

h2o

Il benessere
in tutta la sua
bellezza

Strano



PROJECT,
LIVING,
DESIGN

Panaria

IRSAP

vismare
VETRO

NIC Design

Villeroy & Boch

BE

GESSI

a

habra

BERTI

CEA

MARAZZI

SANT'AGOSTINO

MIRAGE

GLOBO

Arredo bagno e rivestimenti

SHOWROOM CATANIA



Piazza Pietro Lupo, 10



+39 095 7471111

SHOWROOM PALERMO - COMING SOON



Via Galilei, 87



+39 091201292



CUSUMANO




Share differences.

5 different territories, 12 unique wines.





LA TUA PISCINA PRIVATA
DA VIVERE IN HOTEL

 A MEMBER OF DESIGN HOTELS™

 MICHELIN STAR RESTAURANT

info@zash.it // t. 095 782 89 32 // zash.it

zash
COUNTRY
BOUTIQUE
HOTEL & SPA



ernestomeda



ONE

Caccamo (PA), Via Circonvallazione
tel. 091 8121810
info@gervasiarredi.it

www.gervasiarredi.it

seguici su  

gervasi
dove nascono le idee ●

0 1/2

l'unico
full
che conviene



Fai il pieno
nel nostro impianto a mare
al prezzo **più conveniente che esiste.**
Scegli il miglior carburante
per la tua imbarcazione, **scegli Fuelpower.**

**Ti aspettiamo al molo
ROOSEVELT DI MONDELLO**

 **fuelpower**

Ti aspettiamo nelle nostre stazioni di rifornimento.



SicilCima
PORTE | FINESTRE | FACCIATE

SCHÜCO
Premium Partner

GRAMMICHELE
•
CATANIA
•
PALERMO

www.sicilcima.it



LETTO NATHALIE, DESIGN V. MAGISTRETTI - COMODINI SPLENDOR E TAVOLINO IKO, DESIGN R. DORDONI
PANCHETTA NEW BOND, DESIGN M. NUNZIATI - DIVANO BINARIO, DESIGN P. BORGONOVO
WWW.FLOU.IT

Flou

GRAMMICHELE (CT)
Via R. Failla, 31 - Tel. 0933.940234
www.interniattaguite.it

interni
ATTAGUILE
Arredamenti Progetti



la
Crème
de la
crème



CREMA DI PISTACCHIO PISTÌ UNA DOLCEZZA CHE SI FA RICONOSCERE



Una bontà senza eguali, fatta solo con i migliori pistacchi. La crema dolce per eccellenza, squisita sul pane o accompagnata da biscottini, ideale per farcire crêpes e pasta frolla. Ma soprattutto buona da sola: irresistibile golosità, piacere che si fonde in bocca. Così, è solo la crema di pistacchio Pistì.



www.pisti.it

Molteni & C



Follow Us /  

Via Libertà 42 - Palermo | www.longho.it

LONGHO
DESIGN CONCEPT STORE



**GOLF CLUB PA
PARCO AIROLDI
DOVE LO SWING
È PIÙ GREEN**



**GOLF CLUB PALERMO
PARCO AIROLDI**
PIAZZA LEONI, 9 - PALERMO
TEL. 091 543534
WWW.GOLFCLUBPALERMO.COM
SEGRETERIA@GOLFCLUBPALERMO.COM





28

*Banksy,
la cronaca
raccontata
sui muri*



54

*Nega project,
storia di una foto magica*



108

*Filosofia
di un libero abitare*

I LOVE *Sicilia*

NUMERO 161

26 INNANZITUTTO

28 **BANSKY,
la cronaca raccontata
sui muri**

di Giovanna Cirino

38 L'INFELICE

di Felice Cavallaro

**Michelle, la Scala
e la Regione distratta**

39 **NON C'È PIÙ LA SICILIA
DI UNA VOLTA**

di Gaetano Savatteri

**La magna via
e la macchina del tempo**

40 **SICILIANI DIMENTICATI**

di Salvo Toscano

Enrico De Seta

Una matita per il cinema

41 **TI LOVVO**

di Francesco Pira

Coronavirus:

Fb culla delle fake news

44 **Mario Pellegrino,**

il signore delle camicie

di Cristina Barbera

48 **Un antieroe siculo**

per Francesco Bozzi

di Milena Romeo

54 **Nega project, storia di una foto magica**

di Virginia Cataldi

60 **Ernesto Basile, l'icona del Liberty**

di Marta Genova

64 **Caramelle Terranova,
un dolce tuffo nel passato**

di Federica Terrana

68 **Un poker di giovani artigiani**

di Giada Capriotti

72 **Quella laurea festeggiata
da tutto un quartiere**

74 **Manuela Ventura,
il "fuoco sacro" del vulcano**

di Ivan Scinaro

78 **CREATIVELAND SHIP**

Sant'Angelo Muxaro:

pane e poesia

di Barbara Lino

~ **LIFESTYLE**

81 **Nove siciliani nella guida
dei locali storici d'Italia**

82 **Enrico Bartolini, una stella
(anzi otto) in Sicilia**

di Giulia Mormino

88 **UNO CHEF AL MESE**

Roberto Toro

di Nino Aiello

90 **L'INSAZIABILE**

di Nino Aiello

92 **IL VINO PARLANTE**

di Nino Aiello

93 **I LOVE COCKTAIL**

di Federica Terrana

94 **La Sicilia del camper**

di Maria Enza Giannetto

100 **SI PARTE**

di Paola Accomando

**Toscana, eccellenze
e ritmo lento**

104 **ARTE INSIDE**

di Giulia Gueci

108 **INTERNI**

Filosofia di un libero abitare

a cura di Giovanna Cirino

117 **PERIZONA**



Mensile di stili, tendenze e consumi fondato da Francesco Foresta

ANNO 17 NUMERO 161 – SETTEMBRE 2020

Registrazione Tribunale di Palermo n° 15 del 26.04.2004

SOCIETÀ EDITRICE NOVANTACENTO S.R.L.

Redazione, via Rosolino Pilo 11 – 90139 Palermo - Telefono 091.7308921 - Fax 091.7826420

www.livesicilia.it - info@ilovesicilia.info

Direttore responsabile

Donata Agnello

Condirettore

Salvo Toscano

In redazione

Roberto Benigno (caposervizio)

Coordinamento editoriale

Giovanna Cirino

Testi

Paola Accomando, Nino Aiello, Cristina Barbera, Giada Capriotti, Virginia Cataldi, Felice Cavallaro, Giovanna Cirino, Marta Genova, Maria Enza Giannetto, Giulia Gucci, Barbara Lino, Lillo Maiolino, Lidia Maugeri, Giulia Mormino, Francesco Pira, Milena Romeo, Gaetano Savatteri, Camillo Scaduto, Ivan Scinaro, Federica Terrana, Salvo Toscano.

Art director

Sergio Caminita

Fotografie

Nino Bartuccio, Salvo Chiantia, Val di Kam.

Ufficio abbonamenti

Tel. 091.7308921

Concessionaria pubblicitaria

NOVANTACENTO S.R.L.

Tel: 091.7308921

Ufficio marketing e pubblicità

Serena La Barbera, Maurizio Zambito

Ufficio logistica

Adriana Lo Sico

Ufficio amministrativo

Marilena Bertinatti

Tipografia

Officine Grafiche soc. coop.

Via Prospero Favier, 10 - Palermo

Distribuzione

AENNE Press spa – Agenzia Nangano,

via Cavaliere Antonino Nangano, 2 – Ficarazzi (Pa)

Ventura Giuseppe Srl:

via Decima Strada n. 7 zona industriale – Catania.

Novantacento è iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 13854

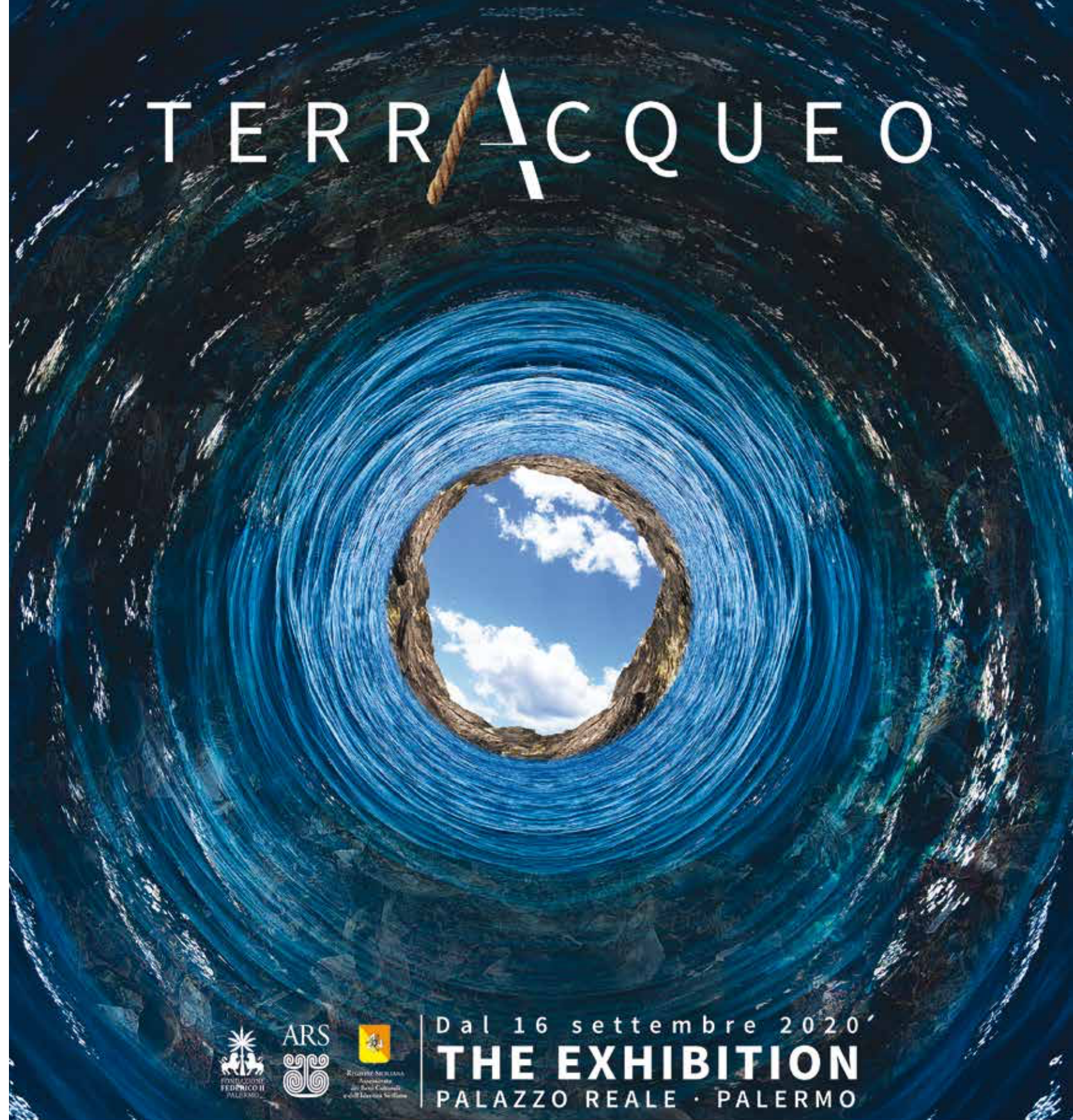
ISSN 1972-2494

Garanzia di riservatezza per gli abbonati. L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati, la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. Leg. 196/2003, scrivendo a:

Novantacento srl, via Rosolino Pilo 11, 90139 Palermo oppure a info@ilovesicilia.info

Numeri arretrati euro 6,00 da richiedere in redazione

Questa azienda è iscritta a Confindustria Palermo



Dal 16 settembre 2020
THE EXHIBITION
PALAZZO REALE · PALERMO



www.terracqueo.it

DOVE ERAVAMO RIMASTI

Fatti e personaggi di cui ci siamo già occupati



Diletta e Maria Grazia social

È stata un'estate social per Diletta Leotta e Maria Grazia Cucinotta, due tra le siciliane più seguite sul web. Entrambe hanno condiviso le foto del proprio compleanno. Ventinove candeline per Diletta, quarta influencer più seguita in Italia su Instagram, cinquantadue per la sempre splendida Maria Grazia.



MEDIAPEOPLE

Fatti e personaggi della stampa siciliana



PREMIATA STEFANIA

A Stefania Petyx la XX Gorgone d'Oro per il Giornalismo. L'invitata del programma "Striscia la Notizia" ha ricevuto a Gela il prestigioso premio organizzato dal Centro di cultura e spiritualità cristiana "Salvatore Zuppardo" presieduto da Andrea Cassisi. La giuria le ha assegnato il riconoscimento per i suoi servizi "che esaltano la tenacia e il coraggio di una scrittura di denuncia sociale dal taglio non tradizionale e fortemente innovativo". Durante la cerimonia, che si è tenuta nel giardino dell'Hotel Villa Peretti, sono stati premiati tra gli altri, la scrittrice siciliana Silvana Grasso (Gorgone d'Oro per la Cultura) e il poeta italo-libanese Fadi Nasr, co-fondatore di Wikipoesia. Nel corso della stessa serata assegnato anche il X premio "don Giulio Scuvera" a Monsignor Rino La Delfa, docente di Ecclesiologia alla Pontificia Facoltà Teologica di Sicilia.

TRE ASSUNTI A TGS

Sono stati assunti nella redazione di Telegiornale di Sicilia Salvatore Fazio, Aurora Fiorenza e Giovanni Villino.

MORTA MARIA SAGONA

È morta ad agosto a Palermo all'età di 88 anni Maria Sagona, vedova del giornalista Mario Francese, assassinato da Cosa nostra il 26 gennaio 1979, e madre di Giuseppe Francese, il più piccolo dei 4 figli, morto suicida a Palermo il 3 settembre 2002 dopo avere speso l'ultima parte della sua vita nella ricostruzione dell'assassinio del padre consentendo la riapertura dell'inchiesta che poi è scaturita nel processo contro mandanti ed esecutori. Al figlio Giulio Francese, presidente dell'Ordine dei giornalisti di Sicilia e agli altri familiari, le condoglianze di I love Sicilia.

ADDIO A MAZZONE

È morto quest'estate a Catania il giornalista Giuseppe Mazzone. Aveva 68 anni. Era stato redattore del Giornale di Sicilia sin dal 1980 e poi capo della redazione catanese del quotidiano di via Lincoln.



NOMI & NOMINE



Il plenum del Consiglio di presidenza della Corte dei conti ha nominato il presidente di Sezione **Pino Zingale** nuovo Procuratore Generale presso la Sezione giurisdizionale d'Appello per la Regione Siciliana.

L'ingegnere **Leonardo Santoro**, attuale responsabile dell'Ufficio speciale per la progettazione della Regione Siciliana, è il commissario straordinario per lo stato di crisi e di emergenza per l'alluvione che ha colpito il Messinese ad agosto.



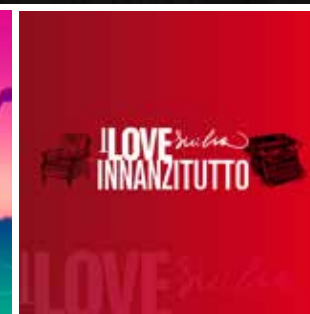
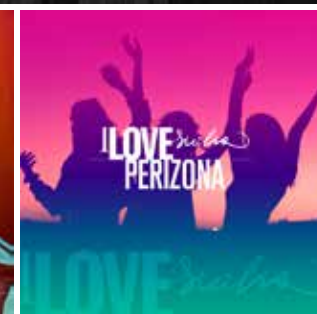
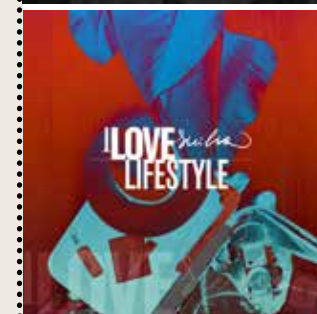
Intesa tra il presidente del Consiglio Giuseppe Conte e il presidente della Regione Siciliana Nello Musumeci sul nome del commissario che dovrà coordinare le iniziative per la realizzazione del nuovo ospedale di Siracusa. La scelta concordata è per il prefetto del capoluogo siracusano **Giusi Scaduto**.

Nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione dell'Istituto regionale Vino e Olio dopo due anni di commissariamento. Presidente è **Sebastiano Di Bella**, i due componenti sono Leonardo Taschetta e Giuseppe Aleo.

I love social



Sono ormai più di undicimila le persone che seguono la pagina facebook di I love Sicilia. Un numero in costante crescita che fa il paio con quello dei follower del nostro mensile su Instagram (il profilo è i.love.sicilia), circa duemila persone. Se non siete fra queste, seguite i nostri canali e visitate il sito della nostra casa editrice casaeditricenovantacento.it per conoscere tutte le novità relative alle nostre riviste e ai nostri libri, acquistabili anche in formato digitale.



BANKSY LA CRONACA RACCONTATA SUI MURI

Arriva a Palermo la mostra
"Ritratto di ignoto. L'artista chiamato Banksy"
con i messaggi sarcastici
e sovversivi del britannico

di **Giovanna Cirino**



"SELF PORTRAIT" - 2001-02 - SPRAY E SCHIZZO DI SMALTO, ACRILICO
SU TAVOLA - 74X55 CM / LONDON (UK) ALI KESHAVJI COLLECTION, INV. 9236

Banksy è l'unico artista in grado di legare insieme l'underground, la cultura pop, quella hip hop, lo shock dell'estetica punk, il collage degli anni Ottanta e i nuovi approcci dell'era digitale

C'è chi alza muri per creare confini e barriere e chi li utilizza invece come tele su cui esprimersi in libertà. Per contestare, denunciare, lasciare un segno riconoscibile: immagini in cui è possibile identificarsi. Questo è Banksy l'artista misterioso di cui forse nessuno conosce il volto, originario forse di Bristol, nato forse nel 1974, fondatore forse del gruppo musicale inglese Massive Attack.



I suoi interventi all'aperto definiti "affreschi popolari" sono mono storie di cronaca dal forte impatto mediatico

Writer, attivista politico e regista, è inserito negli ambiti generici della Street Art, quella forma moderna d'arte urbana che si manifesta esclusivamente in luoghi pubblici: "tutto quello che sta in strada che non siano graffiti", così la descrive il newyorchese John Fekner, uno dei pionieri di questa espressione artistica. Banksy non è uno Street artist in senso canonico, parla quella lingua perché l'utilizzo degli spazi pubblici permette una comunicazione esplicita e un'amplificazione dei suoi messaggi. Banksy è molto di più. È l'unico in grado di legare insieme l'underground, la cultura pop, quella hip hop, lo shock dell'estetica punk, il collage degli anni Ottanta e i nuovi approcci dell'era digitale. Forse non esiste, come si dice anche per Elena Ferrante;



1. "LOVE IS IN THE AIR (FLOWER TROWER)" - 2003
SERIGRAFIA SU CARTA - 50X70 CM / COLLEZIONE PRIVATA
2. "NAPALM. SERPENTINE EDITION" - 2006
SERIGRAFIA SU CARTA - 29,7X41,6 CM / BRENTWOOD (UK),
BRANDLER GALLERIES, BGI/16
3. "GOLF SALE" - 2003
SERIGRAFIA SU CARTA - 35X50 CM / COLLEZIONE PRIVATA
4. "FOOTBALL TERRORIST" - 2001
SPRAY E ACRILICI SU LEGNO - 55X74X2,5 CM
LONDON (UK), ALI KESHAVJI COLLECTION, INV. 9235

potrebbe essere un uomo o una donna o un collettivo, poco importa, perché le sue opere esistono e parlano per lui. Opere di incredibile potenza etica, evocativa e tematica. Dirette, fulminee, mai banali, che ribaltano tutti gli schemi elitari dell'Avanguardia spesso di complicata comprensione. Banksy invece è per tutti. È figurativo, illustrativo, narrativo, i suoi protagonisti sono spesso gli animali e i bambini attraverso cui documenta storie che toccano l'umanità intera. Messaggi di taglio ironico-soversivo che fanno riflettere sulle grandi questioni morali della contemporaneità. Grazie alla sua attività multiforme è diventato il più grande artista globale del nuovo millennio, gode di una eccezionale popolarità per un autore vivente paragonabile solo a quella



1



2

3



La tecnica utilizzata per i suoi murales è lo stencil, adottato per la necessità di rapidità nella realizzazione dell'opera

riscossa da Andy Warhol, da cui ha appreso l'approccio seriale e l'uso sistematico della serigrafia.

I suoi interventi all'aperto definiti "affreschi popolari" sono storie di cronaca dal forte impatto mediatico contro l'omologazione, l'omosessualità, l'inquinamento, la violenza delle polizie. Quello di Banksy è "un immaginario semplice ma non elementare, con messaggi che affrontano i temi del capitalismo, della guerra, del controllo sociale e della libertà in senso esteso e dentro i paradossi del nostro tempo".

La tecnica utilizzata per i suoi murales è lo stencil - del quale è uno dei principali interpreti - adottato per la necessità di rapidità nella realizzazione dell'opera così da scongiurare l'intervento della polizia.



4



5



6

La sua urgenza comunicativa si è espressa inizialmente per sovvertire le convenzioni sociali della middle class britannica, poi ha oltrepassato la Manica e viaggiato lontano. I suoi murales sono apparsi su strade, mura e ponti delle periferie o delle metropoli di tutto il mondo. Lui non c'è ma c'è, combatte le sue guerre pacifiche contro il potere, l'intolleranza, il razzismo e la povertà, scegliendo spesso l'alfabeto pittorico della leggerezza, come nel caso di *Girl with red ballon*, tra le sue opere più conosciute, utilizzata per la campagna a favore del popolo siriano. Un'immagine potente in cui c'è la delusione dell'aver perso qualcosa e la speranza di poter oltrepassare i muri, data da quel leggero soffio di vento che muove l'abito della bambina e che ha il sapore della libertà.

Proveniente da Ferrara, dove ha ottenuto un successo straordinario a Palazzo dei Diamanti, arriva ora a Palermo la mostra qui ribattezzata *"Ritratto di ignoto. L'artista chiamato Banksy"*, allestita in due sedi espositive diverse: il Loggiato San Bartolomeo e Palazzo Trinacria. Si tratta della prima mostra in Sicilia dell'artista britannico che riunisce oltre 100 pezzi originali: dipinti, serigrafie, stencil e oggetti installativi che portano al centro della scena espositiva dell'Isola il più inafferrabile e impattante artista contemporaneo. Si avvia così un inedito percorso d'arte che correrà parallelo al mare, primo step verso un nuovo "distretto" culturale: Fondazione Sant'Elia e Fondazione Pietro Barbaro, pubblico e privato, si uniscono per il rilancio dell'antica Kalsa.

"La mostra di Banksy a Palermo è un gesto di stima e riconoscenza nei confronti di un artista la cui identità nessuno conosce, ma che ha diritto di sentirsi cittadino di Palermo, perchè ha sposato

1. "BOMB LOVE (BOMB HUGGER)" - 2003
SERIGRAFIA SU CARTA - 70X50 CM / COLLEZIONE PRIVATA
2. "MONKEY QUEEN" - 2003
SERIGRAFIA SU CARTA - 50X35 CM / COLLEZIONE PRIVATA
3. "SALE ENDS TODAY" - 2007
SERIGRAFIA SU CARTA - 56X76 CM / COLLEZIONE PRIVATA
4. "CND SOLDIERS" - 2005
SERIGRAFIA SU CARTA - 70X50 CM / COLLEZIONE PRIVATA
5. "NOLA" - 2008
SERIGRAFIA SU CARTA - 76X56 CM / GENOVA,
COLLEZIONE PRIVATA STEFANO AGNESE
6. "GRANNIES" - 2006
SERIGRAFIA SU CARTA - 56X76 CM / COLLEZIONE PRIVATA



la linea della umanità - dichiara il sindaco Leoluca Orlando - con la sua politica di impegno nei confronti di tutti gli esseri umani, dei migranti, senza distinzione per luogo di nascita, religione, colore della pelle: tutti "palermitani". Per questa ragione - continua il primo cittadino - abbiamo immaginato di ospitare le sue opere al Loggiato, che guarda al Mediterraneo, spazio di sfida per il riconoscimento del diritto alla vita di tutti e di ciascuno, per un nuovo umanesimo che l'arte ha la capacità di indicare".

Si tratta della prima mostra in Sicilia dell'artista britannico che riunisce oltre 100 pezzi originali

L'imponente evento espositivo, dal 7 ottobre 2020 al 17 gennaio 2021, racconta circa vent'anni dell'attività dell'artista politico che inizia con i dipinti a mano libera del primissimo periodo, e continua con le serigrafie, fino agli oggetti installativi e alle opere provenienti da Dismaland, come la scultura *Mickey Snake* con Topolino inghiottito da un pitone. Si aggiungono anche diversi pezzi numerati, sia artigianali che industriali, che descrivono un artista senza confini linguistici e sperimentali.



Una delle peculiarità della mostra è la scelta dell'allestimento plurisede che per la prima volta mette in rete strutture pubbliche (Loggiato San Bartolomeo) e private (Palazzo Trinacria della Fondazione Barbaro), inaugurando nuove collaborazioni tra istituzioni che investono nella produzione di grandi mostre. "L'importante evento palermitano segna il punto di arrivo di un lavoro durato quasi due anni, per la riqualificazione di uno spazio pubblico, il Loggiato San Bartolomeo, a opera di mecenati. Ma è anche l'inizio di un progetto più ampio che mira alla creazione di un distretto artistico all'interno del quartiere della Kalsa caratterizzato da insediamenti culturali di grande vivacità o, come nel caso di Palazzo Trinacria della Fondazione Pietro Barbaro, che per la prima volta si offrono ai visitatori" spiega Antonio Ticali, Soprintendente della Fondazione Sant'Elia che sotto la sua guida è diventata un'eccellenza museale. "Siamo tutti chiamati a contribuire alla scrittura di questo manifesto, difatti stiamo dialogando con street artist locali che hanno accettato di realizzare un'opera orizzontale che collegherà le due sedi in cui si articola la mostra. Un protocollo di intesa con l'Assessorato regionale alla Pubblica Istruzione e con il Provveditorato agli studi - conclude l'avvocato Ticali - consentirà di avviare laboratori didattici sull'arte pubblica".

1. "MICKEY SNAKE" - 2015
FIBRA DI VETRO, POLIESTERE, RESINA, ACRILICI - 72X82X262 CM
BRENTWOOD (UK), BRANDLER GALLERIES, BGI/30
2. "PULP FICTION" - 2004
SERIGRAFIA SU CARTA - 50X70 CM / COLLEZIONE PRIVATA
3. "GANGSTA RAT" - 2004
SERIGRAFIA SU CARTA - 50X35 CM / COLLEZIONE PRIVATA

I curatori della mostra Gianluca Marziani, Stefano Antonelli e Acoris Andipa, hanno raccolto la suggestione del "Ritratto di ignoto", vera e propria icona di Antonello da Messina e della produzione artistica siciliana, trasformandola nell'ispirazione ideale alle tematiche dell'artista più controcorrente che ha rapidamente "conquistato la ribalta planetaria, in un'epoca di grande crisi e di grande transizione". Voluta da Fondazione Sant'Elia in collaborazione con la Fondazione Pietro Barbaro, è prodotta e organizzata da MetaMorfosi Associazione Culturale, con il patrocinio del Comune di Palermo e della Città Metropolitana. Per l'occasione verrà editato un importante catalogo in cui saranno raccolte tutte le opere della mostra. Il volume sarà corredato dai saggi critici di Gianluca Marziani, Stefano Antonelli e Acoris Andipa. ■



Arredamento
Illuminazione
Progettazione
E-Shop

MESSINA / CATANIA +39 090 6258945 | hello@mohd.it | www.mohd.it



Portrait of Home

Pensiamo ad una casa moderna, contemporanea, ispirata. Una casa frutto di una visione, di un sogno, di un desiderio. Un posto che diventa un luogo, dove esperienze, sogni, emozioni si incontrano, vivono.

La nostra idea di casa inizia da qui, un percorso che è quasi un viaggio, fisico tra i paesi produttori del miglior design e dei pezzi più raffinati, ed emozionale, attraverso i sensi, le ispirazioni. Il vivere contemporaneo, digitale, fisico, passionale e sempre molto romantico e vero.

L'originalità come opportunità di mostrare se stessi, di reinterpretare un modello che diventa un nuovo stile, sempre molto personale, sempre autentico.

Una casa internazionale, che parla solo di te.

