

AMAZING SICILY MAGAZINE

in viaggio tra le meraviglie

MAGAZINE SEMESTRALE - ANNO I - N. 1 - LUGLIO 2023 - GRATUITO

SCOPELLO

La Tonnara, i Faraglioni e il profumo di *pane cunzato*

Scopello: the Tonnara, the Faraglioni and the scent of "cunzato" bread
Scopello: la Tonnara, les Faraglioni et le parfum du pain "cunzato"

Non solo barocco: alla scoperta delle bellezze di Modica

Not only baroque: discovering the beauties of Modica

Pas seulement du baroque: à la découverte des beautés de Modica

La Scala dei Turchi: dai pirati alle foto sui social!

Scala dei Turchi: from pirates to photos on social networks!

La Scala dei Turchi: des pirates aux photos sur les réseaux sociaux!

Il Castello di Mussomeli tra storie e leggende

Mussomeli's Castle between stories and legends

Le Château de Mussomeli entre contes et légendes



da Piero

TRATTORIA MARINARA

PIAZZA MONDELLO, 12 · PALERMO · +39 091 450747

SPARACELLO

Sapori d'altri tempi

L'Arte della Pasticceria Siciliana



MADE IN ITALY

www.pasticceriasparacello.com

Castronovo di Sicilia · Mussomeli

Baciamo le mani

SPARACELLO

Piacere d'altri tempi

PENELOPE tour

escursioni in barca e catamarano



Escursioni private o di gruppo

Scopello Riserva dello Zingaro

Half day o full day

Light Lunch

Info e prenotazioni:
339 8494082 - 328 8455681
www.penelopetour.it
penelopetour@libero.it





Nel cuore di Castellammare del Golfo, quartiere marinaio della Chiusa, tra la baia di “Cala Marina” e il centro pedonale.

Da Nonna Peppa ci piace accogliere la gente con semplicità e naturalezza, prenderci cura dei dettagli, e far sì che per ogni persona sia un piacere divertirsi nel visitare il nostro territorio.

Godi di una posizione strategica per scoprire Sicilia!

B&B da Peppa

Via Discesa Marina, 1
Castellammare del Golfo (TP)
+39 328 323 5175 - +39 328 016 8060
casadapeppa.octosite.net





ALLOGGI

Immerso tra le bellezze storiche ed il mare sorge **Holiday Home AuroraBio**, all'interno della quale potrete godere di un soggiorno che unisce, in un'unica esperienza, natura, storia, cultura, gastronomia e benessere, seguendo il nostro obiettivo principale, l'Ecosostenibilità.

PERCORSO ENOGASTRONOMICO

Partecipa al nostro Tour guidato e goditi una ricca degustazione di prodotti di nostra produzione.

BELLA GIORNATA TOUR

"Bella Giornata" è un percorso esperienziale in cui è possibile apprendere le diversità degli elementi naturali della nostra terra, attraverso i 5 sensi.

AURORABIO
HOLIDAY HOME

Viale Vincenzo Accadi, 89 - Tre Fontane (TP)
+39 329 754 4770 | +39 339 846 7032
www.agricolamoceri.com



EDITORIALE · EDITORIAL · ÉDITORIAL

a cura dell'editore · by the publisher · par l'éditeur

Nino Messina

Un emozionante viaggio in Sicilia

Benvenuti in Sicilia! Terra ricca di meraviglie naturali, di storia e di cultura. Con **Amazing Sicily** vi aiuteremo a scoprire tutto questo guidandovi in un viaggio pieno di colori, profumi ed emozioni. Sarà un'utile guida per scoprire luoghi e spiagge cristalline, raggiungere i numerosi castelli del nostro territorio, ammirare le ricchezze faunistiche delle riserve naturali, viaggiare nel tempo tra le meraviglie storiche ed archeologiche o, per gli amanti dell'enoturismo, conoscere le cantine siciliane per degustare del buon vino abbinando il cibo della nostra tradizione culinaria. Una rubrica sarà interamente dedicata ai più piccoli: racconti, leggende, disegni e giochi per scoprire le curiosità legate alla Sicilia. Lasciatevi sorprendere dall'ospitalità siciliana e dalle mille sfumature di "amore" che troverete nel vostro itinerario. Godetevi il viaggio tra le eccellenze siciliane, mettetevi comodi e abbandonate lo stress quotidiano immergendovi nella magia della nostra terra!

An exciting trip to Sicily

*Welcome to Sicily! A land rich in natural resources, history and culture. With **Amazing Sicily** we will help you to discover all this by guiding you on a journey full of colours, scents and emotions. It will be a useful guide to discover crystal clear places and beaches, reach the many castles of our territory, admire the rich fauna of nature reserves, travel through time among the historical and archaeological wonders or, for lovers of wine tourism, know the sicilian wineries to taste good wine matching the food of our culinary tradition. A section will be entirely dedicated to children: stories, legends, drawings and games to discover the curiosities connected to Sicily. Be surprised by the sicilian hospitality and the thousand shades of "love" that you will find during your itinerary. Enjoy the journey among the sicilian excellences, get comfortable and abandon the daily stress immersing you in the magic of our land!*

Un voyage passionnant en Sicile

Bienvenue en Sicile! Terre pleine de merveilles naturelles, d'histoire et de culture. Avec Amazing Sicily, nous vous aiderons à découvrir tout cela en vous guidant dans un voyage plein de couleurs, de parfums et d'émotions. Ce sera un guide utile pour découvrir des lieux et des plages cristallines, rejoindre les nombreux châteaux de notre territoire, admirer les richesses faunistiques des réserves naturelles, voyager dans le temps parmi les merveilles historiques et archéologiques ou, pour les amateurs d'œnotourisme, connaître les caves siciliennes pour déguster du bon vin et des plats de notre tradition culinaire. Une rubrique sera entièrement dédiée aux plus petits: histoires, légendes, dessins et jeux pour découvrir les curiosités liées à la Sicile. Laissez-vous surprendre par l'hospitalité sicilienne et les mille nuances d'"amour" que vous trouverez sur tout au long de votre itinéraire. Profitez du voyage à travers les excellences siciliennes, installez-vous confortablement et abandonnez le stress quotidien en vous plongeant dans la magie de notre terre!



EDITORIALE · EDITORIAL · ÉDITORIAL

a cura del direttore responsabile · by the managing director · par le directeur général

Attilio Cardella

Dall'amore per la nostra terra nasce Amazing Sicily

Cosa lascia la Sicilia negli occhi e nel cuore dei turisti che trascorrono qui le proprie vacanze? La risposta che mi viene subito in mente è: "Meraviglia". Nel corso della mia carriera professionale ho raccontato la Sicilia sotto molti punti di vista: ho raccontato il brutto, scrivendo di cronaca, e il bello, lavorando come addetto stampa per un'azienda turistica, concentrandomi su alcuni luoghi specifici... Grazie a **PassioneSicilia** in questi ultimi anni ho potuto parlare di tutta la nostra isola, svelarne i segreti, le bellezze in vista e quelle più nascoste. **Amazing Sicily** è la giusta conclusione di un percorso che mi ha visto sposare appieno l'amore che l'editore ha per la nostra terra, che si era dapprima palesato con le guide turistiche, le mappe e in tanti altri progetti. **Amazing Sicily** vuole essere anche un importante punto di partenza: questo primo numero esplora alcune bellezze dell'isola, presto ne verranno altre, perché il nostro obiettivo è far scoprire a tutti le meraviglie della nostra terra.

Amazing Sicily was born from the love for our land

What Sicily leaves in the mind and hearts of tourists who spend their holidays here? Immediately the answer comes to my mind is: "Wonder". During my professional career I told about Sicily from many points of view: I told the ugly, writing the news, and the beautiful, working as a press officer for a tourist company, focusing on some specific places... Thanks to ***PassioneSicilia****, these last years I have been able to talk about our whole island, reveal its secrets, the beauty in sight and the most hidden.* ***Amazing Sicily*** *is the right conclusion of a path that saw me fully marry the love that the publisher has for our land, which was first revealed with tourist guides, maps and many other projects.* ***Amazing Sicily*** *also wants to be an important starting point: this first issue explores some beauties of the island, soon more will come, because our goal is to make everyone discover the wonders of our land.*

Amazing Sicily est née de l'amour pour notre terre

Que laisse la Sicile dans les yeux et dans le cœur des touristes qui y passent leurs vacances? La réponse qui me vient immédiatement à l'esprit est "Merveille". Au cours de ma carrière professionnelle j'ai raconté la Sicile sous de nombreux points de vue: j'ai raconté la laideur, en écrivant les faits divers, et la beauté, en travaillant comme attaché de presse pour une entreprise touristique, en me concentrant sur quelques lieux spécifiques... Grâce à ***PassioneSicilia*** *ces dernières années, j'ai pu parler de notre île toute entière, en révéler les secrets, les beautés visibles et les plus cachées.* ***Amazing Sicily*** *est la juste conclusion d'un parcours qui m'a vu épouser pleinement l'amour que l'éditeur a pour notre terre, qui s'était d'abord manifesté avec les guides touristiques, les cartes et dans de nombreux autres projets.* ***Amazing Sicily*** *se veut être aussi un important point de départ: ce premier numéro explore certaines beautés de l'île, bientôt d'autres numéros suivront, parce que notre objectif est de faire découvrir à tous les merveilles de notre terre.*

SOMMARIO
SUMMARY
SOMMAIRE



PERIODICO GRATUITO / FREE COPY / GRATUIT
Anno I - N. 1
Luglio / July / Juillet 2023

Registrazione Tribunale di Palermo
n. 4 del 16/05/2023

**PROGETTO EDITORIALE /
EDITORIAL PROJECT / PROJET ÉDITORIAL**
PassioneSicilia Edizioni

**DIRETTORE RESPONSABILE /
EDITORIAL MANAGER / RESPONSABLE ÉDITORIAL**
Attilio Cardella

**PROGETTO GRAFICO /
GRAPHIC PROJECT / PROJET GRAPHIQUE**
PassioneSicilia ADV

TESTI / TEXTS / TEXTES
Attilio Cardella, Filippo Comito

TRADUZIONE / TRANSLATION / TRADUCTION
Umeyhan Azman

IMMAGINI / IMAGES / IMAGES
Archivio Adobe Stock

**SFOGLIABILE ONLINE SU /
AVAILABLE ONLINE AT /
NAVIGUEZ EN LIGNE SUR**
www.passionesiciliaedizioni.it

Patrocinato da
CONFAPI SICILIA

**PER LA TUA PUBBLICITÀ
FOR YOUR ADVERTISING
POUR VOTRE PUBLICITE**
info@passionesicilia.it
+39 091 7473113

LUOGHI / PLACES / LIEUX

14 **SCOPELLO: LA TONNARA, I FARAGLIONI E IL PROFUMO DI PANE CUNZATO**
SCOPELLO: THE TONNARA, THE FARAGLIONI AND THE SCENT OF "CUNZATO" BREAD
SCOPELLO: LA TONNARA, LES FARAGLIONI ET LE PARFUM DU PAIN "CUNZATO"

CULTURA / CULTURE / CULTURE

32 **NON SOLO BAROCCO, ALLA SCOPERTA DELLE BELLEZZE DI MODICA**
NOT ONLY BAROQUE: DISCOVERING THE BEAUTIES OF MODICA
PAS SEULEMENT DU BAROQUE: À LA DÉCOUVERTE DES BEAUTÉS DE MODICA

SPIAGGE / BEACHES / PLAGES

48 **LA SCALA DEI TURCHI: DAI PIRATI ALLE FOTO SUI SOCIAL!**
SCALA DEI TURCHI: FROM PIRATES TO PHOTOS ON SOCIAL NETWORKS!
LA SCALA DEI TURCHI: DES PIRATES AUX PHOTOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX!

CASTELLI / CASTLES / CHÂTEAUX

60 **IL CASTELLO DI MUSSOMELI TRA STORIE E LEGGENDE**
MUSSOMELI'S CASTLE BETWEEN STORIES AND LEGENDS
LE CHÂTEAU DE MUSSOMELI ENTRE CONTES ET LÉGENDES

NATURA / NATURE / NATURE

76 **LE GOLE DELL'ALCANTARA DOVE LA NATURA HA CREATO UN CAPOLAVORO**
THE ALCANTARA GORGES: WHERE NATURE HAS CREATED A MASTERPIECE
LES GORGES DE L'ALCANTARA: OÙ LA NATURE A CRÉÉ UN CHEF-D'ŒUVRE

VINO / WINE / VIN

86 **IL MARSALA: UN'ECCELLENZA SICILIANA NATA NEL 1773**
MARSALA: A SICILIAN EXCELLENCE BORN IN 1773
MARSALA: UNE EXCELLENCE SICILIENNE NÉE EN 1773



RICETTE / RECIPES / RECETTES

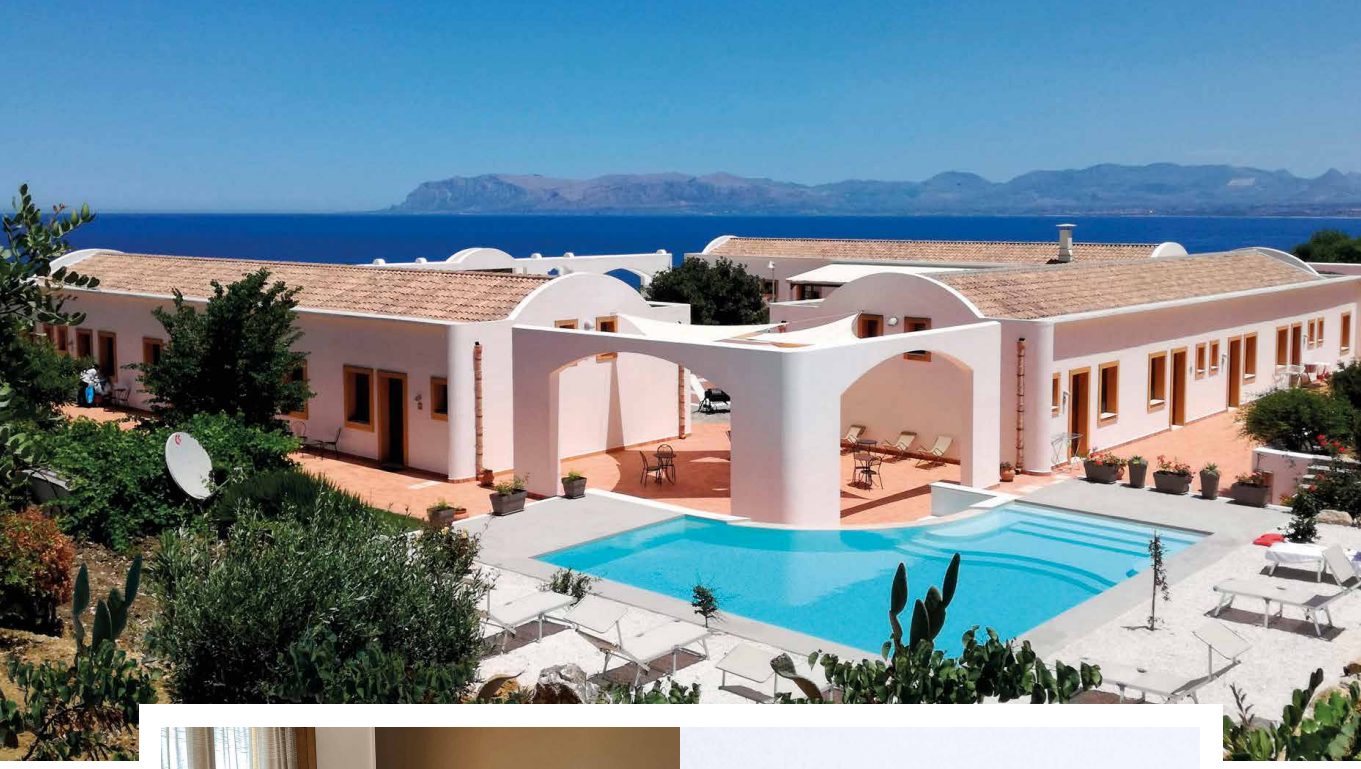
106 **PASTA CON LE SARDE**
PASTA WITH SARDINES
PÂTES AUX SARDINES

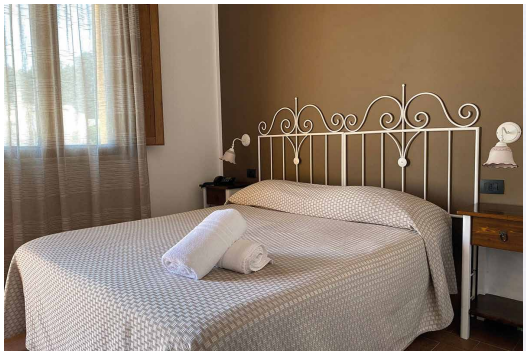


SICILY FOR KIDS / LA SICILE POUR LES ENFANTS

114 L'OPERA DEI PUPI
THE OPERA OF PUPI
L'OPÉRA DES PUPI









L'agriturismo Tenute Plaia si trova a Scopello, nel cuore della provincia di Trapani. Meta ideale per un viaggio in Sicilia, è adagiato su una collina con vista sul golfo di Castellammare, dotato di camere, appartamenti, ristorante, piscina e parcheggio interno. Dista pochi minuti dalla Riserva Naturale dello Zingaro e dalla Tonnara di Scopello.

Una vera perla è il Ristorante di Tenute Plaia. Una combinazione di colori, profumi e sapori fanno da guida in un viaggio enogastronomico ricco di sensazioni. I piatti sono preparati in base alle disponibilità di prodotti freschi di stagione, esaltando la tipicità e la varietà delle eccellenti risorse agroalimentari e ittiche del nostro territorio. Attenti alle intolleranze alimentari e pronti a consigliare i nostri ospiti.

TENUTE PLAIA

Contrada Scopello, 3 - Castellammare del Golfo (TP)
Tel. +39 0924 541 476 | +39 339 426 0915
agriturismotenuteplaia.it

Esplora la Sicilia con noi





A bordo di eleganti barche e gommoni, con e senza skipper, potrai vivere la tua vacanza da sogno ammirando le calette e gli angoli più suggestivi di Castellammare del Golfo, Scopello, Riserva Naturale dello Zingaro e San Vito Lo Capo. Goditi l'esperienza ammirando la natura selvaggia e andando alla ricerca dei delfini: rendiamo la tua giornata indimenticabile!

SCIA

Via Don Leonardo Zangara, 1
Castellamare del Golfo (TP)
+39 3278734049 | +39 3278765008
scianoleggio.com


CONTRACT LAB
Realizzazione del Ristorante e Cafè del Teatro Massimo
Hotellerie
Oreka
Habitat
Contract
WWW.CONTRACTLAB.IT
Seguici su
Teatro Massimo Vittorio Emanuele di Palermo
Foto di Laura Crucitti


Bellavista
PIZZERIA
ORGANIC FOOD & DRINK
Pizza tipica siciliana
Via Re Federico, 14 - Castellammare del Golfo (TP)
Tel. +39 333 836 5941
BIO
FARINA, POMODORO, MOZZARELLA, OLIO E VINO





SCOPELLO
LA TONNARA, I FARAGLIONI E IL PROFUMO DI *PANE CUNZATO*

In viaggio tra Scopello e Castellammare del Golfo, tra leggende, bellezze naturali e dolci profumi che fanno da contorno a un mare cristallino

Un piccolo borgo nato attorno a un antico baglio che si trova sopra un'altura affacciata sul mare; un mare cristallino reso unico dalla presenza dei faraglioni che si ergono davanti una minuscola spiaggia dorata; una caratteristica tonnara che in passato era tra le più importanti dell'intera isola… Tutto questo e molto di più è **Scopello**, uno dei luoghi più belli da visitare in Sicilia.

L'atmosfera che si respira, i colori che riempiono gli occhi, il profumo della natura e quello del ***pane cunzato***. Scopello non è un luogo, Scopello è sentimento, calore e gioia. Questo incantevole borgo in provincia di *Trapani*, punto d'ingresso per la magnifica **Riserva dello Zingaro**, è nato intorno al baglio che fu costruito sopra un'altura in epoca normanna. L'attuale forma risale al XVII secolo: al baglio nel tempo si sono aggiunte una piazza esterna con un **abbeveratoio in pietra** e la **Chiesa di Santa Maria delle Grazie**.

All'interno del baglio ci sono le botteghe degli artigiani locali e si può assaporare il cibo tipico del luogo: ***il pane cunzato***. Si tratta di un pane casereccio appena sfornato con olio,

acciughe, formaggio, pomodoro a fette, sale, pepe e origano: una ricetta semplice eppure incredibilmente gustosa.

Sotto l'altura c'è la piccola **Spiaggia dei Faraglioni**, dove si trova la **Tonnara di Scopello**. Si tratta di una delle più antiche e importanti tonnare siciliane. I primi fabbricati furono realizzati intorno al XIII secolo. La tonnara fu edificata nel XV secolo da *Giovanni Sanclemente* e ampliata dalla sua famiglia nel corso del secolo successivo, prima di passare di proprietà alla *Compagnia di Gesù* e, infine, alla famiglia *Florio*. Sopra la tonnara svettano due torri, la prima del 1200, di cui restano solo i ruderi, e la seconda, la **Torre Doria**, del 1500. Un'altra torre, non appartenente alla tonnara, si trova poco distante: si tratta della **Torre Bennistra**, anch'essa risalente al 1500, che è stata recentemente restaurata e dalla quale è possibile godere di una bellissima vista.

La **Spiaggia dei Faraglioni** è un'incantevole spiaggia dorata. L'accesso facilitato al mare la rendono ideale per le famiglie con bambini, il mare cristallino con i suoi fantastici fondali promettono meraviglie continue per chi fa *snorkeling* o *diving*. I faraglioni che svettano davanti la spiaggia la rendono unica: proprio dalla presenza dei faraglioni proviene il nome del borgo, Scopello, dal greco *skopelòs*, che vuol dire scoglio. Gli antichi residenti del luogo devono aver da subito intuito l'importanza e l'unicità che i faraglioni donavano al borgo.

> **Il borgo e le sue spiagge rappresentano quanto di meglio possa offrire la nostra terra tra bellezze naturali, storia e cultura.**

Poco distante c'è la **Spiaggia di Guidaloca**, una spiaggia di ghiaia incastonata tra alte rocce sul mare, sopra le quali domina una torre di avvistamento risalente al XVI secolo. Anche qui il mare cristallino e le numerose grotte sapranno affascinare i nuotatori più esperti. Ancora più avanti si trova la selvaggia e incontaminata **Cala Bianca**, con le sue acque limpidissime e profonde, delimitate da rocce bianche, dalle quali proviene l'origine del suo nome.

Per la sua bellezza Scopello, soprattutto la Spiaggia dei Faraglioni, è protagonista di cartoline e non solo: film, serie tv e spot pubblicitari hanno immortalato questo incantevole paesaggio. Nel 2004 è stato tra i luoghi scelti per il film ***Ocean's Twelve*** del regista Steven Soderbergh con, tra i tanti attori noti, George Clooney, Brad Pitt, Catherine Zeta Jones e Julia Roberts; nel 2017 Belen Rodriguez è stata protagonista di uno spot girato tra la spiaggia e la tonnara; nel 2021, proprio in questa spiaggia, è stato realizzato il ristorante



Marilù per la fiction Rai ***Màkari*** con Claudio Gioè.
Ad appena 10 chilometri di distanza si trova **Castellammare del Golfo**, altra perla siciliana di cui Scopello è una frazione. Qui è possibile trovare una spiaggia di sabbia fine, **la Playa**, che costeggia buona parte della cittadina. Anche questo paese è ricco di sorprese, a partire dal castello da cui prende il nome: si tratta di un **castello arabo-normanno** che fu costruito dagli arabi nel X secolo e poi ampliato dai normanni prima e dagli svevi poi, che lo cinsero con mura difensive e torri.
Altro elemento caratteristico del paese è la **Chiesa Madre**, detta "*la matrici*" o *Santuario di Maria Santissima del Soccorso* (dedicata alla Madonna che, leggenda vuole, ha salvato la città dall'invasione inglese del 1718) ben visibile anche da lontano perché è sopraelevata su una roccia di tufo che la erge a 25 metri sopra il livello del mare. La chiesa è barocca ma presenta uno stile classico e sobrio ed è decorata all'interno con marmi policromi che affiancano stucchi leggeri.
Un altro importante luogo di culto è la **Chiesa della Madonna della Scala**, risalente al XVII secolo, che sorge su una collina affacciata sul mare. La sua costruzione è legata a una leggenda: nel 1641 una pastorella, Maria D'Angelo, stava portando il gregge a pascolare quando venne sorpresa da un'improvvisa tempesta e si rifugiò in una grotta appena scavata da un fulmine dove trovò una scatola con incisa una croce e un monogramma della Madonna.



Tra gli edifici civili è da vedere **Palazzo Crociferi**, ex convento fondato nel 1659 che oggi è diventato la sede del municipio. Tra i cibi caratteristici, invece, è impossibile non menzionare le **cassatelle**: si tratta di ravioli fritti ripieni di ricotta e gocce di cioccolato, una vera delizia per gli amanti dei dolci. Nella strada che porta da Castellammare del Golfo a Scopello ci si può fermare in un **belvedere** dal quale è possibile godere di una magnifica vista dall'alto del paese. Si tratta di una sosta obbligata per fare una foto ricordo.
È facile comprendere il motivo per cui Scopello è uno dei luoghi simbolo della Sicilia. Per quanto piccolo, il borgo e le sue spiagge rappresentano quanto di meglio possa offrire la nostra terra tra bellezze naturali, storia e cultura: Scopello saprà sorprendervi continuamente, regalando entusiasmo ad ogni scorcio. ***Amazing Scopello, Amazing Sicily!*** ■

Scopello nell'Odissea: fu l'ultima tappa di Ulisse?

Forse non tutti sanno che **Scopello** potrebbe essere apparsa la prima volta in uno dei libri più conosciuti al mondo: **l'Odissea**. Narra la leggenda che l'ultima tappa del viaggio di **Ulisse** prima di far ritorno nella sua amata Itaca sia stato proprio il borgo siciliano.
Nel libro Omero racconta il lungo viaggio che ha dovuto affrontare il mitico eroe dopo la Guerra di Troia per tornare a Itaca, dove l'attendeva la moglie Penelope e il figlio Telemaco. Dopo mille avventure, Ulisse riesce a giungere **nell'isola dei Feaci** dove incontra Nausicaa, figlia di re Alcinoo. Una volta raccontate le sue avventure al re, gli viene donata una nave per poter finalmente tornare a casa. L'isola dei Feaci viene descritta come un *"locus amoenus"*, ovvero *"luogo incantevole"*, che sembra proprio essere la baia di Scopello. Oggi il borgo è invece protagonista di film, serie tv e spot pubblicitari: sono passati millenni ma quando serve ambientare una storia in un luogo incantevole, Scopello è sempre protagonista!



