



**COMUNE DI NOVARA DI SICILIA**  
Città Metropolitana di Messina

**DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE**

**N. 120 del 24.11.2022**

**Oggetto: APPROVAZIONE DEL PROGETTO 'GRANI ANTICHI E PASTA - RISCOPERTA DEL PATRIMONIO CULTURALE-GASTRONOMICO DELLA VALLE DELLA ROCCA NOVARA', REDATTO A VALERE SUL D. A. N. 32/GAB /2021.**

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **ventiquattro** del mese di **novembre** alle ore **17:55** nel Palazzo Municipale, previa l'osservanza di tutte le formalità prescritte dalla vigente normativa, si è riunita in modalità mista, ai sensi del Regolamento per lo svolgimento della Giunta Comunale in modalità telematica, approvato con Deliberazione di C. C. n° 10 del 29/04/2022, sotto la Presidenza del Sindaco, **Dr. Girolamo Bertolami**, la Giunta Municipale.

All'appello risultano:

		<b>PRESENTI/ASSENTI</b>	
<b>1. BERTOLAMI GIROLAMO</b>	<b>SINDACO</b>	<b>Presente</b>	
<b>2. BUEMI SALVATORE</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente da remoto</b>	
<b>3. DA CAMPO FERRARA GIUSEPPE</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente da remoto</b>	
<b>4. TRUSCELLO CARMELO</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente da remoto</b>	
<b>5. GIAMBOI ROSSELLA</b>	<b>ASSESSORE</b>	<b>Presente da remoto</b>	
<b>TOTALE</b>		Presenti 5	Assenti 0

Assiste l'adunanza il Segretario Comunale **Dr. GIUSEPPE TORRE** il quale provvede alla redazione del presente verbale.

Essendo legale il numero degli intervenuti, il Sindaco pro-tempore **Dr. GIROLAMO BERTOLAMI** dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'argomento in oggetto specificato.

**LA GIUNTA COMUNALE**

Vista la seguente proposta relativa all'oggetto e su cui sono stati espressi i pareri in calce alla stessa riportati.

Regione Siciliana - Comune di Novara di Sicilia

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE DI GIUNTA COMUNALE

<b>PROPONENTE</b> Sindaco	<b>SETTORE INTERESSATO</b> Area Amministrativa
------------------------------	---

**OGGETTO:** Approvazione del progetto "Grani antichi e pasta - Riscoperta del patrimonio culturale-gastronomico della Valle della Rocca Novara", redatto a valere sul D. A. n. 32/GAB /2021.

Ai sensi dell'art. 53 della legge 8.6.1990, n. 142, come recepita con l'art. 1 comma 1 lettera i della L.R. 11.12.1991, n. 48, come sostituito dall'art. 12 comma 1 punto 0.1 della L.R. 23/12/2000 n. 30, che testualmente recita:

"su ogni proposta di deliberazione sottoposta alla Giunta ed al Consiglio, che non sia mero atto di indirizzo, deve essere richiesto il parere in ordine alla sola regolarità tecnica del Responsabile del Servizio interessato e, qualora comporti impegno di spesa o diminuzione di entrata, dal Responsabile di Ragioneria in ordine alla regolarità contabile".

Sulla Proposta di Deliberazione i sottoscritti esprimono il parere di cui al seguente prospetto:

<b>IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INTERESSATO</b>	Per quanto concerne la regolarità tecnica esprime parere: <b>FAVOREVOLE</b> ..... ..... Data, 21.11.2022	<b>IL RESPONSABILE</b> <i>F.to Sig.ra Maria Lucia Trovato Catalfamo</i>
<b>IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO</b>	Per quanto concerne la regolarità contabile esprime parere: <b>NON DOVUTO</b> Data, 21.11.2022	<b>IL RESPONSABILE</b> <i>Dr. Carmelo Calabrese</i>
<b>DELIBERAZIONE NUMERO</b> <b>120</b> .....	<b>IL VERBALIZZANTE</b> .....	



