
La Sicilia dei record

Autore: Flavia Cerino

Fonte: Città Nuova

Tra serio e faceto, i primati– positivi e negativi – della Sicilia in Italia e nel mondo.

Giornate da record per la Sicilia, nei più vari settori. Il premio (per le ricerche improbabili) [Ig Nobel](#) per il management è andato a tre ricercatori dell'università di Catania, Pluchino, Rapisarda e Garofalo, che hanno dimostrato che, in un'organizzazione, ogni nuovo componente sale nella gerarchia fino a raggiungere il suo livello di massima incompetenza. Vale a dire, per esempio, che la promozione di un ottimo chirurgo a dirigente amministrativo non garantisce la migliore gestione del servizio. Tra il serio ed il faceto, questo riconoscimento cela in ogni caso grandi verità.

Nell'alta cucina alcuni chef hanno conquistato meriti e riconoscimenti: due ristoratori, uno di Licata ed uno di Ragusa, sono in ottime posizioni nella guida ai ristoranti d'Italia curata dall'Espresso di recente pubblicata.

La nota rivista americana di economia e finanza, Forbes, ha elaborato la classifica dei primi dieci criminali più ricercati nel mondo. Tra questi il siciliano Matteo Messina Denaro, indiscusso e pericoloso boss di mafia.

Per restare in argomento di mafia, un altro record è rappresentato dalla cattura a Palermo, senza sparatorie ed inseguimenti, di un latitante di lunga data, Francesco Di Fresco. Era a casa sua, con moglie e figli. La squadra catturandi ha svolto una paziente opera di tessitura per prenderlo in una ragnatela che ha richiesto mesi e mesi di pazientissimo lavoro investigativo di alto valore.

Si direbbe che gli sforzi dell'uomo portano a risultati più diversi, nel bene e nel male, che meritano di essere posti bene in evidenza. Ma la sorpresa più bella è venuta dal mare. Le acque di Santa Tecla, lungo la costa catanese, hanno regalato una piccola perla racchiusa in un "occhio di bue". È finita sul giornale così come merita ogni rarità, visto che in queste acque, di perle, non se ne vedono proprio. Una perla piccola piccola, che vale a ricordarci che anche le cose che nascono quasi dal niente possono lasciarci incantati se le sappiamo scovare e apprezzare.