▲ **Il Baglio di Scopello** / ***The Baglio of Scopello / Le Baglio de Scopello***

◀ **Panorama di Castellammare del Golfo** / ***Panorama of Castellammare del Golfo / Panorama de Castellammare del Golfo***

▶ **Abbeveratoio di Scopello** / ***Scopello drinking trough / Abreuvoir de Scopello***

SCOPELLO: THE TONNARA, THE FARAGLIONI AND THE SCENT OF "CUNZATO" BREAD

Traveling between Scopello and Castellammare del Golfo, between legends, natural beauty and sweet scents that surround a crystal clear sea

A small village born around an ancient Baglio located above a hill overlooking the sea; a crystalline sea made unique by the presence of the Faraglioni that stand in front of a tiny golden beach; a characteristic Tonnara that in the past was among the most important of the entire island... all this and much more is **Scopello**, one of the most beautiful places to visit in Sicily.
The atmosphere that you breathe, the colors that fill the eyes, the scent of nature and that of ***cunzato bread***. Scopello is not a place, Scopello is feeling, warmth and joy.
This enchanting village in the province of *Trapani*, an entrance point for the magnificent **Riserva dello Zingaro**, was born around the Baglio who was built over a hill in the Norman era. The current shape dates back to the seventeenth century: over time an external square have been added with a **stone drinking trough** and the **church of Santa Maria delle Grazie**.
Inside the Baglio there are the shops of local craftsmen and you can taste the typical food of the place: ***cunzato bread***. It is a homemade bread just churned out with oil, anchovies, cheese, sliced tomato, salt, pepper and oregano: a simple incredibly tasty recipe.
Under the hill there is the small **Faraglioni beach**, where the **Tonnara**



Faraglioni di Scopello / *Faraglioni of Scopello / Faraglioni de Scopello*

Spiaggia di Guidaloca / *Guidaloca beach / Plage de Guidaloca*

Porto turistico di Castellammare del Golfo / *Tourist port of Castellammare del Golfo / Port touristique de Castellammare del Golfo*





di Scopello is located. It is one of the oldest and most important sicilian tuna trees. The first buildings were made around the thirteenth century. The Tonnara was built in the fifteenth century by *Giovanni Sanclemente* and expanded by his family during the following century, before passing owned by the *Compagnia di Gesù* and, finally, to the Florio family. Above the Tonnara, two towers stand out, the first of 1200, of which only the ruins remain, and the second, the **Torre Doria**, from 1500. Another tower, not belonging to the Tonnara, is not far away: it is the **Torre Bennistra**, also dating on 1500, which has been recently restored and from which it is possible to enjoy a beautiful view.
The **Beach of Faraglioni** is an enchanting golden beach. Facilitated access to the sea makes it ideal for families with children, the crystal clear sea with its fantastic seabed promise continuous wonders for those who makes *snorkelling* or *diving*. The Faraglioni that stand out in front of the beach make it unique: precisely from the presence of the Faraglioni the name of the village, Scopello, from the Greek *Skopelòs*, which means rock, comes from the name of the village. The ancient residents of the place must have immediately sensed the importance and uniqueness that the Faraglioni donated to the village.
Not far away is the **Guidaloca beach**, a stone beach set between higher rocks on the sea, above which dominates a sighting tower dating back to the 16th century. Here too the crystal clear sea and the numerous caves will be able to fascinate the most experienced swimmers. Even later there is the wild and unspoiled **Cala Bianca**, with its clear and profound waters, delimited by white rocks, from which the origin of its name comes.
For its beauty Scopello, especially the Beach of Faraglioni, is the protagonist of postcards and beyond: films, TV series and commercials have immortalized this enchanting landscape. In 2004 he was among the places chosen for the film ***Ocean's Twelve*** by director Steven Soderbergh with, among the many well-known actors, George Clooney, Brad Pitt, Catherine Zeta Jones and Julia Roberts; In 2017 Belen Rodriguez was the protagonist of a spot shot between the beach and the Tonnara; In 2021 the Marilù restaurant for the Rai ***Màkari*** fiction with Claudio Gioè was built on this beach.
Just 10 kilometres away there is **Castellammare del Golfo**, another sicilian pearl of which Scopello is a fraction. Here you can find a fine sandy beach, **the Playa**, which runs along the town. This country is also rich in surprises, starting from the castle from which it takes its name: it is an **Arabic-Norman castle** that was built by the Arabs in the 10th century and then enlarged by the Normans first and then by the Swabians, which surrounded it with walls defensive and towers.
Another characteristic element of the country is the **Church**, called *"La Matrici"*, or *Sanctuary of Maria Santissima del Soccorso* (dedicated





Scopello in the Odyssey: was it the last stage of Ulysses?

Perhaps not everyone knows that **Scopello** could have appear on first time on one of the best known books in the world: **the Odyssey**. The legend tells that the last stage of **Ulysses**'s journey before returning to his beloved Ithaca was the sicilian village. In the book, Homer tells the long Journey that he had to face the legendary Hero after the trojan war to return to Ithaca, where his wife Penelope and his son Telemaco waited him. After many adventures, Ulysses manages to reach the **Island of Pheacian** people where he met Nausicaa, daughter of King Alcinoo. Once he told his adventures to the king, he Will be received a ship to finally be able to go back home. The Island of Pheacian people is described as a *"locus amoenus"* or *"enchanting place"*, which seems to be the Bay of Scopello. Nowaday, the village is the protagonist of films, TV series and advertising spots: millennia have passed but when someone needs to set a story in an enchanting place, Scopello is always protagonist!

to the Madonna who, legend, has saved the city from the English invasion of 1718) clearly visible even from afar because it is ended on a tuff rock that makes it raise 25 meters above sea level. The church is baroque but has a classic and sober style and is decorated inside with polychrome marbles that support light stuccos.

Another important place of religion is the **church of the Madonna della Scala**, dating back to the 17th century, which stands on a hill overlooking the sea. Its construction is linked to a legend: in 1641 a shepherdess, Maria d'Angelo, was leading the flock to graze when it was surprised by a sudden storm and took refuge in a cave just carved out of lightning where she found a box with engraved a cross and a monogram of the Madonna.

Among the civil buildings is to be seen **Palazzo Crociferi**, a former convent founded in 1659 which today has become the headquarters of the Town Hall. Among the characteristic foods, however, it is impossible not to mention the **cassatelle**: they are fried ravioli stuffed with ricotta and chocolate chips, a real delight for sweet lovers.

In the road that leads from Castellammare del Golfo to Scopello you can stop in a **belvedere** from which it is possible to enjoy a magnificent view from the top of the country. It is a mandatory stop to take a souvenir photo. It is easy to understand why Scopello is one of the symbolic places of Sicily.

As small is the village and its beaches represent the best of our land between natural beauty, history and culture: Scopello will be able to surprise you continuously, giving enthusiasm to every glimpse. ***Amazing Scopello, Amazing Sicily!*** ■

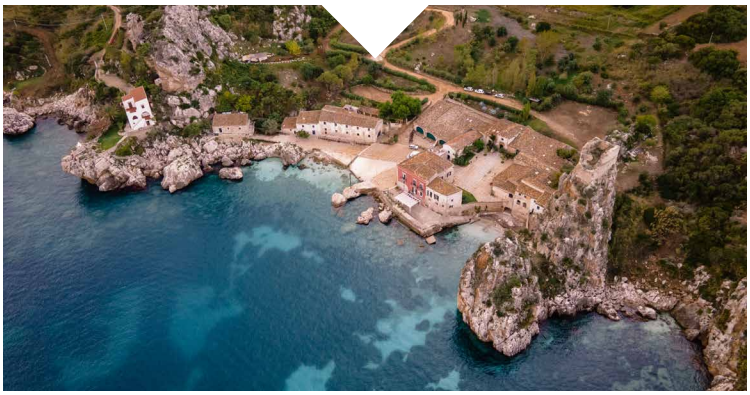
Faraglioni di Scopello / *Faraglioni of Scopello / Faraglioni de Scopello* ▲

Porto turistico di Castellammare del Golfo / *Tourist port of Castellammare del Golfo / Port touristique de Castellammare del Golfo* ▼



SCOPELLO: LA TONNARA, LES FARAGLIONI ET LE PARFUM DU PAIN "CUNZATO"

Voyager entre Scopello et Castellammare del Golfo, parmi les légendes, les beautés naturelles et les doux parfums qui entourent une mer cristalline



▲ **La tonnara di Scopello vista dall'alto** */ The tonnara of Scopello seen from above / La tonnara de Scopello vue de haut*

▶ **Torre Doria di Scopello** */ Doria Tower of Scopello / Tour Doria de Scopello*

Un petit village né autour d'un ancien Baglio qui se situe sur une colline surplombant la mer; une mer cristalline rendue unique par la présence des Faraglioni qui s'élèvent devant une minuscule plage dorée; une pêcherie de thon caractéristique qui était autrefois parmi les plus importantes de toute l'île... **Scopello** est tout cela et bien plus encore, l'un des plus beaux endroits à visiter en Sicile.
L'atmosphère que vous respirez, les couleurs qui remplissent vos yeux, le parfum de la nature et celui du ***pain cunzato***. Scopello n'est pas un lieu, Scopello est sentiment, chaleur et joie.
Ce charmant village de la province de Trapani, porte d'entrée de la magnifique **Riserva dello Zingaro**, est né autour du Baglio construit sur une colline à l'époque normande. La forme actuelle remonte au XVIIe siècle: une place extérieure avec une **auge en pierre** et l'église de **Santa Maria delle Grazie** ont été ajoutées au Baglio au fil du temps.
À l'intérieur du Baglio se trouvent les boutiques d'artisans locaux et vous pourrez déguster les spécialités typiques du lieu: le ***pain cunzato***. C'est un pain fait maison fraîchement cuit avec de l'huile, des anchois, du fromage, des tranches de tomate, du sel, du poivre et de l'origan: une recette simple mais incroyablement savoureuse.
Au-dessous de la colline se trouve la petite **Plage dei Faraglioni**, où se trouve la **Tonnara di Scopello**. C'est l'un des casiers à thon les plus anciens et les plus importants de Sicile. Les premiers bâtiments ont été construits vers le XIIIe siècle. La Tonnara a été construite au XVe siècle par *Giovanni Sanclemente* et agrandie par sa famille au cours du siècle suivant, avant de passer la propriété à la *Compagnie de Jésus* et enfin à la famille Florio. Au-dessus de la Tonnara se dressent deux tours, la première date des années 1200, dont il ne reste que des ruines, et la seconde, la **Tour Doria**, des années 1500. Une autre tour, n'appartenant pas à la Tonnara, est située non loin: c'est la **Tour Bennistra**, datant également des années 1500, récemment restaurée et d'où il est possible de profiter d'une belle vue.
La **plage des Faraglioni** est une plage dorée enchanteresse. L'accès facile à la mer la rend idéal pour les familles avec enfants, la mer cristalline avec ses décors fantas-



tiques promet des merveilles pour les plongeurs ou la plongée. Les Faraglioni qui se détachent devant la plage la rendent unique: le nom du village, Scopello, du grec *skopelòs*, qui signifie rocher, vient de la présence des Faraglioni. Les anciens habitants du lieu ont dû immédiatement comprendre l'importance et la singularité que les Faraglioni donnaient au village.

Non loin de là se trouve la **Plage de Guidaloca**, une plage de gravier située parmi les plus hauts rochers au-dessus de la mer, dominée par une tour de guet datant du XVIe siècle. Ici aussi, la mer cristalline et les nombreuses grottes fascineront les nageurs les plus expérimentés. Plus loin se trouve la **Cala Bianca** sauvage et intacte, avec ses eaux cristallines et profondes, bordées de roches blanches, d'où son nom.

En raison de sa beauté, Scopello, en particulier la plage des Faraglioni, est le protagoniste des





cartes postales et plus encore: des films, des séries télévisées et des publicités ont immortalisé ce paysage enchanteur. En 2004, il fait partie des décors choisis pour le film ***Ocean's Twelve*** du réalisateur Steven Soderbergh avec, parmi de nombreux acteurs connus, George Clooney, Brad Pitt, Catherine Zeta Jones et Julia Roberts; en 2017, Belen Rodriguez était la protagoniste d'une publicité filmée entre la plage et la pêche au thon; en 2021, le restaurant Marilù a été créé sur cette plage pour la fiction Rai ***Màkari*** avec Claudio Gioè.

À seulement 10 kilomètres se trouve ***Castellammare del Golfo***, une autre perle sicilienne dont Scopello n'est qu'une fraction. Ici, il est possible de trouver une plage de sable fin, ***la Playa***, qui longe une grande partie de la ville. Cette ville est aussi pleine de surprises, à commencer par le château dont elle tire son nom: c'est un **château arabo-normand** qui fut construit par les Arabes au Xe siècle puis agrandi d'abord par les Normands puis par les Souabes, qui l'entourèrent de murailles de défense et de tours.



Un autre élément caractéristique de la ville est l'**église mère**, connue sous le nom de *"la matrici"*, ou *sanctuaire de Maria Santissima del Soccorso* (dédiée à la Madone qui, selon la légende, sauva la ville de l'invasion anglaise de 1718) clairement visible même de loin car elle est élevée sur un rocher de tuf qui l'élève à 25 mètres au-dessus du niveau de la mer. L'église est baroque mais de style classique et sobre et elle est décorée à l'intérieur de marbres polychromes flanqués de stucs clairs.

Un autre lieu de culte important est l'**église de la Madonna della Scala**, datant du XVIIe siècle, qui se dresse sur une colline surplombant la mer. Sa construction est liée à une légende: en 1641 une bergère, Maria D'Angelo, emmenait paître son troupeau lorsqu'elle fut surprise par un orage soudain et se réfugia dans une grotte juste creusée par la foudre où elle trouva une boîte gravée d'une croix et un monogramme de la Madone.

Parmi les édifices civils, le **Palazzo Crociferi** vaut le détour, un ancien couvent fondé en 1659 qui est aujourd'hui devenu la mairie. Parmi les spécialités caractéristiques, impossible cependant de ne pas mentionner la **cassatelle**: ce sont des raviolis frits fourrés à la ricotta et aux pépites de chocolat, un vrai régal pour les amateurs de pâtisserie.

Sur la route qui mène de Castellammare del Golfo à Scopello, vous pouvez vous arrêter à un **belvédère** d'où il est possible de profiter d'une vue magnifique sur la ville. C'est un arrêt obligatoire pour prendre une photo souvenir.

Il est facile de comprendre pourquoi Scopello est l'un des symboles de la Sicile. Aussi petit soit-il, le village et ses plages représentent ce que notre terre peut offrir de mieux entre beautés naturelles, histoire et culture: Scopello saura vous surprendre en permanence, donnant de l'enthousiasme à chaque coup d'œil. ***Amazing Scopello, Amazing Sicily!*** ■

▲ **Interno della tonnara di Scopello**
Interior of the tonnara of Scopello
Intérieur de la tonnara de Scopello

◀ **Ingresso del baglio di Scopello**
Entrance to the Baglio of Scopello
Entrée au faisceau de Scopello

▼ **Chiesa Madre di Castellammare del Golfo** / ***Church of Castellammare del Golfo / Église mère de Castellammare del Golfo***



Scopello dans l'Odyssée: était-ce la dernière étape d'Ulysse?

Peut-être que tout le monde ne sait pas que **Scopello** pourrait être apparu dans l'un des livres les plus connus au monde: **l'Odyssée**. La légende raconte que la dernière étape du voyage d'**Ulysse** avant de retourner dans sa bien-aimée Ithaque était précisément le village sicilien.

Dans le livre, Homère raconte le long voyage que le héros mythique auquel il a dû faire face après la guerre de Troie pour retourner à Ithaque, où son épouse Pénélope et son fils l'attendaient.

Après mille aventures, Ulysse parvient à rejoindre **l'île des Phéaciens** où il rencontre Nausicaa, fille du roi Alkinoos. Une fois racontées ses aventures au roi, un navire lui sera donné pour qu'il puisse enfin rentrer chez lui. L'île des Phéaciens est décrite comme un *"locus amoenus"*, ou *"lieu enchanteur"*, qui semble être la baie de Scopello.

Aujourd'hui, le village est le protagoniste de films, séries télévisées et publicités: des millénaires sont passés mais quand il faut situer une histoire dans un endroit charmant, Scopello est toujours le protagoniste!

ANTICO PASTIFICIO

Buffa

DAL 1979

Solo grano duro di Sicilia

Molito a pietra naturale.

LA CONVENZIONALE

Busiate di semola grano duro siciliano - Paccheri di semola grano duro siciliano



www.anticopastificiobuffa.it

RISTORANTE MEDITERRANEO
LA CUCINA TRADIZIONALE RIVISITATA

TRADITIONAL CUISINE REVISITED / CUISINE TRADITIONNELLE REVISITÉE



A Castellammare del Golfo, nei pressi di Piazza Petrolo, la cosiddetta "bella vista del golfo di Castellammare", è possibile degustare una cucina siciliana alternativa all'interno del **ristorante Mediterraneo**. Un giovane chef propone un menù rivisitando la cucina tradizionale introducendo ingredienti ricercati e diversificando i modi di cottura. Per il ristorante, aperto da 7 anni e a conduzione familiare, la cura per i clienti è essenziale: dall'accoglienza al servizio e garantendo prezzi accessibili a tutti. I piatti del **ristorante Mediterraneo** sono preparati al momento per offrire qualità e un gusto genuino. L'orario di apertura è dalle 10:30 alle 15:30 e dalle 18:30 a mezzanotte. **Buon appetito!**

*In Castellammare del Golfo, near Piazza Petrolo, the so-called "beautiful view of the Gulf of Castellammare", it is possible to taste alternative sicilian cuisine in the **Mediterraneo restaurant**. A young chef proposes a menu revisiting traditional cuisine introducing refined ingredients and diversifying cooking methods. For the restaurant, open for 7 years and family-run, customer care is essential: from the welcome to the service and guaranteeing affordable prices for all. The dishes of the **Mediterraneo restaurant** are freshly prepared to offer quality and genuine taste. The opening hours are from 10:30 to 15:30 and from 18:30 to midnight.* ***Enjoy your meal!***

*À Castellammare del Golfo, près de la Piazza Petrolo, la soi-disant "belle vue sur le golfe de Castellammare", il est possible de déguster une cuisine sicilienne alternative au **restaurant Mediterraneo**. Un jeune chef propose une carte qui revisite la cuisine traditionnelle en introduisant des ingrédients raffinés et en diversifiant les modes de cuisson. Pour le restaurant, ouvert depuis 7 ans et familial, l'écoute du client est primordiale: de l'accueil au service, il garantit des prix abordables pour tous. Les plats du **restaurant Mediterraneo** sont préparés sur le moment pour offrir qualité et goût authentique. Les horaires d'ouverture sont de 10h30 à 15h30 et de 18h30 à minuit.* ***Bon appétit!***

Ristorante Mediterraneo - Via Colonna, 1 (inizio Discesa Marina)
Castellammare del Golfo (TP) | +39 333 629 9206 | +39 333 129 4693

Scopri le meraviglie del Golfo di Castellammare

Noleggio imbarcazioni
Servizio Transfer · Escursioni di gruppo

Noleggiare una barca è il modo più semplice, pratico e veloce per trascorrere una magnifica vacanza sul **Golfo di Castellammare**. Garantiamo la possibilità di nolo sia con che senza patente nautica, a seconda della tipologia, e con la possibilità di richiederne un conducente.

Mettiamo a tua disposizione **acquascooter Polaris Virage 700** o **monopattini Ducati** costantemente sottoposti a controlli per offrire la massima sicurezza.

Offriamo anche un **servizio transfer** comodo e affidabile con un'autovettura fino a 8 posti.

Organizziamo **escursioni** personalizzate, private o in gruppo. Con possibilità di raggiungere le favolose mete di: **Scopello**, **Riserva dello Zingaro**, **San Vito Lo Capo**.

Partendo da uno dei borghi più belli delle coste italiane, avrai la possibilità di visitare questo splendido tratto marittimo in tutto il suo splendore. **Vivrai un'esperienza nuova e indimenticabile, da raccontare.**



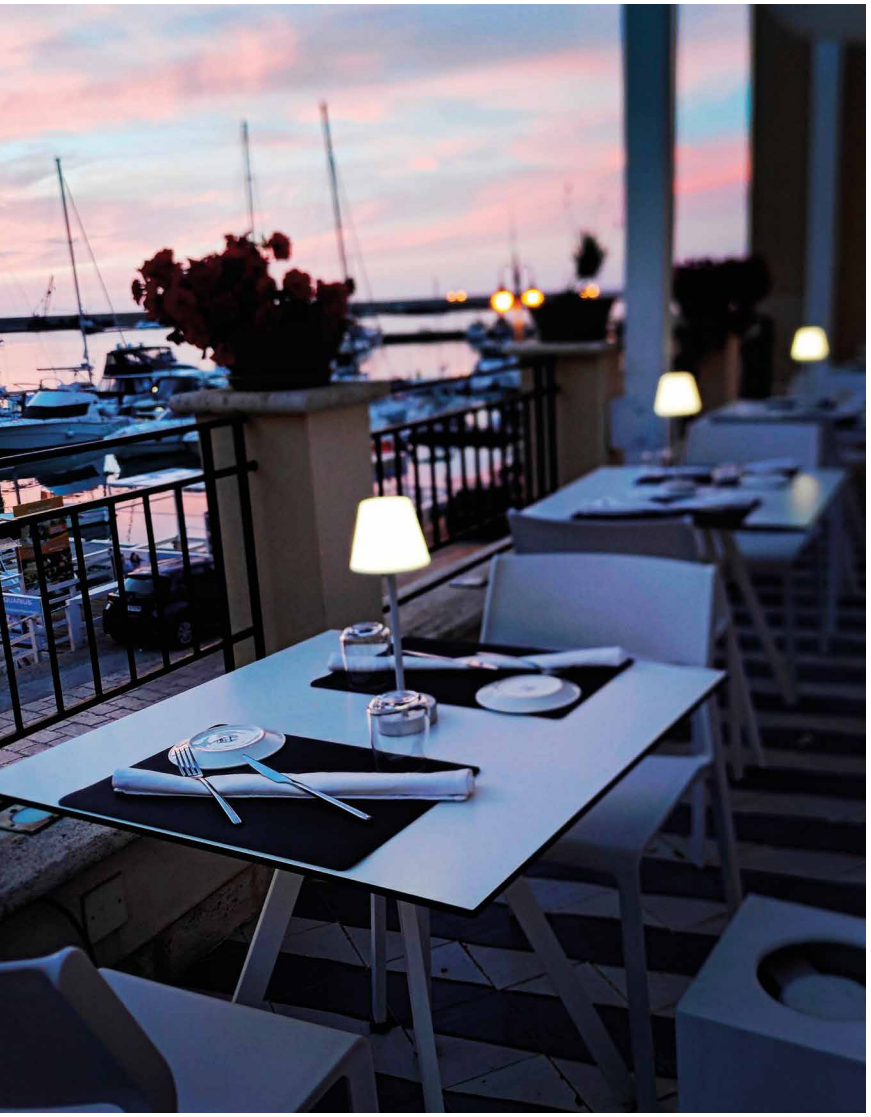






Màkari

Màkari Rent Boat
CALA MARINA - PORTO TURISTICO - CASTELLAMMARE DEL GOLFO (TP)
+39 377 374 0770
www.makarirentboat.it









Ristorante Zero nasce per stupire, per ammaliare i clienti con i sapori di un tempo rivisitati in chiave innovativa e stravolgente

Ristorante Zero è molto più di un posto dove mangiare e bere, è un luogo vivo d'incontri e condivisione, è come un nuovo amore.
Vieni a trovarci a Castellammare del Golfo, in provincia di Trapani, scoprirai i migliori piatti, generosi e unici preparati con prodotti freschi e locali, da gustare nella location unica del nostro ristorante sul mare.
Proponiamo una ricca selezione di sfiziosi antipasti a base di pesce, frutti di mare e crostacei, tutto freschissimo e proveniente dal vicino porto, ogni giorno. I nostri primi piatti sono generosi, intriganti e adatti a tutti i palati. Grigliate di pesce o fritti di mare sono al cuore dei secondi piatti, tutti contraddistinti da una grande creatività e dall'equilibrato accostamento di sapori e condimenti.
Non manca una raffinata selezione di vini e bevande, per un abbinamento perfetto consigliato dal nostro personale.

Zero

Via Don L. Zangara, 45
Castellammare del Golfo (TP)
+39 0924 076 184
+39 388 827 2310
zeroristorante.it

PARK ART FEST
PAF
CARINI

'23

2ª edizione

1*2*3 Settembre

INGRESSO GRATUITO
ORE 17.00-24.00

PARCO CITTADINO ALMOAD-CARINI

VIA ROVIGO / VIA VENETO

Artigianato
Arte e Pittura
Laboratori
Musica live
Baby Parking
Sport
Spettacoli
Food

VENERDI 1

Ore 19.00
Laboratorio di scienza
a cura di **Fondazione RI.MED**



Ore 20.30
Teatro per bambini
"L'inventore di storie" della Compagnia Decale
di Giovanni Ruffino - CLOWN ZAZU



Ore 22.00
Cabaret magico
MAGO PLIP

SABATO 2

Ore 19.00
Laboratorio di disegno
a cura di **CHIARA LO PICCOLO**



Ore 20.30
Family show
"Magia con animali e ventriloquia"
di **MAGO MAX #ilmagicartista**



Ore 22.00
Concerto Tributo Maneskin
MARLENE

DOMENICA 3

Ore 19.00
Laboratorio di cucina
a cura di **CUOCHE MA BUONE**



Ore 20.30
Spettacolo dei Pupi siciliani
"La leggenda di Colapesce"
di **ANGELO SICILIA**



Ore 22.00
Concerto Tributo Zucchero
DUNE MOSSE

GIOVEDI 31
PRIMA PAF
ORE 22:00
CLAUDIO MEGNA DJ
Disco Music

PAF ParkArtFest

Scopri la spiaggia di Guidaloca: un'oasi di mare e relax!



"Lido ben attrezzato, personale molto cortese ed attendo alle esigenze del cliente, inoltre vi è un bar ben organizzato, dal dolce al salato. Ottimo tutto, dai panini alle insalate... e per i più golosi ampia scelta di primi a base di pesce. Il tutto racchiuso nella splendida cornice Guidaloca."

Lido Dies Vacuus

Spiaggia di Guidaloca - Scopello - Castellammare del Golfo (TP)
Tel. +39 331 915 1254

SCOPELLO E DINTORNI
AROUND SCOPELLO / SCOPELLO ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

SICILIA DOLCE MARE



A Balestrate, a pochi passi dal mare e dal centro storico, una casa vacanza a conduzione familiare. Finemente arredato, dispone di 3 camere da letto e di una terrazza dove poter godere delle dolci serate siciliane. L'Host parla francese, inglese, spagnolo e turco.

In Balestrate, a few steps from the sea and the historical centre, a family-run holiday home. Finely furnished, it has 3 bedrooms and a terrace where you can enjoy the sweet sicilian evenings. The Host speaks french, english, spanish and turkish.

A Balestrate, à quelques pas de la mer et du centre historique, un appartement de vacances familial. Finement meublé, il dispose de 3 chambres et d'une terrasse où vous pourrez profiter des douces soirées siciliennes. L'hôte parle français, anglais, espagnol et turc.

SICILIA DOLCE MARE · Casa vacanza
Via Libertà, 70
Balestrate (PA)
+39 338 2627325

MACCHIA MEDITERRANEA



Bed and breakfast a conduzione familiare situato in una posizione centralissima e a due passi dal mare e dal centro storico di Castellammare del Golfo. Una struttura nuovissima e dotata di qualsiasi confort per offrire un soggiorno autentico siciliano.

Family-run bed and breakfast located in a very central position and a stone's throw from the sea and the historic center of Castellammare del Golfo. A brand new structure equipped with every comfort to offer an authentic sicilian holiday.

Bed and breakfast familial situé dans une position très centrale et à deux pas de la mer et du centre historique de Castellammare del Golfo. Une toute nouvelle structure équipée de tout le confort pour offrir un séjour sicilien authentique.

MACCHIA MEDITERRANEA · B&B
Via Pioppi, 12
Castellammare del Golfo (TP)
+39 328 152 4310 | +39 320 884 1888

LIDO VIDA LOCA



In un'atmosfera gioiosa gli aromi della cucina mediterranea riempiono l'aria mentre le prelibatezze locali deliziano il palato. Sorseggiando un cocktail tropicale, lasciati trasportare dalla dolce vita del Lido Vida Loca, un'esperienza indimenticabile.

In a joyful atmosphere the scents of Mediterranean cuisine fill the air while local delicacies delight the palate. Sipping a tropical cocktail, let yourself be carried away by the sweet life of Lido Vida Loca, an unforgettable experience.

Dans une atmosphère joyeuse, les arômes de la cuisine méditerranéenne remplissent l'air tandis que les spécialités locales ravissent le palais. En sirotant un cocktail tropical, laissez-vous emporter par la douceur de vivre du Lido Vida Loca, une expérience inoubliable.

