



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

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

Giovedì 10 Novembre 2016

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI cronaca.trapani@gds.it

Alcamo
«Tratti e ritratti»,
la mostra di Di Graziano

*** Al Centro congressi Marconi sul corso VI Aprile ad Alcamo, si potrà visitare la mostra "Tratti e ritratti" di Oriana Di Graziano, che inaugura la rassegna per promuovere giovani talenti, a cura dell'Associazione Pedagogia Olistica Siciliana di Alcamo. Oriana Di Graziano racconta il mondo dei giovani che si accingono a lasciare la famiglia e ad affrontare la vita. (*MAX*)

Mostra statica
La storia dell'Arma
tra cimeli e uniformi

*** Nelle vetrine del Palazzo della Soprintendenza ai Beni Culturali e Ambientali, che si trova nella centralissima via Garibaldi, in pieno centro storico, si svolge l'esposizione statica "Cimeli storici dell'Arma dei Carabinieri". In visione cimeli, uniformi storiche e serigrafie dell'Arma dei Carabinieri nonché una Moto Guzzi modello "Alice Veloce 1947". (*AIN*)



MARSALA
PARTE
LA RASSEGNA
«UVA&VENTI»

*** Al via oggi presso l'enoteca Uva&Venti, al largo Zerilli a Marsala, la rassegna "Parole in bottiglia", che unisce musica, vino e letteratura grazie al talento di alcune delle migliori voci teatrali della nuova generazione. L'iniziativa è promossa dalla casa editrice Tatzebao, il quotidiano Marsala C'è e il portale di informazione Itacanotizie.it. Il primo dei sei incontri, stasera alle 21,30 con "La bottega del caffè" e le letture proposte dagli attori Salvo Ciaramidaro (nella foto) e Diana D'Angelo, accompagnati dalle note Country & folk. Il programma è ricco di appuntamenti in programma per il mese di novembre e dicembre. Ingresso libero. (*MAX*)

*** La promozione della qualità e il miglioramento delle performance in cardiologia riabilitativa è il tema della convention che si apre domani alle 9 nell'aula consiliare del Comune di Campobello di Mazara, su iniziativa dell'Associazione italiana per la prevenzione e riabilitazione cardiovascolare. (*MAX*)

Campobello
Cardiologia riabilitativa
oggi la convention

*** La promozione della qualità e il miglioramento delle performance in cardiologia riabilitativa è il tema della convention che si apre domani alle 9 nell'aula consiliare del Comune di Campobello di Mazara, su iniziativa dell'Associazione italiana per la prevenzione e riabilitazione cardiovascolare. (*MAX*)

Valderice
Cucito creativo,
via al laboratorio

*** Dalle 16 di oggi fino al 23 novembre è in programma al Molino Excelsior di Valderice, a cura di Sara Morgheese e della Pro Loco, un laboratorio di "Cucito Creativo che fa riferimento alle internazionali correnti artistiche della "Fibert Art" ed alle tradizionali tecniche dell'arazzo decorativo. Info al numero 3273477562. (*AIN*)

Karaoke X Factor
Tutti i giovedì
alla Divina Lounge Bar

*** Ripartono oggi alle 22,30 i giovedì più cool della movida trapanese all'insegna della musica e del divertimento nei locali della Divina Lounge Pub sulla Via Errante, 14-16 a due passi dalla centralissima via Fardella. È nato a tal proposito il format canoro "Karaoke X Factor" per un intrattenimento coinvolgente. In collaborazione con "Impronte Musicali". (*AIN*)

Oratorio Salesiano
Via agli incontri
per studiare il Vangelo

*** A partire dal mese in corso per i giovani con età dai 17 anni in su presso l'Oratorio Salesiano di Trapani si svolgono incontri per incontrarsi e approfondire il Vangelo di Matteo. Per maggiori informazioni (c) si può rivolgersi alla Segreteria dello stesso Oratorio Salesiano che si trova sulla via G.B. Fardella, 28. Per info 388073050 (chiedere di Giuseppe). (*AIN*)

