



€ 0,26 Spedizione A.P. comma 20b Art. 2 legge 662/96 - Fil. CT

vivere

settimanale di società, cultura e tempo libero vivere@lasicilia.it

Anno XIX - n. 718
6 marzo 2014



di Michele Nania

SMSicilians

Il più sentito grazie

Esprimere gratitudine è sempre cosa buona e giusta, specialmente quando uno speciale riconoscimento pone il destinatario, per qualche manciata di secondi, all'attenzione del mondo intero. La serata degli Oscar è anche il festival dei ringraziamenti, quindi attori registi sceneggiatori eccetera eccetera devono concentrare la loro migliore interpretazione in quella manciata di secondi. C'è il discorsetto serio, c'è quello emozionante e persino quello divertente. Non può certo essere sfuggito il quartetto indicato dal più che sopravvalutato Paolo Sorrentino, che con l'Oscar in mano ha ringraziato nell'ordine Fellini, Scorsese, i Talking Heads e Maradona. Fellini lo ringraziano più o meno tutti, Scorsese un po' meno, e quanto ai Talking Heads, se si eccettuano alcune dozzine di gruppi musicali qua e là per il mondo, non è mai stata una band né popolare né cinematografica per quanto straordinaria nelle sue riuscitissime sperimentazioni. Ringraziare Maradona poi, è come minimo imbarazzante. Il genio sportivo non può prescindere dal piccolo uomo, e onestamente più piccolo di Maradona c'è forse solo Balotelli. Però Sorrentino col suo orribile film ha portato un Oscar a casa. Quindi lo ringraziamo, e per avere ispirato queste note intrise di bruttezza dedichiamo un sentito grazie anche a Carlo Vanzina, Wanna Marchi, Cicciolina ed Evaristo Beccalossi.

m.nania@lasicilia.it

di Gianni Nicola Caracoglia
foto di Davide Anastasi

Mala tempora currunt per gli operatori teatrali siciliani, quelli almeno che hanno usufruito di contributi pubblici: 72 di loro sono "additati" di irregolarità amministrative come da recenti indagini. Tra questi non c'è la sala Harpago di Catania, patria da un quarto di secolo del miglior cabaret, e casa della compagnia il Gatto Blu: Gino Astorina, Nuccio Morabito, Pippo Marziale, Luciano Messina e Francesca Agate. Astorina, la Sala Harpago la munnizza l'ha pagata? «Sì, l'ha pagata, è tutto documentato. Certo ora ci sono da pagare la Tarsu, la Tares, l'Irap, l'Ires, l'Invidia, l'Ira, l'Accidia. Non so più se sono tasse o vizi capitali...».

Ma voi i contributi pubblici non li avete chiesti? «No, perché tanto non ce li avrebbero mai dati. Noi siamo ignoranti, non sappiamo compilare i moduli: ho sentito che per avere i contributi devi compilare una montagna di documenti, devi spendere 2 mila euro fra documenti, marche da bollo, fax, contatti, benzina, per poterne poi avere 700! Scherzi a parte, esprimo tutta la mia solidarietà a quelli sbattuti in prima pagina perché hanno "evaso"... 26 euro: possibilmente hanno lo scontrino in tasca, hanno dimenticato di presentarlo. Non si può massacrare un comparto, quello culturale, perché qualcuno avrebbe "rubato" qualche centinaio di euro. Mi sembra fumo per non "vedere" i veri giri di soldi "veri", spacciati per operazioni culturali importanti».

Sembra un assist di lusso alla politica per poter sostenere che i soldi pubblici a certa "gente" non li può dare. «Certo. E a chi li diamo i soldi? Poi l'Europa ci bacchetta perché i soldi non li spendiamo o li spendiamo male... Ma come si fa a dire, in ambito culturale, chi merita di prendere soldi pubblici e chi no? Quando per strada passa una bella donna, vestita in modo normale, quanti si girano su 10? Forse 3, che ne apprezzano la bellezza oltre l'apparenza. Se passa una ragazza non bellissima, truccata e vestita in modo appariscente, si girano tutti e 10 anche se è passata "Moiira Orfei". Il criterio dovrebbe essere il pubblico e il suo gradimento ma senza l'indice di gradimento c'è vero successo?».

Se tu fossi assessore/ministro

cosa faresti per i teatri?

«Semplice, l'obiettivo è far partire tutti senza handicap, quindi la Regione o lo Stato dovrebbero dare veri vantaggi: internet gratuito, per esempio, agevolazioni sull'energia elettrica, agevolazioni fiscali per ogni operatore tecnico che contribuisce alla messa in scena, pagare la Siae. Solo così sei in grado di misurare il gradimento del tuo pubblico». Il 29 marzo voi festeggiate 25 anni di gradimento del pubblico alla Sala Harpago. Come avete fatto? «La passione è una follia che non ti fa capire. Non abbiamo mai misurato il tempo: per noi è stata prima un asilo, poi ci siamo cresciuti qui dentro, diventando il club dove ci siamo divertiti. Vista ora la nostra età sta diventando una casa di riposo: Nuccio Morabito ha ancora il fisico ma ha 62 anni, io ne ho 57, Pippo Marziale 58; Luciano Messina ne ha 54 ma li porta "malissimo". Per questo abbiamo scelto Francesca Agate, 34 anni, non perché sia brava, ma per fini anagrafici, per abbassare la media...».

Questo è il 38° anno della compagnia, le 38 vite del Gatto Blu... «Del nucleo originale, quelli di via Raddusa 7, siamo rimasti io e Nuccio (Morabito ndr). Con noi, c'erano Guido Bonaccorsi e Turi Giordano. Fantastico periodo, in quei 10 metri di strada, c'eravamo noi che facevamo teatro, un istituto di monache e una casa... che aveva più clienti di noi».

Gatto Blu che ha ancora la voglia di mettere in scena da uno a due spettacoli l'anno. Stasera debutta "Sta per me", secondo spettacolo a firma vostra della stagione Harpago.

«Sta per me vuole raccontare tante cose che abbia-

LE 38 VITE DEL GATTO BLU



mo vissuto, chiaramente come noi le abbiamo vissute, marcando bene i ruoli nel percorso che abbiamo fatto».

Nel 1977 avevi 20 anni, e la leva ti, e vi, sottrasse al "Non stop" televisivo di Enzo Trapani, il programma culto che lanciò dai Gatti di Vicolo Miracoli a Carlo Verdone.

Trapani vi aveva chiamato...

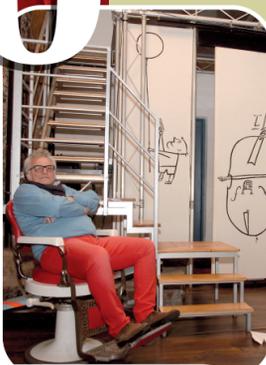
«Sì, forse il treno del destino ci è passato davanti ma possiamo dire che la fermata che abbiamo scelto è proprio questa». Parafasando, però, Freak Antoni, compianto leader degli Skiantos, il quale cantava che "non c'è gusto in Italia ad essere intelligenti", c'è ancora gusto ad essere siciliani per chi come voi ha scelto di investire, con fatica, nei propri teatri se basta un misero debito con lo Stato per infangare un mondo?

