



www.trapaninostra.it

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

Martedì 25 Settembre 2018

22 Trapani Vedere&Sentire

Erice

Prosegue la festa per San Michele

● Proseguono i festeggiamenti in onore di San Michele Arcangelo che si venera nell'omonima chiesa sulla via Cosenza a Casa Santa (accanto l'ospedale Sant'Antonio Abate). Fino al 27 settembre è in programma la Novena. Oggi alle 18 la recita della Coroncina Angelica. Alle 18,30 sarà celebrata la Santa Messa. Ieri è iniziato il torneo di calcetto. Oggi alle 20,30 nei saloni parrocchiali comincerà il torneo di burraco. I festeggiamenti si concluderanno venerdì 28 settembre con la processione e il tradizionale «Incendio del Campanile». (*AIN*)

Marsala

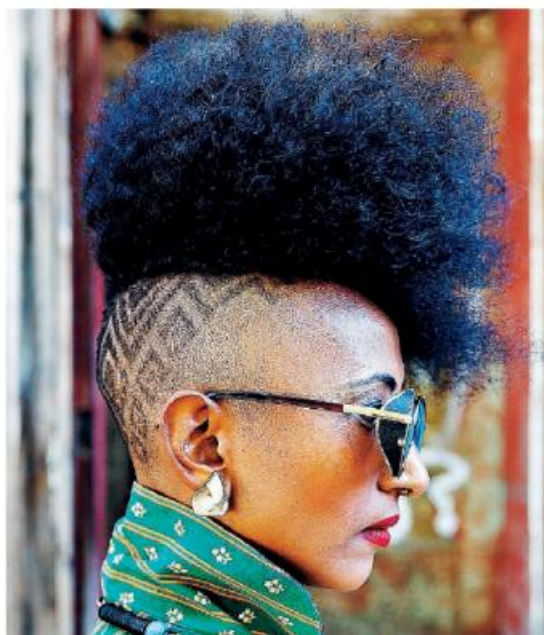
Al Carmine le opere di Ignazio Moncada

● Una grande antologica, a cura dello storico dell'arte Sergio Troisi, al Convento del Carmine di Marsala, ripercorre con 50 opere, l'intera produzione di Ignazio Moncada: dalle astrazioni geometriche degli anni '60, alle trasparenze del decennio successivo. Dalle Archeologie alla serie intitolata Alesa, fino alla serie degli anni Novanta-Duemila, dedicate alla musica, danza e mito. Visite da martedì a domenica dalle 10 alle 13 e dalle 19 alle 21. Per maggiori informazioni telefonare al numero 09237 13822. (*AIN*)

Trapani

Hip Hop, si presenta la nuova stagione

● La «ASD Latin dream dance school» presenta l'esclusiva della nuova stagione 2018/2019. Quest'anno c'è il corso di «Hip Hop». Dancer & Teacher Noemi Arceri. Corsi per bambini a partire dai 5 anni, per ragazzi e adulti. L'Hip Hop è un vero e proprio movimento culturale proveniente non dall'accademia ma dalla strada ed è nato negli anni '70. Per info segreteria e iscrizioni apertura in via Milo 81 a Trapani dalle 10 alle 12,30 e dalle 16,30 alle 19,30. (*AIN*)



L'artista. Alsarah che ha fondato il gruppo «Nubatones»

Cous cous fest

Suoni dall'Africa a San Vito Lo Capo

Suoni che sanno d'Africa e sonorità originali che cantano le melodie di Paesi lontani. Sul palco in spiaggia a San Vito Lo Capo - per la XXI edizione del «Cous Cous Fest» - salirà Alsarah (nella foto) che insieme a sua sorella Mahid ha fondato il gruppo «Nubatones». Costretta a lasciare la sua terra natia, il Sudan, in tenera età, Sarah Mohamed Abunama-Elgadi (questo il suo nome anagrafico) è restata legata al suo retaggio e alla sua cultura attraverso la musica. Il gruppo è stato fondato con la sorella. I testi cantati in arabo sudanese e l'attenzione agli strumenti tradizionali, lasciano intravedere nella musica della band delle profonde radici personali supportate però da un rigoroso studio accademico. Laureata in etnomusicologia alla Wesleyan University, gli studi sul campo in Sudan sono stati i primi passi verso