LIDO VIDA LOCA · Lido balneare
Guidaloca - Scopello
Castellammare del Golfo (TP)
+39 329 431 0266 | + 39 338 742 0063

ELIMA'S MOOD

HOLIDAY HOME · SPORT
NATURA · WELLNESS



MOOD HOLIDAY

Appartamenti immersi nella natura a 500 mt dal mare con angolo relax in giardino con vasca idromassaggio. Disponibile appartamento con accesso per persone con difficoltà motorie.



MOOD SPORT

Un altro modo per scoprire le meraviglie della costa con attività di sport exploring: canottaggio costiero e SUP.



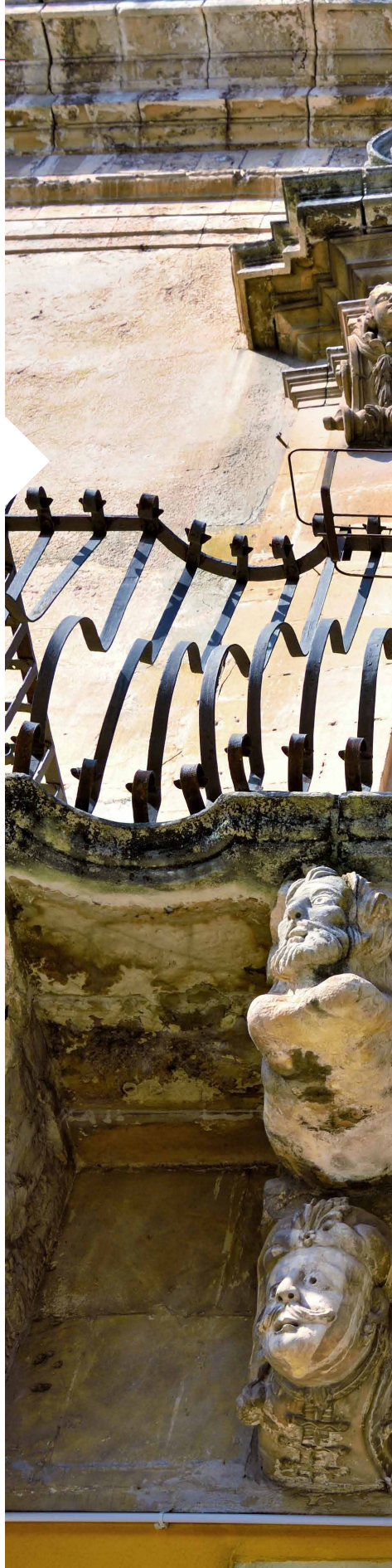
MOOD NATURA

Dove trascorrere un tempo di relax nella valle degli uliveti a pochi metri dal mare, escursioni di trekking.

C.da Ciauli · Guidaloca · Scopello
Castellammare del Golfo (TP)
+39 339 247 7828

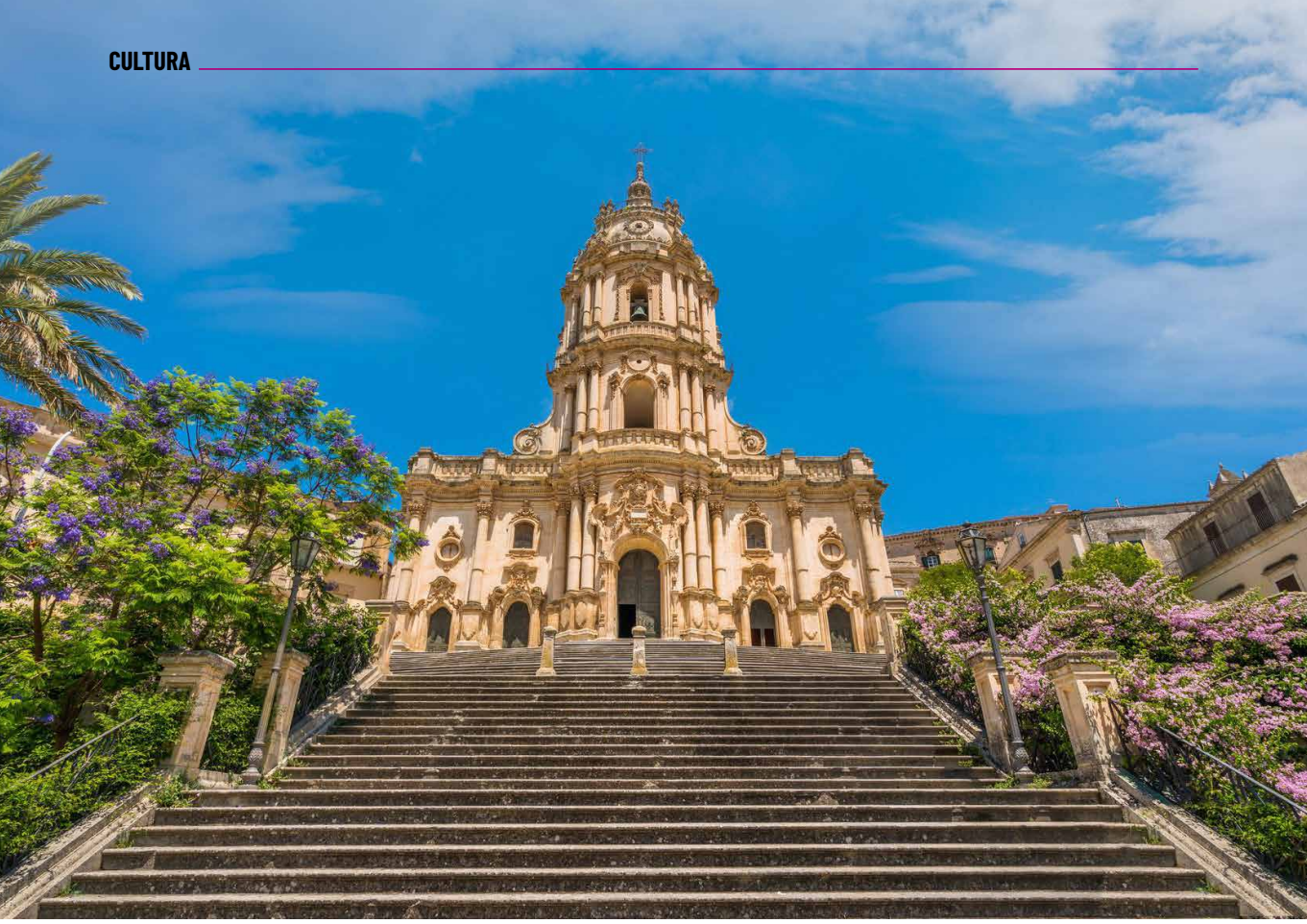
NON SOLO BAROCCO
ALLA SCOPERTA DELLE BELLEZZE DI MODICA

Patrimonio dell'Unesco per le architetture barocche, Modica vi conquisterà con la sua storia, le sue vedute e la dolcezza del suo cioccolato



In Sicilia si possono trovare testimonianze storiche, culturali e artistiche di ogni epoca. Capita spesso di scoprire città e paesi che hanno avuto talmente tante dominazioni da essere stratificate, regalando al visitatore scorci di rara bellezza e incontri culturali inediti e sorprendenti. Fa parte di questa *élite* **Modica**, in provincia di Ragusa: la città è stata fondata dai greci ed è oggi **patrimonio dell'Unesco** per il suo centro storico ricco di **architetture barocche**.
Distrutta da un terremoto nel 1693, Modica è stata ricostruita ed è oggi suddivisa in due grandi quartieri, **Modica Alta** e **Modica Bassa**, che si trovano su una vallata concava, che un tempo era il letto di un fiume, circondata da colline, tanto che le abitazioni sono state costruite sfruttando le cavità naturali della roccia e sono addossate le une alle altre, creando l'effetto di un presepe vivente.
Il terremoto ha avviato la ricostruzione tardo-barocca della città ma non ha cancellato del tutto le antiche testimonianze: nel cuore del centro storico c'è ancora la **Necropoli del Quartiriccio**, sito archeologico che conserva





le tracce del primo insediamento umano della città, con trenta tombe a forno scavate nella roccia che risalgono a oltre duemila anni prima di Cristo.
La città è dominata dal **Castello dei Conti**, che sorge su uno sperone di roccia che in passato esaltava le sue caratteristiche difensive. Il castello era già esistente nel 1200 mentre la **torre dell'orologio** venne eretta nel 1300. All'interno sono rintracciabili le antiche carceri medievali mentre recenti lavori di recupero hanno fatto rinvenire la **grotta delle cento scale**, un cunicolo che porta dal castello alla vallata sottostante.
Non mancano altre antiche testimonianze, come la **Chiesa rupestre di San Nicolò inferiore**, realizzata tra l'XI e il XII secolo, uno degli esempi meglio conservati dell'architettura rupestre bizantina, realizzata scavando nel banco calcareo vicino all'alveo del torrente: all'interno si può trovare l'abside con icone in stile bizantino e il Cristo Pantocratore. La **Chiesa del Carmine**, tra le poche ad essere sopravvissute al terremoto, presenta un portale del 1300 in stile gotico-catalano e un rosone a dodici raggi.

> **La città è stata fondata dai greci ed è oggi patrimonio dell'Unesco per il suo centro storico ricco di architetture barocche.**

Ma è il **barocco** ad aver reso celebre la città. Ecco allora, a Modica alta, la magnificenza del **Duomo di San Giorgio**, con la sua scalinata monumentale, alla cui sinistra si può ammirare **Palazzo Polara**, dall'architettura tardo-barocca.
La scalinata del duomo è arricchita anche da un giardino pensile su più livelli, detto l'**Orto del Piombo**. Alle spalle del Duomo, invece, c'è il **Palazzo Napolino-Tommasi Rosso**. Il tour di Modica Alta non può prescindere dalla visita alla **Chiesa e il Convento di Santa Maria del Gesù**, che fonde il tardo-gotico e il barocco e dove si può visitare un bellissimo chiostro su due livelli, e la **Chiesa di San Giovanni Evangelista**, anch'essa introdotta da un'imponente scalinata.
A Modica Bassa c'è la **Chiesa di San Pietro** (che viene spesso indicata come Duomo perché, insieme al Duomo Di San Giorgio, ha il titolo di *Chiesa Madre*, a testimoniare la dualità e la rivalità tra i due quartieri modicani), altro esempio del baracco settecentesco: nella sua scalinata sono presenti le **statue dei "*santuni*"**, i dodici apostoli. All'interno si può trovare è il mo-

numentale organo realizzato dai fratelli Polizzi composto da 3200 canne, 32 registri e 2 tastiere. A pochi passi sorge la semplice ed elegante **Chiesa di Santa Maria del Soccorso**, con il Collegio dei Gesuiti.

Per gli amanti della letteratura si può visitare anche il **Museo Casa natale di Salvatore Quasimodo**: il poeta, nato a Modica nel 1901, ha vinto il *premio Nobel per la letteratura* nel 1951. Una collezione di quadri appartenenti al poeta ermetico si può trovare nel **Palazzo della Cultura**, che ospita il **Museo Civico**, dove si trova **l'Eracle di Cafeo**, una statua alta 22 centimetri risalente al III secolo a.C. ritrovata nel 1967 nel corso di lavori lungo il fiume Irminio.

Modica deve la sua fama anche al **cioccolato**, il *primo cioccolato IGP d'Europa*, che viene realizzato con una particolare lavorazione a freddo dai maestri cioccolatieri modicani, senza la fase di concaggio per conservare l'integrità dei suoi ingredienti: il risultato è un cioccolato maggiormente granuloso al palato, dal sapore intenso e unico. La particolare tecnica di lavorazione delle fave di cacao è stata introdotta durante la dominazione spagnola nella contea modicana. Il cioccolato viene celebrato ogni dicembre con l'evento ***Chocomodica***, una grande festa che inonda di dolcezza tutti i viali della città. Per chi non potesse essere a Modica nel periodo dell'evento, è possibile visitare tutto l'anno il **museo del cioccolato**: all'interno si può ripercorrere la storia della sua evoluzione per poi passare a due sale con esposte ventidue sculture di cioccolato, dove si può ammirare un grande bassorilievo con l'Italia in miniatura interamente realizzato in cioccolato. Non mancano laboratori sensoriali e un percorso dove assistere alla preparazione del cioccolato con degustazione finale.

Le bellezze artistiche di Modica si possono ammirare anche da alcuni punti sopraelevati che offrono una fantastica visione d'insieme al visitatore. Tra questi il più famoso è **Pizzo Belvedere**, raggiungibile dalle scalinate che fiancheggiano il Duomo di San Giorgio. Si tratta di una terrazza panoramica che si affaccia sopra i tetti di Modica Alta ma dalla quale è anche visibile parte di Modica Bassa. Lungo via Sant'Andrea si può trovare invece il **Belvedere San Benedetto**, distante circa un chilometro dal centro. Infine, se siete costante ricerca di foto da cartolina, c'è anche la **Vetta del Monserrato**, con una vista dall'alto molto affascinante. Tutti questi punti panoramici offrono il massimo dello spettacolo se raggiunti nelle ore serali, per lasciarsi conquistare da uno splendido tramonto o per guardare il paese illuminato dai lampioni, quando si concretizza l'effetto da "presepe vivente".

Cosa state aspettando? Visitate Modica, la città saprà sorprendervi in ogni suo scorcio. ***Amazing Modica, Amazing Sicily!*** ■



◀ **Duomo di San Giorgio di Modica**
Cathedral of San Giorgio of Modica
Cathédrale de San Giorgio de Modica

▲ **Il cioccolato di Modica** / ***Modica chocolate*** / ***Chocolat Modica***

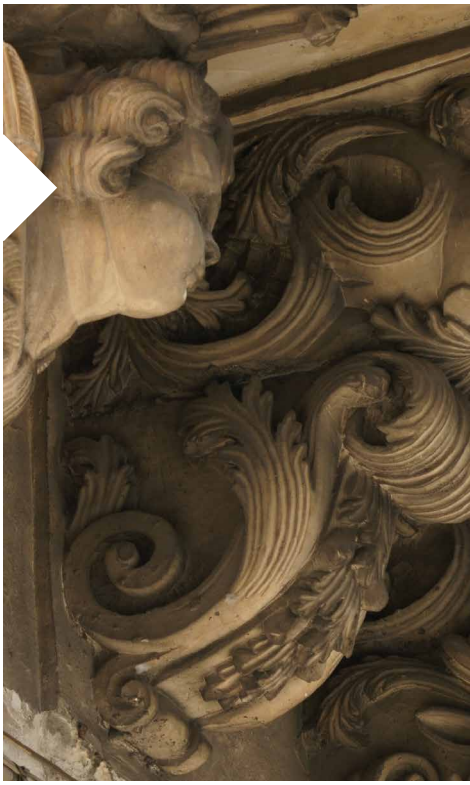
Il cioccolato di Modica: ricetta azteca o spagnola?

Il cioccolato di Modica IGP è un prodotto rinomato in tutto il mondo. Ma come hanno appreso i modicani l'arte di realizzare il cioccolato con la lavorazione a freddo? Sicuramente il cioccolato fu introdotto a Modica dagli spagnoli durante la dominazione del XVI secolo. Gli spagnoli avevano importato dalle colonie in Sud America le fave di cacao. Per anni si è pensato che il metodo di lavorazione modicano discendesse direttamente dagli antichi aztechi, che tostavano i semi della pianta di cacao su una pietra ricurva chiamata *metate*, che veniva riscaldata per poi macinare i semi con un matterello in pietra. Nella **lavorazione a freddo**, il cacao non passa attraverso la fase del concaggio e l'aggiunta di zucchero semolato, che non riesce a sciogliersi per la bassa temperatura, dà la tipica consistenza granulosa. Sembra però che gli aztechi non conoscessero lo zucchero: il cioccolato modicano potrebbe essere quindi derivato direttamente dagli spagnoli, che dovrebbero essere stati i primi ad aggiungere lo zucchero al cacao.

NOT ONLY BAROQUE: DISCOVERING THE BEAUTIES OF MODICA

World Heritage Site for Baroque architecture, Modica will captivate you with its history, its views and the sweetness of its chocolate

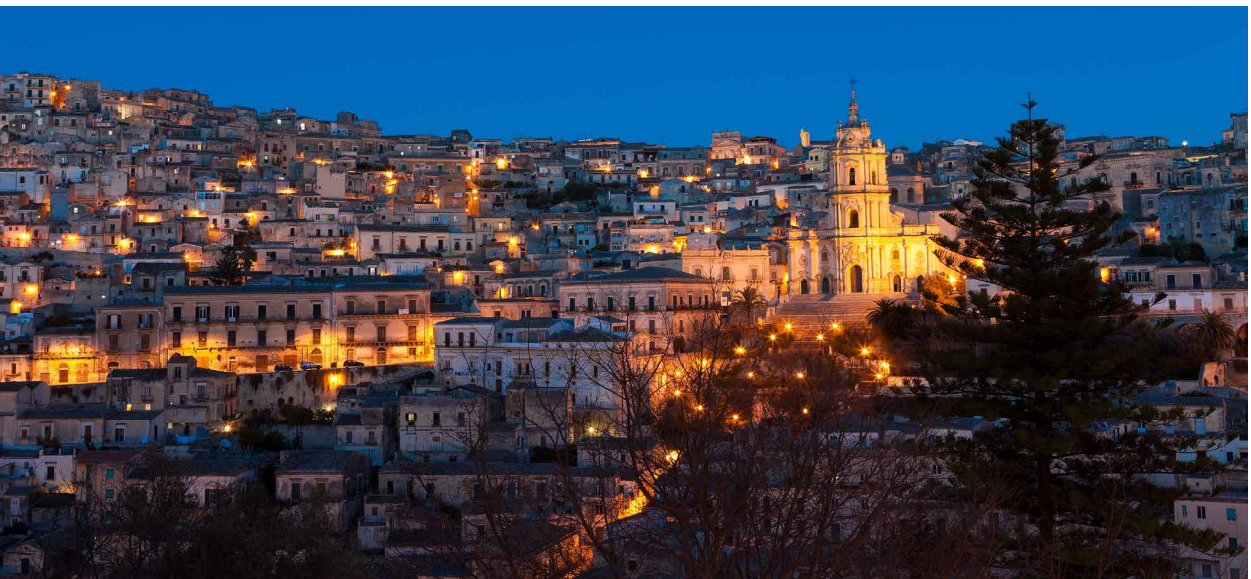
In Sicily you can find historical, cultural and artistic evidence of every era. It often happens to discover cities and towns that have had so many dominations to be stratified, giving visitors glimpses of rare beauty and unusual and surprising cultural encounters.
It is part of this *elite* **Modica**, in the province of Ragusa: the city was founded by the Greeks and is now a **UNESCO heritage** site for its historic center rich in **baroque architecture**.
Destroyed by an earthquake in 1693, Modica was rebuilt and is now divided into two large neighbourhoods, **Modica Alta** and **Modica Bassa**, located on a valley, which was once the bed of a river, surrounded by hills, so much so that the houses were built using the natural cavities of the rock and are leaning against each other, creating the effect of a living crib.
The earthquake started the reconstruction of the late Baroque city but did not completely erase the ancient testimonies: in the heart of the old town there is still the **Necropolis of Quartiriccio**, archaeological site that preserves the traces of the first human settlement of the city, with 30 tombs carved into the rock that date back more than 2000 years before Christ.
The city is dominated by the **Castello dei Conti**, which stands on a rock spur that in the past exalted its defensive features. The castle already existed in 1200 while the **Torre dell'Orologio** was erected in 1300. Inside you can find the an-

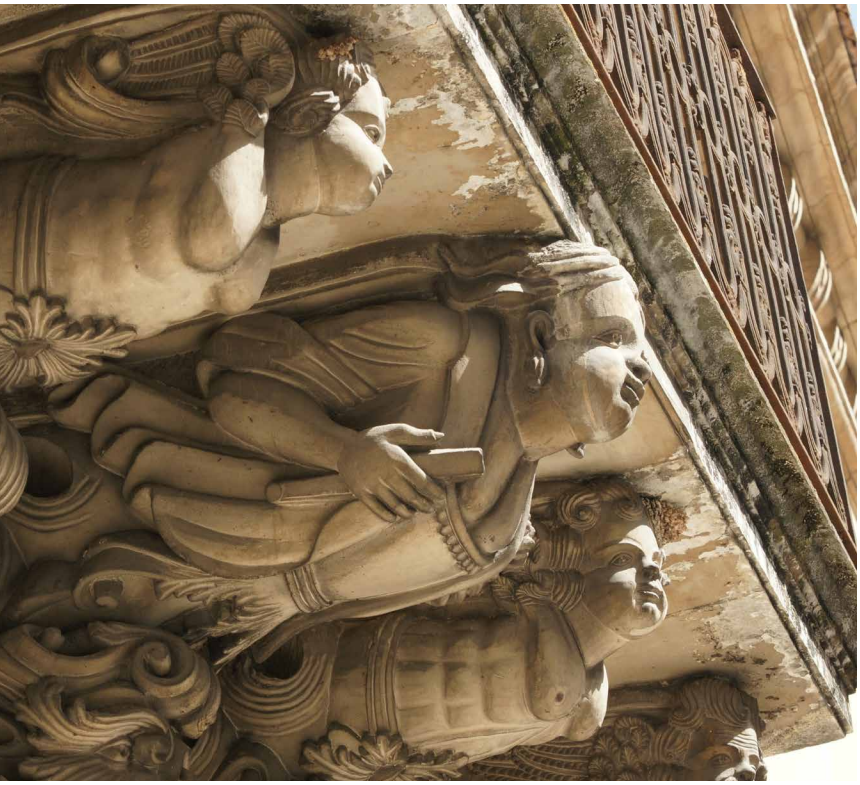


Il barocco di Modica, dettaglio
The baroque of Modica, detail
Le baroque de Modica, détail

Veduta di Modica
View of Modica / Vue de Modica

Chiesa di San Pietro di Modica
Church of San Pietro of Modica
Église de San Pietro de Modica





cient medieval prisons while recent recovery works have unearthed the **cave of the hundred stairs**, a tunnel that leads from the castle to the valley below.

There are other ancient testimonies, such as the **rupestral church of San Nicolò inferiore**, built between the 11th and 12th centuries, one of the best preserved examples of Byzantine rupestral architecture, built digging in the limestone bank near the riverbed of the stream: Inside you can find the apse with icons in the Byzantine style and the Christ Pantocrator. The **Church of the Carmine**, among the few to have survived the earthquake, has a portal of 1300 in Gothic-Catalan style and a rose window with 12 rays.

But it is the **baroque** that has made the city famous. Here, then, in Modica alta, the magnificence of the **Cathedral of San Giorgio**, with its monumental staircase, to the left of which you can admire **Palazzo Polara**, late-baroque architecture. The staircase of the cathedral is also enriched by a hanging garden on several levels, called the **Orto del Piombo**. Behind the Duomo, there is the **Palazzo Napolino-Tommasi Rosso**. The tour of Modica Alta can not be separated from the visit to the **Church and the Convento di Santa Maria del Gesù**, which blends the late gothic and baroque and where you can visit a beautiful cloister on two levels, and the **Church of San Giovanni Evangelista**, also introduced by an imposing staircase.

In Modica Bassa there is the **Church of San Pietro** (which is often referred to as the Duomo because, together with the Duomo di San Giorgio, it has the title of *Chiesa Madre*, to witness the duality and rivalry between the two neighbourhoods of Modica), another example of the 18th century hut: in its staircase are the **statues of the *"Santuni"***.

Inside you can find the monumental organ made by the Polizzi brothers consisting of 3200 pipes, 32 registers and 2 keyboards. A few steps away is the simple and elegant **Church of Santa Maria del Soccorso**, with the Jesuit College.

For lovers of literature you can also visit the **Museo Casa natale Salvatore Quasimodo**: the poet, born in Modica in 1901, won the *Nobel Prize for literature* in 1951. A collection of paintings belonging to the hermetic poet can be found in the **Palace of Culture**, which houses the **Civic Museum**, where there is l'**Eracle di Cafeo**, a 22 cm tall statue dating back to the 3rd century B.C. found in 1967 during works along the Irminio river.

Modica owes its fame also to **chocolate**, the *first IGP chocolate in Europe*, which is made with a particular cold working process by master chocolatiers modicani, without the phase of conching to preserve the integrity of its ingredients: the result is a chocolate more grainy on the palate, intense and unique flavour. The particular technique of





Modica chocolate: aztec or spanish recipe?

The PGI Modica chocolate is a famous product all over the world. But how did the Modicani learn the art of making chocolate with cold-working process? Surely chocolate was introduced in Modica by Spanish people during the XVI Century domination. Spanish people had imported cocoa beans from south America settlements. For years, we thought that the cold-working process descended from the ancient Aztecs directly, who toasted cocoa plant beans on a curved stone called *metate*, that was warm. After that the beans are ground with a stone rolling pin. During the **cold-working process**, the cocoa doesn't pass through the "conching" phase and adding sugar that doesn't melt and gives the typical grainy texture. But it seems that the Aztecs doesn't know sugar: so, the modicano chocolate could be issued from Spanish people who should be the first to add sugar to cocoa.

processing cocoa beans was introduced during the Spanish domination in the county of Modica. Chocolate is celebrated every December with the event ***Chocomodica***, a great festival that floods with sweetness all the avenues of the city. For those who could not be in Modica during the event, you can visit the **chocolate museum** all year round: Inside you can retrace the history of its evolution and then visit two rooms with exposed 22 chocolate sculptures, where you can admire a large "bas-relief" with miniature Italy made entirely of chocolate. There are also sensory workshops and a path to attend the preparation of chocolate with final tasting.

The artistic beauties of Modica can also be admired from some elevated points that offer a fantastic overview to the visitor. Among these the most famous is **Pizzo Belvedere**, reachable from the stairs that flank the Cathedral of San Giorgio. It is a panoramic terrace overlooking the rooftops of Modica Alta but from which is also visible part of Modica Bassa. Along Via Sant'Andrea you can find the **Belvedere San Benedetto**, about 1 km from the center. Finally, if you are constantly searching for postcard photos, there is also the **Vetta del Monserrato**, with a very fascinating view from above. All these viewpoints offer the maximum of the show if reached in the evening, to be conquered by a beautiful sunset or to look at the village illuminated by street lamps, when the effect of "living nativity scene" is realised.
What are you waiting for? Visit Modica, the city will surprise you in every way. ***Amazing Modica, Amazing Sicily!*** ■

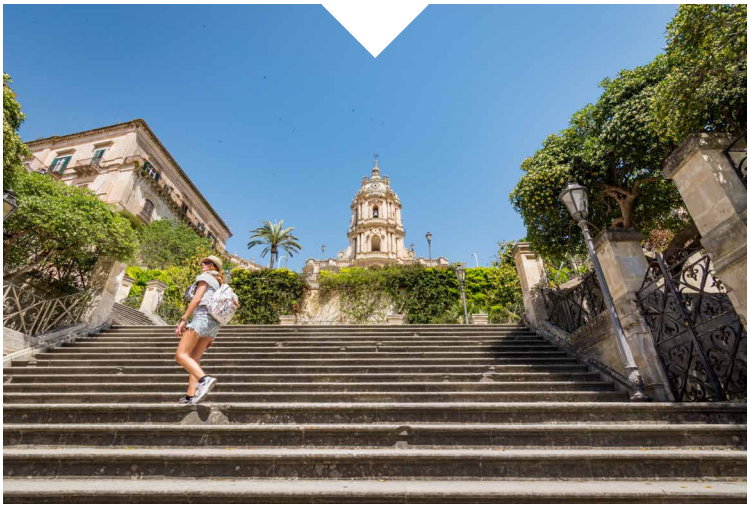
Il cioccolato di Modica / ***Modica chocolate / Chocolat de Modica*** ▲

I "santuni" della chiesa di San Pietro ▼
The "santuni" of the church of San Pietro
Les "santuni" de l'église de San Pietro



PAS SEULEMENT DU BAROQUE: À LA DÉCOUVERTE DES BEAUTÉS DE MODICA

Patrimoine de l'Unesco pour son architecture baroque. Modica vous séduira avec son histoire, ses panoramas et la douceur de son chocolat



Duomo di San Giorgio di Modica
Cathedral of San Giorgio of Modica
Dôme de San Giorgio de Modica

En Sicile, on peut trouver des témoignages historiques, culturels et artistiques de chaque époque. Il arrive souvent de découvrir des villes et des villages qui ont eu tellement de dominations qu'un effet de stratification s'est créé, et cela offre aux visiteurs des panoramas d'une rare beauté, des rencontres culturelles surprenantes et inédites. **Modica** fait partie de cette *élite*, elle se trouve dans la province de Raguse: la ville a été fondée par les Grecs. Aujourd'hui elle fait partie du **patrimoine de l'Unesco** pour son riche centre **architectural baroque**.

