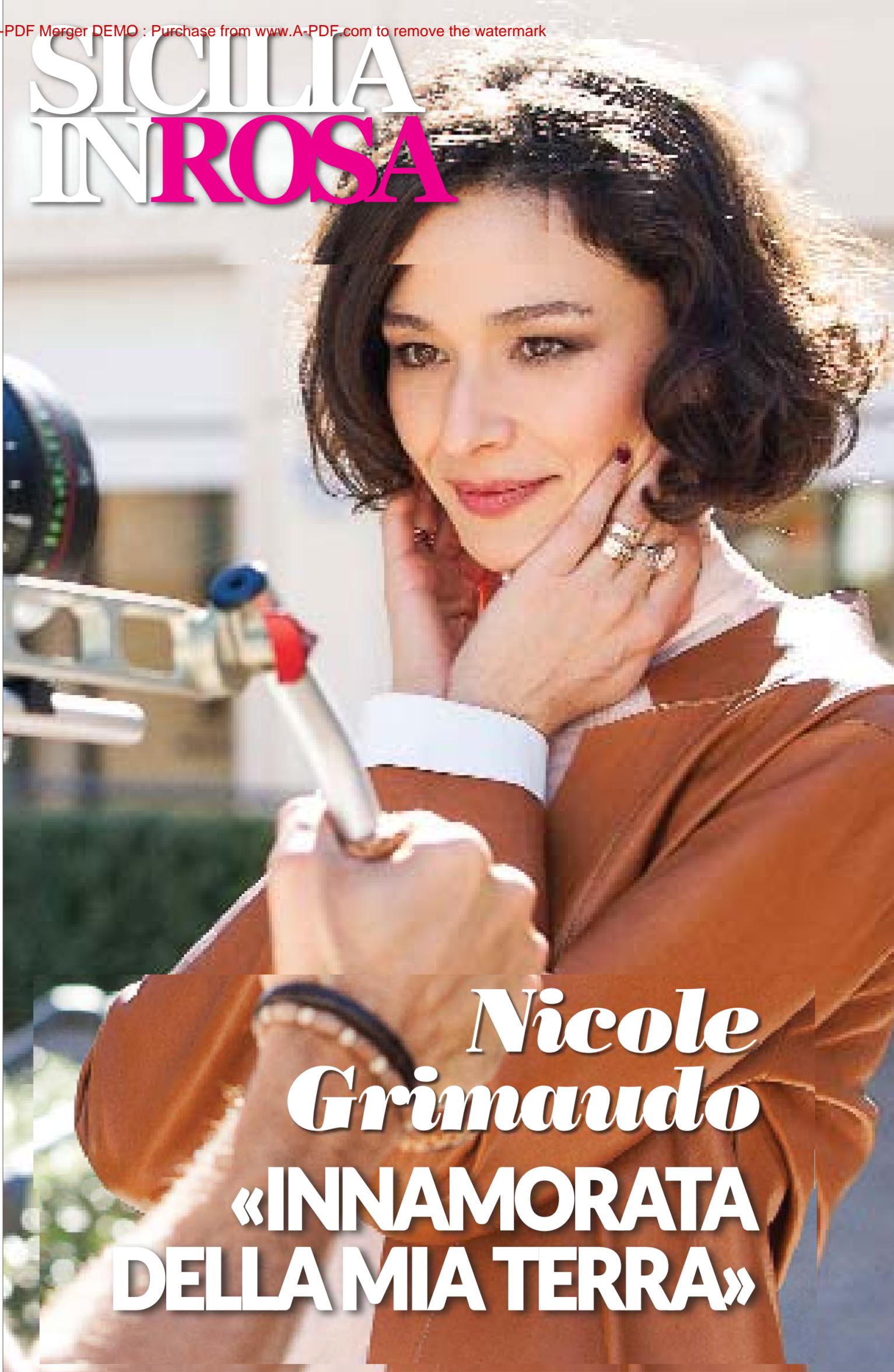


SICILIA IN ROSA



*Nicole
Grimaudo*
«INNAMORATA
DELLA MIA TERRA»



BLOGSHOOTING
**WHITE
DENIM**



MODA
**MARTA
FERRI
MOM STYLE**



LIBRI
**BELLOMO
TRA GIALLO
ESTORIA**



TEATRO
«VI PRESENTO
IL MIO
EDIPO RE»



TORRE ARTALE
hotel & residence
★★★★

PACCHETTO
PONTE DEL 2 GIUGNO
a partire da

39 Euro

Per informazioni e prenotazioni:
email: info@torreartale.eu
telefono: 091 8104170

tmc | trade & travel
management
consulting

L'ATTRICE CALATINA HA INTERPRETATO LA MOGLIE DI BORIS GIULIANO NELLA MINISERIE TV APPENA ANDATA IN ONDA SU RAI UNO. «UNA GRANDE RESPONSABILITÀ, LA VERA SIGNORA MARIA ALLA FINE MI HA ABBRACCIATA. DA AMBASCIATRICE UNHCR LAVORO A UN PROGETTO CHE PARLI DEI MIGRANTI. UN OMAGGIO ANCHE ALLA SICILIA»

DI MARIELLA CARUSO

Lunedì e martedì scorsi l'abbiamo vista in tv nella miniserie su Boris Giuliano con Adriano Giannini nei panni del poliziotto ucciso dalla mafia nel 1979. Nicole Grimaudo ha interpretato la moglie del capo della Mobile di Palermo, un ruolo drammatico, culminato nella scena in cui apprende della morte del marito. Per l'attrice calatina - trentasei anni, sulla breccia sin dai tempi di "Non è la Rai", programma cui partecipò a soli quattordici anni dopo essere stata scoperta da Gianni Boncompagni - una prova importante su un tema sempre delicato, capace di suscitare grandi emozioni nel pubblico. E un personaggio, quello della signora Maria, che fa i conti con la realtà. «Per interpretare Boris Giuliano e la moglie - spiega Nicole - io e Adriano Giannini abbiamo seguito il cuore: erano due ruoli difficili e la signora Maria è venuta sul set, questa per me è stata una grande responsabilità. Abbiamo cercato di non cadere in sentimentalismi e rendere reale il loro rapporto di coppia che era fatto, come in tutte le coppie, di amore e litigi. Non abbiamo voluto toccare le corde del sentimentalismo per rispettare l'eredità della storia. La scena più difficile da girare è stata quella in cui lei scopre la morte del marito: quando l'abbiamo girata dietro il monitor c'era la signora Maria che alla fine mi ha abbracciata. Spero che questa storia possa essere d'insegnamento come tutte le altre che parlano dei nostri eroi antimafia».

Per te è più complicato o più semplice confrontarti con un personaggio siciliano?

«È come se li sentissi più vicini, ma a parte in Boris Giuliano e in Baarìa non mi son stati offerti molti ruoli di siciliana». **A proposito di registi: ti hanno diretta in tantissimi compreso Battiato in "Perdutamor". Cosa ti hanno lasciato?**

«Tornatore e Battiato sono tra quelli che hanno lasciato un segno. Per me Tornatore sta in cima alla lista: girare con lui è respirare il cinema, mette una cura maniacale in ogni dettaglio e ama gli attori che dirige in ogni dettaglio. Con Battiato il lavoro è stato breve, molto intenso e a tratti surreale. Ricordo che metteva le sue canzoni di sottofondo mentre giravamo e io mi imbambolavo ad ascoltarle dimenticando



ph. Giulia Mariani

**Nicole
Grimaudo**

«VOGLIO METTERE IN SCENA UNO SPETTACOLO SUI RIFUGIATI»



quello che stavo facendo. Anche lui sembrava un bambino a cui avevano regalato un giocattolo nuovo: la macchina da presa. E poi voglio citare Ozpetek che ha creduto in me e mi ha dato dei ruoli forti».

Hai lavorato, brevemente, anche a teatro. Ci tornerai?

«Sono ambasciatrice per l'Unher e mi piacerebbe mettere in scena uno spettacolo che parli dei rifugiati in una chiave particolare. Ci sto lavorando e spero di poterlo fare, sarebbe anche un omaggio alla Sicilia che ne accoglie tanti». **Sei stata anche modella per un giorno, testimonial della sicilianità, in occasione del servizio fotografico per Sicilia Outlet...**

«Mi è piaciuto prestare il volto a un progetto legato alla mia terra. È bello promuovere l'aspetto più glamour e fashion della Sicilia da modella che non rispetta i canoni classici, ma con la mia sicilianità e il sorriso».

Ti è pesato lasciare la Sicilia, la casa e i tuoi genitori così presto?

«È stato duro, ma avendo soltanto 14 anni la curiosità mi faceva superare le difficoltà. A quell'età si hanno gli occhi aperti sul mondo. In realtà, però, quando mi scelsero per "Non è la Rai" non avrei mai immaginato tutto ciò che sarebbe accaduto dopo. Avevo messo in conto di mancare da casa un solo anno, ma sono stata risucchiata in un vortice bellissimo fatto di nuove esperienze che mi davano gioia e, via via, diventavano sempre più serie. A Roma ho scoperto anche la recitazione e non sono più tornata a casa cominciando una vita completamente diversa da quella che avrei immaginato».

Quanto ti senti ancora siciliana e quanto romana?

«Non lo so. A sentire gli altri in me ci sono moltissimi aspetti di sicilianità: sono molto rispettosa e cordiale, so mantenere la parola data. Ma, innegabilmente, sono romana d'adozione. Ho goduto della bellezza di Roma e delle opportunità che mi ha dato. Però i miei valori sono essenzialmente siciliani, anzi calatini perché è lì che affondano le mie origini».

Non è un caso, quindi, che tu abbia scelto un calatino (Francesco, un giornalista Rai, ndr) come compagno di vita...

«Non è che l'abbia fatto apposta. Ma credo molto ai legami d'appartenenza e, probabilmente, doveva capitare che dopo



tutti i miei giri alla fine scegliessi un uomo nato nella mia stessa città per viverci insieme ed essere il padre di mio figlio. Condividiamo la stessa terra d'origine, gli stessi valori, lo stesso legame forte con la famiglia e anche i ricordi d'infanzia che ci hanno uniti da subito».

Ci raccontati?

«Ci eravamo conosciuti da piccoli a Caltagirone e, poi, persi per tanti anni. Ci siamo incontrati casualmente al matrimonio di un'amica comune a Caltagirone e da lì è partito tutto. Le nostre famiglie hanno molto in comune, anche la casa per le vacanze a Marzamemi. L'unico problema che abbiamo, quando torniamo a casa, è come dividerci tra la mia famiglia e la sua. E poi c'è il nostro piccolo Pietro, che è nato a Roma due anni fa, ma nelle cui vene scorre sangue siculo».

Da "migrante", seppure di lusso, i ritorni sono sempre una sorta di svelamento. C'è qualcosa della Sicilia che cambieresti?

«Per chi si allontana c'è sempre quel senso di amore-odio che s'alimenta quando ci rendiamo conto di quei difetti che non vorremmo ci fossero. Cambierei l'approccio stanco al lavoro, mi piacerebbe che ci fosse più grinta e voglia di fare

invece della pigrizia che spesso attanaglia i siciliani. Sarei felice che ci fosse maggiore attenzione al turismo, una cura maggiore o organizzazione dei nostri posti di mare che non riescono ad avere la meglio su luoghi decisamente di qualità inferiore, ma nei quali l'accoglienza e l'organizzazione è migliore».

C'è, al contrario, qualcosa del "Made in Sicily" che ami e non cambieresti mai?

«Il cibo sul quale battiamo tutti. Ogni volta che torno a casa faccio abbuffate di pesce. I nostri agrumi sono il top e, in generale, tutto ciò che è legato alla cultura gastronomica ci distingue nel mondo».

Quali sono i tuoi piatti siciliani preferiti?

«Sono legata alla pasta con le sarde, alla parmigiana, allo spaghetti al nero di seppia. Non disdegno gli involtini di pesce spada con la menta e la tartare di tonno. Purtroppo a casa non cucino siciliano, a causa della mancanza di tempo e pure di talento ai fornelli. Però sto abituando Pietro ai sapori siciliani: per lui la nonna prepara le polpette di melanzane, lo spaghetti con il pesce, il ragù fatto in casa e le polpette di carne».

IN TV E SUL GRANDE SCHERMO

In alto a sinistra Nicole Grimaudo in una scena della miniserie tv "Boris Giuliano, un poliziotto a Palermo", andata in onda su Rai Uno lunedì e martedì scorsi.

In alto a destra, Nicole Grimaudo con Ferzan Ozpetek e Riccardo Scamarcio sul set del film *Mine vaganti* (2010). A fianco, l'attrice siciliana in una scena di *Baaria* (2009) di Giuseppe Tornatore

Dal 3 al 30 giugno per rinnovo show room

SVENDE TUTTO

LUBE CRED TUTTI I GIORNI ORE 10 - 12:30 / 17 - 20 ANCHE LA DOMENICA

V.le Teracati 82/90 Siracusa

CASA & CI&CI

INNOVAZIONE PER IL TUO UDITO



Ecco la soluzione che non si vede

Capire
e non solo
sentire.

Tutto questo
grazie alla nuova
tecnologia
invisibile **BrainHearing™**



La nuova soluzione acustica con tecnologia Oticon **aiuta a capire e non solo a sentire**, potenziando i suoni, selezionandoli e amplificandoli in maniera personalizzata; perché nessuno percepisce lo stesso suono alla stessa maniera.

- RENDE CHIARA LA VOCE E LA SEPARA DAI RUMORI DI FONDO
- SCOMPARE QUANDO INDOSSATA
- AIUTA A CAPIRE I SUONI CHE SENTI

UN'OFFERTA IRRINUNCIABILE PRESSO MICROFON DI CATANIA, SIRACUSA, RAGUSA

- ◆ **Prova gratuita 45 giorni**
- ◆ **Assistenza personalizzata**
- ◆ **Soluzione rateale a partire da 60€ al mese**
- ◆ **3 anni di garanzia**

Microfon
Apparecchi Acustici Digitali S.r.l.

Catania-Siracusa-Ragusa

TELEFONO
848 800244

www.microfon.it

Contatta subito il Centro Microfon più vicino o chiama il numero di telefono!
Per appuntamenti e servizi a domicilio

SIRACUSA
Corso Gelone n.116 SC.A.96100.
tel./fax 0931/463536 (aperti dal lunedì
al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30)

AVOLA (SR)
Via Mazzini n.95/97.96012.
tel./fax 0931/832880 (aperti dal lunedì
al venerdì 8.30-12.30 / 15.30-19.30)

AUGUSTA (SR)
Via Lavaggi n.57, 96011.
tel./fax 0931/513905 (aperti dal lunedì
al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

LENTINI (SR)
Piazza dei Sofisti n.1. 96016.
tel./fax 095/7838570 (aperti dal lunedì
al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

CATANIA (CT)
• Viale Africa n.132/134. 95100.
tel./fax 095/538199 (aperti dal lunedì
al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

• Via Vittorio Emanuele II n.259/261.95100.
tel.095/7159945 fax 095/2500828 (aperti
dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 15.00-19.00)

• Viale XX Settembre n.11/A.95100,
tel. 095/500641 fax 095/503939 (aperti dal
lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

ACIREALE (CT)
Corso Savola n.108.95024.
tel.095/891622 fax 095/9892536 (aperti
dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

RAGUSA (RG)
Corso Italia n.100. 97100.
tel. 0932/623259 fax 0932/684998
(aperti dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 15.30-19.30)

MODICA (RG)
Via Risorgimento n.4/N. 97015,
tel. 0932/1972520 fax 0932/1972521
(aperti dal lunedì al venerdì
9.00-13.00 / 15.30-19.30)

CI PIACE



RAGAZZI E RAGAZZE A SCUOLA DI DEMOCRAZIA europea

STUDENTI E STUDENTESSE DELL'IIS VACCARINI DI CATANIA SONO STATI PREMIATI AL CAMPUS "THE YOUTH COUNCIL TO GROW UP TOGETHER" CHE SI È DA POCO CONCLUSO IN CALABRIA. E HANNO PROPOSTO DI REALIZZARE UN GIARDINO DEI GIUSTI E DELLE GIUSTE IN OGNI SCUOLA D'EUROPA

DI PINA ARENA*

Sono tornati a casa pluripremiati, emozionati, arricchiti da un'esperienza internazionale di grande valore civico e culturale. Sono le ragazze e i ragazzi dell'IIS "Vaccarini" di Catania che hanno partecipato in Calabria al Campus Europeo "The youth Council to grow up together", per la XIV edizione del Premio internazionale lanciato dalla Fnism (Federazione nazionale degli insegnanti) e dalla fondazione "Marco e Alberto Ippolito", con la regia sapiente di Leonardo Pangallo e Natina Cristiano, in collaborazione con la Consulta giovanile del Comune di Villa San Giovanni. Cinque giornate di incontri e confronto tra studenti, docenti e dirigenti di nove Paesi Europei - Svezia, Grecia, Germania, Portogallo, Repubblica Ceca, Bulgaria, Romania, Italia, Polonia - su un tema complesso: la partecipazione dei giovani europei alla vita democratica ed il loro contributo all'Europa che vorrebbero. La lingua di lavoro è l'inglese, ma è naturale che il Campus si colori anche di un miscuglio di tutte le lingue di origine dei partecipanti.

Non solo occasione di confronto tra giovani, donne e uomini del mondo della scuola europea, il Campus è anche opportunità d'incontro con personalità eccellenti - don Antonio Mazzi, Bruna Ingrao, Sandra Savaglio, Caroline Noiro, Silvano Marseglia - che hanno raccontato esperienze di vita e di lavoro ordinarie e insieme straordinarie, perché siano di esempio e d'incoraggiamento ai nostri ragazzi «stretti - come dice la studente Marianna - in un mondo che ha perso contorni ma non si è aperto, sembra inseguire la Pace, ma è pilotato dalla finanza, in cui i giovani guardano le Istituzioni con rabbia, disapprovazione o con senso di lontananza e sfiducia».