«Così come non si può difendere tutta la categoria non è giusto attaccare tutta la categoria. L'intelligenza nel mondo del teatro sta nell'usare bene la fantasia, senza che diventi mestiere, inaridendolo. Sai veramente perché non abbiamo mai chiesto contributi? Perché non lo sappiamo se, e quanto, un nostro lavoro "vale" in termini di soldi. Per me il teatro vale se è un laboratorio, se produce idee buone. Noi in Sicilia abbiamo teatri bellissimi e per me i vari responsabili dovrebbero lavorare come i commissari tecnici del calcio, andando a sondare le realtà delle proprie città o regione, andando nei "campetti sterrati" ovvero i teatrini sgarrupati per cercare talenti. I teatri privati già lo fanno ma anche il teatro pubblico ha il dovere di andare a

In alto la compagnia del Gatto Blu: da sinistra Nuccio Morabito, Luciano Messina, Francesca Agate, Gino Astorina, Pippo Marziale. Lo spettacolo "Sta per me" debutta stasera e replica fino domenica 16 marzo, quindi venerdì 21 marzo e da venerdì 28 a domenica 30 marzo



Debutta stasera alla Sala Harpago di Catania **Sta per me** il nuovo spettacolo della compagnia catanese di cabaret arrivata al 38° anno di attività e al 25° della sala teatrale. E tra il serio e il faceto, **Gino Astorina** analizza il mondo del teatro siciliano: «Sono solidale con gli operatori teatrali sbattuti in prima pagina perché hanno "evaso"... 26 euro. Ma se vuoi i contributi devi spendere 2000 euro in carte e marche per poi averne 700!»



cercare ciò che il territorio può offrire, e non fermarsi solo alla "propria squadra primaverale" dove chi "gioca" spesso, o per negligenza o perché messo lì solo da qualche genitore ambizioso, "non ha confidenza col pallone"».

Il vostro teatro è un laboratorio e non solo per grandi firme, vedi Ficarra e Piconne che qui hanno messo a punto il loro spettacolo "Apriti cielo", ma anche per chi vuole sperimentare linguaggi nuovi, attraverso lo spazio Officine.

«Noi siamo stati fortunatissimi e dobbiamo restituire parte di questa fortuna a chi cerca spazi per

esibirsi. Officine non è una "corrida", non è un tritacarne dove noi ci mettiamo a fare i saputelli, è un'opportunità».

Il Gatto Blu ha fatto del buon umore e del sorriso il marchio di fabbrica. A livello nazionale ora il giovane performer della politica Renzi, durante l'esilarante incontro/sit-com con Grillo, con la battuta "Esci da questo blog" ha dimostrato vero talento teatrale. Vi ruba il lavoro.

«Abbiamo in coppa i teatrini...», ha avuto il tempo comico perfetto, si è inserito mentre l'altro calava un attimo per prendere fiato, non era facile. Dobbiamo dare questo punto a Renzi. Certo, mi augurerei di ridere di altro e non più dei politici: se dovessimo prendere alla lettera tutto quello che dice - da #enricocastaiserenò a Letta a non farò il premier senza voto - già due su tre se l'è rimangiate. Fa piacere che parli poco politichese; ora, però, le cose che dice di voler fare, le deve fare veramente».

gnypress@gmail.com

100 Foto
€9,00
su carta
seguici su

Bandieramonte
Catania - Via Musumeci, 103 - tel. 095 32 50 89 (zona p.zza Trento)

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA

PUNTESE GOMME s.n.c.
di Indelicato Domenico dal 1997

MICHELIN
MASTRO

L'8 Marzo prenditi cura di te, alla tua macchina penseremo noi. A tutte le donne che verranno a trovarci l'8 marzo, regaleremo:

1. check-up gratuito degli pneumatici e dell'assetto delle ruote
2. 50% di sconto sui servizi (convergenza ed equilibratura)
3. un simpatico omaggio

SPECIAL OFFER
8 MARZO
PER LA BELLA DONNA

S. G. la Punta (CT) - Via della Regione, 102/104
Tel. 095 7410728

Mare, aria e altre storie Parte di Larraz a Catania

S'intitola Del mare, dell'aria e di altre storie la personale di Julio Larraz...



La mostra presenta un centinaio di opere del maestro, in un itinerario temporale che parte dal 1975...

L'intervista

Lavinia D'Agostino

Lo abbiamo visto al cinema e in tv nei ruoli più disparati: dall'intellettuale pacifista a Pio La Torre...

In scena fino a domenica al Musco di Catania nel Cyrano di Giuseppe Dipasquale...

DAVID COCO



A destra, David Coco con Maria Teresa Esposito sul set di 'I Cantastorie'...

cultura in questo Paese. Prendendo spunto dal Cyrano de Bergerac...

quale, che in questa pièce non è il classico bellocio-stupido. «Cristiano è portatore di un modo di amare...

A destra, David Coco con Maria Teresa Esposito sul set di 'I Cantastorie'...

RITORNO ALLE RADICI

CONTAMINAZIONI

a palazzo riso di palerMO CONTEMPORANEO SENSIBILE LA SCENA HA UN SOLO LINGUAGGIO

Grazie alla collaborazione con il Museo regionale d'Arte Contemporanea Palazzo Riso di Palermo...



Quando Domenico Di Mauro iniziava a dipingere carretti siciliani, il fascismo era al potere da pochi anni...

Tradizioni

Testo e foto di Pietro Nicosia

Quando Domenico Di Mauro iniziava a dipingere carretti siciliani, il fascismo era al potere da pochi anni...

«Sono l'ultimo decoratore di CARRETTI»

Il maestro etneo Domenico Di Mauro nella sua bottega di Aci Sant'Antonio ha conosciuto i più illustri letterati del '900...



Ma qual è l'elisir di lunga vita? gli chiediamo cercando di capire i segreti per raggiungere il secolo di vita, forti nella mente e nel corpo...

Ma qual è l'elisir di lunga vita? gli chiediamo cercando di capire i segreti per raggiungere il secolo di vita...

Il personaggio

Nicola Alberto Orofino CLASSICO POP

Nicola Alberto Orofino è nato a Catania nel 1980



Il 34enne attore e regista catanese, da stasera in scena al Canovaccio con Borderline in love di Silvio Laviano...

I nomen omen fa presagire l'elegante figura di Nicola Alberto Orofino, giovane regista e attore catanese...

stravolge il canovaccio e colpisce in profondità i sensi e le emozioni. «Quello che mi è sempre piaciuto del teatro sono i contrasti...

L'EVENTO

MARIO E FRANCESCA INCUDINE AMBASCIATORI DI PACE A PARIGI

Mario e Francesca Incudine (fatti etnici) e Raffaele Pullara (mandolino e fisarmonica) stasera nella sede Unesco di Parigi...



narrano ai nipoti. Ne parla, Di Mauro, con un sorriso sereno sulle labbra...