un ritorno alla musica di questo paese, imparando innanzitutto il modo in cui gli occidentali guardano l'altro. Autrice, compositrice ed etnomusicologa Sarah è considerata unanimemente come il nuovo standard internazionale del retro-pop dell'Africa Orientale, perché appartiene a una generazione di artisti capaci di intraprendere con coraggio sentieri non battuti, attingendo con rispetto al patrimonio tradizionale e mescolandolo abilmente col suo Nuovo Mondo e i linguaggi del contemporaneo. Il concerto sarà preceduto alle ore 16 al Palabio col cooking show a cura del team «Chef con la coppola». Alle 18,30 campionato «Cuochi di classe». Alle 20,30 ospite lo chef Filippo La Mantia. Alle 21,30 in piazza Santuario, Gian Mauro Costa e Pier Giorgio Di Cara conversano sul giallo siciliano. (*MAX*)

Salemi

Cisl, pensionati Incontro al castello

● Le condizioni di difficoltà economiche e sociali vissute dai pensionati di Palermo e Trapani, il sistema socio-sanitario non adeguato alle esigenze dei cittadini e le richieste del sindacato. Saranno alcuni temi al centro del consiglio generale della Fnp Cisl Palermo Trapani, che si terrà domani alle 10 al castello di Salemi, alla presenza del segretario generale nazionale Fnp Gigi Bonfanti. Ad aprire sarà la relazione del segretario Fnp Cisl Palermo Trapani, Mimmo Di Matteo. Seguiranno gli interventi di: Alfio Giulio, Leonardo La Piana e Mimmo Milazzo. (*MAX*)



Erice

Chef americano all' Alberghiero

● Domani alle 9,30 lo Chef statunitense Marc Murphy (nella foto) visiterà l'Istituto alberghiero «L. e V. Florio» di via Mario Barresi, 26 a Erice per un incontro con gli studenti e un workshop di cucina. Murphy, con i suoi 25 anni di esperienza, partecipa come giudice ai due programmi di punta del canale televisivo americano Food Network «Chopped» e «Chopped junior» e gestisce una catena di ristoranti a New York, e partecipa a numerose attività sociali e campagne a scopo benefico. Nel 2012, Marc Murphy è entrato a far parte della Diplomatic Culinary Partnership, un'iniziativa del Dipartimento di Stato americano nata con l'intento di utilizzare il cibo come strumento di conoscenza e dialogo tra i popoli. (*MAX*)



Trapani

Omicidio Rostagno Convegno

● «L'omicidio Rostagno: giornalismo e memoria trent'anni dopo» è il tema del convegno che si terrà oggi alle 16 presso la Cittadella della Salute di Trapani, su iniziativa dell'Assostampa Trapani. Interverranno: Vito Orlando, Giulio Francese, presidente dell'Ordine regionale dei giornalisti, Salvatore Mugno, Michele Rallo, Alessandra Camassa (nella foto Ferreri), presidente del Tribunale di Marsala. Ornella Fulco leggerà alcuni brani di Mauro Rostagno. (*MAX*)

Gibellina

Orestyadi, la mostra di Sabina Giubilato

● Alla Fondazione Orestyadi di Gibellina si può visitare la mostra dell'artista mazarese Sabina Giubilato, in arte Asna, scomparsa nell'agosto del 2016. «Bastava un niente» è il titolo dell'esposizione con 40 opere pittoriche di Asna.

Trapani

Al San Rocco le opere di Cassisa

● Al Museo San Rocco di Trapani da domani si potrà visitare la mostra antologica «Il labirinto della memoria» che ripercorre l'opera di Mario Cassisa, artista poliedrico e cosmopolita, dalle prime opere degli anni '60 alle ultime del 2007. Il percorso espositivo propone oltre alle pitture anche i biblio quadri, i libri d'artista e le sculture in bronzo.

