A-PDF Merger DEMO : Purchase from www.A-PDF.com to remove the watermark

I mille volti del Barone
L'ex rugbista catanese Andrea Lo Cicero Vania, gloria della nazionale italiana, sempre più tra tv e volontariato Melania Mertoli alle pagg. II-III

A Catania è tornata una stella Dopo 9 anni al Broadway Dance Center di New York, Naike Negretti è tornata nella sua città natale per mettere a frutto l'esperienza americana Leonardo Lodato a pag. II / **«L'Etna, metafora dei nostri tempi»** "Perfect Volcano", mostra dell'artista catanese Giuseppe Livio che raccoglie opere fatte di opposizioni, ispirate ai contrasti del vulcano siciliano Danila Giacquinta a pag. III / **Week-end: Montalbano Elicona** Borgo medievale intriso di magia Rosalba Cannavò a pag. III / **Cartellone** a pag. IV

€ 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. 734
26 giugno 2014

Palmeri PNEUMATICI
www.palmeripneumatici.it

di Michele **Nania**

SMSicilians

Cornuti e mazziati

Il clamoroso fallimento della missione brasiliana è un bel guaio non solo per chi è convinto che esista solo il calcio per divertirsi, appassionarsi, arrabbiarsi e combinare scemenze d'ogni tipo. E' anche un mezzo disastro economico dalle conseguenze non ancora quantificabili. Partiamo dalle superofferte che chiunque ha lanciato in prossimità del Mondiale: al supermercato, nei negozi d'elettronica, dai venditori d'hamburger e di auto usate, la proposta fotocopia ha allettato milioni di speranzosi tifosi ("se vince l'Italia paghi la metà") che ora, cornuti e mazziati, non sanno come liberarsi di maxitelevisori, spese pluriennali e inutili quanto pessimi acquisti. Il che conferma che il prossimo commissario tecnico va individuato tra gli strateghi del marketing. L'altro disastro riguarda le quotazioni globali del circo massimo calcistico nazionale, da cui quasi nessuno sarà risparmiato (quanto vale oggi Balotelli? cinquanta euro?) e che a prescindere dalle dichiarazioni del dimissionario Prandelli - "pago le tasse, non rubo ai contribuenti" - non può che riempire di legittima soddisfazione chi del calcio se ne impipa da sempre e che da sempre, col suo onesto silenzioso e malpagato lavoro, manda davvero avanti ciò che resta di questo Paese.

m.nania@lasicilia.it

IL MIO CANTO IBLEO

Hanno in comune il fatto di essere nate a pochi chilometri di distanza, **suor Cristina Scuccia** a Comiso e **Deborah Iurato** a Ragusa, di aver vinto i principali talent tv, rispettivamente **The Voice** e **Amici**, e la passione per la **musica**. Grazie alla Sicilia del Sud Est, l'Italia ha due nuove **stelle**

In alto suor Cristina Scuccia durante "The Voice of Italy" la suora canterina di Comiso è nata il 2 ottobre 1988: il suo singolo di debutto "Lungo la riva" è stato scritto da Neffa In basso Deborah Iurato mostra con soddisfazione il trofeo di "Amici". La Iurato, nata il 21 novembre 1991, è uscita con un ep omonimo con sette brani

di Mariella **Caruso**

Tutte le strade del **talent show** musicale portano al centro del Valdinoto, nel cuore del **Barocco siciliano**. È appena una manciata di chilometri a separare **Ragusa e Comiso**, le città che hanno dato i natali a **Deborah Iurato e suor Cristina Scuccia**, le giovani vincitrici di **Amici** e **The Voice**. Due ragazze siciliane, due storie diverse, una passione in comune: **cantare**. Lo hanno fatto sin da piccole Deborah e Cristina sognando il successo tra scuola, lezioni di canto finanziate con qualche lavoretto, concorsi locali e audizioni per ottenere il lasciapassare per quei talent che le hanno fatte conoscere al grande pubblico e hanno fatto **gonfiare d'orgoglio il petto di ragusani e comisani** che, a distanza di poche settimane, si sono ritrovati in piazza per fare il tifo per le loro beniamine. **Quarantasette anni in due**, grinta da vendere e una breve amicizia nata quando entrambe hanno collaborato con **Biagio Ferreri**, musicista che con il gruppo Sinfonia anima matrimoni e altre cerimonie. A Deborah e Cristina – oggi suor Cristina - la vita ha riservato molte soddisfazioni… e molti sconvolgimenti.

Deborah, 22enne, vincitrice di **Amici 13**, ha portato a casa i 150.000 euro del premio messo in palio dalla scuola di **Maria De Filippi** dopo aver battuto i favoritissimi Dear Jack. Non è stato facile per Deborah entrare nella scuola televisiva che forma talenti. «Avevo già provato tre volte a entrare ad **Amici** ed era sempre andata male, poi quando stavo per rinunciare ci sono riuscita», racconta Deborah che, poco per volta, si sta abituando all'idea di aver vinto e di aver **pubblicato un disco che porta il suo nome** e sta andando molto bene. Una vittoria dedicata **«a mamma Emilia e papà Salvatore»** che hanno sempre creduto in lei facendola studiare. Un ringraziamento speciale Deborah lo riserva a «**Maria De Filippi**, che mi è stata vicina nei momenti di difficoltà e di solitudine». Naturalmente Deborah sa che essere riuscita a battere l'agguerrita concorrenza del **talent di Canale 5** non significa essere arrivata al successo, ma soltanto aver cominciato a salire una scala piena d'insidie. «**La mia strada verso il sogno di sempre** è solo all'inizio», sottolinea Deborah orgogliosa del suo essere siciliana, ma cosciente di dover lavorare molto sul suo marcato accento isolano per la quale è stata molto additata sui social network. «Sono siciliana e fiera di esserlo, è normale che la mia cadenza sia sicula – ammette -. Naturalmente so che dovrò faticare ancora tanto e comincerò a farlo sin da subito. L'unica cosa che spero è di non cambiare mai come persona, **sono trasparente** e non m'interessa se a volte questo carattere può dare un po' di fastidio».

Diversa la storia di **Suor Cristina**. Anche lei cercava il successo, anche lei ha vinto un talent show musicale, **The Voice**, ma l'ha fatto dopo aver indossato **il vestito monacale**. Lo stesso vestito che ha stupito tutti, compresi i quattro coach del programma di Rai Due nel corso delle **audizioni al buio**, e le ha dato una popolarità che ha travalicato i confini nazionali spinta dalle visualizzazioni su YouTube della sua **No One** e dai tweet di **Whoopy Goldberg** e **Alicia Keys** che l'hanno consacrata. Nata in una famiglia cattolica (mamma, papà e un fratello più grande), da piccola Cristina frequenta la parrocchia Sant'Antonio da Padova di Comiso. Ragazzina introversa, non smette mai di cantare.

Partecipa a tanti concorsi, tra questi il Kantestate di Scoglitti. «Era dolce, simpatica e timida. Venne da me perché aveva bisogno di basi per partecipare ad alcuni concorsi, ma quando la sentii cantare le proposi di fare qualche evento perché era molto brava», ricorda **Biagio Ferreri**. «Cristina era una ragazzina con le idee molto chiare e **la sua timidezza spariva** quando cominciava a cantare», racconta invece **Roberto Ciaculli**, organizzatore, direttore artistico e conduttore del Kantestate: «Quando, nel 2007, gli chiesi perché partecipava al concorso mi rispose che il vincitore avrebbe partecipato a **Insieme**, un programma che sarebbe stato un buon trampolino per la carriera di cantante, la sola cosa che volesse fare». Infatti a quel tempo non aveva alcuna vocazione. «Dopo la cresima – racconta **padre Angelo Strada**, che ha seguito il suo cammino di fede quando era bambina e poi ha celebrato la messa nella quale ha confermato i voti dopo il noviziato -, come tutti i ragazzi non frequentava più la chiesa tranne che per la messa domenicale. Fino a quando non divenne la protagonista del **musical dedicato a suor Rosa Roccuzzo**, la fondatrice dell'istituto delle Orsoline della Sacra famiglia, non aveva mai manifestato nessuna vocazione: però i piani di Dio per lei erano altri e con quel musical è cambiato tutto».

Dopo quel musical, alle cui audizioni si presentò su insistenza della mamma, Cristina si trasferì a Roma alla **Star Rose Academy**, l'accademia dello spettacolo diretta da Claudia Koll, partecipò al **Good News Festival** vincendolo per poi partire alla volta del Brasile per il noviziato. In quel Festival gli autori di The Voice hanno "scovato" suor Cristina invitandola a presentarsi alle blind audition. Lo ha fatto ripetendo: **«Ho un dono e ve lo dono»**. Ha scelto **J-Ax** come coach, è diventata una celebrità e ha vinto **The Voice** a furor di televoto battendo il rivale Giacomo Voli. Non sfonda, però, nelle classifiche dei download **Lungo la riva**, il singolo di suor Cristina che si è aggiudicata anche un contratto discografico. Ma questo per lei non dovrebbe essere un problema, visto che dopo un periodo di ritiro spirituale è tornata nella residenza milanese nella quale, con le sorelle, si occupa della scuola dell'infanzia e del pensionato universitario.

twitter@mariellacaruso

FUORIGIRI
RIVENDITORE MOTO - SCOOTER RICAMBI, ACCESSORI E ABBIGLIAMENTO
Catania Via Genova (ang.V.le Vitt Veneto/Q8) / Tel. 095 444963
cgm Italian Lifestyle
CASCHI
per BIMBO o BIMBA € 38,90
ITALIA € 34,90
VIOLA € 34,90
INTEGRALE € 34,90
MODULARE con doppia visiera ed interno staccabile € 49,90
Offerte valide fino ad esaurimento scorte
www.fuorigirict.it

Guitar Friendzy il giorno dei chitarristi è arrivato

Caltanissetta al centro della musica per un giorno con il Guitar Friendzy il secondo appuntamento con la fiera esposizione dedicata al mondo della chitarra, e non solo. Anche i bassisti, infatti, sono i benvenuti recita lo slogan della kermesse che vedrà, già dal mattino, alle piscine dell'Hotel San Michele della città nissena liutai, costruttori, distributori, collezionisti e amatori i quali esporranno i propri strumenti pregiati, vintage, bizzarri o fetish e di alcuni di essi si potranno anche "gustare" le caratteristiche sonore grazie alla collaborazione di alcuni noti musicisti che suoneranno nell'arco della giornata. Questi i musicisti che faranno le demo clinic di mezz'ora dalle 11 in poi: Andrea Quartarone, Edoardo Musumeci, Gai Bennici Trio, Massimiliano Cona, Luca Galeano, Patrizia Capizzi, Antonio Ferlito, Osvaldo Lo Iacono, Andrea Amico, Alessandro Tuvo, Andrea Pesaturo, Massimo Varini, Marco Corrao, Stefano Xotta. Ampio anche lo schieramento di musicisti che si avvicenderanno dal vivo nelle ore serali, dalle 21 in poi. Ci sarà il country di Appaloosa Victor, il brit pop all'italiana dei Trifase, il rock/jazz/country/funky/groove del White Opaco, la rock fusion di Orazio Fontes Project, il west coast blues dei Red Light e la old time music di **Don & Sons (vedi foto)**, tributo a Joe Maphis e Larry Collins da parte della band capitana da don Diego Geraci, già noto per essere il cantante e chitarrista degli Adels.

