



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

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

Martedì 3 Ottobre 2017

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI cronaca.trapani@gds.it

● Petrosino Giornata nazionale del dono al Comune

*** Domani alle 10,30 presso l'aula consiliare «Vito Marino» di Petrosino, si celebra la giornata nazionale del dono, a cura del Comune e dell'Auser, con la collaborazione del Cesvop. Il giorno del dono è stato promosso dall'Istituto italiano della donazione, in collaborazione con l'Associazione dei Comuni italiani (Anci). (*MAX*)

● Marsala Ammiraglio incontra gli studenti

*** Oggi l'ammiraglio Romano Sauro, nipote dell'eroe nazionale Nazario Sauro, concluderà a Marsala il suo progetto «Sauro 100» che - con la sua barca a vela - dal 2016 ha toccato oltre un centinaio di porti in Italia e all'estero. Di mattina incontrerà gli studenti, il pomeriggio, alle 17, al Monumento ai Mille incontro con la città. (*MAX*)



IMMIGRATI UNA GIORNATA DEDICATA ALLE VITTIME

*** Nell'ambito della «Giornata nazionale in memoria delle vittime dell'immigrazione», oggi alle 11,30 al cimitero comunale di Castellammare del Golfo, momento di ricordo dei migranti morti, a cura del Comune e del circolo Metropolis. Alle 17,30 al teatro «Anton Rocco Guadagno», thè letterario sul tema dell'immigrazione, a cura del centro culturale «Peppino Caleca», in collaborazione con l'asso-

ciazione «Trinarb». Alle 21, sempre al teatro «Anton Rocco Guadagno», concerto del musicista Sandro Joyeux (nella foto), nell'ambito delle attività dell'Unhcr-Italia. Nato a Parigi da mamma francese e papà italiano, fin da piccolo un grave problema all'udito lo obbliga a diversi interventi. Nonostante questo disagio sviluppa un legame viscerale con la musica. Ingresso libero. (*MAX*)

● Castelvetro Campionato della pizza al Sistema delle Piazze

*** Oggi, per l'intera giornata, si terrà al Sistema delle piazze di Castelvetro il primo campionato nazionale della pizza organizzato dall'associazione «Pizzaioli in movimento». Dalle 19 si terranno anche due spettacoli di pizza acrobatica svolta dal team acrobatico di alcuni plurimi campioni del mondo. (*MAX*)

● Trapani Giornata di studio dedicata allo Yoga

*** «Lo Yoga come Workout, rassodiamo e dimagriamo» è il titolo dell'appuntamento di oggi dalle 9,30 alle 10,30 presso il Centro Studi Mad di via delle Oreadi, 15 a Trapani. Lo yoga non è soltanto meditazione e relax, anzi. Quando si inizia a praticarlo, si sta molto attenti ad indovinare le posture, ci si concentra sul giusto respiro, e ci si rilassa meno. (*AIN*)

● Trapani Carte topografiche in esposizione

*** In occasione delle «Giornate Europee del Patrimonio» dal titolo «Cultura e Natura» è possibile visitare fino all'8 ottobre dalle 9 alle 17 presso l'Archivio di Stato di Trapani, sulla via Sant'Anna, 22 la mostra documentaria «Cultura e Natura: la memoria del paesaggio» che presenta una selezione delle carte topografiche ottocentesche. (*AIN*)

● Trapani Corsi di pittura per piccoli ed adulti

*** Ripartono i corsi di pittura per adulti e bambini presso la galleria d'arte «L'urlo di Rosaria» a cura della dottoressa Rosaria La Rosa. Dipingere come Caravaggio o realizzare un'opera astratta, si può, con la tecnica e la passione giusta. Le lezioni si tengono il mercoledì presso i laboratori della centralissima via G.B. Fardella, 195 a Trapani.

© LA RIPRODUZIONE E L'UTILIZZO DEGLI ARTICOLI E DEGLI ALTRI MATERIALI PUBBLICATI NEL PRESENTE GIORNALE SONO ESPRESSAMENTE RISERVATE

GIORNALE DI SICILIA
MARTEDÌ 3 OTTOBRE 2017

Cronaca di Trapani | 19

CUCINA. Porte aperte agli appassionati di enogastronomia. Si potranno preparare dei piatti e gustarli alla presenza di ospiti eccellenti: produttori, chef ed esperti

