



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

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

Lunedì 25 Settembre 2017

© LA RIPRODUZIONE E LA UTILIZZAZIONE DEGLI ARTICOLI E DEGLI ALTRI MATERIALI PUBBLICATI NEL PRESENTE GIORNALE SONO ESPRESSAMENTE RISERVATE

8 In Sicilia

GIORNALE DI SICILIA
LUNEDÌ 25 SETTEMBRE 2017

IL FESTIVAL DELL'INTEGRAZIONE. Una storia di passione e riscatto quella dei due chef africani. La giuria popolare dà invece il gradimento ai piatti della Tunisia

Cous Cous, dall'Angola i campioni del mondo

➤ Ventennale da record con più di 250 mila visitatori. Dieci i paesi in gara, al Senegal premio per l'originalità del piatto

Il cabaret di Paolo Migone ha chiuso ieri la rassegna. L'assessore Cracolici: «È uno degli eventi internazionali di maggiore importanza per promuovere le eccellenze del made in Sicily»

Francesca Capizzi
SAN VITO LO CAPO

«Dopo la Palestina, tocca all'Angola laurearsi campione del mondo del cous cous. Una manifestazione, quella di San Vito Lo Capo che ha unito per dieci giorni diverse culture. Lo stato dell'Africa centrale era in gara con altri nove paesi, Costa D'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Senegal, Stati Uniti e Tunisia. La ricetta degli chef Helt Araujo e Ricardo Braga ha convinto la giuria tecnica, presieduta da Joe Bastianich, giudice di Masterchef Italia, e ha visto impegnati negli assaggi dodici esperti tra giornalisti, chef e food blogger. Soddisfatto l'assessore regionale all'agricoltura Antonello Cracolici: «Il Cous Cous è ormai uno degli eventi internazionali più importanti per la promozione del made in Sicily». Secondo la giuria tecnica, la ricetta angolana, un cous cous di pesce, con muamba di denden e gamberi rossi di Mazara, filetto di triglia grigliata, spolverata con gamberetti secchi e bruchi tostati, «è un piatto che fonde, in equilibrio perfetto, elementi della

cucina nativa fra i quali i vermi secchi e la spina di triglia, con elementi della cucina giapponese, amalgamandoli al meglio e dimostrando elevate capacità tecniche». Alla delegazione angolana è andato il premio offerto da Unicef.

All'Angola anche il premio per la migliore presentazione del piatto, «elegante anche alla vista, composto e in pieno equilibrio di volumi. Ben pensato e realizzato con alta professionalità». Ai due chef, quindi, anche il premio offerto da Conad. Una storia di passione e di riscatto quella dei due chef Araujo e Braga, che hanno iniziato a lavorare e quindi a formarsi professionalmente in Portogallo e in Spagna e adesso sono tornati in Angola, dove stanno per lanciare il ristorante «Xé-Nu» nella capitale Luanda. Araujo ha lavorato a Barcellona con lo chef catalano Ferran Adrià, nel ristorante El Bulli, uno dei pochi ristoranti con 3 stelle Michelin e considerato uno dei migliori al mondo. È membro dell'agenzia internazionale della gastronomia. Braga invece, nato a Lisbona da genitori angolani, è cresciuto in uno dei quartieri più poveri della città. Lì si è formato caratterialmente, così da trasmettere nei suoi piatti tutta la sua energia. La giuria popolare, composta dai visitatori della manifestazione, ha premiato la Tunisia, rappresentata dagli chef Bilel Ouechtati, chef di



Gli chef angolani Helt Araujo e Ricardo Braga



Francesco Gabbani a San Vito (FOTO SALVATORE LIOTTI)

cucina al ristorante «Le Baroque» a Tunisi e Bouadra Tayed, che hanno proposto un piatto dal titolo «Mosaico di Cartagine» a base di gamberetti, cernia, melanzana e barbabietole. La loro ricetta è stata premiata con il riconoscimento offerto da Bia CousCous. Al Senegal, rappresentato dalla chef Marenne Cisse, chef al ristorante Ginger People&Food, nel centro storico di Agrigento, e membro della cooperativa sociale Al Kharub, è andato invece il premio per l'originalità della ricetta. Sul palco anche lo chef ragusano Joseph Micieli, del ristorante Scjabbica di Punta Secca, che ha vinto il campionato di chef under 30 «Meti una gara a cena», patrocinato da Electrolux Professional per la valorizzazione dei giovani talenti della cucina italiana.