Suite au tremblement de terre de 1693 Modica a été détruite. Depuis, elle fut reconstruite. De nos jours, la ville est divisée en deux grands quartiers: la **Haute Modica** et la **Basse Modica**, qui se trouvent sur une vallée concave, qui était, jadis, le lit d'un fleuve, entourée de collines. Les habitations ont d'ailleurs été construites en respectant les cavités naturelles de la roche et elles s'appuient les unes aux autres en créant un effet de crèche vivante.

Le tremblement de terre a lancé la reconstruction baroque tardive de la ville mais elle n'a pas effacé complètement les anciens témoignages: dans le cœur du centre historique, il y a encore la **nécropole du Quartiriccio**, site archéologique, qui conserve les traces de la première implantation humaine de la ville avec 30 tombes creusées dans la roche qui remonte à plus de 2000 av. J.-C.

La ville est dominée par le **château dei Conti**, qui se dresse sur un éperon, qui, dans le passé, exaltait des caractéristiques défensives. Le château existait déjà en 1200 alors que la **tour de l'horloge** fut érigée en l'an 1300.

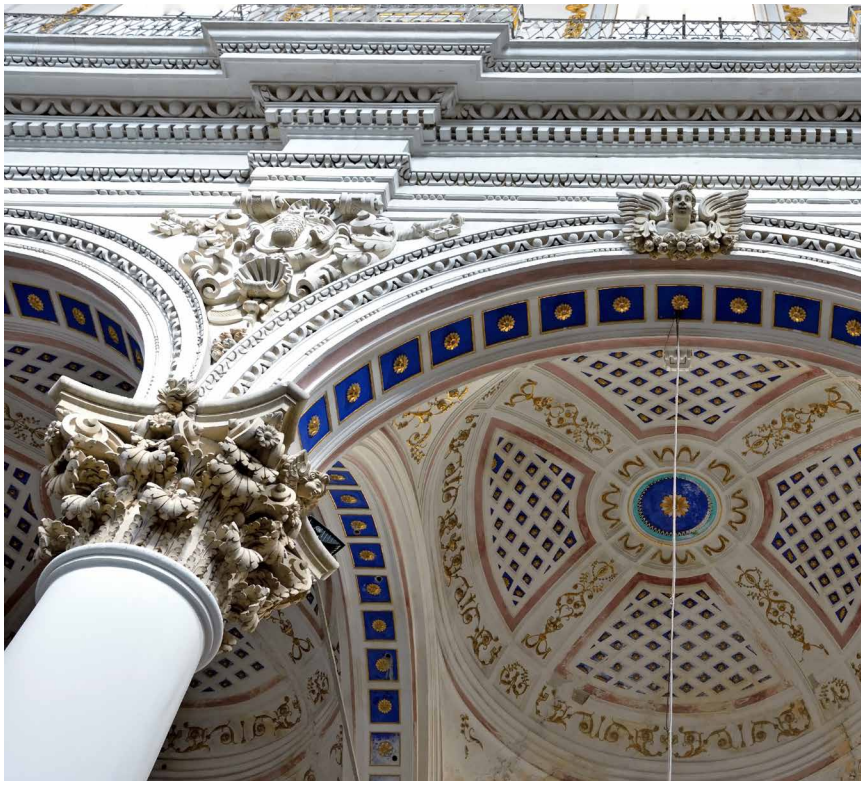
En son intérieur, on trouve encore les anciennes prisons médiévales alors que de récents travaux de récupération ont permis de retrouver la **grotte des 100 escaliers** et un tunnel qui va du château à la vallée.

Il y a aussi d'autres anciens témoignages, comme l'**église rupestre de San Nicolò Inferiore**, réalisée entre le XIe et le XIIe siècle: un des exemples de l'architecture rupestre byzantine le mieux conservé. Elle a été réalisé en creusant le banc de calcaire proche du lit du ruisseau: on y trouve l'abside avec des icônes byzantines est un Christ Pantocrator. L'**église du Carmine**, une des rares à avoir résisté au tremblement de terre présente un portail de l'an 1300 en style gothique catalan et une rosace à 12 branches.

Mais c'est le **baroque** qui a rendu célèbre la ville. Voici donc dans la haute Modica le magnifique **dôme de San Giorgio** avec son escalier monumental. À sa gauche on peut admirer le **palais Polara** avec une architecture baroque tardive. L'escalier du dôme est enrichi d'un jardin suspendu sur plusieurs niveaux appelé le **jardin de plomb**. Derrière le dôme, il y a le **palais Napolino-Tommaso Rosso**. La visite de la Haute Modica doit impérativement inclure la visite de l'**église et du couvent de Santa Maria del Gesù** qui fonde le gothique tardif et baroque, on peut y admirer un magnifique cloître sur deux niveaux, et de l'**église de San Giovanni évangelista**, elle aussi introduite par un imposant escalier.

Dans la Basse Modica, il y a l'**église de San Pietro** (qui est souvent indiquée comme dôme, parce qu'elle prend le nom d'*Eglise-mère* avec l'Eglise de

San Giorgio, ce qui montre, la dualité et la rivalité entre les 2 quartiers de la ville). Il y a un autre exemple du baroque du XVIIIe siècle: les **statues *"Santuni"***, les apôtres qui sont présentes dans son escalier.
En son intérieur, on peut voir l'orgue monumental réalisé par les frères Polizzi, composé de 3200 tuyaux, 32 registres et 2 claviers. À quelques pas se dresse, la très élégante et très simple, **église de Santa Maria del Soccorso** avec le collège des jésuites. Pour les amateurs de littérature, on peut aussi visiter le **musée maison de Salvatore Quasimodo**: le poète né à Modica en 1901 a remporté le *prix Nobel de la littérature* en 1951. Une collection de tableaux qui appartenait au poète hermétique se trouve dans le **Palazzo della Cultura**, qui abrite également le **Museo Civico** où on peut voir l'**Eracle di Cafeo**, une statue de 22 cm qui remonte au troisième siècle avant Jésus-Christ, et qui a été retrouvée en 1967 lors de travaux sur le fleuve Irminio.







Modica doit aussi sa notoriété au **chocolat**, le *premier chocolat IGP d'Europe* qui est fabriqué selon un traitement à froid particulier par des maîtres chocolatiers Modicani, sans la phase du conchage pour conserver l'intégrité de ses ingrédients: le résultat est un chocolat granuleux au goût intense et unique. La technique particulière du traitement des graines de cacao a été introduite pendant la domination espagnole à Modica, le chocolat est célébré chaque décembre avec l'événement ***Chocomodica***, une grande fête qui inonde de douceur les rues de la ville. Pour ceux qui ne peuvent y participer en cette période, il est possible de visiter le **Musée du Chocolat** pendant toute l'année. On peut y parcourir l'histoire de son évolution et visiter deux salles où sont exposées 22 sculptures de chocolat. Le musée offre des laboratoires sensoriels et un parcours où on peut assister à la préparation du chocolat avec une dégustation finale.

On peut admirer les beautés artistiques de Modica à partir de certains points surélevés de la ville qui offrent des vues exceptionnelles dont le fameux **Pizzo Belvedere**, accessible par le biais des escaliers qui côtoient le dôme de San Giorgio. Il s'agit d'une terrasse panoramique qui se penche sur les toits de la Haute Modica mais d'où vous pouvez admirer la Basse Modica aussi. Le long de la rue Sant'Andrea on trouve le **belvédère San Benedetto** qui se trouve à environ 1 km du centre. Enfin, si vous cherchez l'endroit idéal pour les photos "cartes postales", il y a aussi la **Vetta del Monserrato** qui offre une vue exceptionnelle. Tous ces points panoramiques offrent un spectacle extraordinaire. Si vous y allez le soir, le coucher du soleil, la ville illuminé e par les réverbères avec l'effet crèche vivante, vous séduira.

Qu'attendez-vous? Visitez Modica, la ville saura vous surprendre à travers chaque angle. ***Amazing Modica, Amazing Sicily!*** ■

▲ **Il barocco di Modica, dettaglio**
The baroque of Modica, detail
Le baroque de Modica, détail

◀ **Castello dei Conti e Torre dell'orologio** ***/ Castello dei Conti and Torre dell'Orologio / Château des Comtes et Tour de l'Horloge***

▼ **Il barocco di Modica, dettaglio**
The baroque of Modica, detail
Le baroque de Modica, détail

Le chocolat de Modica: recette aztèque ou espagnole?

Le chocolat de Modica IGP est un produit de renommée mondiale. Mais comment les Modicani ont-ils appris l'art de fabriquer du chocolat à froid? Le chocolat a certainement été introduit à Modica par les Espagnols pendant la domination du XVIe siècle. Les Espagnols avaient importé des fèves de cacao des colonies en Amérique du Sud. Pendant des années, on a pensé que la méthode de traitement modicano descendait directement des anciens Aztèques, qui torréfiaient les graines de la plante de cacao sur une pierre courbée appelée *metate*, qui était chauffée puis broyée avec un rouleau en pierre. Dans le **traitement à froid**, le cacao ne passe pas par la phase de concassage et l'ajout de sucre cristallisé, qui ne parvient pas à fondre à basse température, et cela donne la texture granuleuse typique. Il semble cependant que les Aztèques ne connaissaient pas le sucre: le chocolat modicano pourrait donc dériver directement des Espagnols, qui auraient été les premiers à ajouter du sucre au cacao.



MODICA E DINTORNI
AROUND MODICA / MODICA ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

UMAMI



Esperienza culinaria unica nel suo genere. Un ricco menù a base di specialità che uniscono la tradizione mediterranea con il sapore asiatico, una fusione tra i principali elementi gastronomici che permette al palato di raggiungere l'estasi del gusto.

One of a kind dining experience. A rich menu based on specialties that combine Mediterranean tradition with Asian flavor, a fusion of the main gastronomic elements that allows the palate to reach the ecstasy of taste.

Expérience culinaire unique en son genre. Un menu riche à base de spécialités qui unissent tradition méditerranéenne et saveur asiatique, une fusion des principaux éléments gastronomiques qui permet au palais d'atteindre l'extase du goût.

UMAMI · Ristorante
Via Marchesa Tedeschi, 95
Modica (RG)
+39 0932 734 287

INVITO



Novità e tradizione si incontrano, un vero e proprio laboratorio di ricerche culinarie. Un luogo senza tempo in cui vige questa filosofia: pochi piatti ma garanzia assoluta di freschezza delle materie prime, unite a una grande cura nella preparazione.

Novelty and tradition meet, a real culinary research laboratory. A timeless place where this philosophy applies: a few dishes but an absolute guarantee of the freshness of the raw materials, combined with great care in the preparation.

Nouveauté et tradition se rencontrent, véritable laboratoire de recherche culinaire. Un lieu hors du temps où s'applique cette philosophie: peu de plats mais une garantie absolue de la fraîcheur des matières premières, associée à un grand soin dans la préparation.

INVITO · Ristorante
Via Denaro Papa, 10
Modica (RG)
+39 334 969 3098

LA CONTEA



Locale situato nella suggestiva strada del centro storico di Modica. I piatti proposti sono specialità culinarie tipiche della cucina siciliana e mediorientale preparate con ingredienti sani e genuini che sapranno entusiasmare con il loro sapore.

Restaurant located in the charming street of the historic center of Modica. The dishes offered are typical culinary specialties of sicilian and Middle Eastern cuisine prepared with healthy and genuine ingredients that will be able to excite you with their flavour.

Local situé dans la charmante rue du centre historique de Modica. Les plats proposés sont des spécialités culinaires typiques de la cuisine sicilienne et du Moyen-Orient préparées avec des ingrédients sains et authentiques qui sauront vous émotionner par leur saveur.

LA CONTEA · Ristorante · Pizzeria
Via Grimaldi, 15/17
Modica (RG)
+39 0932 944812



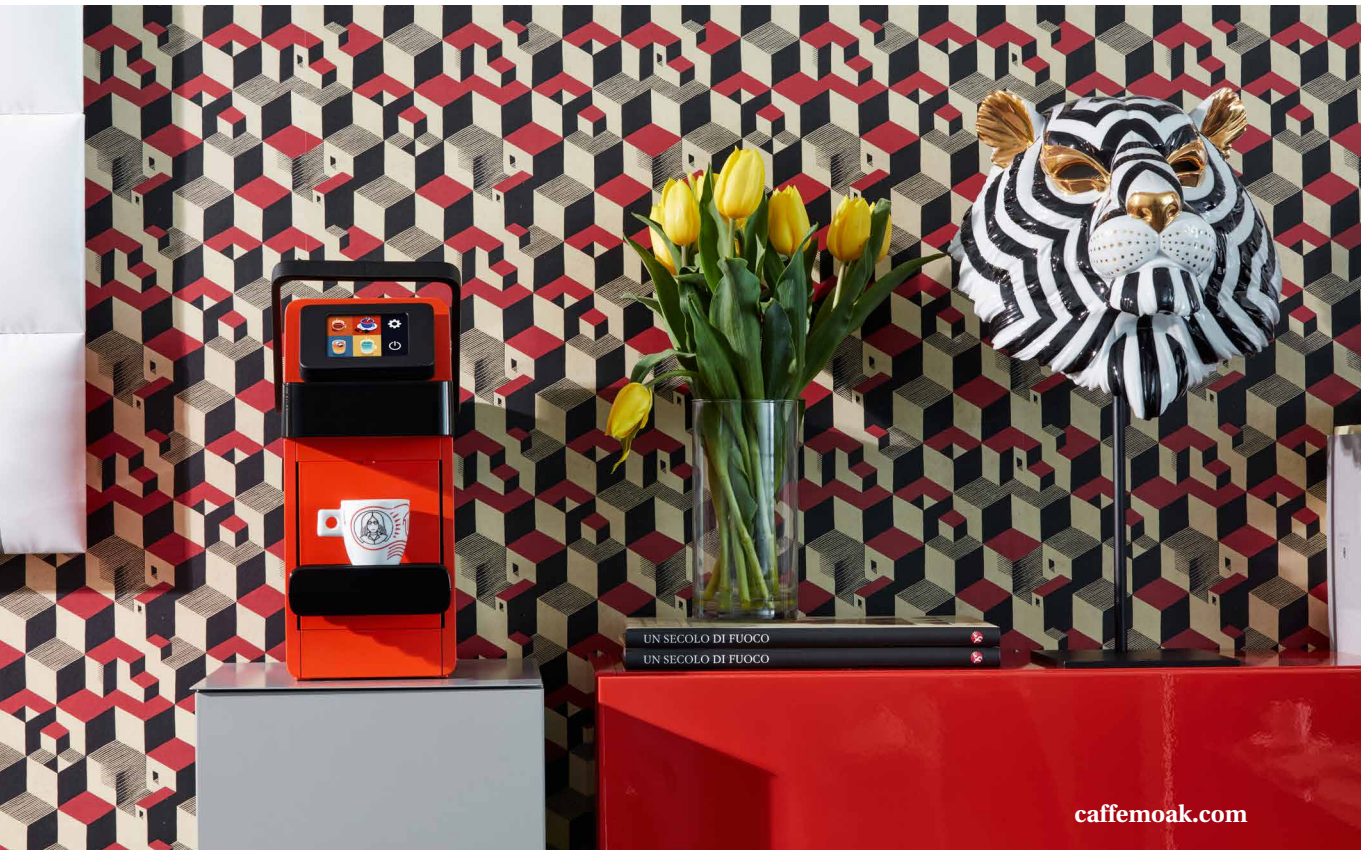
TIZIANA SERRETTA

ARTE - CULTURA - SOCIALE

www.tizianaserretta.com

CAFFÈ MOAK PRESENTA "READY TO COFFEE", L'IDEA PERFETTA PER GUSTARE UN BUON ESPRESSO ALL'ARIA APERTA

L'azienda di Modica tra storia e innovazione per raggiungere, dalla Sicilia, ogni tipologia di cliente, sia in Italia che all'estero



Storia e progresso, radici e innovazione, cultura e integrazione. Tutto questo, naturalmente, con la bellezza e il calore della Sicilia nel cuore. **Caffè Moak** è un'azienda che conosce l'importanza del proprio passato per mantenere alta la qualità dei propri prodotti ma che non ha timore di guardare al futuro, proponendo nuove soluzioni per poter gustare un magnifico caffè.
Con questo spirito ecco nascere ***Ready to Coffee***, l'idea perfetta per gli amanti dello sport e delle attività all'aria aperta che non vogliono rinunciare alla possibilità di bere un caffè pur non avendo un bar nelle vicinanze: si tratta di un caffè confezionato in bustine autoriscaldanti o autoraffreddanti. Basta premere al centro della confezione, scuoterla leggermente e attendere che il caffè arrivi alla temperatura desiderata. State prendendo il sole in una spiaggia lontana dai soliti percorsi turistici e volete bere

un buon caffè? State facendo una passeggiata in bicicletta in un percorso di montagna e vi viene voglia di sorseggiare un espresso? ***Ready to Coffee*** è la soluzione ideale. Le due varianti, dolce e amaro, vengono incontro ai gusti di tutti gli amanti dell'espresso.

A proposito di natura, **Caffè Moak** è da sempre attenta alle tematiche ambientali. Nel 2021 è stato presentato ***For You***, un sistema chiuso dedicato agli uffici. Da sempre rivolta al settore *Ho.Re.Ca.*, la torrefazione italiana punta al nuovo segmento dell'*ocs (office coffee service)* e *vending*. Il nuovo sistema comprende due formati di capsule e una nuova macchina dedicata, ***Coffee Jockey***, la prima che vanta il brevetto di un gruppo a doppia erogazione: due capsule di due formati diversi possono erogare l'espresso singolo o doppio. Con ***For You***, Caffè Moak ha messo a punto un sistema ecologico e tecnologicamente innovativo. Le capsule sono realizzate con **materiali interamente compostabili**. L'apertura alla base della capsula - grazie alla pressione dell'acqua - permette una perfetta e completa estrazione delle bevande. Tutte le macchine Coffee Jockey sono inoltre dotate del sistema "*Moak Business Control*", che grazie alla connessione *Bluetooth* e tramite *App*, permettono di dialogare con il cliente e di avere un monitoraggio della gestione dei prodotti e dei servizi di assistenza.

Caffè Moak S.p.A. nasce nel 1967 a **Modica** da un piccolo laboratorio siciliano fondato da **Giovanni Spadola**. Il nome "Moak" è scelto come anagramma di moka ma si ispira anche all'antico nome arabo della città. Oggi Moak è guidata con la stessa passione dai figli del fondatore, Alessandro (CEO) e Annalisa (CMO) che hanno portato quella che era un'eccellenza artigianale locale a divenire un brand ed un gruppo imprenditoriale riconosciuto nel settore della torrefazione e della distribuzione del caffè in oltre 50 Paesi nel mondo. L'azienda è presente nei mercati esteri da oltre 30 anni. **La qualità del prodotto e l'ecosostenibilità sono alla base della filosofia aziendale**: dalla selezione delle migliori monorigini, coltivate rispettando il lavoro dell'uomo e l'ambiente, alla tostatura per ogni qualità di caffè, fino al controllo dell'intero ciclo produttivo da un laboratorio di analisi interno tecnologicamente all'avanguardia.



All'innovazione tecnologica Moak ha da sempre affiancato l'evoluzione culturale: nel 2000 nasce il progetto "Moak Cultura" inaugurato con il concorso ***Caffè Letterario Moak***, cui è seguito il concorso ***Fuori Fuoco***, che hanno visto il connubio tra artisti emergenti e personaggi illustri della cultura, in particolar modo nel campo della letteratura e fotografia artistica. Due progetti fortemente voluti per poter apprezzare il Caffè Moak in contesti ed esperienze di socialità ed integrazione socio-storico-culturale.

Storia e progresso, radici e innovazione, cultura e integrazione: sono queste le basi che hanno permesso a ***Caffè Moak***, partendo dalla Sicilia, di raggiungere il mercato internazionale portando la qualità del proprio passato al servizio di un futuro sempre più radioso… e gustoso! ■



CAFFÈ MOAK PRESENTS "READY TO COFFEE", THE PERFECT IDEA TO TASTE A GOOD ESPRESSO IN THE OPEN AIR

The Modica company between history and innovation to reach, from Sicily, every type of customer, both in Italy and abroad



History and progress, roots and innovation, culture and integration. All this, of course, with the beauty and warmth of Sicily in the heart. **Caffè Moak** is a company that knows the importance of its past to keep the quality of its products high but that is not afraid of looking to the future, offering new solutions to be able to enjoy a magnificent coffee. In this spirit, here is born ***Ready to Coffee***, the perfect idea for lovers of sport and outdoor activities that do not want to give up the possibility of drinking a coffee while not having a bar nearby: it is a coffee packaged in Self-rehabilitation or self-employed sachets. Just press the center of the package, shake it slightly and wait for the coffee to arrive at the desired temperature. Are you sunbathing on a beach away from the usual tourist routes and do you want to drink a good coffee? Are you taking a bicycle walk in a mountain route and do you want to sip an espresso? ***Ready to Coffee*** is the ideal solution. The two variants, sweet and bitter, respect the tastes of all the lovers of the express.

Speaking of nature, **Caffè Moak** has always been attentive to environmental issues. In 2021 ***For You***, a closed system dedicated to the offices was presented. Always addressed to the Ho.Re.Ca. sector, the Italian roasting aims at the new segment of the *OCS (Office Coffee Service)* and *Vending*. The new system includes two capsule formats and a new dedicated machine, ***Coffee Jockey***, the first that boasts the patent of a double-delivery group: two capsules of two different formats can deliver the single or double espresso. With ***For You***, Caffè Moak has developed an ecological and technologically innovative system. The capsules are made with **entirely compostable materials**. The opening at the base of the capsule - thanks to the water pressure - allows a perfect and complete extraction of drinks. All Coffee Jockey machines are also equipped with the *"Moak Business Control"* system, which thanks to the Bluetooth connection and via app, allow to dialogue with the customer and have a monitoring of the management of products and assistance services.

Caffè Moak S.p.A. was born in 1967 in **Modica** from a small sicilian laboratory founded by **Giovanni Spadola**. The name "Moak" is chosen as a Moka anagram but is also inspired by the ancient Arabic name of the city. Today Moak is guided with the same passion by the children of the founder, Alessandro (CEO) and Annalisa (CMO) who led what was a local artisan excellence to become a brand and an entrepreneurial group recognised in the roasting and distribution of the Coffee in over 50 countries around the world. The company has been present in foreign markets for over 30 years. **The quality of the product and Eco-sustainability are the basis of the corporate philosophy**: from the selection of the best mono origins, cultivated respecting the work of man and the environment, to roasting for every quality of coffee, up to the control of the entire production cycle from an avant-garde internal analysis laboratory. Moak has always joined the cultural evolution to technological innovation: in 2000 the "Moak Culture" project inaugurated with the ***Caffè Letterario Moak*** competition was born, followed by the ***Fuori Fuoco*** competition, which saw the combination of emerging artists and famous characters of culture, especially in the field of literature and artistic photography. Two projects strongly desired to be able to appreciate Moak coffee in contexts and experiences of sociability and socio-historical-cultural integration.

History and progress, roots and innovation, culture and integration: these are the foundations that have allowed ***Caffè Moak***, starting from Sicily, to reach the international market bringing the quality of their past to the service of an increasingly radiant future... and tasty! ■

MOAK PRÉSENTE "READY TO COFFEE", L'IDÉE PARFAITE POUR DÉGUSTER UN BON EXPRESSO EN PLEIN AIR

L'entreprise de Modica entre histoire et innovation, de la Sicile, pour atteindre tout type de client, en Italie et à l'étranger

Histoire et progrès, racines et innovation, culture et intégration. Tout cela, bien sûr, avec la beauté et la chaleur de la Sicile dans le cœur. ***Caffè Moak*** est une entreprise qui connaît l'importance de son passé pour maintenir la qualité de ses produits mais qui n'a pas peur de regarder vers l'avenir, en proposant de nouvelles solutions pour pouvoir déguster un magnifique café.

C'est dans cet esprit que naît ***Ready to Coffee***, l'idée parfaite pour les amateurs de sport et d'activités de plein air qui ne veulent pas renoncer à la possibilité de boire un café tout en n'ayant pas de bar à proximité: il s'agit d'un café emballé dans des sachets auto-chauffants ou auto-pressurisants.

Appuyez simplement sur le milieu de l'emballage, secouez légèrement et attendez que le café atteigne la température souhaitée. Vous prenez un bain de soleil sur une plage loin des sentiers battus et vous voulez boire un bon café? Vous faites une balade à vélo sur un sentier de montagne et vous avez envie de siroter un expresso? *Ready to Coffee* est la solution idéale. Les deux variantes, sucré et amer, répondent aux goûts de tous les amateurs d'expresso.

En parlant de nature, ***Caffè Moak*** a toujours été attentif aux questions environnementales. En 2021, ***For You***, un système dédié aux bureaux, a été présenté. Depuis toujours tournée vers le secteur Ho.re. Ca., la torréfaction italienne mise sur le nouveau segment de l'*ocs (office coffee service)* et du *vending*. Le nouveau système comprend deux formats de gélules et une nouvelle machine dédiée, ***Coffee Jockey***, la première à être brevetée dans un groupe à double distribution: deux gélules de deux formats différents peuvent distribuer l'expresso simple ou double. Avec ***For You***, Caffè Moak a développé un système écologique et technologiquement innovant. Les capsules sont fabriquées avec des **matériaux entièrement bio dégradables**. L'ouverture à la base de la capsule - grâce à la pression de l'eau - permet une extraction parfaite et complète des boissons. Toutes les machines Coffee Jockey sont également équipées du système *"Moak Business Control"*, qui grâce à la connexion Bluetooth et via l'App, permettent de dialoguer avec le client et d'avoir un suivi de la gestion des produits et des services d'assistance.

Caffè Moak S.p.A. naît en 1967 à Modica d'un petit laboratoire sicilien fondé par **Giovanni Spadola**. Le nom "Moak" est choisi comme anagramme de moka mais s'inspire aussi de l'ancien nom arabe de la ville. Aujourd'hui, Moak est dirigée avec la même passion par les fils du fondateur, Alessandro (CEO) et Annalisa (CMO) qui ont conduit ce qui était une excellence artisanale locale à devenir une marque et un groupe d'entreprises reconnu dans le secteur de la torréfaction et de la distribution du café dans plus de 50 pays à travers le monde.

L'entreprise est présente sur les marchés étrangers depuis plus de 30 ans. **La qualité du produit et l'éco-durabilité sont à la base de la philosophie de l'entreprise**: de la sélection des meilleurs mono origines cultivés en respectant le travail de l'homme et de l'environnement, à la torréfaction pour chaque qualité de café, jusqu'au contrôle de l'ensemble du cycle de production par un laboratoire d'analyse interne à la pointe de la technologie. A l'innovation technologique Moak a toujours accompagné l'évolution culturelle: en 2000 est né le projet "Moak Culture" inauguré avec le concours ***Café Littéraire Moak***, suivi du concours ***Fuori Fuoco***, qui ont vu l'union entre artistes émergents et personnalités illustres de la culture, en particulier dans le domaine de la littérature et de la photographie artistique. Deux projets fortement désirés pour pouvoir apprécier le Café Moak dans des contextes et des expériences de socialité et d'intégration socio-historique et culturelle.


caffemoak.com

Histoire et progrès, racines et innovation, culture et intégration: telles sont les bases qui ont permis à ***Caffè Moak***, en partant de la Sicile, d'atteindre le marché international en portant la qualité de son passé au service d'un avenir toujours plus radieux... et savoureux! ■



LA SCALA DEI TURCHI
DAI PIRATI ALLE FOTO SUI SOCIAL!