Il Campus è anche altro: viaggio nella bellezza artistica e naturale della Calabria che si affranca dalla criminalità e vuole risposte di sviluppo e democrazia, da rinnovare attraverso la parola dei giovani e della scuola. La partecipazione al Campus si conquista: i lavori presentati sono il frutto del lavoro annuale condotto dalle quindici scuole europee partecipanti, in diversi ambiti - fotografico, narrativo, poetico, video-multimediale, di sagistica socio-politica - e che, qui, alla fine delle cinque giornate confluiscono nella redazione condivisa di un documento per una Consulta europea dei Giovani e delle Giovani che arriverà a Strasburgo, per mano del presidente europeo dell'Aede, Silvano Marseglia.

Il Documento Comunitario è un piccolo capolavoro di politica nuova, genuina e giovane. Propone la creazione di un organismo, The European Youth Council, ne definisce in dieci punti caratteristiche e funzioni: sarà elettivo e costituito da giovani dell'Ue tra i 15 ed i 30 anni, avrà anche radicamento nei territori di origine, nelle consulte comunali giovanili, proporrà azioni comuni, prima fra tutte "the introduction of a particular subject in European schools that could teach how to manage honest policy and above all that could them know how European Institutions work", nella certezza che per fare consapevolmente bisogna prima conoscere.



Quello che colpisce di più, in queste giornate vissute insieme, è la comunanza di intenti: questi giovani che dicono di avere pensato, prima di queste giornate, l'Europa come astrazione, ora si trovano già a parlare la stessa lingua e scoprono di avere, pur nelle differenze, comuni paure, bisogni e speranze, lo stesso desiderio di buonissima scuola e di politica perbene. Chiedono reale sovranità dei popoli, soluzioni democratiche alle tensioni internazionali, politiche solidali e libere dalla prepotenza delle finanze e da egoistici interessi nazionalistici, circolazione libera, comunicazione trasparente, informazione onesta.

Diventa allora chiaro che i nostri giovani sono già una comunità, nell'anima. La parola che più ritorna nei loro discorsi è together. Le altre: lavoro, integrazione, ecologia, onestà, partecipazione, libertà, equità.

Il loro rigore e il loro impegno convincono e noi adulti sappiamo che faranno e non si fermeranno. Verrebbe da dire "Loro sono già europei, e se ci sono gli europei si farà l'Europa".

Originale ed unico, e per questo pluripremiato, il contributo del "Vaccarini", coerente con un percorso di attenzione alla differenza di genere e alle pari opportunità che l'Istituto porta avanti da più di un decennio: partendo da una revisione dello Statuto della Consulta giovanile del Comune di Catania, i ragazzi e le ragazze propongono un linguaggio attento alla differenza di genere, sollecitano attenzione all'inclusione e alla parità, vogliono modalità di comunicazione trasparente e condivisa, danno evidenza alla necessità di condividere progetti concreti nelle scuole e ne propongono uno, di cui il "Vaccarini" è stato fin dall'inizio portabandiera: "Un Giardino delle Giuste e dei Giusti in ogni scuola" per valorizzare insieme modelli di impegno verso un mondo più equo e giusto.

*coordinatrice del progetto per il "Vaccarini"

Social Farming imparare a lavorare con gli agrumi

È rivolto principalmente a donne, giovani e migranti (e in generale a tutti i soggetti svantaggiati sul mercato del lavoro) il progetto "Social Farming, agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana" lanciato da Distretto Agrumi di Sicilia e Alta Scuola Arces con il sostegno di The Coca-Cola Foundation. Il progetto prevede quattro percorsi di formazione: Multifunzionalità dell'impresa agricola (agriturismi, turismo rurale, diversificazione dell'attività) con approccio di turismo relazionale integrato; Conservazione e trasformazione degli agrumi e dei loro derivati; Tecniche di coltivazione di un agrumeto; La cooperazione nella filiera agrumicola. L'obiettivo è creare professionalità specializzate che possano trovare occupazione nella filiera agrumicola siciliana, dal turismo alla manutenzione degli agrumeti. I corsi sono tutti a titolo gratuito. I bandi per partecipare sono già on line sui siti del Distretto Agrumi di Sicilia (www.distrettoagrumidisicilia.it) e dell'Alta Scuola Arces (www.arces.it). Ad ogni corso sono associati dei seminari formativi, anch'essi gratuiti ma aperti a tutti, che si svolgono in diverse località della Sicilia. Il prossimo è in programma il 9 giugno a Ribera, presso il Consorzio di tutela della Dop Arancia di Ribera. Tema: web marketing.

jelodicoagua

la posta del cuore di Guia Jelo
scrivete a lettere@sicilianrosa.it

«Bentornate! Se la redazione mi ha invitato a rispondere alle vostre lettere immagino sia perché conosca la mia sensibilità e il mio culto per il prossimo. Ma, forse, non sa quanto io sia tollerante con l'umanità. L'uomo è fragile ed è per questo che va seguito e sostenuto dagli angeli che possiamo esser tutti, cioè gli altri; nella sua fragilità c'è la forza! Con tutto il mio cuore, sempre».

Guia



L'AMORE, SE C'È ED È FORTE, NON HA NEMICI IN GUERRA

Cara Guia, sono un uomo di mezza età e sono ricercatore universitario. Da qualche tempo va avanti una relazione con una ex studentessa, decisamente più giovane di me. Io sono rapito da questa donna e non immagino più la mia vita senza di lei. Mi trovo però di fronte all'ostilità della famiglia di lei, che a quanto pare - non li ho mai conosciuti - giudica questo rapporto negativamente a causa della notevole differenza di età: differiamo di circa 20 anni. Perciò subisco tutti gli ostracismi da parte dei suoi genitori e questo innervosisce il nostro rapporto. Io non mi sento di affrontare di petto la cosa, perché temo che possa incrinare il nostro rapporto. In più, a complicare le cose, ci sono i due figli che ho avuto dalla mia ex moglie. Non posso buttarmi a capofitto nella battaglia con i genitori della mia giovane compagna perché ho paura di rimanere invischiato in una "guerra" che potrebbe avere ripercussioni sui miei figli. Davvero mi sento in una situazione di stallo. Cosa mi consiglia di fare?

Armando (Catania)

Armando caro, ecco prima di ogni altra parola la sintesi della mia risposta a questa tua bellissima e interessante lettera: Vergogna, vergogna, vergogna! (e mi rivolgo a questi "belli" parentuzzi e pseudo - scusa! - familiari che vi circondano! Poveri voi due...)

Forse, in questo caso, io non sarei proprio la persona, l'amica giusta che puo darti un consiglio tattico ed equilibrato perché, sai... io divento aggressiva quando mi toccano l'amore, quando incontro balordi, egoisti mostri che lo insidiano!

Tu parli di guerra? Ma vi amate sì o no? Il vero amore non ha bisogno di vincere alcuna battaglia né guerra finale! Vince da sé, vivendo, essendoci, prima ancora di una dichiarazione di guerra! Lotta non ce ne deve essere! La risoluzione sta nella vostra forza: tu abbi la forza di non temere per i tuoi figli (poverini chi sa quanto devono penare loro in amore...), lei con molto distacco e diniego perentorio e determinato! E voi due, assieme al vostro splendido futuro, sinergici, col sacrosanto vostro libero arbitrio! Per voler vivere il vostro amore!

Tu mi parli di età, di differenza di età. È inammissibile considerare barriere per tale inesistente fattore (e bada, volutamente non ho usato il termine: problema!)

Ti parlo con la passione del mio cuore e con la mia voglia di essere amata e di amare che non mi dà tregua: Armando, i tuoi futuri suoceri lo sanno che sorta di meraviglia è essere un ricercatore?

E digli da parte mia che accanto alla propria figlia si potevano ritrovare qualche giovane coetaneo, già "vecchio bacucco" come sono molti giovani di oggi (aimè!) e magari senza arte ne parte! Senza il tuo fascino, senza il tuo grande amore per lei!

Ai tuoi figli non mando a dire nulla, vedrai che capiranno se vorrai affrontare la "battaglia" dell'amore. E saranno al tuo fianco.

Insomma non dovete cedere!

Tu e la tua magica fatina farete dei figli alti e bellissimi! Me lo sento!

Col cuore Guia

Società. Maria Antonia Giammanco è la prima allenatrice siciliana col patentino "Uefa A"



«POTREI ALLENARE IN UN CLUB DI CALCIATORI PROFESSIONISTI, MA QUI DA NOI CI SONO ANCORA TROPPI TABÙ DA SFATARE»

DI SIMONE TONINATO

«In Sicilia NON C'È SPAZIO PER ME»

Determinata e ambiziosa su un campo da calcio, impeccabile quando si tratta di rispondere alle domande. Così è **Maria Antonia** (chi scrive l'ha erroneamente "ridotta" ad Antonietta ed è stato subito rimesso in riga) **Giammanco**, la prima donna in Sicilia in possesso del patentino "Uefa A". In soldoni: la bagherese ha le carte in regola per allenare in **Lega Pro** e fare il tecnico in seconda in serie A e B, in barba a chi pensava che un tacco non potesse comandare sui tacchetti. «Sono un'ex calciatrice - è il principio del suo "autoritratto" - ho iniziato a giocare a 4 anni e ho chiuso all'inizio del nuovo millennio, "consigliata" da un infortunio al ginocchio. Da lì ho subito cominciato ad allenare e oggi sono diventata professionista». Ma non chiedetele nulla sugli obiettivi (fuorché il sogno di fare il Master "Uefa Pro", non si sbilancerà) né sulla vita privata: «Un legame c'è, ma non sono sposata e non aggiungo altro». Insomma, sulla difesa a zona nulla da imparare dai gentleman.

E se le chiedo perché il calcio e non, per esempio, alla danza?

«Rispondo che è un discorso di predisposizione. Per me il calcio era una cosa innata, nessuno mi ha spinto a giocare, avevo questo talento ed ero affascinata da questo sport. Lo ero anche per altre discipline, che ho praticato, ma la mia passione era verso il calcio».

Qualche pregiudizio, però, lo avrà incontrato...

«Quelli ci sono sempre, ma a me non è mai importato. Il segreto è stare bene con se stessi. Giocare a calcio non è un male e se si è in pace con la propria coscienza è tutto risolto. Se non giocavo, ero donna, se giocavo, restavo donna, così come gli uomini a cui piace fare danza rimangono comunque uomini. E poi francamente, per come sono fatta, la gente può pensare ciò che vuole, i giudizi degli altri non mi interessano».

Meglio un mister o una miss che fa il mister?

«Per me non è il genere che fa diventare bravi, ma solo la preparazione. Sono stata a contatto con colleghi e colleghe meno preparati di me, così come ce ne sono di più preparati, sia uomini sia donne. Se scelgo un esempio pratico, posso



dire che ritengo **Corinne Diacre** (allenatrice del Clermont, serie B francese, nella foto ndr) migliore di molti tecnici italiani».

Ma la Diacre sta in Francia. La Sicilia regge il confronto?

«La Sicilia ha ancora dei tabù da sfatare e basta uscire per accorgersi della differenza. È brutto da dire, ma io so che se con il patentino Uefa A decidessi di rimanere in Sicilia mi brucerei. Nessuno affiderebbe a una donna una squadra professionistica ed è solo una questione di scetticismo. Nelle società in cui ho allenato, mi hanno dato fiducia e ho potuto dimostrare la mia professionalità, ma purtroppo queste società non gestiscono squadre professionistiche e allora...». **Se domani una ragazzina venisse da lei a chiederle un consiglio, cosa le direbbe?**

«Le direi di andare via, perché se volesse giocare, guardandosi intorno troverebbe molte meno squadre di quando ho iniziato a giocare io. E se volesse allenare, troverebbe ugualmente meno spazio. Il tempo passa, ma il movimento non cresce e come in molte altre cose la Sicilia continua ad andare indietro anziché avanti. È una bella isola, ma molte cose non funzionano come dovrebbero».

Quando invece la ragazzina era lei, aveva un modello a cui ispirarsi?

«Da calciatrice cercavo di prendere spunto da Roberto Baggio, giocavo a centrocampo o sulla tre quarti e in quel ruolo lui mi piaceva. Da allenatrice scelgo due esempi: **Enzo Scalia**, un mio preparatore in cui per certi versi mi rivedo e, di nuovo, **Corinne Diacre**».



IL SOGNO

Maria Antonia Giammanco sogna di fare il master "Uefa Pro". Qui è in posa tra i viali del Centro Federale di Coverciano con Giancarlo Antognoni, fuoriclasse del calcio italiano degli anni Settanta e Ottanta, campione del mondo nel 1982.



IL CENTAVANTI CHE DIVENTO' MISS ITALIA

Carolina Morace! È un pensiero talmente automatico che quasi si finisce per accompagnarlo con l'esclamazione: "elementare, Watson". Ma se invece si optasse per una più "anonima" Paola Bresciano? Un(a) Carneade qualunque. No, neanche per sogno. L'Intrepido (correva l'anno 1976) mai e poi mai avrebbe deciso di titolare: «Un centavanti diventa Miss Italia» se la notizia fosse stata di poco conto. Il bello è che era tutto vero. In quell'Italia di quarant'anni fa, una sedicenne trapanese, passò in un attimo dall'essere un semplice attaccante militante in serie B femminile, al diventare la Miss più bella d'Italia.

Non che la Sicilia possa lamentarsi, intendiamoci (ad oggi sono ben 11 le Miss isolane), ma nessun'altra è passata alla storia per una vicenda simile. E non è l'unica chicca: a insaporire ulteriormente il piatto, contribuì un'assicurazione di un miliardo di lire a tutela delle gambe della Bresciano. Una cifra mirabolante per l'epoca, quando lo stipendio di un operaio era di circa 150.000 lire al mese.

Società. L'iniziativa di Save The Children per combattere la povertà educativa



“ILLUMINIAMO IL FUTURO” DEI BIMBI

In Italia 1 milione di bambini vive in povertà assoluta, senza possibilità di costruirsi un domani. L'educazione può illuminare il loro futuro.

I Punti Luce sono aree ad alta intensità educativa dove i bambini possono apprendere, sperimentare, scoprire i loro talenti, e coinvolgono come partner associazioni già attive nel territorio. Tra un paio di mesi ne aprirà un altro a Palermo, nel quartiere Zen 2, in collaborazione con Laboratorio Zen Insieme. In Italia, sono 17 le strutture, 2 (quasi 3) in Sicilia, dal 2014 i Punti Luce, sostenuti dalla campagna “Illuminiamo il futuro”, sono la risposta di Save the Children al dramma della povertà educativa, una scarsa offerta di opportunità e servizi formativi: spazi in quartieri fragili in cui si porge a famiglie e figli, dai 6 ai 16 anni, un calendario di attività istruttive, creative, culturali, tutte gratuite.

NEL RIONE DI SAN GIOVANNI GALERMO A CATANIA E IN QUELLO DELLA ZISA A PALERMO I “PUNTI LUCE” DELLA ONG OFFRONO ATTIVITÀ ISTRUTTIVE AI BAMBINI DELLE COMUNITÀ PIÙ “FRAGILI”

DI DANILAGIAQUINTA

UN MONDO a colori NEL GRIGIO QUARTIERE

Non vendono lumi, né lampadari. Come pulsanti accendono vite di piccoli non del tutto soleggiate e fanno in modo che quei destini, ingarbugliati dal contesto in cui sono nati, diventino strade di scelte libere. 17 in Italia, 2 (quasi 3) in Sicilia, dal 2014 i **Punti Luce**, sostenuti dalla campagna “**Illuminiamo il futuro**”, sono la risposta di **Save the Children** al dramma della povertà educativa, una scarsa offerta di opportunità e servizi formativi: spazi in quartieri fragili in cui si porge a famiglie e figli, dai 6 ai 16 anni, un calendario di attività istruttive, creative, culturali, tutte gratuite. A scuola e fuori dalle aule, l'uomo può diventare *faber fortunae suae* se, da bambino, assaggia, sente cosa gli piace, accende il cervello, quel mucchietto grigio di cellule, pensieri ed emozioni.

Come emerge dal rapporto dell'organizzazione, l'Italia è “lontana dai target europei” e in **Sicilia (e in Campania) si registra il più alto livello di povertà educativa**. Solo il 6% va all'asilo nido e il tasso di dispersione scolastica è del 24%, il più alto del Paese in cui “oltre 1 milione di minori vive in condizioni di povertà assoluta”. Come un gatto che si morde la coda, «la povertà economica e quella educativa si alimentano l'un l'altra, come un circolo vizioso che va spezzato - riflette

il referente territoriale Punti Luce Sicilia **Massimo Merlino** -. I Punti Luce sono aree ad alta intensità educativa dove i bambini possono apprendere, sperimentare, scoprire i loro talenti, e coinvolgono come partner associazioni già attive nel territorio. Tra un paio di mesi ne aprirà un altro a Palermo, nel **quartiere Zen 2**, in collaborazione con Laboratorio Zen Insieme».

Facciamo un salto in quello di Catania a **San Giovanni Galermo**, un pomeriggio, accolti da murali colorati e stickers, tutti fatti dai piccoli che in quel momento si trovano insieme, in diverse stanze, a fare i compiti per poi staccare e dedicarsi ad altro. Gestito dal Comitato Csi (Centro Sportivo Italiano) di Catania, il Punto Luce etneo si trova in un locale di 350 mq messo a disposizione dal Comune di Catania. Aperto dal lunedì al venerdì (16-20) e sabato (9-13), ha uno staff di 5 operatori e 6 volontari e, tra sala computer, spazio libri, due laboratori, aula polifunzionale, cortile e giardinetto, trascina oltre 270 giovinetti in: accompagnamento allo studio, fiabe e fumetti, creazione di oggetti, musica, informatica, sport, lingue, cineforum, fotografia, orto didattico. C'è anche il **Grest estivo** e alle mamme sono aperti corsi di ginnastica, cucina, sani stili di vita, genitorialità positiva. «Negli ultimi anni le famiglie sono ancora più impoverite e i bambini sono vittime delle nuove povertà - riflette la coordinatrice **Agnese Gagliano** -. Quella educativa è un vincolo che rischia di rimanere una catena. **Danilo**

Dolci diceva: “Ciascuno cresce solo se sognato”. Come fa un piccolo a sapere se gli piace la musica o la pallavolo se i genitori non possono pagare scuole, palestre, portarli ai concerti? Il punto è che queste attività vengono considerate non necessarie. Si cresce per tentativi e il nostro compito è vedere in quei bimbi i cittadini di domani, cogliere potenzialità, gettare la luce. Tutto questo incide sulla comunità in cui si vive. Non siamo un “compitificio” e si tengono assemblee con i genitori per decidere sulle attività mentre ai più grandi chiediamo cosa vogliono fare. I bambini sono felici quando giocano, corrono, liberamente e all'aperto, come un tempo, perché oggi si sta dentro le mura di casa o quelle dei centri commerciali. Sono vivaci ma attenti, e tanto affettuosi. In quei volti vedi la gioia di stare insieme. Satisfazioni? Oltre 27 ragazzi sono passati alla scuola superiore e hanno raggiunto buoni profitti. Gli anni più fragili, a rischio dispersione, si collocano tra la terza media e il primo superiore. Il quartiere ha reagito molto bene, c'è un senso di appartenenza come quello di alcuni papà, idraulici o muratori, che ci hanno dato una mano come se fosse casa loro».