BAGLIO TUMBARELLO. Il prezioso reperto venne individuato nei fondali di lido Marausa da due giovani sub, poi recuperata dal soprintendente del mare Sebastiano Tusa

Approda oggi a Marsala la nave romana, fu scoperta nel '99

PANTELLERA

*** Arriverà oggi a Marsala la nave romana, scoperta nel '99 tra i bassi fondali del mare di Marausa da due giovani sub e recuperata dal direttore della Soprintendenza del Mare della Regione Siciliana, architetto Sebastiano Tusa.

I preziosi legni, con i quali verrà ricostruita quasi interamente la nave olearia, sarebbero dovuti arrivare ieri al Baglio Anselmi, sede del Museo archeologico "Lilybeo", ma la nave a causa del maltempo non è partita da Napoli destinazione Palermo. L'arrivo è previsto per oggi, almeno tempo permettendo.

La nave romana, lunga 25 metri e larga da 6 ad 8 metri, sarà ospitata presso il Baglio "Tumbarello", appositamente acquistato alcuni anni fa dalla Regione e destinato proprio ad ospitare il prezioso relitto della cantieristica romana, e andrà a "fare compagnia" alla nave punica, recuperata dalla archeologia subacquea inglese Miss Honor Frost dai bassi fondali dello Stagnone, e oggi il più prezioso e unico reperto al mondo dell'archeologia subacquea fenicio-punica al Baglio Anselmi.

Qui i settecento pezzi dei legni della nave romana, dopo essere stati sottoposti ad un delicato lavoro di restauro e di trattamenti conservativi, stabilizzati con sostanze a base di amidi e zuccheri, saranno assemblati e messi in mostra con il suo grosso ed interessante carico già da qualche anno al Museo del Baglio Anselmi.

Per l'arrivo dei pezzi della "nave romana" o "nave di Marausa" come è anche nota, c'è naturalmente molta attesa. Anche perché la nave va a implementare il già imponente patrimonio archeologico che si trova esposto al Museo Lilybeo.

«La nave - dice l'archeologo Sebastiano Tusa - permette di approfondire le conoscenze che si sono finora avute sulle intense relazioni commerciali tra la Sicilia e l'Africa settentrionale in epoca tardo romana e offre un quadro di integrazione economica soprattutto nell'ambito della produzione agricola».

Secondo gli esperti, infatti, alla luce dei ritrovamenti del carico della nave romana che al momento dell'affondamento trasportava frutta fresca e olive; ciò a testimonianza del commercio tra la Sicilia e l'Africa settentrionale ma anche il contrabbando di "rubuli" di terracotta usati nelle costruzioni per alleggerire le volte e gli archi. (*AIN*)



Il museo archeologico regionale Lilybeo a Baglio Anselmi

CULINARIA

L'ALBERGHIERO DI ERICE SI AGGIUDICA LA SECONDA EDIZIONE DEL PREMIO A CURA DELLA FEDERAZIONE DEI CENTRI E CLUB UNESCO

Il Mediterraneo racconta... A cialoma di tonno

Il piatto ispirato allo struggente canto dei tonnaroti e ad un dipinto di Mattò, realizzato da Isidoro Pirrello e Alessandra Amodeo

Al secondo ex aequo, gli studenti del «Tognazzi-De Cillis» di Pollena Trochia (Napoli) con il Professionale «Olivetti» di Monza. Al terzo posto, ex aequo, l'Alberghiero «Montagnano» (Padova), e il «Pertini» di Brindisi.

Chiara Putraggio
MARSALA

*** Con il piatto: A cialoma di tonno, che riporta allo struggente canto dei tonnaroti e si ispira ad un dipinto di Giacomo Mattò. La mattanza, gli studenti dell'Alberghiero «Vincenzo Florio» di Erice hanno vinto la seconda edizione del concorso: Il Mediterraneo racconta... da luogo di scontro a luogo di incontro, a cura della Federazione nazionale dei centri e club Unesco, patrocinata da Irenia e coordinata dal Club per l'Unesco di Marsala in collaborazione con l'istruttore «Abele Damiani», per promuovere la dieta mediterranea e la solidarietà tra genti e culture.