That's Mohd. That's More.

mohd

MICHELLE, LA SCALA E LA REGIONE DISTRATTA

Un bene prezioso come la Scala amata da Andrea Camilleri e descritta in libri tradotti in tutto il mondo meriterebbe una vigilanza severa, ma gentile

Bisognerebbe ringraziare Michelle Hunziker per la sua arrampicata lungo la Scala dei Turchi e per la foto che la ritrae sdraiata con la figlia sui gradoni di marna bianca. Perché quello scatto estivo della versatile e magnetica attrice/conduttrice/cantante e quant'altro ha rivelato il vuoto pneumatico di una Regione che non riesce a gestire le sue meraviglie nemmeno quando la magistratura glielo consegna su un piatto d'argento. Pardon, con un decreto di sequestro nominando come custodi giudiziari gli uffici periferici diretti dal governatore Nello Musumeci. Riepiloghiamo. Anche per spiegare che Michelle Hunziker è stata tratta in inganno dall'assoluta mancanza di controlli su un'area dove, a parte qualche sporadico blitz con dispiego di forze dell'ordine, non un impiegato o un addetto della Sovrintendenza ai monumenti di Agrigento è stato incaricato di applicare le regole dell'educazione impedendo l'assalto dei vacanzieri. E ce ne sono da anni di pessimi. Gente che s'arrampica con scarpe inadatte, pianta ombrelloni sul candido e debole manto di una roccia porosa, violata da chi con chiodi e coltellini verga nomi, cuoricini e date, quando non si presenta addirittura con vernice e pennelli. Ovvio che occorra un controllo. Non basta avere piantato una or-



SCALA DEI TURCHI - MICHELLE HUNZIKER

renda rete che non basta a scoraggiare gli assaltatori. Perché un bene prezioso come la Scala amata da Andrea Camilleri e descritta in libri tradotti in tutto il mondo meriterebbe una vigilanza severa, ma gentile. Oltre a cartelli chiari, sarebbe necessario allestire un garbato percorso di dissuasori in grado di arginare l'assalto e far capire come possa essere stupendo fotografare quel gigante accecante dalla spiaggia, dal mare o dal belvedere, su, lungo la statale. Laddove un privato, titolare di una trazzera, solo di una lingua di terra, s'era convinto d'essere proprietario di tutto, gradoni e mare compresi. La procura retta da Luigi Patronaggio ha controllato svelan-

do quella che appare come un'impostura. Di qui la decisione del sequestro e dell'affidamento dell'area alla Regione. Raccontano di un confronto disarmante fra magistrati e alti funzionari degli uffici regionali chiamati a distaccare un pugno di forestali o di impiegati scollandoli da scrivanie affollate o da musei con un numero sproporzionato di custodi. A cominciare dalla casa museo di Pirandello, a pochi chilometri dalla Scala dei Turchi. Apriti cielo. E come si fa? E come si sposta un impiegato, un custode, un forestale? Così, la pingue Regione non è riuscita ad amministrare la meraviglia offerta dalla magistratura. E dire che sarebbe bastata anche una convenzione con soggetti come il Fai che ha già salvato la Kolymbetra, il cosiddetto giardino degli dei ai piedi dei templi. O con altre cooperative o associazioni ambientaliste.

Non si tratta solo di omissione, ma di qualcosa di più grave. Perché l'ordinanza di interdizione dei luoghi fa riferimento a rischio frane. Come finisce per rammentare quella foto con mamma e figlia sorridenti su gradoni che meriterebbero cura costante e rispetto delle regole da loro apprese a cose fatte. Con polemiche innestate sui social che dovrebbero ringraziare Michelle e sua figlia per averci ricordato cosa non è stato fatto finora e cosa occorre fare. ■

LA MAGNA VIA E LA MACCHINA DEL TEMPO

Il fascino del percorso caro agli appassionati di trekking. E il ritmo lento dei treni nostrani

L'altro giorno mi trovavo al mio paese, a Racalmuto. Era un sonnacchioso e caldo pomeriggio di fine agosto. Il silenzio della controra: tutti al mare o rifugiati nelle campagne a fare la siesta. Non so come, mi è venuta voglia di fare due passi, per arrivare a uno dei bar della piazza per un caffè. Immaginavo di non trovare nessuno, se non il solito matto che beve birra e fuma a qualsiasi ora del giorno. Ma quando ho svoltato l'angolo, mi sono ritrovato dentro un film di Indiana Jones. Nella piazza deserta c'erano almeno una decina di esploratori, tutti dotati di cappelli Stetson, zaini in spalla, pantaloncini corti, scarpe da trekking e calzettoni. Per un momento ho creduto di avere sbagliato epoca: forse erano avanguardie delle forze alleate anglo-americane, paracadutisti lanciati prima dello sbarco in Sicilia o un gruppo di viaggiatori inglesi alla ricerca delle foci del Nilo che avevano sbagliato strada. Un esploratore mi si è avvicinato, pensavo parlasse inglese o francese. Ma con spiccato accento palermitano mi ha chiesto quale fosse la strada per Grotte, il paese che dista meno di quattro chilometri da Racalmuto. Gli ho indicato la statale, ma ha scosso la testa e mi ha spiegato che cercava un'altra strada, quella che si inerpica per la collina, seguendo trazzere, sentieri e stradelle interpoderali. Così, con colpevole ritardo, ho scoperto che il mio paese è attraversato dalla Ma-

gna Via Francigena, più di un centinaio di chilometri fra campagne, boschi e paesi che collegano Palermo ad Agrigento, il Canale di Sicilia al mar Tirreno. Sette giorni di cammino a piedi nell'interno della Sicilia attraverso paesaggi mozzafiato, torrenti, boschi e campagne a perdita d'occhio. Rientrato a Roma, ancora stupefatto dalla mia scoperta che ritenevo sensazionale, ne ho parlato con un collega giornalista che ama le lunghe camminate. Mi ha guardato come fossi uno sprovveduto e mi ha detto: "Tu non sapevi che la Magna Via Francigena siciliana è considerato uno dei cammini più belli d'Italia?". Mi ha fatto vedere un articolo del quotidiano inglese "The Guardian" che colloca l'attraversamento della Sicilia tra i dieci percorsi più belli e affascinanti del nostro paese. Poi ha aggiunto: "La prossima settimana parto per la Sicilia per percorrere il cammino, da Palermo ad Agrigento. Passerò anche da Racalmuto, cosa c'è di interessante da vedere?". Buon ultimo, sono andato a informarmi. E ho saputo di più di questo turismo

ecosostenibile, in armonia con le norme anti-covid, composto di un esercito di singoli o piccoli gruppi che attraversano a piedi la Sicilia come i viandanti di una volta, seguendo le antiche mappe delle regie trazzere già tracciate dagli arabi. Mi sono detto: però, anche la Sicilia sa fare cose buone. Il collega che sta per partire per la Sicilia per fare il suo cammino mi ha chiesto: una volta arrivato ad Agrigento, come torno a Palermo? Gli ho risposto: col treno. Mi ha guardato perplesso: in Sicilia ci sono i treni? E quanto ci mette per fare Palermo-Agrigento? Era preoccupato. Era disposto a camminare per sette giorni nelle campagne siciliane, ma diffidente quando gli ho consigliato di prendere il treno per tornare indietro. Ci mette due ore, gli ho detto. Per convincerlo ho dovuto fargli credere che è un treno storico, di quelli con la locomotiva a carbone che fa ciuf ciuf e lancia fumo in aria. Non è proprio così, ma quasi. E ho capito solo allora che il bello - e il brutto - del viaggio in Sicilia (a piedi, in treno o in auto) sta nel fatto che è sempre un viaggio nel tempo. ■



Enrico De Seta UNA MATITA PER IL CINEMA

Il disegnatore nato a Catania fu uno dei più grandi illustratori di manifesti di film. E Totò gli rese omaggio

La sua matita divenne un marchio di fabbrica del cinema italiano nella sua stagione d'oro. E non parliamo di cinema d'animazione. Perché Enrico De Seta, è legato con i suoi disegni al cinema fatto da attori in carne e ossa. Che con il suo tratto delizioso, il disegnatore siciliano, rappresentava nelle locandine e nei manifesti che hanno fatto la storia della settima arte in Italia.

In Sicilia, a Catania per la precisione, De Seta era nato perché la sua famiglia si trovava nell'Isola per lavoro. A tre anni si spostò a Roma e lì crebbe, sviluppando il suo talento di disegnatore. Collaborò con diverse testate negli anni del fascismo, durante i quali fu anche autore, purtroppo è proprio il caso di dire, di cartoline razziste che tanto andavano in voga ai tempi della campagna d'Africa. Il suo "Ciurcillone", parodia di Winston Churchill che doveva mettere in ridicolo la Perfida Albione, risulta così simpatico al pubblico che la pubblicazione viene interrotta. Nel 1936 fondò il settimanale satirico Argentovivo e poi creò per il Marc'Aurelio il personaggio del Mago Bacù, un grande successo dell'epoca. Al Marc'Aurelio conobbe un giovane romagnolo pieno d'estro e fantasia che divenne suo amico. Si chiamava Federico Fellini. Il maestro di Rimini lo introdusse nel mondo del cinema, De Seta conobbe Rossellini e dopo la guerra cominciò la sua carriera di illustratore dei manifesti dei film. Un'attività che in realtà il disegnatore aveva già avviato nel 1937 ma che negli anni d'oro del cinema italiano, nel Dopoguerra punto di riferimento mondiale, si trasformò nella sua principale professione.

Divenne in breve tempo uno dei più prolifici e noti pittori cartellonisti d'Italia. Curò, tra gli altri, i manifesti de "La strada", "I vitelloni", "Tutti a casa", "Il medico della mutua", "L'arte di arrangiarsi", "La Chiave di vetro". Da Sordi a Franco e Ciccio, la matita di De Seta coglie con un tratto inconfondibile le caratteristiche delle maschere del nostro cine-

ma. Nel 1953 fu premiato con la Spiga Cambellotti per il suo lavoro di illustratore. Negli anni collaborò tra gli altri con Epoca, La Gazzetta dello Sport, Il Tempo, Il Giorno, Il Messaggero. E il 2 giugno 1995 fu insignito dell'onorificenza di commendatore dal Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro. Morì a Roma, nel 2008, alla bella età di cento anni. Celebri i suoi ritratti di Totò, che gli rese omaggio così: "Cerco di cogliere l'aspetto ridicolo e lo ritraggo con la mutevolezza del mio viso e le possibilità acrobatiche del mio fisico, allo stesso modo che Onorato o De Seta, con la loro matita, tracciano, su un foglio da disegno, la caricatura di una persona, esasperandone i tratti, pur rispettando, nella sostanza, le linee del volto". ■



CORONAVIRUS: FACEBOOK È LA "CULLA" DELLE FAKE NEWS, VISTE 3,8 MILIARDI VOLTE

Il picco delle visualizzazioni per pagine e siti di disinformazione si è avuto ad aprile, nel pieno della pandemia, con 460 milioni. Solo nel 16% dei casi i post con le fake news sono stati contrassegnati come fuorvianti

La disinformazione appare come un prodotto conseguenza diretta dell'affermarsi dell'era della post modernità, costruita sul concetto di società mediatizzata nella quale le post verità prendono il sopravvento. Facendo così emerge la mis-information e la dis-information, intesa quest'ultima come l'uso strumentale e manipolatorio delle informazioni per definire una specifica narrazione e visione del mondo. Un sistema che appare sempre di più costruito sulla polarizzazione delle opinioni, che a sua volta trae forza dal concetto di confirmation bias, in funzione del quale l'attenzione degli individui si focalizza solo sui fatti che sono in linea con le proprie convinzioni, escludendo di conseguenza tutte le posizioni che sono in contrasto e alternative rispetto al proprio sistema di valori. È chiaro che il radicarsi di queste pratiche nello sviluppo dei flussi informativi e comunicativi, tende a distorcere in modo profondo i meccanismi di costruzione dell'opinione pubblica e della conoscenza. Ecco spiegati fenomeni di polarizzazione e radicalizzazione nella società. Questo il contesto. Andiamo al fatto. Nonostante gli sforzi del social i post su Facebook che diffondono la disinformazione sulla salute, compreso il Covid-19 sono stati visti nell'ultimo anno nel mondo 3,8 miliardi di volte. Lo afferma uno studio dell'Ong Avaaz, secondo cui i dieci siti che hanno propagandato più bufale negli ultimi mesi hanno avuto quattro volte più visualizzazioni dei dieci migliori siti 'ufficiali', come quello dell'Organizzazione Mondiale della Sanità. Il rapporto si riferisce al periodo tra giugno 2019 e maggio 2020. Il picco delle visualizzazioni per pagine e siti di disinformazione si è avuto ad aprile, nel pieno della pandemia, con 460 milioni. Solo nel 16% dei casi i post con le fake news sono stati contrassegnati come fuorvianti, mentre gli altri sono rimasti online senza alcuna etichetta. Un po' come il Covid-19, anche le bufale circolano soprattutto grazie a 'superdiffusori': il 43% della disinformazione è generata infatti da 82 pagine web, che agiscono attraverso una rete di 1000 pagine Facebook.

"In media queste pagine Facebook sono state create sette anni fa - scrivono gli esperti - una conferma che molti di questi attori sono attivi sui social da tempo. Le pagine non sono esclusivamente dirette alle persone che cercano informazioni sulla salute, metà hanno anche interessi politici o nelle news 'alternative'". La singola notizia che ha raggiunto più visualizzazioni riguarda ovviamente il Covid-19, riporta il documento, ed è un articolo che afferma che la American Medical Association ha incoraggiato i medici a sovrastimare i morti per la malattia, letta oltre 160 milioni di volte. (ANSA).

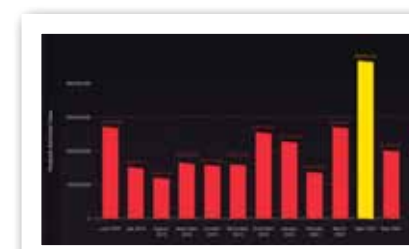
Immediato il commento e la replica da parte di Menlo Park: "Condividiamo l'obiettivo di Avaaz di limitare la disinformazione, ma le loro evidenze non riflettono le misure che abbiamo adottato per evitare che le fake news si diffondano sui nostri servizi", ha affermato un portavoce del social elencando i numeri risultati dalle iniziative messe in campo.

"Grazie alla nostra rete globale di fact-checker, da aprile a giugno abbiamo applicato etichette di avvertimento su 98 milioni di informazioni errate relative al Covid-19 e rimosso 7 milioni di contenuti che potrebbero portare a danni imminenti", ha evidenziato ancora. "Abbiamo indirizzato oltre 2 miliardi di persone verso le risorse messe a disposizione dalle autorità sanitarie e, quando qualcuno cerca di condividere un link su Covid-19, mostriamo un pop-up per collegarlo ad informazioni sanitarie autorevoli".

Ormai da diversi anni assistiamo a un processo di fragilizzazione del sistema informativo che ha prodotto il risultato che i media hanno e stanno continuando a svolgere un'azione catalizzatrice incapace di veicolare valori alti trasformandosi in mero specchio della società anche nei suoi aspetti più deteriori. Il sistema sembra non essere più in grado di assolvere al suo ruolo primario che è quello di intermediazione tra la realtà e la sua rappresentazione. Una deriva che l'avvento dei social ha acuito. Il principio di uniformità culturale e di un'audience unificata si sono rafforzati in conseguenza della forza di penetrazione del sistema della disinformazione che è diventato così potente da trasformarsi in una vera e propria industria.

La disinformazione ha un ruolo, costruito sulla base di una strategia ben precisa, volta a generare flussi crescenti che a loro volta producono enormi quantità di denaro. Messaggi costruiti per sfruttare il potere dell'algoritmo per modificare la percezione del reale, alterare i bias cognitivi in base ai quali gli individui definiscono il frame culturale di riferimento e attribuiscono veridicità ai contenuti a cui vengono esposti. È del tutto evidente che se la rappresentazione prevale sulla realtà dei fatti, possiamo manipolare, alimentare le paure, l'odio per il diverso, annullare il senso profondo delle regole della convivenza civile e stimolare quella idea distorta secondo la quale ciascuno può, in virtù di false certezze e dell'idea del tutto parziale della realtà asservita ai propri bisogni, scatenare la propria violenza contro chiunque nella propria visio-

ne si frapponga tra noi e l'immaginario che ci siamo costruiti. Emotivismo sommato ad una crescente incapacità di leggere la realtà. Anche durante le emergenze sanitarie e sociali. ■



FACEBOOK PROSPETTO FAKE NEWS

ECOBONUS 110%

Gaspare Mirrione Legnami S.p.a fornisce consulenza per l'adesione agli incentivi "Ecobonus 2020", destinati all'efficientamento energetico degli edifici.

I nostri committenti, saranno seguiti per tutto l'iter burocratico e operativo di adeguamento del proprio edificio a **"costo zero"**.
Dalla richiesta degli incentivi in bioedilizia alla scelta del cappotto termico, al progetto e installazione degli impianti di riscaldamento, sostituzione degli infissi, rifacimento tetti e tutte le opere edili di adeguamento previste.

CASTELVETRANO
ZONA IND. / C.DA STRASATTO
T. 0924 45265

MIRRIONELEGNAMI.IT



Mario Pellegrino

IL SIGNORE DELLE CAMICIE

Stilista e Ad di NaraCamicie, lasciò la sua Mazara del Vallo a nove anni. Ma quando può, torna nell'Isola. E come buen retiro ha scelto il SudEst

di Cristina Barbera



MARIO PELLEGRINO

In Italia, da anni, il brand per eccellenza della camiceria è NaraCamicie. Il suo stilista e amministratore delegato è il siciliano, di Mazara del Vallo, Mario Pellegrino.

Sessantatré anni, è innamorato della Sicilia, da cui è andato via all'età di 9 anni, quando la famiglia si trasferisce in Toscana per motivi di lavoro, ma dove torna ogni volta che può, perché non può starne lontano. Da bambino ritornava per le vacanze estive. Poi, col passare del tempo, acquista una casa vicino Punta Cirica, nella costa ragusana, nei pressi di Ispica, dove dal 2010 va costantemente. "Ho scelto una casa che dava sul mare, perché è in un luogo di mare che sono nato e ho vissuto la mia infanzia. Qui scappo ogni volta che posso, solo qui riesco a liberare la mente e a ricaricarmi, soprattutto quando devo disegnare una nuova collezione".

Nel 1984 è coinvolto nel progetto dell'imprenditore milanese Walter Annaratone che decide di aprire negozi in franchising che vendessero esclusivamente camicie, ricercate e di qualità che - dice - "avrebbero certamente trovato uno spazio di



MATTIA GIANI
CREATIVE RETOUCHER

rilievo all'interno del mercato italiano e internazionale".

"Io ero già titolare dell'azienda 'Passaggio Obbligato' e collaboravo con lui già dal 1981 - racconta -. Abbiamo fatto una prova, credendoci e mettendoci l'anima, e abbiamo inaugurato la produzione di NaraCamicie con l'apertura del primo negozio in Via Montenapoleone a Milano, che è servito, grazie alla sua posizione, ad avere una visualizzazione mondiale dell'immagine del marchio ed è tuttora punto di riferimento della rete di vendita del brand".

Proprio da lì, infatti, l'azienda si apre al mercato estero: nel 1986 un cliente giapponese passando davanti al negozio, incuriosito da un prodotto nuovo, entra per chiedere cosa fosse. Lì "ci siamo conosciuti, ci siamo piaciuti a vicenda e abbiamo iniziato la collaborazione". Oggi il

Giappone è il primo stato estero con più di 70 negozi. Poi sono arrivati gli altri stati. Ad oggi la rete vendita conta più di 380 negozi in tutto il mondo.

Gran parte del successo è legato alla camicia più venduta di sempre, che è diventata il modello simbolo dell'azienda: una camicia bianca in cotone elasticizzato, abbottonata dietro, con un ricamo, sulle pieghe davanti, di uno stemma araldico, con due leoni rampanti.

"Presentata in un momento in cui la moda era "contro" la camicia, a favore del lupetto nero, non ci siamo mai spiegati perché questa camicia abbia avuto tanto successo. Forse per la sua bellezza e la portabilità o perché la camicia bianca va bene per tutte le stagioni ed è sempre di moda. O perché piaceva il ricamo, infatti è sempre stata una nostra prerogativa avere ca-

Ad oggi la rete vendita conta più di 380 negozi in tutto il mondo.

Tutto cominciò in via Montenapoleone

micie lavorate, accanto a quelle classiche".

La carriera di Mario come stilista inizia, quando al terzo anno di università accompagna un amico che voleva fare l'indossatore, lo presenta a una ditta che stava esponendo per Pitti Uomo a Firenze e prendono pure lui. Mentre era lì, lo stilista era alla ricerca di un assistente, si propone e inizia a lavorare. "Mi piaceva il lavoro, lo seguivo volentieri e ho rinunciato alla laurea

“Un negozio per poter funzionare bene e avere ottimi risultati ha bisogno di tre cose che siano sempre al top: la posizione, la conduzione e il prodotto”



MARCO SASSI
NUTRIZIONISTA



ANTONELLA ROMANO
AVVOCATO



in architettura, appassionandomi completamente”.

Ha lavorato in Grecia in una maglieria, in Germania in una ditta di abbigliamento sportivo, e poi ha collaborato con molti altri stilisti realizzando diversi capi di abbigliamento e accessori, fino a che non si è specializzato nella camiceria, lavorando per diversi anni da Benetton fino all'inizio della collaborazione con il dott. Annaratone, che continua da 36 anni. “Il progetto si è evoluto da solo, perché piaceva il prodotto. Per i negozi nel mondo non abbiamo mai pigiato sull'acceleratore, tutto è avvenuto spontaneamente, che è la cosa più bella”. Ogni camicia ha in sé qualcosa di originale, a partire dal tessuto, e nasce da un fiore, una foglia, un'opera d'arte, un bracciale “da un particolare qualsiasi mi viene fuori una camicia, in maniera naturale, non forzata”.

L'azienda, anche se non più giovane, cerca di essere presente sul mercato sempre con prodotti nuovi, dando più spazio alle cose ricercate, anticipando quasi le nuove tendenze. “Un negozio per poter funzionare bene e avere ottimi risultati ha bisogno di tre cose che siano sempre al top: la posizione, la conduzione e il prodotto. Bisogna lavorare con entusiasmo, credere in quello che si fa, andare avanti e rinnovarsi sempre. Anche in un momento particolare come questo, in cui l'azienda è stata chiusa per quasi due

mesi, non ci siamo mai fermati, non potevamo farlo, perché se non ci crediamo noi che ci siamo dentro, chi ci crederà? In questo settore poco tutelato bisogna mettercela tutta. Io cerco di fare sempre del mio meglio, con l'obiettivo di essere sempre presente e di fare un buon prodotto”. L'amministratore delegato dell'azienda mantiene l'animo dello stilista che cerca sempre di crescere e di imparare cose nuove, per stupire il pubblico. La permanenza in Sicilia è molto determinante per lui: “Sono già carico per iniziare a lavorare. Ho preso tanti



SARA BAZZEGHINI
STUDENTESSA

spunti che mi sono venuti e ho tante idee buone ancora da sfruttare”. Per la collezione autunno inverno 2020, così come per quella primavera estate, NaraCamicie ha realizzato la campagna #narasiamonoi, il racconto creativo della camicia, dedicato alle donne e agli uomini reali. Non più modelle e modelli, ma persone, che rappresentano i veri clienti, sono diventati il volto del brand, divertendosi a valorizzare il proprio corpo, interpretando a modo loro la camicia. ■



Belle Époque



Solo nelle gioiellerie più audaci



UN ANTIHEROE SICULO PER FRANCESCO BOZZI

L'autore televisivo che collabora con Fiorello ha pubblicato il giallo "L'Assassinio scrive 800A", che ha per protagonista l'iracondo Saverio Mineo

di Milena Romeo



“**S**averio Mineo, comodamente seduto alla scrivania legge come ogni giorno la Gazzetta dello Sport”. Il nuovo commissario siciliano, nato dalla penna di Francesco Bozzi, è un personaggio oltre gli stereotipi del genere: indolente, bisbetico, solitario. Con vizi e vezzi che ci somigliano. È maniacale, non ha il sacro fuoco della giustizia o del lavoro, è un investigatore distratto nella forma e ostinato nella sostanza che, i casi, però li risolve tutti, sebbene con metodi singolari e tragitti sinuosi; è un segugio che cammina con la testa bassa, segue il suo fiuto, si ferma quando ha un colpo di genio, un'intuizione che accende la sua intelligenza induttiva. È lui il protagonista del romanzo poliziesco "L'Assassinio scrive 800A. Le irconde indagini del commissario Mineo", edizioni Solferino-2020, un testo pensato per la televisione, ambito in cui Bozzi lavora come autore autorevolmente da vent'anni, poi maturato in un libro, che presto diventerà una serie TV. Cinque capitoli, cinque racconti, tanti assassini e un solo investigatore. Le storie sono ambientate in una Sicilia vera non caricaturale, si snodano, segnatamente, tra Cinisi e Terrasini, due paesi "attaccati", che l'autore ama profondamente, un' ambientazione inedita per sanguinosi delitti. Anche se il sangue, nella realtà, Cinisi lo ha visto scorrere con l'omicidio mafioso di Peppino Impastato, vicenda che nel libro fluttua sullo sfondo, tra la casa di Badalamenti e quella di Impastato, separate dai famosi cento passi: "Ma quanti sono questi passi"? vuole sapere Mineo; di quella storia vuole conoscere tutto, persino

l'aspetto del giornalista "era alto, basso, zoppicava?". Vuole immaginare i particolari, per lui tutto deve essere preciso e misurabile, anche sul lavoro, il dettaglio è lo spazio in cui si vela e rivela il mistero. Il ritmo del suo ragionamento è vorticoso "i pensieri vanno veloci, gli rimbalzano come la palla nel flipper", ripassa la scena osservata, rumina dati, mentre apparentemente parla di altro, dilata il tempo, divaga. In questo suo universo gli imprevisi sono nefasti e le persone elementi di disturbo. Difende con strategia fine la sua solitudine, evita incontri "a passi rapidi va a rifugiarsi nell'ufficio" e si sottrae alle chiamate: "Gli dica che ho avuto un'emergenza". Ama gestirsi soprattutto nei tempi, cronometra i movimenti, per controllare le cose. Anche la maniacale abitudine di sfogliare la "Gazzetta dello Sport" non è solo un rituale, ma la possibilità di reiterare certezze e proteggersi, infat-

"Con Fiorello c'è un grande affiatamento e un gran bel lavoro di squadra. È geniale"

ti odia le notizie di cronaca o politica. Persino la gestione delle indagini vorrebbe evitare: "Magari arrivano prima i Carabinieri e questa seccatura la passiamo a loro". È cinico Mineo, non prova pietà, non è mosso da senso civico, ma i casi li risolve così bene da sfiorare la promozione e il trasferimento alla DIA di Roma; la sola notizia lo "impie-trisce". Ma il trasferimento non ci sarà e lui continuerà ad essere padrone delle sue architetture e di un mondo che per lui dovrebbe essere senza cose fuori posto, senza cadaveri (più che altro per non assistere a scene raccapriccianti) senza gente con i piedi brutti e con la forfora. Queste eccentricità i suoi colleghi le tollerano, subendole come altra faccia della sua genialità.

Nella galassia di Mineo troviamo l'ispettore La Placa "il migliore dei suoi uomini perché non pone mai troppe domande"; Milito "uomo basso, largo" il suo sottoposto che vessa di continuo; il dottor Costanza, medico legale, "un uomo sulla sessantina alto e magro," che si diverte a prendere in giro; la moglie, senza nome e senza volto, ma citata sempre, fin dalle prime pagine del libro, moglie con la M maiuscola, quasi a indicare il ruolo di questa presenza-assenza ingombrante. "La Placa, mi dica, un omicidio... meno male temevo fosse mia moglie!". Sfugge con la scusa di una riunione urgente o un interrogatorio. Efficaci e pieni di verve le descrizioni di alcuni personaggi, figure



prese dalla realtà che diventano surreali, come il pubblico tagliatore di unghie. Indubbiamente leggendo il libro si ride tanto, come si intuisce dalla scelta del titolo che camuffa in 800A un'espressione che aleggia su tutto il romanzo, dall'incipit e alla fine: "Ieri hanno scritto un bel SUCA e oggi 800A... non potevano scrivere Rosy ti amo o Forza Juve... abbiamo i creativi del SUCA!"

Persino la genesi del romanzo è tutta siciliana, lo ha raccontato l'autore nelle presentazioni del libro: l'intenzione, scattata fra amici, davanti al mare e una birra fredda, era di scrivere il giallo più breve del mondo, poi, data l'ardua impresa, il nucleo, la fabula, diventò un racconto e poi una serie di racconti e un libro. Questo gruppetto era composto dall'architetto Valerio Buscetta e da Cesare Inzerillo, scenografo di teatro e cinema, artista di alto profilo. Una cordata di affini a cui aggiungere anche il fratello Silio, investigatore colto che ha dato un contributo non solo scientifico ma anche narrativo. Li ringrazia l'autore e dedica un pensiero anche a Fiorello: "Grazie a Rosario Fiorello per aver creduto in me e nel mio lavoro." Con lui il sodalizio è forte e antico, Bozzi è il suo autore di riferimento dal 2000; con lui ha scritto tutti gli spettacoli televisivi, radiofonici e teatrali degli ultimi 20 anni. Per Fiorello ha anche ideato diverse campagne pubblicitarie (Wind, Infostrada e Fiat) che costituiscono una sfida per un autore: condensare in pochi secondi un'intera storia. La collaborazione con lo show-man siciliano arriva mentre Bozzi era già autore per la Bibi Ballandi, dopo che il direttore artistico Giancarlo Solari (che ha lanciato Fiorello in Rai) ha riconosciuto in lui un talento di scrittura comica. Per la Ballandi ha realizzato numerosi programmi televisivi di successo. La vis comica Bozzi l'aveva sempre avuta fin da bambino quando faceva sketch esibendosi davanti alla mamma. Era timido ma con la penna ci sapeva fare, e brillante come era e con una grande capacità di abnegazione per il lavoro, non è rimasto troppo a lungo lontano dalla sua vocazione ed è riuscito ad affermarsi. Oggi, l'autore televisivo, abituato a stare dietro le quinte, è uscito allo scoperto con la pubblicazione di questo libro, superando la timidezza. Anche per la timidezza nel parlare in



"Vedevamo Camilleri ogni mattina uscire di casa per comprare le sigarette, ne portava una stecca sotto il braccio, non ne faceva mai a meno, da qui nacque l'imitazione di Rosario del maestro"

pubblico, oltre che per l'abilità nel creare spettacoli, ha costruito un format per presentare il libro, con esecuzione della "colonna sonora" composta da Valerio Buscetta, storico amico, architetto palermitano che si occupa di urbanistica e fa parte del Centro studi della Confcom-



FRANCESCO BOZZI

mercio. Ma la passione di Buscetta è la musica, è bassista pop e jazz e recentemente ha curato il Terrasini Jazz Fest in cui ha anche suonato con il quintetto che porta il suo nome.

