



[www.trapaninostra.it](http://www.trapaninostra.it)

**TRAPANI**

**GIORNALE DI SICILIA**

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

*rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia*

**Giovedì 11 Agosto 2016**



## TRAPANI MEDIEVALE

\*\*\* Un evento durato due giorni in onore dei Santi Patroni della città di Trapani, intitolato "Trapani Medievale. Festa d'estate", si è svolto a cura dell'Associazione "Tradumari&venti", in collaborazione con il Comitato Festeggiamenti Patronali Cattedrale "S. Lorenzo" e il patrocinio gratuito del Comune. Nella tarda serata di lunedì, dall'antico Chiostro di S. Domenico, sotto la guida del maestro Claudio Maltese (già direttore

artistico della Banda Città di Paceco), è uscito il corteo storico, aperto dal gruppo di musicisti e sbandieratori "Real Trinacria" Trapani-Erice e seguito dal gruppo medievale "Monte San Giuliano-Erice" che hanno percorso, tra due ali di folla "incantata", le principali vie del cuore della città per poi tornare al Chiostro, dove si è svolta l'applaudita esibizione finale. È la prima volta in assoluto che il territorio di Trapani ha un proprio

gruppo di sbandieratori, i quali dopo il successo nell'esordio ad Erice nel mese di giugno in occasione della Festa FedEricina, si sono ripetuti in maniera egregia tra le antiche strade del centro storico della città falcata. Il giorno dopo si è svolta una manifestazione che ha anticipato il grande evento medievale che quest'anno si svolgerà in città dall'11 al 13 Novembre. (A.M.) (Nella foto Ingrassia un momento del corteo storico)

● Mazara



## Il successo della «Festa del Pane»

●●● Si è chiusa con un bagno di folla la terza e ultima serata della II edizione della 'Festa del Pane della civiltà contadina e della tradizione cerealicola', che ha allietato le serate a Borgata Costiera. «Siamo molto soddisfatti della buona riuscita della manifestazione perfettamente in linea con quanto l'amministrazione Cristaldi persegue con l'unione dell'arte allo spettacolo» ha detto il vice sindaco Bonanno intervenendo su delega del sindaco Cristaldi a portare i saluti della città. Nella centrale piazza di Borgata Costiera, gremita in ogni ordine di posti, a presentare lo spettacolo conclusivo è stata Alessia Belluomo. (\*sg\*) Nella foto Francesco Foggia e Alessia Belluomo

**LEGAMBIENTE.** Allestito un vero e proprio laboratorio di pasticceria allestito sul posto per realizzare le cassate siciliane

## A Ballata il gusto e la tradizione si intrecciano

●●● "Vivere - Tradizioni, Gusto e Salute". Una festa che ha coniugato tradizione, cultura e gastronomia, ma nella quale è stata sottolineata ancora una volta la necessità della donazione di organi, ha avuto luogo, nella suggestiva cornice collinare, del Borgo di Ballata, per iniziativa di Legambiente Trapani-Erice in collaborazione con la Delegazione di Ballata, e dell'Ats-Trapianti Sicilia.

Si è trattato della seconda edizione di una manifestazione caratterizzata, comunque, dalla sicilianità. Vi hanno preso parte infatti, anche i rappresentanti delle Associazioni di Poeti dell'intera

provincia che hanno voluto ricordare il compianto Andrea Candela, un apprezzato autore di opere in lingua siciliana venuto a mancare circa un anno fa. Per l'aspetto folkloristico da sottolineare le esibizioni del gruppo dei "Cantori Siculi" accompagnato alla fisarmonica dal maestro Tranchida e diretto dal maestro Vincenzo Guarano, nonché dell'"Ultimo dei Cantastorie di Sicilia", Peppino Castro che ha presentato il suo ricchissimo repertorio di canti e racconti della tradizione isolana; per l'aspetto gastronomico, lo Chef Mike La Pica ha curato il confezionamento "in diretta", in un vero e proprio laboratorio

di pasticceria allestito sul posto, di una straordinaria cassata siciliana. Il dolce tipico e rinomato della tradizione isolana è diventato così "La regina della serata" e la sua lavorazione ha rappresentato una esperienza unica, per quanti vi hanno collaborato seguiti passo per passo da Mike la Pica.