Il personaggio

di Melania **Mertoli**

Appese le scarpe al chiodo, il catanese **Andrea Lo Cicero Vania**, gloria della **nazionale rugbistica italiana**, ha cambiato vita diventando una **star tv** senza però dimenticare la sua **attività di volontario** che lo ha portato fino in **Eritrea** come **ambasciatore Unicef**

Andrea Lo Cicero Vaina, gloria della nazionale rugby italiana (in alto in un momento di gioco) oggi volto tv; nella pagina a fianco lo sportivo in Eritrea ambasciatore Unicef e con la compagna Roberta Di Fiore *(ph per gentile concessione di Andrea Lo Cicero)*

Con la sua proverbiale nobile eleganza è passato dal campo di rugby agli studi televisivi. Chiamato "Barone" per via delle sue origine nobiliari e anche per il suo savoir-faire, **Andrea Lo Cicero Vaina**, catanese classe '76, 103 presenze nella nazionale italiana di rugby battuto da pochi mesi solo da un altro giocatore, **l'anno scorso ha appeso le scarpe al chiodo**, dando una svolta alla sua vita. Da capitano e **gloria della nazionale rugbistica italiana**, dove ha giocato dal 1999 al 2013 e gli ultimi dieci in contemporanea nel club francese del Racing Metro, è diventato personaggio televisivo grazie alle ospitate in varie trasmissioni, ultima delle quali "Si può fare", andata in onda su Rai Uno in prima serata la scorsa primavera. «Ogni trasmissione ha rappresentato un divertimento a sé, in ognuna ho fatto cose diverse e mi sono sempre divertito». Oltre a divertirsi partecipando, il Barone i programmi tv li idea pure. E' suo, infatti, il **format docu-reality "Giardini da incubo"**, di cui è anche conduttore, andato in onda su Sky 1 a maggio per la casa di produzione tv Fremantlemedia Italia, che fra poco sarà trasmesso anche sull'emittente Cielo, ed è già al lavoro per preparare la seconda edizione. Quanto alle sue porssime partecipazioni in tv il campione, tra le righe, ci fa capire che qualcosa bolle in pentola, ma non si scuce più di tanto. Oltre che del piccolo schermo, Andrea Lo Cicero si occupa di progetti umanitari. Da qualche anno riveste l'importante carica di **ambasciatore Unicef**. «Questa nomina mi ha inorgoglito molto. Sono stato già in Eritrea, dove è partito il progetto pilota **Donkey for school**, che ha aiutato tre bambini portatori di handicap ad andare a scuola a dorso di asino: la scuola dista tre ore di cammino dal villaggio, senza il nostro aiuto le famiglie li avrebbero abbandonati a loro stessi». Dalla casa di Roma, nella quale abitava per praticità, finito il contratto con la nazionale di rugby si è trasferito nelle campagne di Nepi, alle porte di Roma, dove ha costruito la **fattoria didattica "La terra dei Bambini"**, una onlus dove oltre a coltivare ortaggi si porta avanti un progetto di onoterapia, ossia la cura dei bambini portatori di handicap attraverso l'ausilio degli asini.

«Questa forma di volontariato è solo una prosecuzione di quella che facevo a Catania quando ero piccolo. Ho iniziato ad aiutare gli altri all'età di 14 anni, quando ero nella **Croce Rossa di Catania**, sezione giovanile, mentre a 18 anni sono passato nella componente dei **Volontari del Soccorso** – racconta –. Mi sono messo al servizio della Croce Rossa per aiutare tutte quelle persone che non avevano una vita agiata, e poiché mi ritengo una persona fortunata, cerco sempre di mettere a disposizione degli altri il mio tempo».

Nella sua città natale Lo Cicero ha mosso i primi passi nel rugby nel 1994, incitato da familiari, **dallo zio Michele** anzitutto, **rugbista che giocò nell'Amatori Catania** e avviato alla pratica da **Pippo Puglisi**, dai volontari del Soccorso di Croce Rossa e dai tanti amici che tifavano per lui.

«Improbabile farsi sfuggire un giocatore di 100 chili di peso, cosa che nel rugby conta, insieme ovviamente a tante altre qualità», dice sorridendo.

Anche se il suo accento è ormai romano, Andrea Lo Cicero della sua Sicilia non ha dimenticato niente: legami familiari, amici e persino **le pietanze tipiche che si vanta di saper cucinare**. A Roma dice di cucinare spesso l'amatissima pasta con le sarde, ma anche quella con il nero delle seppie, la schiacciata e tutti i piatti tipici della gastronomia isolana.

Sebbene Andrea Lo Cicero sia rimasto legatissimo alla sua terra d'origine, **il suo rapporto con Catania sembra non essere idilliaco**: «Mi sarebbe piaciuto ricevere una telefonata di riconoscimento dalle istituzioni della mia città - confessa - perché sono innamorato della mia terra, ma purtroppo ad oggi non è ancora arrivata».

Nel suo essere poliedrico, Andrea Lo Cicero ha persino partecipato a qualche **sfilata di moda** ed è stata proprio a una di queste ha conosciuto la sua dolce metà: la bellissima **Roberta Di Fiore**, splendida modella di Manfredonia, alla quale è legatissimo da due anni.

melaniamertolipress@gmail.com

I mille volti del BARONE

RICONOSCIMENTI

etna patrimonio unesco

OBIETTIVO SUL VULCANO, PREMI A VIDEOMAKER E FOTOGRAFI

*Un meraviglioso volo sull'Etna, sospesi a qualche decina di metri da terra, per ammirarla dall'alto come gli uccelli e i grandi rapaci che ancora popolano i boschi d'alta quota di questo grande laboratorio naturalistico da un anno patrimonio dell'Umanità. È la sorpresa del corto, realizzato con il supporto di un drone - un piccolo aereo radiocomandato e dotato di mini telecamera utilizzato nella fotografia d'avventura - dal fotografo e videomaker catanese **Antonio Zimbone** che ha vinto la sezione video di **Etna Patrimonio Unesco** (vedi foto in alto) il primo concorso foto-video dedicato all'Etna e voluto dal fotoreporter **Antonio Parrinello** che, dopo l'inserimento del vulcano siciliano nella World Heritage List (WHL) dell'organizzazione mondiale, ha pensato di promuovere una competizione fra fotografi e videomaker, professionisti e non, per celebrare ogni anno la montagna più amata dai siciliani e non. Due fotografie si aggiudicano le sezioni colore e bianco/nero. Per la prima **Alfina Zappalà** con "Nella pineta di Linguaglossa": un omaggio ai boschi, monumenti verdi viventi, per uno scatto fiaba e incanto; per la seconda **Elisabetta Ferrara** con "Contrasti", dove la sagoma minacciosa del vulcano fumante sembra incombere su una tranquilla domenica di famiglia al mare.*

La cerimonia di premiazione si è svolta a Nicolosi, nella sede del Parco dell'Etna. La manifestazione era inserita nel cartellone "Etna un patrimonio di civiltà", un ciclo di incontri, dibattiti e mostre organizzato da Turi Caggegi, giornalista e fondatore della app per smartphone iEtna, in collaborazione con il Parco dell'Etna, il Comune di Catania (Assessorato ai Saperi), l'Università e l'Istituto nazionale di Geofisica e Vulcanologia (INGV) in occasione del primo anniversario dell'inserimento del vulcano fra i siti naturali della WHL Unesco.

A consegnare i premi ai vincitori sono stati il rettore dell'Università di Catania, Giacomo Pignataro, la presidente del Parco dell'Etna, Marisa Mazzaglia e l'assessore regionale al territorio e ambiente Mariarita Sgarlata.

Prestigiosa la giuria dei professionisti che ha selezionato i vincitori. Vi hanno fatto parte Giuseppe Leone, autore di numerosi libri fotografici sulla storia e l'antropologia in Sicilia, il critico e storico Pippo Pappalardo, il giornalista Gaetano Perricone e i fotoreporter Roberto Strano e Antonio Parrinello.

Tutte le informazioni sul sito www.etnaunesco.eu realizzato da Aldo Piore dove sono stati pubblicati foto e video premiati.

Il video di Antonio Zimbone è disponibile su Youtube al link www.youtube.com/watch?v=HhEJ2NprSW8&feature=youtu.be.

Talenti

A Catania è tornata una STELLA

Dopo 9 anni al **Broadway Dance Center** di **New York**, **Naike Negretti** è tornata nella sua città natale per mettere a frutto l'esperienza maturata in **America** e per riscoprire il **primo grande amore**: la **musica**

di Leonardo **Lodato**

Catanese con la danza (e la musica) nel sangue. Figlia d'arte, sua madre è **Fia Distefano** (ballerina e insegnante di danza), suo padre, **Nico Negretti**, il baman che ha alcolizzato intere generazioni di catanesi. Lei, **Naike**, da punkettara (suonava con **le Nettless**) si è trasformata in un peperino danzante passando dal rock duro al linoleum dei palcoscenici internazionali.