LA SICILIA MONDO lavoro 9 marzo con il tuo quotidiano LA SICILIA

«Nella pittura del carretto ci vuole il disegno, la prospettiva, l'espressione dei visi, la cura del dettaglio. Tutto deve essere organizzato in modo armonico...

vivere settimanale Anno XIX N. 718 del 6 marzo 2014 Testata indipendente - Registrazione n. 5 del 15-4-1993 presso Tribunale di Catania

Il vostro Viaggi tour operator SPECIALE PROMO FESTA DELLA DONNA 08 MARZO 2014 SCONTO 10% A TUTTE LE DONNE

...SAPER CANTARE CANTANDO IL SAPERE... 21-22-23 marzo 2014 WEEKEND MUSICALE per bambini dai 4 agli 11 anni

Weekend Diecimila anime e un flusso di turisti di nicchia, sospeso tra mare e collina, il borgo madonita può rappresentare una vera pausa di relax e benessere

CASTELBUONO il bel mondo d'altri tempi nella contea dei Ventimiglia In ogni suo movimento, trascinandolo in un vortice di religiosità da cui è difficile uscire...

L'intervista

Lo chef palermitano Natale Giunta consacrato al grande pubblico da La prova del cuoco è critico nei confronti dei palinsesti televisivi sempre più affollati da cuochi, pasticceri ed esperti. E ricorda che: «Il mestiere s'impara ancora in cucina»

Buon CIBO non mente

voluta da Antonella Clerici, ha proposto nel menù della Lotteria Italia il classico timballo di anelletti al forno alla siciliana, rollata di tacchino farcita con frittata e mortadella e crostata di frutta. Se la televisione gli ha dato la notorietà e la denuncia contro il racket delle estorsioni lo ha fondato nelle pagine di cronaca, Natale Giunta non è - al contrario di quanto ci si potrebbe immaginare - soddisfatto della saturazione dei palinsesti televisivi da parte di cuochi, pasticceri ed esperti che dissertano di cibo a tutte le ore del giorno e della notte. «Mi pare che ci sia troppa cucina in televisione - osserva -, alcuni programmi sono fatti bene come La

prova del cuoco, Masterchef o quelli di Gambero Rosso channel, e altri male. Poi non capisco le rubriche di cucina che affollano qualunque programma di attualità e cultura. Ormai sembra che gli chef stiano davanti ai fornelli solo in televisione, visto che poi sembrano troppo impegnati a fare i sex symbol o i testimonial pubblicitari». Una rivoluzione...

«Ormai uno chef se è bellocchio vive di show cooking e di apparizioni. Non voglio essere critico, anzi ben venga questa notorietà se serve a un miglioramento. Ma s'impara ancora in



Lo chef Natale Giunta nella cucina della trasmissione televisiva "La prova del cuoco" (foto A. Chinnici)



Nel riquadro lo chef palermitano con la conduttrice Antonella Clerici (fonte Facebook)

cucina. Vent'anni fa, quando finì la scuola alberghiera e cominciò a lavorare, era tutto un altro mondo: lo chef coi bottoni neri sul camice bianco era sempre in cucina con noi che sulla divisa potevamo mettere solo i bottoni bianchi». Il tempo di dedicarsi alla cucina lo trova ancora? «Premesso che invidio coloro che si dedicano soltanto alla cucina del proprio ristorante, io ho fatto un compromesso con me stesso e coi miei collaboratori. È ovvio che gli impegni televisivi, che gratificano e permettono di farsi conoscere, ti allontanano dalla cucina. Per questo è necessario avere una brigata di cui fidarsi ciecamente. Alcune delle persone con cui lavoro sono da me da 14 anni, anche il lavoro di creazione dei nuovi piatti si fa in squadra. Per usare una metafora calcistica, mi considero un bravo allenatore perché quando io non sono in cucina è necessario che la qualità dei piatti sia uguale in tutto

Ricetta di Natale Giunta/ Risotto al nero di seppia, ricotta e pesto di pistacchi

Ingredienti per 5 persone, tempo di preparazione 25': 400 gr riso Carnaroli; 1 cipolla; 400 gr seppie; 750 ml brodo vegetale; 200 gr ricotta di pecora; 1/2 cucchiaino concentrato di pomodoro; 1/2 bicchiere di vino bianco; 50 ml di olio d'oliva; 2 foglie di alloro; sale e pepe q.b.; 100 gr pistacchi sgusciati e sbucciati; 1 spicchio d'aglio.



Preparazione: imbiondire il riso con la cipolla tritata; unire il condimento di seppie negli ultimi 6 minuti di cottura di olio extravergine. Frullare infine i pistacchi con olio extra vergine d'oliva e aglio e condire il risotto con il pesto ottenuto.

pepare e profumare con alloro. Tritare la restante cipolla e appassirla per 5 minuti a fuoco dolce in una caseruola a parte con quattro cucchiaini d'olio; alzare la fiamma, unire il riso e tostarlo per 2 minuti, sfumarlo col vino bianco e procedere alla sua cottura, abbassando di nuovo la fiamma, bagnandolo ripetutamente con brodo vegetale bollente. Unire il condimento di seppie negli ultimi 6 minuti di cottura di olio extravergine. Frullare infine i pistacchi con olio extra vergine d'oliva e aglio e condire il risotto con il pesto ottenuto.

e per tutto a quella di quando io sono presente». Oltre ai collaboratori, oggi è necessaria una grande attenzione alle materie prime... «Per me è fondamentale utilizzare soltanto prodotti stagionali del territorio, siano essi di mare o di terra, per la mia cucina della tradizione che rivisito e destrutturo. Per questo il menù cambia almeno cinque o sei volte l'anno. In questo periodo, per esempio, ho in carta piatti a base di legumi e altri a base di carciofi». È vero che sta per inaugurare un locale a Miami? Dividerà il suo tempo tra l'Italia e gli Stati Uniti? «Il locale si chiamerà Sicilia, ma non ci sarà bisogno della mia presenza. A gestirlo saranno alcuni dei miei selezionati collaboratori. Non si tratta, infatti, di un ristorante, ma di un bar, pasticceria, gelateria per far conoscere a Miami i prodotti originali siciliani». twitter @mariellacaruso

MASTERCHEF finale e casting

Stasera si conclude la terza edizione di MasterChef Italia, su Sky Uno alle 21.10, e già sono aperte le selezioni degli aspiranti candidati della quarta edizione del torneo di programma affidato al trio di star del format formato da Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianichi (nella foto). Ci si può iscrivere solo ed esclusivamente attraverso il sito www.masterchef.sky.it/casting: tutti possono fare richiesta e l'iscrizione è gratuita. L'importante è essere maggiorenti. La puntata di stasera deciderà chi vincerà tra l'albergatore barese Almo Bibolotti, il medico torinese Federico Ferrero e l'agente di commercio fiorentina Enrica Della Martira.