Un centro culturale dedicato alla riscoperta degli antichi sapori

● Luigi Romana svelerà tutti i segreti della granita siciliana

Ma ci saranno anche gli incontri della sezione «le cucine degli altri» che proporrà un vero e proprio viaggio nella cultura e nella cucina mediorientale per molti aspetti simile alla siciliana

Laura Spanò

*** Al via gli appuntamenti organizzati dal Centro di Cultura gastronomica «Nuara Cook Sicily». Il tema di questa edizione 2017 che parte domenica prossima 8 ottobre e si concluderà a dicembre, sarà «Contaminazioni, tradizioni, incontri e nuove scoperte». Una edizione che ancora una volta comprende corsi e appuntamenti e che anche quest'anno apre le porte agli appassionati di enogastronomia, con nuove storie da raccontare e assaporare grazie ad ospiti eccellenti, produttori, chef ed esperti. Ad inaugurare questo nuovo ciclo sarà un appuntamento della sezione «conservatoria» che ha l'obiettivo di recuperare e trasmettere storie, tecniche e tradizioni culinarie che rischiano di perdersi. Al Nuara domenica dalle 19 ad intrattenere gli appassionati di cucina e altro sarà

l'esperto e appassionato Luigi Romana, che svelerà ai presenti, tutti i segreti del rito della granita siciliana, realizzata a mano con metodo tradizionale. Sappiamo tutti quanto per noi siciliani sia davvero importante il rito della granita. Una tradizione questa della granita, che affonda le sue radici nella dominazione araba diventata poi

**FRA LE INIZIATIVE
UNA SCUOLA DI
CUCINA CON LEZIONI
PRATICHE E STAGES**

raffinato ed inimitabile prodotto dolciario con diverse variazioni aromatiche. Proprio nella nostra isola fin da Medioevo esisteva la professione dei «nivaroli» gli uomini che d'inverno raccoglievano la neve sull'Etna e su altri Monti della Sicilia e che nel corso dell'anno si occupavano di conservare la neve nelle «nevriere» preservandola dal calore estivo.

Tra le nobili famiglie siciliane la neve conservata veniva poi grattata e utilizzata per preparare sorbetti e gelati da gustare in estate magari versandovi sopra il succo di limone o altri sciroppi di frutta o fiori. Ma ci saranno anche gli incontri della sezione: «le cucine degli altri» che quest'anno proporrà un vero e proprio viaggio nella cultura e nella cucina mediorientale. Un approfondimento che raccoglie e racconta: usi, costumi e tradizioni di alcuni paesi che si affacciano sul Mediterraneo come la Palestina, la Tunisia e il Libano. Torna poi a grande richiesta la «Cena al buio», un'esperienza sensoriale unica, realizzata attraverso la preziosa guida di persone non vedenti. Le cene al buio, hanno la formidabile capacità di esaltare in tutti i commensali, temporaneamente privati della vista, le proprie percezioni sensoriali. In un esaltante gioco di riconoscimenti e sperimentazioni percettive il gusto, il tatto, l'udito e l'olfatto sono valorizzati dalle attività che vengono proposte tra una portata e l'altra. Una esperienza che lo scorso anno ha avuto un gran seguito di commensali che



Alcune donne impegnate nella realizzazione della «pasta di casa»

hanno gradito questo tipo di conoscenza e quindi anche per questo motivo sarà ripetuta. Immancabili inoltre i «corsi base» che, grazie al supporto di chef preparati, forniranno elementi primari e tecniche in cucina. Anche quest'anno inoltre si ripeteranno i due corsi di approfondimento sul vino e sull'olio extravergine d'oliva: i partecipanti, grazie all'incontro con esperti di settore, sapran-

no riconoscere le diverse varietà e degustare con maggior tecnica e consapevolezza questi prodotti. Il centro di cultura gastronomica Nuara-Cook Sicily, promosso dall'Associazione Culturale Trapani Welcome, comprende una scuola di cucina con lezioni pratiche e stages a contatto diretto con le produzioni locali; un'attività di conservatoria e di recupero di tecniche e tradizioni; corsi di educa-

zione alimentare per bambini e ragazzi; eventi enogastronomici e culturali con l'obiettivo di far conoscere il ricco patrimonio di tecniche, conoscenze e abilità artigianali che la Sicilia, e in particolare il territorio di Trapani possiede. Insomma un luogo dove chi ha voglia può sicuramente fare un viaggio attraverso il mondo dell'enogastronomia e non solo. (L.A.S.P.A.)