San Vito Lo Capo È agrigentino il migliore chef italiano di cous cous

Capizzi Pag. 13



Antonino Bellanca di Grotte



Premiato. Antonino Bellanca è lo chef vincitore del campionato italiano BiaCousCous

Il campionato italiano

San Vito, trionfa un siciliano È il migliore chef di cous cous

Antonino Bellanca, che gestisce un ristorante a Grotte, ha conquistato la giuria: «La passione trasmessa da mia cugina»

Francesca Capizzi

SAN VITO LO CAPO

È stata una lontana cugina di origini marocchine a trasmettergli la passione per il cous cous e a regalargli i segreti del più «famoso» piatto simbolo della gastronomia nordafricana. Antonino Bellanca è lo chef vincitore del campionato italiano BiaCousCous. Adesso, rappresenterà l'Italia al campionato del mondo. La gara, «tutta azzurra», giunta alla quarta edizione si è disputata tra sei chef e si è svolta nell'ambito della ventunesima edizione del «Cous Cous Fest», in corso a San Vito Lo Capo fino a domenica. Lo chef, unico siciliano in gara, che gestisce il ristorante «Officina del Gusto» a Grotte, si è imposto sugli altri 5 concorrenti selezionati attraverso un contest nazionale e provenienti da tutta Italia: Marianna Calderaro di Monopoli, Alessandro Cretella di Roma, Luca Giovanni Pappalardo di Bologna, Luigi Di Turi di Milano e Stefano Rufo di Castelnuovo al Volturno, in provincia di Isernia.

Alla giuria di esperti, guidata dal giornalista e scrittore Roberto Perrone, non è passata inosservata la ricetta

vincitrice chiamata «Quel che resta dell'estate». Un cous cous che ha deliziato i giurati e che ha conquistato letteralmente il presidente di giuria proprio per «il suo gusto barocco e la sua classicità». Un cous cous alla bisque di gamberi con branzino scottato al coriandolo su vellutata di zucchine, pomodoro secco e coulis di olio d'oliva e pistacchio. «La ricetta - ha spiegato Perrone - ci ha conquistati per la sua profondità, ricchezza ed alchimie di sapori». In giuria Ferruccio Ruzzante di Zafferano Magazine, Paolo Pellegrini che collabora con i giornali del gruppo Qg-La Nazione, Luciano Pollini, direttore generale di Bia CousCous e Antonietta Mazzara, chef sanvitese. A votare i piatti anche una giuria popolare, composta dai visitatori della manifestazione.

Antonino Bellanca è di Grotte e ha trentadue anni. La sua passione per la cucina è nata tra i banchi dell'istituto alberghiero di Favara, dove ha studiato, per poi partire alla volta di Dublino e ritornare sei anni fa nella sua amata terra e aprire un ristorante tutto suo. «È un grande orgoglio per me ricevere questo premio e poter rappresentare l'Italia al campionato

del mondo di cous cous - ha detto Antonio Bellanca -. È stata una vittoria inaspettata. Da quattro anni ho un ristorante tutto mio a Grotte, la mia cucina è mediterranea e in estate mi diletto a preparare il cous cous, insieme a mia cugina che è originaria del Marocco e che fa la chef in Belgio. Ci sbizzarrisco a preparare ricette particolari marocchine, con eventi a tema. Ovviamente nel mio ristorante. Ed è grazie a lei se mi sono innamorato del cous cous, tanto da inventare ricette tutte mie, come questa che mi ha permesso di vincere».

A premiare lo chef Luciano Pollini, amministratore delegato di Bia CousCous, sul palco insieme a Francesca De Luca e Maria Pia Castiglione, rispettivamente assessore all'Ambiente e alla Pubblica Istruzione del comune di San Vito Lo Capo. Bellanca farà parte della squadra italiana

in gara al campionato del mondo di cous cous, insieme alla chef pugliese Marianna Calderaro, premiata per essersi distinta nella gara e alla chef sanvitese Antonietta Mazzara, capitano del team. Il campionato del mondo vedrà sfidarsi, da giovedì, chef provenienti da 10 paesi: Angola, Costa d'Avorio, Israele, Italia, Marocco, Senegal, Spagna, Stati Uniti e Tunisia.