Il **Punto Luce di Palermo** si trova nel **quartiere Zisa**, al Centro Tau, uno spazio di 500 mq, operativo dal 1988 e gestito da Inventare Insieme Onlus. Le 8 officine socio-educative fanno sostegno scolastico, educazione alla lettura, danza, canto, musica e produzione musicale, visioni di film, informatica, pittura, sartoria, ceramica, lingue, fotografia, sport, viaggi e giornalismo (**iammonline.it**). Un team stabile di 9 operatori, a cui si aggiungono volontari, a servizio di 140 bambini e di un gruppo di grandicelli dai 17 ai 25 anni. Dal lunedì al venerdì, ore 15 -19. «In questo momento c'è una disattenzione politica generale sull'infanzia e i giovani e una disattenzione specifica per i piccoli che vivono in periferia - riflette al telefono il coordinatore del Centro Tau **Francesco Di Giovanni** -. Le famiglie non possono permettersi le scuole superiori, figuriamoci altro. La povertà educativa si concentra nelle aree svantaggiate. Bisognerebbe rendere pari situazioni non paritarie mentre in Sicilia spesso le istituzioni non investono in quelle zone e si tira fuori l'alibi “tutto è inutile, non cambia nulla”. Una delle risposte potrebbe venire dall'approvazione della legge regionale sul diritto allo studio. La tristezza economica diventa affettiva e psicologica: ragazzi di 14, 15 anni lasciano la scuola, si scoraggiano o si arrabbiano e fanno scelte criminose. Il nostro è un mondo a colori dentro un quartiere grigio: apprendere, stare insieme, fare esperienze come una caccia al tesoro in cui scopri monumenti e vivi competizione e collaborazione. È bello vedere i ragazzi proseguire gli studi, prendere tra la braccia un violino. I bimbi amano giocare. Dopo un pò si appassionano a leggere. Il processo educativo crea il cambiamento».

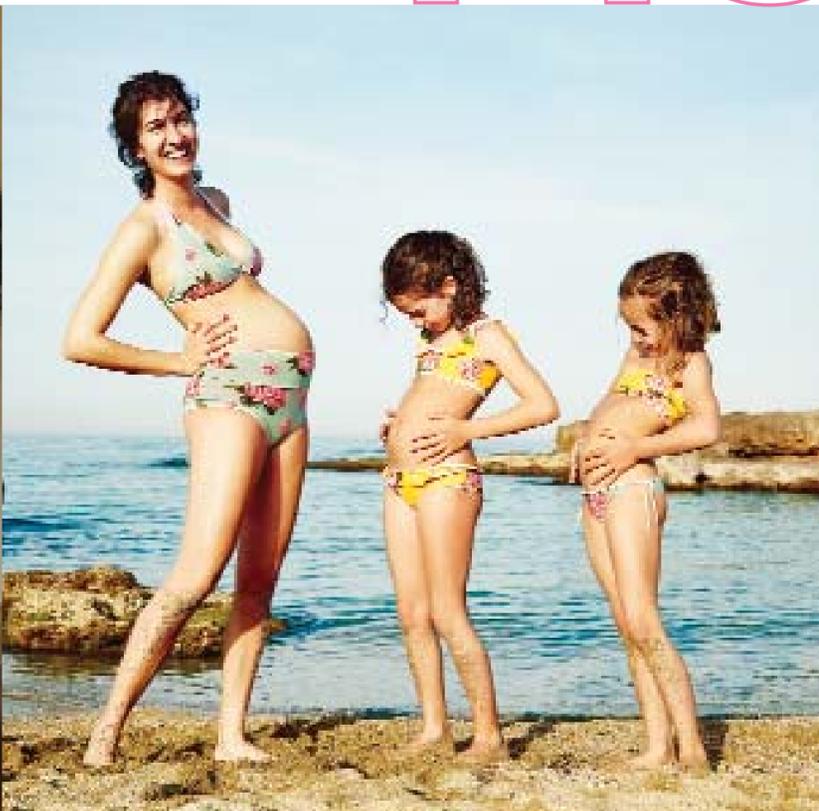


Le attività

Il Punto Luce di Catania sorge all'interno di uno spazio di circa 200 mq messo a disposizione dal Comune nel cuore del quartiere di San Giovanni Galermo. Nel Punto Luce i bambini e i ragazzi tra i 6 e i 16 anni possono svolgere molteplici attività gratuite: laboratori di musica, danza, lingue, teatro, informatica, supporto scolastico e invito alla lettura. Tra le altre attività, supporto alla genitorialità, consulenze pediatriche, segretariato sociale, educazione a sani stili di vita, educazione all'utilizzo responsabile del web e dei social network. Le attività del Punto Luce sono gestite dal partner di Save the Children Comitato CSI di Catania che dal 1947 promuove e organizza attività motorie e sportive come strumento di aggregazione e mezzo di educazione.

Stylist

MODA



IN SPIAGGIA È MOM STYLE

MARTA FERRI. LA GIOVANE STILISTA PRESENTA "EMMINA", UNA COLLEZIONE CHE RACCONTA LA COMPLICITÀ TRA MAMMA E FIGLIA

DI VENERA COCO

Qualche settimana fa ha lanciato, in esclusiva per **Yoox.com**, una mini-me beachwear per mamma e figlia, mettendosi lei stessa in mostra, nonostante la gravidanza, nelle foto della collezione "Emmina". Ma **Marta Ferri**, la talentuosa stilista classe 1984, con le foto ha sempre avuto un rapporto diretto (il papà **Fabrizio Ferri** è un fotografo di fama mondiale) ed anche col mare, visto il suo legame con Pantelleria, dove ha vissuto per un pò ed ha persino celebrato il suo matrimonio con **Carlo Borromeo**, rampollo di casa Marzotto-Borromeo. «"Emmina" porta una ventata di freschezza che mi rimane negli occhi durante le vacanze», racconta la stilista «ho scelto una stampa floreale, delicata che raccontasse l'innocenza e la complicità tra mamma e figlia. E' un dolce augurio dedicato a me e a tutte le mamme che tornano ad essere un pò bambine e alle bambine che esplorano in punta di piedi il modo dei grandi attraverso di noi».

Fil rouge dei capi che spaziano dai costumi ai caftani è l'ortensia che, nei diversi accostamenti cromatici, caratterizza la capsule, realizzata in cotone a taglio vivo, nella quale ricorre la passione della designer per le stampe, chiara eredità della madre, l'arredatrice d'interni **Barbara Frua**.

Marta ha sempre cercato di vivere la sua vita appieno, traendo il massimo dalle esperienze lavorative e formative e sfruttando ogni possibilità che le è venuta incontro lungo il suo cammino. A vent'anni, infatti, si trasferisce a New York per dedicarsi alla fotografia, dopo qualche tempo ritorna a Milano per lavorare come visual merchandising da Prada, poi, con l'allora fidanzato, oggi attuale marito, decide di trascorrere un po' di tempo in Argentina.



In alto a sinistra, una foto della stilista Marta Ferri con indosso un suo abito. In alto al centro, la designer ritratta con un costume della collezione "Emmina" lanciata su Yoox. In alto a destra e in basso, alcuni capi estivi realizzati con pattern vichy e floreali

Ma prima di partire cuce per se dieci vestiti ed è proprio in quel momento, inconsapevolmente, che nasce la sua personal label.

Poco dopo però la trasferita argentina viene rinvia ma la sua passione continua nel tempo a tal punto da spingerla ad aprire un atelier a Milano zona Brera. In questa fase fa primeggiare l'attitudine nascosta e istintiva della Ferri nello scovare tessuti d'arredamento per realizzare i suoi abiti, così grazie al fiuto della mamma, va alla ricerca di pezzature deluxe.

«Alcuni sono molto cari» confessa la stilista «altri come quelli svizzeri incredibilmente lavorati», ma è solo grazie a questi che i capi, sia da sposa che per il *daytime*, raggiungano un plus unico.

Alla designer bastano solo tre appuntamenti presso il suo atelier per capire e conoscere i gusti della cliente che ha di fronte, per discutere circa i tessuti da utilizzare e, le *jeux sont fait*, il capo è pronto. **Isabella Rossellini** e la figlia **Elettra Rossellini Wiedemann**, **Beatrice Borromeo** e molte altre li hanno indossati per diverse occasioni, poiché questi abiti galoppavano verso scenari inesplorati, trasudano ricercatezza e stile rigorosamente anni '50.

Il made-to-measure di ogni creazione ruota attorno ai tessuti, ai pizzi dal sapore antico, ai velluti stretch, permettendo così che ciascuno di essi appaia semplice nel taglio ma ricercatissimo nei dettagli. La minuzia che Marta dedica a tutto ciò che crea, quell'imprinting così personale e delicato è stato apprezzato anche da molti brand di moda e design, tanto da commissionarle collezioni in co-branding.

Ecco che da questa unione nascono accessori iconici come le 2750 di Superga, i sandali in sughero di Birkenstock ma anche le sedute di Molteni&C. e una linea beachwear di nome "Isola" (tanto per rimanere in tema pantesco) per TheCorner.com. Quando le si chiede com'è stato crescere come figlia d'arte, tra un papà fotografo di fama internazionale e una nota arredatrice come mamma, lei risponde «sono una privilegiata, ma ho dovuto lavorare sodo doppiamente per dimostrare che meritavo quella posizione». «I grandi ci saranno sempre ma, ad un certo punto, i grandi diventeremo noi», da queste parole rilasciate durante un'intervista Rai, si evince come la Ferri abbia la tenacia, l'intraprendenza e la stoffa per arrivare sempre più lontano.



1



2



3



4

1. Colori effetto bomboletta sul chiodo in pelle indossato su completo fantasia, *Louis Vuitton*
2. Suola carrarmato per i sandali con dettagli glitter, *Lorenzo Mari*
3. Schizzi di colore sulle running con ricamo Disney, *Moa Master of Arts*
4. Iper colorato il tailleur con balze, *Leitmotiv*
5. Disegnata da Alber Elbaz la stampa grafica in black & white per le décolleté con cap nero in punta, *Lanvin*
6. Crossbody bag con stampa zebra e borchie dorate, *Versace Jeans*
7. "Adalinn" è l'infradito con farfalle e strass e cinturino alla caviglia, *Guess*
8. Il leopardo "Bruce" ritratto nella suola delle infradito di caucciù, *Havaianas Charlotte Olympia*
9. Dipinte a mano le slip on ispirate all'action painting, *Andrea Morelli*
10. In canvas lo zaino Collage decorato con disegni, distintivi, spille e ciondoli, *Marc Jacobs*
11. Macchie di colore sul giubbotto in jeans abbinato a mini in pelle, *Au Jour Le Jour*
12. Tracolla Miss Viv' realizzata in pelle con stampa graffiti, fibbia iconica, dettagli in metallo, *Roger Vivier*
13. Strass dai colori dell'arcobaleno impreziosiscono i sandali con zeppa in corda, *Apepazza*

shopping

a cura di Venera Coco

ARTE DI STRADA



5

FASHION GRAFFITI. DA BASQUIAT A BANKSY. MOLTI WRITER DI SICURO APPREZZEREBBERO QUESTO NUOVA TENDENZA MODA CHE VEDE COME PROTAGONISTA LA STREET ART. I COLORATISSIMI MURALES DELLE STRADE DELLE GRANDI CAPITALI INTERNAZIONALI SI RITROVANO SU CAPI E ACCESSORI DECORATI ANCHE DA SPRUZZI, STICKER E STENCIL. SEGNI DI UN'AVANGUARDIA ARTISTICA NON PIÙ STATICA MA À-PORTER

dal 1941 70 anni

Barbagallo
shoes & bags

AJ ARMANI JEANS	GUESS
ROBERTO FESTA MILANO	BORBONESE
CESARE P. by PACIOTTI	VERSACE JEANS

Corso Italia, 118 · Catania
(ang. Viale Libertà)



13



6



7



8



11



9



10



12

blogshooting



WHITE denim

JANE BIRKIN NON SI SEPARAVA MAI DA LORO QUANDO ERA IN VACANZA, MA QUEL PAIO DI JEANS BIANCHI (CHE SONO UN EVERGREEN) SI LASCIANO IMMORTALARE INDOSSO A SOCIALITÉ DI TUTTO IL MONDO, DA OLIVIA PALERMO AD ALEXA CHUNG. QUANDO ARRIVA LA PRIMA BREZZA MARINA QUASI DA SOLI SBUCANO FUORI DALL'ARMADIO, SENZA ESSERE MAI DÉMODÉ. CHE SIANO RIPPED O SKINNY OPPURE A ZAMPA, RIMANGONO SEMPRE UN PASSEPARTOUT SENZA PARI, ABBINABILI CON TUTTO. E QUESTO LE FASHION BLOGGER LO SANNO

A CURA DI VENERA COCO



TRATTORIA VERGA da Gaetano

Gaetano e il suo staff vi aspettano nell'incantevole cornice dell'isola Lachea per farvi gustare pesce sempre freschissimo e tante altre specialità marine

chiusura settimanale giovedì

ACITREZZA (CT) Via Provinciale, 119 - Tel. 095 276342 Cell. 347 5952484

FON.CA.NE.SA. ONLUS
FONDAZIONE CATANESE PER LO STUDIO E LA CURA DELLE MALATTIE NEOPLASTICHE DEL SANGUE
(Ente Morale riconosciuto con D.P.R. del 7 agosto 1990)

All'interno dell' A.O.U. Policlinico Vittorio Emanuele la FON.CA.NE.SA. Onlus realizzerà una nuova struttura per l'accoglienza degli ammalati e dei loro familiari

NASCE LA TERZA CASA DI ACCOGLIENZA "CASA SANTELLA"

AIUTACI ANCHE TU ALLA REALIZZAZIONE DI QUESTO GRANDE PROGETTO

Da' il tuo aiuto concreto e spontaneo per tale nobile scopo versando il tuo contributo alla FON.CA.NE.SA. Onlus c/c postale 14197958

Destina il **5xmille** P. IVA 02299950879

Segreteria: 347.3333262 Tel./Fax 095 418779 www.foncanesa.it seguici su



3

1. Alessandra Fazio del blog *God bless my new dress* punta su: cinque tasche Asos, flower shirt Zara, cintura in cuoio Primark, suede heels a punta con lacci incrociati Zara, tracolla laminata H&M

2. L'outfit di Francesca de Marini di *Enchanting Land* è composto da jeans used e bomber Zara, top con dettagli luminosi Stradivarius, slingback Aldo Shoes, crossbody bag Michael Kors e occhiali da sole specchiati Hawkers

3. Per Ornella di Mauro di *Stylegram*: blusa e messenger bag Stradivarius, jeans skinny Mango, cintura cuoio Zara, décolleté animalier Blocco 31 e collana con pendente Tosca Blu

4. Anna Andrea Giuffrè, fashion blogger di *Andrea's Swag* veste top con rouches H&M, ripped jeans Sisey, trainers Adidas, zaino con nappine Piazza Italia ed occhiali da sole Giorgio Armani

5. Camelia Scaglione, autrice del blog *Miss Sicily*, per la sua mise mescola jeans customizzati Pull&Bear, t-shirt "Save The Future" by Katharine Hamnett London, camicia bianca H&M, stringate con plateau Stella McCartney, borsa "Boy" Chanel ed occhiali da sole Glassing

6. Carmelita Falcone, mente del blog *Diversamente alla Moda*, opta per denim e t-shirt animalier Zara, chiodo in suede Mango, sneakers Superga ed occhiali da sole Ray Ban

7. Per il suo outfit, Valentina Coco, creatrice del blog *Zagu Fashion* sceglie mocassini bicolor Moreschi, spolverino color block e camicia a righe Zara, jeans Levi's ed handbag Chanel (ph. Carlo Gervasini)



7



4



5



6

Linea Verde

di ANGELO MONACHINO

www.lineaverdecanicatti.it

NOI ci mettiamo SEMPRE la massima ATTENZIONE!

C.so Vittorio Emanuele, 292 - Canicatti (AG) - Tel. 0922 831270 - Cell. 338 6928461

MALIPARMI

LA TUA BOUTIQUE MONOMARCA

Via Mario Sangiorgi, 46 (Traversa di Corso Italia) | CATANIA
Ph - Fax +39 095 747 7805 - boutiquecatania@maliparmi.it



eccellenza
catanese

LA VACANZA A PORTATA DI MARE SEGUI LA STELLA DELL'ESTATE 2016

BELLATRIX

SEGUI LA STELLA DELL'ESTATE 2016

Follow us
[Icons for social media]

top 5



1 come una mou

Sole, vento, salsedine, cloro, inquinamento, ma anche dall'uso ripetuto di piastre, asciugacapelli e spazzole stressano i capelli. Milkshake SUN & MORE ha pensato quindi ad una linea di prodotti che riparano tutti i tipi di capelli ed odorano di caramella al latte. La loro texture - composta da burro organico di muru muru, proteine attive di quinoa e olio organico di argan.