Nuove frontiere del gusto

La Sicilia fusion dei SAPORI



Analisi socio-gastronomica del cuciniere errante modicano sulle contaminazioni etniche contemporanee che caratterizzano la cucina isolana. E intanto propone una variante di sugo di maiale all'arancia suggeritagli dall'amico agrumicoltore Pippo Sampognaro

Quando in Italia arrivò la melanzana, alcuni secoli fa, tutti concordarono sulla semplice idea di cucinare un frutto nero come la pece. Ma sappiamo che dolce fine ha fatto questo pregiudizio. Anzi! Quando dici melanzana pensi parmigiana e dunque Sicilia. Così accadrà per lo zenzero fresco, che oggi comincia ad affermarsi anche tra i colori dei fruttivendoli dei piccoli paesi siciliani. E non possiamo negare che tra 100 anni, o meno, il kebab diventerà un piatto isolano come è accaduto per il cous cous nord africano, la torta Setteveli d'ingegno contemporaneo veneto o il fiocindia del Messico. Meglio! Di felafel, kebab e piatti col curry ne verranno trascritte le varianti di conciatura nei futuri ricettari di cucina italiana. Ed anche gli involtini primavera e il sushi saranno dei pilastri della tradizione del futuro. La globalizzazione si muove senza navi romane, battaglioni normanni o caracche e vascelli di borbonica memoria. Arriva tutto in un attimo. Del resto a guardare pochi uffici anagrafe dell'Isola si può ammirare una larga rappresentanza

nostri corregionali che sono giunti in Sicilia ma qualcosa si comincia a intravedere timidamente nei locali internazionali che sbocciano nelle grandi città, Palermo e Catania in primis. Da qualche settimana la città etnea, dopo le solite lanternose cinesa, dopo le solite lanternose cinesi e i bagliori eleganti del sushi giapponese (anche in franchising), ecco il suono della cucina Thai, dopo la dilagante presenza di kebab speziati, agnellati e piccanti. I cuochi stellati siciliani, contaminano la loro cucina già da anni con spezie e ingredienti esotici ma quelli che è meno noto ai tanti amici buongustai regionali e no, sono le realtà agricole a sorprendere. L'avogadro è un frutto siciliano da circa 40 anni, se ne coltivano più di 8 varietà a Giarre. Il mango comincia a diventare un frutto importante nel siracusano, succoso ad agosto e profumato fino a scatenare la voglia di abbuffarsene. La feijoa non ha avuto fortuna mentre il kiwi è ormai nel panierino di molte case sicule. A breve compariranno papaya siciliana, ananassi e tamarindi? Chi può dirlo! Ciò che appare sicuro è il nomadismo dei piatti, delle radici e degli usi che in Sicilia prendono una piega sempre più internazionale. Molte case siciliane possiedono una bottiglietta di salsa di soia ma cosa

tortidea logo and address: Via Musumeci, 108 - Catania. Tel. 095 5876244 - info@tortidea.it



BENEDETTA PARODI «Torno in tv dal 17 marzo» È pronto! ovvero come salvare la cena con oltre 250 nuove ricette semplici e veloci è l'ultima fatica editoriale di Benedetta Parodi, la quinta in tema culinario per la "signora" della cucina di tutti i giorni, quella fatta di piatti semplici, ingredienti che è difficile non trovare in frigorifero, cotture che non prevedono preparazioni di ore, ma che sono comunque gustosi e d'effetto. Una "materia" sulla quale l'ex conduttrice di Studio Aperto, sposata con il telecronista Fabio Caressa e mamma di tre figli, ha costruito la sua notorietà in cucina prima con Cotto e Mangiato su Italia1, poi su La7 con i menù di Benedetta e adesso su Real Time dove dal 17 marzo condurrà Molto bene, striscia quotidiana in onda dal lunedì al venerdì alle 19.10. «Non vedo l'ora di tornare a cucinare in televisione, intanto mi alleno nella rubrica di Corriere.it per sgranchirmi un po' le dita», confessa Benedetta Parodi alla vigilia della prima edizione di Bake Off Italia, talent show dedicato agli aspiranti pasticceri che ha condotto con l'aiuto di Ernst Knam e Clelia D'Onofrio nei panni dei giudici, per il quale sono già partiti i casting per la seconda edizione. «I miei ingredienti continuano ad essere quelli che si trovano normalmente al supermercato e con i quali cucino per la famiglia», ha confessato Parodi che non ha mai disdegnato di utilizzare anche prodotti pronti e surgelati, alla faccia dei puristi che storcono la bocca. M. Ca.

Sugar Art

Il siculo-americano Buddy Valastro ha rivoluzionato l'arte di fare i dolci, ora opere d'arte in pasta di zucchero. Dalla sua "scuola" un esercito di nuovi pasticceri, tra cui l'etnea Paola Azzolina



Cake design tra gusto e scenografia

TRATTORIA VERGA da Gaetano. Gaetano e il suo staff Vi aspettano nell'incautevole cornice dell'isola Lachea per farvi gustare pesce sempre freschissimo e tante altre specialità marine. ACITREZZA (CT) Via Provinciale, 119. Tel. 095 276342 Cell. 347 5952484. chiusura settimanale giovedì

La classica torta di compleanno a base di pan di Spagna, crema e panna con l'aggiunta, magari, di qualche bigné è ormai demodé come i pantaloni a zampa d'elefante o le spalline imbottite delle giacche anni '80. Da quando nel 2009, quasi in contemporanea con gli Stati Uniti, il pasticciere italo-americano Buddy Valastro ha fatto il suo debutto italiano su Real Time nel reality show Il Boss delle torte, nulla è stato più come prima. Le torte nel Terzo millennio sono opere d'arte in pasta di zucchero che nella scia delle creazioni di Buddy, papà di Lipari e mamma di Altamura, diventano sculture e creazioni fatte per stupire. «La torta più incredibile che abbia mai realizzato occupava un'intera stanza ed era dedicata ai Transformers», racconta Buddy che partito dal Carlo's City Hall Bake Shop di Hoboken nel New Jersey è diventato una star globale, non solo della televisione, grazie alle sue torte di nozze finite nelle riviste specializzate. I suoi show, che adesso sono tre con Il Boss delle torte: la sfida e dell'ultimo nato Bakery Boss: Suo Buddy, vanno in onda in 180 paesi del mondo e i suoi negozi contano già cinque altre filiali, compresa quella della neta celeberrima Times Square newyorchese, che presto diventeranno nove e danno lavoro a 350 dipendenti. Buddy, però, si considera sempre «un pasticciere, anche se - ammette - nel tempo, mi sono reso conto della mia influenza come star televisiva che cerco di utilizzare per aiutare gli altri trasmettendo i valori che mi ha passato mio padre». L'arte pasticceria del "boss delle torte", di fatto il papà del cake design, arriverà ben presto a Roma dove la famiglia Valastro sta preparando la prima apertura europea. A Roma lavora da anni la cake designer etnea Paola Azzolina, anima di torte d'autore, il suo negozio del quartiere San Giovanni, e conduttrice dell'omonimo programma televisivo de La5 del quale è in preparazione la terza serie nella quale sarà affiancata da un chocolatier e da un pasticciere. «Sono cresciuta nel mito di Buddy Valastro: a livello artistico e scenografico è il mio unico riferimento», afferma Paola folgorata sulla via del cake design da una torta a piani della quale si è innamorata a Londra che poi, è la patria di quest'arte che pare sia nata dalla torta di nozze della regina Vittoria. Ma il cake design non è solo la realizzazione di torte scenografiche, ma l'arte di rendere divertenti e allegre anche piccole porzioncini alla portata di tutti», sottolinea citando meno impegnativi cupcake, biscotti e altre delizie. «Che si voglia fare una torta o un dolce, però, vanno selezionate le materie prime che devono essere d'eccezione e incidono sulla differenza di prezzo tra un prodotto e un altro - ammonisce -. Io, per esempio, non utilizzo oli vegetali, ma burro di alta qualità e cioccolato molto particolari». Un altro segreto sta nel giusto (e molto delicato) equilibrio tra l'intensità della preparazione e la quantità di copertura. Segreti che Paola trasmette a chi segue i corsi che organizza a Roma per professionisti e amatori. «Sono massacranti per me per i ritmi che tengo - conclude -, ma la gioia di vedere altri che imparano mi ripaga di tutto». (Mariella Caruso)

SWISS STORE. IL PRIMO NEGOZIO SVIZZERO IN SICILIA DI COLTELLI E ACCESSORI PER LA CUCINA. LA QUALITÀ SVIZZERA PER LA TUA CUCINA.