Immergetevi in un mare cristallino sotto la falesia di marna bianca che veniva usata dai pirati saraceni per saccheggiare la costa



Non solo meraviglie costruite dall'uomo nel corso dei secoli: in Sicilia ci sono anche tantissime meraviglie della natura da esplorare, tra le quali alcune incredibili spiagge. E tra le spiagge siciliane più famose al mondo c'è sicuramente la **Scala dei Turchi**, nei pressi di Realmonte, in provincia di Agrigento.

Si tratta di una falesia (ovvero di una costa rocciosa con pareti a picco sul mare) di marna bianca. La roccia sedimentaria è stata scolpita e levigata dal vento nel corso dei secoli creando un'imponente scalinata dalle linee morbide e ondulate che scende giù fino al mare. Vista da lontano, magari dal mare, ha l'aspetto di un iceberg oppure può sembrare un paesaggio lunare. In ogni caso il contrasto tra la marna bianca e il mare turchese crea un effetto meraviglioso e unico.

Il nome *Scala dei Turchi* è dovuto proprio all'aspetto di una grande scala e al fatto che in passato la spiaggia rappresentava un approdo sicuro per le navi dei **pirati saraceni**, che la popolazione locale chiamavano impropriamente "*turchi*", appellativo che ai tempi veniva usato per tutte le persone arabe. Il punto dove sorge la spiaggia è riparato dai venti e la parete a grossi gradoni permetteva una facile scalata ai pirati che potevano saccheggiare i villaggi della costa senza grandi difficoltà.

> **Il contrasto tra la marna bianca e il mare turchese crea un effetto meraviglioso e unico.**

La *Scala dei Turchi* ha visto aumentare negli ultimi anni l'arrivo di turisti, anche per merito della sua bellezza unica che permette **foto fantastiche da condividere sui social network**. La roccia argillosa e calcarea è però a rischio idrogeologico ed è stato recentemente vietato l'accesso diretto alla falesia. Si può fare il bagno nelle due spiagge limitrofe al costone roccioso o in quelle di Lido Rossello, a circa due chilometri e mezzo.

La spiaggia a est della *Scala dei Turchi* è argillosa con scogli bassi affioranti: la balneazione non è adatta ai bambini o a chi ha difficoltà natatorie. A ovest, invece, c'è una splendida e lunga spiaggia sabbiosa, ma per raggiungerla bisogna camminare per oltre due chilometri tra le rocce, entrando spesso con i piedi in acqua. Lo sforzo, però, viene ripagato dalla sua bellezza e dall'atmosfera unica e selvaggia. La distanza da percorrere, infatti, scoraggia la maggior parte dei turisti e la spiaggia non è mai troppo affollata, a parte le settimane centrali di agosto. Più comoda

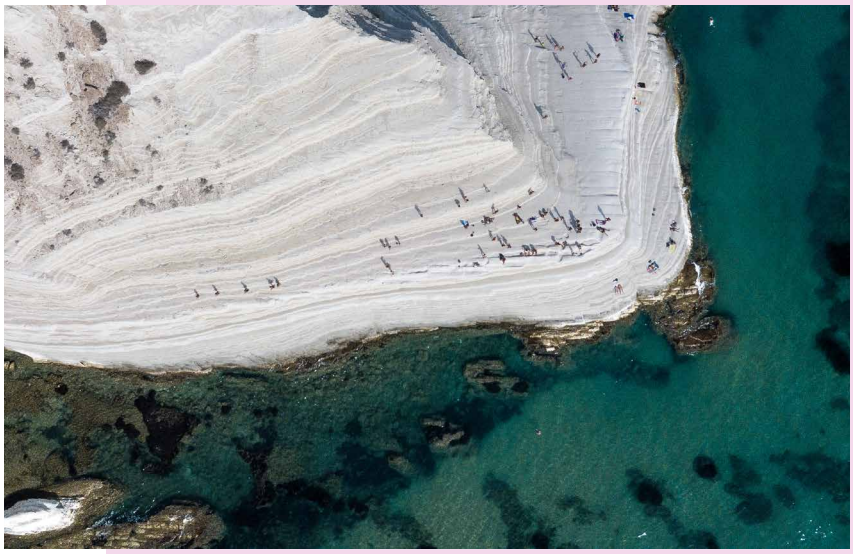


è la spiaggia di Lido Rossello, sotto un promontorio dominato da un faro a Capo Rossello.
La *Scala dei Turchi* fa parte dei *Luoghi del cuore* **FAI** (Fondo per l'Ambiente Italiano), che insieme a **Legambiente** ha contribuito all'abbattimento di un ecomostro nel 2013, facendo sorgere un belvedere pubblico da dove è possibile ammirare dall'alto la bellezza della falesia a picco sul mare. Nel 2007 è stata presentata dal Comune di Realmonte una richiesta all'**Unesco** per inserire il sito geologico nell'elenco dei **Patrimoni dell'Umanità**.
La *Scala dei Turchi* inoltre si trova a soli venti chilometri da **Agrigento** ed è quindi possibile in una sola giornata visitare anche la **Valle dei Templi**, per fare, dopo un tuffo al mare, un tuffo nel passato remoto della Sicilia.
Un luogo così bello e unico non poteva che affascinare registi e artisti: ecco apparire quindi la *Scala dei Turchi* nei film **Malena** di *Giuseppe Tornatore*, **In Guerra per amore** di *Pif* e in **Arritmìa** di *Gibràn Bazàn*, prima collaborazione cinematografica tra il Messico e la Sicilia. Il duo musicale **Coma Cose** ha scelto questa location per il video della canzone "**L'addio**", vincitrice al Festival di Sanremo 2023 del premio Sergio Bardotti, dato al miglior testo tra i brani in gara. È incredibile anche la fedelissima ricostruzione che ne è stata fatta nel videogame *Microsoft Flight Simulator*, dove grazie ai dati geospaziali gli sviluppatori hanno voluto inserire questo costone roccioso all'interno del loro simulatore di volo aereo.
Se vi trovate in vacanza in Sicilia, quindi, soprattutto se siete nella zona agrigentina, non potete perdervi questo splendore della natura, ricordando sempre di rispettare l'ambiente per preservare luoghi così incantevoli. ***Amazing Scala dei Turchi, Amazing Sicily!*** ■



Come arrivare alla Scala dei Turchi

Arrivare alla **Scala dei Turchi** non è difficile anche grazie alla segnaletica che vi condurrà facilmente a destinazione. Se arrivate da Agrigento, magari dopo aver fatto visita al parco archeologico della Valle dei Templi, dovrete percorrere la SS115 in direzione di Porto Empedocle prima e Realmonte poi, seguendo le indicazioni per il belvedere o il parcheggio. In auto si può effettuare il percorso in circa 20 minuti. Se si arriva da Trapani, Mazara del Vallo o da Selinunte, dove trovate il parco archeologico più grande d'Europa, bisogna percorrere sempre la SS115 e uscire a Realmonte. Dal paese bastano pochi minuti per raggiungere la spiaggia, percorrendo la SP68. È possibile lasciare l'auto nei parcheggi privati e dirigersi verso il belvedere o scendere la scalinata che porta alla spiaggia a est della marna bianca. Da non perdere anche le escursioni via mare che permettono di vedere la Scala dei Turchi da una prospettiva privilegiata e di immergersi nelle turchesi acque del mare siciliano.



SCALA DEI TURCHI: FROM PIRATES TO PHOTOS ON SOCIAL NETWORKS!



Immerse yourself in a crystal clear sea under the white marl cliff that was used by Saracen pirates to plunder the coast

Not only wonders built by man over the centuries: in Sicily there are also many wonders of the nature to be explored, including some incredible beaches. And among the most famous sicilian beaches in the world there is certainly the **Scala dei Turchi**, near Realmonte, in the province of Agrigento. It is a cliff (i.e. a rocky coast with walls overlooking the sea) of white marl. The sedimentary rock has been carved and smooth by the wind over the centuries creating an imposing staircase with soft and wavy lines that goes down to the sea. Seen from a far, perhaps from sea, it has the appearance of an iceberg or it may seem like a lunar landscape. In any case, the contrast between the white marl and the turquoise sea creates a wonderful and unique effect.

The name *Scala dei Turchi* is due precisely to the appearance of a large scale and to the fact that in the past the beach represented a safe landing for the **Saracen pirate** ships, which the local population improperly called *"Turks"*, an appellation that at the time it was used for all arabic people. The point where the beach stands is sheltered from the winds and the wall with large steps allowed an easy climb to the pirates who could plunder the villages of the coast without great difficulties. La *Scala dei Turchi* has seen the arrival of tourists increase in recent years, also thanks to its unique beauty that allows **fantastic photos to be shared on social networks**. The clay and limestone rock is however at hydrogeological risk and direct access to the Falesia has recently been prohibited.





You can swim in the two beaches neighboring the rocky ridge or in those of Lido Rossello, about 2,5 kilometers.
The beach in the east of the *Scala dei Turchi* is clayey with low-leaning rocks: bathing is not suitable for children or to those with swimming difficulties. To the west, however, there is a splendid and long sandy beach, but to reach it you have to walk for over two kilometers between the rocks, often entering with your feet in the water. The effort, however, is rewarded by its beauty and the unique and wild atmosphere. In fact, the distance to go, discourages most of the tourists and the beach is never too crowded, apart from the central weeks of August. The most comfortable is the beach of Lido Rossello, under a promontory dominated by a lighthouse in Capo Rossello. The *Scala dei Turchi* is part of the *places of the heart* **Fai** (Fondo per l'Ambiente Italiano), which together with **Legambiente** contributed to the reduction of an eco-monster in 2013, causing a public belvedere from where it is possible to admire beauty from above of the cliff overlooking the sea. In 2007 a request to **UNESCO** was presented by the Municipality of Realmonte to insert the geological site in the list of **World Heritage Site**. The Scala dei Turchi is also located only twenty kilometers from **Agrigento** and it is therefore possible in a single day to visit the **Valle dei Templi**, to do, after a dip at the beach, a dip in the remote past of Sicily.
Such a beautiful and unique place could only fascinate directors and artists: so we saw the *Scala dei Turchi* in **Malena** movie of *Giuseppe Tornatore*, **In Guerra per Amore** of *Pif* and in **Arritmìa** by *Gibràn Bazàn*, the first cinematographic collaboration between Mexico and Sicily . The musical duo **Coma Cose** has chosen this location for the video of the song **"L'Addio"**, winner at the Sanremo 2023 festival of the Sergio Bardotti Prize, given to the best text among the songs in the race. The faithful reconstruction that was made in the *Microsoft Flight Simulator* video game is also incredible, where thanks to the geospace data the developers wanted to insert this rocky ridge within their air flight simulator. If you are on vacation in Sicily, therefore, especially if you are in the Agrigento area, don't miss this splendor of nature, always remembering to respect the environment to preserve such enchanting places. ***Amazing Scala dei Turchi, Amazing Sicily!*** ■

How to get to the Scala dei Turchi

Getting to **Scala dei Turchi** is not difficult even thanks to the road signs that will lead you to your destination easily. If you arrive from Agrigento, maybe after visiting the archeological Parc of Valle dei Templi, you will have to travel on SS115 towards of Porto Empedocle first and after towards Realmonte, following the indications for the Belvedere or car park. By car you can run across in about 20 minutes. If you arrive from Trapani, Mazara del Vallo or Selinunte, where you will find the largest archeological Park in Europe, you have to travel on SS115 and exit at Realmonte. From the city, a few minutes are enough to get to the Beach by the SP68 road. It is possible to leave the car in private car parks and go towards the belvedere or go down the staircase to be on the Beach at east of white marl. Do not miss the excursions by sea that make you see the Scala dei Turchi with a privileged prospective and to immerse in turquoise waters of the sicilian sea.



LA SCALA DEI TURCHI: DES PIRATES AUX PHOTOS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX!

Plongez dans une mer cristalline sous la falaise de marne blanche utilisée par les pirates sarrasins pour piller la côte



Non seulement les merveilles construites par l'homme au cours des siècles: en Sicile, il y a aussi de nombreuses merveilles de la nature à explorer, y compris des plages incroyables. Et parmi les plages siciliennes les plus célèbres au monde, il y a certainement la **Scala dei Turchi**, près de Realmonte, dans la province d'Agrigente.

C'est une falaise (c'est-à-dire une côte rocheuse avec des parois surplombant la mer) de marne blanche. La roche sédimentaire a été sculptée et lissée par le vent au cours des siècles, créant un imposant escalier aux lignes douces et ondulées qui descend jusqu'à la mer. Vu de loin, peut-être de la mer, il ressemble à un iceberg ou à un paysage lunaire. En tout cas, le contraste entre la marne blanche et la mer turquoise crée un effet merveilleux et unique.

Le nom *Scala dei Turchi* est dû précisément à l'apparition d'un grand escalier et au fait que la plage représentait autrefois un lieu d'abordage sûr pour les navires des **pirates sarrasins**, que la population locale appelait improprement *"Turcs"*, un nom qui à l'époque était utilisé pour tous les peuples arabes. La pointe où se dresse la plage est abritée des vents et la muraille à larges marches permettait une ascension facile aux pirates qui pouvaient sans grande difficulté piller les villages côtiers.

La *Scala dei Turchi* a connu une augmentation de touristes ces dernières années, notamment grâce à sa beauté unique qui permet **de partager de superbes photos sur les réseaux sociaux**. Cependant, la roche argileuse et calcaire est à risque hydro-géologique et l'accès direct à la falaise a récemment été interdit. Vous pourrez vous baigner dans les deux plages adjacentes à la crête rocheuse ou dans celles du Lido Rossello, à environ deux kilomètres et demi.

La plage à l'est de la *Scala dei Turchi* est argileuse avec de petits rochers affleurants: la baignade n'est pas adaptée aux enfants ou aux personnes ayant des difficultés à nager. À l'ouest, cependant, il y a une longue et splendide plage de sable, mais pour l'atteindre, il faut marcher plus de deux kilomètres entre les rochers, en entrant sou-





vent avec les pieds dans l'eau.
L'effort, cependant, est récompensé par sa beauté et son atmosphère unique et sauvage. La distance à parcourir, en effet, décourage la plupart des touristes et la plage n'est jamais trop fréquentée, en dehors des semaines centrales d'août. La plage du Lido Rossello est plus pratique, sous un promontoire dominé par un phare à Capo Rossello.
La *Scala dei Turchi* fait partie des *"lieux du cœur"* **FAI** (Fonds italien pour l'environnement), qui, avec **Legambiente**, a contribué à la démolition d'un éco-monstre en 2013, créant un belvédère public d'où il est possible d'admirer la beauté de la falaise surplombant la mer. En 2007, la municipalité de Realmonte a présenté une demande à l'**UNESCO** pour inclure le site géologique dans la liste des sites du **patrimoine mondial**. La Scala dei Turchi est également située à seulement vingt kilomètres d'**Agrigente** et il est donc possible de visiter la **Vallée des Temples** en une seule journée, pour plonger dans le passé lointain de la Sicile après un plongeon dans la mer.

Un lieu aussi beau et unique ne pouvait que fasciner réalisateurs et artistes: voici la *Scala dei Turchi* dans les films **Malena** de *Giuseppe Tornatore*, **In Guerra per amore** de *Pif* et dans **Arritmìa** de *Gibràn Bazàn*, la première collaboration cinématographique entre le Mexique et la Sicile. Le duo musical **Coma Cose** a choisi ce lieu pour la vidéo de la chanson **"L'addio"**, gagnante du prix Sergio Bardotti au Festival de Sanremo 2023, décerné aux meilleures paroles parmi les chansons en compétition. La reconstitution très fidèle qui en a été faite dans le jeu vidéo *Microsoft Flight Simulator* est également incroyable, où grâce aux données géo-spatiales les développeurs ont voulu insérer cette crête rocheuse dans leur simulateur de vol d'avion.
Donc si vous êtes en vacances en Sicile, notamment dans la région d'Agrigente, vous ne pouvez pas manquer cette splendeur de la nature, en vous rappelant toujours de respecter l'environnement afin de préserver ces lieux enchanteurs. ***Amazing Scala dei Turchi, Amazing Sicily!*** ■

Comment arriver à la Scala dei Turchi

Arriver à la **Scala dei Turchi** n'est pas difficile grâce à la signalisation qui vous mènera facilement à votre destination. Si vous arrivez d'Agrigente, peut-être après avoir visité le parc archéologique de la Vallée des Temples, vous devrez parcourir la SS115 en direction de Porto Empedocle d'abord et Realmonte ensuite, en suivant les indications pour le belvédère ou le parking.
En voiture, vous pouvez faire le parcours en 20 minutes environ. Si vous venez de Trapani, Mazara del Vallo ou depuis Selinunte, où vous trouverez le plus grand parc archéologique



d'Europe, il faut toujours parcourir la SS115 et sortir à Realmonte. Depuis le village, quelques minutes suffisent pour rejoindre la plage, le long de la SP68. Vous pouvez laisser votre voiture dans les parkings privés et vous diriger vers le belvédère ou descendre l'escalier qui mène à la plage à l'est de la marne blanche. Ne manquez pas non plus les excursions par mer qui vous permettent de voir la Scala dei Turchi d'une perspective privilégiée et de plonger dans les eaux turquoises de la mer sicilienne.

AGRIGENTO E DINTORNI
AROUND AGRIGENTO / AGRIGENTO ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

LA YOGURTERIA SCIACCA



Conquista un ruolo da protagonista nel mondo dello Yogurt Gelato per la qualità dei prodotti, non temendo alcuna concorrenza con il gelato tradizionale. Il successo è dovuto anche al lavoro della sua équipe e alla ricerca continua di nuovi sapori e trend.

Conquers a main role in the world of Frozen Yogurt for the quality of the products, fearing no competition with traditional ice cream. The success is also due to the work of its team and the continuous search for new flavors and trends.

Conquiert un rôle de premier plan dans le monde du Yaourt Glacé pour la qualité des produits, ne craignant aucune concurrence avec la crème glacée traditionnelle. Le succès est également dû au travail de son équipe et à la recherche continue de nouvelles saveurs et tendances.

LA YOGURTERIA · Gelateria
Via Garibaldi, 27
Sciacca (AG)
+39 333 333 5101 | +39 347 234 8964

COLAPESCE



In uno dei più affascinanti scorci del centro storico di Sciacca, Colapesce Ristorante è pronto a deliziarvi: abbandonatevi al sapore unico del pesce fresco, lavorato da sapienti mani capaci di esaltare e rispettare la ricchezza della materia prima.

In one of the most fascinating glimpses of the historic center of Sciacca, Colapesce restaurant is ready to delight you: indulge in the unique flavor of fresh fish, worked by skilled hands able of enhancing and respecting the richness of the raw material.

Dans l'un des angles les plus fascinants du centre historique de Sciacca, le restaurant Colapesce est prêt à vous ravir: laissez-vous tenter par la saveur unique du poisson frais, travaillé par des mains habiles capables d'améliorer et de respecter la richesse de la matière première.

COLAPESCE · Ristorante
Vicolo Sammaritano, 22/24
Sciacca (AG)
+39 0925 575 743 | +39 376 046 4868

OSTERIA CAPPELLINO



Ristorante situato nel centro storico di Sciacca. I veri sapori della tradizione siciliana in un locale caratteristico ed accogliente. Per la bella stagione è messa a disposizione della clientela anche una deliziosa terrazza all'aperto.

Restaurant located in the historic center of Sciacca. The true flavors of the sicilian tradition in a characteristic and welcoming place. For the summer, a delightful outdoor terrace is also made available to customers.

Restaurant situé dans le centre historique de Sciacca. Les vraies saveurs de la tradition sicilienne dans un lieu caractéristique et accueillant. Pour l'été, une ravissante terrasse extérieure est également mise à disposition des clients.

OSTERIA CAPPELLINO · Ristorante
Vicolo Cappellino, 24
Sciacca (AG)
+39 0925 190 1185 | +39 347 843 6140

Alla scoperta delle spiagge siciliane





passionesicilia EDIZIONI

passionesiciliaedizioni.it

Percia Quartari

AZIENDA AGRICOLA









Presso l'azienda agricola **Percia Quartari** di Palma di Montechiaro si allevano le api nere siciliane da più di 2 secoli.
Una passione che affonda le proprie radici nella tradizione e che è testimoniata dalla presenza di un apiario ottocentesco proprio all'interno della nostra azienda, dove sono ancora oggi presenti i "fasceddi siciliani".
La produzione del nostro miele deriva quindi da una passione che ci è stata tramandata per generazioni e che, oggi, siamo lieti di custodire.

AZIENDA AGRICOLA
PERCIA QUARTARI

Palma di Montechiaro (AG)
+39 339 350 0742
www.perciaquartari.com

Le Soste di Ulisse® per i produttori



IMPIANTI RESIDENZIALI

TERZIARIO

IMPIANTI INDUSTRIALI
DI POTENZA

CABINE ELETTRICHE

VIDEOSORVEGLIANZA

COMUNICAZIONE
E RETI DATI

ANTINCENDIO

MISURE E VERIFICHE

FOTOVOLTAICO

RETE WIRELESS



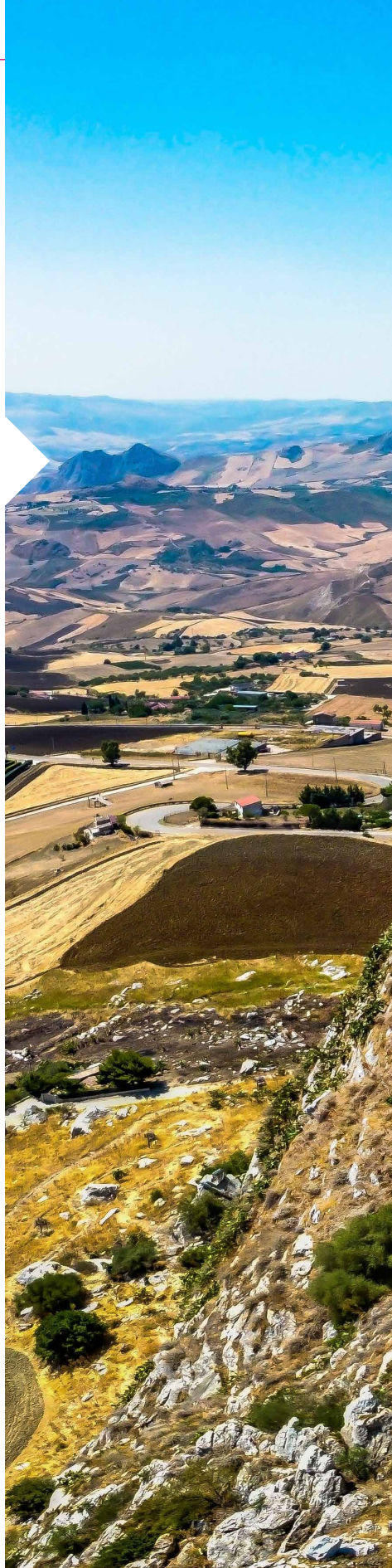


wi-finet
IMPIANTI TECNOLOGICI ED ENERGIE RINNOVABILI

Via Don Luigi Sturzo, 180 - Carini (PA)
+39 091 869 4728
www.wifinet.biz

IL CASTELLO DI MUSSOMELI TRA STORIE E LEGGENDE

Costruito per volere di Manfredi III di Chiaramonte nel 1364, il castello è legato a storie di congiure, tradimenti e… fantasmi!



Non solo arte classica o arte barocca, in Sicilia è possibile visitare anche splendide testimonianze di arte medievale, tra percorsi arabo-normanni, antichi borghi e castelli. Posizionato su un'impervia rupe, tanto da sembrare un maestoso nido d'aquila, perfettamente mimetizzato nella roccia calcarea, troviamo uno dei castelli siciliani dal miglior impatto scenografico: il ***Castello di Mussomeli***, conosciuto anche come ***Castello Manfredonico***.

Il nome deriva da **Manfredi III di Chiaramonte**, il duca di modica che decise di realizzare il castello nel punto in cui era ubicato un precedente forte di epoca sveva, perché fu conquistato dalla posizione inaccessibile che lo rendeva perfetto da un punto di vista strategico. Si narra che fu costruito in soli tre anni, tra il 1364 e il 1367.

Il castello si trova a due chilometri a est dal paese di Mussomeli, in provincia di Caltanissetta, sopra una rupe alta circa 778 metri. Della precedente fortezza sveva rimangono ancora poche tracce: tra questa c'è la cappella, che si trova nel recinto interno. Quello che si può vedere oggi, invece, è





opera di un intervento di restauro effettuato all'inizio del XV secolo dai signori di Mussomeli, la famiglia **Castellar**. Il castello, infatti, fu confiscato ai Chiaramonte e posseduto da diversi casati nobiliari, tra cui i Castellar, fino a diventare di proprietà di **Don Cesare Lanza** nel 1549, restando alla sua famiglia per i successivi 4 secoli. Adibito a carcere nei primi anni del 1600, fu poi abbandonato e lasciato nel degrado fino agli interventi di restauro che sono stati effettuati nel 1911, ad opera dell'architetto Ernesto Arnò, e agli inizi del 2000, con un investimento di oltre 2 milioni di euro.

> **Posizionato su un'impervia rupe, tanto da sembrare un maestoso nido d'aquila, perfettamente mimetizzato nella roccia calcarea, troviamo uno dei castelli siciliani dal miglior impatto scenografico.**

Importante sia dal punto di vista storico che da quello artistico, è la **Sala dei Baroni**: in questo salone con pregiati portali in stile chiaramontano è avvenuta la cosiddetta "*congiura dei baroni*", un incontro tra nobili siciliani per tramare contro gli Aragonesi e far sposare la figlia di Federico III di Aragona con Gian Galeazzo Visconti, duca di Milano, piuttosto che con il principe aragonese Martino. Tra rapimenti, inganni, matrimoni disapprovati dal papa e tentativi di annullamento, alla fine la congiura si ritorse contro la famiglia Chiaramonte, con l'impiccagione di Andrea Chiaramonte a Palermo e la confisca di tutti i beni, compreso il castello di Mussomeli.

La **Sala da pranzo** e la **Sala del camino** hanno elementi gotici, che si possono notare anche all'esterno tra archi ogivali e bifore, mentre la **Camera da letto** ha una doppia volta a crociera. Si possono visitare anche il carcere feudale, l'armeria, la **Camera della morte** (chiamata così per la presenza di alcune pericolose botole) e la **Stanza delle tre donne**, che ha preso questo nome da una leggenda: si narra che il principe Federico avesse tre bellissime sorelle, Clotilde, Costanza e Margherita. Quando fu chiamato per andare in guerra, per evitare che accadesse loro qualcosa di disdicevole, le chiuse in una stanza fornendole del necessario per sopravvivere, facendo poi murare la porta. Ma la guerra durò più a lungo del previsto e, quando tornò, il principe trovò le tre sorelle morte e con le scarpe tra i denti nell'estremo tentativo di non morire di fame. Si dice che ancora oggi si possano udire i lamenti e le urla delle tre donne.

Si lega a un altro castello, quello di Carini, un'altra tragica leggenda si-



ciliana: Cesare Lanza diede in sposa la figlia Laura a Don Vincenzo la Grua Talamanca, barone di Carini, che però si disinteressava della moglie. Lei aveva quindi trovato un amante. Per difendere l'onore del casato, Cesare Lanza andò al Castello di Carini e, cogliendola in flagrante, l'assassinò. Tornato a Mussomeli, Cesare Lanza fu preda dei rimorsi per il delitto commesso e si rifugiò nel castello. Il fantasma della figlia vagherebbe ancora nel Castello di Mussomeli alla ricerca del padre.

Proprio per la sua storia e, soprattutto, per la sua bellezza, il Castello di Mussomeli è stato utilizzato tra le location per la fiction "*L'amaro caso della Baronessa di Carini*".