Proprio nei locali del «Damiani» che i ragazzi - coordinati dal professore Paolo Austeru - hanno dato vita ad una competizione a base di prodotti di eccellenza, preparazioni sapienti e attente alle qualità dei cibi, puntando sui sapori. Gli studenti di cinque realtà italiane hanno offerto le loro pietanze, dense di cromatismi e profumi, alla giuria composta da Maria Paola Azzaro, presidente della Federazione italiana club Unesco, Francesca Landolina, giornalista di Cronaca di gusto, il nutrizionista clinico Marcello Virzi, Maria Luisa Figocchia in rappresentanza del Casa di Trapani, l'esperta di risto-

razione Elisa Angileri, Franco Rodriguez, sommelier delegato dell'associazione provinciale e vice presidente regionale, nonché il chef Nunzio Russo.

Al primo posto il piatto degli studenti Isidoro Pirrello e Alessandra Amodeo, accompagnati dal professor Giuseppe Mazzeo, di Erice. Al secondo ex aequo, gli studenti dell'Alberghiero «Tognazzi-De Cillis» di Pollena Trochia (Napoli), Antonio Esposito e Mattia Puzo hanno presentato il piatto: Baccalà in crosta, ispirato all'opera di Giordano Felice. Per le vie del mercato; il Professionale «Olivetti» di Monza, con gli studenti Luca Ciabatti e Matteo Trapasso hanno realizzato

FUORI CONCORSO IN LUCE IL «DAMIANI» DI MARSALA CON UN DESSERT

un piatto omaggio alla Sicilia: 1881, per riprendere i temi e le forme del quadro: Le Saline di Trapani di Antonio Leto. Al terzo posto ex aequo: l'Alberghiero «Montagnano» di Montagnana (Padova), che, con lo studente Matteo Lovato, che ha proposto il piatto: Rivelazione astratta, ispirato all'opera: Natura morta sul mare 1946, di Emilio Vedova e l'Alberghiero «Pertini» di Brindisi, Antonella Carboti e Mattia Ligorio hanno presentato il piatto: Aspettando Mondrian, ispirato proprio ad una composizione dell'artista a base di linee e colori primari.

Fuori concorso, l'Alberghiero «Abele Damiani» di Marsala si è messo in luce presentando il dessert: Fanta-

sie geometriche.

«È stato difficile scegliere un vincitore - dice Maria Paola Azzaro, presidente della Federazione italiana dei club e centri per l'Unesco - per cui possono benissimo sostenere che per noi hanno vinto tutti, in quanto il livello qualitativo delle proposte esaminate è stato elevato. Attraverso questo concorso che ha riunito a Marsala regioni con tradizioni culinarie diverse abbiamo dimostrato che possiamo superare i confini e sentirci tutti uniti».

Entusiasta il commento del nutrizionista Virzi: «Gli studenti - dice - hanno mostrato eccezionale competenza e hanno promosso l'ingresso

nelle tavole del pesce, pesce che manca nelle tavole degli italiani per essendo paese di mare». «Se questi sono gli allievi; se questi sono gli chef del futuro, allora il nostro Paese può davvero volare», dice lo chef Nunzio Russo, anche lui entusiasta.

Interessante la lezione di cucina, dell'executive chef Paolo Austeru, seguita da una cena preparata dagli studenti dell'Alberghiero di Marsala, impregnata dai prodotti tipici delle Regioni partecipanti.