Io mangio a casa

A metà strada tra i cuochi stellati e il catering, portano a casa del committente un servizio personalizzato, occupandosi anche di fare la spesa, apparecchiare e riordinare la cucina. Le esperienze della palermitana Monica Cecere e della catanese Monica Consoli

Personal chef la cucina è su misura



Sopra, Monica Cecere, personal chef palermitana; in basso "Cuori di Sicilia" rivisitazione della pasta con le sarde

Sopra, Monica Consoli, personal chef catanese; in basso i suoi "Antipasti di campagna" rigorosamente stagionali

Ricetta di Chiaramonte e di Pippo Sampognaro/ Cavatelli al sugo di maiale

La ricetta proposta è la variante di Pippo Sampognaro, agrumicoltore di Lentini. Ingredienti per 4 persone. Per la pasta fresca: 300 gr farina di semola rimacinata di grano duro; 100 gr farina 00; 2 uova intere; acqua tiepida q.b. Per il sugo: 200 gr pancetta di suino senza cotenna; 50 gr cipolla bianca tritata; 1 ciuffo maggiorana; 1 gr semi o polline di finocchio; 1 chiodo di garofano; 2 foglie alloro; il succo di 2 arance; 300 ml di passata di pomodoro; 200 gr pomodoro concentrato; 200 ml acqua tiepida. Preparazione: tagliare la pancetta a dadini da 2 cm per lato. Scaldare la passata di pomodoro a fuoco dolce. Scaldare il tegame per il sugo, versare la pancetta e, dopo 2 minuti, aggiungere la cipolla. Aggiungere il concentrato lasciandolo sciogliere per 1 minuto. Versare il succo d'arancia e la passata di pomodoro. Lascia bollire il sugo a fuoco basso. Aggiungere l'alloro e il garofano polverizzato. Far cuocere il sugo 30 minuti. Schiumare eventuali impurità che affiorano. A cottura ultimata aggiungere il finocchio, meglio se macinato. Per la pasta mescolare le farine, disporre in una ciotola o su una spianatoia di legno. Aggiungere le uova e l'acqua con moderazione. Impastare energicamente fino ad avere una pasta elastica della quale ottenere delle sfere grandi quanto un mandarino da ridurre in cilindri lunghi e sottili 1 cm di diametro. Tagliare cilindri più piccoli da 2 cm e incavare con l'indice. Lasciare asciugare la pasta per 20 minuti. Cuocere la pasta e condirla col sugo. Uccidere con tocco di maggiorana. (C. C.)

La macelleria Aloisio. Da 40 anni Tradizione e Innovazione. Dai Classici della cucina regionale Ai nostri imitatissimi INVOLTINI Con cura e qualità da Master chef. Via Duca degli Abruzzi, 81 Catania. Tel. 095 372250 Servizio a Domicilio

za di uomini e donne che sono diventati e diventeranno siciliani. Mai come in questo momento storico la cucina siciliana vive un momento frizzante e vario di ricette, private e domestiche, ricche di varianti incredibili. Il sabato pomeriggio, in piazza Carlo Alberto a Catania, gli amici asiatici propongono la vendita di foglie di spinaci neri, peperoncini mai visti, cumini, coriandoli freschi, rizomi piccanti a forma di zuccina, semi e spezie. Persino melanzane minuscole e verdi che non finiranno di certo dentro la pasta alla Norma, quanto piuttosto nel riso Birani pachistano o in qualche Hummus rivisto. Non sappiamo bene, ancora per poco, cosa bolle nelle pentole dei

spesso scotto e di fattura industriale. La parola cuoco, fino a vent'anni fa, definiva una figura professionale accostabile a un semplice operaio di ristorante mentre oggi è quasi un guru spirituale che indica la via del prossimo bucoone per sorridere delle gioie della vita aromatica. La cucina è un fatto fusione di suo, nulla è immobile se passa tra le mani dell'umanità, figuriamoci se passa per la lingua. Quello che si rischia è il fatto di non mangiare più alimenti autentici prodotti in Sicilia. Il pomodoro, ad esempio, sta cominciando ad essere una specialità di produzione cinese. Gli esperti e i ricercatori valutano una presenza del triplo concentrato di pomodoro

cinese in Italia pari al 35/40% del consumo di passate e salse in bottiglia trasformate dalle aziende di settore. Da questo simbolico esempio si può facilmente dedurre che noi consumatori dobbiamo tenerci informati. È importante porsi delle domande, al di là dei sapori e dei dissapori, e cercare di apprendere aneddoti e dati per sapere cosa mettiamo dentro il nostro corpo. È un lavoro complesso, che richiede tempo, coraggio e arguzia. Intanto porgo agli amici lettori una ricetta consolatoria e allegra (vedi box a sinistra), uno dei piatti che in questo momento storico, della cucina isolana, meglio rappresenta la nostra cucina di primavera. carmelchiaramonte@tin.it

L'eclittica Celletti

Sarà la pianista **Alessandra Celletti** - artista difficilmente catalogabile, capace di passare trasversalmente da un genere all'altro - a concludere **domani** la rassegna musicale *Partiture* - in cui linguaggi e stili musicali colti legano passato e presente e la figura del compositore coincide con quella dell'interprete - al **Centro Zo** di **Catania**. Alessandra Celletti (nella foto) è apprezzata interprete di un vasto repertorio che include composizioni di Debussy, Satie, Gurdjieff, Philip Glass. L'artista romana vanta nella sua discografia l'album "Sustanza di cose sperate" composto con Hans-Joachim Roedelius, uno dei massimi esponenti della musica elettronica contemporanea. La musica di Alessandra Celletti è un caleidoscopio re racchiude diverse sfumature, un mondo immaginato, visivo e sonoro, che con instancabile entusiasmo sceglie di rappresentare. A Catania presenterà il suo nuovo album **Above the sky**.

CLASSICA/ Domani al Centro Zo di Catania Alessandra Celletti

Il ritorno di Cristina

Dopo aver gioito per la vittoria di Arisa - che a Sanremo ha portato un brano scritto con lei - **Cristina Donà** (nella foto) arriva in Sicilia per la festa delle donne. **Sabato** la cantautrice rock lombarda, in coppia con **Saverio Lanza** - che abbiamo visto recentemente sul podio di Sanremo per dirigere Arisa -, si esibiranno al **Ma Musica Arte** di **Catania** nell'ambito di *Respect!*, il progetto musicale dedicato alla diffusione della black music. Cristina Donà e Saverio Lanza (chitarrista, pianista e compositore) hanno condiviso il successo di "Torno a casa a piedi" (album del 2011 prodotto da Lanza e in cui i due artisti firmano a quattro mani tutti i brani).