Il Cous Cous Fest, organizzato dall'agenzia di comunicazione Feedback di Palermo in partnership con il Comune di San Vito Lo Capo, si è chiuso ieri sera, con lo spettacolo di danze del mondo e il cabaret di Paolo Migone, il toscano di Zelig. Nei dieci giorni ha attirato nella cittadina trapanese oltre 250 mila visitatori con un programma che ha visto oltre 40 cooking show e grandi artisti. Il più gettonato è stato Francesco Gabbani, reduce da Sanremo con «Occidentale's Karma» e il tormentone dell'estate «Tra le grani e le granate», che venerdì ha coinvolto oltre diecimila persone. (FCA*)

GLI APPUNTAMENTI. Domani alle 10 a Lenzi sarà ricordato dalla comunità di Valderice e dai ragazzi delle scuole

In ricordo di Mauro Rostagno ucciso 29 anni fa dalla mafia

«La storia di Mauro Rostagno è la storia di un giornalista coraggioso ucciso in Sicilia. Un giornalista che dava fastidio al potere e alla criminalità perché nel tempo era diventato in questa parte di Provincia, quella di Trapani, un protagonista attivo delle vicende che raccontava. Fu questo il motivo che portò i killer quel 26 settembre 1988 nella minuscola frazione di Lenzi, a Valderice. La mafia era spaventata perché non sapeva cosa era capace di fare Mauro Rostagno se fosse rimasto vivo, e quindi andava eliminato. Domani ricorre il 29esimo anniversario di

quell'omicidio. Mauro anche questa volta sarà ricordato con alcune iniziative semplici come del resto «semplice» era anche lui. Alle 10 presso la Stele a lui dedicata a Lenzi sarà ricordato dalla comunità di Valderice e dai ragazzi delle scuole. Alle 11,30 poi la consueta cerimonia laica al cimitero dove riposa, con canti, pensieri e silenzi verrà ricordata la sua figura. Infine alle 17,30 al Molino Excelsior, «la rivoluzione e qui, adesso in questo momento», è il tema di una conversazione con lo scrittore Giacomo Pilati, che con Mauro lavorò nella redazione di

RTC, e che presenta il suo ultimo libro «Piccolo almanacco di emozioni». «Questo è il 29° anno senza Mauro. Lo celebriamo attendendo la conclusione del Processo d'Appello che si sta celebrando in questi mesi a Palermo. Questo processo sarà uno degli ultimi atti di questa vicenda, che, per quello che ci riguarda, è la ragione stessa dell'esistenza della nostra Associazione». A parlare è l'Associazione «Ciao Mauro» che anche quest'anno ricorda la figura di Mauro. Mantenere viva la «memoria» per mantenere viva la «persona», ciò che di positivo ha

compiuto. «Non crediamo che la sentenza di 2° grado del Processo Rostagno aggiungerà alcunché alla sentenza storica scritta dai giudici della Corte d'Assise di Trapani, ma ne attendiamo l'esito, convinti del fatto che i processi si fanno nei Tribunali, nei modi in cui gli uomini, organizzati democraticamente, fanno i processi. Continuiamo a pensare che le motivazioni della sentenza di 1° grado rappresentano un libro di oltre 3 mila pagine da studiare ed approfondire, perché rappresentano un bel pezzo della nostra storia recente e della nostra quotidianità. Sono pagine che danno sostanza a quello a cui abbiamo sempre pensato, e cioè che la verità processuale è arrivata troppo tardi a causa dell'inerzia e ai depistaggi degli inquirenti dell'epoca, ma è arrivata». (*LASPA)