Alla «Bassi-Catalano» si festeggiano i nonni

«Quale famiglia, oggi?» è il titolo del convegno svoltosi ieri mattina, all'Istituto comprensivo Bassi-Catalano, in occasione della festa dei nonni. L'incontro, organizzato dalla Fnp Cisl (federazione nazionale pensionati Cisl), Anteas Trapani, dal Moica e dall'Istituto Catalano, è stato presenziato dal vescovo Pietro Maria Fragnelli. La platea, gremita di alunni, genitori e nonni, ha seguito con interesse la conferenza. Ad aprire i lavori è stata la Dirigente dell'Istituto Bassi-Catalano, la professoressa Ornella Cottone, sono intervenuti, Teresina Fodale segretaria territoriale Fnp Cisl, Alberto Barbata presi-

dente Anteas provinciale, Francesco Lucido, sociologo dell'Asp di Trapani, già impegnato alla Catalano con un progetto in rete provinciale sull'uso della tecnologia correlato al benessere, e Mimmo Di Matteo, segretario generale Fnp Cisl Palermo Trapani. «L'appuntamento odierno è opportunità di riflessione non solo sull'importanza del ruolo dei genitori - afferma la Dirigente Ornella Cottone - ma soprattutto, considerata la festività del 2 ottobre, sul contributo che il bagaglio di esperienze dei nonni, può offrire ad una crescita più consapevole dei nostri giovani». «Ciò che abbiamo udito e cono-

sciuto e i nostri padri ci hanno raccontato, non lo terremo nascosto ai nostri figli» con questa citazione biblica, il Vescovo Pietro Maria Fragnelli ha aperto il proprio intervento, nel quale è emerso il valore dei genitori, tramite fra i loro padri e i figli, nel far da «anello» centrale, perché i giovani non sperimentino da soli, quello che può esser loro donato grazie al vissuto e al racconto dei predecessori.

Il ruolo fondamentale dei nonni, la società mutata, e il tentativo di condivisione del momento attuale da parte dei genitori con i propri figli, è emerso quale dato centrale, dalle parole dei relatori.



Alberto Barbata, Ornella Cottone, il vescovo Fragnelli, Francesco Lucido

I modi e i mezzi, i giochi, del vivere quotidiano dei figli, finché il cellulare, è importante che siano conosciuti dai genitori perché si attui la condivisione fra padri e figli. «Noi siamo cresciuti con i valori di una volta - commenta Mimmo Di Matteo - necessita maggiore attenzione verso le varie componenti familiari. Spesso i genitori sono impegnati al lavoro, per cui il loro ruolo, è assolto dai nonni». «L'ascolto dei figli e l'attenzione verso di loro, sono fondamentali - afferma Francesco Lucido - capire quali mondo abitino, perché spesso nelle famiglie ci sono tante individualità separate. Gli adulti devono essere responsabili e accompagnare i giovani nel mondo attuale che vive una trasformazione epocale». (F. TARANTINO)

FRANCESCO TARANTINO

«RELIGIONE, TRADIZIONE E ARTE». Organizzato dalla Chiesa Ortodossa nella chiesa dell'Immacolata sulla via S. Francesco d'Assisi concessa dal vescovo Pietro Maria Fragnelli

Comunità romena in festa per il festival internazionale

Diversi aspetti della civiltà del popolo romeno sono stati al centro dell'attenzione domenica pomeriggio a Trapani, in occasione della seconda edizione del Festival internazionale «Religione, tradizione e arte», organizzata dalla Chiesa Ortodossa Romena nella Chiesa dell'Immacolata che si trova sulla via S. Francesco d'Assisi. Il luogo sacro, realizzato tra la fine del secolo XVII e gli inizi del XVIII, a sua volta concesso nel marzo scorso da Monsignor Pietro Maria Fragnelli, Vescovo della città, in comodato d'uso gratuito alla Comunità Ortodossa Romena, ha visto l'apertura della manifestazione con il «Te deum». L'anno cristiano di ringraziamento è stato celebrato in maniera solenne dal prete parroco ortodosso, Padre Pietro Taraboi, reggente della chiesa. A seguire una sequenza armoniosa di colori e ricami di grande ri-