La manifestazione è stata anche occasione di promozione del territorio. Gli ospiti hanno infatti visitato l'Azienda Tinone (olio biologico); la cantina Baglio Baizata; Alagna (degnazione di Marsala); il centro sperimentale Ernesto Del Giudice (degustare vini locali); il consorzio Kore (assaggio di melograni); il Casificio Impicciobè (preparazione e degustazione di ricotta e formaggi). La Ceramica Marsalese ha inoltre fatto omaggio agli ospiti di caratteristici piatti-evento. La manifestazione è stata allestita in partnership con il Comune di Marsala, il patrocinio della Camera di Commercio, dell'assessorato regionale dell'Agricoltura, Sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea e della Rete nazionale degli Istituti Alberghieri ed è stata possibile anche grazie al sostegno di Mc Stone Italia, Sibilliana Vini-Gruppo Cantine Europa, Delfino Beach Hotel, Delfino, Baglio Basile, Tenuta Volpura, Massimo D'Agummo, Rete Punica, Dolce Ricotta, Caffè Negro.

Al progetto ha collaborato il periodo il Vomere.



Un'allieva al tavolo della giuria FOTO PUTRAGGIO

L'INTERVISTA

Antonio Pizzo
MARSALA

Dalla necessità di alimentarsi al piacere del palato. Dall'esigenza di nutrirsi al gusto edonistico del mangiare, magari abbinando i bisogni dello stomaco a quelli della mente. Pranzando o cenando, dunque, secondo le ultime mode, nel corso di momenti di intrattenimento culturale. Ma soprattutto ingerendo cibi sani a "chilometzo zero". Un esperto in materia è senz'altro l'avvocato Giovanni «Nanni» Cucchiara, per 13 anni responsabile della Condotta marsalese di Slow Food.

*** Ci può fare un excursus sull'evoluzione del cibo e della nostra cucina?

«La Sicilia è stata il primo grande Meltins Pot della storia. E cioè un crogiolo di razze, popoli, culture e religioni, ciascuna delle quali ha portato sicuramente parte delle proprie conoscenze in campo alimentare. Noi, ad esempio, abbiamo la tradizione della pesca del tonno che ci arriva dai Fenici; la tradizione dei grandi granai di Sicilia, che durante il periodo dell'Impero Romano erano proprio il cuore della produzione di grano, la coltivazione dell'ulivo che ci arriva dai Greci. Passiamo, poi, all'agricoltura con un sistema un po' più avanzato, quello arabo, dalle sacchie alle senie per l'irrigazione. Quindi, la coltivazione della vite».

*** C'è un punto di svolta?

«A un certo punto, la nostra tradizione alimentare, da una necessità di sopravvivenza cominciata, via via, ad evolversi. Perché ogni popolo che è arrivato ha portato via qualcosa, ma ha anche lasciato. Pensiamo alle influenze arabe o ebrae (Marsala era uno dei centri siciliani con maggiore presenza ebraica) per le farciture di varie pietanze. Pare sia ebraica la tradizione, diffusa in tutto il Mediterraneo, delle cassatedde con i fichi secchi e le mandorle. Non solo le tradizioni culturali, ma anche quelle ga-

Il fiduciario Slow Food, Nanni Cucchiara: Sicilia primo grande Meltins Pot della storia

stronomiche si trasmettevano da una parte all'altra del Mediterraneo. Come dimostra il libro di uno scrittore indiano, dal titolo «Il serbo del manoscritto», in cui c'è un intrecciarsi di storie che va da Mazzara del Vallo all'Egitto e all'India».

*** Qual è la data di nascita della nostra cucina?

«La grande tradizione culinaria siciliana si fa risalire, più o meno, alla metà del XIX secolo, quando nelle case nobiliari c'è il «monsù», dal francese monsieur. Si trattava di cuochi francesi o che magari si spacciavano per tali perché avevano lavorato in Francia e da lì ne importavano le tradizioni gastronomiche. Facendo un passo indietro, diciamo che nel tempo più remoti l'alimentazione era una questione di sopravvivenza. Anche il vino era un alimento. Quando, infatti, il contadino andava in campagna a lavorare aveva possibilmen-