2

guanto struccante

Ideale per chi viaggia (per via delle sue piccole dimensioni) "Glov on-the-go" è l'innovativo guanto in microfibra la cui funzione è di rimuovere il make-up, anche quello più intenso, in modo naturale utilizzando solo l'acqua. Totalmente chemical-free, una volta utilizzato, basta semplicemente lavarlo sotto l'acqua corrente con il sapone di marsiglia, lasciarlo asciugare ed è di nuovo pronto per il prossimo utilizzo.

il deserto sul viso

Per un incarnato ambrato dall'effetto bonne mine che ricorda l'abbronzatura da vacanza, due nuove polveri in formato duo, presenti all'interno della collezione maquillage "Dans La Lumière de l'Été" di Chanel. La linea "Les Beiges" si arricchisce di due tonalità chiamate "Harmonie Poudre Belle N°1 e N°2" che si usano sia per strutturare l'ovale del viso che per illuminare zigomi, tempie e guance.



3



anti acne

I ragazzi con problemi di iperseborrea tendono a non utilizzare alcuna crema o lozione perché il sole in apparenza asciuga la pelle, ma la rende più spessa, impedendo al grasso di uscire, inoltre, se ci sono segni residui dei brufoli, si formano le macchie. Così Eau thermale Avène ha realizzato la linea solare "Cleanance" che, grazie alla sua formula "opacizzante", rende la pelle idratata, protetta ma non lucida.

addio piastra

Dotata di una superficie 3D in ceramica, la spazzola Dafni stira i capelli mentre si pettinano. In grado di mantenere una temperatura costante che la rende semplicissima da usare, senza il rischio che danneggi i capelli.



BEAUTY

a cura di Venera Coco



CHIARE, FRESCHE E DOLCI *acque*

DAL BLU INTESO ALL'AZZURRO, DAL TURCHESE AL VERDE SMERALDO: LE SFUMATURE DEL MARE SONO CUSTODITE IN BOCCETTA. ACQUE FRESCHE, QUASI CRISTALLINE, SPRIGIONANO NOTE CHE TRASPORTANO VERSO VIAGGI SENSORIALI SUL MEDITERRANEO, RICORDANDO AD OGNI SPRUZZO CHE L'ESTATE È ORMAI ALLE PORTE. SEMBRA QUASI DI SENTIRLE QUELLE SCIE DI GELSOMINO, LIMONE, CEDRO E POMPELMO, BERGAMOTTO, MANDARINO E ARANCIA, IN GRADO DI RIASSUMERE PIENAMENTE LA CITAZIONE PETRARCHESCA NATA SUL SPONDE DEL FIUME SORGUE, IN PROVENZA, CHE È LA PATRIA DI TUTTE LE PIÙ NOTE FRAGRANZE



1. AMARCORD. "Do Son Eau de Parfum" s'ispira all'infanzia di Yves Coueslant, uno dei tre fondatori del marchio Diptyque. Le note della fragranza ricordano gli odori del Vietnam, luogo in cui è cresciuto, dove dominano i profumi dei fiori, in particolare la tuberosa, che abbinata al bouquet di rosa turca esprimono un sapore dolce e voluttuoso.

2. EFFLUVI MEDITERRANEI. "Light Blue Love in Capri" è l'edizione limitata della celebre profumo di Dolce&Gabbana, dedicata all'isola partenopea. Un jus femminile, ricco di fiori bianchi e di note agrumate, come il limone e il mandarino, ma anche di aromi mediterranei, tra cui spicca il mandarino, il gelsomino e l'eliotropo.

3. PIGMENTI LUCENTI. Rende omaggio alla data di nascita di Miss Coco, venuta al mondo il 19 agosto 1883. Si chiama appunto "N° 19 Poudre", l'elegante profumo di Chanel che racchiude le note cipriate dell'iris e la dolcezza dei muschi bianchi, da cui deriva quella colorazione verde oltremare.

4. STILE NAVY. Il mugugno è il protagonista principale della prima fragranza della maison Miu Miu. Un'eau de parfum vivace caratterizzata da un boisé di note verdi e sentori di legno e pepe akigalawood, intrappolata in un pack che ricorda i berretti dei marinai, con tanto di pon pon rosso.

5. EDIZIONE ANNIVERSARIO. Festeggia venti primavere il "Profumo di Benessere" di Collistar e lo fa con un flacone prezioso, dallo speciale erogatore, che ricorda quelli dei profumi d'antan. Nato nel 1996 quest'elisir aromatico, rivitalizzante e anti-stress è un'acqua profumata che può essere indistintamente usata da lei e da lui, in grado di energizzare, rigenerare, idratare per via delle note di bergamotto, ylang ylang e musk.

6. UN TUFFO NEL BLU. Della linea "Profumi Corpo" di Aquolina, l'abbinamento "Muschio e Canna da zucchero", una fragranza evocativa, dall'effetto rilassante che si sprigiona sull'epidermide grazie ad una formula con oli essenziali che avvolgono la mente, eliminando la tensione.

7. TAORMINA MON AMOUR. Della serie "Blu Mediterraneo" di Acqua di Parma, il "Cedro di Taormina": un accordo estivo che ricorda il mare e le spiagge della perla dello Ionio. Il cedro si unisce alle note aromatiche del basilico, mentre, il pepe nero e la lavanda accendono vibrazioni frizzanti e speziaie che si fondono perfettamente con il cisto e il vetiver.

8. AROMATERAPIA. Regala una freschezza piacevole, duratura sulla pelle, l'acqua profumata "Green Tea Scent Spray" di Elizabeth Arden. Il rabarbaro, i semi di sedano e il cumino apportano una nota esotica, mentre il bergamotto, il limone, l'arancio e la menta piperita donano una sensazione d'estate sulla pelle.

benessere

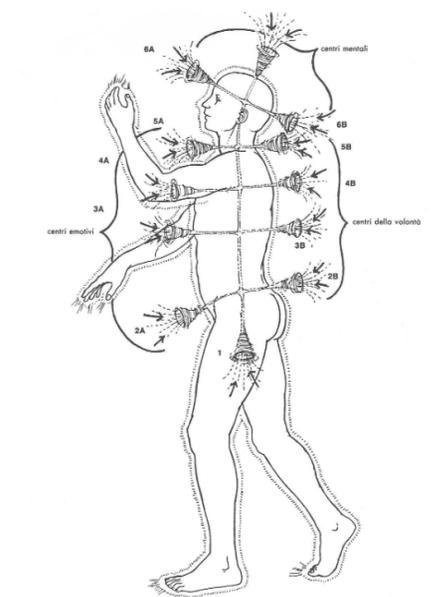
Energia

ARMONICA E VITALE PER SBLOCCARE LA TUA VITA!

LA TERAPIA ENERGETICO OLISTICA È UN OTTIMO MEZZO PER CONTRASTARE QUALSIASI TIPO DI MALATTIE. «RIUSCIAMO A CAPIRE E INTERVENIRE - SPIEGANO I TERAPISTI - DOVE C'È UN PROBLEMA E RISTABILIRE L'EQUILIBRIO»



Studio
Luce Angelica



I sette chakra maggiori nei loro aspetti anteriori e posteriori (visione diagnostica)

Noi possiamo ottenere quello che altri non sono in grado di fare» - dicono Divo e Marta - i terapisti energetici olistici primari dello Studio Luce Angelica, una realtà che da poco è arrivata a Catania e che fa base fissa nel Veneto. All'attivo dei due terapisti esistono esperienze fatte in varie parti del mondo. «La nostra indiscutibile differenza sta nei risultati ottenuti e verificabili nelle nostre testimonianze, visionabili nel nostro sito internet. **L'energia è particolarmente legata al sistema spirituale dell'uomo ed è rigorosamente veritiera, in quanto non condizionata dalla mente umana.** Il nostro operato avviene attraverso la percezione e la conoscenza di determinate energie cosmiche che sono utili e favorevoli per ottenere la guarigione di molteplici problemi psicofisici - spiega Divo -. Ci sono sempre stati degli esseri umani che possiedono facoltà straordinarie che purtroppo altri non hanno. Anche se una persona non ci rivela quello che ha, riusciamo a rilevare, con il passaggio delle mani sul corpo, l'esistenza di un disequilibrio. Attraverso la nostra conoscenza relativa a queste energie riusciamo a sentire le condizioni in essere dei chakra (trattasi di vortici energetici situati nel nostro corpo). Possiamo così capire se uno o più chakra hanno problemi nella loro funzione e se quindi la parte del corpo corrispondente alla spirale energetica è sofferente perché non è ben irrorata di energia sana e vitale. Di conseguenza interveniamo per ripristinare l'equilibrio energetico perduto».

Il paziente che intendesse sottoporsi a questa prova sperimentale risconterà un beneficio già dopo il primo intervento. «Spesso un paziente che si rivolge allo Studio Luce Angelica, mira a sottoporre i terapisti ad una verifica: se veramente sono in grado di riscontrare il reale problema di cui solo il paziente è a conoscenza, per comprendere se quello che loro dicono corrisponde a verità - spiega Marta -. Ed il paziente finisce sempre per

meravigliarsi quando il terapeuta rileva veramente la parte del corpo in cui c'è una reale sofferenza».

«Non siamo assolutamente alternativi alla medicina tradizionale - aggiunge Divo - ma mentre quella storicamente ha sempre operato da un lato, noi operiamo da un punto di vista esclusivamente olistico». Questo tipo di terapia si chiama olistica, dalla parola greca Olos che letteralmente significa "Tutto o il Tutto" (al di là della conoscenza umana). L'aggettivo Olistico è riferito all'attitudine di considerare corpo, mente e spirito come un tutt'uno, alla visione dell'universo, della Terra, della natura, dell'individuo, della vita e della sua salute in senso globale e di interrelazione continua, dove tutto avviene contemporaneamente e interagisce in un'unica dimensione di benessere. L'olismo si basa su un'unica visione complessiva. La medicina naturale olistica, perciò, considera la persona come un tutt'uno armonico, in cui ogni parte è in relazione con l'altra: armonia del corpo, della mente e dello spirito.

La terapia proposta dallo Studio Luce Angelica consta di trattamenti individuali della durata di circa un'ora e mezza. Inizialmente il paziente viene sottoposto alle mani dei terapisti, per un primo check-up, su un lettino per individuare eventuali problemi anche grazie all'uso di alcuni strumenti disegnati e fatti realizzare appositamente da loro e capaci di rilevare l'energia nei punti dei sette chakra principali del corpo.

Chi si rivolge allo Studio Luce Angelica? Coloro che intendono ricorrere ad un sistema innovativo con l'ausilio e l'intervento di particolari energie che sono conosciute e manipolate esclusivamente da specifici e competenti terapisti energetici olistici, che operano, infatti, senza l'intervento di alcun macchinario, nei confronti di ogni problema psicosomatico, senza uso di farmaci o qualsiasi altra cosa che dovesse essere somministrata per via orale, intramuscolare o applicabile su qualsiasi parte della pelle. Per le facoltà connesse a questi particolari terapisti si può inoltre affermare che sono in grado di sollevare le persone da eventuali influssi negativi. ●

Studio Luce Angelica Terapisti energetici olistici primari

Studio Luce Angelica cura, senza l'uso di farmaci, problemi di salute fisica, psichica e spirituale. Lo studio opera particolarmente sulla disarmonia dei centri energetici del corpo (chakra), restituendo un sano riequilibrio psicofisico per mezzo dell'intervento di terapisti energetici molto esperti ed affermati.

Lo studio utilizza energia benefica, vitale, naturale, olistica ed alternativa che può contemporaneamente e ottimamente essere associata alle terapie cui il paziente è sottoposto dalla scienza medica, senza controindicazioni e senza limiti di età. L'operatore dà origine, anche con il supporto di strumenti esclusivi e personalmente realizzati, allo scaturire di una forza energetica, particolarmente sensibile, dolce, armonica, che consente di riequilibrare e sanare ogni inefficienza psicofisica, corporea ed emozionale.

Studio Luce Angelica la conoscenza della nuova energia!

Studio Luce Angelica presente
in Veneto (Vicenza e Verona) e Sicilia (Catania).
Si riceve su appuntamento
333.7686481
studioluceangelica.com



In Italia è "glutenmania", sono due milioni le famiglie che mangiano senza glutine

In Italia, è vera e propria "glutenmania", infatti, oltre 2 milioni di famiglie mangiano senza glutine. Il dato diventa ancora più interessante perché questi consumatori non sono celiaci ma ritengono questi prodotti più salutari, dando vita ad un mercato che si stima vale circa 101 milioni di euro. L'alimentazione gluten free, quindi è un fenomeno di grande portata anche tra i non celiaci e, da prodotti medicali, i cibi senza glutine si sono trasformati in scelta dettata dalle ultime tendenze "salutiste" in fatto di alimentazione. Sull'onda lunga di un problema reale per chi è affetto da celiachia, ad

oggi l'1% della popolazione in Italia e anche in Europa, si parla già di "glutenmania" tra coloro che, perfettamente sani, aboliscono pane, pasta, dolci a meno che siano privi di glutine, magari seguendo le scelte di star hollywoodiane come Gwineth Paltrow e Lady Gaga.

Ed è così che l'industria alimentare, in particolare quella della pasta, sta adeguando l'offerta a questa nuova domanda in forte espansione: nel mondo infatti si stima una spesa pari a 4 miliardi di euro per l'acquisto di alimenti contrassegnati dalla spiga sbarrata. La pasta è il terzo prodotto tra i gluten free

a essere venduto dietro pane e dolci, in particolare ha registrato una crescita del 28% per un controvalore di 29 milioni di euro. Secondo l'ultimo censimento del Ministero della salute, in Italia ci sono circa 170 mila celiaci diagnosticati, eppure ben 2 milioni di famiglie acquistano prodotti senza glutine, inoltre 3 italiani su 10 pensano che una dieta senza glutine faccia dimagrire e 1 su 10 ritiene che sia più salutare (dati Doxa-Aidepi). Attenzione, però, gli esperti sottolineano i possibili rischi di una dieta gluten-free, in assenza di una patologia o allergia al glutine.

FARMACIA
DOT. SEBASTIANO
IMPELLIZZERI

**Vastissimo
assortimento di
alimenti secchi
e surgelati per
CELIACI**

Acireale via G. Verga, 47 - Tel. 095 607158
fardante@tiscali.it

**Dichiarati
donatore.**

DONA IL TUO 5 PER MILLE ALL'AIL
CODICE FISCALE 80102390582

Sostieni la lotta contro le leucemie, i linfomi e il mieloma.

5x
mille

AIL
SOCIETÀ PER IL CONTROLLO
DELLA LEUCEMIA, LINFOMA E MIELOMA
www.ail.it

PUOI EFFETTUARE LA DONAZIONE CON IL CUD, IL 730 E IL MODELLO UNICO PERSONE FISICHE.

benessere



Il dott. Nicola Del Bianco è chirurgo Ortopedico, specializzato in chirurgia dell'avampiede. È consulente di molte strutture cliniche in Italia e dello Studio Grasso di Catania

OBIETTIVO TORNARE A CAMMINARE senza dolore



UNA NUOVA TECNICA CHIRURGICA "DOLCE" PER SCONFIGGERE L'ALLUCE VALGO E RITROVARE LA LIBERTÀ DI MOVIMENTO

L'alluce valgo è una deformità del "ditone" del piede e in particolare del metatarso, l'osso lungo che precede le falangi, cioè le ossa che formano lo scheletro delle dita dei piedi. La comparsa del disturbo è subdola, perché è caratterizzata da un dolore intenso, che può attenuarsi per poi ripresentarsi in seguito, mentre la deformità del dito si manifesta soltanto in una fase avanzata della malattia.

Dott. Del Bianco, come esordisce la patologia?

«L'alluce si manifesta all'inizio sotto forma di una piccola sporgenza intorno alla testa del primo metatarso attorno a cui compare una zona infiammata, soprattutto dopo un lungo sfregamento contro la scarpa detta borsite».

Come si manifesta?

«L'alluce valgo è quindi una anomalia dell'alluce, che risulta appunto valgo, cioè deformato verso l'esterno e con la punta rivolta verso le altre dita. Di solito è accompagnato anche da una deformazione del 1° metatarso, che risulta sporgente e varo, cioè deformato verso l'interno. In particolare, si parla di alluce valgo quando l'angolo tra il primo e il secondo metatarso, corrispondenti appunto al primo e al secondo dito, è superiore a 8%. Questo è valutabile con una semplice radiografia fatta eseguire con il piede sotto-carico».

L'alluce valgo può essere congenito o acquisito?

«L'alluce valgo può essere sia congenito sia acquisito. È congenito, quando dovuto al fatto che la testa metatarsale, (l'ultima parte del metatarso che si articola con la base della falange) è tonda oppure possono esserci altri fattori, come quelli familiari, o legati all'anatomia stessa del piede. Le cause principali di un alluce valgo acquisito sono: le calzature strette con tacchi alti, rappresentano la causa principale di alluce valgo acquisito, motivo per cui più del 90%

delle persone colpite sono donne. Un'altra causa è il cosiddetto piede egizio, che si ha quando l'alluce è più lungo rispetto alle altre dita. E, infine, come ho già detto, la predisposizione gioca un ruolo importante».

Oggi, si parla di risoluzione chirurgica "soft".

«Sì, questa tecnica si chiama **percutanea**, ed è nata negli Stati Uniti da molti anni. È arrivata in Europa in tempi assai recenti attraverso la Spagna, comincia solo ora a diffondersi negli altri paesi europei ed è ai suoi albori anche in Italia. La filosofia che ispira tale chirurgia è il rispetto del paziente e delle sue attività. L'anestesia è localizzata alla caviglia o al piede, il paziente non sente alcun dolore, è sveglio durante l'intervento, può riprendere subito dopo a camminare, mangiare, e far ritorno a casa perché non è mai necessario il ricovero, l'intervento - infatti - si svolge in day-hospital o in ambulatorio. Le incisioni sono minime, di 2-3 mm, allo scopo di risparmiare il più possibile i tessuti e agevolare la guarigione, riducendo il dolore post-operatorio. Gli strumenti utilizzati per operare sono delle piccole frese, introdotte attraverso le micro-incisioni. Quando è necessario fare osteotomie, cioè "tagli", "piccole fratture" dell'osso, esse sono stabili intrinsecamente, sia perché le parti molli che le circondano sono integre, sia perché effettuate con inclinazioni opportune che consentono la stabilità col carico, nella quasi totalità dei casi non sono necessari ferri, fili metallici che sporgono dalle dita. La durata dell'intervento varia in base alla patologia trattata, ma non supera mai i 20-25 minuti a piede». **Questa tecnica viene utilizzata dal Dott. Nicola Del Bianco, chirurgo Ortopedico specializzato in chirurgia dell'avampiede, che visiterà a Catania il 15 luglio presso lo Studio Grasso in via Etnea, 248. Per informazioni e prenotazioni telefonare allo 095 3155 57.**



ONICOPATIE: unghie sane per piedi in salute

Affidatevi a mani esperte ed attuate una buona prevenzione. No al fai da te.