Perché hai scelto il genere poliziesco per il tuo romanzo di esordio?

"Mi piacciono i gialli, leggo e ammiro Sciascia anche come giallista e poi adoro Simenon per la semplicità ed efficacia narrativa e la capacità di descrizione: leggi le sue pagine e senti i profumi, gli odori, i passi. Come nel "Pazzo di Bergerac," dove in diciannove pagine succede di tutto, c'è tutto un mondo."

Che geografia e mood siciliani ci sono?

"Geograficamente il libro è uno spaccato di Sicilia occidentale quella a cui appartengo, soprattutto Cinisi e Terrasini, in parte Palermo; luoghi dove amo stare e dove vivrei, se potessi, in realtà mi divido tra Roma e Zurigo. C'è la Sicilia con la sua bellezza e i suoi problemi, come l'immondizia, la mia Sicilia, quella che conosco, con pregi e i difetti, non edulcorata. Il bello è più forte, io la amo così quest'isola che non posso pensare che non abbia speranza."

Come è il commissario Mineo?

"Mineo è debole con i forti e forte con i deboli, ha tanti difetti: è fannullone, egocentrico, non gli interessano temi socia-



li e politici. È ossessionato dal tempo e, nello stesso tempo, ha la capacità di perdere tempo. È un po' antieroe e un po' supereroe ma senza super poteri. Tranne quei colpi di genio!"

Raccontaci dell'avventura delle presentazioni siciliane, che sono state le prime per te...

"È stato bellissimo! Ho partecipato a tantissime presentazioni durante l'estate, partendo da Cinisi, Terrasini e Palermo e poi Salemi, Puntasecca, Lipari, Castelbuono, Cefalù. Abbiamo riempito di musica, letture, performance, gli eventi, insieme a tanti amici che hanno partecipato come moderatori, attori, musicisti."

Che rapporto hai con l'Isola?

"Assoluto! Mai avrei pensato di lasciare la Sicilia, non era concepibile e poi è successo; dopo il militare, per imparare l'inglese sono andato a Londra e in Sicilia, per la concatenazione di eventi, non

sono tornato più. Una disgrazia! Ma io sono radicato, con i primi soldi ho comprato casa in Sicilia, vorrei stare sempre qua, nel mio rifugio, anche se qui non posso scrivere, ho troppe distrazioni. Amo soprattutto Cinisi e Terrasini, luoghi bellissimi e ben amministrati dai rispettivi sindaci."

L'incontro con Rosario Fiorello ha segnato uno spartiacque nella tua carriera e nella tua vita...

"Sì, c'è un grande affiatamento e un gran bel lavoro di squadra, ridiamo per le stesse cose, non è un caso che lavoro per lui, siamo siciliani! Quando lo incontrai stavo lavorando già in televisione, Giampiero Solari mi disse, stai con lui tu che sei siciliano. Da allora è scattata l'intesa. La sicilianità con Fiorello incide nel modo di ridere, di parlare, usiamo spesso il nostro slang, ogni tanto per non farci capire. Ho fat-

Le storie di Mineo diventeranno una serie Tv. Ed è già pronto il sequel

to tutto con lui, sono con lui da 20 anni, non potrei fare niente per altri, lui ti fagocita, ti coinvolge completamente. È geniale, meticoloso, ha una memoria di ferro, è un finto pigro, lavora molto, è il primo la mattina ad arrivare a lavoro e l'ultimo ad andarsene, vede cose che altri non vedono, certi particolari, come Mineo!"

Come nasce il tuo salto nel meraviglioso mondo della carta?

"L'idea del libro nasce dalla voglia di scrivere un giallo per la tv, anche divertente, io quello so fare... ed è venuto fuori un personaggio nuovo, diverso. Fiorello lo ha letto e mi ha incoraggiato a pubblicarlo. È stato entusiasmante!"

Quali siciliani interessanti hai conosciuto lavorando con Fiorello?

"Sicuramente Camilleri che abitava vicino al nostro studio e che vedevamo ogni mattina uscire di casa per comprare le sigarette, ne portava una stecca sotto il braccio, non ne faceva mai a meno, da qui nacque l'imitazione di Rosario del maestro. Poi Battiato, per me un mito, la prima volta lo incontrammo con Sgalambro che portava gli occhiali da sole scurissimi ed aveva gli occhi tutti neri. Il filosofo, non guardando la tv, non conosceva Fiorello e allora Battiato per presentarglielo disse: "Lui fa pop!" C'è sempre sintonia con i siciliani che si incontrano ma anche con quelli che si leggono, io divoravo i libri che mi passava mio fratello che era più grande di me di 5 anni, conobbi così Bufalino e Antonio Pizzuto, un grandissimo e coltissimo autore poco conosciuto, era anche poliziotto che raccontava Palermo come pochi."

Cosa dobbiamo aspettarci dalla tua penna graffiante?

"Il sequel di questo libro e "La filosofia del SUCA", a cui lavoro da tempo, scritto per la Solferino con Paolo Ercolani. Poi ci sarà la serie tv su Mineo, sono stati da poco acquistati i diritti per la tv, dalla Mouviheart che manderà Mineo o su Canale Cinque o, più probabilmente, su Netflix." ■

CUSUMANO



Share differences.

5 different territories, 12 unique wines.





NEGA PROJECT STORIA DI UNA FOTO MAGICA

Il famoso scatto del fotografo siciliano Nino Bartuccio si è trasformato in un progetto benefico

di Virginia Cataldi

Si chiama Nega Project - alla ricerca della bellezza - il progetto di Nino Bartuccio, il fotografo siciliano che nel 2006, partito per la terza volta per il Brasile, ne ha fatto ritorno con la "foto magica", quella che gli è valsa numerosi premi - dal National Geographic al Gourmand World Cookbook Awards - e una fama di livello internazionale. Lo scatto del 2006 ritraeva Nega, una bambina incontrata per caso in un villaggio del Brasile: il suo viso, circa 10 anni dopo la pubblicazione della fotografia, è diventato virale sul web, spingendo centinaia di artisti in tutto il mondo a riprodurlo pur sconoscendo la sua storia, e

facendo dello scatto di Nino Bartuccio uno dei più cliccati su Internet. Oggi Nega Project intende riunire tutte le opere che hanno portato in giro per il mondo il fotografo di Santa Lucia del Mela e Nega, i cui occhi si trovano dipinti sulle saracinesche in Messico, per le strade argentine e portoghesi, sulle tele e nelle cornici di botteghe marocchine, indiane, cinesi. Destinare i fondi raccolti con il progetto proprio alle aree povere del Brasile è l'obiettivo, così come diffondere la storia che si cela dietro uno degli scatti più celebri della nostra epoca.

Nino Bartuccio, intravedo nella sua storia personale e in quella di Nega un elemento comune e ricorrente: il rapporto tra i fratelli. È il desiderio di suo padre di ricongiungersi

"Sono innamorato del Brasile, della libertà che ho respirato in quella terra, del ritrovamento di me stesso e della mia famiglia, il Brasile è magia, allegria, speranza e vita"

con il fratello in Brasile, rimasto incompiuto, a spingerla a compiere quel viaggio per lui - per la prima volta - nel 2004. Allo stesso modo, negli anni successivi, è proprio il rapporto tra Nega e il fratellino a produrre in lei una sorta



IN ALTO DA SINISTRA: NINO BARTUCCIO INSIEME A NEGA, NEGA CON IL FRATELLO - 2009. QUI A FIANCO NEGA CON LA SORELLINA SUL DAVANZALE DI CASA - 2004

il desiderio di mio padre. Andai in agenzia e feci un biglietto, all'inizio per 15 giorni poi, il secondo, per un mese e così via. Mi sono catapultato dentro San Paolo, un colosso di 20 milioni di abitanti, conobbi la famiglia di mio zio, lui non c'era più, era morto due anni prima, ma conobbi mia zia e i miei cugini, poi mi spostai a Salvador de Baia, una città coloniale e piena di colori, ma non mi trovai molto bene all'inizio: avevo paura, ero solo e non conoscevo la lingua, ma poi mi spostai a Porto Seguro, un piccolo paesino, lì cominciai a trovare la mia strada e a scoprire il mio Brasile! Da Foz do Iguaçu a Fernando de Noronha, da Rio de Janeiro allo Xingù, ho fotografato il Brasile da Nord a Sud e i sogni si avverano: Microsoft compra la mia foto delle cascate per lo sfondo di Windows 8, National Geographic compra la foto di Rio per la copertina del calendario Brazil, Ravensburger compra la mia foto di Rio de Janeiro per fare uno splendido puzzle, Clementoni compra le mie foto per fare ben 5 puzzle, presto divento "il fotografo brasiliano". Diventai anche uno tra i fotografi ufficiali del Carnevale di Rio de Janeiro, mi incaricarono per un lavoro su tutte le città che ospitavano il campionato del mondo di calcio e per fotografare Rio de Janeiro durante le Olimpiadi".

Nega cattura, tra i tanti bambini, la sua attenzione. Perché proprio lei?

"A un certo punto dei miei viaggi mi ritrovai in una località remota, distante dai soliti immaginari brasiliani, volevo fotografare la gente comune che vive la vita vera. Non volevo fotografare la povertà, ma la bellezza della vita, della gioventù, di quella gioventù bella che da bambino povero ho vissuto io, giocando per strada. Fui attratto da alcuni bambini che giocavano con carriole costruite con rami di alberi, invece la fotografia che cambia la mia vita era alle mie spalle! Mi girai e vidi

la bambina, Nega, dolce e selvaggia, scattai la foto del primo incontro, lei si spostò sul davanzale della sua modestissima casa e si sedette accanto alla sorellina, come ad invitarmi a fo-



UN MURALE RAFFIGURANTE NEGA A LISBONA



lizzato un'opera. Ognuno di noi nella vita è alla ricerca della bellezza, della semplicità e Nega ha la forza di attrarre tutti".

Si ha contezza delle opere create a modello della sua fotografia?

"No, nessuno di loro sapeva dell'esistenza reale di Nega o di Nino Bartuccio, nemmeno del progetto. Tantissimi artisti hanno dipinto Nega senza alcuno scopo di lucro, per puro diletto, ma qualcuno ha utilizzato Nega per trarne profitto, realizzando quadri che venivano e vengono venduti anche a prezzi altissimi in gallerie in tutto il mondo. L'avvocato Domenico Raffaele Addamo (socio fondatore dell'Associazione), che cura il Diritto d'Autore su tutte le mie opere, si è attivato per porre rimedio a questo. Io non ho mai lucrato su Nega, non ho mai venduto o ceduto in licenza l'opera e questa "sacralità" deve essere rispettata! Adesso abbiamo realizzato delle serie limitate che cediamo a chi finanzia il progetto, il tutto viene fatto tramite una ONLUS (anche se ora si chiamano Enti del Terzo Settore) che abbiamo creato l'anno scorso con Francesco Mazza e l'avvocato Domenico Raffaele Addamo. Gli artisti che rintracciamo sul web vengono contattati dalla nostra task force internazionale e vengono invitati a partecipare al progetto. Molti, inoltre, ci chiedono di poter aderire spontaneamente quando leggono o vedo-

no di cosa si tratta. Ad oggi, stimiamo che più di 500 artisti in tutto il mondo hanno realizzato Nega".

Come procede il progetto NegaProject?

"Bene! Il progetto piace molto ed emoziona. L'Associazione "Nega Project" Ente del Terzo Settore è stata fondata lo scorso anno, con l'obiettivo di reperire fondi, mediante eventi di diverso genere (mostre, concerti, semplici donazioni) e riunendo, attorno a un unico progetto solidale, gli artisti che, nel corso degli anni, hanno ritratto Nega. Tutti gli eventi perseguono lo scopo di reperire fondi per aiutare il Brasile di Nega e altre zone povere del mondo. Abbiamo realizzato una mostra permanente a Matera, capitale europea della Cultura 2019, all'interno del progetto "Coscienza dell'Uomo", forse il più importante progetto fotografico mai realizzato in Italia, ideato e curato da Francesco Mazza (socio fondatore). Poi abbiamo realizzato il Nega Project Gala, a Capo d'Orlando, una serata di beneficenza e di musica con Anita Vitale e Oriana Civile. A dicembre la mostra si è spostata a Reggio Calabria, all'Hotel Medinblu, all'interno del progetto Contenitore di Idee, che ci ha ospitato per ben 2 mesi. La mostra, al completo con 50 fotografie e 40 opere derivate, è appena stata a Montalbano Elicona esposta nel prestigioso Castello Palazzo Reale Federico III fino al 15 di settembre". ■

tografarle. Mi guardò con gli occhi dell'anima! Scattai altre tre foto bellissime, straordinarie direi adesso".

Perché definisce la foto che la rese famoso "magica"?

"Sono nato il 3/3/1969, e sono legato a questi numeri. La più famosa fotografia di Nega l'ho scattata nel terzo incontro, nell'anno 2009, Nega aveva 9 anni in quel periodo, nella fotocamera con ora italiana erano le 21:16 e 21 secondi, il nome file è mg_0010.cr2, lunghezza focale 105 millimetri. Per questo è magica".

Il viso di Nega è stato capace di emozionare e ispirare moltissimi artisti nel mondo, che tuttavia non conoscevano la sua storia. Come spiega questo fenomeno?

"Molto semplice, come io ho avuto la necessità di incontrare ancora e ancora Nega e fotografarla, gli artisti vedendo la foto in internet hanno avuto la mia stessa necessità e hanno rea-

"L'Associazione "Nega Project" Ente del Terzo Settore è stata fondata lo scorso anno, con l'obiettivo di reperire fondi, mediante eventi di diverso genere"



SICUREZZA?

Avere tutto sotto controllo.



SCEGLI IL KIT CASA SICURA

Un sistema di antintrusione che permette di proteggere il tuo appartamento da possibili furti, incendi o allagamenti.

Collegato 24H alla centrale operativa, interviene in caso di bisogno con le nostre pattuglie.

A PARTIRE DA 1,50 € AL GIORNO



VIDEOSORVEGLIANZA

Collegamento remoto verso le telecamere presenti, registrazione video dell'immobile e gestione tramite app.



MONITORAGGIO 24H

Centrale Operativa in collegamento 24 ore su 24 tramite tecnologia GSM/GPRS, ponte radio e fonia.



SERVIZIO VIGILANZA

Personale altamente qualificato, in costante collegamento con il centro operativo, per offrire massima sicurezza e affidabilità.



VILLINO GREGORIETTI



L'ARCHITETTO DANILÒ MANISCALCO



SECONDO CHIOSCO RIBAUDO

Ernesto Basile, L'ICONA DEL LIBERTY

L'architetto palermitano Danilo Maniscalco, studioso "innamorato" della figura del maestro, ne illustra l'importanza per la storia di Palermo e dell'Italia

di Marta Genova



BASILE E IDA

C'è una bellezza che si insinua tra le brutture delle nostre città. Una bellezza nascosta dietro al gelsomino, tra i rampicanti di edera, i pioppi, le palme, gli oleandri, tra i palazzoni in cemento. Una bellezza a cui siamo forse talmente abituati da non vederla più. È il Liberty, o comunque lo si declini. È quel momento artistico altissimo che ha visto Palermo tra le città che sicuramente hanno spiccato, con grandissimi artisti che hanno fatto scuola in Italia e in Europa. Abbiamo un tesoro da valorizzare, proteggere e restituire. E da far conoscere. Ne abbiamo parlato con chi anni fa ha messo in moto un percorso volto a tutto questo, l'architetto palermitano Danilo Maniscalco, studioso e gran conoscitore del Liberty e "innamorato" della figura del maestro Ernesto Basile.

Il 20 novembre 2018 il consiglio comunale di Palermo ha adottato il documento in quattordici punti di cui sei coestensore, "Effetto Basile", istituendo la figura di Basile quale Nuova Icona Urbana della

"Un'icona sì, alla stregua di Gaudì a Barcellona e Wagner a Vienna"

città. Un bel risultato, ma soprattutto un punto di partenza fondamentale.

"Un'icona sì, alla stregua di Gaudì a Barcellona e Wagner a Vienna. Ernesto Basile è l'architetto dell'ampliamento del Parlamento di Montecitorio, non va dimenticato, e realizza almeno un'opera in ogni provincia siciliana; le opere di Basile le definisco talee, semi che vengono gettati e irradiano di Liberty tutta la Sicilia ma non solo. Inoltre c'è sempre una continuità che lega a doppio filo allievi e maestro, è soprattutto il metodo quello che Basile trasmette, una tecnica, l'estetica, ed è indipendente dal linguaggio; gli allievi poi la portano ovunque vadano nel mondo.

Nonostante il drammatico saccheggio democristiano del dopoguerra, il Liberty palermitano restituisce ancora oggi un organico di edifici di pregio che sono dei veri e propri itinerari floreali turistici.

"A Palermo non c'è che l'imbarazzo della scelta, a partire dal capolavoro del Villino Florio che segna l'inizio del Novecento artistico italiano sotto l'egida del lessico Art Nouveau, il Teatro Massimo, passando per



nell'uso dei materiali, ma sta nel ferro battuto che diventa un elemento distintivo, ha un ruolo principale quasi principesco nella gestione delle opere d'arte".

Cosa manca oggi affinché questi gioielli dell'architettura possano essere valorizzati e creare anche un indotto turistico serio come accade in altre capitali europee che hanno a disposizione dei lasciti così importanti?

"Serve una politica attenta e sensibile. Il professore Sebastiano Tusa (compianto assessore dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, ndr) riconosceva la fortissima identità territoriale che il Liberty nasconde, lui stesso mi ricordava che di fatto è stato l'ultimo momento storico in cui uno stile ha unificato, attraverso il linguaggio, anche una cultura. Capiva l'importanza e la portata della cosa, era un intellettuale prestato alla politica ma con un fortissimo pragmatismo, ci vedeva un rilancio dell'economia e dell'identità. Del turismo. Serve con urgenza un piano Marshall per il Liberty in Sicilia, per salvaguardare un patrimonio di strutture che hanno in media 100-120 anni che rischiano di non arrivare ai prossimi 50 lustri e interessa soprattutto l'Europa perché il Liberty è anche una componente stilistica europea identitaria".

Ti sei affezionato a "Ernesto", lo chiami per nome, c'è un'empatia verso questa figura...

"Sì, molto forte, per la sua storia umana oltre che professionale. Perde la mamma giovanissimo a causa del colera, il padre anche se impegnatissimo ha per lui una affezione particolare, lo coinvolge spesso. Alla fine dell'800 Ernesto torna in Sicilia per cause di forza maggiore, e se non fosse andata così non avremmo avuto in Sicilia tutto quello che abbiamo. C'è un signore distinto, che ha studiato, che ha insegnato, donato, è un'icona positiva. Ernesto è una figura che va (ri)scoperta, chi lo conosce lo riconosce. Ed è quello che cerco di fare". ■

"Serve con urgenza un piano Marshall per il Liberty in Sicilia, per salvaguardare un patrimonio di strutture che hanno in media 100-120 anni"

oltre sessanta opere che creano almeno due diversi itinerari turistici. Penso anche alla borgata marinara di Palermo, Mondello, un vero e proprio gioiello del Liberty che possiamo vantare solo noi. Proprio per questo con alcune associazioni ci stiamo muovendo per richiedere l'inserimento di "Mondello Liberty" nel Patrimonio Unesco. C'è una componente artistica che non hanno altri siti, una forte identità calata in un territorio molto ristretto al pari del Barocco di Noto o Selinunte o la Valle dei Templi".

Sei stato da poco ospite dell'Art Nouveau Week, il festival internazionale del Liberty di Torino ed è stata l'occasione per presentare il tuo libro *Lessico Floreale, Effetto Basile* edito da Bisso edizioni. Il disegno dal vero ti ha permesso di soffermarti su certi elementi?

"Esatto, l'elemento su cui pochi pongono l'attenzione ad esempio è che la struttura che lega in qualche modo tutto il Liberty siciliano non sta tanto nelle forme e nemmeno



MARIA COSTANZA ROSSO
Riserva 2013

Per le cose buone ci vuole tempo.



AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA



Caramelle Terranova UN DOLCE TUFFO NEL PASSATO

Da 130 anni la storica fabbrica palermitana famosa per le sue caramelle alla carruba si trova all'interno del quartiere Ballarò, in via Albergheria 87

di **Federica Terrana**

Un goloso tuffo nel passato, quando la vita sapeva di spensieratezza ed era fatta di gesti semplici e genuini. In una caramella trovi tutto questo: un gesto piccolo in grado di riempirti di gioia. Da 130 anni la storica fabbrica di Caramelle Terranova conosciuta anche per le sue caramelle alla carruba, si trova all'interno del quartiere Ballarò, in via Albergheria 87. I maestri caramellai da cinque generazioni realizzano le famose caramelle, confetture e altri prodotti dolciari tipici siciliani seguendo la stessa ricetta con passione, cura e dedizione di una volta. Giacomo Terranova, discendente di una generazione di caramellai palermitani,

“Ci accontentiamo del nostro mercato di nicchia che si è piano piano ampliato. Non siamo pentiti di avere rifiutato le proposte della Gdo italiana”

mostra il laboratorio, le produzioni e i vari macchinari, ma guai a chiedergli i segreti che donano al prodotto il sapore genuino di una volta: “Si chiamano segreti - dice - perché non possono essere svelati!”. Terranova lavora affiancato da uno staff di parenti ed amici, che in quella fabbrica ci sono nati e cresciuti. Un sentimento di amore e passione che si avverte una volta varcata la porta di ingresso. “Stiamo bene così - spiega - ci accontentiamo del nostro mercato di nicchia che



GIACOMO TERRANOVA
MAESTRO CAMELLAIO



PH. VINCENZO RUSSO



RULLI STAMPA CAMELLE

si è piano piano ampliato. Non siamo pentiti di avere rifiutato le proposte della Gdo italiana come Esselunga e Coop e della statunitense Walmart. Non ce la faremmo a fronteggiare le loro richieste: la nostra è un'attività artigianale che rispetta la tradizione e assicura un livello di qualità possibile solo per produzioni contenute, incompatibili con i volumi di vendita di questi colossi commerciali".

I ricordi della tradizione hanno il sapore di carruba, anice, melograno, fico d'india, sesamo e miele (la "cubbàita" in miniatura), delle caramelle al pistacchio per ricordare l'immane scaccio. Ma anche le note profumate del caramello dei tipici bomboloni, i colori del gelato di campagna, le mandorlate e i torroni. Nella fabbrica, che è anche punto vendita, si possono trovare anche delle nuove produzioni, frutto di ottimi accostamenti come le praline di cioccolato dell'Ecuador che avvolgono le nocchie tonde di Giffoni o lo zenzero candito o i chicchi di caffè.

Attualmente sono ventinove le varietà tra vecchie e nuove, caposaldo dell'azienda la storica caramella di carruba. Per colorare solo prodotti naturali: spirulina, carotene e cartamo. All'interno solo ingredienti semplici: zucchero, sciroppo di glucosio e aromi naturali.

Delizie che potevano essere gustate ogni anno in occasione del Festino di



Santa Rosalia, che a causa dell'emergenza Covid quest'anno non si è celebrato.

Così, i maestri hanno voluto racchiudere i dolciumi in un box da spedire a casa di tutti i nostalgici delle storiche bancarelle tipiche del 14 luglio al Foro Italico.

Nell'Azienda Terranova si pone grande attenzione al legame con le tradizioni della città, le materie prime, le tecniche di trasformazione, fino a tutto il processo produttivo di un prodotto commercializzato in tutto il mondo che porta in alto il nome della Sicilia.

Grande attenzione anche al packaging, che per questa speciale "spedizione nostalgica" ha affidato a Giorgio D'Amato, acquerellista palermitano, la realizzazione di un'illustrazione che ritrae Santa Rosalia sospesa su una corda mentre lancia rose su una strada circondata da bancarelle deserte. Il suo pubblico, anch'esso sospeso, segue il carro. ■

SICILIA

your happy island



credit: Antonio Parrinello



REGIONE SICILIANA



www.visitsicily.info





UN POKER DI GIOVANI ARTIGLIANI

Le storie di Samuele Gallo, Sofia Franciosini, Leandra e Gloria Emmolo. E della loro passione per la moda

di Giada Capriotti

Li incontriamo a Palazzolo Acreide (Siracusa), loro paese di residenza. Ed è proprio qui che hanno scelto di investire e trasformare i loro sogni in un lavoro

ci fanno ben sperare e che ci facciamo raccontare.

Iniziamo con lui, Samuele Gallo, classe 1988. Professione: sarto. Look impeccabile e sorriso smagliante. Siamo nella sua sartoria, un luogo tra il magico e il mistico, dove tutto sembra senza tempo e, al contempo, molto attuale.

Samuele, raccontaci, da dove nasce tutto?

“Sin da piccolo la moda era la mia passione. Pensa che, a 16 anni, mio padre mi chiese che regalo volessi e io, piuttosto che chiedere un telefonino o la playstation come tutti i miei coetanei, chiesi una giacca a doppio petto. Ricordo la mia prima volta in una sartoria, rimasi affascinato e mi dissi ‘perché non farlo io?’”

Quindi hai da subito studiato per quello?

“No. Dopo il diploma di geometra mi sono iscritto all’università, corso di Scienze Politiche. Ho lasciato perdere dopo il primo anno. È una cosa che molti non hanno il coraggio di fare, per paura spesso. Io invece credo che ognuna debba seguire la propria strada. Scevro dal giudizio esterno, anche dei genitori”. A 23 anni ho iniziato la scuola di taglio e cucito, a Sortino. Dopo un anno e mezzo sapevo tagliare a livello base, così ho cercato una sartoria dove fare l’apprendista. L’ho trovata proprio qui, a Palazzolo, dalla signora Concetta Magro. Le mie giornate passavano a cucire e scucire, in continuazione. Questo mi serviva per prendere manualità. L’ultima ora Concetta si dedicava ad insegnarmi come cucire una giacca da uomo. Se oggi sono così meticoloso nel mio lavoro è anche grazie a lei”.

Mi pare di capire che il tuo sogno fosse già quello di fare il sarto per uomo, o sbaglio?

“Sì, esattamente. Ho proseguito il mio ap-

prendistato presso la sartoria Randazzo, a Catania. Inizialmente facevo solo riparazioni e questo mi è servito molto per capire i difetti di un capo. È qui che ho appreso come si cuce una giacca secondo la vera tradizione siciliana. Dopo questa esperienza sono arrivate le prime offerte di lavoro ma ho sempre rifiutato perché sapevo che avevo ancora bisogno di fare gavetta. Ho continuato a fare pratica in una delle migliori sartorie di Italia, la Crimi, a Palermo”.

E nel 2019 hai aperto la tua sartoria, qui a Palazzolo...

“Sì, la cosa buffa è che nel momento in cui l’ho fatto sono stato contattato da Dolce e Gabbana e da Zenia. Solo che i colloqui erano fissati a febbraio 2020. E come sappiamo è arrivato il coronavirus...”

Progetti futuri?

“Il 18/19 settembre sarò a Milano, Trofeo Arbitr. Sono stato selezionato tra le migliori 35 sartorie di Italia e di questo sono molto orgoglioso. Poi vorrei costituire una vera e propria azienda, ci sto lavorando, insieme a un socio”.

E dimmi... come sarebbe la tua giacca ideale?

“La mia giacca, in un certo senso, deve essere come una felpa. La indossi, non te la senti addosso. Non si piega, è fatta su misura, concede di muoversi liberamente. Questo è il mio marchio, SG Bespoke Tailor”.

Sofia Franciosini, classe 1992, è romana di nascita e palazzolese di adozione.

Sofia, dalla capitale alla Sicilia: una scelta che potremmo definire contro-tendenza, di questi tempi. Ma di cui siamo felici.

“Sì, è stata una scelta d’amore. Il mio fidanzato vive qui. Avendo un’azienda non poteva muoversi, così ho deciso di farlo io”.

Qual è la tua storia, Sofia?