«Ero già stata a New York - racconta - per fare dei corsi di approfondimento. **Avevo voglia di mettermi in discussione come danzatrice** poiché crescendo e rimanendo a Catania come la "figlia" dell'insegnante Fia Distefano e proprietaria della scuola di danza, non avrei capito a fondo il valore delle mie potenzialità e, soprattutto, avevo tanta voglia di danzare e non solo insegnare. Purtroppo Catania, il Sud in genere, non offre tante possibilità. Abbiamo teatri stupendi ed è un arcano che non funzionino **o che funzionino a stento sotto le mani di gente poco competente**».

Ed ecco, dunque, il salto di qualità. Un salto che, agli occhi di molti, potrebbe sembrare azzardato ma che così non è quando si danza con i piedi ben piantati per terra.

«**Sono rimasta a New York nove anni**, ma ero già andata prima diverse volte per studio.

Adesso ci vado saltuariamente poiché continuo a lavorare per il **Broadway Dance Center di New York City, tempio mondiale della danza**. Ormai sono quasi italo-americana e, ripeto, torno lì spesso per lavoro».

E poi, come per incanto, il richiamo della homeland, della "sua" Catania...

«Sono tornata a Catania perché ho fatto nove anni di fantastiche esperienze, dalle tournée ai music video di Mtv, e mi sono bastati. **Ho seguito il mio cuore e sono tornata**. Priorità la famiglia, gli amici storici e la mia città. Spero che il governo regionale collaberi e mi aiuti a realizzare qualcosa di "spettacolare" e innovativo, frutto della mia decennale esperienza newyorkese».

Ma tra le passioni di Naike, come detto, non possiamo mettere in secondo piano la musica suonata.

«Già, tasto dolente. **La musica è il mio primo amore**. Una delle band più acide di Catania, le Nettles. Dopo la maturità ci siamo persi un po' tutti. Poi, viaggi, New York, e ho accantonato l'idea di suonare. Ma ora sono qui, e **sto cercando di rifare un bel gruppo rock**. Anzi, aspetto che qualcuno risponda ansiosamente alla mia richiesta! Let's Rock it!».

Visto che si parla di successo a livello internazionale, non possiamo fare a meno di chiedere a Naike cosa ne pensa dei talent show che, proprio in quest'ultimo periodo, hanno messo in risalto giovani stelle siciliane, da Deborah Iurato a suo Cristina Scuccia.

«**Questi programmi aiutano a divulgare la danza e le arti dello spettacolo** in genere, considerate prima invece solo come hobby, **ma al tempo stesso hanno abbassato il target ed il livello**. Alcuni dei giudici e dei coach sarebbero davvero opinabili. Per diventare un professionista nel campo dello show-biz non basta partecipare a questi programmi, decisamente. In Italia per emergere e avere visibilità devi purtroppo necessariamente passare da questi programmi, poiché non c'è altro modo per poter lavorare in televisione. **La tv sforna prodotti di massa e poco originali**.Per non parlare del monopolio che non dà spazio a persone competenti che potrebbero lavorare in televisione o in teatro molto meglio di altre».

E adesso che Naike è rientrata a Catania, non resta che augurarci che si tratti di uno dei tanti "cervelli" di ritorno, con l'entusiasmo di chi ha vissuto un'esperienza importante che può servire a dare un input a tutti quei giovani che si vogliono affermare in campo artistico. Ma... non ci resta che chiederle, scusa, Naike, ma da grande, cosa vorresti fare?

Non ci pensa troppo. E risponde: «Da grande farò... uhm... **la bassista e cantante rock, la coreografa e la referente in Italia per il Broadway Dance Center**».

E lancia un appello condivisibile: «Catania, politici, amministratori, datemi la possibilità di valorizzare il nostro patrimonio artistico e far emergere i talenti siciliani!».

l.lodato@lasicilia.it

Alcune immagini di Naike Negretti durante la sua permanenza in America dove ha lavorato per il Broadway Dance Center di New York

Arte

L'allestimento di Perfect Volcano a palazzo Platamone (visitabile fino al 6 luglio); sotto, l'artista Giuseppe Livio all'opera nel suo studio *(foto Oriana Tabacco)*

«L'Etna, metafora dei nostri tempi»

L'artista **Giuseppe Livio** ha inaugurato a **palazzo Platamone** di **Catania** **Perfect Volcano**, mostra personale che raccoglie **venti opere** fatte di **opposizioni**, ispirate ai **contrasti** del vulcano siciliano

di Danila **Giaquinta**

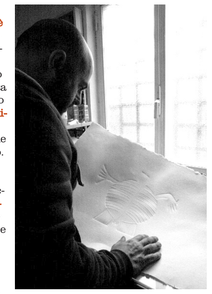
Sbuffa lapilli, rigurgita boati, offre spettacoli a titolo gratuito, vomita fuoco e fa tremare case e destini. O a volte resta in silenzio. Il vulcano è una presenza naturale costante che, a partire dal nostro **gigante Etna**, s'infila nelle vite e produce sguardi "lavici": occhi neri, teste e corpi che segnano i confini di un contesto minimale e raccontano un tempo non definibile. Come quelli che animano le opere di **Giuseppe Livio** nella mostra **"Perfect Volcano"**, a cura di **Francesco Lucifora**, visitabile **fino al 6 luglio** (ingresso gratuito), al **Palazzo della Cultura a Catania**. Organizzata in collaborazione col Comune di Catania, Assessorato ai Saperi e alla Bellezza condivisa e realizzata con la partnership scientifica dell'Accademia di Belle Arti e del Coca Center of Contemporary Arts di Modica, l'esposizione raccoglie circa **venti opere dell'artista catanese** che si affida alla materia per raccontare questa presenza granitica ed eterna e restituire a chi guarda una sensazione epidermica del contrasto e dell'antitesi che caratterizzano la sua essenza. Carbone su legno, nero o bianco, lava o neve, i lavori sono stati tutti prodotti nei primi sei mesi di quest'anno - ad eccezione della scultura, unica, che accoglie al centro della prima sala e porta il nome della mostra - e si dividono tra quelli a tecnica mista e le calcografie.

«Il vulcano è perfetto perché è immanente e **coi suoi colori esprime gli opposti** – spiega Giuseppe Livio –. È visivamente riconoscibile in due delle opere mentre nelle altre **si coglie lo spirito, la forza, la veemenza**. La scelta del legno è legata alla potenza del territorio: **è lui che mi suggerisce quale materiale usare**. La sensazione e la sperimentazione mi indicano come andare avanti anche se quando ho un progetto in mente so già di cosa ho bisogno per realizzarlo. Non ho orari e combatto **finché l'opera finisce e mi dice "sono io"**. E poi mi piace fare tutto: ho costruito anche le cornici, rigorosamente in legno. In alcuni momenti il mio studio sembrava una falegnameria».

E a proposito di opposti, l'altra tecnica è la **calcografia a rilievo bianco su bianco**, il cui risultato finale viene fuori da un duello tra pieno e vuoto. E persino la Sicilia, musa ispiratrice, è fatta di punte estreme, potenzialità massime e occasioni talvolta minime, di punti di osservazione unici da cui si colgono l'alto e il basso.

«Nella calcografia a secco, senza acido né inchiostro – continua Livio - la forma pressa la carta fino ad annullarne la porosità e fino a lasciare il segno come una sorta di basso rilievo. **La Sicilia è un laboratorio per un artista**: dal mio nuovo studio, a Guardia Mangano, vedo la montagna e il mare. E' un terra che può darti tutto ma se non combatti rischi di non avere nulla. Nel lavoro io sono fatto così: quando desidero qualcosa supero ogni ostacolo pur di ottenerla».

E **il vulcano perfetto può diventare la metafora di questi tempi** e di quelli che verranno, e la sua raffigurazione proporsi come la testimonianza della complessità in cui si vive e l'anticipazione di una "semplicità" futura fatta di paesaggi essenziali. Come nell'opera **After 20** riempita da un volto solcato da rughe e sopracciglia che ricordano accumuli lavici e che ha per sfondo un accenno di finestra, quasi una feritoia.



«In questa società c'è un senso di smarrimento – aggiunge Livio -: vivi e condividi lo stesso luogo, eppure sei isolato. Le figure sono all'interno di spazi senza confini. In un certo senso l'**Etna** può essere vista come un **punto di riferimento** che dà un senso di appartenenza identitaria».

«Là dentro – conclude il curatore Francesco Lucifora – c'è uno spingersi al futuro. E' un popolo nuovo, immaginario. In alcuni ritratti le persone sono reali, in altri no. E lo scenario è semplice, destrutturato, depurato dagli orpelli, per certi versi più sereno. Chi sta fuori dal centro della socialità appartiene già al futuro e sarà più capace di resistere a una vita che diventa più frammentata e pervasivamente "liquida". **Non sono sguardi tristi ma conformi al presente**. L'arte contemporanea parla attraverso immagini proiettate in avanti ma con un linguaggio universale».

danila.giaquinta@alice.it

Weekend

A sinistra vista panoramica su Montalbano Elicona; sotto, i massi allineati di contrada Argimusco, probabilmente sede di antichi riti

MONTALBANO ELICONA un borgo medievale intriso di magia

di Rosalba **Cannavò**

Lasciata la costa tirrenica per l'interno della provincia di Messina, la strada si contorce sempre di più, in un susseguirsi di tornanti, finché tra boschi di faggi e noccioleti, il paesaggio si apre alla vista di un paese lontano, **Montalbano Elicona**, dominato dall'alto da un **castello medievale** coronato di guglie. Il borgo è legato alla figura del re Federico II d'Aragona, cui si deve la trasformazione da fortezza in reggia. Al periodo svevo risale la muratura perimetrale merlata che rappresenta la configurazione difensiva "a saettiere" più importante e meglio conservata della Sicilia. Il sovrano fece aprire diciotto grandi finestre sui muri perimetrali, al di sopra delle feritoie sveve. Il luogo più suggestivo del castello è la **Cappella reale** di epoca bizantina. E' ancora grazie alla ristrutturazione del re aragonese che il castello di Montalbano viene annoverato tra le costruzioni più armoniose e compatte del Medioevo siciliano. Dopo oltre un secolo di declino, negli anni Ottanta sono stati fatti dei lavori di restauro che hanno restituito al castello la sua antica bellezza. Gli esperti dicono che però è stato fatto un errore nella ricostruzione, quello di sostituire le originali merlature a coda di rondine in rettangolari. Questa modifica ha trasformato in guelfo un castello svevo-aragonese che invece non poteva essere che ghibellino. La magia del borgo vecchio si sviluppa tra le *vanelle* o *'ngone*, stradine e angoli, dove spiccano **sculture di pietra** risalenti ai secoli XVI e XVII, come i due splendidi portali barocchi di **casa Messina-Ballarino** e la **Fontana del Gattuso**, detta *'u raggiu*. Un intreccio di vicoli, quelli del centro storico, che ne fa un labirinto dalle magiche atmosfere.