Dopo il live seguirà il grande party *Respect* rigorosamente a base di black music e per una volta affidato alle donne: nel foyer **Caterina Galtieri**; in caffetteria special guest **Kleopatra Jones** con i suoi rare grooves; in birreria **Susie Q**; il video mapping è della **vj Dolly**. Dress code: giallo (mimoso)

ROCK/ Cristina Donà e Saverio Lanza sabato al Ma di Catania

Con voi c'è Baglioni

Sono tre le date siciliane del **Con Voi Tour** di **Claudio Baglioni**, un progetto, ispirato al nuovo album di inediti, che vede il cantautore impegnato in una serie di concerti dal vivo, nei palasport delle principali città italiane trasformati in arene, per uno spettacolo multidisciplinare nel solco dei grandi e innovativi show che l'artista ha presentato sin dal 1990. Claudio Baglioni sarà in concerto **martedì** al **Palasport** di **Acireale** (Ct) e **giovedì 13** al **Palasport** di **Favara** (Ag). In questi concerti l'artista romano, uno dei più grandi protagonisti della musica italiana, si propone in una nuova dimensione nel dialogo artista-pubblico, in un crescendo di intensità e profondità. Oltre a tutti i più grandi successi del suo repertorio, apprezzerà per l'energia e la poetica di una voce apprezzata da diversi decenni, Claudio Baglioni eseguirà - per la prima volta in versione live, accompagnato da un gruppo di otto polistrumentisti - i brani del nuovo album "Con Voi".

POP/ Claudio Baglioni due date ad Acireale (Ct), poi Favara (Ag)



**Un cancello automatico COEL
Ti rende più comoda la vita**
Industria siciliana
produzione infissi automatici e
automatismi per infissi
FONDATA NEL 1967



**DIFFIDATE
dalle
IMITAZIONI!**

Sede: Via Nazareno Scolaro, 25 - 95028 Valverde (Ct) Tel. 095 524326 - Fax 095 524837 e-mail: info@coelct.it

MUSICA

giovedì 6/3

BOXERIN CLUB
Catania, Glamour, h. 22
Rocketta

NO GAME 5ET
Catania, Teatro Piscator, h. 21
Daniela Spalletta voce, Voci di Donne

BOBO RONDELLI
Palermo, Agrigantus, h. 22
"Famous Local Singer"

TALK ABOUT ELVIS
Catania, Birreria
Ma Musica Arte, h. 21.30
Giuseppe Maugeri voce e chitarra, Valeria Roccella, voce recitante

WBEAT
Ragusa, Prima Classe, h. 21.30
Walter Lenza voce e chitarra, Alfredo Longo chitarra, Alessandro Caruso basso

MASSIMO VOLUME
Palermo, I Candelai, h. 21.30
Emidio Clementi voce e basso, Egle Sommacal chitarra, Vittoria Burattini batteria, Stefano Pilla chitarra

FRIED CHAPS
Palermo, Officina di Dio, h. 21.30
Filippo Cottone basso e voce, Fonzi Dell'Utri chitarra e cori, Fulvio Signorino tastiera e cori, Mimmo Aiello batteria e cori

ONE NIGHT ONLY
Palermo, Teatro Jolly, h. 21.30
Fabrizio Bosso tromba, Giuseppe Milici armonica, Mauro Schiavone pianoforte

ELETRONICAMENTE
Catania, Mr Hyde, h. 22.30
Laboratorio sperimentale, special guest Marco Cappelli

I LOVE DISCO
Catania, Bar Cuore, h. 22.30
Selezione vinile Livio Funk

MANUEL VOLPE
San Cataldo (Cl), Planet Underground, h. 22
Rocketta light

FUN OR NOTHING
Catania, Ma Musica Arte, h. 22
Spettacolo di Burlesque di Black Bijou; live rockabilly dei ragusani Strike; + dj set foyer Fernando Gioeni, Marco Zappalà, Fabio Cocuzza; percussioni Marco Selvaggio; dj set caffetteria Antonio Oliva e Giuseppe Bazzano; dj set birreria Santi Cantarella

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Catania, Lomax, h. 22
Violinista e polistrumentista irlandese

PRESENTAZIONE BFOR
Palermo, Bfor p.zza Boiardo, h. 19.30
Dj set MissDj Manola e Mauriziootto

URBAN FABULA TRIO
MEETS GEGÈ TELESFORO
Catania, La Cartiera, h. 21.30
Gegè Telesforo voce, Seby Burgio piano, Alberto Fido- ne contrabbasso, Peppe Tringali batteria. Brass jazz club

MANUEL VOLPE
Messina, Retronouveau, h. 22
Rocketta light

BOBO RONDELLI
Catania, Mercati Generali, h. 22
"A Famous Local Singer", + Concert Party: dj set Caterina Cat Clap, Roberto Agosta, Carmelo Giocondo, Fabio La Manna. Croc

CRISTINA DONÀ
Catania, Ma Musica Arte, h. 22.30
Cristina Donà voce e chitarra, Saverio Lanza chitarra, piano e cori; + dj set Caterina Galtieri (foyer), Kleopatra Jones (caffetteria), Susie Q (birreria), vj Dolly. Respect!

DIEGO MONTEIRO DE BARROS
Aci Sant'Antonio (Ct), Fuorizona, h. 21
Ballerino brasiliano + dj set Vicky Love e Ivan Tee

MALMARITATE
Catania, Lomax, h. 21.30
Gabriella Grasso voce e chitarra, Valentina Ferraiuolo voce e tamburi, Emilia Belfiore violino, Concetta Sapienza clarinetto; serata di raccolta fondi per il centro antiviolenza Thamaia

LIGABUE TRIBUTE
San Giovanni La Punta (Ct), Paradiso dell'Etna, h. 22
Live dei Lambrusco & Pop Corn + dj set Mario Man, Dario Cinasky, Borrelli Fonkanelli; percussioni Marco Selvaggio

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Ragusa, Circolo Lewbosky, h. 22.30
Violinista e polistrumentista irlandese

FREE BASS CLUB 90
Catania, Barbara Disco Lab, h. 23.30
Dj set Ciurrida, Vulcano Crew, Sycan Roots, Clicca Lee + dj set Frangetta, Dancan, Morphine, Dr. Gek

CHIARVAE PARTY
Catania, La Chiave, h. 21.30
Dj set Pwnd, Ostile 17, Soap + secret female dj

SKIN DOLLZ
Palermo, Rocket, h. 22.30
+ dj set Alfonz

MANUEL VOLPE
Catania, La Chiave, h. 22
Rocketta light

NO ORDINARY SUNDAY
Catania, Ma Musica Arte, h. 20
Martin Romero band live: Martin Romero voce, Mario Indaco chitarra, Giuseppe Minutolo chitarra + La Strana Coppia live: Alessandro Falcone chitarra, Francesco Russo pianoforte seguito dai dj set di Antonio Oliva e Santi Cantarella (birreria). Spazio d'arte con i fotografi Vincenzo Papa e Salvo Catania, il pittore Marco Iozza.