ANCHE UNA DEGUSTAZIONE DI PIATTI E DOLCI TIPICI DEL PAESE

chiamo per una sfilata di costumi tradizionali che ha messo in evidenza una consistente unità di stile in particolare della zona di Bucovina, situata nella parte nord-est della Romania più prossima alla Russia. All'ingresso della chiesa da ammirare alcune opere dell'artista romena Cecilia Fasie, mentre in una stanzetta all'interno della chiesa si è svolta l'inaugurazione di un piccolo museo etnografico con vari oggetti in ceramica realizzati da artigiani romeni, consistenti in va-

si, bicchierini, suppellettili di diverso genere, ricami e tovaglie tipiche create a mano, frutto di una laboriosa lavorazione. Ha fatto bella mostra di sé l'esposizione fotografica curata dal giornalista e fotografo Constantin Giofu che proviene da Iasi, capitale della regione della Moldavia romena, che rappresenta, dopo Bucarest, il secondo comune più popoloso della nazione. In visione foto riguardanti momenti di vita della propria terra e, tra le altre, quelle che ritraggono il matrimonio di Padre Pietro Taraboi. In mostra anche disegni vari dei bambini. Anche una tombola a premi consistenti in confetture caratteristiche del paese e una degustazione finale di prodotti tipici buoni e gustosi a base di «sarmale» e dolci. Le «sarmale» sono involtini di verza in salamoia ripieni di carne, riso e spezie, cotti a lungo nel tegame di coccio. Il ripieno cam-



Una foto di gruppo con gli abiti tipici romeni. (FOTO INGRASSA)

bia in determinati periodi dell'anno, come durante la Quaresima ortodossa in cui la carne è rigorosamente bandita dalla tavola e le «sarmale» sono fatte solo con riso e verza a striscione. Per quanto riguarda i dolci, in evidenza lo strudel con marmellata di zucca e i dolcetti al cacao spolverati con farina di cocco. Grande la soddisfazione della signora Mihaela Nicolescu, rappresentante del Consiglio parrocchiale ortodosso, la quale ha sentito fortemente il desiderio di ringraziare tutti coloro quali hanno collaborato alla riuscita della manifestazione. E' mio intendimento sottolineare marcatamente quanto la presenza della Chiesa ortodossa nella città di Trapani stia contribuendo, con apprezzabile impegno, a rivalutare in modo chiaro e significativo la comunità romena in questo territorio». (FOTO) ANTONIO INGRASSA

24 Cronaca di Trapani

LA SESTA EDIZIONE. Oltre 600 contratti stipulati tra le aziende partecipanti. Tumbiolo, presidente del Distretto pesca: «Rafforzare cooperazione e dialogo con l'Africa»

Blue sea land a Mazara 58 Paesi stranieri «uniti» dall'identità mediterranea

Cartabellotta: «La sfida è valorizzare le biodiversità del mare»

Macaddino, segretario regionale Uila Pesca: «Abbiamo rivendicato con orgoglio la cultura della gente del mare, che nel mare trova un'identità comune al di là e al di sopra di ogni barriera».

Salvatore Giacalone MAZARA

Ha chiuso con un grande successo di pubblico (oltre 100 mila visitatori), la sesta edizione di Blue Sea Land. Ma anche per le aziende che vi hanno partecipato il successo è andato oltre ogni previsione. Ben 1200 gli incontri B&B ed oltre 600 i contratti stipulati tra le aziende partecipanti. Ma in particolare c'è dell'altro nel segno della concretezza. «Sotto il brand Sicilia Seafood, ideato appositamente per questa edizione di Blue sea land, siamo riusciti a mettere insieme 80 imprese siciliane, delle quali 20 sono di Mazara del Vallo, le quali in tutto fatturano 400 milioni di euro all'anno». Lo dice Dario Cartabellotta, dirigente del Dipartimento della pesca mediterranea della Regione che nella giornata di chiusura

dell'Expo dei cluster dei Paesi del Mediterraneo, dell'Africa e del Medio Oriente che si è svolto a Mazara del Vallo, ha tracciato un bilancio della manifestazione.

«Il bilancio di questa edizione - sottolinea - è molto positivo. Ci sono state 58 delegazioni straniere che sono state una grande ricchezza e particolarmente significativa è stata la determinazione venuta fuori di volere costruire tutti insieme relazioni sotto il segno della identità mediterranea». Cartabellotta evidenzia pure che «dieci aziende che hanno scelto di aderire al marchio Sicilia seafood fra tre giorni andranno alla fiera di Vigo, in Spagna, per promuovere il pesce fresco e trasformare. Parlo del trasformato di pesce azzurro, di pesce affumicato e del gambero rosso, ma ci sono anche aziende che fanno tartar di gamberi».