“La mia storia parte da un altro tipo di amore: quello per il disegno. Dopo il liceo classico avrei voluto frequentare l’Accademia d’Arte ma i miei genitori me lo hanno vietato. Mi hanno spinto a scegliere Architettura, ma in realtà l’ho fatto solo per il primo anno. Al terzo anno, ho iniziato a fare disegni “pattern”, per rivestire agende e quaderni, rilegando tutto a mano. Le chiamavo “le mie stronzatelle”. Dopo la laurea, però, mi sono fermata”.

E cosa ti ha spinto, poi, a riprendere?

“È stata una mia amica. E in questo modo,



un po' per gioco, nel 2019 è nata A simple pattern. Ho iniziato dai mercati e, inaspettatamente, ho fatto sold out ovunque io sia andata. Così ho deciso di rafforzare la collezione, diversificando disegni e prodotti."

Come descriveresti le tue creazioni?

"Il mio progetto è semplice: rendere speciale e particolare uno degli oggetti che usiamo nel quotidiano. Mi piace pensare di creare qualcosa che possa rendere felice chi lo possiede. Che trasmetta allegria. Credo che ciò che piaccia di più sia proprio l'unicità di ogni oggetto. Ecco perché amo cambiare i disegni. La verità è che prima era un gioco, poi è arrivato Instagram, poi la vendita on line. Ed è diventato un lavoro".

E cosa vedi in questo lavoro?

"La mia famiglia. Ho passato la mia infanzia nel laboratorio di mia zia, scomparsa purtroppo di recente. I miei ricordi più felici sono fatti di carta e colla vinilica. E poi c'è molto di mio papà, nonostante lui pensi il contrario. È stato lui a trasferirmi l'amore per il disegno. Solo che mi avrebbe voluto architetto".

E tu come ti vedi?

"Io sono un'artigiana".

Dagli occhi lucidi e il sorriso gioioso di Sofia, passiamo a chiacchiere con loro, le sorelle Emmolo. Leandra e Gloria, rispettivamente 28 e 23 anni. Belle, diverse, complementari. Una la passione per il disegno, l'altra per il cucito.

Leandra, partiamo da te. Una laurea in

Scienze Economiche e Bancarie. Come sei arrivata alla moda?

"Mentre studiavo non pensavo ad altro, ai vestiti, soprattutto alle borse. Per questo dopo la laurea ho deciso di prendere un anno sabbatico. Non sapevo trovare le parole per dirlo ai miei, sapevo che sarebbero stati contrariati".

Una cosa che ti accomuna agli altri, questa. Alla fine hai fatto di testa tua?

"Sì, mi sono iscritta all'Accademia di Moda Harim, a Catania. È stata un'esperienza molto soddisfacente, eccellevi in tutte le materie, cosa che non era mai accaduta all'università".

E nel frattempo tu, Gloria?

"Mi ero iscritta al corso di fashion design all'Accademia di Belle Arti di Catania. Io sapevo da subito ciò che volevo fare, perché in realtà la passione mia e di mia sorella nasce sin da bambine, nella bottega di nonna Maria. Lei, sarta per 50 anni, realizzava tutto ciò che desideravamo. Purtroppo è scomparsa di recente, ma ci ha lasciato un'eredità di cui andiamo molto fiere. Questo è il motivo per cui abbiamo iniziato a cucire abiti su misura, soprattutto per donne. Anche per noi, i social sono stati un gran trampolino di lancio".

E nel 2018 nasce Madebyemm. Come descrivereste il vostro brand?

"Noi crediamo che ogni donna abbia una bellezza unica, non esistono stereotipi. Deve essere l'abito ad adattarsi alla donna, non viceversa. Questo è quello che noi offriamo alle nostre clienti".

Leandra, so che recentemente hai avuto esperienze importanti fuori dalla Sicilia.

"Sì, prima del lockdown ho svolto un tirocinio presso la Leu Locati di Milano. La cosa pazzesca è che, vivendo a Torino con il mio compagno, mi alzavo alle 4,30 del mattino e rientravo tutti i giorni alle 20 ma non mi pesava affatto, perché facevo quello che volevo. Dopo due mesi l'azienda ha deciso di mettere in produzione una borsa creata da me".

E, nel frattempo tu, Gloria, qui in Sicilia cosa hai fatto?

"Ho continuato a lavorare per il nostro marchio, con l'aiuto di mia nonna".

Come è andata durante la quarantena?

"Abbiamo convertito la fermata in movimento. Nel senso che ci siamo messe a studiare, progettare e anche a produrre mascherine che, poi, abbiamo regalato. Abbiamo acquistato una macchina da cucire per la produzione delle borse. Il nostro sogno è quello di vestire interamente la donna".

Progetti per il futuro?

"Aprire la nostra bottega e fare di questo il nostro unico lavoro. L'anno scorso abbiamo ottenuto i primi finanziamenti, partecipando a un bando Erasmus Plus. Solo tre progetti sono stati selezionati in tutta Italia, tra questi il nostro. Questo ci ha anche offerto l'occasione di partecipare a un workshop per le imprese creative, a Madrid". ■



QUELLA LAUREA FESTEGGIATA DA TUTTO UN QUARTIERE

*Storia di Giovanni Battista Ferrara
e del grande cuore dell'Albergheria*

Una domenica d'estate le campane della chiesa di San Francesco Saverio, nello storico quartiere Albergheria di Palermo, hanno suonato a festa: è questo il tradizionale segnale con cui viene partecipata a tutta la comunità la laurea di uno dei suoi figli. Stavolta è toccato a Giovanni Battista Ferrara, classe 1996, inerparsi per la stretta scala che conduce alla sommità del campanile barocco per dispiegare le campane a festa. Scala lunga e stretta, dicevamo, come il percorso che l'ha condotto a conseguire, a 24 anni, un bel 110 e lode in Scienze della Formazione Primaria, con una tesi sperimentale sull'uso del robot per l'insegnamento della matematica nelle scuole elementari.

Orfano di entrambi i genitori, vive con la nonna all'Albergheria, in una famiglia con grandi ristrettezze economiche per cui è facile immaginare quanta determinazione e forza ci siano volute per Gian Battista per affrontare il liceo classico Vittorio Emanuele prima, e il corso di laurea poi, vincendo prima di tutto la sfida con se stesso.

A supporto di questo percorso in cui non si è mai ritrovato solo, tante persone e associazioni che l'hanno incoraggiato e spronato. Per trovare la fiducia in se stesso, vincere la sua naturale timidezza e agevolare l'apertura verso gli altri, è un corso di teatro, realizzato dal Teatro Atlante proprio al liceo Vittorio Emanuele, ad aver dato i suoi frutti. Per Giovanni Battista il teatro è il "luogo dove ritrovare pace ed armonia", che ormai da sette anni accompagna, arricchendola, la sua vita.

Altrettanto fondamentale è stato l'anno di servizio civile svolto presso l'Oratorio di Santa Chiara, a Ballarò: l'incontro con i bambini ha infatti dato definitivamente forma alla sua scelta di intraprendere la facoltà di Scienze della Formazione Primaria. Scelta nella quale - ci dice - ha avuto il suo peso anche l'esperienza come "discente"



LA PREMIAZIONE
DI GIOVANNI BATTISTA



all'interno del gruppo di supporto allo studio della Chiesa di San Francesco Saverio, di cui è Rettore Padre Cosimo Scordato, e del progetto 'Formare i Giovani dell'Albergheria' del Rotary Palermo Est che concretamente si esplica in attività di supporto allo studio e tutoraggio, ed attività ricreative a favore degli studenti della scuola secondaria superiore; i più meritevoli vengono assistiti nell'orientamento agli studi universitari, affiancati nella risoluzione di eventuali problematiche burocratiche/di studio, nonché sostenuti economicamente attraverso il pagamento delle tasse universitarie e coadiuvati nel collocamento lavorativo.

Il progetto, attivo dal 2004, costituisce un modello nella lotta contro la povertà educativa, se si pensa che, in un quartiere afflitto nel 1986 da una percentuale di dispersione scolastica pari al 41%, sono già sette complessivamente i laureati e, solo negli ultimi tre anni, 16 i diplomati. In ordine di tempo, l'esperienza di Giovanni Battista è l'ultima che dimostra come il connubio tra volontà del singolo e rete solidaristica può risultare vincente per il territorio tutto, contribuendo, attraverso la sua risorsa più preziosa, i giovani, alla sua riqualificazione. ■

Viaggia in sicurezza noleggiando Sicily by Car

Vetture sanificate

Furgoni merci

Vetture 100% elettriche

**Veicoli benzina
e diesel**

Sicily by Car

www.sicilybycar.it - sbc@sbc.it +39 091.6390111

Numero Verde **800.334440**

Tommaso Dragotto
Presidente Sicily by Car

Benedetto Dragotto

MANUELA VENTURA
PH. ALFIO GAROZZOMANUELA VENTURA SUL SET DI
"PRIMA CHE LA NOTTE" - PH. NATALE DE FINO

PH. ANTONIO PARRINELLO



Manuela Ventura IL FUOCO "SACRO" DEL VULCANO

L'attrice catanese ha appena finito di girare con il regista Francesco Micciché un progetto per la tv dal titolo: "Io una giudice popolare al Maxiprocesso"

di Ivan Scinaro

Corpo minuto, occhi verdi intensi, dizione perfetta, anche se ogni tanto parte la battuta in dialetto che la rende unica. Manuela Ventura, catanese doc, ha appena finito di girare con il regista Francesco Micciché un progetto per la tv dal titolo: "Io una giudice popolare al Maxiprocesso" una docufiction con interviste, immagini d'archivio e finzione sul più grande processo alla mafia raccontato dal punto di vista delle donne in giuria. Per questo autunno le prove e la messa in scena in teatro del riadattamento di Pinocchio nella versione scritta da Franco Scaldati.

L'identikit dell'attrice Manuela Ventura non è breve, soprattutto se si percorre a ritroso la sua carriera, fin da quando bambina, manifestò da subito ai genitori il desiderio di fare l'attrice. Giornate intere passate davanti lo specchio a fare smorfie e faccine, recitando poesie, probabilmente per superare la sua timidezza. Un mondo di sogni, fatto però di grandi sacrifici e studio. Non bastava improvvisarsi, era necessario scalare "la montagna più alta", entrare in una delle due più importanti scuole di recitazione, l'Accademia nazionale d'arte drammati-



PH. ASSUNTA SERVELLO

ca Silvio D'Amico; ci riesce, si laurea in lettere moderne, e diventa mamma di due gemellini. Il suo primo amore è il teatro. Una palestra artistica e di vita unica, fra lo Stabile di Catania e d'Abruzzo. Recentemente ha recitato a Palermo con Chiara Muscato, per il debutto alla regia di Filippo Luna, dal titolo: "La prima" sul delicato tema delle separazioni, testo di Annalisa Bianchini. Suo il difficile monologo, tratto dal libro di Mauro Li Vigni "Sulle ali di Angela", in scena all'auditorium della Rai. Tanto cinema e tv per lei; l'esordio nel 1990 con "Volevo i pantaloni", per la regia di Maurizio Ponzi, trasposizione fedele del romanzo di Lara Cardella. Una delle interpretazioni più intense è nel film Anime nere, regia di Francesco Munzi, dove la Ventura interpreta Gorgia. In "Questo è il mio paese", regia di Michele Soavi, veste i panni di Assunta Malorni, con una apprezzata performance della madre che piange sulla bara del figlio assassinato. Un successo dopo l'altro; arriva quasi inaspettata la telefonata di Checco Zalone e del regista Gennaro Nunziante che la vogliono per una piccola parte nel film: "Quo Vado" dove recita con un pinguino vero. Michele Soavi la rivuole nel film: "Rocco Chinnici - È così lieve il tuo bacio sulla fronte", dove Manuela è la moglie del magistrato, interpretato da Sergio Castellitto. Nella sua Catania ricopre il ruolo di Cettina, la segretaria del direttore del giornale "I siciliani" fondato da Pippo Fava, nella ricostruzione filmica di Daniele Vicari in "Prima che la notte". Interpretazione strepitosa, lo scorso anno, nel ruolo della marchesa francese Claire, che deve insegnare il bon ton e il cerimoniale al futuro monarca del Regno delle Calabrie, alias Antonio Albanese, in "Cetto c'è, senza dubbiamente". In tv, questa estate alcuni canali tematici della Rai hanno riproposto una delle fiction più amate dal pubblico: "Questo nostro amore '80" che vede protagoniste due famiglie, una torinese e una siciliana; quest'ultima emigrata negli anni '60. Manuela Ventura veste i panni di Teresa Strano, moglie e mamma siciliana. Nel 2005 nella puntata de "Il commissario Montalbano - La pazienza del ragno", per la regia del compianto Alberto Sironi, Manuela interpreta Tina Lo Faro. Una parte anche ne "Il figlio della luna", regia di Gianfranco Albano, sulla vita dello scienziato Fulvio Frisone. Poi, Distretto di polizia 7, Il capo dei capi, Squadra antimafia - Palermo oggi, Il segreto dell'acqua. Nel 2013 il Premio Ciak Sicilia. ■



FORNO IMPERO L'ALCHIMIA DEL PANE

Mangiare del buon pane è come tornare a casa: rientrare in un ambiente confortevole, sentire un buon odore che proviene dal forno, ricevere un abbraccio e sedersi a tavola, per condividere quel momento con le persone che si amano di più. Dal pane ai biscotti ai dolcetti di mandorla, Forno Impero è la realtà siciliana che con i suoi prodotti regala momenti confortevoli da condividere con i propri cari, grazie alla cura artigianale del proprio lavoro e ai sistemi di commercio elettronico e confezionamento con cui è in grado di effettuare spedizioni in tutto il mondo.



Come l'arte, il pane stimola i sensi: la musica della crosta, il profumo della cottura, l'armonia di cesti pieni di soffici panini esposti su una tavola imbandita, oppure l'eleganza di confezioni, pacchetti, carte e nastri che avvolgono dei biscotti da regalare. Solo degli artigiani, che trattano il pane e i prodotti da forno come se fossero degli amici disponibili ma esigenti, sanno come tirare fuori la bontà da alcuni semplici ingredienti come farina, acqua e lievito. Forno Impero crea tutti i giorni pane e prodotti da forno con esperienza e professionalità, sfornando pane caldo, dolci, biscotti, trecce con lo zucchero e dolcetti di mandorla a tutte le ore del giorno e tenendo alta la qualità dei propri prodotti, grazie alla cura certosina e amorevole dei processi di lavorazione e delle materie prime.

Alla dedizione artigianale di Forno Impero nei suoi cinque punti vendita si unisce la vocazione a diffondere nel mondo i propri sapori. Grazie a nuovi impianti per la lavorazione in atmosfera protetta del pane, l'azienda è in grado di confezionare e spedire in tutto il mondo pagnotte da un chilo – le tradizionali "vastedde" – e altri prodotti da forno come biscotti e dolcetti con pistacchi o fichi. Tutti prodotti che portano con sé un pizzico di Sicilia nel mondo, il frutto di una lavorazione che non scende a compromessi sulla qualità maturata in tre generazioni di panificazione e che si avvale di contatti decennali con i fornitori. Una realtà, dunque, connessa al mondo e che guarda al futuro, grazie al proprio store on line e alla app di propria realizzazione. Con cui, tra l'altro, Forno Impero ha potuto aiutare gli alunni delle scuole



trapanesi a rientrare in classe con minori disagi possibili, grazie a un servizio di prenotazione dei propri prodotti che ha permesso di eliminare le file nei punti vendita.

La base di tutto però rimane l'impasto di farina, acqua e lievito, in grado di assorbire i sapori della Sicilia, i suoi sapori di alga e di vento che danno forma al pane, lo fanno maturare, lo scaldano come la fiamma di un forno millenario. Una pagnotta Forno Impero è un messaggero, porta con sé l'aria selvatica della Sicilia realizzando il legame più intimo tra una terra e i suoi sapori. Forno Impero è la casa degli alchimisti dove si custodisce questo legame che viene onorato a ogni ora del giorno, quando i clienti possono trovare pane e biscotti caldi o ricevere a casa propria un pizzico di Sicilia. Uno dei gesti più semplici e per questo più carichi di significato, che accomuna generazioni, luoghi a grande distanza, culture diverse, tutte accomunate dalla semplicità e dalla gioia di vivere bene: una storia d'amore, quella tra il pane e Forno Impero, che va avanti da una vita, con la cura che solo chi ama il pane può realizzare.



Sito:
www.fornoimpero.it
 Fb:
 @FornoImperoSicilia
 App:
 Fornoimpero
 Email:
commerciale@fornoimpero.com

SANT'ANGELO MUXARO PANE E POESIA

In questo borgo l'iniziativa di street art "Sant'Angelo Ri-Generation project" ha permesso di realizzare dei murales. Poi è nata la "Sicani day experience"

di **Barbara Lino**

Navigare lungo le onde gravitazionali della creatività non vuol dire andare sempre veloci e dritti, talvolta serve andare di bolina, rallentare apparentemente per prendere meglio il vento, per solcare meglio le onde. A Sant'Angelo Muxaro la lentezza non è una diminuzione di velocità, una mancanza, ma è un'altra espressione del tempo, un ritmo andante che suona in maggiore armonia con il nostro desiderio di bellezza e benessere. Ma il tempo differente non si può raccontare, bisogna immergersi per comprenderne la seduzione. (il capitano)

Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, gente che sa fare il pane, che ama gli alberi e riconosce il vento", dice Franco Arminio, di mestiere poeta, regista e paesologo. E se la paesologia è l'arte dell'incontrare e raccontare i piccoli paesi, i borghi dalla vita lenta, delle case vuote, dei gruppi di anziani e delle insegne dei bar, a Sant'Angelo Muxaro la paesologia ha "trovato casa". Esiste infatti una Sicilia in cui vanno in molti, ma esiste anche una Sicilia più marginale fatta di piccoli borghi e lentezza che attira viaggiatori che cercano un'esperienza di immersione autentica in luoghi che conservano una identità rara e il contatto con le comunità che li abitano. Sant'Angelo Muxaro è un piccolo borgo dei Sicani in provin-



SANT'ANGELO MUXARO - PH. VAL DI KAM

cia di Agrigento in cui vivono circa 1.300 abitanti. Il borgo è arroccato sulla sommità di una collina, attorno a una grande piazza si sviluppa l'intreccio di vie e viuzze. La leggenda narra che qui sorgeva Kamikos, reggia del re sicano Kokalos che ospitò Dedalo fuggiasco da Creta e che qui fu assassinato il re Minosse, poi sepolto in queste campagne. Nell'ultimo anno, Angelo Tirrito, il giovane sindaco 28enne, ha supportato un'iniziativa di street art "Sant'Angelo Ri-Generation project" che ha permesso di realizzare dei murales ad opera di due artisti originari del luogo: Angelo La Manna che ha realizzato "Bedda me", un murales con la Trinacria e Giuseppe D'Alessandro con l'opera "Quando il mito incontra l'arte di strada" che racconta il mito di Dedalo e Icaro. In primavera, Salvo Ligama sarà probabilmente il prossimo artista che darà seguito al progetto anche grazie a una collaborazione con Farm Cultural Park di Favara. Ma ormai da diversi anni Sant'Angelo Muxaro è famoso grazie a Pierfilippo Spoto e la sua Val di Kam, un'impresa di servizi turistici che è in grado di offrire una forma di ospitalità nuova ai visitatori: una immersione autentica nel ritmo di vita di un piccolo borgo



SANT'ANGELO MUXARO - PH. VAL DI KAM

Da diversi anni Sant'Angelo Muxaro è famoso grazie a Pierfilippo Spoto e la sua Val di Kam, un'impresa di servizi turistici che è in grado di offrire una forma di ospitalità nuova ai visitatori



SANT'ANGELO MUXARO, ANZIANI - PH. VAL DI KAM



IL RACCONTO DELLA TRADIZIONE DELLA PANIFICAZIONE - PH. VAL DI KAM

della Sicilia interna. Pierfilippo ci ha raccontato cosa fa per il suo territorio, ma soprattutto fa intravedere per i borghi della Sicilia interna i tratti di un futuro possibile grazie al turismo relazionale.

Cosa cerca il viaggiatore che viene a Sant'Angelo Muxaro? Quale immagine della Sicilia lo attira?

"Io credo che prima ancora che la Sicilia il viaggiatore cerca di incontrare i siciliani. Considera i siciliani un popolo che ha mostrato una grande forza nel resistere ai fenomeni mafiosi grazie a un grande attaccamento al territorio. Lo straniero vuole incontrare il siciliano. Lo attira una Sicilia lenta che rallenta per paura di allontanarsi troppo da un passato ancora presente".

Da dove arriva più di frequente?

"Prima arrivavano principalmente dal Nord Europa, soprattutto dalla Germania per vivere i nostri percorsi naturalistici. Negli ultimi anni invece è aumentata vertiginosamente la presenza degli americani che dormono in strutture di lusso nei centri costieri ma vogliono vivere un'esperienza forte, quello che per noi è semplice, per loro è forte".

Come funziona la "Sicani Day Experience"?

"È una delle diverse proposte. Si tratta di un'esperienza di una intera giornata con diversi incontri ed esperienze costruita sempre attorno alle aspettative e richieste dell'ospite. Una giornata che inizia con la consegna di un paniere e una lista della spesa su carta di pane. Il viaggiatore va in giro tra le stradine del borgo e acquista i prodotti delle nostre aziende agricole che producono vino, pistacchi, mandorle, olive ecc. Poi passano a un tour nell'area naturalistica/archeologica a piedi o in jeep, oppure a una visita ai pastori per "mungere" il proprio cappuccino e per gustare la ricotta calda appena prodotta. A fine giornata il viaggiatore porta il proprio paniere in una casa, per assistere alla preparazione e poi prendere parte a una cena tipica in famiglia".

Nel tuo confronto con i turisti che arrivano da tutto il mondo quali futuri emergono per i piccoli borghi della Sicilia più interna come Sant'Angelo Muxaro? Pensi che possano attrarre nuovi residenti in cerca di uno stile di vita diverso? Cosa potrebbe servire loro?

"Sono sempre interessati alla vita lenta dei nostri borghi i giovani stranieri ma anche italiani. Forse, la disponibilità di una connessione internet veloce consentirebbe loro di lavorare anche per grandi imprese internazionali, ma godendo di una vita di qualità, a misura d'uomo, a basso costo e a contatto con la natura".

Le parole di Pierfilippo descrivono la Sicilia che vorremmo, contiene persone e luoghi che mostrano avvenire e che hanno bisogno di politiche per legare e federare le esperienze eccellenti, per dare massa critica agli innovatori, per incoraggiare la valorizzazione delle risorse locali, per interconnettere imprese, persone e comunità. ■

NATURALE
ARMONIA

**Santa
Maria**

Con l'armonia dei suoi elementi,
Santa Maria, ogni giorno sulla tua tavola

La buona acqua di Sicilia

www.acquasantamaria.it



LIFESTYLE

GRAND HOTEL VILLA IGIEA
PH. WWW.ROCCOFORTEHOTELS.COM



Nove siciliani nella guida dei locali storici d'Italia

Sono nove i locali siciliani inseriti nella guida "Locali storici d'Italia", curata dall'omonima associazione. Il volume gratuito (disponibile anche in versione app) riunisce più di 200 alberghi, ristoranti, pasticcerie, confetterie e caffè letterari antichi della Penisola. Tra le insegne siciliane inserite nella guida, 5 sono in provincia di Palermo: Grand Hotel Villa Igiea, Grand Hotel Et Des Palmes, Casa del Brodo, Antica Focacceria San Francesco e il ristorante La Botte 1962. Due in provincia di Messina: l'Hotel San Domenico Palace a Taormina e il ristorante Filippino a Lipari. Uno è in provincia di Catania, a Giarre, il Caffè Pasticceria Fabbrica Finocchiaro, uno in provincia di Ragusa, il Ristorante Majore a Chiaramonte Gulfi. Per essere inseriti nella guida i locali devono avere almeno 70 anni di attività alle spalle, ambienti e arredi originali, cimeli, ricordi e documentazione storica sugli avvenimenti importanti e le frequentazioni più illustri.

Enrico Bartolini UNA STELLA (ANZI OTTO) IN SICILIA

*A tu per tu
con lo chef
italiano
più stellato
del mondo
che si racconta
ad I Love Sicilia*

di **Giulia Mormino**



“ Colui che ha riportato le 3 stelle (Michelin) a Milano che mancavano da 26 anni, dai tempi di Gualtiero Marchesi”. È la frase che (ormai) si sente ripetere spesso, da quando il ristorante che porta il suo nome all'interno del MUDEC, il Museo delle Culture di Milano, ha ottenuto la terza stella Michelin, la massima onorificenza nel mondo dell'alta ristorazione assegnata dalla prestigiosa Guida "Rossa". Gli chiedo se comincia a dargli fastidio, mi risponde che "è una cosa già sentita" ma che di fatto è la verità e lo rende orgoglioso. Enrico Bartolini, lo chef con più stelle Michelin in Italia, si presenta al nostro appuntamento in videochiamata per l'intervista dalla stanza del suo albergo palermitano, con un'aria per nulla stanca nonostante sia fresco di trasferta iblea dove è stato protagonista, il 25 agosto, di una serata esclusiva insieme a Vincenzo Candiano (una stella Michelin a la Locanda Don Serafino).

Classe 1979, originario di Castelmartini, piccolo paesino in provincia di Pistoia, oggi Enrico, con ben 8 stelle Michelin, spalmate in cinque dei sei ristoranti che possiede in Italia, è il detentore di un record assoluto nella storia della cucina italiana; primato che ne fa tra l'altro uno dei migliori chef a livello internazionale. Oltre ai sei locali in Italia gestisce anche tre ristoranti all'estero, lo Spiga a Hong Kong e i due bistrot Roberto's a Dubai e Abu Dhabi di cui cura la direzione culinaria. Rigoroso, flemmatico e infaticabile lo chef toscano dopo una gavetta iniziata nel ristorante dello zio a Pistoia e diverse esperienze all'estero (in Europa nelle cucine di Mark Page a Londra e di Paolo Petrini a Parigi, e in Italia sotto la guida di Massimiliano Alajmo) nel 2005, a 25 anni, si lancia nell'attività imprenditoriale da "solista", prendendo in gestione "Le Robinie" in Oltrepò Pavese che nel 2009 ottiene la prima stella Michelin. Nel 2013 arriva la seconda al Devero, ristorante a Cavenago Brianza. Dal 2016 in poi è tutto un susseguirsi e un crescendo di riconoscimenti; nell'aprile 2016 apre a Milano il ristorante "Enrico Bartolini", al terzo piano del MUDEC, il Museo delle Culture, gestendo anche il bar-bistrot a piano terra; in pochi mesi prende due stelle. A novembre 2016, infatti, la Guida Michelin gli assegna 4 stelle tutte insieme



(Bartolini è l'unico chef nella storia della Guida Michelin ad aver conquistato quattro stelle in un solo colpo, ndr); oltre le due al ristorante del MUDEC, una viene assegnata al ristorante "Casual" di Bergamo e una alla "Trattoria Enrico Bartolini" a Castiglione della Pescaia, in Maremma. A novembre 2017 conquista la sua quinta stella al "GLAM" di Venezia guidato da Donato Ascani e aperto nel 2016. L'ultimo ristorante a essere insignito dal massimo tributo della Guida Rossa è la "Locanda del Sant'Uffizio" in provincia di Asti. La terza stella al MUDEC e la seconda al GLAM (le ultime in ordine di assegnazione nell'edizione della Guida Michelin 2020) gli consentono di raggiungere nella storia della ristorazione italiana un record a oggi ineguagliato. L'ultimo ristorante in

"La cucina è un gesto d'amore, bisogna essere generosi e farla col cuore"

ordine di apertura è il Poggio Rosso presso Borgo San Felice, alle porte di Siena, che al momento è l'unico dei sei ristoranti da lui posseduti non stellato. In Sicilia è stato protagonista di due serate esclusive: oltre a quella ragusana del 25 agosto sopra citata, il 27 agosto al MEC restaurant di Palermo, a fianco dell'executive chef Carmelo Trentacosti per la serata conclusiva Experience Gourmet.

Lo incontriamo proprio a seguito della serata organizzata dal museo e ristorante palermitano.

Partiamo dall'inizio: com'è cominciato tutto? È vero che la sua famiglia desiderava che diventasse notaio mentre lei voleva lavorare nella fabbrica di scarpe di suo papà?

"È corretto sì, volevo fare le scarpe ma mia mamma mi aveva suggerito di studiare per diventare notaio perché lo riteneva un mestiere che dava onore a chi lo esercita; però lo studio degli argomenti che servono non era una mia passione e quindi mi sono iscritto a 14 anni alla scuola Alberghiera di Montecatini Terme".

E inizia proprio da piccolino... ma dove si fa le ossa è da suo zio Attilio.

“Sì sono andato al ristorante di questo parente perché volevo vedere se il percorso che stavo per intraprendere era vicino alle mie corde; mi è piaciuto molto, non che fossi certo che era il percorso giusto ma intanto avevo iniziato a far qualcosa, indossando la giacca e iscrivendomi anche a scuola mi son sentito anche la responsabilità di voler imparare oltre la passione”.

Tra le esperienze fatte all'estero quella più significativa è stata quella a Parigi, però Alajmo in Italia è stato il maestro che le ha trasmesso di più.