## COMUNE DI NOVARA DI SICILIA

*Città Metropolitana di Messina*

Codice Fiscale e Partita IVA 00358500833 E-mail [info@comunenovaradisicilia.me.it](mailto:info@comunenovaradisicilia.me.it) Tel. 0941-650954-5-6 -fax. 0941 650030

Pec: [protocollocomunenovaradisicilia@pec.it](mailto:protocollocomunenovaradisicilia@pec.it)

Piazza Girolamo Sofia, 2

### **PROPOSTA DI DELIBERAZIONE PER LA GIUNTA COMUNALE**

**OGGETTO: Approvazione del progetto “Grani antichi e Pasta - Riscoperta del patrimonio culturale-gastronomico della Valle della Rocca Novara”, redatto a valere sul D. A. n. 32/GAB /2021.**

*Il Sindaco, in relazione all'argomento in oggetto:*

**Premesso** che l'Assessorato Regionale all'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura - promuove la realizzazione di iniziative rivolte alla valorizzazione dei prodotti agricoli, agroalimentari ed enogastronomici con lo scopo di selezionare azioni di animazione rurale che possano migliorare la conoscenza dei territori e la loro identità culturale legata alle tradizioni agricole, nonché incentivare lo sviluppo economico ed enogastronomico del territorio siciliano;

**VISTA** la Comunicazione della Commissione Europea n° 381/2020 “*Una strategia dal produttore al consumatore*” – *FROM FARM TO FORK*” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente che al centro del GREEN NEW DEAL, affronta in modo globale le sfide poste dal conseguimento di sistemi alimentari sostenibili, riconoscendo i legami inscindibili tra persone sane, società sane e un pianeta sano;

**CONSIDERATO** che, come descritto nella Comunicazione:

- Il passaggio a un sistema alimentare sostenibile può apportare benefici ambientali, sanitari e sociali, offrire vantaggi economici e assicurare che la ripresa dalla crisi ci conduca su un percorso sostenibile;
- Per il successo della ripresa e della transizione è essenziale garantire una sussistenza sostenibile ai produttori primari, che sono ancora svantaggiati in termini di reddito;
- La pandemia di Covid-19 ha sottolineato l'importanza di un sistema alimentare solido e resiliente che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare ai cittadini un approvvigionamento sufficiente di alimenti a prezzi accessibili. Ci ha inoltre reso estremamente consapevoli delle interrelazioni tra la nostra salute, gli ecosistemi, le catene di approvvigionamento, i modelli di consumo e i limiti del pianeta. È evidente che dobbiamo fare molto di più per mantenere noi stessi e il pianeta in buone condizioni di salute.

- La strategia "Dal produttore al consumatore" costituisce un nuovo approccio globale al valore che gli europei attribuiscono alla sostenibilità alimentare. Si tratta di un'opportunità per migliorare gli stili di vita, la salute e l'ambiente. La creazione di un ambiente alimentare favorevole che agevoli la scelta di regimi alimentari sani e sostenibili andrà a vantaggio della salute e della qualità della vita dei consumatori e ridurrà i costi sanitari per la società. Le persone prestano un'attenzione sempre maggiore alle questioni ambientali, sanitarie, sociali ed etiche e, ora più che mai, ricercano valore negli alimenti. Anche se le società diventano più urbanizzate, le persone vogliono sentirsi più "vicine" agli alimenti (filiera a Raggio Corto) che consumano, vogliono che siano freschi e meno lavorati e che provengano da fonti sostenibili;

**CONSIDERATO ALTRESÌ** che è intendimento di questa Amministrazione Comunale valorizzare e promuovere i prodotti agro-alimentari, al fine di far gustare i sapori ed i profumi dei prodotti tipici, nonché di far conoscere ed amare la storia, le tradizioni e la cultura locale aderendo alla proposta dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura;

**RILEVATO** che le suddette manifestazioni rappresentano lo strumento per favorire l'aggregazione e la partecipazione di tutta la comunità locale, con richiamo anche di cittadini provenienti dai paesi vicini;