Con la sua posizione unica, la sua imponenza, il suo stato di conservazione e le sue storie, il Castello di Mussomeli attira ogni anno centinaia di turisti che possono vivere in prima persona le atmosfere medievali e immaginare intrighi e complotti, maestose feste e fantasmi che si aggirano nottetempo… ***Amazing Mussomeli, Amazing Sicily!*** ■





Il fantasma del castello

Sono tante le storie di fantasmi che aleggiano sul Castello di Mussomeli. La più recente è quella di **Don Guiscardo de la Portes**, apparso per la prima volta nel 1975 al custode del castello, a cui il fantasma avrebbe raccontato la sua triste storia. Nel 1392 era un ricco mercante, sposato con Esmeralda che era in attesa del loro primo figlio, quando dovette partire con l'esercito di Re Martino I per sedare la rivolta dei Chiaramonte. Dopo la vittoria, volle andare a vedere il Castello Mafredonico ma fu catturato dai soldati di Don Martinez, un uomo innamorato di sua moglie, che lo ha ferito e rinchiuso nei sotterranei del castello, dove morì. Anche se era un buon cristiano, prima di morie Don Guiscardo avrebbe imprecato e così fu condannato a vagare per mille anni sulla terra, con lo spirito legato al castello. Anche un gruppo di turisti avrebbe visto il fantasma, alimentando la sua leggenda. Tra la Baronessa di Carini, le Tre sorelle di Federico e Don Guiscardo, di certo non mancano le storie di fantasmi legate al castello!

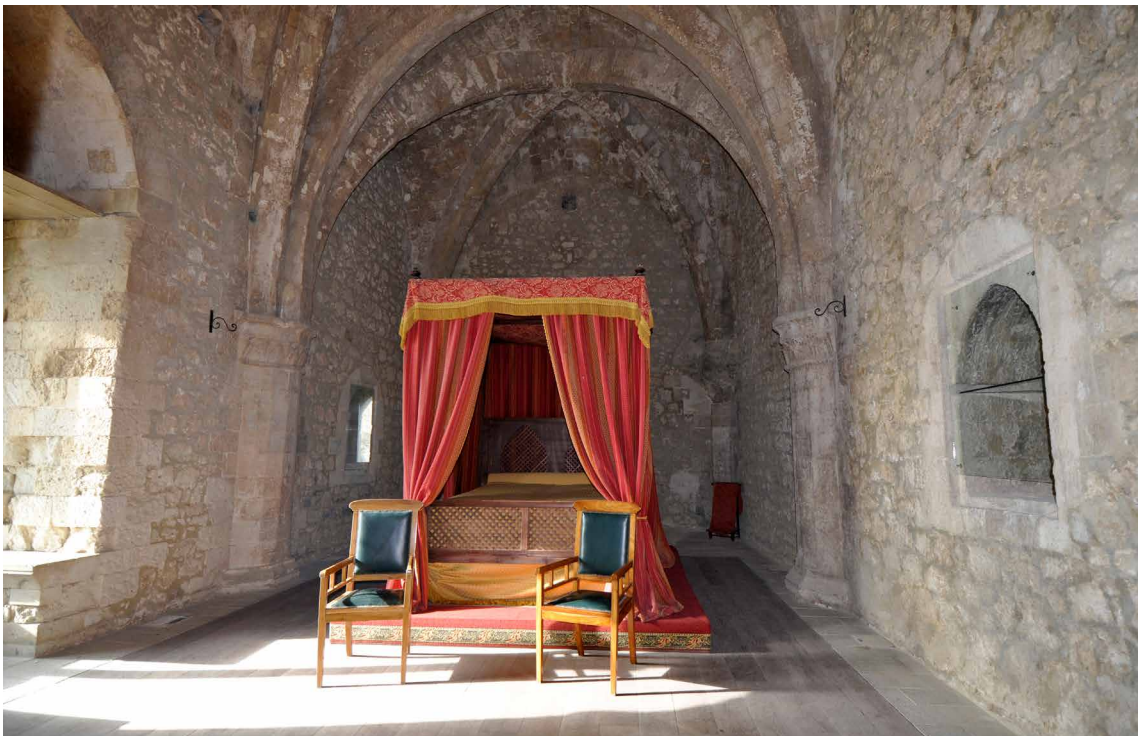
MUSSOMELI'S CASTLE BETWEEN STORIES AND LEGENDS



Built at the will of Manfredi III of Chiaramonte in 1364, the castle is linked to stories of conspiracies, betrayals and... ghosts!

Not only classical art or baroque art, in Sicily it is also possible to visit splendid testimonies of medieval art, among Arab-Norman roads, ancient villages and castles. Positioned on an inaccessible cliff, so much so that it seems a majestic eagle nest, perfectly camouflaged in the limestone rock, we find one of the sicilian castles with the best scenographic impact: the ***Castello di Mussomeli***, also known as the ***Castello Manfredonico***. The name derives from **Manfredi III of Chiaramonte**, the Duke of Modica who decided to create the castle at the point where a previous fort of the swabian period was located, because it was conquered by the inaccessible position that made it perfect from a strategic point of view. It is said that it was built in just three years, between 1364 and 1367.

The castle is two kilometers east from the town of Mussomeli, in the province of Caltanissetta, above a cliff about 778 meters high. Few traces remain of the previous fortress of the swabian people: between this there is the chapel, which is located in the internal enclosure. What can be seen today, however, is the work of a restoration intervention carried out at the beginning of the 15th century by the lords of Mussomeli, the **Castellar** family. The castle, in fact, was confiscated from





the Chiaramonte and owned by several noble families, including the Castellar, to become owned by **Don Cesare Lanza** in 1549, remaining to his family for the next 4 centuries. Used as prison in the early 1600s, he was then abandoned and left in degradation until the restoration interventions that were carried out in 1911, by the architect Ernesto Arnò, and in the early 2000s, with an investment of over 2 million euros.

It is important from the historical and the artistic point of view too, it is the **Sala dei Baroni**: in this salon with precious chiaramonte-style portals also called *"conspiracy of the barons"* took place, a meeting between sicilian nobles to conspire against the Aragonese and marry Federico III's daughter of Aragon with Gian Galeazzo Visconti, Duke of Milan, rather than with the Aragonese prince Martino. Between kidnappings, deceptions, disapproved marriages by the pope and attempts to cancel, in the end the conspiracy returned against the Chiaramonte family, with the hanging of Andrea Chiaramonte in Palermo and the confiscation of all the properties, including the Castello di Mussomeli.

The **dining room** and the **chimney hall** have gothic elements, which can also be seen outside between the ogival arches and mild, while the **bedroom** has a double cruise time. You can also visit the feudal prison, the armoury, the **Camera della morte** (so called for the presence of some dangerous trapdoors) and the **Stanza delle tre donne** (room of the three women), who took this name from a legend: it is said that Prince Federico had 3 beautiful sisters, Clotilde, Costanza and Margherita. When he was called to go to war, to prevent them from happening something unbecoming, closed them in a room by providing them with the necessary to survive, then making the door blend. But the war lasted longer than expected and, when he returned, the prince found the three death sisters and with his shoes in the mouth in the extreme try not to die of hunger.

It is said that the complaints and screams of the three women can still be heard today. It links to another castle, that of Carini, another tragic sicilian legend: Cesare Lanza married his daughter Laura to Don Vincenzo La Grua Talamanca, Baron of Carini, who however disinterested in his wife. She had therefore found a lover. To defend the honour of the family, Cesare Lanza went to Carini Castle and, taking them in the act, assassinated him. Returning to Mussomeli, Cesare Lanza felt remorse for the crime committed and found refuge in the castle. The ghost of his daughter would still wander in Mussomeli's castle in search of his father.

Precisely for its history and, above all, for its beauty, the castle of Mussomeli was used among the locations for the fiction *"L'amaro caso della Baronessa di Carini"*. With its unique position, its huge, its state of conservation and its stories, the Mussomeli's Castle attracts hundreds of tourists every year that can first live the medieval atmosphere and imagine intrigues and conspiracies, majestic parties and ghosts that they wander at night… ***Amazing Mussomeli, Amazing Sicily!*** ■

The ghost of the castle

There are many ghost stories over the castle of Mussomeli. The most recent is that of **Don Guiscardo de la Portes**, who appeared for the first time in 1975 to the custodian of the castle, to which the ghost would have told his sad story. In 1392 he was a wealthy merchant, married to Esmeralda who was waiting for their first child, when he had to leave with the army of Re Martino 1st to put down the Chiaramonte revolt. After the victory, he wanted to go to see the Manfredonic Castle but he was captured by the soldiers of Don Martinez, a man in love with his wife, who hurt and locked him up in the basement of the castle, where he died. Even though it was a good christian, before dying Don Guiscardo would have caught and then was condemned to wander for a thousand years on Earth, with the spirit linked to the castle. Even a group of tourists would have seen the ghost, feeding its legend. Among the Baroness of Carini, the three sisters of Federico and Don Guiscardo, certainly there is no lack of stories of ghosts related to the castle!



LE CHÂTEAU DE MUSSOMELI ENTRE CONTES ET LÉGENDES

Construit sur ordre de Manfredi III de Chiaramonte en 1364, le château est lié à des histoires de complots, de trahisons et… de fantômes!



Non seulement art classique ou art baroque, en Sicile, il est également possible de visiter de splendides exemples d'art médiéval, parmi les itinéraires arabo-normands, villages anciens et châteaux. Positionné sur une falaise inaccessible, à tel point qu'il ressemble à un nid d'aigle majestueux, parfaitement camouflé dans la roche calcaire, nous trouvons l'un des châteaux siciliens avec le meilleur impact scénographique: le ***Castello di Mussomeli***, également connu sous le nom de ***Castello Manfredonico***.

Le nom dérive de **Manfredi III di Chiaramonte**, le duc de Modica qui a décidé de construire le château à l'endroit où se trouvait un ancien fort de l'époque souabe, car il a été conquis par la position imprenable qui le rendait parfait d'un point de vue stratégique. On dit qu'il a été construit en seulement trois ans, entre 1364 et 1367.

Le château est situé à deux kilomètres à l'est de la ville de Mussomeli, dans la province de Caltanissetta, sur une falaise d'environ 778 mètres de haut. Il reste peu de traces de l'ancienne forteresse souabe: parmi celles-ci se trouve la chapelle, située dans l'enceinte interne. Ce que vous pouvez voir aujourd'hui, cependant, est le travail d'une restauration effectuée au début du XVème siècle par les seigneurs de Mussomeli, la famille **Castellar**. En fait, le château a été confisqué aux Chiaramonte et possédé par différentes familles nobles, dont les Castellar, jusqu'à



ce qu'il devienne la propriété de **Don Cesare Lanza** en 1549, restant dans sa famille pendant les 4 siècles suivants. Utilisé comme prison au début des années 1600, il a ensuite été abandonné et laissé en décrépitude jusqu'aux travaux de restauration menés en 1911, par l'architecte Ernesto Arnò, et au début des années 2000, avec un investissement de plus de 2 millions d'euros. Importante tant d'un point de vue historique qu'artistique, la **Sala dei Baroni**: dans cette salle aux précieux portails de style Chiaramonte, a eu lieu la soi-disant *"conspiration des barons"*, une rencontre entre nobles siciliens pour comploter contre les Aragonais et marier la fille de Frédéric III d'Aragon à Gian Galeazzo Visconti, duc de Milan, plutôt qu'avec le prince aragonais Martino. Entre enlèvements, tromperies, mariages désapprouvés par le pape et tentatives d'annulation, le complot se retourne finalement contre la famille Chiaramonte, avec la pendaison d'Andrea Chiaramonte à Palerme et la confiscation de tous les biens, y compris le château de Mussomeli.
La **salle à manger** et la **salle de la cheminée** présentent des éléments gothiques, que l'on peut également voir à l'extérieur entre des arcs en ogive et des fenêtres à meneaux, tandis que la **chambre** a une double voûte croisée. Vous pouvez également visiter la prison féodale, l'armurerie, la **chambre de la mort** (appelée ainsi en raison de la présence de certaines trappes dangereuses) et la **chambre des trois femmes**, qui tire son nom d'une légende: on dit que le prince Frédéric avait trois magnifiques sœurs, Clotilde, Costanza et Marguerite. Lorsqu'il fut appelé à partir en guerre, pour éviter qu'il ne leur arrive quelque chose de malheureux, il les enferma dans une pièce leur fournissant le nécessaire pour survivre, puis fit murer la porte. Mais la guerre a duré plus longtemps que prévu et, à son retour, le prince a trouvé les trois sœurs mortes et avec leurs chaussures entre les dents dans une dernière tentative pour ne pas mourir de faim. On dit que les gémissements et les cris des trois femmes peuvent encore être entendus aujourd'hui. Une autre légende sicilienne tragique est liée à un autre château, celui de Carini: Cesare Lanza a marié sa fille Laura à Don Vincenzo la Grua Talamanca, baron de Carini, qui, cependant, n'était pas intéressé par sa femme. Elle avait donc trouvé un amant. Pour défendre l'honneur de la famille, Cesare Lanza se rend au château de Carini et, la prenant sur le fait, l'assassine. De retour à Mussomeli, Cesare Lanza était en proie au remords du crime qu'il avait commis et se réfugia au château. Le fantôme de la fille errerait encore dans le château de Mussomeli à la recherche de son père.
Précisément à cause de son histoire et, surtout, pour sa beauté, le château de Mussomeli a été utilisé parmi les décors de la fiction *"L'amaro caso della Baronessa di Carini"*.
Avec sa position unique, sa grandeur, son état de conservation et ses histoires, le château de Mussomeli attire chaque année des centaines de touristes qui peuvent vivre ambiance médiévale et imaginer des intrigues et des complots, des fêtes majestueuses et des fantômes qui errent la nuit… ***Amazing Mussomeli, Amazing Sicily!*** ■

Le fantôme du château

De nombreuses histoires de fantômes planent sur le château de Mussomeli. La plus récente est celle de **Don Guiscardo de la Portes**, apparu au gardien du château pour la première fois en 1975, à qui le fantôme aurait raconté sa triste histoire. En 1392, il était un riche marchand, marié à Esmeralda qui attendait leur premier enfant, lorsqu'il dut partir avec l'armée du roi Martino 1er pour réprimer la révolte de Chiaramonte. Après la victoire, il voulut aller voir le château Manfredonico mais fut capturé par les soldats de Don Martinez, un homme amoureux de sa femme, qui le blessa et l'enferma dans le sous-sol du château, où il mourut. Même s'il était un bon chrétien, avant sa mort, Don Guiscardo aurait maudit et il a donc été condamné à errer sur la terre pendant mille ans, avec l'esprit lié au château. Un groupe de touristes aurait vu le fantôme, alimentant sa légende. Entre la Baronne de Carini, les Trois Sœurs de Federico et Don Guiscardo, les histoires de fantômes liées au château ne manquent certainement pas!

MUSSOMELI E DINTORNI
AROUND MUSSOMELI / MUSSOMELI ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

DIVINITY



Piccolo locale in centro, molto elegante e moderno con possibilità di gustare ottimi piatti con freschi ingredienti. Il menù offre varie tipologie di antipasti, primi e secondi, sia di carne che di pesce, e una varietà di vini di qualità e champagne.

Small restaurant in the center, very elegant and modern with the possibility of enjoying excellent dishes with fresh ingredients. The menu offers various types of appetizers, first and second courses, both meat and fish and a variety of quality wines and champagne.

Petit restaurant au centre, très élégant et moderne avec la possibilité de déguster d'excellents plats avec des ingrédients frais. Le menu propose différents types de hors d'œuvre, des entrées et des plats principaux, de la viande et du poisson et une variété de vins et de champagne de qualité.

DIVINITY · Cafè-Restaurant
Via Palermo, 37
Mussomeli (CL)
+39 388 655 4060

PASTICCERIA NORMANNA



Ottimi dolci di produzione propria, locale luminoso con grandi vetrate e posti all'aperto. Una pasticceria situata a pochi passi dal Castello Manfredonico di Mussomeli, molto ben assortita, da cui è possibile ammirare un fantastico panorama.

Excellent homemade desserts, bright room with large windows and outdoor seating. A pastry shop located a few steps from the Manfredonic Castle of Mussomeli, very well assorted, from which it is possible to admire a fantastic panorama.

Excellents desserts fait maison, salle lumineuse avec de grandes baies et terrasse. Une pâtisserie située à quelques pas du château Manfredonico de Mussomeli, très bien assortie, d'où il est possible d'admirer un panorama fantastique.

ANTICA PASTICCERIA NORMANNA
Viale dei Normanni, 2
Mussomeli (CL)
+39 0934 963 114

MONTICELLI

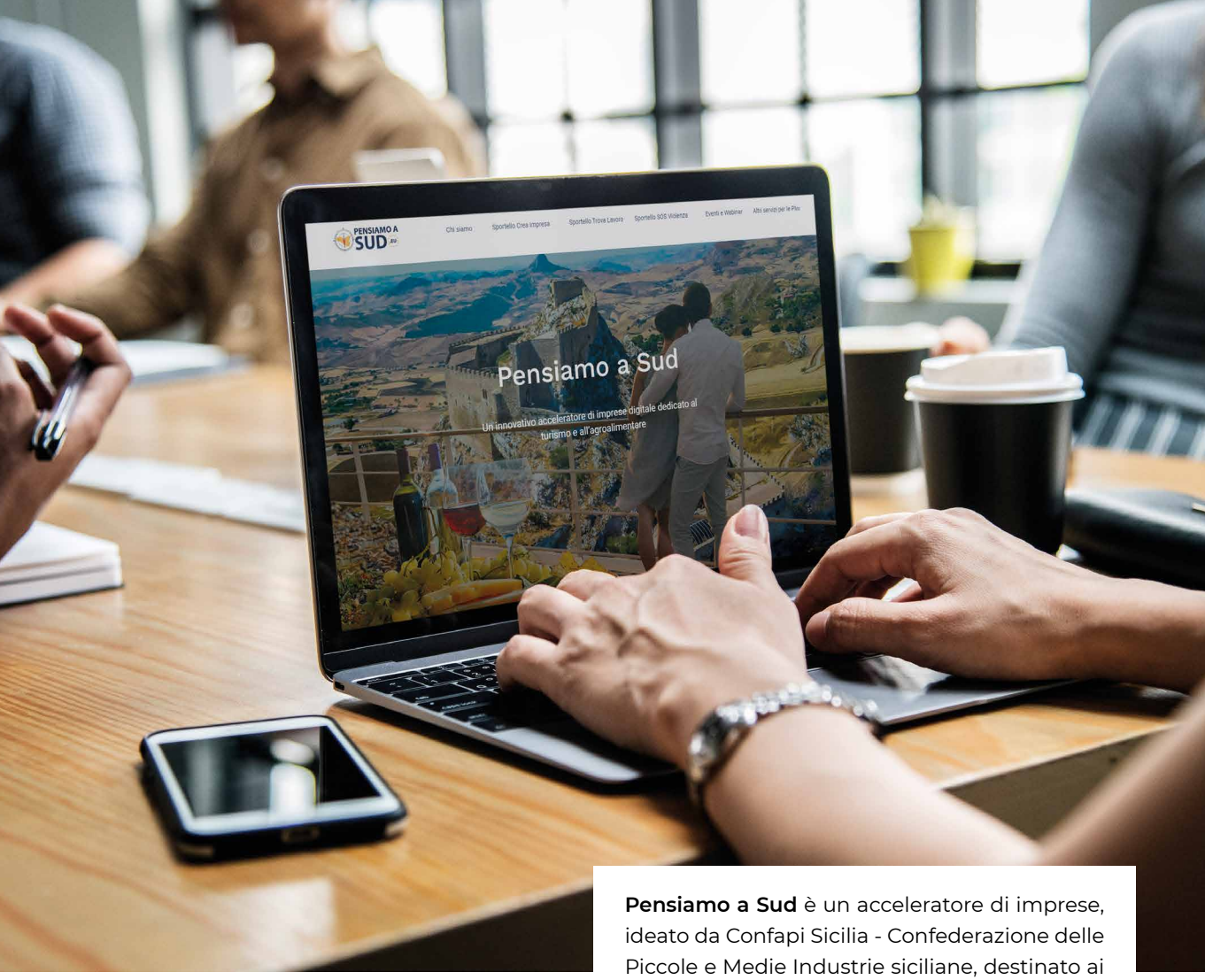


Un luogo incontaminato in cui respirare il profumo della Sicilia. Un'esperienza autentica tra i sapori della cucina siciliana. Assapora i piatti realizzati con i prodotti provenienti direttamente dall'azienda agricola e dal territorio circostante.

An uncontaminated place in which to breathe the scent of Sicily. An authentic experience among the flavors of sicilian cuisine. Taste the dishes made with products coming directly from the farm and the surrounding area.

Un lieu non contaminé pour respirer le parfum de la Sicile. Une expérience authentique parmi les saveurs de la cuisine sicilienne. Goûtez aux plats élaborés avec des produits provenant directement de la ferme et des environs.

AGRITURISMO MONTICELLI
Contrada Monticelli
Mussomeli (CL)
+39 335 744 6638 | +39 0934 963 082



Pensiamo a Sud è un acceleratore di imprese, ideato da Confapi Sicilia - Confederazione delle Piccole e Medie Industrie siciliane, destinato ai settori del turismo culturale, dell'agroalimentare ed enogastronomico, in via sperimentale per il Comune di Mussomeli, per fornire a donne, giovani e disoccupati di lungo periodo la possibilità di nascita o rinascita nelle aree interne della Sicilia. Con il progetto Pensiamo a Sud, attraverso il network dei professionisti di Confapi Sicilia, è possibile avviare la propria idea di business, trovare lavoro attraverso banche dati e usufruire di un supporto costante di professionisti ed imprenditori. Uno spazio importante, inoltre, è dedicato alle vittime di violenze e molestie, sul lavoro o domestiche, con supporto psicologico e legale.

PENSIAMO A SUD .EU

La bussola che ti orienterà verso nuove opportunità di lavoro

Presidenza del Consiglio dei Ministri

COMUNE DI MUSSOMELI

CONFAPI SICILIA

www.pensiamoasud.eu





ALESSI
SALOTTI

alessisalotti.com

PASTICCERIA SPARACELLO: SAPORI D'ALTRI TEMPI

Tradizione e innovazione si incontrano per ritrovare il gusto autentico della pasticceria siciliana

Il gusto autentico della pasticceria siciliana, un viaggio nei sapori tra tradizione e innovazione. Nel cuore della regione, a **Castronovo di Sicilia** (PA) e a **Mussomeli** (CL), la ***Pasticceria Sparacello*** saprà ammaliarvi con i dolci tipici siciliani e sorprendervi con moderni accostamenti. Tutto, sempre, nel pieno rispetto delle materie prime del territorio, in modo da far conoscere ed esportare all'estero quanto di meglio possa offrire la nostra pasticceria.

La ***Pasticceria Sparacello*** nasce nel 2007 a Castronovo di Sicilia, in provincia di Palermo, dalla passione di **Giuseppe Sparacello**, una passione tramandata dal padre, dolciario di pasticceria secca tipica siciliana. Il successo, ottenuto grazie alla realizzazione di dolci che sanno di tradizione ma che vengono valorizzati dalle moderne innovazioni e dalla costante ricerca di ingredienti, macchinari e tecniche di ultima generazione che





Giuseppe Sparacello

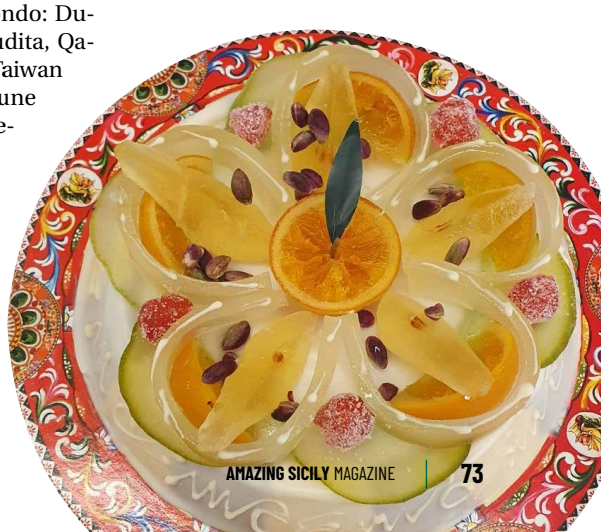






sappiano rispondere al meglio alle esigenze dell'odierno mercato, ha portato negli anni all'apertura di una seconda pasticceria a Mussomeli, in provincia di Caltanissetta.
Ovviamente sono i dolci della tradizione siciliana i più richiesti dai clienti: **cassate**, **cannoli**, **dolci di mandorle**… Non mancano, però, novità e torte d'autore, come la ***Torta del Pellegrino***, nata per dare ristoro ai pellegrini che percorrono la *Magna Via Francigena*, il percorso di 180 chilometri che parte da Palermo e arriva ad Agrigento attraversando la Sicilia principalmente su strade sterrate, passando anche da Castronovo. I pellegrini possono quindi ristorarsi assaporando il dolce realizzato con farina di mandorle, ricotta, scorzetta di agrumi, uova, miele e farina di Maiorca (un grano antico tipico siciliano). Una torta nuova ma creata solo con prodotti del territorio, che ha avuto un immediato successo ed è stata protagonista anche di una puntata della trasmissione *Geo* su Rai 3.
La Pasticceria Sparacello si è specializzata negli ultimi anni anche nella preparazione dei lievitati natalizi e pasquali. Si possono gustare **panettoni** e **colombe** tradizionali e le varianti tipiche siciliani con il **pistacchio**, ma non solo: cioccolato, rum e pera, oppure amarena, noci e albicocche, alle mandorle, al limoncello… ce ne sono per tutti i gusti!
I dolci della Pasticceria Sparacello vengono spediti ovunque. "Belgio, Francia, Lussemburgo, abbiamo spedito anche una cassata in California", racconta lo stesso Giuseppe Sparacello, che negli ultimi anni ha fatto da consulente per le pasticcerie di tutto il mondo: Dubai, Australia, Arabia Saudita, Qatar, Bahrein, Malesia, Taiwan e Spagna, sono solo alcune delle tappe del pluripremiato pasticcere.
Giuseppe Sparacello è stato nominato **Cavaliere della Repubblica** nel 2018, per aver portato in giro per il mondo le tradizioni italiane e l'eccellenza dei suoi prodotti.
È stato anche ritratto tra gli "ambasciatori del gusto" dall'artista Antonello Blandi nella sua opera "*Piazza Palermo*".
Negli ultimi anni non sono mancate anche iniziative di etica sociale, come il brand "*Baciamo le mani*", nato con la principale finalità di eliminare ogni stereotipo. La frase qui è accompagnata da un logo che ritrae una coppia in abito da cerimonia, con l'uomo intento a baciare la mano alla sposa, in un gesto di galanteria e rispetto, valori che, ancor più che le ricette dei dolci tipici, dovrebbero essere tramandati e mai dimenticati.
E, forse, è tutto rinchiuso in questo concetto: tramandare ricordi e valori. Perché le innovazioni non devono far dimenticare le nostre tradizioni, così come recita lo slogan della ***Pasticceria Sparacello: sapori d'altri tempi***. ■





SPARACELLO PASTRY: FLAVOURS OF OTHER TIMES



Tradition and innovation meet to rediscover the authentic taste of sicilian pastry

The authentic taste of sicilian pastry, a journey through flavours between tradition and innovation. In the heart of the region, in **Castronovo di Sicilia** (PA) and **Mussomeli** (CL), the ***Pasticceria Sparacello*** will be able to enchant you with typical sicilian sweets and surprise you with modern combinations. Everything, always, in full respect of the raw materials of the territory, in order to make known and export abroad the best that our pastry shop can offer.



Pasticceria Sparacello was born in 2007 in Castronovo di Sicilia, in the province of Palermo, from the passion of Giuseppe Sparacello, a passion handed down from his father, confectioner of typical sicilian dry pastries. The success, obtained thanks to the creation of desserts that taste of tradition but which are enhanced by modern innovations and the constant search for the latest generation ingredients, machinery and techniques that are able to respond best to the needs of current market, has led over the years to opening of a second pastry shop in Mussomeli, in the province of Caltanissetta.

