito musica popolare medievale e giochi. Chissà se le tre sorelle, morte aspettando il ritorno del fratello, ballano o si intristiscono per non avere vissuto la loro giovinezza! "Sull'alta roccia a picco si erge fiero a ricordar le epoche passate.....la notte quando tutto intorno tace, si affacciano tre donne nel castello, forse nell'ombra, cercano la pace e aspettano che torni il rio fratello." Il castello ogni anno si anima e richiama turisti da tutti le parti dell'Italia, grazie anche al fantasma Guiscardo che è stato pubblicizzato da Pasquale Messina nella trasmissione di Rai Uno "I fatti vostri" del 30 aprile 1993.

Alfonsina Costanzo

Gli antichi mulini a pietra di Mussomeli

Sull'origine del toponimo di Mussomeli, gli storici e i geografi non sono mai stati d'accordo. Si pensa infatti che il nome derivasse dal Monte Miele sul



quale sarebbe sorto il paese "Mons Mellis": Monte di Miele, da cuiMussomeli. Il territorio di Mussomeli era abitato da popolazioni indigene, quando cominciò a determinarsi un primo nucleo abitato. Con il passare dei secoli, Mussomeli iniziò ad incrementare l'agricoltura che si basava per lo più sulla coltivazione del grano, e iniziarono a costruire i primi mulini. La tecnologia più antica, utilizzata per macinare, era a ruota orizzontale a palette o semicucchiaie,

dove la trasmissione del moto, attraverso l'albero verticale, era diretta dal

ter fare riposare i muli e, se l'attesa era troppo lunga, anche gli uomini potevano passare le notti riposando sulle "ticchiene" che erano dei letti rustici, sorretti da due muri di pietre, formati da piccoli tronchi accostati e

tenuti insieme da colate di gesso, con sopra della paglia per poter riposare meglio. I mulini erano frequentati anche da donne di facili costumi che, in cambio delle loro prestazioni, ricevevano la farina. Quando il mulino si rimetteva in moto dopo il tempo di fermo, il rumore era spaventoso, un insieme di scricchiolii dava l'impressione che da un momento all'altro tutto potesse saltare in aria.

Antonella Bonaccorso



Il merito della vita non sta nella quantità dei giorni, ma nell'uso che ne facciamo di essi.

Michel de Montaigne



“Virgilio News”

La voce del serale

I.I.S.S. VIRGILIO

MUSSOMELI

C.da Prato, s.n.

93014 Mussomeli

mail:clis008003@istruzione.it

liceomussomeli@tiscali.it

Tel. 0934 993967—Fax 0934

BUONA ESTATE A TUTTI!

L'insegnamento non è solo un freddo passaggio di informazioni, ma è una relazione tra due esseri umani, in cui uno è assetato di conoscenza e l'altro è votato a trasmettere tutto il proprio sapere, umano ed intellettuale.

(Rudolf Steiner)

La Redazione

Docente referente: prof. Michele Vruna

Gli alunni della classe 5[^] A serale, con la collaborazione dei docenti.

Legalità...perchè il 23 maggio?



Il 23 maggio è denominato “Giorno per la legalità”, in pochi saranno a conoscenza di questa giornata di tributo ma questo giorno, per noi italiani, è di enorme importanza. In questa ricorrenza ricordiamo con grande dispiacere quel tragico 23 maggio del 1992 dove, nella strage di Capaci morì, in modo brutale per mano della mafia, il giudice Giovanni Falcone assieme alla moglie Francesca Morvillo. In questo tragico giorno ci hanno lasciato anche tre uomini che hanno combattuto per proteggere la famiglia Falcone: Vito Schifani, Rocco Dicillo, Antonio Montinaro. Essi erano gli uomini della scorta di Falcone, i quali hanno lottato per proteggere la famiglia e hanno compiuto il

loro lavoro fino alla morte, e noi li ricordiamo come tre grandi eroi. In molti pensano che dalla mafia bisogna stare lontani, che non bisogna avere nulla a che fare anzi si ritiene che siano persone a cui non bisogna mai dire di no e che ogni loro richiesta sia un ordine. Falcone però non la pensava così, non si è mai arreso e ha sacrificato la propria vita per la lotta contro la mafia, per ridurre la criminalità e per far sì che finalmente ogni cittadino diventasse libero senza aver più paura. Noi, da secoli, siamo sotto il governo della mafia e, in varie città, sono nate delle associazioni per combattere questo devastante fenomeno ma loro da sole non possono combatterlo, per vincerlo hanno bisogno del

nostro aiuto perché, come disse Giovanni Falcone:

“ La mafia non è affatto invincibile. E' un fatto umano e come tutti i fatti umani ha un inizio, e avrà anche una fine. Piuttosto bisogna rendersi conto che è un fenomeno terribilmente serio e molto grave e che si può vincere non pretendendo eroismo da inermi cittadini, ma impiegando in questa battaglia tutte le forze migliori delle istituzioni”.

5[^] CPIA serale