**RITENUTO** di voler coinvolgere partecipazione non solo locale ma anche quella di aziende, produttori, espositori ecc. provenienti anche dai paesi e province limitrofe con la manifestazione che rivestirà carattere regionale;

**PRESO ATTO** di dover trasmettere all'Assessorato Regionale all'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura - formale richiesta di contributo per la realizzazione di iniziative promozionali da realizzare nel territorio regionale correlata, tra l'altro, dal progetto dettagliato dell'iniziativa con adeguata relazione illustrativa e il piano economico dettagliato della spesa occorrente per la realizzazione dell'idea/proposta;

**VISTI, RISPETTIVAMENTE:**

- la L. R. n. 48/1991 e s.m.i.;
- il T.U.EE.LL. approvato con D. Lgs. 267/2000 e s.m.i.;
- l'O.R.EE.LL.;
- il vigente Statuto Comunale;

**PROPONE**

Per i motivi esposti in narrativa che qui si intendono trascritti, letti e approvati:

1. **DI APPROVARE** le iniziative propedeutiche per la valorizzazione dei prodotti agricoli tipici di qualità - Progetto "Grani antichi e Pasta – Riscoperta del patrimonio culturale-gastronomico della Valle della Rocca Novara", da realizzarsi presumibilmente nel mese di maggio 2023, consistenti, tra l'altro, nel progetto dettagliato dell'iniziativa con adeguata relazione illustrativa e il piano economico dettagliato della spesa occorrente per la realizzazione dell'idea/proposta da inviare all'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

2. **DI DARE MANDATO** al Responsabile dell'Area Amministrativa di provvedere ai consequenziali atti amministrativi di propria competenza, a partire dalla trasmissione della richiesta formale all'Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, ai fini dell'assegnazione del contributo regionale.

3. **DI DICHIARARE** il presente atto di immediata esecuzione.

Novara di Sicilia, 21 novembre 2022

Il Responsabile del Procedimento  
F.to Cristina Forlì

Il Sindaco  
F.to dott. Girolamo Bertolami



**Comune di Novara di Sicilia**  
*Città Metropolitana di Messina*

**D.A. n. 32/GAB del 30/06/2021**

**“Grani antichi e pasta  
Riscoperta del patrimonio culturale-gastronomico della Valle  
della Rocca Novara”**

## D.A. n. 32/GAB del 30/06/2021

### “Grani antichi e Pasta - Riscoperta del patrimonio culturale-gastronomico della Valle della Rocca Novara”

#### PREMESSA

La **Sicilia**, crogiolo di popoli e di culture, è da sempre considerata la terra del grano. Già nell'antichità, secondo il mito greco, Demetra, dea delle messi e del grano, con il suo sorriso, rendeva fertile e rigoglioso il territorio siciliano.

Troviamo testimonianze di coltivazione di grano anche tra i primi abitanti della Sicilia, i Sicani e successivamente con i Siculi. Dai romani era considerata il **“Granaio dell’Impero”**.

Quando si parla di “grani antichi”, si ci riferisce alla biodiversità e alla produzione di grani autoctoni, che, nei secoli, sono sopravvissuti grazie all’adattamento nell’ecosistema locale e grazie alle capacità di “cura” che i nostri agricoltori hanno manifestato nel tempo, riuscendo a custodire una produzione di altissima qualità alimentare, da essere oggi giorno consigliata per contrastare gli effetti negativi che l’eccessiva raffinazione del grano dovuta all’industrializzazione selvaggia produce nel corpo umano, causando nuove malattie (vedi celiachia) e allergie varie.

La scienza medica, ormai da tempo, prova a sensibilizzare l’opinione pubblica e i consumatori, circa l’importanza di considerare l’alimentazione come primo fattore di prevenzione da malattie invalidanti e addirittura mortali.

Fare attenzione a ciò che si mangia è la via maestra per poter affermare il nostro benessere psicofisico ed è prevalentemente frutto di come scegliamo di alimentarci.