Obviously, traditional sicilian desserts are the most requested by customers: **cassata, cannoli, almond sweets...** However, there is no shortage of novelties and designer cakes, such as the ***Torta del Pellegrino***, created to give refreshment to pilgrims who travel along the Magna Via Francigena, the 180 kilometer route that starts from Palermo and arrives in Agrigento crossing Sicily mainly on dirt roads, also passing through Castronovo. Pilgrims can therefore refresh themselves by savouring the dessert made with almond flour, ricotta, citrus zest, eggs, honey and Majorca flour (a typical ancient sicilian grain). A new cake but created only with local products, which had immediate success and was also the protagonist of an episode of the *Geo* broadcast on Rai 3.

The Pasticceria Sparacello shop has also specialised in the last years in the preparation of Christmas and Easter products. You can taste traditional **Panettone** and **Colomba** and the typical sicilian variations with **pistachio**, but not only: chocolate, rum and pear, or black cherry, walnuts and apricots, with almonds, with limoncello... there is something for all tastes!

The sweets of the Pasticceria Sparacello are shipped all over the world. "Belgium, France, Luxembourg, we also sent a cassata to California", says Giuseppe Sparacello himself, who in recent years has acted as a consultant for pastry shops all over the world: Dubai, Australia, Saudi Arabia, Qatar, Bahrain, Malaysia, Taiwan and Spain, are just some of the stops of the award-winning pastry chef. Giuseppe Sparacello was nominated **Cavaliere della Repubblica** in 2018, for having brought Italian traditions and the excellence of its products around the world. He was also portrayed among the "ambassadors of taste" by the artist Antonello Blandi in his work *"Piazza Palermo"*.

In recent years there have also been social ethic initiatives, such as the *"Baciamo le mani"* brand, created with the main aim of eliminating any stereotype. The phrase here is supported by a logo that portrays a couple in a wedding dress, with the man intent on kissing the bride's hand, in a gesture of gallantry and respect, values which, even more than the recipes for typical desserts, should be handed down and never forgotten. And, perhaps, it's all enclosed in this concept: passing on memories and values. Because innovations must not make us forget our traditions, as the slogan of the ***Pasticceria Sparacello says: flavours from other times***. ■

PÂTISSERIE SPARACELLO: DES SAVEURS D'AUTRE TEMPS

Tradition et innovation se rencontrent pour redécouvrir le goût authentique de la pâtisserie sicilienne

Le goût authentique de la pâtisserie sicilienne, un voyage à travers les saveurs entre tradition et innovation. Au cœur de la région, à **Castronovo di Sicilia** (PA) et **Mussomeli** (CL), la *Pasticceria Sparacello* saura vous enchanter avec des douceurs typiquement siciliennes et vous surprendre avec des combinaisons modernes. Le tout, toujours, dans le respect total des matières premières du territoire, afin de faire connaître et exporter à l'étranger le meilleur que puisse offrir notre pâtisserie.

Pasticceria Sparacello est née en 2007 à Castronovo di Sicilia, dans la province de Palerme, de la passion de **Giuseppe Sparacello**, une passion transmise par son père, pâtissier de pâtisseries sèches typiques siciliennes. Le succès, obtenu grâce à la création de desserts au goût de tradition mais enrichis par des innovations modernes et la recherche constante d'ingrédients, de machines et de techniques de dernière génération capables de répondre au mieux aux besoins du marché d'aujourd'hui, a conduit au cours des années à l'ouverture d'une deuxième pâtisserie à Mussomeli, dans la province de Caltanissetta.



Évidemment, les desserts traditionnels siciliens les plus demandés par les clients sont: **cassata, cannoli, pâtisseries aux amandes**... Cependant, les nouveautés et les gâteaux de créateurs ne manquent pas, comme la ***Torta del Pellegrino***, créée pour rafraîchir les pèlerins qui voyagent le long de la Magna Via Francigena, l'itinéraire de 180 kilomètres qui part de Palerme et arrive à Agrigente en traversant la Sicile principalement sur des chemins de terre, passant également par Castronovo. Les pèlerins peuvent donc se rafraîchir en savourant le dessert à base de farine d'amande, de ricotta, de zeste d'agrumes, d'œufs, de miel et de farine de Majorque (une céréale typique de l'ancienne Sicile). Un nouveau gâteau créé uniquement avec des produits locaux, qui a eu un succès immédiat et a également été le protagoniste d'un épisode de *Geo* diffusé sur Rai 3.

La Pasticceria Sparacello s'est également spécialisée ces dernières années dans la préparation de produits de Noël et de Pâques. Vous pourrez déguster le traditionnel **panettone** et la **colombe** et les déclinaisons typiquement siciliennes à la **pistache**, mais pas que cela: chocolat, rhum et poire, ou encore cerise noire, noix et abricots, aux amandes, au limoncello... il y en a pour tous les goûts ! Les douceurs de la pâtisserie Sparacello sont expédiées dans le monde entier. "Belgique, France,



Luxembourg, on a aussi envoyé une cassata en Californie", raconte Giuseppe Sparacello lui-même, qui ces dernières années a agi comme consultant pour des pâtisseries du monde entier: Dubaï, Australie, Arabie Saoudite, Qatar, Bahreïn, Malaisie, Taiwan et Espagne, ne sont que quelques-unes des étapes du chef pâtissier primé.

Giuseppe Sparacello a été nommé **Cavaliere della Repubblica** en 2018, pour avoir apporté les traditions italiennes et l'excellence de ses produits à travers le monde. Il a également été dépeint parmi les "ambassadeurs du goût" par l'artiste Antonello Blandi dans son œuvre *"Piazza Palermo"*.

Ces dernières années, il y a également eu des initiatives d'éthique sociale, comme la marque *"Baciamo le mani"*, créée dans le but principal d'éliminer tout stéréotype. La phrase est ici accompagnée d'un logo qui représente un couple en tenue de cérémonie, l'homme ayant l'intention de baiser la main de la mariée, dans un geste de galanterie et de respect, des valeurs qui, plus encore que les recettes de desserts typiques, devraient être transmises et jamais oubliées.

Et, peut-être, tout est compris dans ce concept: transmettre des souvenirs et des valeurs. Parce que les innovations ne doivent pas nous faire oublier nos traditions, comme le dit le slogan de la ***Pasticceria Sparacello: des saveurs d'autrefois.*** ■



LE GOLE DELL'ALCANTARA
DOVE LA NATURA HA CREATO UN CAPOLAVORO

Dall'incontro fra le acque gelide del fiume e le colate laviche degli ultimi millenni, nasce un canyon di incredibile bellezza



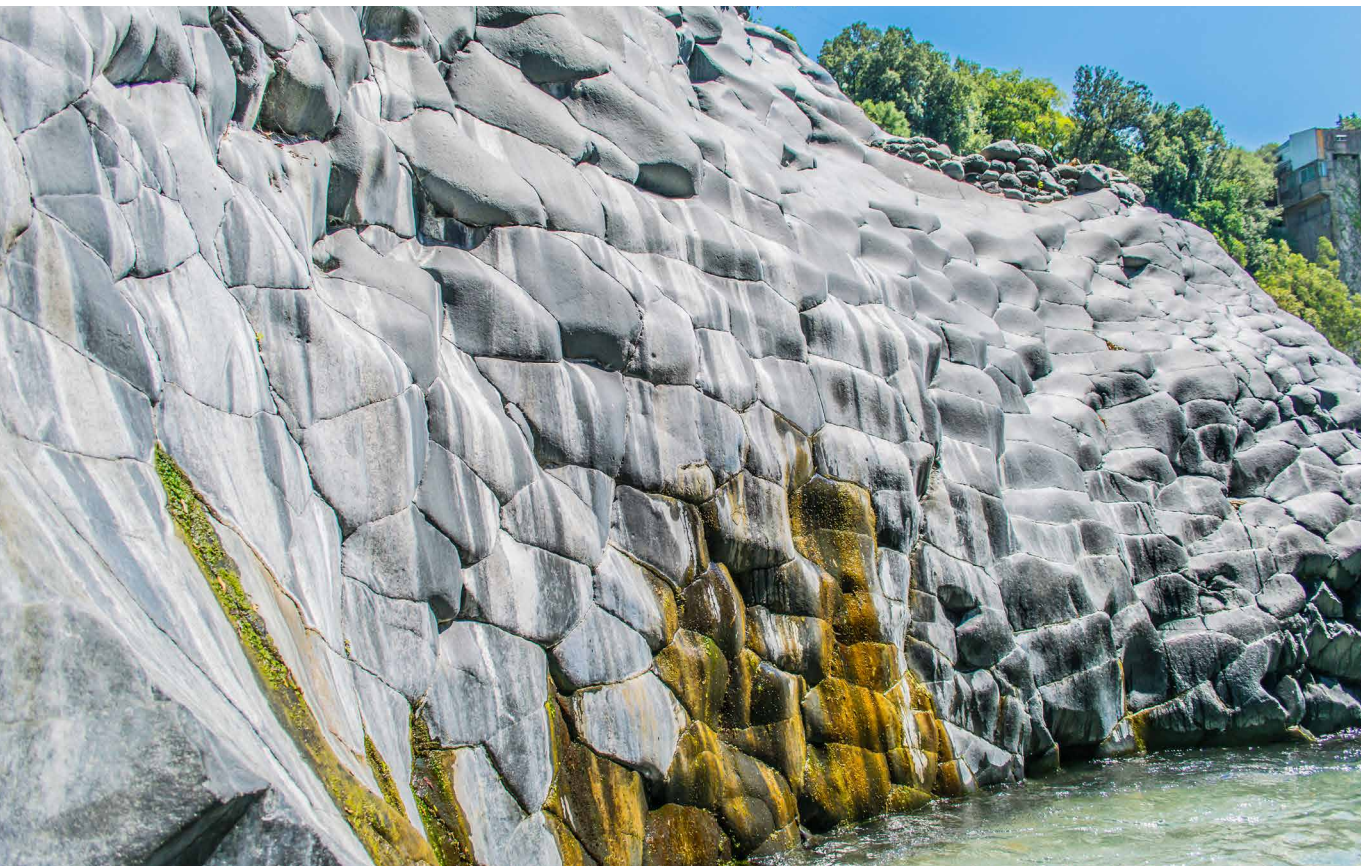
La Sicilia è una terra dove è possibile vedere grandi opere dell'ingegno umano, della sua storia e della sua cultura. Ma anche la natura ha lasciato luoghi e scorci unici, dove meravigliarsi ad ogni passo. Dall'incontro tra le acque gelide di un fiume e la colate vulcaniche dell'Etna nascono le ***Gole dell'Alcantara***, un canyon naturale di incredibile bellezza, visitabile nel periodo primaverile ed estivo.

La sua formazione risale ad addirittura 300 mila anni fa e parte dall'alveo del fiume Alcantara. La loro attuale forma è relativamente più recente: l'aspetto è dovuto infatti alle colate laviche avvenute negli ultimi 8 mila anni. La lava, entrata a contatto con le gelide acque del fiume, si è raffreddata velocemente dando origine a delle profonde fratture irregolari che si sono nel tempo intersecate formando strutture prismatiche di diverso tipo: ad arpa, a rosetta, a catasta di legno e a canna d'organo. Quest'ultime, che sono le più regolari, arrivano all'altezza di quasi 30 metri.

Situate nell'omonima **Valle dell'Alcantara**, tra i comuni di **Castiglione di Sicilia** e **Motta Camastra**, tra le province di Catania e Messina, le gole hanno una larghezza che va dai 2 ai 5 metri. Le pareti create dalle colate di lava basaltica sono delle vere e proprie opere d'arte realizzate dalla natura. Una bellezza che è possibile ammirare in diversi modi. Dall'ingresso comunale si accede a una discesa di circa 240 scalini immersi nella vegetazione che vi porterà a una piccola spiaggia dalla quale si può risalire a piedi il canyon per alcune centinaia di metri e ammirare la maestosità delle gole. L'ingresso dal *Parco Botanico e Geologico* permette una discesa e una risalita più rapida con un ascensore. Il percorso all'interno delle Gole dell'Alcantara necessita di stivali di gomma a causa della temperatura dell'acqua, gelida anche in piena estate. I più temerari, comunque, riusciranno a tuffarsi nonostante il freddo. Le escursioni guidate permettono di ammirare anche gli angoli più nascosti di questa meraviglia della natura. Tra le altre, è possibile effettuare quella in *River Trekking*, in *Canyoning* (una discesa dei torrenti senza l'ausilio di natanti) e in *Body Rafting* (anche per bambini). Quest'ultima opzione prevede ovviamente l'attrezzatura necessaria, con muta in neoprene, casco e giubbino di salvataggio, in modo da garantire un'escursione divertente in totale sicurezza.

> **Le Gole dell'Alcantara sono uno spettacolo mozzafiato impossibile da perdere per gli amanti della natura e non solo...**

Sopra l'ingresso delle gole, che si trova a Motta Camastra, è possibile accedere a diversi sentieri. Tra questi c'è il **Sentiero delle Saje**, dove c'era un antico sistema di irrigazione arabo. Il **Sentiero delle**



Gole, invece, costeggia il canyon e ha diversi punti panoramici, tra cui la *Sorgente di Venere*, il *Tumulto di Vulcano*, il **Balcone di Venere**, il *Balcone delle Muse* e il *Balcone delle Cascatelle*. Si tratta di un sentiero che vi immergerà nella mitologia classica e nelle sue leggende. Dal *Sentiero Eleonora* si arriva alla **Spiaggia del Platano**, che deve il nome all'enorme albero di platano presente sulla spiaggia.

All'interno del **Parco Fluviale dell'Alcantara** è possibile effettuare altre escursioni attraverso numerosi sentieri. Tra questi c'è il **Sentiero delle Gurne dell'Alcantara**, un percorso di circa un chilometro e mezzo dove si possono vedere 16 piccoli laghetti (detti, appunto, "gurne"), i ruderi del Castello di Francavilla, alcuni scavi archeologici di un antico insediamento greco e le saje arabe. Il sentiero termina con i ruderi del Mulino Ciappa.

Uno spettacolo naturalistico unico, percorsi organizzati per venire incontro alle esigenze di tutti, sentieri incontaminati da vivere immersi tra storia e bellezze naturali: le ***Gole dell'Alcantara*** sono uno spettacolo mozzafiato impossibile da perdere per gli amanti della natura e non solo… ***Amazing Gole dell'Alcantara, Amazing Sicily!*** ■

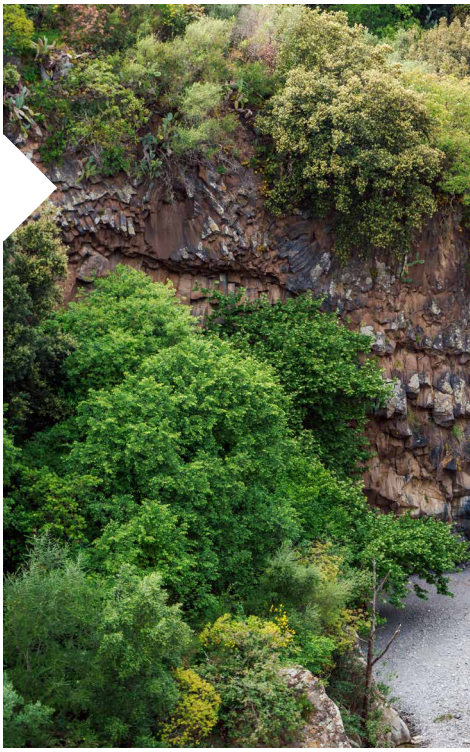


La leggenda della Sorgente di Venere

In Sicilia è possibile trovare storie e leggende legate a ogni luogo e non fanno eccezione le **Gole dell'Alcantara**. Percorrendo il **Sentiero delle Gole** si incontrano alcuni punti panoramici i cui nomi fanno tornare in mente la mitologia romana: la **Sorgente di Venere**, il **Tumulto di Vulcano** e il **Balcone di Venere**. Narra la leggenda che Vulcano, dio del fuoco e delle armi, riscaldò le acque del fiume Alcantara dove l'amata moglie, Venere, dea dell'amore, amava fare il bagno. Quando l'amore tra i due finì a causa del tradimento di Venere con il Marte, dio della guerra, Vulcano rese le acque gelide e ripide per vendicarsi del tradimento. La leggenda racconta anche che la Sorgente di Venere, il laghetto sottostante al punto panoramico, possa restituire la virilità agli uomini e la verginità alle donne che hanno il coraggio di immergersi nelle acque gelide. Il Tumulto di Vulcano, invece, è la parte del fiume più ripida, dove le acque hanno scavato violentemente tra le pareti di basalto.



THE ALCANTARA GORGES: WHERE NATURE HAS CREATED A MASTERPIECE



From the meeting between the icy waters of the river and the lava flows of the last millennia, a canyon of incredible beauty is born.

Sicily is a land where it is possible to see great works of human ingenuity, its history and its culture. But also nature has left unique places and glimpses, where to marvel at every step. From the meeting between the icy waters of a river and the volcanic flow of Etna, the ***Gole of Alcantara*** are born, a natural canyon of incredible beauty, which can be visited in Spring and Summer period. His formation dates back to even 300 thousand years ago and starts from the river bed of the Alcantara. Their current form is relatively more recent: the aspect is in fact due to the lava flows that occurred in the last 8000 years. The lava, which has come into contact with the icy waters of the river, has cooled quickly giving rise to deep irregular fractures that have intersected over time forming different types of prismatic structures: Arpa, Rosetta, stacks of wood and organ barrel. These lastes, which are the most regular, arrive at the height of almost 30 meters.

Located in the **Alcantara Valley**, between the cities of **Castiglione di Sicilia** and **Motta Camastra**, between the provinces of Catania and Messina, the gorges have a width ranging from 2 to 5 meters. The walls created by the basaltic lava flows are real works of art created by nature. A beauty that can be admired in different ways. From the municipal entrance you access a descent of about 240 steps immersed in the nature that will take you to a small beach from which you can go up the canyon for a few hundred meters and admire the majesty of the gorges.

The entrance from the *botanical* and *geological park* allows a faster descent and ascent with an elevator. The route inside the Alcantara gorges requires rain boots due to the water temperature, freezing even in the middle of summer. The most rash, however, will be able





to dive despite cold. With guided excursions you can admire even the most hidden corners of this wonder of nature. Among others, it is possible to carry out the one in *River Trekking*, in *Canyoning* (a descent of streams without the help of boats) and in *body rafting* (also for children). The latter option obviously provides for the necessary equipment, with neoprene wetsuit, helmet and rescue jacket, in order to guarantee a fun hike in total safety. Above the entrance of the gorges, which is located in Motta Camastra, you can access several paths. Among these, there is the **Saje path**, where there was an ancient Arab irrigation system. The **path of the gorges**, on the other hand, runs alongside the canyon and has several panoramic points, including the *Source of Venus*, the *tumult of Vulcano*, the **balcony of Venus**, the *Balcone delle Muse* and the *Balcone delle Cascatelle*. It is a path that will immerse you in classical mythology and its legends. From the *Sentiero Eleonora* you arrive at the **Platano beach**, which owes the name to the huge plane tree on the beach.

Inside the **Parco Fluviale dell'Alcantara** it is possible to carry out other excursions through numerous paths. Among these there is the **path of the Gurne of Alcantara**, a route about 1,5 km where you can see 16 small lakes (called, in fact, "Gurne"), the ruins of the Castello di Francavilla, some archaeological excavations of a Ancient Greek settlement and the Arabic Saje. The path ends with the ruins of the Mulino Ciappa. An unique naturalistic show, organised paths to satisfy everyone's needs, uncontaminated paths to be lived immersed between history and natural beauty: the ***Gole of Alcantara*** are a breathtaking show impossible to lose for nature lovers and beyond… ***Amazing Gole dell'Alcantara, Amazing Sicily!*** ■

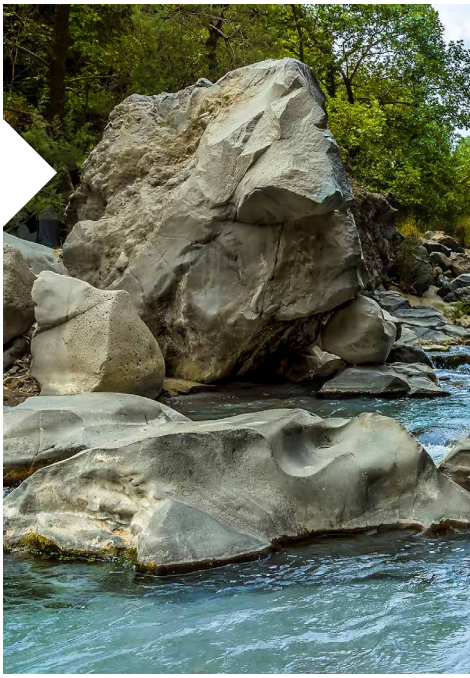
The legend of the Source of Venus

In Sicily it is possible to find stories and legends linked to every place and the **Gole of Alcantara** are not exception. Traveling on the **path of the gorges**, some panoramic points are encountered whose names make roman mythology return to mind: the **source of Venus**, the **tumult of Volcan** and the **balcony of Venus**. The legend tells that Vulcan, God of fire and weapons, warmed up the waters of the Alcantara River where the beloved wife, Venus, Goddess of love, narrated, loved to bathe. When the love between them ended up because of the betrayal of Venus with Mars, God of war, Vulcan made icy the waters to take revenge on the betrayal. Legend also tells that the source of Venus, the lake below the panoramic point, can return the virility to men and virginity to women who have the courage to immerse themselves in the icy waters. The tumult of Vulcan, on the other side, is the part of the river where the waters have violently dug between the basalt walls.



LES GORGES DE L'ALCANTARA: OÙ LA NATURE A CRÉÉ UN CHEF-D'ŒUVRE

De la rencontre entre les eaux glacées du fleuve et les coulées de lave des derniers millénaires, naît un canyon d'une incroyable beauté



La Sicile est une terre où il est possible de voir de grandes œuvres d'ingéniosité humaine, de son histoire et de sa culture. Mais la nature aussi a laissé des endroits et des vues uniques, où vous vous émerveillez à chaque pas.
De la rencontre entre les eaux glacées d'un fleuve et les coulées volcaniques de l'Etna naissent les ***Gorges de l'Alcantara***, un canyon naturel d'une incroyable beauté, que vous pouvez visiter au printemps et en été.
Sa formation remonte à 300.000 ans et naît du lit du fleuve Alcantara. Leur forme actuelle est relativement plus récente: l'aspect est dû aux coulées de lave qui ont eu lieu au cours des 8000 dernières années. La lave, entrée en contact avec les eaux glacées de la rivière, s'est refroidie rapidement donnant naissance à de profondes fractures irrégulières qui se sont entrecou-





pées au fil du temps en formant des structures prismatiques de différents types: à la harpe, à la rosette, à la pile de bois et à la canne d'orgue. Ces dernières, qui sont les plus régulières, atteignent une hauteur de près de 30 mètres.

Situées dans la **vallée de l'Alcantara**, entre les communes de **Castiglione di Sicilia** et de **Motta Camastra**, entre les provinces de Catane et de Messine, les gorges ont une largeur de 2 à 5 mètres. Les murs créés par les coulées de lave basaltique sont de véritables œuvres d'art réalisées par la nature. Une beauté que vous pouvez admirer de différentes manières. De l'entrée municipale, vous accédez à une descente d'environ de 240 marches dans la végétation qui vous mènera à une petite plage à partir de laquelle vous pouvez remonter le canyon sur quelques centaines de mètres et admirer la majesté des gorges. L'entrée du *parc botanique* et *géologique* permet une descente et une remontée plus rapide avec un ascenseur. Le parcours à l'intérieur des Gorges de l'Alcantara nécessite des bottes en caoutchouc en raison de la température de l'eau, glaciale même en plein été. Les plus téméraires, cependant, réussiront à plonger malgré le froid. Les excursions guidées permettent d'admirer même les coins les plus cachés de cette merveille de la nature. Entre autres, il est possible d'effectuer la *River Trekking*, le *Canyoning* (une descente des torrents sans l'aide de bateaux) et le *Body Rafting* (également pour les enfants).Cette dernière option prévoit évidemment l'équipement nécessaire, avec combinaison en Néoprène, casque et gilet de sauvetage, afin de garantir une excursion amusante en toute sécurité.

Au-dessus de l'entrée des gorges, situé à Motta Camastra, vous pouvez accéder à plusieurs sentiers. Parmi eux se trouve le **sentier de Saje**, où se trouvait un ancien système d'irrigation arabe. Le **Sentier des Gorges**, quant à lui, longe le canyon et possède plusieurs points de vue, dont la *Source de Vénus*, le *Tumulte de Volcan*, le **Balcon de Vénus**, le *Balcone delle Muse* et le *Balcone delle Cascatelle*. C'est un chemin qui vous plongera dans la mythologie classique et ses légendes. Du *Sentier Eleonora* on arrive à la **Plage du Platano**, qui doit son nom à l'énorme arbre de platane présent sur la plage.

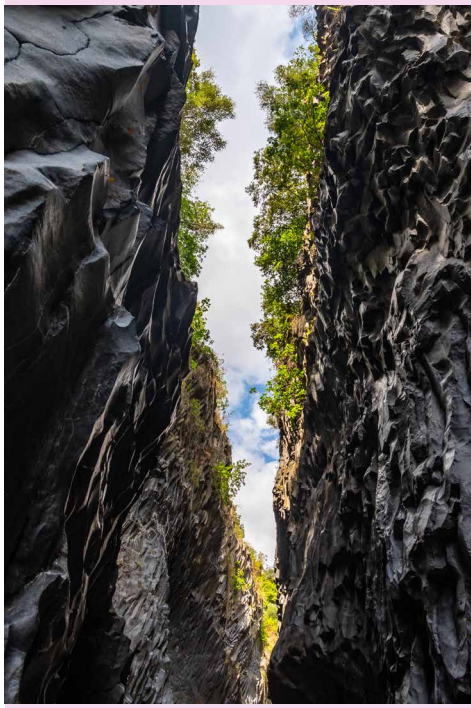
À l'intérieur du **Parc Fluvial de l'Alcantara**, vous pouvez faire d'autres excursions à travers de nombreux sentiers. Parmi ceux-ci se trouve le **Chemin de Gurne de l'Alcantara**, un parcours d'environ 1,5 km où l'on peut voir 16 petits lacs (appelés, justement, "gurne"), les ruines du Château de Francavilla, quelques fouilles archéologiques d'une ancienne colonie grecque et les Saje arabes. Le sentier se termine par les ruines du moulin Ciappa.

Un spectacle naturel unique, des itinéraires organisés pour répondre aux besoins de tous, des sentiers vierges à vivre immergés dans l'histoire et la beauté naturelle: Les ***Gorges de l'Alcantara*** sont un spectacle à couper le souffle impossible à manquer pour les amoureux de la nature et pas seulement… ***Amazing Gole dell'Alcantara, Amazing Sicily!*** ■

La légende de la Source de Vénus

En Sicile, vous pouvez trouver des histoires et des légendes liées à chaque lieu et les **Gorges de l'Alcantara** ne font pas exception. En parcourant le **Sentier des Gorges**, on voit quelques points panoramiques dont les noms font revenir à l'esprit la mythologie romaine: la **Source de Vénus**, le **Tumulte de Vulcain** et le **Balcon de Vénus**.

La légende raconte que Vulcain, dieu du feu et des armes, a réchauffé les eaux de la rivière Alcantara où sa femme bien-aimée, Vénus, déesse de l'amour, aimait se baigner. Lorsque l'amour entre les deux prit fin à cause de la trahison de Vénus avec Mars, dieu de la guerre, Vulcain rendit les eaux glaciales pour se venger de la trahison. La légende raconte aussi que la Source de Vénus, l'étang sous-jacent le point panoramique, peut restituer la virilité aux hommes et la virginité aux femmes qui osent plonger dans les eaux glacées. Le tumulte de Vulcain, en revanche, est la partie la plus raide de la rivière, où les eaux ont violemment creusé entre les murs de basalte.