Il territorio e il paese di Montalbano Elicona, tra i Borghi più belli d'Italia, svela al visitatore attento una stratiforme e diversificata combinazione di magici siti naturalistici oltre che rari monumenti artistici.

Lo storico Maurizio Pantano, nel libro "Megaliti in Sicilia", racconta come tra le pietre di "Albana" (luogo eccellente, così gli arabi denominarono il paese), esista una sorta di teatro di pietra, nella contrada denominata **Argimusco**.

Dominato dal castello voluto da **Federico I d'Aragona**, il paese cela tra i suoi boschi - in contrada **Argimusco** - centinaia di misteriosi **massi** simili ai dolmen

E' un vasto territorio a Nord del paese, situato a quasi mille metri dal mare, dove si trova il grande assemblamento di **Cuburri**, quasi cinquecento strutture a cupola con pietrame locale montato a secco, simili ai nuraghi della Sardegna, destinate in epoca neolitica ad abitazioni o tombe. Ma l'ambiente più suggestivo e magico è quello che vede centinaia di massicce pietre conficcate nel territorio dall'uomo, rozzamente modellate o già esistenti in natura. La lettura degli allineamenti dava spazio a rituali davanti ai *menhir* e ai monumentali *dolmen*. Nel libro di Pantano si ipotizza l'esistenza, tra i pastori, di riti che si celebravano davanti a questi monumenti naturali, dedicati alla Dea neolitica e al grande Teschio.

(etnarosa@tiscali.it)

a tavola

FORMAGGI, INSACCATI DI SUINO NERO E I TIPICI "MACCARRUNA"

Montalbano ha un legame particolare con le sue montagne, i boschi dei Nebrodi, che grazie alla vicinanza del mare, consentono il pascolo anche nel periodo estivo ed autunnale. Per questo motivo la produzione casearia è eccellente. Dalla ricotta al formaggio, fino alle provole presentate anche sotto forma di artistiche figure animali. Nel panorama enogastronomico spiccano gli insaccati, vere sorprese per il gusto, specie quelli di suino nero, razza autoctona dei Nebrodi. Ottimi i sughi cotti a fuoco lento e per molte ore con la salsa di pomodoro ristretta al sole estivo, "u strattu", usati per condire i maccheroni. I "maccarruna" sono un impasto di semola di grano duro, acqua e sale, realizzati grazie ad una "fusedda", sottilissimo e resistente bastoncino di giunco. Saporite grigliate miste di ovino, suino nero e bovino completano il menù. Una menzione va ai dolci a base di nocciole e ai biscotti di "ciminu", con semi di anice. ***(R.C.)***

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 marinare

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

vivere settimanale

Anno XIX
N. 734 del 26 giugno 2014
Testata indipendente
- Registrazione n. 5 del 15-4-1993
presso Tribunale di Catania
Direttore responsabile
Mario Ciancio Sanfilippo
Coordinatore
Michele Nania *m.nania@lasicilia.it*
Editore
Domenico Sanfilippo Editore SpA
Viale O. da Pordenone, 50 - Catania
Realizzazione editoriale
GNC Press
via Gabriele D'Annunzio, 15, Catania
Redazione *vivere@lasicilia.it*
gncpress@gmail.com
tel. 095.317725 - 095.2276021
fax 095.2931675
Pubblicità PKSud s.r.l.
Concessionaria esclusiva Filiale di Catania - Corso Sicilia, 37/43
Tel. 095 7306311 - Fax 095 321352
Pubblicità nazionale
RCS Pubblicità Tel. 02 25846543
www.rcspubblicita.it
Stampa E.TI.S. 2000 Spa, zona Ind. 8ª strada Catania

Tortorici e il Papa caliente

Il dj, conduttore radiofonico, cantante e attore Nino Tortorici, originario di Ribera, come ogni anno, anche in occasione dell' estate 2014 lancia il suo tormentone estivo. Protagonista del brano di Tortorici, intitolato "Mucho Caliente", è Papa Francesco, e lo stesso Nino Tortorici spiega : "Il mio pezzo per l'estate quest'anno vuole essere un omaggio ad una persona che adoro e che mi ha fatto emozionare il giorno della sua proclamazione. Papa Francesco è una persona fantastica capace di stare sempre tra la gente tramite la sua semplicità e che ha colpito ognuno di noi". Tortorici, ex animatore e dj nei villaggi turistici prima di approdare in radio, è stato speaker dei programmi notturni di RTL 102.5, poi per altre cinque stagioni ha condotto la rubrica "Un siciliano a Roma" su Radio 2 Rai.

ARMANDO TESTA

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 ASSOCIAZIONE ITALIANA CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA ONLUS
www.ail.it

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

I consigli della foodblogger messinese **Ada Parisi** per realizzare a casa **geli** e **cremolate** ma soprattutto le **granite di frutta** accompagnate dalle **brioches "col tuppo"** secondo il più tradizionale connubbio siciliano

L'intervista

Il GUSTO dell'estate

di Beatrice **Levi**

Solo a guardarli viene l'acquolina in bocca. Gelati e granite guarniti di frutta fresca in deliziose coppe, sono quanto di più buono si può consumare in questa stagione. Anche a casa, parola di foodblogger. E non una qualsiasi, ma la messinese naturalizzata a Roma **Ada Parisi**, che sul suo blog **"Siciliani creativi in cucina"** mantiene vivo il legame con la sua terra attraverso i sapori e gli odori tipici della cucina siciliana. Alla sessione "Gelati, biscotti, torte: insomma, i dolci", tra brioches, cannoli, creme, semifreddi e torte per ogni desiderio, si trovano anche le granite. Quelle che chiunque, seguendo i suggerimenti della blogger (ma anche giornalista, poetessa e pittrice, che sogna un ristorante tutto suo), può realizzare a casa utilizzando i prodotti più genuini. Ada si sveglia la mattina e inizia a pensare, e spesso a preparare, una pietanza che poi concluderà al rientro da lavoro, «Mi ero ripromessa di pubblicare una ricetta al giorno, così da oltre un anno a casa non mangiamo mai due volte lo stesso piatto. Tornare dal lavoro ed esercitarmi in cucina, provare un abbinamento nuovo, un ingrediente che non conoscevo, mi entusiasma». Assaggiatore ufficiale il compagno, **Gianluca Atzeni**, esperto di vini che lavora per il Gambero rosso e fotografa i piatti realizzati. Poi è nato il blog, «Ho sempre cucinato, fin da piccola mi piaceva stare a guardare la nonna palermitana; ricordo le sue polpette di sarde col pomodoro, magistrali - dice come se ne sentisse il sapore in bocca -. Nel 2013 ho deciso di mettere ordine alle mie ricette e a quelle della tradizione familiare, e ho dato vita al blog» In questa gustosa galleria non potevano mancare le granite, prelibatezza di cui la Sicilia è "regina". «D'estate aspetto l'anguria per fare il *gelo di mellone* (la gelatina d'anguria del palermitano, ndr) con l'**acqua del gelsomino**, come faceva mia madre. Allo stesso modo faccio la granita; e poi c'è quella alle fragole alla quale aggiungo **zenzero e menta**, per dare quello sprint che alla fragola manca». Scorrendo le foto del blog è impossibile restare impassibili alla vista della **granita di pesche** con panna e more selvatiche: leggendo bene si scopre che è una cremolata, un sorbetto a base di polpa di frutta, succo di limone, acqua e zucchero che si può realizzare anche senza gelatiera. Ovviamente Ada fornisce anche la ricetta per preparare delle squisite **brioches**, inseparabili compagne delle granite, **rigorosamente col "tuppo"** come vuole la tradizione. Quello che differenzia Ada Parisi dagli altri foodblogger sta dentro quel "creativi": «Secondo me la cucina siciliana è la migliore d'Italia, la più completa. Inizialmente pensavo di proporre le ricette tradizionali, ma non riesco a non personalizzare».
L'ispirazione le arriva spesso dai colori, «È come se gli abbinamenti nascessero nella testa, tra tutti i colori che penso possano stare bene insieme, cerco di capire quale ingrediente possa starci meglio». Altra caratteristica dei suoi piatti, la sostenibilità, «Sono alla ricerca costante di materie prime eccezionali, prodotti che rendono il made in Italy agroalimentare il migliore del mondo, e poi uso solo prodotti di stagione».