ESTATE, tempo di vacanze da trascorrere al mare o in affollati villaggi, piscine, camping, dove però, proprio il vivere in comunità, espone ad un maggiore rischio di contrarre una onicomicosi. Responsabile di queste infezioni (onicopatie) è un gruppo di miceti (funghi) che alterano l'intera unghia o parte di essa, causandone, a volte, anche la loro caduta. La Paronichia, ad esempio, è abbastanza comune tra le persone con diabete e coloro che tengono i piedi in acqua per lunghi periodi di tempo. Può essere batterica, da lievito o da fungo. Il sintomo principale è un'area dolorosa, rossa e gonfia attorno all'unghia, accompagnata da lentiggini o altre lesioni. La Onicogrifosi, invece, è una particolare forma di infezione dove le unghie si presentano ipertrofiche (spesse) e ricurve. Questo può portare un dolore localizzato dovuto al contatto con la calzatura. L'Onicomicosi è, di sicuro, la più famosa tra le infezioni causate da funghi che colpisce la lamina delle unghie. Spesso gli atleti ne soffrono: le scarpe sono solitamente molto calde e sudate e questo costituisce un ambiente favorevole per la proliferazione del fungo. L'onicomicosi è piuttosto contagiosa.

La condivisione di docce e spogliatoi comuni, le piscine, l'utilizzo degli stessi asciugamani possono favorire il contagio. La natura micotica di una affezione cutanea e/o mucosa, già sospettata in base ad elementi clinici, va sempre confermata con esami di laboratorio, con lo specifico test micologico dell'unghia (solo in laboratori clinici attrezzati). In caso di negatività ed in presenza di lesioni sospette, questi esami vanno ripetuti in tempi e punti diversi. La comparsa di macchioline di diversa colorazione, dal giallastro al marrone scuro, è uno dei sintomi riconoscibili dell'onicomicosi, assieme allo sfaldamento dell'unghia, l'ispessimento ed il contemporaneo indebolimento. Se l'onicomicosi è in fase avanzata, si possono accusare anche dolori alle unghie quando queste iniziano a deformarsi.

Ma come curare le onicopatie? Evitare il fai da te e rivolgersi al dermatologo o all'esperto podologo, ricordando che la terapia può anche essere protratta per molto tempo per le possibili recidive e che se il trattamento farmacologico si rivelasse inutile, a volte, può essere necessario togliere l'unghia, per raggiungere la completa guarigione.



I consigli:

I podologi raccomandano di evitare l'uso prolungato di smalti. Evitare di ricorrere alle tecniche ricostruttive che, pur donando un aspetto innegabilmente piacevole, impediscono alla lamina ungueale di respirare, rendendola fertile terreno per funghi e miceti. Utilizzare sempre ciabattine nei luoghi di sicura promiscuità o sovraffollamento, come piscine, solarium, docce comuni.



STUDIO GRASSO

SPECIALISTI NELLA CURA DEL PIEDE

Via Etnea 248 Catania - Tel/Fax 095 315557 studiograssogiuseppe@gmail.com

TERAPIA ALTERAZIONE E UNGUAEALE, IPERCHERATOSI, UNGHIA INCARNITE, ONICOMICOSI, VERRUCHE ORTESI IN SILICONE

Riceve per appuntamento dal lunedì al venerdì orario continuato dalle ore 8:30 alle 17:00

esteticamente

di Alfio Scalisi



Il dottor Alfio Scalisi è specialista in Chirurgia Plastica Ricostruttiva ed Estetica Maxillo Facciale, Microchirurgo.
4spa medicalclinic Catania
Casa di Cura Di Stefano Velona

GLUTEOPLASTICA PER RIDISEGNARE fianchi e cosce



GLI INTERVENTI DI CHIRURGIA "SOFT", ISPIRATI DA UN UNICO CONCETTO DI MEDICINA ESTETICA, SONO FINALIZZATI AD ARMONIZZARE E RIMODELLARE LE ZONE "CRITICHE" DEL CORPO, DOVE SPESSO SI ACCUMULANO GRASSI E INESTETISMI

È quasi estate, forse se ci sentiamo a disagio per un seno troppo rilassato, o per la cellulite o per chili di troppo, per dei pettorali non troppo sviluppati o per la "ciambella" adiposa sull'addome, soprattutto se la vostra vicina di ombrellone ha sfoggiato un decoltè mozzafiato o un fondo schiena "disegnato", e magari con la convinzione e la forte motivazione di dire, adesso è il momento di andare dal chirurgo plastico per rimettersi in forma. Oggi, con l'ausilio della medicina e della chirurgia estetica, è sicuramente più semplice ottenere in poco tempo e senza troppi sforzi un bel posteriore, corrispondente perfettamente al sogno di ognuno di noi (donne, soprattutto, ma sempre più spesso anche uomini). Esistono varie metodiche, che vengono utilizzate a seconda del risultato che si vuole ottenere. Per un rimodellamento chirurgico di fianchi e glutei è consigliata la "Liposcultura Tridimensionale" con lipolaser. Per un aumento ed un rimodellamento si può ricorrere all'inserimento di protesi di silicone o al "Lipofilling dei glutei con tessuto adiposo arricchito di cellule staminali". In casi selezionati si può sollevare e rimodellare i glutei con "filì di silicone". Infine, per avere un aumento non chirurgico dei glutei, risultati abbastanza soddisfacenti si ottengono con le "infiltrazioni di acido ialuronico molto denso e compatto Macrolane". La Liposcultura con lipolaser grazie a un micro cannula di 1 millimetro collegato ad una sorgente laser, scioglie gli adipociti e ridefinisce le zone critiche, mentre un'altra microcannula provvede ad aspirare il grasso trasformato in emulsione oleosa. Si tratta di interventi ambulatoriali che permettono un recupero completo (massimo in una settimana) una vera e propria scultura del corpo in 3-D, su tutte le minime disarmonie del corpo, fino al raggiungimento di un equilibrio di forme e proporzioni difficilmente raggiungibile con le tecniche di lipoaspirazione finora utilizzate, in quanto l'azione termica del laser associate alle cannule permette di modellare e sollevare il gluteo sfruttando l'effetto retrazione. È importante

accentuare molto il punto vita, creando cioè una concavità che aumenti la convessità dei glutei, e approfondire leggermente la regione sacrale per slanciare la schiena e dare più risalto al gluteo stesso, rendendolo più giovanile e proiettato. La lipoaspirazione è stata per troppi anni considerata una semplice rimozione dei cuscinetti localizzati di grasso, presenti soprattutto ai lati delle cosce e dei fianchi, o a livello addominale, senza prendere in esame l'armonia globale del corpo femminile che costituisce la sua bellezza, e cioè quella continuità di convessità e concavità che rendono sinuosa la linea ideale della donna. Ebbene, la Liposcultura Tridimensionale con lipolaser si propone il rimodellamento completo di tutta la figura femminile, levando dove è necessario il grasso in eccesso, ma anche reintroducendolo con speciali siringhe dove manca, per esempio nei glutei, per ristrutturarli e renderli più rotondi, più tonici. Un aumento volumetrico duraturo viene effettuato con Protesi di ultima generazione, la cosiddetta "Buttock Augmentation con Protesi Glutee", metodica non ancora molto diffusa in Italia, ma in aumento ultimamente, si impiantano protesi di ultima generazione per conferire un aspetto tornito a glutei piatti o svuotati. Le protesi sono simili a quelle impiantate sul seno a differenza di queste, però il gel di silicone contenuto è più coeso e resistente. Il risultato è abbastanza naturale. L'intervento di aumento dei glutei con lipofilling e staminali consiste in un trapianto di cellule staminali derivate dal tessuto adiposo. Grazie alla funzione delle cellule staminali, la sopravvivenza del grasso nell'innesto è sostanzialmente aumentata rispetto alle tecniche tradizionali. Grazie a questo intervento, che si esegue in anestesia locale con sedazione, o in anestesia generale, si ottengono dei glutei più tondi, più sodi, tonici e sollevati. Altra novità è il lifting dei glutei con filo di silicone è un intervento della durata di mezz'ora circa, che si esegue in anestesia locale e senza bisogno di ricovero. È un intervento indicato per persone molto magre o che abbiano glutei svuotati da un eccessivo dimagrimento, pazienti comunque disposti a ripetere l'intervento ogni 1-2 anni. ●



UNA DISCIPLINA CHE METTE IN ARMONIA L'EQUILIBRIO EMOTIVO, ENERGETICO, FISICO E SPIRITUALE PER STIMOLARE IL PROCESSO DI GUARIGIONE

VISIONE OLISTICA E BENESSERE con la pnei

L'apparato immunitario è un complesso sistema dell'organismo, la cui funzione principale è quella di captare e riconoscere le sostanze estranee e inattivarle per mantenere l'integrità psico-fisica; La sua attività è possibile grazie ai globuli bianchi, presenti nel sangue, che a loro volta producono delle molecole chiamate anticorpi. Occorre dire che il sistema immunitario e sistema nervoso centrale sono costantemente in comunicazione e queste connessioni sono oggetto di studi recenti che costituiscono la **Psiconeuroendocrinologia (PNEI)**, una disciplina che si occupa delle relazioni tra psiche e i sistemi di regolazione fisiologica che costituiscono l'organismo umano: quello endocrino, quello nervoso e quello, appunto, immunitario. La medicina convenzionale occidentale ha iniziato ad indagare tale relazione solo a partire dagli anni '30, in seguito agli studi del medico austriaco **Hans Selye sullo stress**. Ed è proprio lo stress ad avere un ruolo importante nello studio delle risposte psico-fisiche connesse all'intreccio dei tre apparati. Quando questo sopraggiunge, l'organismo viene invaso da determinati ormoni, tra i quali i più importanti sono **l'adrenalina e il cortisolo**. Se lo stress dura poco e si limita ad una fase acuta, l'effetto è inizialmente positivo, quando, invece, la mente del soggetto è coinvol-

ta emotivamente in situazioni di sofferenza, dolore, rabbia, risentimento, per periodi prolungati, le sostanze rilasciate diventano nocive come tossine che inquinano il corpo. In questo stadio, che caratterizza lo stress cronico, si attivano meccanismi dannosi: tra questi, quello più importante è la diminuzione o la soppressione della risposta immunitaria. In conseguenza a stati di attivazione emozionale, si sono scientificamente riscontrate consistenti variazioni dei parametri immunitari: depressione e ritardo nella sintesi di anticorpi, fino ad arrivare a fenomeni patologici, associati a malattie autoimmuni (ad es. tiroidite di Hashimoto o diabete mellito di tipo I). Un elemento chiave dell'analisi sviluppata dalla PNEI è l'influenza diretta delle **emozioni** sul corpo. Quando la reazione emozionale è adattativa, utile e si associa ad uno stress fisiologico, non ha un significato patogeno; se, invece, le modalità di espressione emozionale sono sbilanciate, si verificano reazioni disfunzionali. Secondo l'approccio della PNEI, lo stretto legame tra mente e corpo è di tipo bidirezionale: emozioni e stress agiscono sulla salute fisica e, a sua volta, la psiche influenza l'organismo. Recenti ricerche hanno dimostrato che, la meditazione cambia l'organizzazione del cervello; una sua pratica regolare favorisce il controllo di tutte le reazioni negative prodotte da uno stress prolungato e migliora concentrazione, funzioni attentive e memoria. ●

teatro. L'attrice siciliana cura la regia e la drammaturgia della tragedia di Sofocle

«IL MIO EDIPO RE IN SCENA NEI TEATRI *di pietra*»

Chi fa il teatro e chi il teatro lo porta con sé, passo dopo passo. Recitare è sì un'arte e un mestiere al tempo stesso, ma è soprattutto trasformazione, vita. Incontriamo, **Cinzia Maccagnano**, un'attrice che ha delle doti straordinarie, ma anche una semplicità ed un'immediatezza che avvicina chiunque si trovi a dialogare con lei.

Come nasce la passione per il teatro?

«Sin da piccola facevo, come ogni bambino, giochi teatrali, inventavo storie incredibili. In realtà, però, non c'è stato un momento in cui è nata la passione, è stato più un incontro. Pensavo di fare l'avvocato o la giornalista, fino al liceo non avevo un'idea precisa sul mio futuro professionale. Poi, per caso, ho frequentato dei corsi di recitazione e mi è stato detto che avevo delle doti, come la capacità di trasformarmi, nonostante la timidezza. Il teatro, per me, è sempre trasformazione, metamorfosi».

Perché ha scelto fra tutti i generi teatrali, proprio, il teatro classico?

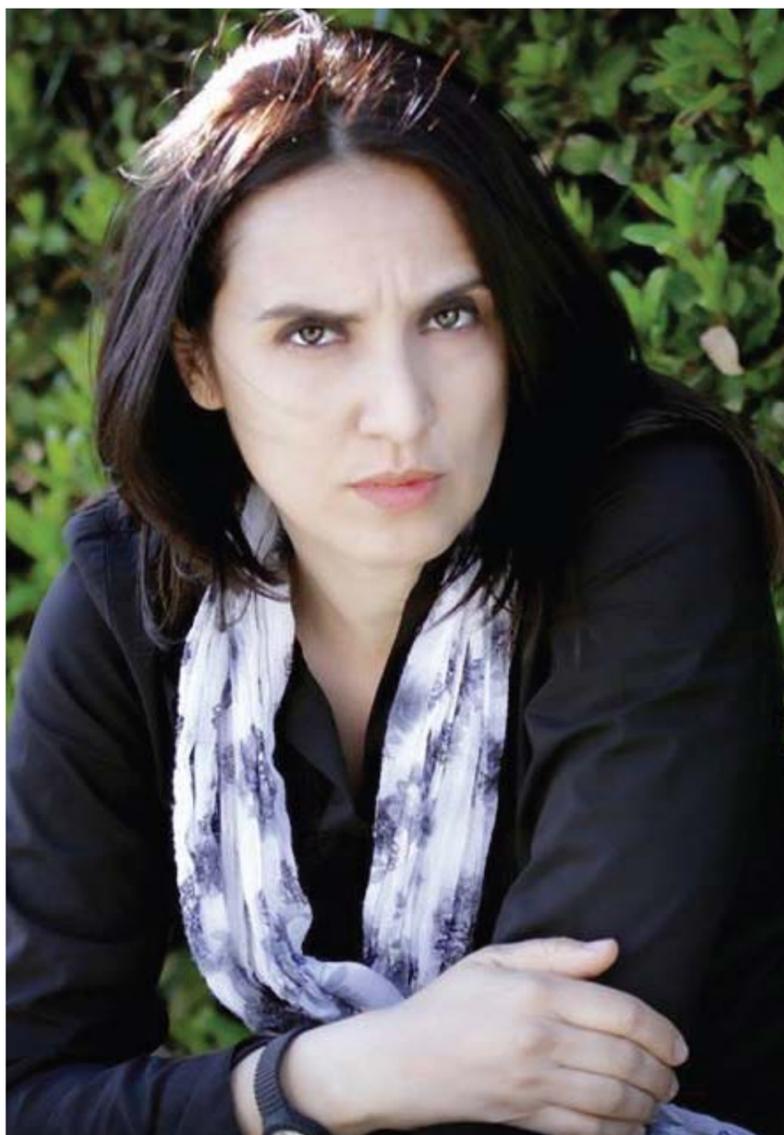
«Frequentai la scuola dell'Inda (Istituto nazionale dramma antico) per caso, mentre facevo un corso di teatro a Catania un collega mi trascinò a forza a fare un provino. Mi preparai da sola portando una poesia scritta da me, molto semplice. Entrai per ultima e fino a quel momento provai più volte ad andare via. Doveva trattarsi però del mio destino, perché fui scelta. Il teatro classico mi catturò per tanti motivi. Il coro che è condivisione, è essere uno in una comunità, essere un individuo in ascolto. Se il teatro è la città ideale, il cittadino ideale dovrebbe essere un personaggio del coro. Il gesto che deve essere grande, la sintesi di mille altri. L'uso della voce che diventa strumento per raggiungere il pubblico in questo grande spazio che è il teatro greco. Mi sono innamorata del teatro classico perché permette di parlare alla società della società ed ha una grande universalità».

Ci sono lavori che le sono rimasti dentro più di altri?

«Non posso dire che c'è un lavoro più importante di altri. Tutta la mia vita è scandita dagli spettacoli. Nello spettacolo di quel momento porto la mia trasformazione, il mio cammino. Quando poi faccio uno spettacolo oltre che da attrice anche regista, allora si aggiunge la ricerca, mi chiedo: cosa posso comunicare con lo spettacolo? Tutti i miei lavori hanno un filo conduttore: sono dettati dalla libertà artistica di esprimere la mia visione. Nel 2009 ho fatto **Hercules furiens** con un'ambientazione circense, nel 2010 ho fatto **Le Baccanti** con musica rock di sottofondo. Di recente, ho lavorato nel **"Le Supplici"** in prova di **Ovadia e Incudine**, ho fatto **"Corifea"**, sostituendo **Donatella Finocchiaro**. È andata benissimo. Ho lavorato, anche, con il grande maestro **Aurelio Gatti**, abbiamo fatto molto lavoro sul corpo, mi ha dato una visione più completa di ciò che mi piace ossia lavorare con la totalità. Certo, quello che spero è di arrivare all'Inda prima o poi, di ritornare».