Nanni Cucchiara FOTO AN

La cucina a brascetto con la cultura Si dovrebbe sfruttare meglio il Marsala

te un pezzo di pane, olive, forse del formaggio se c'era, e appunto un po' di vino che lo aiutava a tirare avanti. Seppur parlo da lontano, strafficandomi nel corso dei secoli, la nostra tradizione gastronomica è comunque abbastanza recente. Tantissime pietanze che consideriamo come nostre ci vengono dal Medio Oriente, come i metodi per conservare il cibo. Su tutti, l'agrodolce, che era un sistema di conservazione. A quell'epoca non c'erano frigoriferi. Altro importante aspetto della nostra tradizione gastronomica è collegato ai conventi. E anche lì c'erano delle differenze. Se era un convento povero e gestiva dei terreni, vi affluiva grano o mandorle. E da qui tradizione dei dolci secchi, i tagliatecci e i quaresimali. Se era ricco, invece, e oltre ai terreni aveva anche bestiame, come le pecore, c'era anche il latte e quindi si facevano i dolci con la ricotta. Purtroppo, tutte queste conoscenze codificate andavano

in parte disperse con la soppressione, all'indomani dell'unificazione italiana, degli enti religiosi. Si ne conservò una parte con le cosiddette «monache di casa». E cioè delle suore, anche ex clausura, che si trasferivano nelle case di qualche nobile o dell'alta borghesia e lì portavano le loro conoscenze di pasticceria e di cucina».

*** Passiamo ai gelati?

«Si comincia con i sorbetti. Il primo caffè importante di Parigi, il «Café Procope», dove nel periodo dell'Illuminismo si incontravano famosi intellettuali francesi, era di un palermitano, Procopio Coltellacci, che lì portò la nostra tradizione dei gelati fatti con la neve perenne dell'Etna. E anche i gelati ci vengono dalla tradizione mediorientale e persiana in particolare».

*** Arriviamo alla cucina siciliana

dei nostri tempi. Come possiamo descriverla?

«La nostra cucina tradizionale è estremamente vasta e varia. Anche perché, come si sa, non abbiamo una sola Sicilia, ma tante Sicilie. La nostra parte, occidentale, ha tradizioni romane e arabe, pensiamo a cous-cous. C'è, poi, la Sicilia orientale che ha tradizioni greche o gallo-iberiche in alcune zone del Messinese. Tradizioni greche anche in alcune enclavi del Palermitano, come a Piana degli Albanesi. I piatti della tradizione siciliana, quindi, al di là della Cassata, sono estremamente vari. Adesso, comunque, il minimo comune denominatore è il fatto che si va verso un maggiore alleggerimento. Si fanno piatti di gusto sempre più internazionale. Possibilmente, però, senza perdere le tradizioni. Noi di Slow Food cerchiamo di mantenere quanto più possibile il carattere della tradizione e stagionalità del cibo. La stagionalità, in particolare, è legata alla nostra salute. E dopo anni in cui si è stati un po' schiavi di mode che arrivavano da fuori Sicilia, adesso, un po' tutti, dai cuochi stellati a quelli più illuminati, puntano al rispetto della tradizione. Noi di Slow Food puntiamo anche al chilometro zero. Importante l'esempio dei ristoranti che hanno il proprio orto».

*** Adesso, c'è anche chi abbina la cena a momenti di intrattenimento culturale.

«Anche noi di Slow Food, qualche mese, abbiamo organizzato una serata dal titolo: Piatti d'autore. Coniugando il cibo alla lettura di brani di libri di Natalia Ginzburg, Tomasi di Lampedusa, Thomas Mann e altri. Qualche anno fa, l'abbiamo fatto con Vasquez Montalban. Altrettanto si può fare con la musica, come fa una importante azienda vinicola marsalese che organizza degustazioni sulle note del jazz. Noi, in tal senso, dovremmo sfruttare meglio il Marsala per far conoscere le nostre attrattive storico-culturali. Ma, purtroppo, qui sono state fatte scelte miopi, per-»