A destra la foodblogger messinese Ada Parisi, autrice del blog *sicilianicreativiincucina.it*; in apertura la foto della sua granita alle fragole con panna e, nella pagina a fianco, la granita alle pesche, con panna e more selvatiche. Le foto, tratte dal blog, sono state scattate da Gianluca Atzeni, compagno di Ada Parisi e "assaggiatore ufficiale"

La ricetta/ Granita di anguria e gelsomini

Agosto è tempo di granite e tempo di angurie. Come non mettere insieme le due cose? Questa granita si può fare anche senza sorbettiera, è sufficiente mescolarla nel congelatore ogni ora.
Ingredienti per 4 persone:
1 litro di succo di anguria (ottenuto passando il frutto al passaverdure, non frullandolo!); 200 grammi di zucchero semolato (ma dovete assaggiare perché dipende dalla dolcezza dell'anguria); una manciata di fiori di gelsomino.
La sera precedente mettere in infusione i fiori di gelsomino in 4 cucchiai di acqua minerale naturale. Scioglliere con cura lo zucchero nel succo di anguria, mescolando bene e assaggiando per controllare se sia abbastanza dolce. Molto dipende dall'anguria, se fosse saporita si potrebbe addirittura diminuire la quantità di zucchero, altrimenti bisognerà aumentarla.
Mettere il composto in una teglia in alluminio, unire l'acqua di fiori di gelsomino, coprire con la pellicola per alimenti e mettere tutto nel congelatore avendo cura di mescolare bene la granita almeno una volta ogni ora per evitare che ghiacci. La consistenza giusta è morbida con una parte liquida, non gelata e non cristallizzata. Servire la granita con delle brioche guarnendo, se siete fortunati e l'avete in giardino, con un fiore di gelsomino. In questo caso, abbiate cura di metterne anche una manciata in infusione con la granita, il sapore sarà unico. Ricetta tratta da *www.sicilianicreativiincucina.it*

La "dolce" satira

Minnulata senza tempo

di Gino **Astorina**

Ph Davide Anastasi

C'è chi la chiama **granita**, chi **gramolata**, a Roma **gratta checca**, nel resto dello stivale **granatina**, ma noi catanesi per lei abbiamo un solo nome: ***minnulata***. Il suo apparire segnava la fine della scuola, per nove mesi, infatti, i miei risvegli mattutini erano bruschi e scanditi dalla voce di mia madre che disperata ripeteva: *"Possibili ca ancora rommi? Spicciti s'annunca arrivi taddu a scola!"*. Con l'arrivo delle vacanze aprivo gli occhi al suono di una **campanella** accompagnata dalla voce di un uomo che magnificava il suo prodotto rinfrescante. Pensandoci bene credo che anche Lucio Battisti abbia attinto la sua vena poetica a questo quadretto, poiché: "Un carretto passava e quell'uomo gridava… *ciccolatti e mandolla*". Saltavo dal letto, mi premunivo di **bicchiere in una mano**, mentre nell'altra tenevo stretto **un pezzo di cinquanta lire**, mi catapultavo in strada per arrivare prima degli altri ragazzini per ordinare **trenta lire di minnulata**, che tradotte in *badduzzi* (unità di misura *da minnulata*) ne venivano fuori due cioccolato e due mandorla, il resto mi serviva per prendere al volo *'nto panificio 'n ferru di cavaddu ca ciciulena*. U *pisòlu* della porta di mia nonna mi faceva da sgabello. Ero pronto per consumare avidamente la mia colazione. Non potete immaginare quante volte la sinovia dell'arcata sopraccigliare veniva interessata dall'immissione rapida di liquido avente una temperatura notevolmente inferiore a quella corporea, in altre parole ***'mpazzeva do ruluri di gigghiu!***. Sono passati parecchi lustri dall'ultima *pigghiata di minnulata*, ma non è cambiato il rito della granita. Il pisòlo ha dato spazio ad una più comoda sedia, se non addirittura poltroncina, il bicchiere non è più quello "vastaso" della mia infanzia, ma una più elegante coppa (ci nni va però chiù picca!) le brioches hanno scalzato i più salutari e croccanti ferri di cavaddu. Anche come varietà si è spezzato il **duopolio ciccolatti-mandolla**, infatti se per disgrazia chiedi al cameriere: "che gusti ci sono?" può leggerti un elenco lungo non meno di due pagine uso bollo. Una cosa non è cambiata, quella forza aggregante che solo la granita può darti, consumarla con gli amici al bar significa discutere dei nuovi progetti, metterli al corrente di nuovi gossip (pi fari cuttigghiu!) o semplicemente cazzeggiare e dare il via alla bella stagione. Non c'è niente di meglio, ci fa tornare bambini e ci mette di buon umore. Su una cosa però non transigo: potrei trovarmi seduto al Buddha Bar di Monte Carlo, *uddinassi sempri du badduzzi ciccolatti e dui mandolla*. Se tradizione è, bisogna rispettarla.

«Anche se le **brioches** hanno scalzato i croccanti **ferri di cavaddu** il must a Catania resta il duopolio ***ciccolatti e mandolla***»

g.astorina@tiscali.it

Lo chef scienziato

Marco Bianchi «Gli ingredienti fanno la qualità»

di Mariella **Caruso**

Fresco, gustoso, appetitoso. Amato da bambini e anziani. Rinfrescante e nutriente. Il gelato è l'alimento principe dell'estate. Bisogna, però, stare attenti a sceglierlo bene. A fare la differenza tra un gelato di qualità e uno che non lo è, infatti, sono gli ingredienti «che dovrebbero essere latte, zucchero, frutta o aromi. Per questo dobbiamo sempre leggere la lista degli ingredienti e fare domande al gelataio quando abbiamo qualche dubbio sulla natura dei preparati utilizzati», spiega **Marco Bianchi**, **lo chef scienziato**, conduttore su Fox Life di programmi come "Tesoro, salviamo i ragazzi!" e "Aiuto", stiamo ingrassando! nonché scrittore, divulgatore e collaboratore della Fondazione Veronesi.
Quali sono le qualità nutrizionali del gelato?
«Il gelato è un alimento ottimo per l'estate perché è ricco di vitamine. L'unica cosa di cui dobbiamo accertarci è che il gelato che mangiamo sia veramente artigianale e privo di ingredienti inutili e dannosi. Cosa ormai molto semplice perché le gelaterie di qualità espongono la lista degli ingredienti».
Si può consumare a tutte le ore?
«Può essere una valida merenda e un buon dessert. Ricordiamo, però, che il gelato contiene zucchero e latte (anche se oggi sempre più spesso si può trovare a base vegetale con latte di soya o di riso) e quindi dobbiamo limitarne le porzioni soprattutto se lo consumiamo dopo cena».
Può essere un sostituto del pasto?
«Solo per gli adulti, quando si va molto di fretta e l'ora di pranzo è passata da un pezzo. Il gelato, infatti, è ricco di vitamine, ma non di altri nutrienti. In ogni caso è sempre meglio affiancargli una piccola dose di carboidrati integrali che aiuta a non avere cali glicemici e a non perdere lucidità. È diverso se stiamo trascorrendo una giornata al mare, in questo caso possiamo sostituire il pasto con una macedonia col gelato».
Gelato alla frutta o gelato più corposo?
«In estate l'ideale è il gelato alla frutta perché nelle creme, indipendentemente dal gusto, sono presenti quantità più elevate di zuccheri e di grassi. Nel caso di un cono bigusto il mio consiglio è quello di affiancare un gusto crema e uno frutta, se invece il cono è trigusto per sperimentare un po' il terzo gusto può essere vegetale».
Tutto cambia se parliamo di gelato industriale…
«Tutto cambia perché le basi di lavorazione sono completamente diverse. Ma anche al supermercato si può comprare una vaschetta più o meno sana. Attenzione, però, a non farsi ingannare dalla dicitura "vegetale" perché spesso questo tipo di gelati sono arricchiti con grassi idrogenati o oli vegetali, ingredienti assolutamente da evitare. Un'altra cosa da controllare è la dose di zuccheri che non deve superare il 10% del totale».
Coppetta, cono o brioche?
«La coppetta è l'ideale, il cono va bene, la brioche è impegnativa per la sua base glucidica molto importante ed è poco sana perché ricca di oli vegetali. Ma siamo in estate e la consapevolezza può essere accompagnata da un po' di elasticità: quindi va bene anche la brioche col gelato ma solo come dessert in un pranzo a base di insalata».
Per finire parliamo di ghiaccioli…
«…che adesso sono meno chimici di quelli di un tempo. Ne esistono anche 100% frutta, ormai si trovano anche in gelateria e possono essere fatti anche in casa negli appositi stampi mescolando frutta frullata e succo d'arancia».

Per mangiare un buon gelato bisogna stare attenti alla **composizione**, raccomanda il divulgatore della Fondazione Veronesi e conduttore televisivo: «L'ideale è associare **frutta**, **creme** e **vegetali** per bilanciare i grassi»

twitter @mariellacaruso

EMOZIONI DE FREDDE

Dalla prima **neve e latte di capra** il gelato non conosce crisi e oggi, specialmnete in Sicilia, si ricercano nuovi gusti e accostamenti: **olio d'oliva**, Nero d'Avola, **pistacchio e sedano**, cipolle e pomodori, **zafferano e mandorle**

Dalle origini

Alla ricerca di nuovi sapori

di Samatha **Viva**

Il gelato non conosce crisi, ma i maestri gelatieri sono alla ricerca di nuovi gusti e accostamenti da proporre al pubblico più goloso e meno tradizionalista: tra le ultime novità il gelato al vino Nero d'Avola (nella foto sopra) proposto nel ragusano e quello allo zafferano e mandorle (nella foto a fianco) proposto a Noto

Anche se oggi il gelato è sinonimo di caldo e di temperature alte, non è sempre stato così. In passato occorreva la neve per preparare le bevande antenate di questo gustoso alimento. Il suo primo estimatore fu Abramo, a cui il figlio Isacco offrì una tazza di latte di capra mischiato a neve e, secondo tradizione, i primi antenati del gelato furono i **sorbetti**, il cui nome deriva dall'arabo *sherbeth* (neve dolce) o più probabilmente *sharbet* (dal verbo sorbire). I primi imprenditori in questo campo furono i cinesi, che già nel VII secolo a.C. avevano scoperto come conservare il ghiaccio nei sotterranei, mentre i faraoni egizi offrivano la coppa di gelato, metà con ghiaccio e l'altra con frutta cotta. Però, se c'è una donna a cui si deve la nascita ufficiale, è **Caterina de' Medici**, che andando sposa al futuro re di Francia, Enrico II, portò a corte anche il genio rinascimentale **Bernardino Buontalenti**, poeta, scultore, pittore, chimico e consulente cuoco di Caterina. Nel 1533 fabbricò una macchina in grado di creare una specie di crema gelata, con zucchero e uova. Sempre alla corte di Caterina fu bandito un concorso a cui partecipò il pollivendolo Ruggeri, che vinse con un miscuglio congelato di zabaione, panna e frutta. Insomma la storia del gelato è davvero ricca di innovazioni e nomi, ognuno dei quali ha portato un contributo fondamentale a quello che siamo abituati a conoscere come il moderno gelato. Non manca, tra le pagine di storia gastronomica, un siciliano illustre, per alcuni di origine palermitana, per altri di Aci Trezza (ma è probabile che nacque nel capoluogo siciliano e transitò per la provincia catanese), che nel 1686 aprì a Parigi un caffè molto rinomato, il **Café Procope**, dal nome del suo estroso proprietario, **il gelataio Procopio dei Coltelli**. Oggi, che si investe tanto in questa antica arte e cresce la richiesta di innovazione, le statistiche parlano chiaro: il gelato artigianale conquista la strada dei mercati esteri, su tutti Europa, Stati Uniti ed estremo Oriente. Sono tantissimi i giovani che producono nel settore, in Italia si stima ci siano circa 150mila persone che generano un business di 2,5 miliardi, come riportato dai siti specializzati. Il gelato regge ancora alla crisi, ma come in ogni settore occorre valutare il target di riferimento, la proposta, lo studio della location; uno dei fattori che si prefiggono i sempre più numerosi festival, disseminati per la Penisola e dedicati a questo prodotto è appunto la **ricerca di nuovi gusti e accostamenti**, in questo eccelle la scuola siciliana, per prodotti e fantasia: dal **pistacchio di Bronte** alle varianti al **sedano**, al **pomodoro** e alla **cipolla di Tropea**, proposte a Palermo, fino a quelle allo **zafferano e mandorle** a Noto, o ancora quelle al **Nero d'Avola o all'olio di oliva** nel ragusano. Il maestro gelatiere è una professione ricercata, per cui occorrono formazione e professionalità, come dimostra l'esempio di **Luca Caviezel**, considerato il più importante gelatiere della gelateria artigianale italiana, per aver introdotto la tecnica del "bilanciamento degli ingredienti" nella formulazione delle ricette.