Ma un particolare successo ha registrato l'iniziativa che era stata promossa in particolare da Legambiente e consistente nella possibilità, data a tutti gli intervenuti, di gustare i piatti preparati dai residenti del Borgo di Ballata. Una sorta di "porta tu", proprio come si usava, in passato, negli

antichi borghi dove, per far festa, bastava condividere quel poco che si aveva. Gli aderenti a questa iniziativa si sono presentati agghindati in abiti tradizionali ed hanno preparato le pietanze tipiche utilizzando ingredienti del luogo assolutamente genuini, "come madre natura crea". I piatti sono stati presentati dall'esponente di Legambiente e presidente ATS-Trapianti Sicilia Giuseppe Cammarata, che ne ha illustrato l'origine storica e spiegato la ricetta intervistando chi li aveva cucinati. Sullo sfondo la promozione e la diffusione di informazioni sul trapianti. (601)

GIACOMO DI GIROLAMO

## ● Paceco

## Alla Pacelli intervengono psicologa Giliberti

\*\*\* Nell'ambito del dineforum organizzato dall'associazione "Quattro Rocce", stasera alle 21 nel cortile della Scuola media "E. Pacelli" di Paceco, si parlerà di analogie e differenze generazionali nell'ambito della macrotematica giocosamente intitolata "Da 0 a...99 anni". Interverrà Anna Maria Giliberti, psicologa e si proietterà il film "Giovani si diventa". (\*MAX\*)

## ● Petrosino

## In scena all'oasi lavoro teatrale

\*\*\* Stasera alle 22 presso l'Oasi Zona di Petrosino, sarà messo in scena l'atto unico di e con Claudia Gusmano, dal titolo "Moza". Moza è una giovane donna appena affacciata alla vita, con il desiderio profondo di voler far suo quel mare che ha accompagnato tutto la sua infanzia e che ora è diventato la sua culla morbida, necessaria. Ingresso libero. (\*MAX\*)

## ● Segesta

## Al teatro antico commediati Martoglio

\*\*\* Debutto, questa sera alle 19,15 al teatro antico di Segesta per "Annata ricca", la commedia di Nino Martoglio, con Tuccio Musumeci e Miko Magistro, per la regia di Giuseppe Romani. Biglietti: 20 e 15 euro. (\*MAX\*)

ALCAMO,  
CONCERTO  
DI MUSICA  
POP ROCK

\*\*\* Si apre stasera alle 21,30 all'anfiteatro ex Cave dell'orto di ballo di piazza Cappuccini ad Alcamo, l'ottava edizione di "Nuove Impressioni". Si inizierà col concerto di elettronica e pop-rock psichedelico con Lo Straniero, che ha esordito a maggio con un disco per La Tempesta Dischi/Sony Music. Poi spazio al rock e al cantautorato della band fiorentina La

Notte. Si prosegue con le melodie acustiche e soul trascinanti del marocchino Momo Said (nella foto), per concludere con il rock, l'avanguardia e le canzoni d'autore tra poesia e ironia del napoletano Giovanni Truppi. Ingresso libero. Insomma un appuntamento da non perdere per tutti gli appassionati di questo genere di musica. (\*MAX\*)

## ● Cave di Cusa

## In scena Eratostene di Costanzi e Pallotta

\*\*\* Stasera alle 21,30 nell'area archeologica delle Cave di Cusa a Campobello di Mazara, sarà messo in scena "Eratostene. Il volto della terra", di Michela Costanzi e Fabio Pallotta. La pièce teatrale è presentata dall'Università di Camerino Biglietto 10 euro. (\*MAX\*)

## ● Salemi

## Sagra della busiata in centro storico

\*\*\* Si terrà oggi a Salemi la XII edizione della sagra della busiata...nel borgo. Alle 20 le degustazioni nelle sei postazioni allestite in piazza Simone Corleo, al chiostro di Sant'Agostino, in piazza Dittatura, nel largo IV novembre e all'ex Collegio. (\*MAX\*)