“È corretto sì, ha studiato benissimo! A Parigi oltre l'esperienza professionale come ho detto in altre occasioni, ho vissuto per la prima volta in un ambiente dove ci sono tanti ristoranti di alto profilo a cui io non ero abituato e anche fare il cliente in quei ristoranti mi ha regalato una passione per far meglio il mestiere dove invece lavoravo”.

“Colui che ha riportato il tre stelle a Milano che mancavano da 26 anni dai tempi di Gualtiero Marchesi”, frase d'accompagnamento alla sua presentazione, inizia a darle fastidio?

“No, è una cosa che una volta detta la si è già sentita ed è la verità: che Milano desiderava riavere le tre stelle perché le aveva avute. Questo non vuol dire che io sono l'erede di Marchesi come hanno detto alcuni ma sono un altro che ha preso le tre stelle nella città di Milano. Era una sorpresa non averle anni fa perché c'erano dei bravissimi colleghi che facevano un eccellente lavoro e non riuscivano a convincere Michelin al punto da farsi dare le tre stelle; e quindi averle è una cosa molto bella. Credo che le tre stelle siano una grandezza d'orgoglio per chiunque le riceva e per le persone che vivono intorno alle tre stelle indipendentemente dal fatto che si desiderassero o meno o si erano già avute”.

L'hanno definita anzi hanno scritto che si è autodefinito il “Pirlo dei fornelli”. È così?

“No no, hanno scritto che l'ho detto io, in realtà mi ha definito così un giornalista, che è Zanatta, quando anni fa aveva visto che ero circondato da ragazzi in gamba; insieme al termine talent scout. Io Pirlo l'ho conosciuto, ho una grande



“Quello che hanno fatto Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Candiano e tutti gli altri stellati, è stato un grande messaggio di comunicazione della regione e ha dato stimolo ad altri per mettersi in gioco”

ammirazione verso di lui. Il suo atteggiamento dietro gli attaccanti nella gestione del pallone... ecco mi onora sapere che si fa questo tipo di paragone”.

La svolta nella sua carriera immagino sia stata quando le hanno assegnato la prima stella.

“Io spero che la svolta debba arrivare! La prima stella l'ho vissuta come tanti colleghi con cui mi relazionavo regolarmente con l'ansia che hanno tutti, dando il meglio di sé; però sembra che se una persona che fa una ristorazione *gourmet* e non ha la stella Michelin sia stato bocciato all'esame. È la condizione dello chef che diventa un po' ossessiva nel voler essere premiati e sentirsi dire bravo. Quindi sicuramente era il primo punto, l'orgoglio

di avere la prima stella. La svolta che ci ha arricchito e ci ha dato coraggio anche culturale è stata quando abbiamo preso le due stelle nel 2013 per la guida 2014. Abbiamo avuto numerose richieste per collaborazioni e viaggi e questo ha dato stimolo e coraggio a tutto il team che era entusiasta nel viaggiare in Asia, negli Stati Uniti, nella collaborazione con gli Emirati Arabi; insomma si è mosso tutto con un tono lussuoso dal punto di vista culturale per tutti noi”.

In cucina conta di più il talento, la determinazione, o la passione? O conta tutte in egual misura?

“La cucina è un gesto d'amore, e come si dice ormai bisogna essere generosi e farla col cuore; il cuore ce l'abbiamo tutti ma a volte non si sa usare oppure qualcuno non ha la giusta sensibilità. Riconosco che tra tanti colleghi che ammiro ce ne sono alcuni che hanno meno talento però ci mettono più cuore. Allora a tavola deve arrivare un messaggio di bontà, di ordine culturale. L'individualismo non porta a niente. Secondo me riuscire a esprimere il proprio talento che non è di un singolo ma di una squadra intera, ben coordinato, con costanza, quindi anche con la determinazione consente di raggiungere un equilibrio che permette di essere posizionati in un ristorante che la gente desidera frequentare”.

Come e da dove nascono i suoi piatti?

“Ogni piatto ha una storia singola. Alcuni sono nati da un'idea pensata, altri dall'assaggio di un ingrediente; altri ancora invece l'ispirazione è venuta da ricette forti, tradizionali o popolari tirando fuori una visione contemporanea”.

Se pensa alla gastronomia siciliana qual è il primo piatto che le viene in mente? Quello che magari ritiene emblematico della Sicilia.

“Ci sono moltissimi piatti. Mi viene in mente l'eleganza dei profumi e se chiudo gli occhi penso alla varietà e alla qualità di ingredienti straordinari che ci sono; a partire dal pomodoro ma anche la melanzana, l'olio, i capperi, le mandorle. Ho imparato in Sicilia ad apprezzare meglio alcuni ingredienti perché per la prima volta li ho assaggiati più buoni che altrove e me ne sono innamorato. Tra i piatti che ci sono in questa terra, la caponata è uno di quelli per cui vado matto; la melanzana quando è preparata come



la parmigiana, anche se poi è contestata l'origine, la riconosco molto siciliana. Sono innamorato anche dell'olio, anche se da toscano sono cresciuto con un olio più duro e più piccante. I piatti che mi hanno sorpreso di più però è che non ho ritrovato in giro per il mondo sono tutte le ricette di mare. Perché mentre la mandorla o il capperi si riesce a trasportare anche trasformato mantenendo ricca la personalità, il pesce quando si allontana troppo diventa diverso e quindi ho sentito la malinconia per questa grandezza ittica. Poi se si va da Pino Cuttaia, da Ciccio Sultano, da Candiano ci si diverte a mangiare tutto e in maniera unica nel mondo”.

Quindi non c'è un piatto in particolare che predilige.

“Io sono goloso e mi piace anche cambiare ogni giorno il desiderio: la caponata è una cosa che trovo golosa ed estre-



mamente ricca. Invece una cosa che mangio solo quando sono in Sicilia perché non mi viene di cercarla altrove... però se vengo in Sicilia non posso farne a meno è la granita”.

Nel settore del fine dining ha notato

dei cambiamenti in Sicilia dall'ultima volta che è venuto?

“Da sempre ho visto una forte ambizione. Negli ultimi dieci anni ho visto dei ragazzi siciliani che erano fuori rientrare dalle loro esperienze per fare il loro per-

corso. Credo che questo sia nato grazie allo stimolo che hanno dato i maestri che ci sono stati prima. Penso al Mulinazzo ad esempio, io non ci sono mai stato ma quando ha ricevuto le due stelle ho avuto il desiderio di venire a provare. Quindi il ristorante era una destinazione che mi avrebbe fatto visitare il luogo. Quello che hanno fatto Ciccio Sultano, Pino Cuttaia, Candiano e tutti gli altri stellati, è stato dare un messaggio di comunicazione straordinario della regione e ha dato stimolo ad altri per mettersi in gioco. In questi due giorni ho parlato con diversi ragazzi che hanno da poco aperto un ristorante e nei loro occhi si vede il desiderio di esprimere la loro personalità, di avvicinarsi al *fine dining* e tutti vanno alla ricerca d'ingredienti buoni nel loro luogo. Questo dà stimolo alla catena alimentare che c'è intorno e quindi è un continuo evolvere l'attenzione alle cose che si fanno, rispettandone le origini ma dando anche un tono contemporaneo.

Una vita votata alla ristorazione tra sei locali in Italia da gestire e 3 all'estero (Hong Kong, Dubai e Abu Dhabi) che portano la sua firma. Adesso in Sicilia ma sempre per lavoro. In vacanza ci va mai?

“Sì pochi giorni l'anno. Quella che si definisce vacanza dove si stacca la spina completamente non la ricordo ecco, però sono circondato da belle persone che danno tanto al loro mestiere, a sé stessi e anche a me, al nostro team. Quindi per me è un piacere vivere così, con l'adrenalina ogni giorno che si rinnova. Ci sono tanti aspetti che vorrei migliorare nella qualità dello stress, delle relazioni ma questo penso che valga un po' per tutti e per tutti i mestieri. Di fatto è un orgoglio essere al centro dell'attenzione di questi bei ristoranti perché come dicevamo prima a proposito del luogo, del talento, con le persone che fanno venire il desiderio di andarle a trovare, questo per me è un messaggio bello e mi piace condurlo senza fatica.”

Quello della stella è per molti chef il sogno di una vita. Lei ne possiede 8, record a oggi imbattuto. Ha un sogno che non è riuscito ancora a realizzare?

“Ne ho tantissimi sì. Da piccolo volevo il biliardino e i primi 600 euro guadagnati li ho investiti acquistandolo. Non sono un



“Da piccolo volevo il biliardino e i primi 600 euro guadagnati li ho investiti acquistandolo”

gran giocatore ma mi piaceva averlo. Ci sono desideri che ho realizzato, tanti altri no come vedere realizzate le persone che sono con me: chi ha l'ambizione di costruire una squadra, chi di conquistare una stella. Condividere questi progetti con persone è il sogno più bello perché si anima.”

Prossimo obiettivo quindi la nona stella a Poggio Rosso?

“Non è che sia un obiettivo, è un sogno che quando la stella non c'è è giusto considerarne una; quando uno ne ha presa una è giusto che ne desideri due. Non come pretesa che gli venga data però

come obiettivo nel senso che se arriva un'altra stella si vede che è stato percepito il miglioramento, la costanza e la qualità che abbiamo prodotto. Poggio Rosso è un ristorante molto bello che ha già avuto una stella per un anno, poi c'è stato il cambio gestione e quindi la stella è stata rimossa; ci sono tutti gli elementi per la bellezza del luogo, la qualità dei collaboratori, degli ingredienti e delle tecniche perché la stella possa arrivare, chiaramente bisogna far bene le prove tavola che gli ispettori in anonimato faranno e quindi ci piace stare al gioco e sogniamo che anche quel posto venga riconosciuto come un bel posto dove andare a cena.”

Su sei cinque sono stellati. Un ottimo risultato.

“Questo è nuovo, ha un anno dall'apertura, avrà un anno e mezzo quando uscirà la guida, speriamo che sia stato visto; diversamente daremo il massimo per convincerli l'anno prossimo.” ■

AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO



L'ESSENZA CHE DISTINGUE

www.milazzovini.com
p f t y i



Roberto TORO

Riguardo a Roberto, che conosco da molti anni, mi hanno sempre colpito due cose: una è la limpida e profonda tecnica esecutiva, affinata in lustri trascorsi in importanti cucine in Italia e nel mondo, asse portante di una creatività e conoscenza delle materie prime piuttosto rare; l'altra è la non comune personalità, equilibrata, composta, ricettiva a osservazioni e consigli, insomma l'umiltà, fattore che in cuochi del suo calibro può essere deficitario o addirittura latitare. Il risultato di questo felice mix è nella sua cucina, elegante, saporita, di spiccato carattere, indimenticabile, fatta di bontà ma anche di giochi, rimandi, contrasti, piccole provocazioni e suggestioni. In sostanza, una grande cucina mediterranea e siciliana. Se ne sono accorti in tanti, oltre a noi comuni mortali: Michelin gli ha dato la sua prestigiosa luccicante stella, meritatissima; il Presidente degli Stati Uniti Donald Trump pure, e si è letteral-

RISTORANTE "OTTO GELENG"
Belmond Grand Hotel Timeo
Via Teatro Greco, 59
Taormina (ME)
Tel. 0942.6270200

mente leccato i baffi con i tortelli che presentiamo. Richiedendo il bis, "abbondante" (fatto autentico)!

La ricetta

"I TORTELLI DI DONALD TRUMP"

(cena di gala del G7 al Timeo di Taormina del 26 maggio 2017)

TORTELLI RIPIENI DI BASILICO E PECORINO SICILIANO SU CREMA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr. di farina di semola
- 8 gr. di farina 00
- 200 gr. di tuorlo d'uovo
- 200 gr. di basilico in foglie
- 100 gr. di pecorino siciliano
- 50 gr. di parmigiano grattugiato
- 10 gr. di pinoli
- 1 gr. di aglio
- 30 gr. di sedano
- 40 gr. di carote
- 60 gr. di cipolla
- 100 gr. di pomodoro ramato
- 400 gr. di gambero rosso di Mazara del Vallo
- Olio di oliva extravergine e sale q. b.

PREPAZIONE

BISQUE DI CROSTACEI:

Preparate una bisque di crostacei facendo rosolare in pentola la cipolla, il pomodoro, le carote, il sedano e le teste dei gamberi e poi ricoprendo il tutto con abbondante acqua. Fate cuocere per circa un'ora, filtrate e lasciate cuocere nuovamente il fondo a fiamma alta fino a farlo ridurre di un terzo sino a formare una salsa.

FARCIA PER I TORTELLI:

Predisponete la farcia dei tortelli come se fosse un pesto, pestando insieme in un mortaio (o riducendo in frullatore) le foglie di basilico insieme ai pinoli, al pecorino e al parmigiano, aggiungendo un pizzico di sale e un filo di olio d'oliva extravergine.

PASTA FRESCA:

Preparate la pasta fresca mescolando le due farine insieme ai tuorli d'uovo e impastando energicamente. Stirate la pasta fino a farla diventare un sottile foglio, aggiungete la farcia con un sac à poche, richiudete la pasta su se stessa e tagliate in corrispondenza della farcia dando la forma tonda dei tortelli.

Fate cuocere i tortelli in abbondante acqua salata per pochi minuti, scolate e saltate in padella con una noce di burro. Adagiate i tortelli sul piatto aggiungendo la salsa preparata in precedenza. Infine, completate il piatto condendo con i gamberi saltati leggermente in padella con olio d'oliva extravergine.



Naturalmente Differente



Una linea completa di stoviglie monouso che unisce ambiente e sostenibilità.

Piatti, bicchieri e posate in bio plastica. Per il totale rispetto dell'ambiente e della natura, senza rinunciare alla straordinaria funzionalità di utilizzo di sempre.

Natural
Bibo

L'evoluzione ti aspetta

I PUPI, RIAPERTURA IN GRANDE STILE

Si dice che carattere e "numeri" veri delle persone si vedano nei momenti difficili (facile "sbrodolarsi" quando c'è vento in poppa!). Nel tempo sospeso che ci è stato dato da vivere, Tony Lo Coco e sua moglie Laura non si sono mai dati per vinti, in modo così efficace e positivo da costituire un esempio alto di ciò che significa dedizione, impegno, visione del mondo, fiuto imprenditoriale. Nel cuore del lockdown hanno continuato a immaginare ed elaborare piatti; appena possibile si sono buttati sul delivery, cucinando e consegnando direttamente (lui e lei, esempio di vera parità), verso Palermo e Termini Imerese. Nel frattempo pensavano ed elaboravano i piani per una riapertura. E, fatto il conto che i loro 20-22 coperti sarebbero diventati con le stringenti norme attuali 10 (economicamente senza senso), hanno pensato di elaborare con il rinomato Studio di Architettura Smecca una soluzione "altra" (un dehors nella suggestiva stradina alle spalle del ristorante). Ottenute le necessarie autorizzazioni, hanno concepito una pedana, tavoli ben distanziati, mise en place sobria ed elegante, lampade carine, fianco dei quadri-stampe, oltre tocchi estetici accattivanti e pratici. Il risultato è andato oltre le aspettative: i posti sono diventati 35, il moderno si è sposato bene all'antico dei luoghi (siamo "attaccati" alla settecentesca Villa Principe di Palagonia), e dalla riapertura è stato un successo travolgente, tanto da fare parlare de "I Nuovi Pupi". Per la cucina - siamo in uno stellato Michelin - vale quanto si sa già: è bella, stuzzicante, creativa quanto basta, fa pensare e sognare, diverte, coinvolge, è contemporanea, cangiante (si trovano sovente piatti nuovi); alcune pietanze si lanciano in avanti, sfidano, altre rassicurano, coccolano, in un caleidoscopio di bellezza e bontà. In sintesi, questa realtà si conferma una delle massime tavole di Sicilia, con servizio affabile e disinvolto. Carta dei vini di pregio, con vini per tutte le esigenze. Dimenticavo: la nuova impostazione, anche solo sotto il profilo estetico, vale il viaggio.

PH. ARCHITETTO SMECCA



Voto
17,50/20

RISTORANTE "I PUPI"

Via del Cavaliere, 59 - Bagheria (PA)
Tel. 091.902579
Chiuso: mai (solo in estate)
Orario: solo cena (esclusivamente in estate)
Ferie: variabili
Prezzo, vini esclusi: 70 euro (tre piatti); 90 euro (quattro piatti); molto ricchi e interessanti i menu degustazione, a 75, 85 e 130 euro
Carte di credito: tutte
Provato il 4 agosto 2020

LE BOCCERIE, SEMPLICITÀ E TECNICA

La pandemia ha rimescolato molte carte, distruggendo e creando, fornendo opportunità e troncando alla radice attività consolidate. Come dopo una guerra, purtroppo. Alessandro Ravanà e sua moglie Alessandra, al timone di un pregevole ristorante, il "Salmoriglio" di Porto Empedocle hanno avuto gli spazi mentali per pensare a lungo e a fondo, e hanno deciso di "reinventarsi la vita". Chiuso il locale della bella cittadina che ha dato i natali ad Andrea Camilleri, si sono trasferiti nel cuore di Agrigento, sulla via principale; qui hanno messo su un struttura bella, dal design accattivante, con alcune sobrie ed eleganti salette, valorizzata da un fresco dehors. Innovativo e legato alle materie prime il concept, come si vede già dall'ingresso, che introduce un panificio-bottega-laboratorio con pani, salumi di nicchia, formaggi siculi di alta qualità, paste, oli, conserve di pregio; poi c'è in bella evidenza il forno della sezione pizzeria, con un'offerta che da sola vale il viaggio, incentrata su grani siciliani e lavorazioni a lievito madre lunghissime. Il tutto è "all day long" - per l'intera giornata - con possibilità di asporto o consumo in loco, in una sorta di gioco di specchi goloso e sfizioso, in cui tutti gli schemi sono superati e "vecchi". Dal mio pasto "unconventional", da un "luogo del mangiare 3.0" (in due persone) in cui cucina è anche semplicità e pure tecnica spiccata: carne cruda con senape e capperi, "pani cunzatu", spaghettoni Mancini, burro salato di Normandia e tartara di sgombro affumicato, "Santo Pollo", golosa e spiritosa supreme di pollo rusante con salsa bernese e insalata acidula, manzo brasato al nero d'Avola. Il tutto preceduto da un appagante assaggio di tre pizze meravigliose: lampedusa, marinara, mortadella. Magico il dessert, cous cous di pistacchio e gelato alla cannella e arancia. Carta dei vini molto attraente e a prezzi incredibili ("bassi", guardate gli Champagne) con tantissime referenze bio e biodinamiche, il tutto pure a calice. Servizio affabile, Ravanà e moglie grandi anfitrioni. Divertentissimo, veniteci. Come dicono sulle Madonie? "Cu è fissa si sta a so casa"!

Voto
15/20

RISTO-LAB "LE BOCCERIE"

Via Atenea, 231 - Agrigento
Tel. 0922.627662
Chiuso: mai in estate
Orari: pranzo e cena
Ferie: variabili
Prezzo, vini esclusi: tre piatti (25 euro); quattro piatti (35 euro)
Carte di credito: le principali
Provato il 230 luglio 2020

In Sicilia c'è più gusto

Insieme per aggiungere
più sapore alla tua estate.



Scarica
il ricettario



Naturizia



Mamertino Guzman '19

La famiglia Caffarelli Guzman dispone di una vasta tenuta sulle dolci colline di Patti che guardano le Eolie. L'azienda agricola, situata a una altitudine fra i 100 e i 200 metri, in contrada Moreri Sottani, è pari a 50 ettari, di cui oltre 5 adibiti a vigneto, e occupa un'intera vallata, dominata dall'ottocentesca "Villa Moreri" e da una piccola cantina ben integrata nel bellissimo paesaggio. La conduzione tecnica è stata affidata all'enologo valdostano Federico Curtaz, attivo in Sicilia da parecchi anni, molto conosciuto per la qualità delle sue etichette personali e l'elevato standard di quelle prodotte dalle realtà vitivinicole seguite. È decisamente un gran bel vino il Mamertino Guzman '19, felice unione di catarratto, insolia e grillo vinificati in acciaio, affascinante sin dal colore, paglierino tenue solcato da lampi verdognoli che rammentano la clorofilla; al naso si apre con intense sfumature che ricordano la salvia, il rosmarino, la lavanda, timo, maggiorana, le quali duettano con sentori raffinatissimi di susina, melone bianco, mandorla verde e zeste di cedro e bergamotto; beva entusiasmante, fresca, polputa, con "acidità verticale" a sfondo marino-salino quasi incredibile, protagonista di un finale lunghissimo e appagante nel segno di menta e zenzero. L'ho provato, con successo, abbinato a dei succulenti spaghetti alla chitarra con uova fresche di pesce spada; ottimo pure con un ricco risotto Acquerello ai frutti di mare. Poche bottiglie, 3.300, per un vino poco noto e già importante, a un prezzo decisamente seducente: 13-14 euro.

92/100



VILLA MORERI

Villa Moreri
Via Ugo Foscolo, 7 - 90144 Palermo
Tel. 333.2128127
caffarellistudio@gmail.com

Catarratto 12 Filari '19

Una realtà agricola di sana impronta familiare, con una produzione esigua e di grande pregio che si può ben definire dal taglio spiccatamente artigianale. Siamo nel territorio di Camporeale, in contrada Macellarotto, a una altitudine di 500 metri, con un microclima ideale per uve dalle grandi potenzialità. La famiglia Vaccaro ne cura da tre generazioni tutti gli aspetti, da quello produttivo a quello commerciale. L'avventura inizia negli anni '50 per merito di Giuseppe, con una limitata produzione di catarratto e nerello mascalese; successivamente l'azienda cresce e si rafforza con il figlio Calogero, che fa conoscere i suoi vini sulla piazza di Palermo, dove vengono molto apprezzati. Nel 2010, su impulso del nipote Giuseppe, nasce la piccola cantina e si sviluppa appieno la realtà agricola-imprenditoriale come essa oggi è. La conduzione è nel segno dell'agricoltura biologica certificata da molti anni, in cantina si usano solo lieviti autoctoni, la guida tecnica è nelle mani di Benedetto Alessandro, enologo siciliano fra i più giovani e brillanti. Catarratto di razza, il 12 Filari '19, a dimostrazione delle potenzialità di questa grande uva per molto tempo banalizzata da produttori e tecnici poco accorti e lungimiranti: paglierino delicato e brillante con tocchi di verde limone, si apre con un naso ampio e complesso, ritmato da eleganti nuance di zagara di agrumi, tiglio, biancospino e mugugno e sottili sfumature minerali che ricordano il quarzo bagnato; in bocca ha stoffa da vendere, un frutto polputo e impeccabile, è consistente, spicca per tensione gustativa, è sapido e persistente. Godurioso, addirittura divertente, con spaghetti alle vongole e tartufi di mare ovvero con bocconcini di rana pescatrice fritti. Sui 14 euro allo scaffale.

89/100



CASE ALTE

Via Pisciotta, 27
90043 Camporeale (PA)
Tel. 329.7130750
info@casealte.it
www.casealte.it

Siracusa, Marco Campisi:

“VI RACCONTO I MIEI COCKTAIL A BASE DI VINO”



MARCO CAMPISI
E IL SUO COCKTAIL
“SCILLA MARIS”



I suoi cocktail hanno i profumi della Sicilia, il sapore e la passione delle vigne della sua terra con un occhio puntato verso la sua amata Siracusa.

Marco Campisi, di 44 anni, sposato con Alessandra Moscuza, anche lei sommelier, è specializzato nella realizzazione di "Wine cocktail".

Una passione che inizia all'età di 16 anni dal servizio di sala in un wine bar della sua città. Marco frequenta l'Istituto alberghiero e questo lavoretto gli permette di pagarsi gli studi e imparare sul campo un mestiere. Prima del diploma decide di approfondire le sue conoscenze, tanto da frequentare un corso di specializzazione per diventare sommelier. Marco consegue il diploma e prende il volo verso le zone del Piemonte. Si reca al Lago D'Orta e ci resta per un paio di anni. È qui che conosce un giovane chef, figlio della titolare, grande intenditore di vini, che trascorre i mesi estivi nelle migliori cantine d'Italia e d'Europa per aggiornare la cantina di famiglia.

Grazie a lui scopre l'amore per il mondo del vino. Lavora al fianco del sommelier dell'azienda come suo aiutante. Trascorre qualche stagione nella zona di Lugano, finché ritorna in Sicilia per ricoprire la cattedra come docente di sala. "La mia passione mi porta a lavorare di sera nei locali in qualità di sommelier e bartender - racconta Marco Campisi - grazie alla mia passione di saper coniugare i prodotti dei campi come le erbe aromatiche, la frutta, le verdure. Così, realizzo dei cocktail a base di vino". I "Wine cocktail" per Marco sono una vera e propria specialità. Charles Flamminio, un ragazzo emiliano, lo indirizza ad approfondire lo studio dei tè, tanto che il bartender siracusano crea anche dei cocktail con gli infusi di questa secolare bevanda. Marco gira l'Italia al fianco di chef importanti e stellati, quali Gianfranco Vissani, Max Mascia, Gianpaolo Raschi, Alessandro Circiello e Enrico Derflinger. Oggi lavora per la struttura Scilla Maris Charming Suite a Noto ed è tra i settanta Master Sommelier in Italia.

“SCILLA MARIS”

INGREDIENTI:

- 3cl di Amaro Nepeta
- 5cl di Tonica
- 2cl di Ginger Beer
- Frutti rossi
- Una zeste di limone verdello Igp di Siracusa

PREPARAZIONE:

Inserire il ghiaccio all'interno del bicchiere per raffreddarlo, scolare l'acqua che si è formata. Aggiungere 3cl di Amaro Nepeta, Tonica e Ginger Beer. Concludere decorando il bicchiere con i frutti rossi e il limone.

Il cocktail proposto dal Sommelier/Bartender è "Scilla Maris" perché abbraccia i profumi delle piante aromatiche che circondano la struttura. Il cocktail è ideale anche per concludere un pasto in sostituzione del classico sorbetto. ■



PH. YESCAPA



PH. SALVO CHIANTIA



PH. CAMPERISTI ITALIANI



SICILCAMPERFEST

LA SICILIA DEL CAMPER

La sensazione di libertà e indipendenza ha reso il camperismo una scelta di vacanza, e di vita, sempre più apprezzata anche dai siciliani

di Maria Enza Giannetto



PH. YESCAPA

Risalire i tornanti dell'Etna fino al Rifugio Sapienza e poi dirigersi verso l'Isola delle Correnti; ripartire al mattino per la Valle dei Templi, per approdare poi a Mazara del Vallo e magari programmare un'escursione alle Egadi. E ancora, una capatina a Palermo, un tramonto a Capo D'Orlando e qualche incursione nell'entroterra siciliano tra borghi medievali e parchi archeologici. La sensazione di libertà e indipendenza ha reso il camperismo una scelta di vacanza, e di vita, sempre più apprezzata anche in Sicilia e dai siciliani. Una tendenza che, come confermano i dati delle piattaforme di noleggio Indie Campers e di camper sarin Yescapa, è cresciuta particolarmente in quest'anno in cui i viaggiatori sono anche alla ricerca di sicurezza e distanziamento.

Lo conferma Alberto Pillon, founder di Camperisti Italiani, la più grande community online di camperisti del paese. "Assieme alla Puglia, quest'anno la Sicilia ha davvero conquistato tantissimi viaggiatori e neofiti del camper. Purtroppo, però, molti equipaggi sull'Isola hanno spesso segnalato lo scarso rinnovamento delle strutture e dei servizi offerti. Ovviamente esistono tante realtà che lavorano bene e tante eccellenze, soprattutto lungo la costa, ma in generale sembra mancare una visione integrata per l'accoglienza dei viaggiatori itineranti. Il camperismo viene considerato come turismo povero e, anche se nel frattempo in Italia ci sono 230 mila equipaggi, in Sicilia come in altre regioni italiane non ne è stata ancora compresa la potenzialità".