samanthaviva1@gmail.com

Gustosa alternativa

Quel brivido CALDO FREDDO

La **deliziosa coppa** che unisce il gusto del pasticcino al rum con quello del gelato è nata negli anni Settanta a **San Vito Lo Capo** ma si è presto diffusa in tutta la provincia trapanese come una delle **specialità dolciarie** della zona

In alto il caldo freddo, un morbido biscotto imbevuto di liquore con uno strato di panna montata, gelato - possibilmente un gusto alla crema, ma il tradizionale è nato con il gelato al gusto di caffè -, una colata di cioccolato fondente caldo e granella di nocciole; a sinistra un'immagine panoramica di San Vito Lo Capo dove è nato il caldo freddo per poi diffondersi in tutto il trapanese

Non solo mare, non solo bellezze naturalistiche, non solo Cous Cous. A **San Vito lo Capo** è nata, infatti, anche una specialità dolciaria, a metà tra un pasticcino al rum e un gelato: il **caldo freddo**. Prodotto tipico trapanese, è nato negli anni Settanta, per poter deliziare (o saziare) il palato dei turisti più esigenti. Chiamarlo gelato sarebbe riduttivo, questa coppa di delizie si è diffuso man mano anche in altre località della provincia, soprattutto a Paceco, Erice, Trapani e Favignana. In un piccolo "lemmo", ovvero il contenitore di terracotta smaltata, dove di solito si prepara il Cous Cous, si inserisce un **morbido biscotto imbevuto di liquore**, con un abbondante strato di **panna** montata, e infine il **gelato**, preferibilmente in un **gusto alla crema**: caffè, nocciola, bacio o pistacchio. Sul gelato e il pan di Spagna (o biscotto) viene poi fatto colare del **cioccolato fondente fuso**, e il tutto viene ricoperto da **granella di nocciola**. Una variante moderna suggerisce, al posto del pan di Spagna, una cialda imbevuta di maraschino, mentre la granella di nocciole è facoltativa. Non è esattamente uno spuntino veloce, piuttosto può essere annoverato tra i sostituti di un pasto completo, per le calorie che contiene, ma è davvero una tipicità del trapanese irrinunciabile, al pari di un ottimo piatto di Cous Cous, di norma bisognerebbe gustarla al tramonto.
La specialità è nata in un locale storico, La Sirenetta di Natale Pizzimenti, figlio d'arte del padre Gabriele, uno dei primi gelatieri della zona, e inserita anche di recente tra le venti gelaterie in cui si gusta la granita più buona d'Italia (i gusti must sono caffè e gelsi), ed è emblematico che il locale venga indicato ai turisti ancora così: "è quello all'angolo antistante la spiaggia, quello dove fanno il Caldo Freddo". Questa ghiottoneria si può comunque gustare in ogni gelateria della zona, senza restare delusi, e sono molti i locali ad essersi meritati riconoscimenti anche su siti turistici nazionali; si può ordinarla con i gusti che si preferiscono, ma nella variante originale si prevede il gelato al gusto di caffè. ***(Samatha Viva)***

A gennaio la fiera di Rimini

Appuntamento al salone di Rimini Fiera, dal 17 al 21 gennaio prossimi, per la XXXVI edizione del Salone internazionale gelateria, pasticceria e panificazione artigianali, unica fiera al mondo a rappresentare le filiere del gelato e del dolciario artigianale. In rassegna tutte le novità quanto a materie prime e ingredienti, impianti e attrezzature, arredamento e servizi. Il salone è organizzato per sezioni tematiche, concorsi internazionali e campionati, dimostrazioni, corsi e seminari di aggiornamento ed esposizioni. Tra gli appuntamenti più attesi il **Sigep Gelato d'Oro**, ovvero le selezioni della squadra italiana per la Coppa del Mondo della Gelateria 2016 - il concorso a cadenza biennale che vede la partecipazione di squadre provenienti da ogni parte del mondo e che quest'anno ha incoronato la Francia seguita dall'Italia e dalla Polonia -, con un'arena dedicata alle performance dei grandi Maestri gelatieri. La fiera è leader, con i suoi 173.904 visitatori registrati lo scorso anno, nella presentazione di tendenze, e per questo rappresenta un importante appuntamento per gli operatori internazionali del settore e per i grandi investitori.

Ipse dixit

Dopo aver fatto l'amore per recuperare energie

Da sinistra **Nicole Grimaudo**, **Luca Argentero** e **Rino Gaetano**

«Trasgressioni da neomamma? La granita. Appena scenderò in Sicilia la prima cosa che farò sarà mangiarne una. Gusto: mandorla tostata». **Nicole Grimaudo** a "Io donna" del 3 giugno.

«Sono pazzo del gelato e da buon torinese mi piace al gianduia». Quand'è il momento migliore per un gelato? «Forse la notte, magari dopo aver fatto l'amore e c'è bisogno di recuperare energie». Con il suo fisico non sta attento alla linea? «Sto attento a quello che mangio. Ma faccio anche molto sport, sono un ex tennista. Un gelato me lo concedo molto di frequente». **Luca Argentero** a "Vanity Fair" del 13 maggio.

«La verità è che ognuno di noi vuole la sua coppa di gelato più ghiacciata delle altre e colui che ti ammazza raramente si preoccupa delle tue scarpe nuove». **Rino Gaetano** a "Nuovo Sound" del 9 aprile 1976

«Oh amabile sorbetto / nettare prezioso e delicato, / benedetto colui che t'ha inventato. / Due cose in questo mondo / mertano il primo onore / il sorbetto gelato e il caldo amore». **Carlo Goldoni**, "Amore in caricatura", 1761

Nino torna a Taormina

Mancano pochi giorni alla consegna dei **Nastri d'Argento**, il prestigioso premio assegnato dal 1946 dal Sindacato Nazionale Giornalisti Cinematografici Italiani. **Sabato** al **Teatro Antico** di **Taormina** sarà una serata speciale perché, oltre ai Nastri, sarà assegnato anche il **"Premio Nino Manfredi"** che dopo cinque anni d'assenza torna sul palcoscenico siciliano. Il premio intitolato all'attore ciociaro naturalizzato a Roma, di cui ricorre quest'anno il decennale della scomparsa, sarà assegnato a **Marco Giallini**. Con lui lo ricevono anche **Claudio Amendola**, per il suo esordio alla regia nella commedia, ed **Edoardo Leo**, al quale la famiglia Manfredi è particolarmente legata non solo da stima e affetto, ma anche da un prossimo progetto teatrale in memoria di Nino Manfredi. In lizza per il premio cinematografico più antico d'Europa una prestigiosa cinquina selezionata dal Direttivo Nazionale.

CINEMA/ Sabato al Teatro Antico di Taormina i Nastri d'Argento

Nera è la notte funky

Giunge alla quarta edizione il **Festival Funky Summertime**, il megacontenitore musicale pensato e allestito dal dj **Massimo Napoli**, uno dei più grandi appuntamenti per gli amanti della black music. Sabato sarà Global Disco ai Mercati Generali di Catania per una notte dedicata alla scena disco in tutte le sue sfaccettature e ai grandi club che hanno reso celebre il fenomeno dallo Studio 54 al The Loft e Paradise Garage. La serata di sabato sarà, quindi, una sorta di tributo ai grandi artisti e ai club più rappresentativi che resero celebre il genere. In apertura ci sarà il live di Dre Love, newyorchese ma di adozione italiana, esponente della scena hip hop funkitaliana. Questi i dj's che si alterneranno alla console: **Massimo Napoli (nella foto)**, Giacomo Cottone, Fernando Gioeni, Francesco Samperi, Vicky Firetto, Bruno Formosa, Maurizio Guzzetta, Carmelo Giocondo.

MUSICA/ Funky Summertime sabato ai Mercati Generali di Catania

La banda di Cafiso

Ultime note per il cartellone principale del **Vittoria Jazz Festival** diretto dal sassofonista **Francesco Cafiso**. **Sabato** in piazza Enriquez suonerà la street band dei **Funk Off**, mentre **domenica** chiusura con lo stesso **Cafiso** che in quintetto con Humberto Amesquita al trombone, Mauro Schiavone al pianoforte, Giuseppe Bassi al contrabbasso e Roberto Pistolesi alla batteria presenterà in anteprima nazionale il suo nuovo album "La banda" che uscirà dopo l'estate. Nel concerto inaugurale, lo scorso 24 maggio, Cafiso aveva già suonato un "Preludio alla Banda" insieme con l'amico Francesco Buzzurro. Il Vittoria Jazz Festival avrà quest'anno una coda marina a Scolitti, dall'1 al 3 agosto con Funky Mama, Leandro Saint-Hill Colectivo e The Sweet Life Society.