## ● Partanna

## Si presenta la nuova enciclopedia

\*\*\* Questa sera alle 21 al castello Grifeo di Partanna, nell'ambito della X rassegna culturale "Castello Grifeo", si terrà la presentazione del libro "Nova enciclopedia partannisa", proutiano del partannese doc, a cura di "Partanna mpinta a mala banna". (\*MAX\*)

## ● Levanzo

## Serata dedicata al cinema

\*\*\* Per il "Levanzo Community Fest", questa sera alle 18,30 al bar Romano di Levanzo, si terrà l'incontro su "L'inutile fatica di essere se stessi" con Salvatore Cavaleri, Calogero Lo Piccolo, Salvo Federico, Paola Cobello e Gilda Terranova parleranno di disagio psichico e sociale come metafora del nostro tempo. Alle 21,15 al molo aliscafi, serata dedicata al cinema. (\*MAX\*)

## ● Custonaci

## Sal Di Giorgi presenta nuovo romanzo

\*\*\* Stasera alle 21,30 presso il lido Baia Comino di piazza Riviera a Corno di Custonaci, nell'ambito della rassegna "Baia d'autore - Letture al chiaro di luna", Sal Di Giorgi presenterà il suo terzo romanzo "Figlio della Luna" di Paolo Emilio Persiani Editore. Interviene con l'autore la giornalista Ninni Canizzo. (\*MAX\*)

## ● San Vito Lo Capo

## Palazzo La Porta Questa sera concerto

\*\*\* Nell'ambito della rassegna estiva promossa dal Comune, stasera alle 21,30 a palazzo La Porta di San Vito Lo Capo si terrà il concerto "Sulle corde dell'emozione" L'ingresso per assistere al concerto è gratuito. (\*MAX\*)

## ● Castellammare

## Documentario sugli immigrati

\*\*\* "Partiti per la jobba - storie e vite di castellammarese a New York... e dintorni" è il film-documentario di Claudio Colomba sui castellammarese emigrati negli States che sarà proiettato stasera alle 21,30 all'Arena delle Rose di Castellammare del Golfo. Il film documentario è stato girato quest'inverno negli Stati Uniti da Claudio Colomba, prodotto da Dove e Mouse Film. (\*MAX\*)

## ● Erice

## Conferenza sul culto della Madonna

\*\*\* Questo pomeriggio alle 17,30 presso il foyer del teatro "G. Hamed" di Erice vetta, si terrà la conferenza sul tema "Il culto della Madonna SS.ma di Custonaci. Patrona di Erice e dell'agro-ericino". Relaziona Fabrizio Forte. L'iniziativa è a cura del gruppo archeologico "Eryknon". Ingresso libero. (\*MAX\*)

## ● Valderice

## Al «comunale» spettacolo di danza

\*\*\* Oggi a partire dalle 22 a Valderice nella suggestiva cornice del Teatro Comunale Nino Croce si terrà la manifestazione intitolata "Led future visionaire" una rassegna di show, danza acrobatica, illusionismo e musica. (\*AIN\*)

STAGNONE. Angela Trapani ha realizzato la prima opera di «Land Art» seguendo il lavoro degli operatori

# L'arte e il racconto della raccolta del sale

## MARSALA

\*\*\* Si realizza nella Laguna dello Stagnone e le Saline la prima opera di "Land Art" di Angela Trapani, l'"artista delle semisfere"; un lavoro preannunciato dieci anni fa quando a Milano presentò per la prima volta le Saline di Marsala.

«Non è un intervento diretto sulla natura - dice l'artista - ma un'alterazione passeggera su un aspetto geometrico del paesaggio legato alla raccolta del sale, estraendo da uno dei grandi cumuli una semisfera contrapposta alla loro sagoma trapezoidale». E i salinari, guidati dall'artista, con la loro manualità e sapienza sono coinvolti a plasmare la forma designata.

«Il fascino dell'installazione, icona della purezza geometrica della "creazione" - dice ancora



Angela Trapani tra i salinari

Angela Trapani - è quindi il suo divenire, prendere forma e realizzarsi in sintonia con la raccolta del sale».

Da quando è iniziata la raccolta del sale, l'artista marsalese, ha

seguito costantemente il lavoro dei salinari, dalle cinque del mattino fino alle due del pomeriggio, «raccontando una notevole documentazione in tempo reale, attraverso un racconto appassionato

to e rappresentato in modo assolutamente geniale e virtuoso. Altro aspetto è anche quello ecologico in quanto il sale raccolto si inserisce nella filiera produttiva della salina.