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Palermo, Palazzo De Gregorio, h. 11
Violinista e polistrumentista irlandese

I MANGIANASTRI
Catania, Agorà Hostel, h. 21.30
Mimi Sterrantino voce e chitarra acustica, Salverico Cutuli fisarmonica, Flavio Gullotta contrabbasso, Alessio Carastro batteria e percussioni

MANUEL VOLPE
Giarre (Ct), Gru, h. 22
Rocketta light

CLAUDIO BAGLIONI
Acireale (Ct), Palasport, h. 21
"ConVoiTour"

MANUEL VOLPE
Enna, Al Kenisa, h. 21.30
Rocketta light

MASSIMO VOLUME
Catania, Barbara Disco Lab, h. 23



Emidio Clementi voce e basso, Egle Sommacal chitarra, Vittoria Burattini batteria, Stefano Pilla chitarra + dj set Sir Adriano Patti, Renato G. I.o

BOT
Palermo, I Candelai, h. 22
Open act Wertò, a seguire dj set Badtrip, G-Blaster, vj Pics, polo Castronovo. Wintercase

THE GUITAR MACHINE
Catania, Gammazita, h. 22
Billy Pavia e Valerio Pavia chitarre, Daniele Testa violino

APPALOOSA VICTOR
Catania, Laboratorio d'Arte, h. 21

ROBERTO FUZIO E ALFREDO LONGO
Catania, Mammù, h. 21
"Una notte in Italia"

MATTALIANO E PATTI
Marsala (Tp), Cantine Caruso e Minini, h. 21.30
"Soteira" Giovanni Mattaliano fiati, Massimo Patti contrabbasso

MANUEL VOLPE
Messina, Retronouveau, h. 22
Rocketta light

BOBO RONDELLI
Catania, Mercati Generali, h. 22
"A Famous Local Singer", + Concert Party: dj set Caterina Cat Clap, Roberto Agosta, Carmelo Giocondo, Fabio La Manna. Croc

CRISTINA DONÀ
Catania, Ma Musica Arte, h. 22.30
Cristina Donà voce e chitarra, Saverio Lanza chitarra, piano e cori; + dj set Caterina Galtieri (foyer), Kleopatra Jones (caffetteria), Susie Q (birreria), vj Dolly. Respect!

DIEGO MONTEIRO DE BARROS
Aci Sant'Antonio (Ct), Fuorizona, h. 21
Ballerino brasiliano + dj set Vicky Love e Ivan Tee

MALMARITATE
Catania, Lomax, h. 21.30
Gabriella Grasso voce e chitarra, Valentina Ferraiuolo voce e tamburi, Emilia Belfiore violino, Concetta Sapienza clarinetto; serata di raccolta fondi per il centro antiviolenza Thamaia

LIGABUE TRIBUTE
San Giovanni La Punta (Ct), Paradiso dell'Etna, h. 22
Live dei Lambrusco & Pop Corn + dj set Mario Man, Dario Cinasky, Borrelli Fonkanelli; percussioni Marco Selvaggio

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Ragusa, Circolo Lewbosky, h. 22.30
Violinista e polistrumentista irlandese

FREE BASS CLUB 90
Catania, Barbara Disco Lab, h. 23.30
Dj set Ciurrida, Vulcano Crew, Sycan Roots, Clicca Lee + dj set Frangetta, Dancan, Morphine, Dr. Gek

CHIARVAE PARTY
Catania, La Chiave, h. 21.30
Dj set Pwnd, Ostile 17, Soap + secret female dj

SKIN DOLLZ
Palermo, Rocket, h. 22.30
+ dj set Alfonz

MANUEL VOLPE
Catania, La Chiave, h. 22
Rocketta light

NO ORDINARY SUNDAY
Catania, Ma Musica Arte, h. 20
Martin Romero band live: Martin Romero voce, Mario Indaco chitarra, Giuseppe Minutolo chitarra + La Strana Coppia live: Alessandro Falcone chitarra, Francesco Russo pianoforte seguito dai dj set di Antonio Oliva e Santi Cantarella (birreria). Spazio d'arte con i fotografi Vincenzo Papa e Salvo Catania, il pittore Marco Iozza.

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Palermo, Palazzo De Gregorio, h. 11
Violinista e polistrumentista irlandese

I MANGIANASTRI
Catania, Agorà Hostel, h. 21.30
Mimi Sterrantino voce e chitarra acustica, Salverico Cutuli fisarmonica, Flavio Gullotta contrabbasso, Alessio Carastro batteria e percussioni

MANUEL VOLPE
Giarre (Ct), Gru, h. 22
Rocketta light

CLAUDIO BAGLIONI
Acireale (Ct), Palasport, h. 21
"ConVoiTour"

MANUEL VOLPE
Enna, Al Kenisa, h. 21.30
Rocketta light

BOBO RONDELLI
Catania, Mercati Generali, h. 22
"A Famous Local Singer", + Concert Party: dj set Caterina Cat Clap, Roberto Agosta, Carmelo Giocondo, Fabio La Manna. Croc

CRISTINA DONÀ
Catania, Ma Musica Arte, h. 22.30
Cristina Donà voce e chitarra, Saverio Lanza chitarra, piano e cori; + dj set Caterina Galtieri (foyer), Kleopatra Jones (caffetteria), Susie Q (birreria), vj Dolly. Respect!

DIEGO MONTEIRO DE BARROS
Aci Sant'Antonio (Ct), Fuorizona, h. 21
Ballerino brasiliano + dj set Vicky Love e Ivan Tee

MALMARITATE
Catania, Lomax, h. 21.30
Gabriella Grasso voce e chitarra, Valentina Ferraiuolo voce e tamburi, Emilia Belfiore violino, Concetta Sapienza clarinetto; serata di raccolta fondi per il centro antiviolenza Thamaia

LIGABUE TRIBUTE
San Giovanni La Punta (Ct), Paradiso dell'Etna, h. 22
Live dei Lambrusco & Pop Corn + dj set Mario Man, Dario Cinasky, Borrelli Fonkanelli; percussioni Marco Selvaggio

CAOIMHÍN Ó RAGHALLAIGH
Ragusa, Circolo Lewbosky, h. 22.30
Violinista e polistrumentista irlandese

FREE BASS CLUB 90
Catania, Barbara Disco Lab, h. 23.30
Dj set Ciurrida, Vulcano Crew, Sycan Roots, Clicca Lee + dj set Frangetta, Dancan, Morphine, Dr. Gek

TEATRO

CYRANO DE BERGERAC

Di E. Rostand, regia Giuseppe Dipasquale, con Angelo Tosto, David Coco, Cosimo Coltraro, Leonardo Marino, Plinio Milazzo, Giampaolo Romania, Sergio Semina, Lucia Fossi, Luca Iacono, Marina La Placa, Liliana Lo Furno, Lucia Portale, Francesco Russo Gio 6/3h 21, ven 7/3 h 21, sab 8/3 h 21, dom 9/3 h 17.30 Catania, Teatro Musco

OTELLO

Di, regia e con Luigi Lo Cascio, da Shakespeare, con Vincenzo Pirrotta, Valentina Cenni, Giovanni Calcagno Fino al 16/3. Gio 6/3 h 20.45, sab 8/3 h 17 e h 20.45, dom 9/3 h 17.30, mar 11/3 h 17.15, mer 12/3 h 20.45 Catania, Teatro Verga

STA PER ME

Compagnia Il Gatto Blu Fino al 16/3. Gio 6/3 h 21.30, ven 7/3 h 21.30, sab 8/3 h 21.30, dom 9/3 h 21.30, mar 11/3 h 21.30, mer 12/3 h 21.30 Catania, Sala Harpago

PETRAFENNELLA

Di e con Sergio Vespertino Fino al 16/3. Gio 6/3 h 21.30, ven 7/3 h 21.30 sab 8/3 h 21.30, dom 9/3 h 18.45 Palermo, Agrigantus