MUSICA/ Francesco Cafiso domenica al Vittoria Jazz Festival

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 26/6

VITTORIA ROTARY JAZZ AWARD
Vittoria (Rg), piazza Enriquez, h. 21
Semifinale. Con il Giovanni Mazzarino Trio: Giovanni Mazzarino pianoforte, Alex Orciari contrabbasso, Stefano Bagnoli batteria. Vittoria jazz festival

PICCOLA ORCHESTRA MALARAZZA
Palermo, Matrimia, h. 22.30
Palermo pride

SORRY I'M FRESH!
Siracusa, Arena Maniace, h. 22
Dj set Francesco Scelba CiccioSmile, Federico Fazio Voice, vj Vittorio Cipriano

PRIDELIVE
Catania, Cortile Cgil, h. 21.30
Simona Norato e I Lucio

LONEPAIR TRIO
Catania, Agorà Hostel, h. 21.30
Salverico Cutuli fisarmonica, Marco Carnemolla contrabbasso, Francesco Emanuele chitarre

BLUES N ROLL JAMMERS
Palermo, Borderline, h. 22

MOROSONE TRIO
Catania, La terrazza Acicastello h. 21.30
Francois Turrisi, Alfredo Longo, Ruggero Rotolo

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"The Latin Side of Jazz" con il chitarrista Francesco Buzzurro + "It ('s) in progress", del pianista Ruggiero Mascellino con Carmela Stefano fisarmonica, Ciro Pusateri sax, Simone Ferrara chitarra, Marco Spinella basso, Gabriele Palumbo batteria, Gigi Di Stefano e Gioacchino Guddo violini, Giuseppe Brunetto viola, Domenico Guddo violoncello

venerdì 27/6

TRIO
Gibellina (Tp), piazza XV Gennaio, h 22
Ernst Reijseger, Mola Sylla, Harmen Fraanje.Orestiadi

VITTORIA ROTARY JAZZ AWARD
Vittoria (Rg), piazza Enriquez, h. 21
Finale. I concorrenti saranno accompagnati dal Giovanni Mazzarino Trio: Giovanni Mazzarino pianoforte, Alex Orciari contrabbasso, Stefano Bagnoli batteria. Vittoria jazz festival

ANNA TATANGELO E ALESSANDRO CASILLO
Agira (En), Sicilia Outlet Village , h. 20.30
Area Lounge, dj set di Gianluca Zuccarello e Francesco Saporita; opening The Last Fight; Red Bull Tourbus

FRIDAY PARTY
Siracusa, Arena Maniace, h. 22.30
Dj set Pierluigi Incastrone

TINTURIA
Castellammare del Golfo (Tp), Arena delle Rose, h. 21.30

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"Canzoni non dette" del The Unsaid Songs 4et, Francesco Guaiana chitarra, Alessandro Presti tromba, Luca Lo Bianco basso, Fabrizio Giambanco drums + "Emozioni senza tempo" del Vito Giordano 4et

SUGAR FREE
Nicolosi (Ct), piazza Vittorio Emanuele, h. 21.30
Rosso antico Tour, opening Ale Mascali

#FRIDAY
Catania, Afrobar, h. 23.30
Dj set Kaioh, Ostile 17, Morphine, Ronk, Vulkano Crew, Sicily Rebellious, La famiglia sound, Stonic, Eko, Nuccio Giuffrida Paolo Mei

sabato 28/6

FUNK OFF
Vittoria (Rg), piazza Enriquez, h. 22
Vittoria jazz festival

LASSATILABBALLARI
Palermo, piazza Verdi, h. 21
+ We Man. Palermo pride

GLOBAL DISCO
Catania, Mercati Generali, h. 22
Dre Love & The band live; Dj set Massimo Napoli, Giacomo Cottone, Fernando Gioeni, Francesco Samperi, Vicky Firetto, Bruno Formosa, Maurizio Guzzetta, Carmelo Giocondo

MARKY RAMONE'S BLITZKRIEG - ANDREW W.K.
Catania, Le Capannine, h. 23
Live et Marky Ramone's Blitzkrieg, Rock dj set arky Ramone + Blow Rock + from Virgin Radio Revolver Alessandro Toky, Maurizio Di Stefano, Giorgio Di Mauro, Rosario Cristaldi

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"Slow Food" con Paolo Sorge, Heinrich von Kalnein, Stefano Senni, Francesco Cusa + Angelo Di Leonforte Quartet e Luca Agnello Quartet

I PERCUSSONICI
Catania, La Qubba, h. 22
Segue dj set Gargiulo, Vetrano, JJ Salafia

domenica 29/6

FRANCESCO CAFISO 5ET
Vittoria (Rg), piazza Enriquez, h. 22
Francesco Cafiso sax contralto, Humberto Amesquita trombone, Mauro Schiavone pianoforte, Giuseppe Bassi contrabbasso, Roberto Pistolesi batteria. Vittoria jazz festival

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
Jlenia Alessi e Marco Grillo + I Quadri d'autore Ernesto Marciante e Ornella Brancatello voci, Federico Quartana chitarra, Francesco Leo piano, Giuseppe Diliberto basso, Antonino Lala batteria + Mauro Carpi & Friends

MUSICA E LEGALITÀ
Palermo, Foro Italico, h. 15
Live performance Othello Man a.k.a. Eddie PAlermo + dj set Daniele Balzamo, B2B , Francesco Saporita, Gianluca Zuccarello, Dario Pasta, Carlo tarantino, Riccardo Giordano, Giuseppe Sciortino, Maurizio Cecconi, Dario Caminita, Nunzio Borino, Daniele Travali, White Brothers

GUITAR FRIENDZY
Caltanissetta, Hotel San Michele, dalle h. 10
Andrea Quartarone Electrik Trio , Edoardo Musumeci, Gai Bennici Trio, Massimiliano Cona, Luca Galeano, Patrizia Capizzi, Antonio Ferlito, Surf's Up con Massimo Pafumi, Osvaldo Lo Iacono, Andrea Amico, Alessandro Tuvo, Andrea Pesaturo, Massimo Varini, Marco Corrao, Stefano Xotta. Alle h 21.30 Concerto di chiusura con Appaloosa Victor , Trifase, White Opaco , Don & Sons, Orazio Fontes Project, Red Light

lunedì 30/6

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"EsaJazz" Francesca Caruso e Massimiliano Castellana voci, Angelo di Leonforte piano, Riccardo Lo Bue basso, Paolo Vicari drums, Manfredi Caputo percussioni Giacomo Tantillo tromba + Roberta Sava Quartet; a seguire "Contemporary Composers"

martedì 1/7

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"LadyHawke" di Giovanna Albani e Daniele Maugeri, con l'Orchestra e la Rock Band del Conservatorio di Palermo + Paula Project del Carla Restivo Quintet

mercoledì 2/7

SICILIA SEMI – DESTA
Gibellina (Tp), piazza XV Gennaio, h 22
Miriam Palma voce, Gabriele Giannotta chitarra, Emanuele Buzi e Nino Giannotta mandolini, Michele Ciringione contrabbasso

CONTEMPORARY MUSIC FESTIVAL
Palermo, Conservatorio Vincenzo Bellini, h. 21.15
"Macchina di Suoni Jazz Orchestra" diretto da Marvi La Spina + "The sing of the white sea", Rosalba Bentivoglio 5et

FRATELLI LA STRADA
Aci Castello (Ct), Banacher, h 20.30
+ Dj set Francesco Lamiani, Gigi Tropea, Francesco Sapuppo, Toti Vitale, Antonio Maugeri, Salvo Di Dio, Renato Zappalà. Inedito #40

DJ MERLINO
Giardini Naxos (Me), Sottosopra Drink, h 22

ARTE

eventi

MOLECOLE

Il progetto ***"Molecole - La nuova sostanza dell'arte contemporanea siciliana"*** *a cura di Lisa Wade e Giuseppe Mendolia Calella, si inserisce nell'ambito dell'evento estivo promosso da* ***Farm Cultural Park*** *di sabato. Si tratta di una serie di project-room diffuse nel territorio urbano della città di* ***Favara****, all'interno di differenti location come cantine, stalle, depositi, magazzini ma anche palazzi storici e chiese monumentali, messe a disposizione dai privati e delle istituzioni locali. Scientificamente la molecola è la parte più piccola, costituita da atomi, di una sostanza con le proprietà chimiche della stessa; si tratta dunque della parte più piccola della materia. Ogni sostanza è composta da più elementi, come gli atomi che costituiscano una molecola. A partire da questi presupposti metaforici sono stati invitati i migliori open space e progetti di ricerca, spazi no profit, e realtà indipendenti che operano nel territorio siciliano e che si sono distinti, in questi anni, per la validità della proposta culturale e per la volontà di innovare nell'ambito delle arti visive contemporanee. Favara e Farm Cultural Park per due giorni -* ***sabato 28 e domenica 29 giugno*** *- diventeranno il centro di questo sistema generato*

da vedere

REALTÀ E IPERREALISMO
Personale di pittura di Pietro Alessandro Trovato, l'esposizione racchiude in sé i due aspetti fondamentali dell'artista siciliano: l'immediatezza con cui percepisce la realtà e la rielaborazione di essa attraverso una tecnica iperrealista. Orari: da lunedì a sabato h 9 - 13 e 15- 19
Catania, Palazzo della Cultura. Fino al 6/7

INCISORI PIEMONTESI DEL 900. COLLEZIONE ALFIO MILLUZZO
A cura di Ornella Fazzina. La raccolta, che prende corpo negli anni Ottanta, viene annoverata tra le più importanti a livello nazionale. Si tratta di una mostra a carattere scientifico-culturale e territoriale che espone opere iniziando dagli anni Venti fino ad oggi e costituisce la prima rassegna della collezione dedicata alla Scuola Piemontese, la seconda in ordine di importanza dopo quella realizzata nel 1985 a Torino presso il Circolo degli Artisti. In mostra opere di maestri dell'Accademia Albertina di Torino (Boglione, Calandri, Franco, Gatti, Gay, Rocco, Saroni) insieme ad altre opere di Casorati, Paulucci, Soffiantino. Orari: da lunedì a sabato h 9 - 13 e 15- 19
Catania, Palazzo della Cultura. Fino al 3/8