Eppure il turismo itinerante qualificato è, in molti casi, praticato da viaggiatori esigenti che vanno alla ricerca dei luoghi più insoliti, dei prodotti locali e delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche. Migliaia di viaggiatori in camper che sosterebbero volentieri, e più a lungo, al di fuori delle rotte comuni e dei periodi più affollati, andando a incentivare un turismo più lento, tra piccoli borghi, sentieri naturalistici e spiagge sconosciute. E invece, a parte alcune strutture sulla costa che, soprattutto nel Ragusano e Siracusano, restano aperte anche di inverno e accolgono

i camperisti francesi e tedeschi che vengono a svernare in Sicilia, la destagionalizzazione del camperismo sull'isola sembra ancora un'ipotesi remota. Da più parti, infatti, i viaggiatori itineranti di Sicilia e quelli che in Sicilia vengono in vacanza segnalano il numero limitato di aree attrezzate, aree di sosta e strutture adatte, soprattutto all'interno dell'isola dove, solo di recente c'è un certo movimento con la nascita di agricampeggi e con parecchie aziende agrituristiche che cominciano a offrire servizi di accoglienza per camper. "Se nel settore privato, tra rinnovamen-

"Assieme alla Puglia, quest'anno la Sicilia ha davvero conquistato tantissimi viaggiatori e neofiti del camper"

to e nuove aperture, qualcosa si muove, tutto resta fermo, invece, sul fronte pubblico", spiegano Ivana Pollicina e Letizia Amato, neopresidenti regionali dell'Unione Club Amici, Federazione nazionale a favore del Turismo itinerante e dei Campeggiatori. "L'Uca cerca da sempre di avviare un dialogo con le amministrazioni comunali invitandole a entrare nel circuito del progetto 'Comune amico', predisponendo i servizi minimi per le autocaravan e non vietando, quantomeno, la circolazione e la sosta". Tra le azioni avviate, ci sono anche i progetti CampHotel, finalizzata a garantire una sosta in sicurezza, nei parcheggi degli alberghi, per i camperisti che si muovono nei periodi di bassa e media stagione e trovano moltissimi campeggi chiusi. "Inoltre - aggiunge Pollicina - vogliamo muoverci per il progetto Park in camper che coinvolga i parchi naturalistici nell'accoglienza dei camperisti nel rispetto della natura e stiamo anche progettando il lancio della Fiera del Camper del Sud Italia che si terrà a Catania nel 2021: un grande appuntamento per tutto il comparto, gli appassionati e le aziende". Tra progettualità, raduni, iniziative e

ERNESTO DI BENEDETTO E LIDIA CANOSA



VIVERE IN CAMPER

Da un anno e mezzo, il camper zio Nino è la loro casa. I catanesi Ernesto Di Benedetto e Lidia Canosa sono una coppia di camperisti doc che hanno fatto della loro passione per la Sicilia e per il camperismo uno stile di vita. Sulla loro pagina facebook *Viaggiando in camper*, seguita da circa 4800 follower raccontano la Sicilia a misura di turismo itinerante, fornendo informazioni, commenti e impressioni su campeggi e aree di sosta, luoghi visitati e persino sugli strumenti del camperista. "Fino a qualche anno fa, giravamo in camper per diletto e vacanze poi, due anni fa, ci siamo detti che sarebbe stato bello provare a vivere in modo itinerante e raccontare la Sicilia dal punto di vista del viaggiatore in camper. Da allora girovaghiamo per la nostra amata Isola e non solo, raccontando quello che vediamo sulla nostra pagina". Un racconto che ha trovato la sua modalità privilegiata nelle dirette fb che la coppia avvia come appuntamento fisso, ogni sera, per dare suggerimenti e info su strutture, eventi e tutto quello che può interessare i viaggiatori. "Cerchiamo di dare il nostro contributo, promuovendo la nostra terra e, ovviamente stimolando le strutture e gli enti a far meglio, sottolineando quello che non va e segnalando, invece, le strutture di eccellenza e qualità".

momenti di aggregazione e confronto, la Sicilia del camperismo è accomunata dalla voglia di innalzare il livello dei servizi per il turismo itinerante. "L'Isola, purtroppo, sconta enormi ritardi rispetto al trattamento del turista itinerante", spiega Ettore Minniti,



PH. SALVO CHIANTIA



SICILCAMPERFEST



SICILCAMPERFEST, LAGO POZZILLO

La collaborazione emerge anche sui tanti gruppi facebook che si rivelano una fonte inesauribile di consigli e condivisione

presidente dell'Associazione turismo itinerante amico e solidale. "Noi cerchiamo di fare politica territoriale e stimolare l'attenzione verso il camperismo agendo anche in sinergia con le rappresentanze delle strutture perché, solo collaborando, possiamo ragionare e incrementare il turismo itinerante qualificato". In questo quadro in bianco e nero, una nota di luce è rappresentata senz'altro dallo spirito collaborativo e di solidarietà tra gli equipaggi. La collaborazione emerge anche sui tanti gruppi facebook che si rivelano una fonte inesauribile di consigli e condivisione, come *Sicilia in camper* (6400 membri), aperto da Salvo Chiantia nell'intento di promuovere le bellezze della propria terra. "Io ho girato tutto il mondo

in camper e posso dire che luoghi belli e adatti al turismo itinerante come la nostra Sicilia non ne esistono. Purtroppo, è vero che spesso mancano i servizi essenziali e che in inverno le strutture aperte sono veramente poche. Avere più aree di sosta dignitose, che oltre agli allacci di acqua e corrente elettrica, prevedano anche qualche zona verde, un'area barbecue e altri servizi, magari gestiti anche in remoto con colonnine e pagamenti automatizzati come avviene all'estero, sarebbe un bel segnale di civiltà e si rivelerebbe anche una buona strategia economica per molti piccoli comuni". Dello stesso avviso Davide Barbagallo, amministratore del gruppo fb - e dell'omonima associazione - *Noi camperisti in Sicilia* (13500 membri) che



PH. YESCAPA



PH. YESCAPA

sottolinea l'importanza della collaborazione tra camperisti. "Nella nostra community, c'è uno scambio di informazioni continuo tra i vari tipi di camperisti: da quelli che fanno solo sosta libera a quelli che prediligono l'area attrezzata fino a quelli che amano i campeggi. Nel gruppo prevale il tipico stile solidale del camperista. Negli anni, abbiamo deciso anche di trasformare questo scambio virtuale in momenti di convivialità reale, organizzando non un semplice raduno di camperisti ma un vero e proprio Sicil Festival del Camper che si svolge ogni anno al lago di Pozzillo". E tra raduni, progetti, incremento dei servizi e tanta voglia di viaggiare in libertà, la Sicilia del camper resta on the road. ■

MIMMA FERRANTE E MAURIZIO KARRA



LE IMPERDIBILI GUIDE

Mimma Ferrante e Maurizio Karra sono due giornalisti palermitani che hanno coniugato la loro più che trentennale passione per il camper con la loro professione. Nel 2012, hanno infatti lanciato le guide turistiche della collana *Le vie del camper* (www.leviedelcamper.it), studiate proprio per le esigenze dei camperisti e per tutti coloro che amano viaggiare in libertà. I due giornalisti-camperisti a bordo del loro camper, come in una vera redazione, si dedicano alle ricerche sul campo per i loro articoli, pubblicati su riviste italiane di settore e nei loro volumi. "La nostra collana - dicono - conta ad oggi 22 guide, oltre a un volume dedicato all'universo del camper. Aggiorniamo le guide continuamente, grazie a un'attività di monitoraggio sui punti sosta camper, sull'apertura o la chiusura delle attività ricettive e le attrattive turistiche. Anche la nostra guida sulla Sicilia è composta da itinerari a misura di camper, completati dalle mappe che descrivono il percorso, dalle piante delle località più importanti, dalle indicazioni stradali e dalle soste con le coordinate GPS. Tutto nell'ottica di fornire al viaggiatore le informazioni giuste per programmare il viaggio on the road con i suggerimenti di chi quel percorso lo ha fatto davvero".



SCANSIONE TRIDIMENSIONALE DELLA COLONNA

Consente di eseguire una rilevazione della morfologia 3D del tronco, con estrema accuratezza, rapidità e sicurezza.



ESAME BAROPODOMETRICO

Permette di valutare le pressioni tra la superficie di appoggio del piede ed il terreno e la modalità di esecuzione del passo.

IL PIEDE DELLO SPORTIVO

Ad ogni sport il suo plantare, studiato per i ritmi dell'allenamento con lo scopo di ripartire in modo omogeneo il carico sulla pianta



PALERMO • MISILMERI • BAGHERIA • TERMINI IMERESE • TRAPANI • SCIACCA • AGRIGENTO

www.ortopediaferranti.it

TOSCANA. ECCELLENZE E RITMO LENTO

*Un angolo di mondo dove storia e architettura,
arte e natura si fondono e incantano oltre il tempo*

Completamente immersi nella natura potrete noleggiare una bici e andare in esplorazione per le colline del Chianti

Atmosfere rinascimentali e gioielli d'arte rinomati, paesaggi antichi e piccoli borghi affascinanti: un angolo di mondo dove storia e architettura, arte e natura si fondono e incantano oltre il tempo. La Toscana custodisce l'essenza del Bel Paese. Racchiusa tra gli Appennini e il Mar Tirreno è una regione eccellente da scoprire a ritmo lento. La varietà del paesaggio e le sue tradizioni peculiari la rendono meta particolarmente adatta per chi desideri vivere appieno il rapporto con la natura, per chiunque ami degustare sapori antichi e assaporare il buon vino. Colori caldi, luoghi magnifici e raffinati, paesaggi distensivi e rilassanti, località ambite - lontane dal caos e dal turismo di massa. La luce d'autunno esalta interamente la bellezza del paesaggio e i viaggiatori più esigenti non resteranno delusi. Firenze, Siena, Pisa valgono senz'altro il viaggio: dall'antica Basilica di Santa Maria Novella alla maestria della Cupola del Brunelleschi e del Campanile di Giotto, dalla storia di Piazza della Signoria alla poesia di Ponte Vecchio e Piazzale Belvedere, dalla maestosa Piazza dei Miracoli al romantico lungarno pisano, dall'inconfondibile Piazza del Campo alla preziosa Piazza del Duomo, sarà un susseguirsi di emozioni e scatti memorabili.

E se il soggiorno perfetto, senza tralasciare le principali città d'arte, fosse un invito ad esplorare la campagna? Se la destinazione ideale fosse un agriturismo immerso nelle verdi colline? Un ricco ventaglio di esperienze emozionanti potrà personalizzare la vostra vacanza di fine estate.

Completamente immersi nella natura potrete noleggiare una bici e andare in esplorazione per le colline del Chianti. Itinerari facili e gradevoli, strade bianche agevoli da percorrere, a ritmo *slow* assaporerete la vera essenza del panorama toscano. I meno allenati potrebbero valutare l'alternativa di gironzolare in Vespa. Un'esperienza indubbiamente attraente. Se la cucina tipica è la vostra passione potrete seguire corsi di autentica arte culinaria per carpire gli antichi segreti della tradizione e degustare alcuni tra i vini più rinomati al mondo come il Brunello di Montalcino, il Rosso di Montepulciano e la Vernaccia di San Gimignano. In una terra votata particolarmente al vino non avrete che l'imbarazzo della scelta. E se avrete la disponibilità di recarvi in Toscana nel periodo adatto, oltre alla visita delle cantine potrete partecipare alla vendemmia, una festa entusiasmante per riscoprire i ritmi della natura e i sapori tipici autunnali. Che siate esperti cavalieri o vogliate approcciarvi all'equitazione per la prima volta, le dorate colline toscane saranno il luogo più idoneo. Per chi viaggia con bambini, il contatto con il cavallo non potrà che essere appassionante; un'innegabile esperienza formativa. In quello che fu il territorio della medievale Lega del Chianti, il borgo murato di Vertine racchiude un



patrimonio culturale di inestimabile pregio. È una piccola perla del territorio senese dove il tempo sembra essersi fermato. Circondato da boschi, uliveti e vigneti, è punto di partenza ottimale per gli appassionati che vogliono andare alla scoperta di castelli e borghi fortificati. Il borgo medievale di Montefioralle, nel cuore del Chianti, è ideale per una gita romantica tra i vicoli lastricati. Al tramonto, poi, godrete del panorama sorseggiando un ottimo calice di Chianti Classico. Gli amanti del *green* avranno ampia scelta di campi da golf e spa nel cuore del Chianti e del Mugello. E se fosse un itinerario in auto alla scoperta della Maremma? Un luogo magico che evoca immagini di mandrie allo stato brado e misteriosi affreschi etruschi. Non potrete, certamente perdere la scenografica Pitigliano, arroccata su uno sperone roccioso. Vi incanterà la bellezza selvaggia di questo borgo costruito nel tufo, con il suo passato ricco di storia, dagli Etruschi alla Piccola Gerusalemme - antico ghetto perfettamente conservato. Tra i boschi di castagni e i faggi secolari, si susseguono i borghi incantevoli del Monte Amiata, il più grande vulcano spento della regione: Abbazia San Salvatore, Piancastagnaio, Roccalbegna, Arcidosso e Santa Fiora. E, nel cuore della Garfagnana, Isola Santa. Incredibilmente romantica con le sue casette in pietra in riva al lago color smeraldo. Non dimenticate di degustare il biroldo in un'antica norcineria e le delizie culinarie a base di farina di castagne. Un'esperienza assolutamente insolita la potrà regalare un viaggio lungo il fiume Ombrone, un'autentica avventura in soft rafting alla scoperta della Maremma selvaggia. Chi potrà resistere al fascino della Val d'Orcia? Tra borghi meravigliosi e scenari estremamente peculiari è una zona tutta da scoprire. Qui terra e natura saranno le protagoniste indiscusse: da Pienza, Montalcino e Montepulciano a Monticchiello, San Quirico d'Orcia e Bagno Vignoni. Per chi, invece, fosse alla ricerca di una base per esplorare la costa ma volesse, allo stesso tempo, godere del fascino dei borghi toscani non potrà perdersi le botteghe e i vicoli di Castagneto Carducci, arroccato intorno al suo castello medioevale; delizioso e accogliente, dona una vista sul mare splendida. Imperdibile, il piccolo prezioso borgo di Bolgheri nell'entroterra della Costa degli Etruschi. Per raggiungere le sue fiabesche stradine e il suo caratteristico castello di mattoni rossi percorrerete il celebre Viale dei Cipressi, tanto caro al Carducci. Da Livorno a Piombino, la Costa degli Etruschi, offre ampia scelta di percorsi e sentieri particolarmente adatti ai ciclisti amatoriali, i professionisti - invece - percorreranno i tracciati debitamente attrezzati che si estendono nel bosco di San Carlo e nella campagna circostante il

Il viaggio può concludersi con una sosta rigenerante in uno dei rinomati centri termali toscani

borgo di Bolgheri. L'antica costa è ideale anche per chi pratici il windsurf e il kitesurf o voglia dilettarsi ad esplorare i fondali marini dell'Arcipelago Toscano. Le isole - Elba, Capraia, Pianosa, Giannutri e del Giglio - sono mete ambite per effettuare immersioni di ogni tipo e livello di difficoltà. Un'escursione in giornata all'isola di Montecristo non è solo una rievocazione letteraria ma un'esperienza unica in un luogo straordinario, un'eccellenza per la tutela della biodiversità dell'Arcipelago Toscano e del Mar Tirreno. Chi non rinuncia all'aspetto culturale della vacanza farà tappa obbligata a Populonia, tra natura e archeologia. La suggestiva necropoli etrusca è situata in cima al colle da cui si gode uno scenario mozzafiato sul Golfo di Baratti. Pittoresca insenatura - sul tratto del litorale toscano che da Livorno prosegue verso Grosseto - racchiusa tra sabbia fine e acque cristalline. Il viaggio può concludersi con una sosta rigenerante in uno dei rinomati centri termali toscani. Centinaia di località si snodano da Nord a Sud in ognuna delle dieci province. Sarà semplice scegliere quella che si inserisce, al meglio, lungo l'itinerario prescelto: nel cuore della Maremma, le Terme di Saturnia; nella provincia di Siena, le Terme di Petriolo; le suggestive Terme di Bagno Vignoni; le Terme dei Bagni di San Filippo nel Parco della Val d'Orcia; le Terme di Chianciano al confine tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana; le Terme di Rapolano nello splendido contesto naturalistico delle Crete Senesi, al confine tra la Val di Chiana e il Chianti; le Terme di Sassetta immerse nelle colline dell'Alta Maremma e, tra le province di Pistoia e Lucca, le tradizionali Terme di Montecatini. Fin dall'antichità, ciascuna di queste località è pienamente all'altezza di offrire coccole salutari e pregiati trattamenti benessere in un contesto esclusivo e raffinato. Un modo perfetto per godersi il meritato relax prima di tornare a casa. ■

IL SUCCESSO DI UNA FARMACIA È NEL SUO DNA.



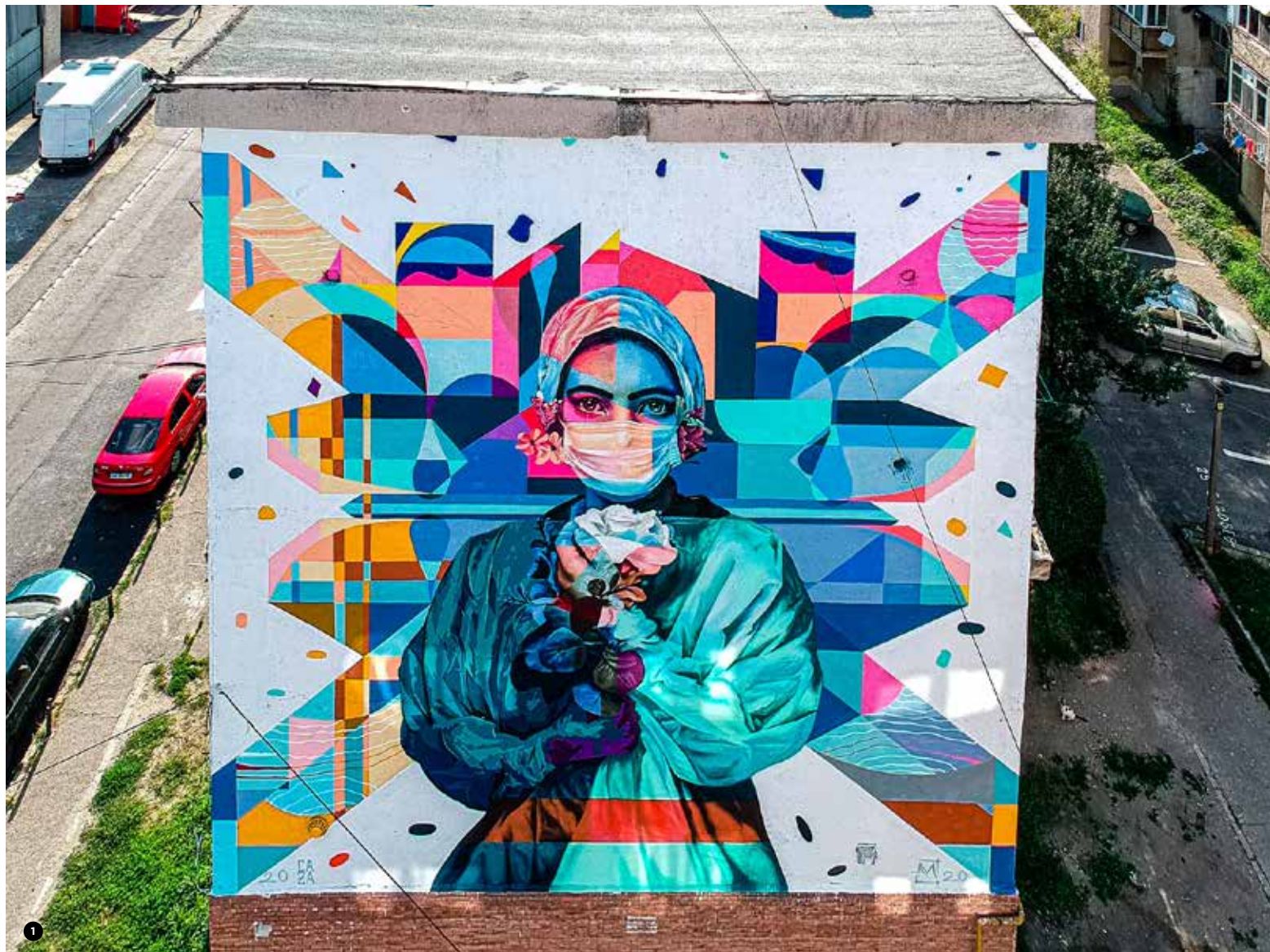
Farmacia Pennino - Dott.ssa Licia Pennino - Via Perpignano 182d - PALERMO - Prog. Studio Bonanno&Associati

«Prima di cambiare la propria farmacia occorre aver maturato i limiti che vogliamo superare con il nuovo progetto. Il "Sistema Farmacia" di GAMAL PHARMACY supporta ogni Farmacista in queste analisi. La nuova Farmacia della *dott.ssa Pennino* nasce all'insegna della concretezza senza trascurare lo stile e la cura di ogni dettaglio.»

Massimo Alioto, Direttore Generale di GAMAL PHARMACY, spiega così il progetto della nuova Farmacia Pennino di Palermo.

- Grande attenzione ai percorsi studiati per valorizzare l'esposizione
- Un ambiente arioso e luminoso realizzato con stile ed elementi di carattere
- Scelta di materiali di grande qualità selezionati per durare e mantenere freschezza ed eleganza nel tempo





Arte inside LE MOSTRE IN SICILIA

Mostre di ricerca e grandi nomi del sistema dell'arte nazionale e internazionale caratterizzano la programmazione culturale dei prossimi mesi in Sicilia.

La città di Palermo, in particolare, è sede di eventi di risonanza come il progetto "One Voice | Change Is In Unity", che unisce arte e impegno sociale all'interno degli spazi della Fondazione Sant'Elia.

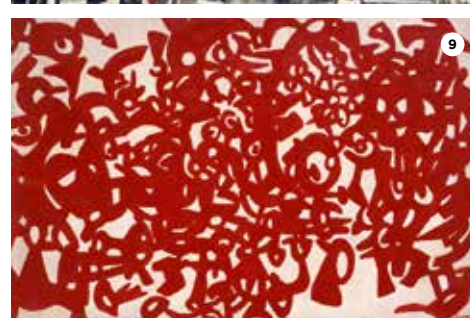
Movimento sociale che ha promosso un festival outdoor internazionale con lo



scopo di rafforzare l'unità collettiva attraverso i linguaggi dell'arte. Fondato da Gil Shavit (Perù) ed Eugene Lemay (USA), "ONE VOICE" è nato durante i mesi della pandemia, raccogliendo adesioni immediate in 20 città diverse di 14 Paesi in cinque continenti. A Palermo, fino al 30 settembre, saranno esposti i lavori realizzati durante il lockdown - pitture, video, fotografie, installazioni e musica - di nove artisti siciliani: Mario Bajardi, Gandolfo Gabriele David, Andrea Kantos, Giacomo Rizzo, Mauro D'Agati, Igor Scalisi Palmiteri, Nicola Pucci, Max Serradifalco e Antonio Macaluso.

Sempre a Palermo, si segnala inoltre l'apertura di "In fondo al pozzo", mostra personale di **Linda Carrara** (Bergamo, 1984) alla Rizzuto Gallery. L'artista, che porta avanti una riflessione sulle dinamiche concettuali e mimetiche della pittura, crea delicate e nuove realtà parallele, svincolate dalle logiche della figuratività tradizionale e da scopi mimetici. Al Museo archeologico regionale Paolo Orsi

1. ONE VOICE - ALIN MIHAIL & BOGDAN ROMANIA LD
2. ONE VOICE - HIERO VEIGA MURAL
PH. BY ARMANDO COLLS LD
3. LINDA CARRARA - "FLOATING OBJECT", 2016.
ACRILICO E GRAFITE SU LEGNO, 20X20 CM
4. LINDA CARRARA "LO STAGNO" - OLIO, GRAFITE
E MATITA BIANCA SU TELA, 114X160 CM 2020
5. IL KOUROS RITROVATO
6. ANTONIO SANFILIPPO, SENZA TITOLO,
OLIO SU TELA, 1953, 20_89X116 CM
7. CARLA ACCARDI, ROSSO SU BIANCO,
CASEINA SU TELA, 1956, 64,5X98,5 CM



di Siracusa prende il via - dopo le tappe palermitane e catanesi - la mostra "Il Kouros ritrovato", voluta e curata da Sebastiano Tusa prima della tragica scomparsa, che ha il suo scopo nel ricongiungimento filologico ed estetico del torso del Kouros di Lentini e la Testa Biscari. "Il Kouros ritrovato", come ci piace definire la "nuova" statua - sottolinea l'assessore ai Beni Culturali e l'Identità siciliana, Alberto Samonà - appare ai miei occhi come un esempio di *kalòs kai agathòs* giacché simbolicamente unisce bello e buono: la bellezza di un unicum che mette un punto fermo a una storia fatta di discordanze, e la bontà che invita idealmente noi siciliani a riflettere sulla necessità di superare gli individualismi per cercare sempre le ragioni che ci uniscono in vista di nuovi e più preziosi obiettivi".

Chiediamo, infine, a Marsala, al Convento del Carmine, dove si è appena inaugurata una grande mostra dedicata a due dei più significativi interpreti del Novecento italiano: "Carla Accardi - Antonio Sanfilippo. L'avventura del segno", a cura di Sergio Troisi. L'esposizione ripercorre le tappe dei due artisti di origine siciliana degli esordi in ambito costruttivista alla fine degli anni Quaranta - nel '47 fanno parte entrambi del Gruppo Forma 1 che segnerà la nascita della pittura astratta in Italia - fino alla dimensione internazionale dei decenni successivi, mettendo in luce punti di contatto e diversità del loro linguaggio in un raro e approfondito dialogo fra i loro lavori, ottenuto grazie anche alla collaborazione con i rispettivi archivi.

Giulia Gucci

ONE VOICE | CHANGE IS IN UNITY
Palazzo Sant'Elia
Via Maqueda 81, Palermo.
Fino al 30 settembre
(da lun. a ven. h 9/17.30).

LINDA CARRARA. IN FONDO AL POZZO
Rizzuto Gallery
via Maletto 5, Palermo.
Fino al 6 novembre 2020
(da mar. a sab., dalle h 16/20).

IL KOUROS RITROVATO
Museo archeologico regionale Paolo Orsi
Viale Teocrito 66, Siracusa.
Fino al 7 marzo 2021
(da mar. a sab. h 9/19, domenica h 9/14).

CARLA ACCARDI - ANTONIO SANFILIPPO. L'AVVENTURA DEL SEGNO
Convento del Carmine
Piazza del Carmine, Marsala.
Fino al 10 gennaio 2021
(da mar. a dom. h 10/13 e 19/21).

PALAZZO MARRAFFA

PALERMO, CORTILE SCANNASERPE



INFO VENDITE

Piazza Castelnuovo, 35 Palermo
091204816 - 375 602 2502
info@castelnuovoimmobiliare.it
www.castelnuovoimmobiliare.it
#castelnuovoimmobiliare

Tra via Resuttana e via Danimarca nasce Palazzo Marraffa. Unità abitative termoautonome di varie tipologie e quadrature. Spazi esterni di pertinenza, posti auto e posti moto disponibili. **Possibilità di usufruire del superbonus fino a 136.000 euro ad unità abitativa.** Mutuabilità fino all'80% del prezzo di compravendita. Costi notarili inclusi nella compravendita.