La tutela dei grani antichi è stata legata all’idea che le sementi autoctone della Sicilia non si debbano contaminare con altre specie per aumentare la produttività a sfavore della qualità. Siamo, quindi, in presenza di una produzione di grande pregio da tutti i punti di vista, che, purtroppo, nel corso del ‘900, aveva dovuto lasciare il passo a logiche di mercato, che favorivano le produzioni su ampia scala.

A Novara di Sicilia si riscontrano testimonianze della coltivazione del grano, già a partire dall’Epoca neolitica, come testimoniano i ritrovamenti degli scavi effettuati negli anni ‘50, a Sperlinga dall’illustre archeologo Luigi Bernabò Brea.

La diffusione della coltivazione del grano sul territorio novarese era molto importante al punto tale da avere nel suo Comune un’istituzione come il Monte Frumentario nel XIX secolo, che aveva la funzione di prestare ai contadini più poveri il grano per la semina, garantendo così, loro la sopravvivenza.

Inoltre, oggi conserviamo una importantissima testimonianza correlata alla coltivazione del grano che è la cosiddetta “Valle dei Mulini”. Un tempo, infatti, erano più di quindici i mulini funzionanti, a partire da quello Cistercense del XIV secolo, nella frazione di Badiavecchia, tutelato con D.A. 6405 del 26/04/96 come Bene Etno – antropologico della Regione Siciliana. Così come lo è il Mulino Giorginaro, con D.A. 6149 del 25/05/93 a pietra, a ruota orizzontale, l’unico ormai funzionante nel nostro territorio.

Nel corso degli ultimi mille anni è diventato l'elemento principe della tanto discussa e apprezzata dieta mediterranea.

Già nel 1154, il geografo e cartografo Mohamed Al Idrisi, visitando la Sicilia, descriveva “un cibo di farina in forma di fili”, chiamato “triyah” (dall'arabo “itrija”), che si confezionava a Trabia (Palermo) e si esportava in botti in tutta la penisola.

A partire dalla dominazione Araba e durante tutte le dominazioni che si sono susseguite, nella storia dell'Isola, la pasta è stata l'alimento che più di altri si è imposta nel panorama alimentare, tanto che, nel mondo gli italiani sono identificati con la pasta e la pizza, entrambi preparazioni derivate dalle trasformazioni del grano.

La riscoperta dei grani antichi siciliani, ha creato uno spazio nel quale si discute su quale sia il grano antico migliore per la produzione di tutte le varietà di pasta. Prima di questo dibattito, il consumatore era piuttosto ignaro riguardo a quali materie prime venissero utilizzate nella produzione di farinacei, cedendo di fatto alle logiche produttive del mercato capitalistico.

### **Finalità e obiettivi**

L'obiettivo è quello di riscoprire e valorizzare un prodotto genuino che da sempre è stato considerato tra i migliori e tra i più caratterizzanti della cultura gastronomica italiana nel mondo e che, purtroppo, è stato spesso alterato dall'utilizzo di materie prime ottenute da grani importati, privi di qualsiasi qualità organolettica.

Lo scopo dell'evento è di dare valore al prodotto “pasta” esaltandolo, grazie anche all'accostamento con produzioni gastronomiche d'eccellenza del territorio siciliano, elaborate per essere servite insieme in un unico pasto, fungendo da attrattore anche nei confronti dei Comuni limitrofi.

Si procederà ad una selezione di prodotti d'eccellenza siciliani, rispettando la stagionalità e i naturali cicli produttivi e poi verranno creati dei piatti che saranno proposti agli utenti attraverso delle degustazioni.

Inoltre, tra le finalità del progetto si intende sensibilizzare i partecipanti, tra i quali gli operatori del settore enogastronomico, a promuovere la cultura del *mangiare sano*, prediligendo prodotti siciliani, che oltre a far parte della nostra identità possono salvaguardare lo sviluppo economico della Regione Siciliana.

### **Articolazioni del progetto**

Il progetto si articola in due giornate e in tre fasi, preferibilmente del mese di maggio, dalle ore 9:00 alle ore 24:00, coinvolgendo tre ambiti differenti, legati alla valorizzazione della pasta prodotta con grani antichi siciliani; alla creazione di nuove pietanze attraverso l'interazione con grandi chef e aziende produttrici; all'educazione alimentare, prodotta dal mangiar sano. Sarà realizzato un video esplicativo riguardante le fasi di produzione della pasta di grani duri antichi siciliani.