VIAGGIO TRA LE MACCHINE DI LEONARDO DA VINCI IL CORAGGIO DELL'IMPOSSIBILE
Imponente e singolare mostra composta da 45 prototipi interattivi, ricostruiti fedelmente sulla base dei codici vinciani, due laboratori didattici per famiglie e appassionati in genere. Due teche di anatomia celebrano, inoltre, l'ossessione di Leonardo per le meccaniche del corpo umano, con la supervisione e l'accreditamento del Prof. Carlo Pedretti, esperto dei Codici Vinciani nonché Direttore del centro " Armand Hammer" dell'università della California e presso la Sede Europea dell'Università di Urbino in Italia. Orari: tutti i giorni h 10-19 *Siracusa, Ex Convento del Ritiro. Fino al 31/10*

ISOLA 2014
Le opere del maestro Mimmo Di Cesare, disegni, sculture/gioielli ed un'installazione insieme alle splendide immagini di Ferdinando Scianna. Orari: da lunedì a sabato h 10-19
Palermo, Galleria Agorà. Fino al 10/7

EVENTI

PALERMO PRIDE 2014
Palermo, Luoghi vari
Ultimi giorni di musica, spettacoli, dibattiti e intrattenimento a tema Lgbt. ***Ven 27/6 h 21.30*** *Palermo Pride Drag Show in piazza Verdi, i 45 anni dai Moti di Stonewall con le drag queen più rinomate di Palermo: Elettra Jo, Isotta Belvedere, Krystal Swan, Lady Greg, La Mik, La Santa, Petit Noir, Ursula Les Paillettes, Valkiria Les Paillettes, presenta Massimo Milani, a seguire dj set Bash.* ***Sab 28/6 h 16*** *Onda Pride: concentramento in piazza Marina per la partenza della parata, con arrivo in piazza Verdi dove si terrà il live di LassatiliAbballari e WeMan.* ***Fino a dom 29/6***

FREQUENZA 432HZ FESTIVAL
Palazzolo Acreide (Sr), Torre degli Iblei
Musica, arte, yoga, danza, canto, teatro, seminari, letture, informazione, sotto la Luna nuova nel Cancro ***Da ven 27/6 a dom 29/6***

ANIMAL DAY
Caltagirone (Ct), Giardino pubblico
Seconda edizione della festa del cane, un giorno a quattro zampe con sfilata amatoriale per cani di razza e non ***Dom 29/6 h 16***

MA(N)GIANOTO
Noto (Sr), Luoghi vari
Festival degli itinerari sentimentali nella Cucina domestica e l'agricoltura netina: ***Ven 27/6 h 17.30*** *a Noto antica escursione etnobotanica con Fabio Morreale;* ***sab 28/6 h 20.30*** *al Teatro comunale "Quasi lezione di cucina" con* ***Carmelo Chiaramonte****, Corrado Assenza, Margherita Blandino e Pippo Cicero;* ***dom 29/6 dalle h 10.30*** *al Cortile dei Gesuiti Il Mercato della Terra, a cura di Coldiretti e Campagna Amica, e degustazioni a cura di Carmelo Chiaramonte* ***Da ven 27/6 a dom 29/6***

DANZA

EQUIDISTANZE
Palermo, Teatro Mediterraneo Occupato
Di e coreografie Monica Velletri, con i danzatori di "Legami empatici" ***Dom 29/6 h 21.30***

INCONTRI

OLIVIERO TOSCANI
Siracusa, Arena Maniace
Il fotografo condividerà con una video-proiezione la sua esperienza, e discuterà sul tema "Creatività e business", segue dibattito con Daniela Speranza, Michele Romano, Francesco Italia ***Sab 28/6 h 21***

LA LETTERATURA SICILIANA È FIGHISSIMA
Messina, Libreria Colapesce
Incontro con Mari Accardi, autrice de "Il posto più strano dove mi sono innamorata"; Daniele Zito, autore di "La solitudine di un riporto"; Alessandro Garigliano, autore di "Mia moglie e io"; Stefano Amato, autore de "Il 49° Stato"; Angelo Orlando Meloni, autore di "Cosa vuoi fare da grande" ***Gio 26/6 h 19.30***

SICILIA IN VOLO, SITI ARCHEOLOGICI DALL'ALTO
Palermo, Arsenale della Marina Regia
Incontro culturale con Sebastiano Tusa e il fotografo Luigi Nifosì ***Sab 28/6 h 18.30***

SHERLOCK È TORNATO!
Catania, Libreria Feltrinelli
Presentazione editoriale di Davide Camarrone, con Giuseppe Condorelli e Paolo Lisi ***Gio 26/6 h 18***

FAB TALK
Palermo, Fablab
Incontro dibattito su artigianato digitale e design: dalla stampa 3D al nuovo scenario del design autoprodotto contemporaneo ***Gio 26/6 h 18.30***

TEATRO

STORIA DEI PALADINI DI FRANCIA
Opera dei pupi, testo da antichi canovacci, adattamento scenico e regia Enzo Mancuso ***Ven 27/6 h 18, mar 1/7 h 18 Palermo, Teatro Carlo Magno***

LA BORTO
A cura di Scena Verticale, di e con Saverio La Ruina, musiche dal vivo Gianfranco De Franco ***Gio 26/6 h 21 Gibellina (Tp), Palazzo di Lorenzo*** *Orestiadi*

ITALIANESI
Di e con Saverio La Ruina, musiche dal vivo Roberto Cherillo ***Ven 27/6 h 21 Gibellina (Tp), Palazzo di Lorenzo*** *Orestiadi*

INDOVINA VENTURA
Di Franco Scaldati, con Serena Barone, Aurora Falcone, Melino Imparato, Valeria Sara Lo Bue, Salvatore Pizzillo. Compagnia Franco Scaldati ***Mer 2/7 h 21 Gibellina (Tp), Palazzo di Lorenzo*** *Orestiadi*

COMU S'AN FUSS
Spettacolo di teatrodanza, omaggio a ***Pina Bausch****, regia Landi Sacco, Compagnia del Centro delle Arti Teatrali.* ***Gio 26/6 h 19.30 e h 23.30, Palermo, Palazzo De Gregorio*** *Palermo Pride*

BIANCANEVE
Di Emma Dante. ***Dom 29/6 h 19, Palermo, La Vicaria*** *Palermo pride*

CLASSICA

REQUIEM FOR A DYING PLANET
Gibellina (Tp), piazza XV Gennaio
Musiche di Ernst Reijseger per il cinema di Werner Herzog, con Ernst Reijseger (cello), Mola Sylla (voce, xalam, m'bira), Harmen Fraanje (pianoforte), Cuncordu e tenore de Orosei (coro sardo). ***Gio 26/6 h. 22*** *Orestiadi*

UNA NOTTE ALL'OPERA
Catania, Palazzo della Cultura
Concerto sinfonico, direttore Leonardo Catalanotto ***Gio 26/6 h. 21*** *Il cielo sopra il Bellini*

ALEXANDER ROMANOVSKY
Catania, Palazzo della Cultura
Concerto per pianoforte ***Dom 29/6 h. 21***

I TALENTUOSI ALLIEVI DI VIOLINO DEL M° STEFAN TARARA
Catania, Castello Ursino
Concerto per pianoforte ***Lun 30/6 h. 21***

OMAGGIO A BECCUTI
Catania, Castello Ursino
Con gli allievi del M° Leonid Margarius ***Mar 1/7 h 20***

FRANCESCO ALLEGRA
Mascalucia (Ct), Auditorium San Nicolò
Concerto per pianoforte, musiche Chopin e Mussorgsky ***Dom 29/6 h 18.30***

VISIONI

SOLE LUNA FESTIVAL
Palermo, Cinema De Seta
h 16.30 *Fuori concorso "La pirogue", di Moussa Touré, (Francia-Senegal 2011),* ***h 18*** *Anteprima rassegna Food for Life: "Let them eat a cake" di Alexis Krasilovsky, (Usa 2013), "Senza trucco. Le donne del vino" di Giulia Graglia (Italia 2011), "Moustafa's sweet dreams" di Angelos Abazoglou (Grecia 2011);* ***h. 21.30*** *Premiazione e proiezioni* ***Gio 26/6 dalle h 16.30***

NASTRO D'ARGENTO
Taormina, Teatro Antico
Consegna dei premi assegnati dal Sindacato nazionale Giornalisti Cinematografici Italiani. Nella cinquina tra cui sarà scelto il vincitore Francesca Borromeo per "La mafia uccide solo d'estate" e ancora la Borromeo con Gabriella Giannattasio per "Smetto quando voglio", Barbara Giordani per "Tutta colpa di Freud", Pino Pellegrino per "Allacciate le cinture", Anna Maria Sambucco e Maurilio Mangano per "Via Castellana Bandiera". Quest'anno verrà anche assegnato il Premio Nino Manfredi. La premiazione avverrà nella serata dei Nastri, che ospiterà i vincitori votati da tutti i giornalisti, i Premi Guglielmo Biraghi per gli esordienti e gli altri riconoscimenti speciali dell'anno ***Sab 28/6 h 21.30***

TERRE DI CINEMA
Forza d'Agrò, Castello Agostiniano
Incontri internazionali sulla fotografia cinematografica, direttore artistico Vincenzo Condorelli dell'Aic. ***Gio 26/6*** *h. 16-19.30 Cinematography Masterclass con Olympia Mytilinaiou; h. 21.30 Proiezioni corti: "Modesty on vacation"; "Il fantasma della chiesa"; "Fuori campo"; "Out of the blue"; "Der Rauder/The Robben"; "Miss violence".* ***Ven 27/6*** *h. 9-11 Cinematography Masterclass con Garret Brown; h.11-13 I Cinematography Masterclass con Jeanne Lapoirie; h. 21.15 Proiezione corti: "Anna"; "The good father"; "Toughts - Pensieri"; "The farmers'swife"; "Michael-Kohlhaas".* ***Sab 28/6*** *h. 17-19 Cinematography Masterclass con Daniele Nannuzzi;* ***Dom 28/6*** *h. 21.15 Proiezione: "Il sud è niente", ospiti il regista Fabio Mollo e l'attrice Alessandra Costanzo* ***fino al 6/7***