Sarà in scena in uno spettacolo di Vincenzo Pirrotta...

«Sì, lavorerò con lui in **"Almanacco della morte presunta"**, un testo di **Alaimo**. Noi abbiamo la stessa formazione e una buona sinergia quando lavoriamo insieme. È un professionista che stimo davvero. Inoltre, sto curando la regia e la drammaturgia dell'**Edipo re**, per **"La bottega del pane"**, compagnia nata nell'onda dell'entusiasmo giovanile, fondata con un gruppo di colleghi appena usciti dall'Inda. Quest'anno compie 20 anni dalla sua costituzione, praticamente è storia. Nata quando il teatro sembrava possibile ed è arrivata ad oggi, in un



CINZIA MACCAGNANO
«LA RECITAZIONE? PER ME È UNA METAMORFOSI. STO LAVORANDO SU UN TESTO DI ALAIMO CON VINCENZO PIRROTTA»

DI GABRIELLA MAGISTRO

periodo di grande crisi del teatro. Siamo stati noi ed abbiamo lavorato con grande adesione, questo ci ha permesso di arrivare fin qui».

Che ruolo interpreta in Edipo re?

«In Edipo re interpreto **Giocasta**. L'Edipo re è un giallo, la tensione è tutta per immagini e la tragedia arriva solo alla fine. È un lavoro che amo molto. Abbiamo debuttato il 19 maggio a Gela con grande successo e lo porteremo a Segesta, al Festival di Velia in Campania e a Sutri per i teatri di pietra».

E i suoi laboratori teatrali?

«In questi anni ho fatto con passione diversi laboratori aperti a tutti, anche a chi non è del mestiere. Il teatro è un modo anche per conoscersi. E i giovani hanno bisogno di stimoli e aggregazione. Mi piace sentirmi utile, strumento di trasmissione».

**AL TEATRO COPPOLA
DI CATANIA
IL 10 E L'11 GIUGNO
VA IN SCENA ANTIGONE**

Per la regia e ideazione scenica di Carmelo Lombardo con Alice Sgroi, Tony Bellone, Ilenia Scaringi, Diego Rifici. Antigone di Sofocle non è, solo una tragedia classica: è un testo teatrale che oltre ad offrire una serie di "variazioni" costanti del mito nel corso dei vari secoli, soprattutto nel Novecento, sia dal punto di vista drammaturgico sia della "scrittura di scena", è stato e rimane al centro della riflessione filosofica, politica, religiosa ed umana che riesce ad essere sempre contemporanea; le società - infatti - nei loro

non hanno ancora sciolto i nodi del rapporto fra cittadino e Stato, e il valore di quelle leggi che formano e tengono insieme una "civiltà". In questo tempo di "globalizzazione" il paradigma di Antigone può fungere da "specchio" per riuscire a guardare dentro i nostri bisogni, le nostre certezze, le necessarie utopie. Nella tragedia di Antigone il tema che ritorna più spesso è quello del conflitto. Il conflitto tra Antigone e Creonte è sia reale che simbolico. È il conflitto tra il corpo della donna e la legge, tra la condizione femminile e quella di uomo, tra due antropologie. È anche un conflitto tra due opposte visioni etiche, ma allo stesso tempo tra due opposte visioni politiche. È il conflitto tra il governo degli uomini e il governo delle leggi, tra la non-violenza e la violenza, tra la responsabilità sociale e l'egoismo individuale.



CULTURA

Galatea Ranzi

«RECITARE A SIRACUSA È UN'EMOZIONE UNICA»

L'ATTRICE È PROTAGONISTA DELL'ALCESTI DI EURIPIDE IN SCENA AL TEATRO GRECO



ph G.L. Carnera per archivio INDA

Galatea Ranzi è impegnata in Sicilia *tout court*. L'attrice, infatti, è la protagonista dell'*Alceste* di Euripide in scena al teatro greco di Siracusa per la stagione dell'Inda (repliche fino al 19 giugno) e farà da madrina a *Dove fiorisce la Jacaranda*, la manifestazione dedicata alle piante e ai giardini che quest'anno pone al centro la donna. La Ranzi riceverà un omaggio alla carriera e svelerà le opere dell'artista Stefania Pennacchio. **Galatea, lei porta il nome di uno dei simboli del mito femminile in Sicilia. Qual è il suo rapporto con l'Isola? E con il pubblico siciliano?**

«Il mio nome è una strana coincidenza, dal momento che io sono romana, nata da genitori romani. Evidentemente, questa terra mi ha chiamato e la coincidenza mi sembra affascinante. Ho passato qui in Sicilia tanti anni, tutt'ora ho una casa a Siracusa e sento sicuramente un legame con le bellezze e la storia di questi luoghi. E il pubblico siciliano ricambia questo amore. Mi ha sempre sorpreso e ho sentito fin da giovanissima, quando venivo in Sicilia per le rappresentazioni a Siracusa o per le Orestidi a Gibellina, un rapporto con il teatro diverso rispetto ad altri posti. Le persone si spostano da un punto all'altro dell'isola per assistere a questi eventi, cosa che non sempre succede. E poi hanno un altro approccio con il teatro al quale attribuiscono un grande valore, un senso di rito».

Lei ha avuto parti importanti nel cinema, in televisione e in teatro. Dove si sente più a suo agio?

«Sicuramente ho fatto più lavori in teatro, in tren-

t'anni di carriera. Mi piace calcare il palcoscenico, ci sono stata più che sul set. Nel cinema penso che l'occasione vera debba ancora venire, se verrà».

Il ruolo di Alceste. Sensazioni particolari nel recitare una tragedia greca in un tempio come il teatro di pietra di Siracusa?

«È la quarta volta che mi capita di recitare al teatro greco di Siracusa e ogni volta è un'emozione enorme e unica. Nel senso che in nessun altro teatro si ha questo rapporto con il pubblico, questo rapporto con la natura. Si sentono gli uccelli cantare, gli alberi sono in scena con noi, il cielo e il sole fanno parte della scenografia naturale. È veramente un luogo magico ed è forte la corrispondenza tra i luoghi e i testi. Il pubblico è meraviglioso: un muro umano che, però, non è generico, indefinito. Perché un altro aspetto particolare del recitare a Siracusa è il fatto che siamo tutti alla luce del giorno, quindi noi attori vediamo gli spettatori e viceversa e questo crea un rapporto particolare e più diretto. Lo stesso pubblico vede se stesso, è un'atmosfera corale».

È anche testimonial per una donna, Stefania Pennacchio, in occasione della mostra/installazione *Le vie sacre dell'acqua* - Galatea, dedicata alla Ninfa Galatea, nell'ambito di *Dove fiorisce la Jacaranda*, il 4 e 5 giugno. Cosa si aspetta dall'evento?

«Sarà un evento molto raffinato. Ho questa sensazione conoscendo la sapienza dei catanesi e l'apertura al mondo. Ho conosciuto Stefania Pennacchio questo inverno e mi ha affascinato subito, lei, le sue opere, e il modo di raccontarle. Quando Stefania parla delle sue sculture, il modo in cui descrive queste figure è meraviglioso e si resta incantati dalla sua capacità anche narrativa. Non a caso è anche una poetessa».



Egidio Liggera, Orh+ e Welcome

arte

LA "MEGLIO GIOVENTÙ" IN MOSTRA ALLA FONDAZIONE PUGLISI COSENTINO

Narrazioni intimistiche, tematiche sociali, operazioni più concettuali. Chi ha voglia di curiosare su temi, linguaggi e tecniche espressive della "meglio gioventù" delle Accademie di Belle Arti di Catania e Palermo avrà tempo fino al 10 luglio per visitare nella città etnea "PRE-VISIONI II", la seconda indagine sui dieci talenti emergenti contemporanei promossa dalla Fondazione Puglisi Cosentino, al primo piano dello storico palazzo Valle. Il progetto, che segue la prima edizione del 2009 organizzata a latere della mostra su Burri e Fontana, è realizzata in collaborazione con i direttori dei due istituti e con la curatela delle docenti Ornella Fazzina e Daniela Bigi. Stavolta il dialogo a distanza è con un "contemporaneo": quel Pietro Ruffo, già proiettato da tempo sui palcoscenici internazionali dell'arte, del quale la fondazione ospita la prima antologica fino al 10 luglio. Orari visite: dal martedì alla domenica 10-13.00; 16.00-19.30. Il sabato sino alle 21.30; chiuso il lunedì. L'ingresso alla mostra PRE-VISIONI II è libero; l'ingresso alla mostra "Pietro Ruffo. Breve storia del resto del mondo" è a pagamento. Info 329.45.71.064



street art

EMRGENCE FESTIVAL SI PREPARA A "SPRUZZARE" GIARDINI NAXOS E I PILONI DELL'AUTOSTRADA

Grandi progetti per la prossima "mossa" di Emergence Festival, l'international urban action festival nato a Giardini Naxos e che si muove ormai in tutta la Sicilia orientale, da Catania (ricordate i silos del porto?) a Licata e Taormina. E mentre nella Perla dello Jonio è in corso la mostra *Popism*, che racconta 50 anni di pop art (a Palazzo Corvara, sino al 2 luglio - vale una visita specialmente se guidata dal curatore Giuseppe Stagnitta) già si scaldano i motori, o meglio dire le bombolette, per tornare a dipingere muri e facciate di Giardini Naxos, divenuta in questi anni un centro internazionale di richiamo per street artist da tutto il mondo e una grande galleria a cielo aperto di murali di indubbio valore artistico che valgono bene una bella passeggiata.

In cantiere per la prossima edizione estiva del festival un paio di grandi novità: innanzitutto, c'è il progetto per dipingere il molo del porto di Giardini, in un gioco di bianco e nero molto suggestivo. Ma il progetto più interessante di tutti è quello che riguarda gli altissimi piloni dell'autostrada A 18: progetto ancora mezzo top secret, ma del quale siamo riusciti a intravedere i bozzetti preparatori. Sarà un'opera incredibile che darà una forte identità artistica ai grigi piloni in cemento armato che sostengono i viadotti della Catania-Messina. (g.r.)

libri. La scrittrice catanese in libreria con la saga di una archeologa-investigatrice

«LA MIA ISABELLA DE CLIIO TRA GIALLO E *Storia*»

BARBARA BELLOMO HA APPENA DATO ALLE STAMPE «LA LADRA DI RICORDI» PER I TIPI DI SALANI. PROTAGONISTA DEL ROMANZO IL PERSONAGGIO GIÀ AL CENTRO DEI SUOI PRIMI DUE LIBRI. DEI QUALI QUESTO È IL PREQUEL

DI GIANLUCA REALE



Isabella De Clio è affacciata con un nuovo caso. L'archeologa-indagatrice nata dalla fantasia e dalla penna della scrittrice catanese Barbara Bellomo è tornata in libreria con una nuova avventura, *La ladra di ricordi*, romanzo pubblicato da un big dell'editoria libraria nazionale, quella Salani che tanto lustro ha dato e ricevuto dai romanzi di Harry Potter. Un incontro nato grazie alla caparbietà di Barbara e alle sue evidenti qualità letterarie. Protagonista di questo romanzo che mischia il giallo e la storia dell'antica Roma e che ormai ha i connotati di una vera e propria saga noir, è dunque Isabella De Clio, una giovane archeologa specializzata in arte antica che vive tra Todi, in Umbria e Catania: stavolta dovrà risolvere il "caso" della morte di una anziana signora dalla vita irreprensibile. Accanto a lei ci sono due personaggi di primo piano, l'affascinante commissario Mauro Caccia e il depresso professore di Museologia Mauro Nardi.

Barbara, che tipo è la "tua" Isabella?

«Isabella è una donna giovane, determinata, spericolata, spigliata. Ma è anche una donna con una sua fragilità. Ama l'antico, forse perché la contemporaneità spesso la delude. Non che creda che il passato fosse migliore di oggi, ma quando di mezzo c'è il tempo i vissuti finiscono di fare male».

Quanto c'è di te in Isabella?

«Quando Isabella è nata c'era qualcosa, ma ora è cresciuta e ha preso la sua strada. È come una figlia a cui senti di avere trasmesso qualcosa, ma che è profondamente diversa da te».

Leggendo il libro si scopre che Isabella è cleptomane...

«Sì, ma ruba solo ricordi, oggetti che per lei hanno un forte significato, che le ricordano un momento o un'emozione. Una penna, un libro, una clessidra, un profumo, un fermacapelli. Per darle questa caratteristica ho dovuto studiare a fondo la cleptomania, mi sono consultata con una psicologa».

E da dove nasce questa sua debolezza?

«Da piccola ha subito una forte delusione, ha provato il senso dell'abbandono e proprio in quel momento per sentirsi viva ha rubato il suo primo oggetto, una lente di ingrandimento. D'altronde Isabella è bella, brava, ha tutto... ma è umana. Ho cercato in lei qualcosa che me la rendesse unica. In verità tutti i personaggi hanno sempre un particolare che li rende diversi dagli altri e Isabella doveva essere diversa da tutti, ma vera. Per me lei ora esiste. È come

un'amica che sai che c'è ma che non vedi spesso».

Isabella è la protagonista di tutti e tre i tuoi romanzi. E' nata una saga?

«Isabella è al suo terzo romanzo, ma questo è il primo della serie. Sto creando tanti capitoli della vita di una persona. Non so alla fine quanti ne scriverò. Questo è il prequel degli altri due, in realtà. Il primo caso di Isabella De Clio. Ripubblicherò a seguire gli altri due, credo e spero ancora con Salani».

Il romanzo è ambientato tra Todi e Catania. Perché proprio Todi?

«Isabella è giovane e doveva studiare fuori. All'inizio aveva pensato alla Provenza, ma ho avuto qualche problema sulle leggi relative al patrimonio artistico e ho capito che dovevo rifarmi a leggi italiane, quindi ho spostato la vicenda in Umbria. L'Umbria mi piace e il mio commissario Caccia è un patito di Jazz. Come tutti sanno Umbria Jazz è uno dei festival più importanti...»

A proposito di Salani, come scrittrice adesso sei proiettata nel mondo dell'editoria libraria che conta.

«Una cosa che mi fa paura. Dapprima mi sono sentita come sulle giostre, ora mi sento come una persona a cui hanno insegnato a nuotare in piscina e viene gettata nell'oceano. Però, inutile negarlo, per me è una grande soddisfazione».

Anche una grande opportunità. Il sogno di ogni scrittore è avere una grande casa editrice. Se poi è quella che ha fatto Harry Potter in Italia...

«Quando ho iniziato a scrivere scherzavo dicendo che avrei pubblicato con l'editore di Harry Potter».

E hai fatto di tutto perché questo si avverasse.

«Sono stata molto determinata. Ma la determinazione mi è arrivata dai lettori. "Sentivo" che i miei primi due romanzi piacevano e così mi sono buttata. Per mesi non ho fatto altro che capire come fare per farmi leggere dalla casa editrice che mi piaceva, visto che non conoscevo nessuno nel mondo dell'editoria. Ho cercato di individuare le persone giuste a cui proporre il mio libro. Ho "studiato" finché non ci sono riuscita. E questo sembra piaccia ancora di più. Adesso mi sento obbligata a impegnarmi con tutta me stessa».

Oggi costruire un personaggio e proiettarlo nel giallo, nel genere noir, sembra quasi l'unica mossa vincente per

conquistare il pubblico e tenerlo vicino nel tempo. Tu come hai preso questo filone letterario? Tra l'altro giallo-storico.

«Quando ho iniziato a scrivere non ho pensato a mosse vincenti, ho seguito i miei gusti e le mie passioni. La storia antica è una di quelle, la lettura di gialli un'altra. Io divoro i noir. Mi piace quando il libro mi rapisce tanto da farmi dimenticare di fare altro. E ho tentato di dare ai miei romanzi il ritmo che mi appassiona da lettrice».

Un'altra grande passione, che ha fatto impazzire la platea alla presentazione del tuo libro, è proprio Catania. Traspone l'amore tuo e di Isabella per la città.

«Non so scrivere di luoghi che non amo, che non sento miei e che non mi abbiano lasciato un ricordo, ed ecco perché fino ad oggi ho scritto delle Eolie, di Siracusa, dell'Umbria e soprattutto di Catania, che ritorna sempre, in tutti i libri. Amo molto la mia città e la Sicilia, la amo da siciliana figlia di una tedesca che mi ha insegnato quanto le nostre ricchezze artistiche e naturali non siano per nulla scontate».

Ti hanno già etichettata come la Agatha Christie siciliana?

«Qualcuno sì, lo ha fatto. E ne sono lusingata. Agatha Christie e George Simenon sono gli scrittori con cui sono cresciuta».

Simenon nella vita privata era terribile!

«Io no! A me piace stare bene con la gente. Cerco sempre armonia».

Scommetto che stai già lavorando alla prossima indagine di Isabella.

«Sì. Ormai Isabella vive e vuole vivere. Chi la ferma? Di certo non io».

Il commento al libro che più ti ha dato soddisfazione?

«Che una volta iniziato non riesci a smettere di leggere».

Ultime due domande: come è stato il Salone del libro? E farai altre presentazioni in Sicilia?