#### **Fase 1:**

Target: giornalisti del settore ristorazione e giornalisti del settore salute.



Grazie ai Press Tour i giornalisti potranno conoscere i territori di coltura del grano duro, le sue caratteristiche e le aziende che producono in loco. Visiteranno l'antico mulino ad acqua che, attraverso la macinatura a pietra, produce una farina integrale di elevatissima qualità, caratteristica fondamentale per ottenere una pasta di altrettanto pregio.

Giornalisti del settore, food blogger e influencer parteciperanno alla presentazione e alla degustazione delle diverse tipologie di pasta ottenute da grani siciliani, abbinate a prodotti d'eccellenza locali e avranno la possibilità di conoscere per poi promuovere il prodotto attraverso tutti i canali a loro disposizione.

Verrà richiesto un articolo per ogni prodotto pubblicato sulla propria testate o su quelle che rappresentano.

## **Fase 2:**

Target: chef.

Sarà creato uno spazio, nel quale saranno invitati gli chef ad una degustazione dei prodotti tipici locali, cosicché le aziende coinvolte possano far conoscere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del proprio prodotto e successivamente dare luogo a show cooking e masterclass che possano dar vita ad innovazioni culinarie e gastronomiche. Gli eventi di show cooking, quattro, saranno aperti al pubblico, che potranno assaggiare le specialità preparate.

## **Fase 3:**

Target: medici, nutrizionisti, ecc...

Prevede il coinvolgimento di dietologi, nutrizionisti, medici ai quali verranno fatti conoscere i prodotti del territorio e approfonditi quegli aspetti legati alla salute e alle corrette abitudini alimentari.

*Sedi identificate:*

Novara di Sicilia e Comuni limitrofi.

**Piano Economico:**

<i>Attività</i>	<i>In breve</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Costo complessivo</i>
<b>Organizzazione eventi</b>	Realizzazione 4 show cooking;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noleggio n. 1 cucina mobile;</li> <li>- Compenso n. 4 chef;</li> <li>- Noleggio n. 5 Plance;</li> <li>- Materiale di consumo;</li> <li>- Affitto location.</li> </ul>	€ 3.500,00
	Seminario	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Affitto Locations;</li> <li>- Allestimento Sala;</li> <li>- n.4 Hostess.</li> </ul>	€ 2.000,00
	Organizzazione Master class per n. 10 persona	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Affitto attrezzature (bollitori, piastre induzione, plance, tavoli in acciaio ecc.);</li> <li>- Compenso Chef/formatore;</li> <li>- Materiale di consumo;</li> <li>- n. 10 Brochure per corsisti;</li> <li>- Affitto location.</li> </ul>	€ 3.000,00
	Attrezzature tecniche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noleggio n. 2 giorni Service audio e luci.</li> </ul>	€ 2.500,00
<b>Comunicazione</b>	Campagna Marketing promozione evento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Promozione sui principali social (Facebook, Instagram, ecc.) per 1 mese prima e 1 mese dopo l'evento</li> </ul>	€ 1.000,00
	Manifesto promozionali in esterna	<ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 4 Manifesti per giorni 15.</li> </ul>	€ 2.000,00
	Materiale Video	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzazione n. 1 video promo da proiettare durante le due giornate e messa in onda sui social.</li> </ul>	€ 2.000,00
<b>Grafica e stampa</b>	Progetto grafico evento e materiali:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- n. 100 manifesti;</li> <li>- n. 2.000 brochure;</li> <li>- n. 3 roll up;</li> <li>- n. 500 flyer promozionali.</li> </ul>	€ 3.000,00
<b>Trasferte</b>	Spese viaggio vitto e alloggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viaggio e alloggio n. 12 persone (n. 8 relatori- n.4 giornalisti).</li> </ul>	€ 2.500,00
	Allestimento aree aperte al pubblico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Noleggio n. 8 gazebi/casette;</li> <li>- n.8 Plance per esposizione prodotti;</li> <li>- n. 8 Banchi d'assaggio;</li> <li>- Materiale di consumo per degustazioni;</li> <li>- n. 5 Camerieri;</li> <li>- n. 4 hostess;</li> <li>- 1 Speaker per le degustazioni.</li> </ul>	€ 6.000,00