Progettista architettonico e Interior Designer: Arch. Luigi Smecca
Progetto, comunicazione e vendita: Castelnuovo Immobiliare

PALAZZO GIGLIO

PALERMO, PIAZZETTA LUCREZIA BRUNACCINI



Nel cuore di Palermo, a Piazzetta Lucrezia Brunaccini, risorge un palazzo caratteristico della nobiltà siciliana: Palazzo Giglio. Edificio antisismico con ecosistemi e domotica all'avanguardia. **Rimborso IRPEF o credito d'imposta pari a 105.600 euro per unità abitativa.** Mutuabilità fino all'80% del prezzo di compravendita. Costi notarili inclusi nella compravendita. Servizio Hall, Caffè letterario, Ristorante, Sala meeting
Rendita garantita minimo 6.000 euro annui



Un progetto Iridio Immobiliare
Arch. Giuseppe Caronia
Interior Designer Arch. Luigi Smecca

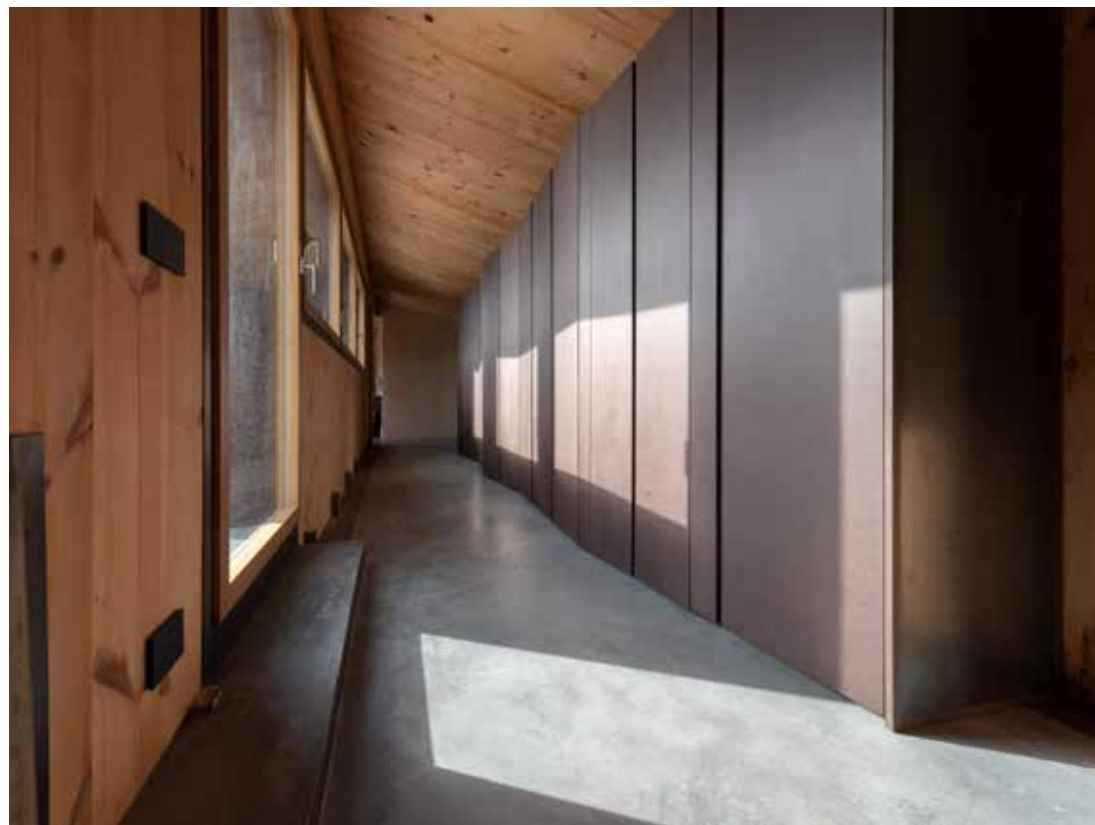


FILOSOFIA DI UN LIBERO ABITARE

*“Nemini Teneri”
è il nome dato
alla villa che segue
l’approccio filosofico
del rispetto
della natura
voluto
dai progettisti
e dai committenti*



*Il clima mediterraneo
viene assorbito
dall'abitazione
producendo
un ideale equilibrio
termo-igrometrico*





*Un lago artificiale fornisce acqua
depurata alla bio-piscina
inserita tra carrubi e alberi di ulivo*





L'edificio si muove intorno a due setti murari curvi in calcestruzzo armato a faccia vista che si pongono in contrasto con il linguaggio formale dell'involucro in sughero, della pietra locale e del ferro



Un'architettura incastrata nella roccia calcarea affiora dalla frastagliata costa di Scicli ricoperta da una rigogliosa macchia mediterranea. È immersa in un giardino delimitato dai muretti a secco tipici degli Iblei che sin dall'alba della civiltà ne disegnano il paesaggio e che sono realizzati con quella stessa pietra. *Nemini Teneri* è il nome dato alla residenza dai committenti, significa non

dipendere da nessuno. Da questo termine latino trae ispirazione il progetto dell'abitazione che vuole essere autosufficiente, libera dai consumi e non convenzionale. Costruita in legno con tecnologia X-LAM, la casa presenta vari punti di forza che assicurano la massima efficienza energetica. È rivestita da pannelli in sughero che donano all'involucro un aspetto armonicamente inserito nell'ambiente circostante. La *liaison* legno-sughero - materie prime

rinnovabili ed ecologiche - assicura un isolamento termico in tutti i periodi dell'anno e un controllo del livello di umidità nell'aria degli interni, oltre alla totale assenza di emissioni tossiche. La vicinanza del mare e l'esposizio-

ne della proprietà rurale offrono una ventilazione naturale enfatizzata dalle grandi vetrate che forniscono un ricambio d'aria grazie alle correnti incrociate generate dalla differenza di temperatura tra i due fronti della casa. Il clima mediterraneo viene così assorbito dall'abitazione producendo un ideale equilibrio termo-igrometrico che ha consentito di rinunciare all'installazione di impianti di raffreddamento e riscaldamento (inverter). Un lago artificiale fornisce acqua depurata alla bio-piscina inserita tra carrubi e alberi di ulivo: un *couloir de nage* lungo 20 metri dove, immersi nel silenzio, si può nuotare in una vasca priva di agenti chimici. Il lago, la piscina e il giardino seguono tutti il medesimo approccio filosofico di rispetto della natura, abbracciato da Danilo Demaio e Viviana Pitrolo dello studio di architettura Darch2 e dai loro committenti. Questi elementi si integrano tra loro creando una vera

oasi di biosostenibilità e di assoluto relax rigenerante. Segue il medesimo *concept* la scelta di piante endemiche di tipologia arido-resistente per evitare sprechi d'acqua per l'irrigazione del giardino. Dal living si accede alla cucina open space che guarda al mare e si affaccia su una terrazza. Tre camere da letto sono distribuite nei tre livelli in cui si sviluppa la villa mentre una piccola SPA è inserita nel piano interrato. L'edificio si muove intorno a due setti murari curvi in calcestruzzo armato a faccia vista che ne costituiscono il fulcro, quasi una scultura organica, e si pongono in contrasto con il linguaggio formale dell'involucro in sughero, della pietra locale e del ferro che rivelano la loro matericità senza dissimulazioni di sorta. Le pareti interne, rivestite da strati di juta legati con latte di calce, restituiscono una *texture* originale, raffinata e accogliente che gioca in contrasto

con la pavimentazione in cemento industriale elicotterato e con la parete della zona cucina rivestita in ferro crudo. Raffinati gli arredi, disegnati su misura con rigore geometrico, che ripropongono all'interno i materiali già utilizzati per l'*outdoor* come il ferro e il legno, nobilitato da un trattamento con cera d'api. ■

CREDITS

PROGETTO ESECUTIVO, PROGETTAZIONE DEGLI INTERNI E DIREZIONE LAVORI: Studio Darch2 - architetti Danilo Demaio e Viviana Pitrolo
 PROGETTO STRUTTURALE, IMPIANTI, AREE VERDI E LAGHETTO: Ing. Giorgio Scrofani, Ing. Raffaele Giannone, Arch. Francesco Giunta e Arch. Tommaso Verdesca
 CUCINA: Bulthaup
 SEDIE E POLTRONE: Thonet
 LUCI E ARREDI: Artigiani locali su disegno della committenza e dello studio Darch2

Conosciamo bene
quell'espressione.

RGF
HOUSE

Facciamo casa.

PROGETTAZIONI E COSTRUZIONI A PALERMO

PARTNERSHIP TECNICA

vajana

PROGETTAZIONE INTEGRATA

rgfhouse.it info@rgfhouse.it +39 345 252 8922

PERIZONA SETTEMBRE '20

MARTINA, TRA EMMA E LA SANTUZZA

Una Santuzza messinese. Martina Consolo, 29 anni, ha incarnato Santa Rosalia nel docufilm "Palermo sospesa. C'è il festino che non c'è", per la regia di Costanza Quatriglio, direttrice del Centro sperimentale di cinematografia del capoluogo siciliano. Il film è stato trasmesso in streaming sul sito del Teatro Biondo di Palermo. "Mi nascondo bene dall'essere messinese", sorride Martina.

29 anni, ha frequentato tra l'altro la prestigiosa "Scuola dei mestieri dello spettacolo" di Emma Dante al teatro "Biondo" (e con lei ha già lavorato in teatro). Si è diplomata nel giugno scorso, dopo tre anni. "Avevamo una tournée programmata saltata per il Covid", racconta Martina, tornata in Sicilia dopo anni vissuti a Bologna. "Lavorare con Emma? È molto affascinante, c'è un flusso continuo tra regista e attore. E tutto diventa una creazione comune". Sarebbe bello sperimentare anche il cinema. "Sì, sarei molto curiosa di lavorare con Emma al cinema".

MARTINA CONSOLO - PH. PAOLO PALMIERI



“PICCIRIDDA, CON I PIEDI NELLA SABBIA”

Il regista Paolo Licata racconta una storia semplice ma ricca di pathos

“Un film stupefacente che va dritto al cuore”; a definirlo così non è un critico qualunque o un redattore delle pagine culturali, ma il regista americano Oliver Stone, due volte premio Oscar per i capolavori cinematografici *Platoon* e *Nato il 4 luglio*. Presidente di giuria al festival di Taormina, Stone dopo qualche giorno dalla proiezione, ha mandato al regista Paolo Licata una mail dove gli proponeva di inserire nella locandina, il suo giudizio. Da quel momento, il film non ha mai smesso di essere pro-

iettato nei festival e nelle piazze e ottenere consensi. Ma il migliore riconoscimento è arrivato ai Globi d'oro con cinque nomination, tra cui quella a Miglior Film, condivisa con “*Pinocchio*” di Matteo Garrone. Il regista Licata ha girato in lungo e in largo tutta la Sicilia alla ricerca della protagonista Lucia, la “picciridda” come la chiamano, nel libro e nella sceneggiatura, gli abitanti del piccolo villaggio siciliano di pescatori. Dopo un casting lunghissimo, fatto di oltre 600 provini, alla fine l'ha tro-

vata proprio nella sua Palermo; è la giovanissima Marta Castiglia, per la prima volta davanti una macchina da presa. Bambina innocente, dallo sguardo disincantato, con una velata tristezza, intrisa di sogni ispirati proprio dai piedi nella sabbia, a Marta gli sceneggiatori hanno cucito un personaggio di una naturalezza disarmante. Il film, ambientato negli anni sessanta, si apre con la scena della famiglia della piccola al porticciolo di Favignana, costretta a emigrare in Francia in cerca di lavoro e lei a terra

con nonna Maria, la sempre brava Lucia Sardo, candidata ai nastri d'argento come migliore attrice, sul molo ad attenderli per il prossimo natale. Lucia trascorre le sue giornate tutte uguali, con lo sfondo il mare d'inverno. Nonna Maria è austera, la classica donna siciliana tutta d'un pezzo, poco avvezza alle smancerie e alla dolcezza. Porta un vissuto pesante sulle spalle e odia sua sorella Pina, interpretata dalla straordinaria attrice Ileana Rigano, palermitana d'origine ma catanese di adozione, scom-

parsa lo scorso fine maggio; purtroppo non ha fatto neanche in tempo a godersi la sua partecipazione al film di Emma Dante, le sorelle Macaluso, al festival di Venezia. L'unica fonte di leggerezza per Lucia è una compagna di scuola con la quale la bambina ritrova occasionalmente le gioie dell'infanzia. La figura maschile è vissuta con diffidenza, condizionata, a ragione, dalla nonna che assieme alla sorella, nasconde un terribile segreto. L'opera prima di Paolo Licata, adattamen-

to dell'omonimo romanzo di Catena Fiofello con cui il regista ha lavorato alla sceneggiatura insieme a Ugo Chiti, continua a sorprendere. “È stata mia madre per prima a leggere il libro, ci dice Licata. Io ero nella fase di ricerca della storia giusta che di per sé è sempre difficile per un regista”. Licata al suo esordio per questa opera prima ha un lungo curriculum artistico e professionale; “ho respirato, ci dice, “la polvere del palcoscenico, sin da quando ero bambino, grazie ai genitori, entrambi musicisti. A 39 anni, dopo la laurea in giurisprudenza, emigra a Roma per studiare regia e da lì inizia un percorso professionale nel cinema e nella tv.



NAXOSLEGGE X EDIZIONE: GUAI AI VINTI

Inserito nel calendario dei grandi eventi della Regione siciliana, programmato dall'Assessorato al Turismo, il festival della lettura anche quest'anno offre un interessante contributo culturale "mantenendo vivo il rapporto con il pubblico nel totale rispetto di tutte le norme anti Covid e promuovendo libri, riflessioni, incontri con gli autori, premiazioni, spazi di partecipazione", spiega Fulvia Toscano, direttore artistico e ideatrice della kermesse. Il tema scelto per il 2020 è *Vae Victis*, guai ai vinti, argomento declinato secondo diverse angolazioni, anche dalla par-

te degli sconfitti. Un evento a più voci che affronta varie tematiche spaziando dalla geopolitica alle questioni sempre urgenti della legalità, dai saperi delle donne alla poesia, passando per il prestigioso riconoscimento "Comunicare l'antico" destinato a eccellenze che testimoniano la vitalità della cultura classica, il corpo a corpo entusiasmante tra antico e moderno. Per tutto il mese di settembre in diversi luoghi del messinese e del catanese, Naxoslegge ospiterà scrittori, giornalisti, artisti, creativi, in un dialogo serrato con un pubblico molto stratificato,

tra cui ha un ruolo importantissimo il mondo dei giovani, a partire dagli studenti del Liceo Caminiti di Giardini Naxos, partner storico della rassegna. Questa decima edizione sarà l'occasione per presentare anche il progetto editoriale "Naxoslegge under 40", realizzato con la casa editrice AeB, con cui si intende promuovere la scrittura "giovane", cominciando con la poesia. Tanti ospiti come sempre e tanta voglia di far circolare la cultura, nello spirito di sinergia virtuosa che connota il festival, sostenuto da tantissime realtà associative.



I LOVE promotion



COLORI DEL SOLE, I TESSUTI CHE AMANO LA SICILIA

Come un tessuto che ricopre la Sicilia con dolcezza: Colori del Sole, marchio specializzato in tessuti artigianali lavorati a mano, rilancia la sua presenza sul territorio dell'isola con l'apertura di un nuovo store nel centro di Catania. L'azienda siciliana aggiunge in questo modo un nuovo tassello alla sua rete di location di pregio, con un impegno alla riqualificazione del patrimonio artistico siciliano e alla crescita dell'economia e dell'occupazione dell'isola.

Linee avvolgenti, sfumature calde e colori che richiamano la terra e le coste della Sicilia, ogni tessuto Colori del Sole è realizzato con ricercate materie prime di qualità. Dagli eleganti teli mare ai tessuti d'arredo e agli arazzi, ogni prodotto Colori del Sole è realizzato in modo artigianale e stampato a mano in serigrafia, tecnica che rende ogni pezzo un esemplare unico, un piccolo pezzo di Sicilia per accompagnare le proprie giornate.

Una presenza che ora si arricchisce di un nuovo tassello. Con il nuovo punto vendita aperto nel centro di Catania, infatti, arriva a dieci il numero di store Colori del Sole presenti sul territorio siciliano. Ogni negozio è stato aperto in location di pregio e palazzi storici che l'azienda ha contribuito a riqualificare, valorizzando in questo modo dei pezzi importanti del patrimonio siciliano. Da Ragusa Ibla a Scicli, da Ortigia a Palermo, gli store Colori del Sole sono integrati nel tessuto urbano e culturale. Una presenza a cui si

affianca quella dei molti Corner, punti vendita indipendenti che hanno creduto nel brand e hanno colto l'occasione per rilanciare la propria attività, puntando sul successo di un marchio ormai noto non solo a livello regionale.

Una realtà, dunque, interamente siciliana, che è fiera di dare il suo contributo al benessere dell'isola. Dal suo stabilimento in provincia di Palermo alle decine di persone impiegate nei diversi store e corner, sono tantissime le persone che hanno avuto l'opportunità di rimanere in Sicilia grazie a Colori del Sole. Perché Colori del Sole non è solo indossare la Sicilia, ma vestire la sua anima.

info@coloridelsole.it
Tel. +39 091 8674386
Strada Statale 113 Km 283,900
90044 Carini (PA) Italy
Store Catania
Via Vittorio Emanuele II, 145 / 147 / 149



Colori del Sole

www.coloridelsole.com
Link Social
Instagram: @colori_del_sole
Facebook: coloridelsole

RICCARDO FAZIO IL TALENTO CHE SEGUE LA PASSIONE

Il giovane chef è una nuova scoperta nell'hotellerie luxury a Taormina

Ventotto anni appena compiuti e non dimostrarli affatto: non si tratta dell'aspetto fisico, ma della personalità con la quale propone in cucina quel che diventa creativa ricerca nel percorso dei suoi piatti.

Riccardo Fazio è a capo della brigata del ristorante di uno degli hotel luxury e icona dell'accoglienza taorminese, il Mazzarò Sea Palace, cinque stelle che emoziona nella magnificenza della vista sull'azzurro quarzo del golfo di Mazzarò, Taormina mare.

Un talento made in Sicily, nativo di Paternò, studi alberghieri, poi si trasferisce a Londra, tempo utile per imparare e rafforzare le conoscenze nel duro mestiere della cucina. E a proposito di cucina, la sua, è come vivere dentro un enorme Lego, per bambini. Sì, perché come con i mattoncini colorati si costruiscono forme inventate ben al di là di quelle proposte nelle istruzioni delle scatole, in una dinamica di colori imprevedibili, così è lo spazio, dove il gioco è diventato per adulti, assolutamente serio, ma che del ludico per Fabio mantiene la parte più curiosa di provare e riprovare. E, a volte, con i suoi collaboratori, tutti under 30, questa casualità voluta - è ossimoro di nascita per nuove proposte. In questo modo ha ideato 'Velo di seppia' uno dei piatti più personali proposto nel menu degustazione di sei portate,



LO CHEF RICCARDO FAZIO

caratterizzato da un *fil rouge* che connota il carattere, prima che gli ingredienti. Mentre "in pasticceria i miei colleghi - ricorda - 'giocavano' con della mandorla, io pulivo alcune seppie, allenandomi nella tecnica dei veli, così ho sperimentato l'abbinamento seppia e mandorla: il ripieno è, infatti, nel 'finto' gelato di mandorla, che nasce da un'emulsione. Ma non volevo accontentarmi, così ho aggiunto il limone candito e il cuore nascosto di Rosso di Mazara, che si scopre solo a un certo punto...". Al centro, semplicemente, l'olio d'oliva, sempre siciliano, che mi serve, appunto, per l'emulsione, insieme a dell'acqua minerale. In questo modo, senza aggiunta di formaggio, latte, panna, nessun elemento di grassezza, riesco a spingere al massimo l'olio essenziale della mandorla, rigorosamente di Avola. In questo piatto - osserva lo chef - ribadisco uno dei principi della mia cucina: ingredienti autotoni, semplici ma di grande effetto. Oggi si tende a stravolgere tutto, la mia idea è, invece, che ogni alimento va rispettato e mai distorto. Se una materia è già buona di suo, non andiamo completamente a modificarne la struttura, non tramutiamola in altro. Anche per questo predilige le basse temperature. Con i ragazzi della brigata cerco sempre di trovare la giusta combinazione tra i sapori e cercarne di non convenzionali.

Il menu degustazione che Fazio firma per l'hotel taorminese prosegue con 'Sgombro scottato, crema di ricotta infornata, melanzana arrosto, pomodorino confit' (questo è un omaggio allo chef Gaetano Procopio, uno dei suoi maestri che



VELO DI SEPIA



l'ha lanciato); 'Risotto vialone nano, con gambero rosso cotto e crudo; 'Spaghetti monograno al limone e menta, crudo di scampo e mollica atturrata' e un 'Tonno rosso scottato, crema di pastinaka e salsa teriyaki all'arancia rossa'. A chiudere la nuova proposta: una 'Tartina di frolla con una namelaka al limone, crumble al cacao e salsa ai frutti di bosco'. La proposta del giovane chef viaggia all'unisono con la selezione di vini studiati dalla sommelier Dana Muscalu.

Lillo Maiolino



FABRIZIO ZITO

COSA SI NASCONDE DIETRO A UN PAIO DI OCCHI

La Sicilia è il posto dove uno sguardo vale più di mille parole... ispirato da ciò il giovane Fabrizio Zito, di Agira (Enna) ponendosi l'obiettivo di rivoluzionare il mondo degli occhiali, oltrepassando la classica divisione in due presente nel mondo dell'occhialeria: occhiali da vista e da sole, ha creato il brand "Zito, occhiali da sguardo", ovvero montature capaci di cambiare l'espressione a seconda dell'umore.

"Un progetto nuovo che trova il suo punto d'inizio in una delle più celebri frasi del dialetto siculo: cchi ci tali? (Cosa hai da guardare?). Unico è infatti il valore espressivo affidato allo sguardo in Sicilia, dove questo viene considerato il più forte mezzo di comunicazione non verbale".

Da quello che doveva essere solo un progetto di tesi in brand design, "Zito, occhiali da sguardo", presentato in Naba (Milano), per la laurea al biennio specialistico in Design del prodotto, presa dopo aver conseguito la laurea in Progettazione artistica per l'impresa all'Accademia Abadir di Catania, è nato un vero e proprio brand a marchio registrato.



"Il progetto ha preso forma analizzando le più svariate tipologie di sguardo, che hanno fatto da linee guida per la progettazione della mia prima collezione Cult2020, che segna l'inizio del viaggio nel mondo degli sguardi". Della collezione fanno parte cinque diverse tipologie di sguardo: stupito, arrabbiato, indifferente, perplesso e triste. "Generati e scelti dopo una lunga analisi di sguardi e dopo lunghi studi tesi a generare un alfabeto emozionale al quale si farà riferimento anche per le collezioni future".

Oltre alla Cult collection il brand, consapevole delle numerose sfumature che uno sguardo può contenere, offre al cliente la possibilità d'indossare uno sguardo unico con la collezione Taylor Made progettata secondo le sue personali richieste. Ad affiancare Fabrizio nella realizzazione delle nuove tappe del progetto la collega e amica Nour Choukeir. La presentazione del nuovo brand è stata affidata al fotografo professionista Jon Bronxl. In cantiere la nuova collezione... tutta da vedere!

Cristina Barbera



“A Castelbuono il sorriso è contagioso”

NON È UN LUOGO COMUNE



CASTELBUONO SICURA DI TE

1 NOTTE OMAGGIO*

Sarà per il carattere delle persone, la natura intorno, l'arte e la cultura millenaria, il buon cibo, il mare a due passi... ma è vero: Castelbuono trasmette soltanto pace e gioia.

Ne avrete prova diretta dal sorriso vostro e altrui (e non c'è mascherina che lo potrà contenere).

Non ci credete? Provare per credere: la prima notte è in omaggio*.

Non è un luogo comune.



www.cncastelbuono.com

* prenotando dal sito www.cncastelbuono.com, fino al 31 ottobre 2020, nelle strutture aderenti all'iniziativa.

CBUONO
centro commerciale naturale
www.cncastelbuono.com



COMUNE DI
CASTELBUONO



CO-STRETTI A UN METRO,

IL PROGETTO FOTOGRAFICO SULLE DIFFICOLTÀ DELLA RIPARTENZA

Sono dodici piccoli artigiani e imprenditori palermitani, rappresentanti un universo urbano, alternativo, indipendente, ad aver aderito al progetto fotografico *Co-stretti a un metro*, firmato da Francesco Bellina, fotoreporter trapanese con all'attivo importanti collaborazioni con prestigiose testate nazionali e internazionali con i suoi scatti di denuncia sociale. Nato da un'idea di Marco ed Emilia Callari, creativi e anime di Ottica Callari e Vintage By Callari, la bottega artigianale di restauro e vendita di occhiali d'epoca, la campagna di sensibilizzazione immortala un network di professionisti attraverso 12 scatti in cui Bellina si sofferma sulla forza di una posa - dinamica ma al contempo statuaria - alla quale viene affidata il racconto della loro attività. Dal parrucchiere Skip (Francesco Valguarnera) allo chef del ristorante Bruto (Salvo Palmeri), passando per il lavoro grafico di Block Design (Miriam Iervolino) l'abbigliamento urban di Yankee (Giuseppe Longo), i cocktail alternativi e i dischi di Punk Funk (Bizio Rizzo), il birrifico Ballarak, (Michele Catalano), e poi ancora Vera Coffice Breack (Vera Battaglia),

l'orafo Roberto Intorre, il Vespa Café di Peppe Ciulla, il tattoo artist di Goodfellas (Sandro Stagnitta), la palestra Sirius (Francesco Domina) e Vintage by Callari (Emilia Callari). Ad accomunarli è il metro da sarta, simbolo del loro saper fare manuale ma anche del distanziamento sociale, con cui ogni soggetto interagisce relazionandosi con l'oggetto della propria attività: il disco, il bicchiere, gli occhiali, le forbici, il tatuaggio, il coltello da chef. Obiettivo della campagna è dunque porre l'attenzione sulle disposizioni riguardanti le norme anti contagio che limitano una normale ripresa e di cui il metro e la mascherina sono i simboli concreti di questa denuncia. "Nel nostro intento - dichiarano Marco ed Emilia Callari - non c'è nessuna forma di protesta verso una normativa che ognuno di noi applica per garantire la massima sicurezza ai clienti. Il nostro vuole essere un progetto artistico di denuncia per non far passare inosservati i sacrifici che tutti noi stiamo facendo per tenere in vita le nostre attività".

Giulia Mormino



1.3 milioni di euro devoluti alla Caritas per dare un supporto concreto alle fasce sociali maggiormente colpite dalla pandemia.

UNITI PER RIPARTIRE: OLTRE 30.000 FAMIGLIE E 5.000 RAGAZZI IN ETÀ SCOLARE AIUTATI DA PORSCHE ITALIA E LA SUA RETE DI CONCESSIONARI IN TUTTA ITALIA

Un'iniziativa, quella ideata da Porsche Italia, nata per offrire un sostegno concreto alle fasce sociali più colpite dall'emergenza Covid-19. Attraverso la campagna "Uniti per Ripartire" la filiale italiana della Casa di Zuffenhausene la sua rete di concessionari hanno devoluto 1.3 milioni di euro alla Caritas, l'organismo della CEI da sempre promotore di attività assistenziali e di giustizia sociale.

Il Centro Porsche Catania, con il Centro Assistenza Porsche Palermo ed il Centro Assistenza Porsche Cosenza, ha aderito all'iniziativa e ha contribuito al raggiungimento dell'ingente somma, devolvendo la propria parte alla Caritas Diocesana, permettendo così di aiutare concretamente oltre 1.200 famiglie e 200 ragazzi della zona in difficoltà a seguito della diffusione del Coronavirus.

Per ogni vettura consegnata dall'1 giugno al 10 agosto al cliente finale ciascuna delle 30 concessionarie Porsche italiane ha devoluto alla Caritas del territorio di competenza una somma che, a scelta del cliente, è stata destinata a combattere la povertà alimentare o la povertà educativa, ulteriormente inasprite a causa della pandemia da Coronavirus. L'importo raccolto, raddoppiato dall'intervento di Porsche Italia, ha permesso di aiutare fattivamente oltre 30.000 famiglie e più di 5.000 ragazzi in tutta Italia, attraverso la donazione di buoni spesa alle famiglie meno abbienti o strumenti tecnologici (tablet e computer) ai ragazzi in età scolare per consentire loro di accedere alle lezioni a distanza.

Un'azione di responsabilità sociale che si aggiunge all'impegno già dimostrato nelle prime settimane di emergenza sanitaria con l'adesione alla campagna #iorestoacasa, attraverso la quale Porsche Italia, tutte le Aziende Porsche e le concessionarie presenti sul territorio nazionale hanno promosso una raccolta fondi a favore della Protezione Civile per far fronte alle necessità impellenti come l'acquisto di materiale sanitario o il soccorso e l'assistenza della popolazione interessata dal contagio.

SAN PIERO PATTI, UN PAESE "DIFFUSO"

"Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo". Cesare Pavese così, a parole, disegnava vita e sentimenti di un borgo, dove ritrovare quel "qualcosa di tuo" o che diventa proprio, anche se non nativi, a ogni nuovo ritorno. La pensano così i tanti turisti italiani e stranieri - soprattutto francesi, negli anni scorsi, - che hanno scoperto e vivono il borgo di San Piero Patti (Messina), ombelico nell'insieme unico di natura, cultura e tradizione nel Parco dei Nebrodi. Un centro storico nel quale Angelo Cafarelli insieme alla sua famiglia ha promosso l'idea di albergo diffuso: "Dal 2015 - racconta - abbiamo acquistato le strutture più caratteristiche e antiche del centro e iniziato un lungo lavoro di restauro: case risalenti agli anni Trenta del Novecento, con le tipiche facciate in pietra a 'faccia vista' alle quali abbiamo ridato nuova vita. Anche l'interno riprende la perimetrazione e gli ambienti originari". Un'idea quella dell'albergo diffuso, con la quale, è possibile riavviare tutto il circuito economico di un paese. Il modello un po' casa un po' albergo che mette in rete strutture diverse e attività commerciali del luogo.

"Il nostro progetto - continua Cafarelli - ambisce a costruire nella nostra provincia un modello di turismo che dia un'identità nuova a San Piero Patti. La nostra proposta è una forma di accoglienza che si rivolge, in particolare, a quelle persone che amano vivere la natura e che cercano un luogo tranquillo per evadere dalla quotidianità. L'altra differenza per l'ospite - osserva l'imprenditore - è poter essere al centro della vita del borgo, le vie, le tradizioni, le attività artigiane e commerciali. Curiamo, anche, un percorso naturalistico da trekking. È possibile fare colazione nella piazza centrale del paese o gustare le tipicità eno-gastronomiche



IL CONVENTO
DEI CARMELITANI SCALZI

nei ristoranti del borgo". A San Piero Patti si vive una vacanza al confine tra mare e collina: oltre il Parco, il centro dista venti minuti dal Santuario di Tindari e dalla riserva naturale di Marinello. In paese, da segnalare il caratteristico convento dei Carmelitani Calzati, i cui lavori furono iniziati nel 1566 e terminati nel 1572, nel monastero si può ammirare il prezioso chiostro rinascimentale, e la biblioteca comunale intitolata alla poetessa Helle Busacca, riferimento per appassionati e studiosi, che conserva 12 mila volumi e opere enciclopediche importanti. La biblioteca negli anni si è arricchita di importanti donazioni e, tra i libri, circa 550 volumi comprendenti anche testi del 700 di Diritto, Medicina, Letteratura e Religione. L'autunno alle porte, poi, è tra le stagioni più indicate sia per gli appassionati di camminate che per gli amanti della cucina. È periodo di castagne, funghi e vini



rossi, oltre i tipici formaggi, i salumi, le carni e in particolare il suino nero dei Nebrodi. San Piero Patti è intriso ancora delle sue storiche tradizioni che, di anno in anno vengono riproposte: dalle festività natalizie ai riti della Santa Pasqua; il Carnevale; la festa del Patrono San Biagio, ricorrenza nella quale si cucina la 'Frittola' (carne di suino bollita). Dopo Ferragosto, ormai da quattro anni, uno degli appuntamenti fissi in paese è 'Ca Food', rassegna di street food, il cui nome nasce, accostando, dialetto siciliano e inglese, dal termine 'cafunna', un evento che registra circa 6mila presenze l'anno.