PARTITURA P

Studio su Pirandello, di e con Fabrizio Falco Fino al 16/3. Gio 6/3 h 17.30, ven 7/3 h 21, sab 8/3 h 21, dom 9/3 h 17.30, mar 11/3 h 17.30, mer 12/3 h 21 Palermo, Teatro Biondo sala Strehler

CORREDO XX

Studio teatrale sul femminicidio e la violenza di genere Gio 6/3 h 18 Palermo, Auditorium Rai

MAGGIO '43

Di e con Davide Enia Ven 7/3 h 21, sab 8/3 h 17.30, dom 9/3 h 21 Palermo, Teatro Biondo

GATTA CI COVA

Di Antonio Russo Giusti, regia Antonello Capodici, con Enrico Guameri, Vincenzo Volo, Rossana Bonafede Fino al 16/3. Ven 7/3 h 21.15, sab 8/3 h 17.15 e h 21.15, dom 9/3 h 17.15, mar 11/3 h 17.15, mer 12/3 h 17.15 Palermo, Teatro Al Massimo

IO VIVO - DELIRIO PER ATTORE SOLO

Da "Caligola" di Albert Camus, con Carlo Strazza, regia Raffaella Russo, Compagnia Banda Kurenai Ven 7/3 h 21 Catania, Teatro Coppola

IL CUBILOTTO

Omaggio ad Harold Pinter, Compagnia Godot Ven 7/3 h 21, sab 8/3 h 21, dom 9/3 h 18, Ragusa, Rivendita Carne Locale

FERITE SUSSURRATE

Testo e regia Antonella Gargano, con Enza Ciacchella, Elvira Bordonaro, Vera La Spada, Titti Cannavò e Nino Privitera Sab 8/3 h 19 Messina, Feltrinelli point

INCONTRI

AMBRAVERDE
Catania, Libreria Cavallotto c.so Sicilia
Presentazione editoriale di Marina Silvestri Gio 6/3 h 17.30

LA CONTINENTALE
Catania, Libreria Cavallotto c.so Sicilia
Presentazione editoriale di Silvana La Spina, con Turi Scalia Ven 7/3 h 17.30

LA VITA NON È IN ORDINE ALFABETICO
Catania, Monastero dei Benedettini
Presentazione editoriale di Andrea Bajani Sab 8/3h 17.30

WESTERN ALL'ITALIANA
Catania, Laboratorio d'Arte
Incontro con Enzo Castellari e George Hilton Sab 8/3 h 11.30

PAOLO DI PAOLO
Catania, Feltrinelli
Incontra i lettori Sab 8/3 h 15.30

LUIGI LO CASCIO
Catania, Feltrinelli
Incontro con il pubblico Lun 10/3 h 18

BORDERLINE IN LOVE

Da W. Shakespeare, J. Fabre, Jung, con Alessandra Barbagallo, Francesco Bernava, Alice Ferlito, Silvio Laviano, Nicola Alberto Orofino, Alice Sgroi, Vincenzo Spadaro, regia Silvio Laviano Fino al 16/3. Sab 8/3 h 20.45, dom 9/3 h 17.30 Catania, Teatro del Canovaccio

STRANIERI FAMILIARI

Di Domenico Bravo, con Viviana Lombardo Sab 8/3 h 21 Palermo, dom 9/3 h 17 Teatro alla Guilla

MY NAME

Di e regia Raffaella Russo, con Carlo Strazza, voce ed effetti sonori di Davide Aloï Sab 8/3 h 21 Catania, Teatro Coppola

DONNE D'AMORE UCCISE

Di, con e regia Giuditta Lelio Sab 8/3 h 21.15 Palermo, Teatro Lelio

TUTTO SUL NULLA

Di Alessandro Bergonzoni, con Alessandro Sparacino e Mario Lo Bianco (musicista) Sab 8/3 h 21, dom 9/3 h 18 Ragusa Ibla, Teatro Donnafugata

SINNAVISSI # 1

Di Sabrina Petyx, regia Giuseppe Cutino, con Caterina Marciànò, Sabrina Recupero Dom 9/3 h 21 Enna, Teatro Garibaldi

IN MUTANDE PENSO MEGLIO

Di e con Salvo Piparo, con Costanza Licata, Rosemary Enea Dom 9/3 h 21.30 Palermo, Palab

TI PARLERÒ D'AMOR

Spettacolo sulla canzone italiana 1870-1950, regia e con Emanuele Puglia, con Daniele Rossello, Salvo Scacullo Dom 9/3 h 18 Catania, Teatro Abc

LA RIVINCITA

Di Michele Santeramo, regia Leo Muscato, con Michele Cipriani, Vittorio Continelli, Simonetta Damato, Paola Fresca, Riccardo Lanzarone, Michele Sinisi Dom 9/3 h 21 Vittoria (Rg), Teatro Comunale

GRANDE MA

Di e con Antonella Caldarella, con Con Steve Cable e. La casa di creta Dom 9/3 h 16.30 h 18.30 Catania, Centro Zo

COME FOSSI UNA BAMBOLA

Di Martino Lo Cascio, tratto da "Le ragazze di Benin city", Dom 9/3 h 21, lun 10/3 h 21 Palermo, Piccolo Teatro Patafisico

UNA PURA FORMALITÀ

Dal film di Giuseppe Tornatore, con e regia Glauco Mauri, con Roberto Sturmo Giuseppe Nitti, Amedeo D'Amico, Paolo Benvenuto Vezzoso, Marco Fiore Fino al 16/3. Mar 11/3 h 21 Palermo, Teatro Biondo

LEZIONI AMERICANE

Di Italo Calvino, con Giorgio Albertazzi, regia Orlando Fosi Mer 12/3 h 20.45 Noto (Sr), Teatro Tina Di Lorenzo

VISIONI

UN GIORNO DEVI ANDARE
Agrigento, Circolo John Belushi
Di Giorgio Diritti Gio 6/3 h 21 Il viaggio

BRING THE SUN HOME
Catania, Cinema King
Documentario di Chiara Andrich e Giovanni Pellegrini Ven 7/3 h 22.30

COREOGRAFE NEL GRANDE SCHERMO
Catania, Scenario Pubblico
A cura di Nello Calabrò Sab 8/3 h 18

A TESTA ALTA
Palermo, Cinema De Seta
Antepima nazionale del film di Alberto Castiglione Sab 8/3 h 18

WINTERSCHLÄFER
Palermo, Goethe-Institut
Di Tom Tykver Mar 11/3 h 18.30 Coppie

INSOMNIA
Catania, Teatro Coppola
Di Nino Scuderi e Claudio Palumbo Mer 12/3 h 21 Alcinemamai

CLASSICA

NAPOLI OPERA
Patti (Me), Teatro Joppolo
Tributo alla canzone classica napoletana, Grazia Maria Luca soprano, Giovanni San Giovanni polistrumentista Gio 6/3 h 21.30

TRIO DI PARMIA
Catania, Teatro Massimo
Recital, musiche Franz Schubert, Felix Mendelssohn-Bartholdy Ven 7/3 h 21

ALESSANDRA CELLETTI
Catania, Centro Zo
"Above the sky", concerto per pianoforte Ven 7/3 h 21 Partiture