E', di fatto, un gesto transitorio, momentaneo, che rientra in quel concetto di opera d'arte come qualcosa di assolutamente effimero, qualcosa che passa e poi scompare che resta solo nel ricordo di scatti fotografici, video e schizzi preparatori. L'evento è stato inaugurato con un volo dell'artista sul luogo e l'opera realizzata assieme all'aviatore Giuseppe Giambalvo e di un Ultra Light Tecnam.

«Un volo per celebrare la libertà dell'Arte dalla pesantezza e dalla retorica. L'installazione potrà essere visionata fino al prossimo 16 agosto. (DIBA) D.L.B.A.

**DIOCESI.** Proseguono le prove dei percorsi ed i movimenti scenici ed i costumi sotto la guida del regista Isgrò

## Mazara ed il festino di San Vito Quest'anno è dedicato ai Gesuiti

**MAZARA**

••• Incessanti prove di percorsi, movimenti scenici e costumi, a Mazara, per il festino dedicato a san Vito, patrono della città. Ormai i preparativi sono entrati nel vivo.

Quello in programma quest'anno sarà un festino diverso dagli altri perché rievcherà la presenza dei Gesuiti a Mazara del Vallo.

Si comincerà la prossima settimana, mercoledì, con l'annuncio in piazza della Repubblica. Quest'anno il regista Giovanni Isgrò ha voluto incentrare l'azione scenica e la ricerca storica proprio sulla presenza dei Gesuiti a Mazara del Vallo. «Quella dei Gesuiti in città (con inizio sul finire del '600) è stata una presenza fonda-

mentale nella storia non soltanto religiosa ma anche nel tessuto economico e artistico di Mazara del Vallo - spiega Giovanni Isgrò - perché i Gesuiti si presero cura di migliorare le condizioni economico-sociali della città. La coltura del grano, ad esempio, era di grande potenzialità, bisogna solo regolarizzarla. Per questa ragione si insediarono a Borgata Costiera - continua il regista Isgrò - e lì insegnarono alle donne e ai contadini del luogo a realizzare, anche col cesello, i pani votivi».

Il programma prevede, poi, giovedì alle 3 del mattino, lo scampanio dei sacri bronzi e la processione notturna con il trasporto del simulacro del Santo dalla chiesa di San Vito in Urbe alla chiesa di San Vito a Mare. Ed

ancora, la rappresentazione della fuga di Vito Modesto e Crescenza e lo sparo dei fuochi d'artificio «Jochi di focu a ddiunu». Alle 9, la celebrazione eucaristica nella chiesa di San Vito a mare presieduta dal Vescovo; alle 19,30 prenderà il via il corteo storico e a quadri viventi, con la partecipazione del gruppo figurante dell'Ordine dei Gesuiti con vessillo, dei Giurati della città del diciottesimo secolo, della società «Il Ginasta» con il grande telo della pace, delle portatrici delle spighe e del grande pane devozionale, del gruppo storico dei pescatori, dei Tamburi di Aspra. Nel corso del corteo, teatralizzazioni in strada. Narratori - attori: Rosanna La Chiana, Girolamo Cristaldi. Danzatrice solista: Giusy Russo. Per-

formances del Gruppo «Quelli di Santa Veneranda». Alle 22 la cerimonia e le teatralizzazioni conclusivi. Sabato alle 19 in cattedrale la solenne pontificale del Vescovo. Domenica alle 9 ed alle 11, la santa messa in cattedrale, quindi, alle 17,30, la processione del simulacro del Santo Patrono e l'imbarco del simulacro di San Vito.