Prosegue intanto il programma del «Cous Cous Fest», organizzato dall'agenzia di comunicazione Feedback in collaborazione con il comune di San Vito Lo Capo. Oggi, alle 12 l'appuntamento con il cous cous della tradizione, alle 14 i cooking show «Electrolux Experience» a cura dell'Unione regionale cuochi siciliani e del team degli «chef con la coppola». Tra i vari eventi in programma, anche quello delle 20,30 con le ricette di Bia CousCous, a cura di Filippo La Mantia e alle 22 il concerto gratuito di AlSarah e The Nubatones. AlSarah è un'autrice e compositrice raffinata considerata la nuova voce del retro-pop dell'Africa Orientale. Atte-sissimi i concerti dei «The Kolors» giovedì ed Ermal Meta, venerdì. (*FCA*)

**La festa gastronomica
Farà parte della squadra
azzurra nella sfida
mondiale: in gara
cuochi di dieci Paesi**

Anniversario dell'omicidio

In ricordo di Rostagno, una targa alla «Chiazza»

Sarà scoperta domani
e riporterà una storica frase
del sociologo e giornalista

Laura Spanò

Nel giorno del trentesimo anniversario dell'omicidio del giornalista e sociologo torinese, Mauro Rostagno, l'amministrazione comunale scoprirà una targa: «...Io sono più trapanese di voi perché ho scelto di esserlo... La Città in memoria di Mauro Rostagno, ucciso per mano mafiosa il 26 settembre del 1988».

La targa commemorativa sarà scoperta nella piazza ex Mercato del Pesce. L'appuntamento è per domani sera a partire dalle 19, nel trentesimo anniversario dell'omicidio a Lenzi di Rostagno. Alla cerimonia saranno presenti le istituzioni, gli alunni degli istituti scolastici della città. A ricordare la figura di Rostagno saranno Giacomo Pilati, Gianni Di Malta, Rino Giacalone, Salvatore Maria Cusenza. Conduce Marco Rizzo.

Il decreto del sindaco Giacomo Tranchida fa riferimento alla vicenda giudiziaria: «In data 19 febbraio la Corte d'Assise d'Appello di Palermo ha confermato la sentenza di primo grado che acclarava la matrice mafiosa del delitto perpetrato in località Lenzi di Valderice il 26 settembre del 1988 in cui perse la vita il giornalista Mauro Rostagno». La sentenza d'appello ha modificato quella di primo grado. Il 15 maggio del 2014 la Corte d'Assise di Trapani aveva condannato all'ergastolo il boss Vincenzo Virga, mandante dell'omicidio, e Vito Mazzara, esecutore materiale dell'agguato. La

sentenza di secondo grado ha confermato l'ergastolo per Virga, ma ha assolto Mazzara «per non avere commesso il fatto». Sempre nello stesso decreto del sindaco Tranchida, l'iniziativa viene considerata in linea con uno dei punti del programma: «Politiche di rinnovamento culturale e civico per favorire trasparenza, legalità e cittadinanza attiva». «È compito precipuo dell'amministrazione – si legge nel decreto – oltre che un dovere morale, mettere in atto tutti gli strumenti per ricordare alle future generazioni eventi della nostra città, al fine di promuovere l'educazione, l'informazione e la sensibilizzazione in materia di legalità su tutto il territorio, finalizzata a rafforzarne il senso di appartenenza e per rammentare il valore di uomini che hanno pagato con la propria vita l'onesta intellettuale e professionale di denunciare le collusioni tra mafia e politica nel nostro territorio». (*LASPA*)



Ucciso dalla mafia. Il giornalista e sociologo Mauro Rostagno