Il dirigente regionale evidenzia inoltre che «è in corso di pubblicazione un bando Feamp per migliorare qualità, sicurezza e tracciabilità degli impianti di trasformazione. Il seafood rappresenta un valore aggiunto per la trasformazione sotto il

segno della identità mediterranea. La sfida è pure la valorizzazione della biodiversità del Mediterraneo, un mare di 46 mila chilometri su quale si affacciano 27 Stati nei quali vivono 500 milioni di persone». È stato lanciato anche un altro marchio, quello etico della Uil Uila Pesca «Buono è legale», per certificare forza e dignità delle produzioni nazionali. Uila Pesca e Copagri sono stati anche quest'anno protagonisti del «Blue Sea Land 2017», che ha visto la presenza di ben 21 imprese agroalimentari Copagri in un unico, affollatissimo, spazio espositivo: «Una finestra sul mondo, considerata la partecipazione di 58 Paesi al Blue Sea Land - commenta Tommaso Macaddino, segretario regionale Uila Pesca e segretario confederale Uila Sicilia - Abbiamo rivendicato con orgoglio la cultura della gente del mare, che nel mare trova un'identità comune al di là e al di sopra di ogni barriera. Abbiamo anche affermato il valore dello stare insieme per vincere le sfide di mercato nel segno del lavoro vero contro il lavoro nero. Per questo, Uila Pesca e Copagri con le sue 21 azien-



Sono state migliaia le presenze di visitatori all'«Expo» realizzato in centro a Mazara

LANCIATO ANCHE IL MARCHIO ETICO DELLA UIL UILA PESCA: «BUONO È LEGALE»

de associate hanno fatto subito propria la proposta lanciata proprio in queste ore dal leader nazionale Uila e dal segretario Uila Sicilia, Stefano Mantegazza e Nino Marino, per un marchio di qualità

«Buono è legale» che preveda un disciplinare aziendale per il rispetto e la promozione dei diritti dei lavoratori», Macaddino conclude: «Nel mondo, straordinariamente rappresentato a Mazara del Vallo dalle 58 nazioni del Blue Sea Land, questo marchio costituirà per le nostre produzioni un valore aggiunto. Da qui, Uila e Uila Pesca con Copagri lanciano un messaggio di civiltà e orgoglio rivolto ai giovani che riscoprono la vocazione per la filiera agroalimentare, risorsa di Sicilia, ma anche dedicato agli anziani che sono fonte di esperienza e passione

per le nuove generazioni». Il presidente del Distretto della Pesca e Crescita Blu, Giovanni Tumbiolo ha ribadito: «La sfida che parte da Blu Sea Land è quella di rafforzare la cooperazione e il dialogo con l'Africa e di dare la possibilità agli artigiani della pesca la capacità di raggiungere dimensioni industriali. Puntiamo a prodotti piccoli e di qualità in un'ottica globale e sostenibile, prevenendo spreco alimentare. Dobbiamo portare su scala globale le eccellenze locali, in altre parole serve una strategia «global»». (FOTO)



MAZARA MEZZANOTTE PER «UN PARCO PER TUTTI»

●●● È Silvia Mezzanotte la testimonial di «Un parco per tutti», il primo parco inclusivo siciliano. L'iniziativa presentata all'auditorium di Mazara in collaborazione col Comune, prevede la creazione di un parco inclusivo, costruito con giochi ideati ad hoc dall'architetto Buscarino con lo scopo di abbattere le diversità e le barriere architettoniche, favorendo interazione, integrazione e inclusione tra bambini normodotati e

diversabili attraverso il gioco. «Le finalità di questo progetto sono molteplici - dichiara il presidente della onlus Abilmente Uniti, Valerie Pellicane - vogliamo garantire il diritto di gioco a tutti i bambini introducendo il concetto di disabilità come una delle infinite forme di diversità». Nella foto Riccardo Russo, Valery Pellicane, Anna Monteleone, Silvia Mezzanotte, Massimiliano Bucca e Giusepep Buscarino. (*SG*)

► Polo museale

Nuovi orari per il parco e il «Lilibeo»

●●● Da oggi, su disposizione del direttore del Polo museale Trapani-Marsala, Luigi Biondo, e della dirigente del museo Anna Maria Parrinello, nuovi orari al museo «Lilibeo» e al Parco. Museo: da martedì a sabato 9-18,30; domenica e festivi 9-13,30. Parco: da martedì a sabato 9-16,30; domenica e festivi 9-13,30. Grotta della Sibilla da martedì a venerdì 9-13. Ipogeo di Crispia Salvia: da martedì a venerdì 9-13 su prenotazione. (*DIBA*)



Luigi Biondo