In tal senso, nel corso della traversata, grazie alla collaborazione del centro diving «Blue Deep», un gruppo di sub collegherà un omaggio floreale al simulacro del Cristo posto a 18 metri di profondità qualche miglia fuori la costa di Mazara del Vallo. Il vescovo, invece, lancerà in mare una corona di alloro in ricordo dei caduti in mare. Al rientro il simulacro argenteo del Santo sarà portato in processione per poi fare rientro nella chiesa di San Michele dove viene custodito tutto l'anno. A mezzanotte, infine, i classici giochi pirotecnici. (56)

# Sagra della busiata

GASTRONOMIA E NON SOLO. SEI LE POSTAZIONI PREVISTE IN CUI DEGUSTARE LA TIPICA PASTA CONDITA CON PRODOTTI TIPICI E UN PEZZICO DI FANTASIA DA PARTE DEGLI CHEF



## SALEMI, FESTA DEL GUSTO NEL BORGO PIÙ BELLO

**E**nogastronomia e cultura si incontreranno oggi a Salemi, in occasione della XII edizione della 'Sagra della Busiata...' nel borgo'.

La tradizionale manifestazione, organizzata dalla Città di Salemi e

con l'Associazione Ristoratori Aliegesi, prenderà il via alle 20 e ri-proponerà i prelibati piatti dei ristoratori locali tra buon vino, musica e cultura. «A fare da sfondo» dice l'assessore Giuseppe Maiorana sarà il borgo di Salemi, che offrirà un motivo in più per la scoperta

delle ricette della cucina tipica siciliana grazie alla possibilità di visitare anche il sistema museale della città». Il costo di ogni singolo di ticket degustazione sarà di quattro euro.

Sei le postazioni previste in cui degustare la tipica pasta, origina-

riamente fatta con un ramo di busso, condita con prodotti tipici e un pizzico di fantasia da parte degli chef.

Nuovamente presente, già dallo scorso anno, la postazione 'Gluten Free', con la busiata realizzata con farine prive di glutine e dedicata ai

celiaci ma anche ai 'puristi' dell'alimentazione. Da quest'anno, invece, ci sarà posto anche per la busiata integrale di grano tumunina.

A partecipare alla kermesse saranno i ristoranti La Giummara, Eclisse, La Taverna dei Monaci,

Castello di Rampinzeri, Extra far e Ristorante La Braceria da Palino che saranno affiancati da una tantina sponsor e da gruppi musicali di diverso genere. All'organizzazione dell'evento collaboreranno anche l'Associazione di protezione civile Goe e la Pro Loco di Salemi.

Tradizione.  
Vocazione.  
Passione.

Semplicità.  
Mediterraneità.  
Territorio.

**SICILIA DOC**

**MUSITA**  
sogno e realtà

MUSITA srl  
C/da Passo Calcara, 552 - Salemi - Sicilia - Italia  
Tel./fax +39. 0924.68576 - info@musita.it

[cantina.musita](http://cantina.musita)  
[www.musita.it](http://www.musita.it)

IL SINDACO. «DA VISITARE I SUOI PALAZZI STORICI REALIZZATI CON LA LOCALE PIETRA CAMPANELLA, CHIESE, STRADINE, PIAZZE, IL QUARTIERE EBRAICO E QUELLO ARABO»



Nella foto: Piazza Dittatura affollata di visitatori nella scorsa edizione. Tanti gli stand preparati dai ristoratori in ognuno viene offerto un piatto di busiate con una ricetta diversa. Il tutto intervallato da musica di genere diverso e spettacoli che si snodano per le viuzze del centro storico

## «Centro storico ricco di tesori»

Venuti: «Il connubio tra bellezze architettoniche con i prodotti della nostra terra rappresenta una enorme potenzialità»

È il sindaco Domenico Venuti è orgoglioso di presentare questa importante manifestazione: «Salemi, dice da pochi mesi insignita dal titolo Burgh più belli d'Italia, è caratterizzata da un centro storico ricco di tesori architettonici che meritano una visita di quei viaggiatori attenti e curiosi che vogliono scoprire i suoi palazzi storici realizzati con la locale pietra campanella, chiese, stradine, piazze, il quartiere ebraico della Giudecca e quello arabo del Babato».

La cittadina - continua - subito dopo il terremoto del '68, ha provato a valorizzare la sua pianta urbanistica attraverso grandi progetti architettonici, come, ad esempio, la sistemazione della Piazza Alcinò con l'intervento di Alvaro Siza e Roberto Collovà che ne hanno reso una tra le più belle piazze europee. Truderi della chiesa sono

diventati la quinta scenica di un nuovo spazio che, partendo dalla piazza si dilata all'interno del recinto dell'antica basilica. Diventando un tutt'uno, la piazza, il castello ed essa, creano una scenografia naturale unica al mondo.