La provincia di Trapani nelle antiche carte topografiche

*** Due appuntamenti organizzati dall'Archivio di Stato di Trapani nell'ambito del «Piano di valorizzazione 2017» del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo che include quest'anno, tra le iniziative, «Le Giornate Europee del Patrimonio» e «La Domenica di Carta», individuando tra i temi conduttori il rapporto natura e cultura e l'articolo 9 della Costituzione. Per il doppio evento, che si concluderà domenica 8 ottobre, l'Archivio di Stato di Trapani ha organizzato una mostra documentaria dal titolo «Carte da tutelare, carte per tutelare. La memoria del paesaggio». Sabato e ieri i primi due giorni d'apertura presso l'ex Convento S. Anna, nell'omonima piazza, sul tema centrale «Cultura e Natura» con una selezione di carte topografiche per stimolare il «senso» del paesaggio, riflettere sul rapporto tra l'uomo e la natura e sull'interazione dell'uomo con l'ambiente che lo cir-



**VANNO DALLA PRIMA
METÀ DELL'800
ALLE FINE DELLO
STESSO SECOLO**

conda per indurre alla «responsabilità del paesaggio» da conoscere, comprendere, tutelare e valorizzare. La dottoressa Vincenza Pipitone, direttrice dell'Archivio di Stato di Trapani, ha indicato che «abbiamo aderito concentrandoci sul paesaggio e presentando, in questa sede, una selezione di carte topografiche appartenenti al fondo «Miscellanea cartografica della provincia di Trapani». Si tratta di carte topografiche che vanno dalla prima metà dell'ottocento alle fine dello stesso che raccontano il territorio, co-

me si è trasformato e modificato nel tempo. Sono carte acquerellate molto belle che riproducono tutte le caratteristiche morfologiche dei Comuni della provincia come i tracciati stradali, i fiumi, la vegetazione, i confini, le quote ed altro. Tutti i cambiamenti avvenuti nel corso degli anni. Bisogna dire che il nostro paesaggio si è modificato durante il tempo, a volte valorizzato, in altri casi deturpato o violentato addirittura. Si tratta di un momento di riflessione sul nostro territorio, per poterlo vivere in maniera più consapevole e attiva nel rispetto di quelle che sono le sue caratteristiche soprattutto come luogo di memoria storica. Abbiamo nove bacheche con venti carte. La cosa interessante è che si tratta di carte topografiche che non avevamo mai esposto, provenienti da un archivio acquisito da privati che è stato ordinato e inventariato recentemente. Si tratta pertanto di materiale inedito.



Due delle carte esposte. (FOTO INGRASSIA)

Poi abbiamo corredato la mostra con schede descrittive, con pannelli esplicativi, facendo riferimento alle giornate del patrimonio, alla legislazione che tutela il paesaggio. Abbiamo utilizzato solo una parte del chiostro monumentale che ci ospita, perché in attesa dei restauri dell'ultimo lotto per completare la ristrutturazione. Con tanta buona volontà abbiamo cercato di aderire a questo progetto con questa mostra che andrà a confluire in quella che si terrà l'8 ottobre per «La Domenica di Carta». È stato fatto sicuramente un bel lavoro di squadra grazie ad Arianna Di Miceli, Valentina Rallo, Giuseppe Macaluso, Sergio Dara. La mostra può essere visitata tutti i giorni dalle 9 alle 17». Per l'archivista Arianna Di Miceli «la mostra è fruibile anche ai bambini delle scuole che abbiamo invitato a realizzare disegni e scattare foto dei paesaggi del cuore. Questa è una cosa a cui teniamo molto. A loro è dedicato un pannello». (FOTO) ANTONIO INGRASSIA