<b>Materie prime</b>	Acquisto pasta e prodotti tipici siciliani per la realizzazione della manifestazione	- Prodotti tipici provenienti da oltre il 50% da fuori provincia.	€ 5.000,00
<b>Coordinamento Attività</b>	Coordinamento Attività	- Coordinamento aziende; - Coordinamento show coking e degustazioni; - Realizzazione seminario.	€ 2.500,00
<b>TOTALE PROGETTO</b>			<b>€ 35.000,00</b>

In ordine alla superiore proposta di deliberazione, ai sensi dell'art. 12 della L. R. n° 30 del 23/12/2000, vengono espressi i relativi pareri per come appresso:

**Il Responsabile del Servizio interessato** - per quanto concerne la Regolarità tecnica esprime parere:

**FAVOREVOLE**

**Il Responsabile dell'Area Economico - Finanziaria** - per quanto concerne la Regolarità contabile esprime parere:

**NON DOVUTO**

\*\*\*\*\*

- **PRESO** atto dei presupposti di fatto e di diritto posti a base della proposta;
- **CONDIVISI** i motivi che determinato l'emanazione dell'atto e i fini che si intendono perseguire;
- **CONSIDERATA** la proposta che precede meritevole di approvazione in quanto diretta a soddisfare gli interessi di questo Ente;
- **VISTI** i pareri favorevoli espressi ai sensi dell'art. 12 della L. R. n° 30 del 13/12/2000;
- **VISTO** l'Ordinamento Amministrativo EE. LL. vigente in Sicilia;

Con voti favorevoli unanimi espressi nei modi e termini di legge

**DELIBERA**

**DI APPROVARE** la proposta di deliberazione, allegata alla presente per formarne parte integrante e sostanziale, facendola propria interamente, avente per oggetto: **"APPROVAZIONE DEL PROGETTO 'GRANI ANTICHI E PASTA - RISCOPERTA DEL PATRIMONIO CULTURALE-GASTRONOMICO DELLA VALLE DELLA ROCCA NOVARA', REDATTO A VALERE SUL D. A. N. 32/GAB /2021. "**

**DI DICHIARARE** con separata unanime votazione favorevole, espressa nelle forme di legge, ai sensi dell'art. 12 della L.R. n. 44/91, la presente immediatamente esecutiva.

Letto e sottoscritto come segue:

**IL PRESIDENTE**  
*F.to Dr. Bertolami Girolamo*

**L'ASSESSORE ANZIANO**  
*F.to Truscillo Carmelo*

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
*F.to Dr. Giuseppe Torre*

---

La presente è copia conforme all'originale e viene rilasciata in carta libera per uso amministrativo e d'Ufficio.

Novara di Sicilia, 22.12.2022

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
*Dr. Giuseppe Torre*

---

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**  
*(ai sensi dell'art. 11 della L.R. 44/1991)*

**REG. PUBBL. N° 998**

Il sottoscritto Segretario Comunale, su conforme attestazione dell'Addetto alla pubblicazione, certifica che copia della presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio il 29.11.2022, ove rimarrà per quindici giorni consecutivi.

Novara di Sicilia, **29.11.2022**

**L' Addetto alla pubblicazione**  
*F.to Maria Lucia Trovato Catalfamo*

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
**F.to Dr. Giuseppe Torre**

---

**S I A T T E S T A**

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il, decimo giorno dalla relativa pubblicazione.

è stata dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi dell'art. 12 comma 2 della L.R. 44/1991.

Novara di Sicilia, 24.11.2022

**IL SEGRETARIO COMUNALE**  
*F.to Dr. Giuseppe Torre*