«Il Salone del libro di Torino lo avevo sempre visitato da lettrice. Quest'anno per me c'è stata un'emozione in più perché sono entrata da scrittrice. Credo che il Salone possa essere una bella occasione soprattutto per i giovani, per gli incontri ricchi di stimoli e per la possibilità che offre a tutti, ma soprattutto ai ragazzi, di scoprire novità. *La ladra di ricordi*, invece, lo presenterò il 30 maggio a Siracusa e poi a giugno a Roma» ●



parole mai scritte... di **marilina giacquinta**

CRONACA DI UN AMORE mai nato

LA LETTERA IMMAGINARIA TRA...
ELSA TRIOLET E VLADIMIR MAJAKOVSKIJ



Zio Volodja, il tuo viso assediato dalla vita, impreca dal tormento della morte, in questa stanza vuota e fredda di te, io cerco. Il rischio dei tuoi occhi mi viene a trovare ogni volta che il sonno cerca di fare di me il sottofondo della notte imprecisa, che si tortura intorno alla meraviglia dei tuoi versi e me li ripete al buio, i denti stretti come il cuore. Allora mi sento scivolare addosso la tua voce, il bisogno delle stelle che all'improvviso mi urlavi come se la loro luce si potesse sentire, il segreto della tua parola che andava avanti e indietro e non si stancava mai, il ritorno alle quattro pareti in cui a stento respiravi e alle loro assi calpestate, ingrigite dal martirio crudele dei passi, il borbottio di chi ancora parla con se stesso e ci trova un senso, innocente il pensiero di essere la rovina del tempo. Tu che non sapevi fare niente di quello che sa fare la gente, che solo sapevi sentire tutto il dolore al punto che più non ti reggevano le gambe, questo dolore superfluo che ti faceva implorare di dimenticare ciò che non sarebbe mai stato. Proprio tu adesso mi manchi come l'ombra manca alla luce, adesso che tutto mi annoia e non riesco nemmeno a pensare, adesso che tutto mi annoia perché sono senza di te. Profonda è la crepa della mia memoria come

profondo era il tuo cuore che ti batteva in gola mentre, accanto a me passeggiando, mormoravi una folla di pensieri che non contenevi più ed io non capivo che la tua testa non stava con me ma seguiva la sua obliqua tempesta. Profonda è la memoria e mi scuote e non si sposta dal tuo ricordo e mi precipita e mi giunge il subbuglio del cuore e delle strade e la tua sorte deragliata e la menzogna del vino. Quando ti conobbi avevo quindici anni: camminavi avanti e indietro per la stanza come se ti mancasse l'aria o da un momento all'altro volessi fuggire o morire lì davanti a tutti, con occhi ardenti e cupi di febbre guardavi gli altri eppure senza vederli. D'un tratto cominciasti a recitare i tuoi versi e mi sembrasti un'incomprensibile gigantesca tormenta di neve. Più tardi mentre parlavate del futuro delle vostre idee seduti intorno a un tavolo a bere il tè e io vi ascoltavo rapita, le perle della mia collana si sparsero e rotolarono dappertutto. Mi seguisti sotto il tavolo a raccoglierte e mai dimenticherò quella dolce penombra, le perle scivolose e la tua mano grande e calda sulla mia. Quando ti presentasti a casa col cilindro il cappotto nero e la blusa gialla spaventasti a morte la domestica a tal punto che scappò urlando in cerca d'aiuto. Ma per me Volodja eri uno stormo di versi fatto di carne e di sangue eri la forza di un vento folle che trascina ogni cosa e prende quel che vuole. Non volevi mai andar via e mia ma-

dre era costretta a cacciarti di casa: ti piaceva borbogliare versi mentre io suonavo il pianoforte e, a notte fonda, sussurravi che quella era l'ora in cui ogni uomo sentiva il desiderio di nascondere il proprio suono in un morbido corpo di donna. Ricordo ancora la volta in cui mi precipitai a Pietrogrado credendo che ormai ti fosse impossibile vivere: ricordo la stanza buia e tu che tacevi, ti alzavi, camminavi, ti sedevi, bevevi e io che mi sentivo inutile, che non sapevo darti pace e mi struggevo e stavo anch'io sull'orlo del tuo precipizio e allora decisi di andarmene, per salvare almeno me stessa. "Non ci provare!" mi urlasti e mi trattenesti con la forza. Non c'ero più quando ti trovarono solo e ormai senza vita, con quel fiore rosso che ti squarciava il petto. Ti prego scrivimi ancora, scrivimi quello che vuoi, scrivimi del tuo scorticato silenzio, riempi questo asilo improvviso, compi, ti prego, ancora una volta il miracolo delle stelle, scrivimi dell'incendio della tua anima dolorante e piena di lividi, tu che fremevi di stare sempre là dove si soffre, e che per ogni uomo tenevi piantata una croce nel cuore. Accetterei da te qualunque cosa, solo che tu non vuoi. Solo che tu non puoi. Non puoi più. Ovunque tu sia, mio complicato Volodja, ti bacio forte una due tre volte.

Elja



♈ Ariete. Nulla da lasciare al caso, e, se accetterete il mio modesto consiglio, farete anche bene! Ascoltate il messaggio Stellare, da un pò di tempo in qua è forte e chiaro, "vi troverete davanti a mille opportunità", in tutti i settori, ma occorrerà essere attenti e certosini.

♉ Toro. Tutto sembra essere sotto controllo, se ci sarà da fare solo un appunto questo riguarderà esclusivamente voi e al poco tempo che vi dedicate. In quest'estate 2016 non dovrebbe venirci tanto difficoltoso, per esempio, pensare di più alla cura del vostro corpo. Cielo favorevole, ottimo per iniziare cure di bellezza o cambiare look...

♊ Gemelli. Siete proiettati verso un futuro piuttosto roseo anche se spesso rischiate, per scelta, di cambiarne il percorso. I modi di fare un pò eccentrici e, alcune volte, in controtendenza destabilizzano chi avete accanto. Siete simpatici e piacevoli questa è la vostra forza, riuscirete nei vostri intenti perché siete così come apparite, una proposta preziosa da accettare.

♋ Cancro. Un'estate inaspettata da lasciar scorrere un pò così come viene... Se proprio sarete messi alle strette, evitate le provocazioni e contate fino a dieci prima di qualsiasi risposta, riuscirete a salvare il salvabile. Se sarà il caso di difendere le vostre convinzioni, cercate un modo determinato e deciso, ma non lasciatevi andare in alterchi inutili.

♌ Leone. Troppo stress da super lavoro potrebbe rovinare la tendenza di questa magnifica estate che vi aspetta. Avete programmato le vacanze e il lavoro ha già dato degli ottimi risultati, evitate di impelagarvi in impegni solo per fare un favore. Se dall'altra parte c'è sincerità e buona fede capirà, la troppa generosità, certe volte, vi danneggia.

♍ Vergine. Conquisterete un posto d'onore nel settore che rappresentate. Sarete ricompensati con stima e ammirazione da un personaggio autorevole che vi vorrà vedere ricoprire un ruolo di maggior responsabilità e comando. Sarà il suo modo per dirvi quanto ci tiene a voi e alla vostra professionalità.

♎ Bilancia. Colpi di fulmine in arrivo... la tendenza sarà divertente anche per le coppie che nell'ultimo periodo rischiavano di sprofondare in lagune di noia. Nel settore del lavoro non potete adoperare un vostro codice, solo perché siete sicuri di avere ragione...

♏ Scorpione. Vi siete un pò montati la testa... Una serie di circostanze vi ha esaltato. Adesso contenetevi, il vostro modo di fare potrebbe indisporre chi vi sta intorno, lo fate per gioco e per darvi un ingenuo tocco di superiorità, ma i tempi sono cambiati e d'invidia ne avete tante, quindi godetevi il successo.

♐ Sagittario. Bisognerà stare attenti alle spese pazze, oculatetezza assoluta, rischiate di rimanere al verde. Se penserete di fare un viaggio cominciate a risparmiare sin da subito. Un incontro casuale vi metterà sulla strada giusta per risolvere un problema.

♑ Capricorno. Estate 2016 all'insegna dell'amicizia. Gli amici saranno un toccasana per ritemperarvi da un incessante lavoro, e da un "miraggio" chiamato vacanza. Una tantum di allegria capita anche a voi, pur sempre ferrei e intransigenti, godetevela tutta.

♒ Acquario. Quante novità nell'aria cari amici dell'Acquario. Un' Estate speciale in arrivo! Un incontro vi renderà euforici e felici. Ritroverete il filo di una matassa persa anni fa...

♓ Pesci. Non sarà il caso di riprendere vecchie discussioni, il partner ha dimostrato di amarvi sinceramente e profondamente come meritate. Nel lavoro siete efficientissimi, intelligenti e creativi ma i risultati stentano ad arrivare. Cambiate l'entourage, non siete sulla stessa lunghezza d'onda.



1

DESIGN

L'ELEGANZA DEL BORDO

LA PISCINA È UN LUOGO DI SVAGO, RELAX, UN AMBIENTE PERSONALE DOVE L'ARREDO, L'ILLUMINAZIONE, GLI ACCESSORI, LE DOCCE, LE SEDUTE O I LETTINI SONO LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI CHE CONTRIBUISCONO A PLASMARE L'ASPETTO E L'UNICITÀ. ARRICCHENDOLA DI EMOZIONI



2

1. Il bar Galleggiante in eco-pelle è prodotto da Trona design by Christian Tamburinelli, completamente realizzato a mano in Italia è ideale in piscina poiché galleggia mantenendo freschi bicchieri e vino.

2. Poltrona Kartell di design, per bordo piscina, in polietilene colorato, fa parte della famiglia Bubble Club firmata Kartell.

3. Si chiama NOUT 881 F la sedia a sdraio con braccioli con poggiatesta prodotta da Gervasoni design by Paola Navone Collezione InOut, pensata sia per l'uso in esterni, terrazze, piscine, giardini, sia per l'arredamento d'interni.

4. Questa particolare doccia nata dalla collaborazione tra il designer Diego Granese e il suo staff del Granese Architecture & Design Studio, e dalla partnership con Visentin Spa, si distingue per la sua classe estetica, elegante e raffinata. Inoltre grazie alla cromoterapia e al getto multi-direzionale, rende il momento della doccia un'esperienza multisensoriale.

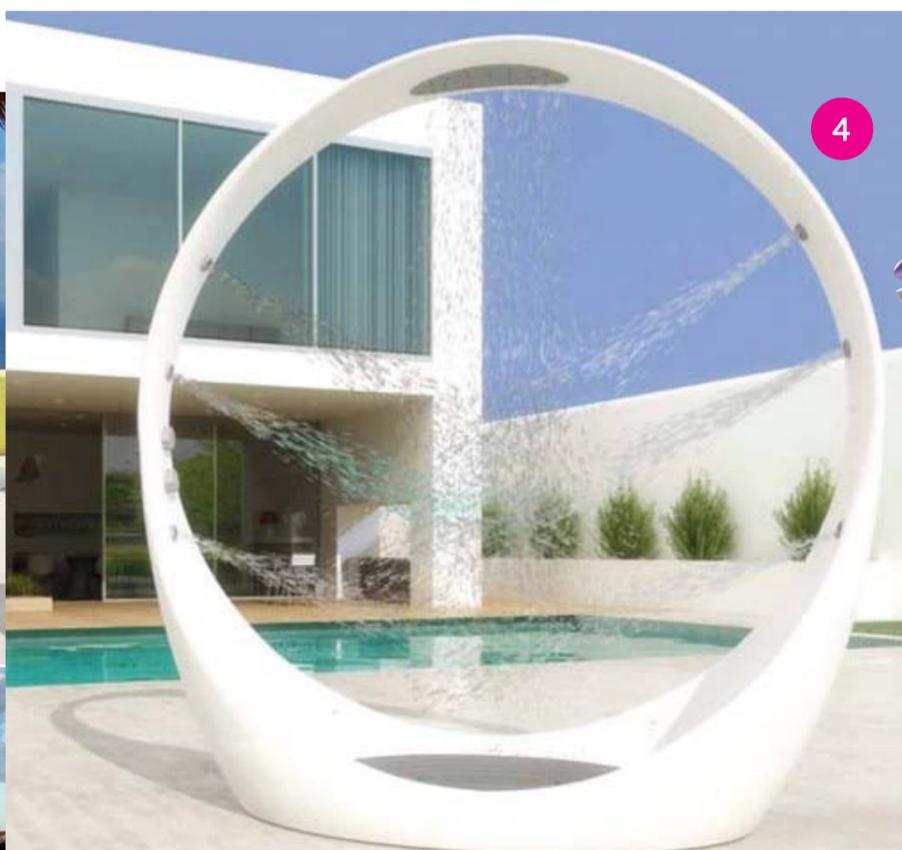
5. Doccia solare Spring design Arkema curva, totalmente in alluminio con trattamento anticorrosione, verniciata a polvere con un serbatoio della capacità di 30 litri.

6. La linea stilizzata di una rosa per un'affascinante fonte di luce che può prendere la forma di un'inedita lampada galleggiante. Tutto questo è la collezione Baby Love, un'idea Myyour di grande appeal, bella e originale.

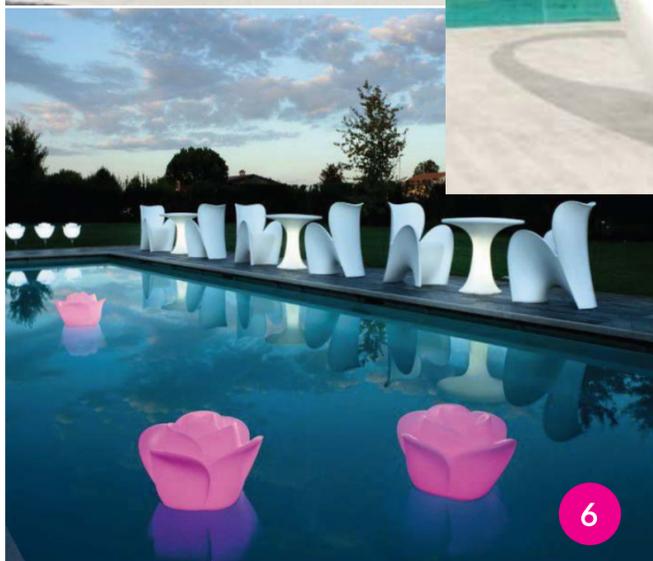
7. Si chiama Brezz 2.0 il lettino da giardino/piscina in microfleece prodotto da Talenti design by Karim Rashid Collezione Brezz 2.0 La stravaganza ed il genio creativo di Karim, impegnati ancora una volta per la realizzazione di un lettino relax di design dalla struttura di alluminio ed il rivestimento in microfleece.



3



4



6



5



Vecchio Piscine
www.vecchiopiscine.it

non solo piscine...
vieni a visitare gli 800 mq espositivi
dei migliori marchi di arredo giardino

Via Strada Provinciale (di fronte casello autostradale) Trepunti di Giarre tel.095 9702123 fax 095 9700330 cell. 348 5807995

petcare

di Simone Di Mauro



Il dottor Simone Di Mauro
medico veterinario.
Medicina interna e chirurgia
di cani, gatti ed animali esotici.
www.simonedimauro.it

PETAURO DELLO ZUCCHERO IL PICCOLO PET *volante*



QUESTO GRAZIOSO MARSUPIALE ORIGINARIO DALLA NUOVA GUINEA E AUSTRALIA HA CONQUSTATO IL CUORE DI MOLTI APPASSIONATI ANCHE IN ITALIA. ATTENZIONE, PERÒ, NON SI TRATTA DI UN ANIMALE SEMPLICE DA ACCUDIRE E ALLEVARE

Il Petauro dello zucchero è un piccolo marsupiale che ha recentemente conquistato il cuore di molti appassionati. Sono sempre più i negozi per animali che mettono in vendita questa affascinante creatura che può ricordare alla lontana lo scoiattolo volante. Ma non si tratta di un animale facile da allevare e servono molte precauzioni. Il Petauro dello zucchero (*Petaurus breviceps* LINNAEUS, 1758), è un mammifero marsupiale e diversamente dai mammiferi placentati dopo una gestazione brevissima, i feti ancora immaturi continuano lo sviluppo all'interno del marsupio. Proviene dalle foreste della Nuova Guinea e Australia in una zona equatoriale dove sono pochissime le variazioni stagionali e la durata delle ore di luce. I Petauri rifuggono la luce soprattutto per evitare i predatori e passano il giorno in tane all'interno di cavità degli alberi, dormendo insieme in piccoli gruppi. La ricerca del cibo avviene nelle ore notturne e il loro alimento preferito è rappresentato dalla linfa di alcuni alberi quali l'acacia e l'eucalipto e da insetti nel periodo primaverile ed estivo. Una parte della dieta anche se in minor misura, è rappresentata da piccole uova di uccelli e vertebrati. Non disdegnano anche il nettare o il polline. Si spostano saltando da un ramo all'altro e riescono a planare utilizzando il patagio, arrivando a coprire 45 metri con il volo planato. In cattività il petauro può arrivare a vivere 12-15 anni, mentre in natura la vita media è di soli 5-7 anni. Gli adulti arrivano a misurare circa 13-15 cm ed hanno una coda altrettanto lunga, che serve come bilanciere per stabilizzare l'animale durante il volo planato. Il peso medio è di 140 g per i maschi e di 115 g per le femmine. La temperatura corporea è relativa-

mente bassa se paragonata a quella dei mammiferi: 35°C. I petauri sono forniti di una cloaca (come negli uccelli e nei rettili), vale a dire un'apertura comune per l'apparato digerente, urinario e riproduttivo. L'età ideale per l'acquisto è di 12-13 settimane di vita, quando il piccolo ha aperto gli occhi da circa un mese ed è uscito dal marsupio da 4-5 settimane. I Petauri sono animali sociali, che hanno bisogno di compagnia e se non potete dedicare loro molto tempo è preferibile acquistare almeno due soggetti. Se non volete che si riproducano, potete tenere due maschi o due femmine, che andranno d'accordo senza difficoltà. La gabbia deve essere molto spaziosa e dovrebbe svilupparsi in senso verticale, per sistemare dei rami su cui gli animali possano arrampicarsi. Le dimensioni ideali minime sono di 200 cm di larghezza e di 180 cm di altezza; la temperatura ideale dell'ambiente in cui alloggiare i petauri è compresa tra 18 e 25°C. Dal momento che in cattività non è possibile replicare con esattezza la dieta naturale ci si deve basare su dei sostituiti, principalmente su frutta fresca dolce e verdure con una integrazione di proteine che devono rappresentare circa un quarto della dieta. Vanno nutriti con frutti vari ben lavati. Si possono dare anche pellettati per uccelli a basso contenuto di ferro ed i nettari preconfezionati per i pappagalli. Come fonte di proteine si somministrano carne, uova, tofu e invertebrati. La carne deve essere magra, cotta e va fornita tagliata in pezzettini minuscoli. Gli invertebrati (grilli, cavallette, lombrichi, camole del miele, tarne della farina, farfalle) sono molto graditi ai Petauri. I Petauri non richiedono vaccinazioni, tuttavia è bene far fare periodicamente un controllo da un Medico Veterinario specializzato in Animali non Convenzionali. ●



IN UN GIARDINO SENZA FIORI
LE FRONDE DELLA NEPHROLEPIS
CORDIFOLIASI REGALANO
FRESCURA E GRANDE FASCINO

polliceverde

di Francesco Borgese
agronomo e paesaggista
www.sciaraniura.com

LA DISCRETA ELEGANZA della felce siciliana

Dopo essere stato ospite privilegiato, nel senso che è un privilegio esserci, al Giardino della Mortella a Ischia, costruito dal famoso paesaggista Russell Page per Lady Walton moglie del compositore William Turner Walton, non si può negare che il giardino può anche essere senza fiori. La grande quantità di alberi presenti, infatti, ombreggia il giardino, come spesso accade in Sicilia, facendo prosperare prevalentemente piante sciafile adatte cioè a vivere senza o con poco sole. E, di sicuro non si può dire che quello non sia un bel giardino come accade spesso quando si sente parlare di giardini ombrosi. La grande variabilità di verdi, le forme delle foglie, il gioco di luci ed ombre ne fanno infatti un luogo unico. Fra le tante piante presenti le felci hanno un fascino particolare; piante primitive che si riproducono per mezzo di spore, e non di semi, portate nella pagina inferiore delle foglie. Alcune con fusto sotterraneo, rizoma, altre come le felci arboree con fusto alto simile a quello delle palme. E così fra le tante specie presenti una in particolare mi è familiare, una vecchia conoscenza, *Nephrolepis cordifolia* la felce siciliana, come

comunemente la chiamiamo. Presente in tutti i balconi, terrazzi e giardini è una splendida pianta originaria del Giappone e dell'Oceania che non ha un grande sviluppo in altezza ma che è caratterizzata da fronde lunghe anche 60 cm che si arcuano all'estremità, di un bel colore verde intenso.