Lillo Maiolino

Per info:
www.alcastelloosanpieropatti.com
info@alcastelloosanpieropatti.com



VILLA LAMPEDUSA

Un luogo dove il tempo si ferma,
il tuo evento da sogno
nell'antica "Villa del Gattopardo"

Splendida corte settecentesca
300 posti a sedere, 6 suite,
Giardino degli odori
Ampio parcheggio

Visita il nostro sito: villalampedusa.it

Info e prenotazioni hotel: 091.6884790 - 329.8122091 - prenotazioni@villalampedusa.it

Info e prenotazioni eventi e catering: 091.6390343 - 348.2319119 - info@luxurylampedusahotel.it



ADA NISTICÒ: DIFFONDERE LA MERAVIGLIA

La giovane attrice palermitana torna in Sicilia per raccontare le tradizioni ormai quasi sconosciute dell'Isola

Dall'Accademia d'Arte Drammatica Silvio D'Amico al teatro, al film 'Il Traditore' di Marco Bellocchio, fino alla sua campagna siciliana. Se non è proprio un viaggio lineare è un viaggio da Ada Nisticò, molto più immaginifico, ma coerente di quanto si pensi. Perché? "Perché non smetto di fare l'attrice, sono sempre impegnata a fare provini. Sto riportando, però, la mia formazione da attrice in Sicilia, la mia stesura stilistica del racconto, per recuperare e divulgare questa terra, o meglio gli uomini e le donne che, da secoli, tramandandosi tradizioni e lavoro, fanno ricca e unica la mia Isola". Il ritorno dell'attrice palermitana non è casuale: "Sono rimasta bloccata a Roma per tutto il lockdown. In quel periodo ho sentito sempre più prepotente in me il richiamo ai miei luoghi e allora, appena possibile, sono 'scappata' e rientrata in Sicilia, non a Palermo, ma tra i boschi della mia casa in campagna, nella quiete di Gibilmanna dove ho messo ordine alle mie idee. Così, appena ho potuto, ho cominciato a viaggiare tra le meraviglie nascoste della mia terra, iniziando a raccontare la mia regione, le sue eccellenze, attraverso i social: questo è il mio impegno oggi, che affianca la professione di attrice. Cerco di farlo mandando messaggi leggeri, con i quali diffondere la meraviglia".

Il sogno - ammette Ada - sarebbe riuscire mettere insieme la vita di campagna e il suo lavoro, "vivere nel verde, al



ADA NISTICÒ

quale non posso più rinunciare, e poi spostarmi solo per necessità". Nisticò usa Instagram per condividere video di primizie siciliane, tradizioni ma - ci tiene a precisare - soprattutto persone: "Non un prodotto, ma un racconto attraverso un originale 'screenplay' a soggetto, proprio di una produzione e di un luogo, quello che è la loro vita, la loro operosità, le loro conoscenze e che vede come protagoniste le mani che da generazioni si tramandano quello che, in Sicilia, senza di loro, sarebbe già perso, quello che le nuove generazioni non conoscono. Nutro il desiderio di diventare un ponte tra la tradizione salvifica e millenaria presente nel nostro Dna e i miei coetanei, per poterci insieme risvegliare

"alla vera Sicilia" e portarla nel mondo". Un vero e proprio tour tra uomini e donne che selezionano durante i suoi itinerari, che raccontano l'essenza della Sicilia.

"Dentro ci metto totalmente me stessa - precisa Ada Nisticò - e recupero anche le mie tradizioni linguistiche. Nonostante i miei anni di studi accademici, infatti, torno a parlare siciliano, con le 'sporature' dialettali del luogo che visito e mi piacerebbe arrivare a farlo, un giorno, come un cuntù, attraverso quello che è la mia vita, la mia storia, la mia professione. Recupero delle tradizioni nel pieno rispetto della sostenibilità e innovazione, dove sostenibilità è la parola d'ordine, sempre". Un cuntù 2.0.

Lillo Maiolino



NINA GIAMBONA



opere, di diverse dimensioni e dipinte con una tecnica specifica che riprende l'essenza della tradizione siciliana, è nata durante i mesi del lockdown quando ha avuto modo di riflettere maggiormente sulla natura del carretto. Ne è nata una collezione di quadri unici che esprimono la grande passione dell'antropologa siciliana per la sua Sicilia e le sue tradizioni. Una collezione di opere in cui spicca il color oro, inteso come tesoro, come fonte di luce e come elemento che oggi più che mai, vuole supportare anche cromaticamente le nostre vite.

L'idea è stata apprezzatissima anche oltreoceano, tanto che l'intera collezione delle opere verrà esposta, con il titolo "Car jambo jet" per la prima volta al Museo d'Arte Italiana a Los Angeles in autunno. La Confederazione dei siciliani del Nord America - che nel 2017 aveva già patrocinato il primo tour dell'antropologa "Il tour del carretto, i colori del sole, il carretto come icona" - ora supporta il progetto artistico che dopo Los Angeles sarà esposto al Museo D'Aumale a Terrasini e al Museo Gullotti di Bronte per poi girare tutto il mondo inviando un messaggio di trasposizione artistica e di rinascita della tradizione siciliana.

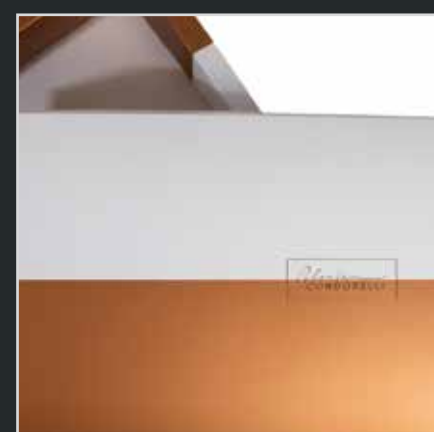
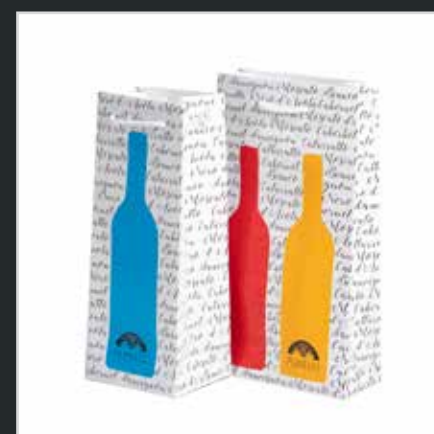
Maria Enza Giannetto

L'ANTROPOLOGA ARTISTA

Il carretto siciliano è da sempre fonte d'ispirazione per l'antropologa palermitana Nina Giambona. All'antico mezzo di trasporto, la ricercatrice siciliana ha dedicato studi e ricerche fino ad aggiungere, ultimamente, un nuovo tassello

fatto di arte e creatività. L'antropologa artista ha, infatti, creato una collezione d'opere d'arte con figure rappresentative a volte stilizzate, a volte storiche, contenute nelle varie scene disegnate nei carretti siciliani. L'ispirazione per queste

SOGNI di CARTA



I sogni di carta di Ma & Lu seguono l'evoluzione delle abitudini di consumo, adattandosi e diversificandosi per il settore commerciale, dalla moda ai prodotti di ogni giorno

Eleganti, sinuose, sofisticate, con decorazioni ricercate e volumi ben delineati: il luxury packaging della Ma & Lu, storica azienda catanese di imballaggi in carta, è cucito addosso alle aziende per cui viene concepito e ne riassume l'essenza. Buste, scatole di ogni genere, box food diventano in questo modo il veicolo privilegiato nella comunicazione del brand che rappresentano: la versatilità della Ma&Lu le permette di abbracciare molteplici settori fra loro diversi, grazie ad una progettazione mirata del packaging in ogni sua espressione, forma e colore, incontrando l'esigenza della sua clientela.

Ogni creazione di Ma & Lu Cartotecnica traduce un'idea in realtà con cura e attenzione, servendosi dei più semplici dei materiali, la carta e cartone. Buste a sacco con manici in corda cotone, in carta o in tessuto, buste triangolari o tondeggianti con risvolti esterni o semplicemente buste regalo: la creatività e la sensibilità estetica, insieme all'eccellenza delle materie prime e ad una maturata esperienza e professionalità, hanno permesso all'azienda catanese di diventare una realtà leader nel settore. "Il successo nasce dalla passione e dall'impegno di tutti coloro che ogni giorno si dedicano con cura e attenzione alla produzione di un sogno" dice Lorenzo Privitera, che di Ma & Lu Cartotecnica è stato il fondatore nel 1987.

I sogni di carta di Ma & Lu seguono l'evoluzione delle abitudini di consumo, adattandosi e diversificandosi per il settore commerciale, dalla moda ai prodotti di ogni giorno. I metodi di lavorazione sono numerosi: stampa a caldo e a rilievo per una massima nobilitazione della carta, lavorazione litografica, verniciatura stampa serigrafica e flexografica, contrasto di vernici, con ogni fase della produzione interamente realizzata a mano al fine di rendere più interessante e accattivante il confezionamento. "Il nostro personale qualificato e competente è in grado di soddisfare ogni richiesta dei nostri clienti, sia nelle piccole che nelle grandi quantità" assicura con orgoglio Lorenzo Privitera. Perché ogni composizione Ma & Lu Cartotecnica è fatta della stessa sostanza dei sogni.

**MA&LU
CARTOTECNICA**
di Lorenzo Privitera & C. s.a.s.
Via Monte Palma, 29 - 95122 Catania
Tel. 095 2169174
www.maelucartotecnica.it
maelu@gmail.it

Visita il nostro sito di shop online per i tuoi acquisti
www.maelucartotecnica.com

MA&LU



GREEN BUBBLE DI VILLARÉ



FRANTOIO

NELLA 'GREEN BUBBLE' PER VIVERE UN'ESPERIENZA DAVVERO... GLAMPING

La room trasparente in mezzo alla natura di Villaré a Messina regala un'esperienza unica che trasforma l'idea del campeggio

Una bolla trasparente in mezzo a un bosco, dietro colline, davanti il blu dello Stretto di Messina. È la 'Green bubble room' della fattoria urbana di Villaré, azienda agricola vicinissima alla città, nata da un'idea del fondatore, Angelo Villari, che, nel 2013, ha completamente cambiato vita: da imprenditore del turismo e hotellerie è diventato contadino, scoprendo, però, nella terra tutte le potenzialità di investire e creare con piglio manageriale. Un impegno che, da qualche anno, Angelo divide con la figlia Marzia, laurea in comunicazione d'impresa e marketing alla Lumsa di Roma.

"Nella bolla è possibile vivere un soggiorno 'glamping - spiega Marzia Villari, cioè la formula camping più glamour". La room sotto le stelle è tra gli orti profumati e colorati dell'azienda. Permette agli ospiti di vivere completamente immersi nella natura in una fattoria dove l'attività agricola dei campi si unisce alla cura degli animali: in totale quattro ettari e mezzo, più terrazzamenti collinari. La temperatura e la stabilità della bolla vengono garantite da un sistema di aerazione e il bagno è privato e all'aperto, situato in una zona esterna e vicina alla bolla. "È un'idea di mio padre - prosegue Marzia - il quale provenendo dal turismo ha portato la sua esperienza in questo settore: è, quindi, una formula nuova di turismo esperienziale. Fattoria urbana significa poter vivere delle esperienze uniche, e

non lontani dalla città. La vicinanza al centro ci permette di organizzare una serie di attività che consentono la divulgazione di un concetto di agricoltura urbana. Le attività che svolgiamo sono 'Asilo nel bosco', dove i bambini dai sei mesi ai cinque anni vivono ogni giorno all'aperto, Madre Natura è la loro insegnante principale e gli spazi verdi sono le aule; un modello sviluppato in Nord Europa che noi abbiamo ripreso. I bambini così conoscono anche la stagionalità, i cambiamenti degli orti e la vita vicino, e nel rispetto, degli animali. Altro progetto che portiamo avanti è con i ragazzi affetti da sindrome dello spettro autistico, in un percorso di crescita e di supporto (progetto 'Orto terapia') attraverso il quale apprendono da noi delle competenze lavorative che poi possono spendere come possibilità di lavoro. Inoltre, contribuiamo alla loro rieducazione e, quindi socializ-



MARZIA E ANGELO VILLARI



zazione, con gli altri e la realtà esterna. Il progetto dell'Orto didattico è nato con la vicinanza al centro ci permette di organizzare una serie di attività che consentono la divulgazione di un concetto di agricoltura urbana. Le attività che svolgiamo sono 'Asilo nel bosco', dove i bambini dai sei mesi ai cinque anni vivono ogni giorno all'aperto, Madre Natura è la loro insegnante principale e gli spazi verdi sono le aule; un modello sviluppato in Nord Europa che noi abbiamo ripreso. I bambini così conoscono anche la stagionalità, i cambiamenti degli orti e la vita vicino, e nel rispetto, degli animali. Altro progetto che portiamo avanti è con i ragazzi affetti da sindrome dello spettro autistico, in un percorso di crescita e di supporto (progetto 'Orto terapia') attraverso il quale apprendono da noi delle competenze lavorative che poi possono spendere come possibilità di lavoro. Inoltre, contribuiamo alla loro rieducazione e, quindi socializ-

zazione, con gli altri e la realtà esterna. Il progetto dell'Orto didattico è nato con la vicinanza al centro ci permette di organizzare una serie di attività che consentono la divulgazione di un concetto di agricoltura urbana. Le attività che svolgiamo sono 'Asilo nel bosco', dove i bambini dai sei mesi ai cinque anni vivono ogni giorno all'aperto, Madre Natura è la loro insegnante principale e gli spazi verdi sono le aule; un modello sviluppato in Nord Europa che noi abbiamo ripreso. I bambini così conoscono anche la stagionalità, i cambiamenti degli orti e la vita vicino, e nel rispetto, degli animali. Altro progetto che portiamo avanti è con i ragazzi affetti da sindrome dello spettro autistico, in un percorso di crescita e di supporto (progetto 'Orto terapia') attraverso il quale apprendono da noi delle competenze lavorative che poi possono spendere come possibilità di lavoro. Inoltre, contribuiamo alla loro rieducazione e, quindi socializ-

Lillo Maiolino

Per info:
www.villare.bio



A SINISTRA, LA PRESIDENTE CLAUDIA CONDORELLI CON GLI CHEF DELLA SERATA. SOPRA, ALCUNI MOMENTI DELLA SERATA

SOLIDARIETÀ: MAMME E CHEF INSIEME PER I BAMBINI SPECIALI

L'iniziativa è dell'associazione 'Il Faro'. La presidente Claudia Condorelli: "L'incasso contribuirà alla realizzazione di due progetti importanti per i nostri ragazzi"

'Famiglie oltre' è stata l'iniziativa organizzata dall'Associazione 'Il Faro famiglie oltre la disabilità' di Sant'Agata Li Battiati (Catania), che si occupa di ragazzi speciali, per raccogliere fondi finalizzati alla realizzazione di due progetti:

una palestra per il post-intervento Sdr (Rizotomia dorsale selettiva) e una camera multi-sensoriale con metodo Snoezelen.

La serata nel 'Giardino di Oleà' ha visto la partecipazione di chef importanti. Coordinati dallo chef Gaetano Procopio, executive chef at Relais & Chateaux, insieme ai colleghi Luca Miuccio, del ristorante San Pietro di Taormina, Max Mariola del Gambero Rosso e Angelo Treno del ristorante Al Fogher di Piazza Armerina.

Durante la serata il presidente dell'associazione, Claudia Condorelli, ha spiegato gli obiettivi per i quali è stato organizzato l'evento, ribadendo l'importanza dell'inclusione sociale, "avendo tutti l'obbligo morale - ha ricordato - di rendere la vita dei nostri figli degna di essere vissuta". Il sindaco di Sant'Agata Li Battiati, Marco Rubino, ha proposto all'Associazione l'assegnazione di un terreno in zona confiscato alla mafia per la realizzazione del progetto.

Tanti i partner e le aziende che hanno contribuito alla manifestazione. Importante è stata la collaborazione dell'Ais (Associazione italiana sommelier), del barman Salvatore Toto Susino e la voce di Valeria Fisichella che, insieme a una pianista e a una violinista, hanno regalato emozioni in musica durante l'evento.

Lillo Maiolino



CRATERE DEL VENDITORE DI TONNO

TERRACQUEO IL RACCONTO DEL MEDITERRANEO

Dagli scritti sul Mediterraneo dei più grandi autori emerge spesso che a dominare è la terraferma, analizzata e approfondita con lunghe e meditate indagini verso l'interno piuttosto che verso la distesa d'acqua nella quale città grandi e piccole si specchiano. Il *Mare nostrum* svolgerebbe una funzione complementare. Leggendo questi studi ci si immerge non nelle acque del mare, ma in quelle della storia più periferica, marginale, costiera. La mostra "Terracqueo", allestita nelle Sale Duca di Montalto del **Palazzo Reale** di Palermo dove sarà fruibile **fino al 31 gennaio 2021** è un raffinato racconto su questo mare. Questa "narrative exhibition" è scandita da ben **324 reperti**, ognuno con un significato legato alla narrazione ed è costruita grazie a un lavoro corale coordinato dalla Fondazione Federico II col Comitato scientifico, in collaborazione

con il Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana. Ricostruire la storia del Mediterraneo - lungo un percorso articolato in 8 sezioni, dalle ere geologiche ai giorni nostri, passando per il commercio, le guerre, le navigazioni e l'archeologia subacquea - assume un significato che è solo marginalmente "espositivo". Il tentativo certamente ardito della Fondazione e del Comitato Scientifico multidisciplinare con la collaborazione di decine di prestigiose istituzioni museali, è quello di trasferire al visitatore un concetto di Mediterraneo che dia accesso alla sua "anima", pur nelle diverse sfaccettature e opinioni messe in evidenza nel tempo da autori come Braudel, Abulafia e Broodbank. L'obiettivo è quello di offrire ai visitatori una chiave di lettura dell'antichità facendo percepire loro cosa era questo mare ieri e cosa è diventato. Ecco perché l'ulti-

ma sezione è intitolata "Il Mediterraneo. Oggi", un reportage crudo e senza filtri, opera della fotografa Lucia Casamassima e del giornalista Carlo Vulpio. In esposizione reperti di altissimo pregio in cui l'oggetto diventa il tassello di una storia antropologica: 12 rostri, 19 elmi, 65 monete, 20 ancore, 24 anfore. A introdurre nel percorso espositivo è un'opera di richiamo internazionale: l'Atlante Farnese, realizzata nel II sec. d. C., che rappresenta il simbolo della ricerca di una rotta, oggi troppo spesso smarrita. Tra i reperti presentati sarà possibile ammirare anche la Nereide su Pistrice databile ai primi decenni del I secolo d. C., e il Louterion ritrovato in un relitto di Panarea, che conferma la presenza a bordo di altari destinati a riti propiziatori connessi alla navigazione. Altro pezzo di grande interesse è il Cratere del Venditore di tonno, proveniente dal Museo Mandralisca di Lipari e risalente alla prima metà del IV sec. a.C.. "Terracqueo - afferma il presidente della Fondazione Federico II Gianfranco Miccichè - rappresenta l'articolato racconto storico del Mediterraneo, secondo l'ottica di chi vuole ritrovare nei manufatti artistici l'unicità dell'uomo e il trionfo



ALGERI, IL MARE DALLA MEDINA



ALBERTO SAMONÀ, LUCIA CASAMASSIMA, GIANFRANCO MICCICHÈ, PATRIZIA MONTEROSSO E CARLO VULPIO

dell'arte e della natura sull'incapacità di chi studia in modo sterile i rapporti tra pace e guerra e tra terra e mare". L'arte è il migliore strumento contro l'indifferenza e gli eventi culturali proposti dalla Fondazione Federico II nel corso degli ultimi due anni hanno promosso la naturale vocazione della Sicilia quale ponte di armonia tra tutte le popolazioni bagnate dal Mar Mediterraneo. "Siamo di fronte a una grande narrazione, frutto di un lavoro corale che vuole stimolare una riflessione. Il Mediterraneo, luogo unico per bellezza e testimonianze storico-artistiche - dichiara Patrizia Monterosso, direttore generale della Fondazione Federico II - vive di grandi contraddizioni: tra loro si susseguono i concetti di ricchezza e povertà, rendendo evidenti grandi processi di trasformazione globale che dolorosamente distolgono e ormai troppo spesso consacrano l'atteggiamento mentale dei più a

una nuova divinità contemporanea: l'apatia. Terracqueo pone un'importante presa di coscienza per i visitatori di ogni cultura e nazionalità". La Fondazione Federico II ha voluto integrare la narrazione con supporti multimediali, in modo che il visitatore possa vivere un'esperienza immersiva, "nuotando" virtualmente nei fondali marini grazie all'installazione curata da Sinergie Group. "La mostra - afferma Alberto Samonà, Assessore dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana - segue un percorso che dall'antichità giunge fino al periodo bizantino, per approdare, poi, alla sezione 'Il Mediterraneo. Oggi'. Questo allestimento è l'occasione per una riflessione che tutti dovremmo fare, quella di rileggere questo piccolo mare, scrigno di bellezze e sorprese, alla luce dell'attualità". "L'idea espositiva di Terracqueo - aggiunge Stefano Biondo, Direttore del



ATLANTE FARNESE



CRPR e curatore dell'allestimento - è legata alla capacità di cogliere diverse professionalità e differenti visioni sul Mediterraneo. L'obiettivo del Centro Regionale per la Progettazione ed il Restauro sarà quello di riconsegnare al termine della mostra i reperti in condizioni migliori ai musei di provenienza, realizzando lì dove necessario interventi atti alla salvaguardia degli stessi manufatti".



Il pellegrino appassionato di Giuseppe Antonio Borgese

Avagliano editore

Chi conosce ed ama Giuseppe Antonio Borgese, ma anche chi non si è mai accostato alle opere dello scrittore, nato a Polizzi Generosa, ma poi accademico ed intellettuale del mondo (con la sola eccezione dell'Italia fascista), trarrà sicuro giovamento dalla lettura dei 51 racconti racchiusi in questa collezione intitolata "Il pellegrino appassionato", edita da Avagliano e curata da Gandolfo Cascio e Gandolfo Librizzi.

Come il conterraneo Nino Savarese, Borgese fu, anche dopo la sua scomparsa, una delle vittime del reiterato ostracismo di una classe intellettuale che aveva molto da nascondere e non a caso, proprio come il rondista ennese, anche Borgese fu amato da Sciascia, il quale non esitò a far conoscere ed a promuovere i suoi scritti e le sue opere, tra le quali, oggi segnalo - con lo stesso piacere e lo stesso entusiasmo con i quali l'ho letta - una raccolta che, a distanza di quasi novant'anni dalla sua prima uscita, torna in libreria: una "tappa felicissima ed imprescindibile" dell'opera e del pensiero dell'autore madonita e adesso un ulteriore punto di scarto in più contro l'immeritato oblio.

"Storia terribile delle bambine di Marsala. Il delitto che sconvolse l'Italia intera"

di Antonio Pagliaro

Zolfo editore



Forse fu, quella, una delle prime volte che la magica scatola luminiscente chiamata "televisore" diffuse nelle case degli italiani la parola "mostro". Siamo nell'autunno del 1971 ed a Marsala scompaiono nel nulla tre bambine: Antonella, Ninfa e Virginia. La più "grande" ha nove anni, la più piccola solo cinque; vengono cercate senza sosta, per giorni, da migliaia di uomini coordinati dal giudice Cesare Terranova, fino a quando il Paese

apprende, attonito, che, prima, la piccola Antonella e, poi, le altre due bambine vengono trovate, ormai senza vita, una presso una scuola abbandonata, le altre due in un pozzo.

Otto anni dopo il giudice Terranova verrà barbaramente assassinato dalla mafia, insieme al maresciallo Lenin Mancuso e la Corte d'Assise di Messina condannerà per l'orrendo omicidio delle tre bambine Michele Vinci: perché è lui, lo zio di Antonella, il "mostro di Marsala", il responsabile del triplice omicidio sul quale torna oggi Antonio Pagliaro, con questo suo libro intitolato "Storia terribile delle bambine di Marsala" in libreria con Zolfo editore, con la prefazione di Piero Melati.

Per questa "terribile storia semplice" l'autore si carica per intero l'onere di tornare su atti giudiziari, testimonianze orali e cronache di giornali: un lavoro tutt'altro che agevole, sia chiaro, perché nel corso della vicenda giudiziaria l'imputato si contraddisse varie volte ed in altrettanti casi tirò dentro questa orribile vicenda altre persone, mentre l'opinione pubblica continuava a non credere del tutto ad un'azione isolata.

A dispetto delle evidenti difficoltà, Pagliaro sa tuttavia costruire come pochi questo interessante "reportage narrativo siciliano", superando numerosi lati oscuri e giungendo, infine, ad un'inedita spiegazione dei fatti.



La salita dei saponari di Cristina Cassar Scalia

Einaudi

Terzo caso e terza indagine per Vanina Guarrasi, la poliziotta palermitana, vicequestore a Catania, uscita dalla penna di Cristina Cassar Scalia. Il nuovo episodio, intitolato "La salita dei saponari"

(Einaudi) varca i confini della Sicilia per assumere, seppur sempre all'ombra della Montagna, i connotati di un vero e proprio intrigo internazionale, con tanto di vittima cubano-americana freddata all'aeroporto di Catania, centri di interesse e di potere in luoghi più o meno canonici e le immancabili, e pur sempre utili, residenze in Svizzera.

Che Vanina sappia il fatto suo e che in una selva di uomini, non tutti ben disposti a riconoscerle l'indubbio valore, sia in grado di districarsi bene, grazie al suo intuito ed alla sua mai celata natura di "sbirra all'antica", non c'è alcun dubbio. Così come, dopo tre episodi, non possiamo più avere incertezze sulla efficacia della sua arma migliore, così poco segreta e men che meno d'ordinanza (il commissario in pensione Patanè) nè sullefficienza di un gruppo (il suo, decisamente suo) altamente professionale, ma stretto, poi, tra amori nascosti e tante, piccole, manie e persino debolezze.

Anche Vanina, da parte sua, non è da meno; la sua scorza dura che intimorisce gli indagati e fa balbettare collaboratori si incrina nei rari momenti nei quali non lavora quando, carnefice e vittima allo stesso tempo, da un lato divora le leccornie che con un tempismo sospetto le prepara l'amorevole e materna vicina e, dall'altro, si fa corrodere da un sentimento ed un rapporto dai quali vorrebbe fuggire, ma con lo scopo di rimanere.

Vanina Guarrasi, brava e debole, determinata ed indecisa, conquista il lettore e lo rende suo amico e complice. A patto di non dirglielo, però, perché altrimenti si inalbera e poi, lo sapete, son dolori per tutti.

Maruzza

di Vincenzo Muscarella

Arianna edizioni



In libreria con questo suo secondo lavoro intitolato "Maruzza" e pubblicato da edizioni Arianna, con la prefazione di Francesco Tornatore (leggetela, se volete anche dopo, ma leggetela), Vincenzo Muscarella conferma le sue non comuni doti di autore attento e capace di destare quelle forti emozioni che ciascun lettore curioso e sensibile cerca in una storia raccontata. Perché con il suo incedere schivo ed elegante, Muscarella sa portare avanti il non facile gioco del coinvolgimento; un'alchimia riservata a pochi autori e che porta ai risultati sperati solo quando, come nel suo caso, chi scrive conosce bene i personaggi ed i luoghi che descrive e vuole condividerli con altri, senza reclamare, né chiedere nulla in cambio. Così, anche in questo primo dei tre titoli dedicati alle madri delle tre ragazze di Cerda perite nel tristemente famoso incendio della Triangle Shirtwaist Factory, Muscarella ci prende per mano e ci accompagna lungo tutto il percorso, scoprendosi anche abile timoniere di una barca che sfida le insidiose onde del dialetto; anche quello usato col rispetto e la parsimonia che tutti dovremmo riservare alle grandi cose.

S

IL NEWS MAGAZINE DELLA SICILIA

IN EDICOLA
e ONLINE

www.casaeditricenovantacento.it

POLITICA
INTERVISTE
INCHIESTE
CRONACA
ATTUALITÀ
AMBIENTE

**Prendi il piacere di guida,
poi amplificalo.**

**Nuova Macan GTS. Ciò che ami, elevato a potenza.
Scoprila al Centro Porsche Catania.**



Centro Porsche Catania
RS Motorsport S.p.A.
8a Strada 29, Z. I. Nord
95121 Catania
Tel. 095 7139448

Centro Assistenza Porsche Palermo
RS Motorsport S.p.A.
Via delle Industrie 77
Isola delle Femmine (PA)
Tel. 091 8677911

Consumo combinato (varianti modello): 11,8 - 11,3 l/100 km. Emissioni di CO₂ 268,0 - 255,0 g/km.



PORSCHE