Continueremo ad investire - conclude Domenico Venuti - per riattivare il nostro centro storico cercando di mettere in atto nuove strategie in materia di politiche urbane e smart, richiedendo anche la collaborazione, così come è stata già siglata, del dipartimento di urbanistica dell'Università Politecnica di Palermo.

La nuova progettazione europea, ci indica come ripensare la città a misura di turista, sempre informato e con la voglia di scoprire in maniera innovativa il patrimonio locale fatto di tradizioni, storia ed eccellenze culinarie. Il connubio tra le nostre bellezze

architettoniche e paesaggistiche con i prodotti della nostra terra rappresenta una enorme potenzialità culturale e turistica da sviluppare». «Questa manifestazione - dice il presidente dell'Associazione ristoratori alicensi Salvatore Cascia - è un modo per far conoscere la tradizione culinaria tipica del trapanese con la degustazione della busiata, un formato di pasta che in passato veniva realizzato con la busa, e per richiamare turisti a Salemi».

Il costo di ogni singolo ticket degustazione è 4 euro (e comprende anche un calice di vino locale); durante l'evento, poi, potranno essere visitati i beni monumentali di Salemi. Con un ticket da un euro, infatti, per tutta la durata della kermesse si potrà accedere ai musei d'arte Sacra, del Risorgimento, della Mafia e il museo Civico, che resteranno aperti fino a mezzanotte.

### LA STORIA DELLA BUSIATA

\*\*\* La Busiata, pasta tipica lavorata artigianalmente proprio come vuole la nostra tradizione prodotta con semola di grano duro selezionato e acqua purissima, è fin dai tempi antichissimi il formato di pasta tipico che caratterizza le tavole del trapanese e della Sicilia. Gli studiosi di storia locale fanno risalire la diffusione della busiata a ben prima dell'anno Mille, analizzando manoscritti arabi risalenti al X e XI secolo, si è scoperto la presenza di paste secche e bucate in Sicilia già in quel periodo. Le nostre nonne preparavano questo tipo di pasta artigianale, che prende il nome dallo stelo sottilissimo (Busa) di una pianta tipica della macchia mediterranea chiamata "Ampeledosinos mauritanicus" vol-

garmente detta "disa": la busa si appoggiava sul bastoncino di pasta fresca che veniva "cavato" fino a formare la sua caratteristica forma a spirale.

L'essiccazione avviene in maniera lenta e graduale, ciò permette di conservare intatte le proprietà organolettiche del prodotto, la superficie rugosa della pasta, ottenuta dalla trafilatura al bronzo, simula esattamente le caratteristiche di porosità della pasta fatta a mano, da questa lavorazione si ottiene un prodotto di qualità superiore adatto a trattenere i condimenti per avvilgere di gusto i nostri piatti.

Un'accoppiata perfetta con il tradizionale pesto alla Trapanese in cui pomodoro, aglio, mandorle, olio sale

e basilico trovano un equilibrio perfetto o con il sugo con le sarde e finocchio selvatico.

Ecco le postazioni previste e la loro collocazione: postazione blues/ Every Case Live Music (Ristorante Castello di Rampinzei) - Piazza Simone Corleo; Postazione Jazz/ Bluejazz e non solo (Ristorante Ecclesie Chiosro Sant'Agostino); postazione folk /Zagara in Chiri (Ristorante Ecclesie Piazza Dittatura); postazione Bossa Nova/ 188 Project (Ristorante La Braceria da Palino - Largo IV Novembre); Postazione Rock /Ghiaccio Bollente (Ristorante La Giumentari-Collegio dei Gesuiti)

**BAGLIO BORGESATI**

Baglio Borgesati  
Fratelle De Marco

un luogo incantato, un'oasi di tranquillità  
Strada Statale 188, 91018 Salemi TP

338 312 1190 0924983678

info@baglioborgesati.it  
hotel@baglioborgesati.it

www.baglioborgesati.it/comatti\_trattenimenti.html

un luogo incantato, un'oasi di tranquillità