È pianta versatile e molto resistente che per quanto preferisca l'ombra anche al sole riesce a resistere senza troppi danni.

Vive in temperature ottimali di 10-20° C in ambiente fresco più che umido. Infatti non ama l'acqua stagnante ma annaffiature frequenti che mantengano il terriccio moderatamente umido. Più che concimata, la felce siciliana, preferisce un terreno ricco di sostanza organica come del resto si presenta un sottobosco.

La semina delle spore la lasciamo alla natura o agli esperti, quando la pianta diventa troppo grande, invece, si può moltiplicarla per divisione di cespo da eseguire alla fine dell'inverno o in autunno. *Nephrolepis cordifolia* è pianta facile di cui difficilmente vi libererete pensate che in molte zone, per fortuna non in Italia, è considerata una specie invasiva, dalle nostre parti preferiamo godere delle sue belle fronde, del senso di frescura e dell'eleganza che ci regala senza fiori ma anche senza impegnarci troppe energie. ●

SNOOPY s.a.s.
di Antonio Caltabiano

Tutto per cani e gatti - Il meglio europeo
La nostra competenza si traduce
in benessere per i vostri piccoli amici
Servizio a Domicilio

Sconti + gadget omaggio
su tutti gli antiparassitari

SUPER OFFERTA HILL'S ADULT
PER 12Kg A SOLI 44,00 euro!

CATANIA - Via Milano, 88
Tel. 095 370097 - 337 880857

LA QUALITÀ DA SOLE MANI SICILIANE

MOZZARELLE, RICOTTA E SCAMORZA
TOTALMENTE *MADE IN SICILY*.
L'AZIENDA LANCIA IL CONCORSO
"DA SOLE CUCINE SICILIANE"

Da decenni i prodotti Sole sono apprezzati da migliaia di famiglie siciliane, una fiducia che è la migliore garanzia della loro qualità. Il marchio Sole, infatti, fa parte come nessun altro della storia alimentare dell'isola, e oggi firma formaggi che hanno i loro punti di forza nell'eccellenza qualitativa. E c'è di più: la *Mozzarella Nuvoletta* e la *Ricotta Fresca Sole* utilizzano latte proveniente da allevamenti siciliani, selezionato e garantito da attenti controlli.

Alla nuova edizione primaverile della campagna pubblicitaria *Da sole mani siciliane* è riconfermato il compito di valorizzare chi lavora giornalmente in uno dei due stabilimenti siciliani Sole, quello di Ragusa. Ad apparire su poster, manifesti, quotidiani e i principali social, infatti, tocca a una brava dipendente dello stabilimento ragusano. Il messaggio è chiaro: chi sceglie la *Mozzarella Nuvoletta*, la *Ricotta Fresca* e la *Scamorza Sole* ha la certezza di gustare prodotti che nascono dalle mani esperte di addetti siciliani, in grado di rispettare i migliori processi produttivi.

Non è tutto, perché Sole pensa anche a rinnovarsi e a lanciare nuove, coinvolgenti iniziative. Sono già sugli scaffali le nuove confezioni di Latte UHT Sole in brik da 1 litro, intero e parzialmente scremato, caratterizzati dall'azzurro del cielo e dal verde dei prati siciliani, a sottolineare l'origine del contenuto: 100% latte proveniente da allevamenti dell'isola. Anche la *Scamorza Sole*, bianca e affumicata, ha un nuovo vestito, coordinato nei colori e nella grafica. Nei prossimi mesi altri prodotti vedranno aggiornate le confezioni, che esprimeranno anche visivamente tutta la qualità Sole.

L'ultima straordinaria novità è il concorso *Da sole cucine siciliane*, che mette in palio un weekend enogastronomico in Sicilia e forniture di prodotti Sole. Per partecipare basta preparare una ricetta con uno o più prodotti Sole e caricare



la foto del piatto e del prodotto o dei prodotti Sole utilizzati sul sito www.dasolecucinesiciliane.it, dove si trova il regolamento completo. Non perder tempo: crea una ricetta, fotografa e partecipa!

FOOD



ALIMENTAZIONE AL FEMMINILE

Si può considerare l'alimentazione in un'ottica di genere? Pare proprio di sì, alla luce di un evento che si è svolto a Monza, in Lombardia. Il professor Vittorio A. Sironi, dell'Università Bicocca di Milano, sostiene che i saperi alimentari appartengano da sempre alle competenze femminili, non solo in rapporto alle pratiche culinarie-gastronomiche del mangiare quotidiano, ma anche in relazione alla conoscenza e all'uso dei cibi per preservare la salute e guarire i malanni. «Nel corso dei secoli - spiega Sironi - i saperi alimentari sono stati patrimonio della donna». Per Sergio Bernasconi, professore di Pediatria all'Università Modena-Reggio Emilia e Parma, è importante il concetto di educazione alimentare e il ruolo di donna-mamma: «La salute di un individuo si costruisce nel tempo, partendo già dall'epoca prenatale - dice Bernasconi -. In questa fase, il comportamento della futura mamma influenza notevolmente le condizioni di salute del nascituro. È infatti provato, per esempio, come l'obesità materna sia correlata con il rischio per il bambino di sviluppare malattie cardiovascolari future. Un altro aspetto riguarda la relazione tra l'eccessivo aumento di peso durante la gravidanza e la maggior probabilità di futuri bambini obesi. Inoltre, i primi mille giorni, a partire dal concepimento - aggiunge lo studioso - sono cruciali: questa fase incide più delle altre su un corretto sviluppo fisico oltre che cognitivo, emotivo e relazionale del bambino; per questo, il ruolo, il comportamento, le abitudini di vita e lo stile alimentare della madre sono assolutamente fondamentali». Ma gli aspetti femminili dell'alimentazione non riguardano

solo la sfera materna/genitoriale. Anche nell'evoluzione della vita di una donna l'alimentazione ha un peso fondamentale. «L'alimentazione di una bambina - precisa Silvia Briganti, specialista in Scienza dell'alimentazione presso CAMLei - deve essere ricca di alimenti che apportino proteine ad alto contenuto biologico, per favorire una crescita armonica. In questa fase l'apporto lipidico deve essere contenuto, quello glucidico invece meno, visto il rapido consumo dovuto al dinamismo che caratterizza soprattutto la fascia di età 3-6 anni. L'assunzione di calcio e ferro sono fondamentali soprattutto in questa fase». Briganti aggiunge, inoltre, che la donna adulta deve osservare un regime di mantenimento, tenendo conto del fatto che il fabbisogno energetico è costituito dalla somma dell'energia necessaria per il metabolismo basale e delle energie necessarie per le funzioni connesse alla digestione, all'attività lavorativa e alle condizioni ambientali, fortemente diverse negli uomini e nelle donne. «Per le anziane - spiega la dottoressa - è indicata una dieta qualitativamente equilibrata, caratterizzata da una progressiva diminuzione dell'apporto calorico complessivo». Al di là delle questioni strettamente legate agli aspetti nutrizionistici, oggi le donne sono in prima linea anche dal punto di vista professionale: il comparto food vede le donne chef, tremila in Italia, sempre più impegnate. «Il ruolo della 'donna cuoco' è in fase di rivalutazione - spiega Alessandra Baruzzi, coordinatrice Lady Chef della Federazione italiana cuochi - e oggi si stanno nuovamente puntando i riflettori sul ruolo fondamentale della figura femminile in cucina, dopo che per molto tempo si è data ampia visibilità mediatica soprattutto a chef uomini».

LA SICILIA DEL VINO IN FESTA

Cantine Aperte

**CANTINE NICOSIA
TRECASTAGNI
DOMENICA 29 MAGGIO
H 10:00-18:00**

SICILIAN BAZAR
Prodotti Tipici e Antichissimi
COLORINDACO LIVE
OMACCIO A ROSA GALLISTEFANI
OPERA DEI PUPPI

NICOSIA

VISITE GUIDATE IN VIGNA E IN CANTINA
BANCHI D'ASSAGGIO
MINI CORSI DI DEGUSTAZIONE
A CURA DEI MAESTRI ASSAGGIATORI DEL TAVVOLI DI CATANIA
13:00 PRANZO IN OSTERIA
16:50 WINE TASTING 'CALICI VULCANICI'
A CURA DELLA SOCIETÀ ENOLOGICA SICILIANA

Via Luigi Capuana 65, Trecastagni (CT)
095 7809239 - 095 7806767

WWW.CANTINENICOSIA.IT

LA SICILIA È SQUISITA

Una ricerca appassionata fra le fonti inesauribili di bellezza che la Sicilia dei Sapori offre. Squisilia è un progetto, è una visione: è l'arte di portare in tavola la cultura del cibo buono di Sicilia. Squisilia è l'ESSENZA, un invito alla Scoperta di una gustosa realtà. Una STORIA da Sentire, una storia che inizia da una lettera: la **S**inuosa "S".

Squisilia è tra le 25 aziende start-up condotte da giovani, vincitrici del concorso "Nuovi Talenti Imprenditoriali" nel settore agroalimentare, indetto dal Ministero delle politiche agricole in occasione di Expo Milano 2015

Marcello Santocchini vi aspetta
in Via Monfalcone, 2/P - Catania
squisilia.it

SQUISILIA
AMERICA SQUISITA
Marta Santocchini



LA XXIV EDIZIONE DI CANTINE APERTE ECCO LE AZIENDE SICILIANE CHE APRONO LE PORTE AGLI ENOTURISTI

Torna per l'ultimo week end di maggio (oggi e domani), così come ogni anno dal 1993, cantine Aperte, la manifestazione in cui le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Oltre alla possibilità di assaggiare i vini e di acquistarli direttamente in azienda, è possibile entrare nelle cantine per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento. Protagonisti di Cantine Aperte sono giovani, comitive e coppie, che contribuiscono ad animare le innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che fioriscono attorno all'evento in tutto il Paese, su iniziativa degli stessi vignaioli. La manifestazione ha riscosso nel tempo un successo crescente, anche grazie ad una maggiore consapevolezza dei produttori, che hanno visto svilupparsi potenzialità di accoglienza inattese.

Ben 17 le Cantine aperte in Sicilia. A Catania, Cantine Don Saro, Contrada Arri-go Linguaglossa; Cantine Nicosia, via Luigi Capuana, 65 Trecastagni; Cantine Russo, via Corvo s/n Castiglione di Sicilia; Etna Wine, strada Statale 120 Km 192 Castiglione Di Sicilia; Tenuta Scilio Di Valle Galfina, SP. Linguaglossa-Zafferana Km.2 Linguaglossa. A Enna, Gigliotto Tenute SS 117bis km 60, Piazza Armerina.

A Palermo, Abbazia Santa Anastasia, Contrada Santa Anastasia, Castelbuono. Alessandro Di Camporeale, contrada Mandranova, Camporeale (Porta Del Vento, C.da Valdibella, Camporeale).

A Siracusa, Az. Agr. Planeta - Cantina Buoni-vini, Contrada Buoni-vini, Noto; Cantina Marina, Contrada San Lorenzo, Noto; Feudo Ramaddini, Contrada Lettieria Marzamemi (Pachino); Terre Di Noto, C.da Burgio Coste Frede S.P. 22 Pachino-Ispica Km 6,5, Noto. A Trapani, Cantine Fina, C.da Bausa s.n., Marsala; Cantine Florio, via Vincenzo Florio, 1, Marsala; Donnafugata, via Sebastiano Lipari n. 18, Marsala

paroladichef

DI MARCELLO SANTOCCHINI



Sarde & finocchietto IL PRIMO È SERVITO

la ricetta

Ingredienti per 4 persone

500 g di sarde fresche, 500 g di bucatini, 500 g di finocchietti selvatici, 2 cipolle medie o 1 cipolla piuttosto grossa, 3 acciughe sotto sale salate, 50 g di uva passa e altrettanti di pinoli, una bustina di zafferano, olio, sale e pepe.

Preparazione

Lessare per una ventina di minuti i finocchietti in tanta acqua salata, quanta ne servirà poi per la pasta (4 litri per 500 g), scolarli e tritarli. Tenere da parte l'acqua. In un tegame, scottare le sarde in 1 dl d'olio extravergine d'oliva (un minuto per lato), scolarle e riservarle. Mettere a soffriggere nello stesso tegame le cipolle finemente affettate fino a leggerissima coloritura e unire quindi i finocchietti, le sarde, l'uva passa (rinvenuta in acqua tiepida per mezz'ora), i pinoli, sale e pepe. Cuocere a fuoco basso, mescolando, per amalgamare la salsa.

Dopo una ventina di minuti, unire le acciughe che sono state dissalate, lavate, asciugate e infine sciolte in un tegame con un cucchiaio d'olio caldo. Cuocere ancora per 15 minuti, sempre mescolando e unire quindi una bustina di zafferano, sciolto in un cucchiaio dell'acqua di cottura dei finocchietti. Mettere intanto a cuocere la pasta nell'acqua di cottura dei finocchietti. Scolarla al dente e unirla al condimento. Lasciare riposare per qualche minuto prima di servire.

UN MONDO DI "SQUISILIA"

Luglio 1975 è la data della mia nascita professionale, il luogo è l'hotel Eden Riviera.

Quasi 4 decenni passati tra i fornelli e le

sale di ristoranti dove ho accolto in tutti questi anni migliaia di clienti che regolarmente continuano a chiedermi "Marcello cosa ci fa mangiare oggi?". Una lunga e appassionante esperienza che culmina con la voglia di trasferire le mie ricette a casa di tutte le persone che desiderano apprezzarle. Maggio 2014 è la data di nascita di Squisilia un piccolo universo gastronomico fatto di squisiti sughi, succulente salse e saporiti pesti creati per condire le straordinarie paste di semola rigorosamente siciliane sapientemente lavorate con trafilate di bronzo. Un'emozione gastronomica che gradirei trasferire ai vostri palati.



eventi veg

Un Vegano sul Vulcano: Corso di Cucina Vegana Siciliana con lo Chef Martino Beria sabato 25 giugno alle 14,30 e domenica 26 alle 17.

Le pendici dell'Etna faranno da scenario naturalistico ad un incontro enogastronomico.

imperdibile. Due giorni immersi nel meraviglioso castagneto dell'agriturismo Bosco Ciancio, dove lezioni di cucina, degustazioni, escursioni, e momenti di socializzazione vi faranno trascorrere un fine settimana in armonia con la natura.

Lo chef Martino Beria, nome altisonante nel panorama della cucina vegana nazionale e internazionale, illustrerà le tecniche basilari per poter riproporre nel quotidiano uno stile alimentare sano e corretto. Il tema è la cucina siciliana e protagonisti saranno gli ingredienti della tradizione contadina isolana.



SICILIAINROSA

Periodico
Anno VI - N. 37
28 maggio 2016
Testata indipendente
Reg. Trib. di Catania N. 6
del 23 gennaio 2012
www.siciliainrosa.it
redazione@siciliainrosa.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Mario Ciancio Sanfilippo
EDITORE
Domenico Sanfilippo Editore
v.le O. da Pordenone, 50 - Catania

STAMPA

Etis 2000 S.p.A.
Viale O. da Pordenone, 50 - Catania

REDAZIONE

Blu Media s.c.a.r.l. -
V.le A. Doria, 69 - Catania
tel. 095.447250 - fax 095.432304
redazione@blumedia.info
www.blumedia.info

PUBBLICITÀ NAZIONALE

RCS Pubblicità
tel. 02.25846543
www.rcspubblicita.it

PUBBLICITÀ REGIONALE

PK Sud S.r.l.
Sede operativa:
Corso Sicilia, 37/43 - Catania
tel. 095.7306336

Maria Frasca
Dipendente dello stabilimento di Ragusa

Da sole mani siciliane

Sapete perché le mozzarelle e le scamorze Sole sono così buone e gustose? Perché sono fatte da siciliani e secondo la tradizione casearia siciliana. Una tradizione che da 60 anni Sole interpreta e difende, a garanzia della qualità di tutti i suoi prodotti. Buon appetito, con Sole!

Concorso
Da sole cucine siciliane

Vai sul sito:
www.dasolecucinesiciliane.it
e consulta il regolamento.

Operazione valida dal 9/1/2016 al 31/1/2016
Montepremio: € 7.217,00 (IVA inclusa)

Mozzarelle e scamorze Sole.
Tutto il sapore della nostra tradizione.

La Sicilia di qualità