MESSINA E DINTORNI
AROUND MESSINA / MESSINA ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

SANTA MARGHERITA



Sole, aria pulita, tanta tranquillità per trascorrere le tue indimenticabili vacanze in Sicilia, a contatto con la natura, ad un passo dal mare, proprio di fronte le Isole Eolie. Un agriturismo situato in collina con una vista spettacolare sul mare e l'arcipelago delle Eolie.

Sun, clean air, lots of tranquility to spend your unforgettable holidays in Sicily, in contact with nature, a step away from the sea, right in front of the Aeolian Islands. A farmhouse located on a hill with a spectacular view of the sea and the Aeolian archipelago.

Soleil, air pur, beaucoup de tranquillité pour passer des vacances inoubliables en Sicile, en contact avec la nature, à deux pas de la mer, juste en face des îles Éoliennes. Une ferme située sur une colline avec une vue spectaculaire sur la mer et l'archipel des Éoliennes.

AGRITURISMO SANTA MARGHERITA
Contrada Santa Margherita, 89
Gioiosa Marea (ME)
+39 0941 39703 | +39 371 564 5761

HYCESIA



Prodotti a chilometro zero, presidi slow food, spezie e profumi d'oriente, in una cucina che valorizza le materie prime e una pluripremiata cantina con oltre 1000 etichette. Un autentico punto di incontro per i palati più esigenti in un'atmosfera mediterranea.

Zero kilometer products, slow food, oriental spices and perfumes, in a cuisine that enhances raw materials and an award-winning cellar with over 1000 labels. An authentic meeting point for the most demanding palates in a Mediterranean atmosphere.

Produits zéro kilomètre, slow food, épices et parfums orientaux, dans une cuisine qui valorise les matières premières et une cave primée de plus de 1000 étiquettes. Un authentique point de rencontre pour les palais les plus exigeants dans une ambiance méditerranéenne.

Hycesia · Ristorante
Via Migliavacca, 3
Milazzo (ME)
+39 090 956 0746 | +39 348 510 6315

LA TASTERIA



Il food Made in Sicily in un nuovo format tra innovazione e territorio. Panini preparati con materie prime di ottima qualità e tanta fantasia. Un'esperienza di gusto, abbinamento e qualità degli ingredienti, scelta di prodotti esclusivamente siciliani.

Made in Sicily food in a new format between innovation and territory. Sandwiches prepared with excellent quality raw materials and a lot of imagination. An experience of taste, combination and quality of ingredients, choice of exclusively sicilian products.

Cuisine made in Sicile dans un nouveau format entre innovation et territoire. Des sandwichs préparés avec des matières premières d'excellente qualité et beaucoup d'imagination. Une expérience de goût, combinaison et qualité des ingrédients, choix de produits exclusivement siciliens.

La Tasteria · Panineria
Via G. Garibaldi, 116b
Messina (ME)
+39 090 771349







AZIENDA AGRICOLA DELL'ETNA
Via S.P.2 I/II n.71 - Archi - Riposto (CT)
+ 39 340 6242900 - agrietna.com





IL MARSALA UN'ECCELLENZA SICILIANA NATA NEL 1773

Ha conquistato un ricco mercante inglese approdato a Marsala a causa di una tempesta: storie e caratteristiche del primo vino DOC siciliano

Nel raccontare **la storia e la tradizione del vino in Sicilia**, non potevamo che iniziare da quello che, nel **1969**, è stato il primo vino siciliano ad ottenere il riconoscimento della *Denominazione di Origine Controllata* (DOC): **il Marsala**. Simbolo del patrimonio enogastronomico siciliano, il Marsala è un vino liquoroso che prende il nome dall'omonimo comune in provincia di Trapani.
La storia del vino risale addirittura al **1773**, quando nel porto di Marsala approdò una nave mercantile inglese che era diretta nella vicina Mazara del Vallo ma che è stata costretta, a causa di una tempesta, a riparare nel primo porto utile lungo la sua rotta. A Marsala il ricco mercante **John Woodhouse**, originario di Liverpool, sembra abbia assaggiato per la prima volta il vino locale diffuso in quell'epoca, il *Perpetuum*. Si trattava di un vino che veniva realizzato utilizzando un metodo di invecchiamento atto a conservare le caratteristiche nel corso degli anni: le botti che contenevano il vino in parte consumato, infatti, venivano rabboccate con quello di nuova produzione. La mescolanza continua di annate di-



verse contribuiva a creare un vino molto complesso ma, allo stesso tempo, con caratteristiche ben precise tramandate da un'annata all'altra. Si trattava di un metodo molto simile a quello *Soleras*, utilizzato nella produzione di alcuni vini spagnoli e portoghesi molto amati dagli inglesi ma che stavano diventando di difficile reperibilità a causa delle guerre napoleoniche. **Woodhouse** fu immediatamente colpito dal vino di Marsala e, intuendone le potenzialità nel mercato inglese, ne caricò subito alcune botti sulla sua nave. Per evitare che subisse delle alterazioni durante il viaggio, decise di addizionare dell'alcool durante il viaggio (probabilmente acquavite, ma qui la storia si tinge di leggenda, con alcune varianti che parlano di un'aggiunta di whisky).
Il vino arrivato da Marsala fu fin da subito un successo e questo spinse il figlio di Woodhouse a trasferirsi in Sicilia e a creare un primo stabilimento enologico. Per farlo utilizzò gli edifici della tonnara Cannizzo, che ai tempi erano in disuso, vicino al porto del paese. Fu seguito da molti altri inglesi, tra cui **Benjamin Inghman**. L'arrivo di così tanti investitori, favorì l'espansione della viticultura nella zona per l'approvvigionamento del mosto necessario alla produzione del vino. Si migliorarono anche le tecniche produttive e arrivarono i primi produttori italiani. Tra i più importanti abbiamo **Vincenzo Florio**, che portò la sua esperienza nel commercio del tonno nel settore vitivinicolo: realizzò un baglio della sua famiglia che diventerà con il tempo tra le aziende produttrici di Marsala più famose, con 99 navi in giro per il mondo ad esportare il suo vino.
Il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata del 1969 ha portato grandi benefici al vino Marsala, proteggendo la produzione da chi vendeva sotto questo nome vini scadenti e rilanciandone il marchio a livello internazionale.
Secondo il riconoscimento DOC il Marsala può essere prodotto sono nella provincia di Trapani, a esclusione delle isole di Pantelleria e Favignana e del comune di Alcamo.
Il Marsala, con il suo tenore alcolico che oscilla tra il 15% e il 22% in volume, rientra tra i vini liquorosi.
I vini Marsala sono classificati con diversi criteri. **In base al colore** abbiamo il **Marsala oro** (con vitigni Grillo, Cataratto, Damaschino e Inzolina, senza l'aggiunta di mosto), **ambra** (come il primo ma con l'aggiunta di mosto cotto superiore all'1%) e **rubino** (con vitigni a bacca nera come Perricone, Nero d'Avola e Nerello Mascalese, con l'aggiunta di un massimo del 30% di uva bianca e senza aggiungere mosto).
In base al residuo zuccherino ab-

> **Simbolo del patrimonio enogastronomico siciliano, il Marsala è un vino liquoroso che prende il nome dall'omonimo comune in provincia di Trapani.**

biamo il **secco** (con meno di 40 gr. di zuccheri per litro), **semisecco** (con meno di 100 gr. di zuccheri per litro) e **dolce** (con più di 100 gr. di zuccheri per litro).
Infine abbiamo una **classificazione in base all'invecchiamento**: **Fine** (minimo un anno di invecchiamento e non meno del 17% in titolo alcolometrico), **Superiore** (minimo 2 anni di invecchiamento e non meno del 18% in titolo alcolometrico), **Superiore Riserva** (minimo 4 anni di invecchiamento), **Vergine** e/o **Solares** (minimo 5 anni di invecchiamento e assoluto divieto di aggiunta di mosto) e **Vergine Stravecchio/Riserva** o **Solares Stravecchio/Riserva** (minimo 10 anni di invecchiamento e divieto di aggiunta di mosto).
Il *Metodo Solares* non è obbligatorio, ma viene tutt'ora utilizzato da alcuni produttori. Secondo questo metodo di invecchiamento, che è tipico dei vini fortificati, si dispongono le botti una sopra l'altra formando una piramide. La fila più vicina al suolo contiene il vino più vecchio, pronto per essere spillato e imbottigliato. Più si sale, più il vino è giovane. Ogni anno una parte del vino delle botti sotto viene sostituita con la stessa parte dalla botte di sopra, con i vini provenienti da annate diverse che, uniti, generano un prodotto complesso.
Il Metodo Solares, quindi, richiama, evolvendolo, i metodi di produzione e invecchiamento che già nel 1700, quando John Woodhouse giunse nelle coste marsalesi, caratterizzavano il *Perpetuum*.
Il vino Marsala è un prodotto multiforme e complesso che, proprio grazie alle sue tante varietà, può essere accostato a diversi tipi di pietanze: carni, formaggi, pasticceria… ogni piatto può essere accompagnato dalla giusta varietà di Marsala.
Oggi sono tantissime le aziende produttrici del Marsala. Tra le cantine di maggior pregio abbiamo le Cantine Florio, le Cantine Pellegrino, le Cantine Intorcia, la Cantina Martinez, Baglio DiAr, Alagna Vini, Baglio Donna Franca Ansaldi, Baglio Oneto, Caruso & Minini, Curatolo Arini 1875, Donnafugata, Az. Agr. Fabio Ferracane, Mastro Baglio, Rallo Estates, Vinci Vini.
Per scoprire dove trovare le migliori cantine a Marsala, e non solo, basta consultare la nostra ***WineryMap***, una mappa cartacea, visualizzabile anche online, nata per far conoscere le cantine che offrono il servizio tour in azienda e la degustazione dei propri vini. Consultatele nel sito **passionesiciliaedizioni.it**. ■

Non solo vino: ecco cosa vedere a Marsala

Marsala non è solo vino! Oltre a un tour delle prestigiose cantine, il comune di Marsala offre al turista tante altre bellezze storiche, artistiche e naturali. Nel centro storico è possibile ammirare il **Duomo**, intitolato a San Tommaso di Canterbury, con la sua facciata barocca e i due maestosi campanili. Sempre in centro è possibile visitare il **Palazzo VII aprile**. Da non perdere il recentemente restaurato **Mercato del Pesce**, che la sera si anima con tanti piccoli locali dove poter gustare un aperitivo.
Unica, caratteristica e magnifica è la *"Riserva naturale regionale delle Isole dello Stagnone di Marsala"*, o semplicemente **lo Stagnone**: è la più grande laguna siciliana e comprende anche quattro isole: Mozia, Isola Grande, Santa Maria e Schola. Qui, fin dall'epoca fenicia, sono sorte le saline. Splendide durante il giorno, sono il luogo ideale per una romantica passeggiata al tramonto grazie alle mille sfumature di rosso e di arancione che si riflettono sul mare: uno spettacolo suggestivo da non perdere.



MARSALA: A SICILIAN EXCELLENCE BORN IN 1773

It conquered a rich English merchant who landed in Marsala due to a storm: stories and characteristics of the first sicilian DOC wine

Telling **the story and tradition of wine in Sicily**, we could only start from that, in **1969**, was the first sicilian wine to obtain the recognition of the *Denomination of Controlled Origin* (DOC): **Marsala**.
Symbol of the sicilian food and wine heritage, Marsala is a fortified wine that takes its name from the town of the same name in the province of Trapani.



The history of wine dates back to **1773**, when an English merchant ship landed in the port of Marsala which was headed to Mazara del Vallo but which was forced, due to a storm, to take shelter in the first port along its route. In Marsala, the rich merchant **John Woodhouse**, originally from Liverpool, seems to have tasted for the first time the local wine popular at that time, the *Perpetuum*. It was a wine that was made using an aging method designed to preserve the characteristics over the years: the barrels that contained the partly consumed wine, in fact, were topped up with the newly produced one. The continuous mixing of different vintages helped to create a very complex wine but, at the same time, with very specific characteristics handed down from one vintage to another. It was a method very similar to the *Soleras* one, used in the production of some Spanish and Portuguese wines much loved by the English but which were becoming difficult to find due to the Napoleonic wars. **Woodhouse** was immediately struck by Marsala wine and, realising its potential in the English market, he immediately loaded a few barrels into his ship. To prevent it from undergoing alterations during the journey, he decided to add alcohol during the journey (probably brandy, but here the story is tinged with legend, with some variants that speak of an addition of whisky).
The wine that arrived from Marsala was immediately a success and this prompted Woodhouse's son to move to Sicily and create a first winery. To do this, he used the buildings of the tonnara Cannizzo, which were abandoned at this time, near the town's port. He was followed by many other Englishmen, including **Benjamin Inghman**. The arrival of so many investors favoured the expansion of viticulture in the area for the supply of the must necessary for the production of wine.
Production techniques also improved and the first Italian producers arrived. Among the most important we have **Vincenzo Florio**, who brought his experience in the tuna trade to the wine sector: he created a baglio that belonged to his family which over time would become one of the most famous producers of Marsala, with 99 ships around the world to export his wine. The recognition of the DOC in 1969 brought great benefits to Marsala wine, protect-

ing the production from those who sold poor quality wines under this name and relaunching the brand in the world.
According to the DOC recognition, Marsala can only be produced in the province of Trapani, with the exception of the islands of Pantelleria and Favignana and the town of Alcamo.
Marsala, with its alcohol content ranging between 15% and 22% by volume, is one of the liqueur wines. Marsala wines are classified with different criteria.
Based on the colour we have **Marsala gold** (with Grillo, Cataratto, Damaschino and Inzolina vines, without the addition of must), **amber** (like the first but with the addition of cooked must higher than 1%) and **Rubino** (with black grape varieties such as Perricone, Nero d'Avola and Nerello Mascalese, with the addition of a maximum of 30% of white grapes and without adding must). **Based on the sugar residue** we have **dry** (with less than 40 g of sugar per litre), **semi-dry** (with less than 100 g of sugar per litre) and **sweet** (with more than 100 g of sugar per litre).
Finally we have a **classification based on aging time**: **Fine** (minimum one year of aging and no less than 17% in alcoholic strength), **Superiore** (minimum 2 years of aging and no less than 18% in alcoholic strength), **Superiore Riserva** (minimum 4 years of aging), **Vergine** and/or **Solares** (minimum 5 years of aging and absolute ban on adding must) and **Vergine Stravecchio/Riserva** or **Solares Stravecchio/Riserva** (minimum 10 years of aging and ban on adding must).
The *Solares Method* is not obligatory, but is still used by some producers. According to this aging method, which is typical of fortified wines, the barrels are arranged one above the other forming a pyramid. The row closest to the ground contains the oldest wine, ready to be tapped and bottled. Higher there is the younger wine. Every year a part of the wine from the barrels below is replaced with the same part from the barrel above, with wines from different vintages which, when combined, generate a complex product. The Solares Method, therefore, remembers, evolving it, the production and aging methods that already in 1700, when John Woodhouse arrived on the coast of Marsala, characterised the *Perpetuum*.
Marsala wine is a multiform and complex product which, thanks to its many varieties, can be combined with different types of dishes: meats, cheeses, pastries... each dish can be supported by the right variety of Marsala.
Today there are many producers of Marsala. Among the most prestigious wineries are Cantine Florio, Cantine Pellegrino, Cantine Intorcia, Cantina Martinez, Baglio DiAr, Alagna Vini, Baglio Donna Franca Ansaldi, Baglio Oneto, Caruso & Minini, Curatolo Arini 1875, Donnafugata, Az. Agr. Fabio Ferracane, Mastro Baglio, Rallo Estates, Vinci Vini.
To find out where are the best wineries in Marsala, and beyond, just check our ***WineryMap***, a paper map, which can also be viewed online, created to raise awareness of the wineries that offer the company tour service and the tasting of their wines. Consult them on the **passionesiciliaedizioni.it**. ■



Not just wine: here's what to see in Marsala

Marsala is not just wine! In addition to a tour of the prestigious cellars, town of Marsala offers to the tourist many other historical, artistic and natural beauties.
In the historical center it is possible to admire the **Cathedral**, dedicated to St. Thomas of Canterbury, with its Baroque facade and two majestic bell towers. Still in the centre, it is possible to visit the **Palazzo VII Aprile**. Do not miss the recently restored **Fish Market**, which comes alive in the evening with many small places where you can enjoy an aperitif.
The *"Regional Nature Reserve of the Islands of the Stagnone of Marsala"*, or simply **the Stagnone** is unique, characteristic and magnificent: it is the largest sicilian lagoon and also includes four islands: Mozia, Isola Grande, Santa Maria and Schola. Here, since the Phoenician era, there are salt pans. Splendid during the day, they are the ideal place for a romantic walk at sunset thanks to the thousand shades of red and orange that are reflected on the sea: an evocative spectacle not to be missed.

MARSALA: UNE EXCELLENCE SICILIENNE NÉE EN 1773

Il a conquis un riche marchand anglais qui a débarqué à Marsala à cause d'une tempête: histoires et caractéristiques du premier vin DOC sicilien



En racontant **l'histoire et la tradition du vin en Sicile**, nous ne pouvions que partir de ce qui, en **1969**, fut le premier vin sicilien qui a obtenu la reconnaissance de l'*Appellation d'Origine Contrôlée* (DOC): **le Marsala**.

Symbole du patrimoine œnogastronomique sicilien, le Marsala est un vin fortifié qui tire son nom de la commune qui porte le même nom dans la province de Trapani.

L'histoire du vin remonte en **1773**, lorsqu'un navire marchand anglais débarqua dans le port de Marsala qui se dirigeait vers Mazara del Vallo mais qui fut contraint, en raison d'une tempête, de se réfugier dans le premier port sur sa route. A Marsala, le riche marchand **John Woodhouse**, originaire de Liverpool, semble avoir goûté pour la première fois le vin local en vogue à cette époque, le *Perpetuum*. C'est un vin qui a été élaboré selon une méthode de vieillissement conçue de façon à préserver les caractéristiques au fil des ans: les barriques qui contenaient le vin partiellement consommé ont en fait été remplies avec le vin nouvellement produit. Le mélange continu de différents millésimes a contribué à créer un vin très complexe mais, en même temps, avec des caractéristiques très spécifiques transmises d'un millésime à l'autre. C'était une méthode très similaire à celle de *Soleras*, utilisée dans la production de certains vins espagnols et portugais très appréciés des Anglais mais qui devenaient difficiles à trouver en raison des guerres napoléoniennes. **Woodhouse** a été immédiatement frappé par le vin Marsala et, réalisant son potentiel sur le marché anglais, il a immédiatement chargé quelques barils sur son navire. Pour éviter qu'il ne subisse des altérations durant le trajet, il décide d'ajouter de l'alcool durant le trajet (probablement du brandy, mais ici l'histoire est teintée de légende, avec quelques variantes qui parlent d'un ajout de whisky). Le vin qui est arrivé de Marsala a été immédiatement un succès et cela a incité le fils de Woodhouse à déménager en Sicile et à créer une première cave. Pour se faire, il utilisa les bâtiments de la tonnara Cannizzo, abandonnés à l'époque, près du port de la ville. Il a été suivi par de nombreux autres Anglais, dont **Benjamin Inghman**. L'arrivée de tant d'investisseurs a favorisé l'expansion de la viticulture dans la région pour l'approvisionnement en moût nécessaire à la production de vin. Les techniques de production s'améliorent également et les premiers producteurs italiens arrivent. Parmi les plus importants, nous avons **Vincenzo Florio**, qui a apporté son expérience dans le commerce du thon au secteur viticole: il a créé un faisceau appartenant à sa famille qui au fil du temps deviendra l'un des producteurs les plus célèbres de Marsala, avec 99 navires à travers le monde pour exporter son vin.

La reconnaissance de l'Appellation d'Origine Contrôlée en 1969 a apporté de grands bénéfices au vin de Marsala, protégeant la production de ceux qui vendaient des vins de mauvaise qualité sous ce nom et relançant la marque à l'international.

Selon la reconnaissance DOC, Marsala ne peut être produit que dans la province de Trapani, à l'exception des îles de Pantelleria et Favignana et de la municipalité d'Alcamo.

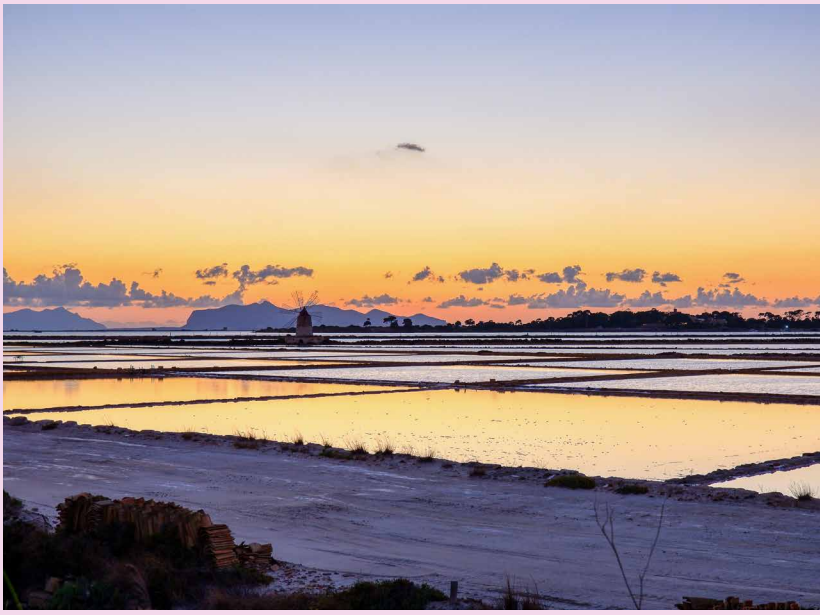
Le Marsala, avec sa teneur en alcool comprise entre 15% et 22% vol, fait partie des vins de liqueur.

Les vins de Marsala sont classés selon différents critères.

Sur la base de la couleur, nous avons l'**or Marsala** (avec les vignes Grillo, Cataratto, Damaschino et Inzolina, sans ajout de moût), l'**ambre** (comme le premier mais avec l'ajout de moût cuit supérieur à 1%) et le **rubino** (avec le cépage noir tels que Perricone, Nero d'Avola et Nerello Mascalese, avec l'ajout d'un maximum de 30% de raisins blancs et sans ajout de moût).
Sur la base du résidu de sucre, nous avons le **sec** (avec moins de 40 g de sucre par litre), le **demi-sec** (avec moins de 100 g de sucre par litre) et le **sucré** (avec plus de 100 g de sucre par litre).
Enfin, nous avons une **classification basée sur le vieillissement**: **Fine** (minimum un an de vieillissement et pas moins de 17 % de titre alcoométrique), **Superiore** (minimum 2 ans de vieillissement et pas moins de 18 % de titre alcoométrique), **Superiore Riserva** (minimum 4 ans de vieillissement), **Vergine** et/ou **Solares** (minimum 5 ans de vieillissement et interdiction absolue d'ajouter du moût) et **Vergine Stravecchio/Riserva** ou **Solares Stravecchio/Riserva** (minimum 10 ans de vieillissement et interdiction d'ajouter du moût).
La *méthode Solares* n'est pas obligatoire, mais elle est toujours utilisée par certains producteurs. Selon ce mode de vieillissement, typique des vins fortifiés, les barriques sont disposées les unes au-dessus des autres en formant une pyramide. La rangée la plus proche du sol contient le vin le plus ancien, prêt à être tiré et mis en bouteille. Plus on monte, plus le vin est jeune. Chaque année une partie du vin des barriques du dessous est remplacée par la même partie de la barrique du dessus, avec des vins de millésimes différents qui, combinés, génèrent un produit complexe. La méthode Solares rappelle donc, en l'évoluant, les méthodes de production et de vieillissement qui déjà en 1700, lorsque John Woodhouse est arrivé sur la côte de Marsala, caractérisaient le *Perpetuum*.
Le vin de Marsala est un produit aux multiples facettes et complexe qui, grâce à ses nombreuses variétés, peut être combiné avec différents types de plats: viandes, fromages, pâtisseries... chaque plat peut être accompagné de la bonne variété de Marsala.
Aujourd'hui, il existe de nombreux producteurs de Marsala. Parmi les caves les plus prestigieuses, nous avons Cantine Florio, Cantine Pellegrino, Cantine Intorcia, Cantina Martinez, Baglio DiAr, Alagna Vini, Baglio Donna Franca Ansaldi, Baglio Oneto, Caruso & Minini, Curatolo Arini 1875, Donnafugata, Az. Agr . Fabio Ferracane, Mastro Baglio, Rallo Estates, Vinci Vini.
Pour savoir où trouver les meilleurs domaines viticoles à Marsala et au-delà, il suffit de consulter notre ***WineryMap***, une carte en papier, mais également consultable en ligne, créée pour faire connaître les domaines viticoles qui proposent le service de visite d'entreprise et la dégustation de leurs vins. Consultez-les sur le site **passionesiciliaedizioni.it**. ■

Pas seulement du vin: voici ce qu'il faut voir à Marsala

Marsala n'est pas que du vin! En plus d'une visite de caves prestigieuses, la ville de Marsala offre au touriste de nombreuses autres beautés historiques, artistiques et naturelles.
Dans le centre historique, il est possible d'admirer la **cathédrale** dédiée à saint Thomas de Canterbury, avec sa façade baroque et ses deux majestueux clochers. Toujours au centre ville, il est possible de visiter le **Palazzo VII Aprile**. Ne manquez pas le **marché aux poissons** récemment restauré, qui s'anime le soir avec de nombreuses petites places où vous pourrez prendre l'apéritif.
La *"Réserve Naturelle Régionale des Îles du Stagnone de Marsala"* ou tout simplement **le "Stagnone"** est unique, caractéristique et magnifique: c'est la plus grande lagune sicilienne et elle comprend quatre îles: Mozia, Isola Grande, Santa Maria et Schola. Ici, depuis l'époque phénicienne, il y a les marais salants. Splendides pendant la journée, elles sont le lieu idéal pour une promenade romantique au coucher du soleil grâce aux mille nuances de rouge et d'orange qui se reflètent sur la mer: un spectacle évocateur à ne pas manquer.



MARSALA E DINTORNI
AROUND MARSALA / MARSALA ET LES ENVIRONS

Consigli per completare il tuo viaggio
Tips to complete your trip / Conseils pour compléter votre voyage

GOLDEN HOUR



Location da sogno, curato in ogni minimo particolare. Terrazza con una splendida vista sulla Riserva dello Stagnone di Marsala che vi accompagnerà nel percorso fatto di piatti prelibati tipici siciliani, cucina gourmet e fantastici vini locali.

Dream location, with attention to every detail. Terrace with a unique panorama with a splendid view of the Stagnone di Marsala Reserve that will accompany you on the path of delicious typical sicilian dishes, gourmet cuisine and fantastic local wines.

Emplacement de rêve, avec une attention à chaque détail. Terrasse avec un panorama unique avec une vue splendide sur la Réserve de Marsala Stagnone qui vous accompagnera sur le chemin de délicieux plats typiques siciliens, d'une cuisine gastronomique et de fantastiques vins locaux.

GOLDEN HOUR · Ristorante · Pizzeria
Contrada Ettore Infersa, 81
Marsala (TP)
+39 347 127 2668 | +39 346 620 6238

SALINE GENNA



Una salina al 100% naturale del XV sec. portata avanti di generazione in generazione dai "curatoli". Potrai scoprire tutti i segreti della produzione salina e i processi che durano mesi per portare poi alla cristallizzazione del sale.

A 100% natural salt pan from the 15th century. carried forward from generation to generation by the "curatoli". You will be able to discover all the secrets of salt production and the processes that last months to then lead to the crystallization of the salt.

Une salière 100% naturelle du XVe siècle. transmis de génération en génération par les "curatoli". Vous pourrez découvrir tous les secrets de la fabrication du sel et les processus qui durent des mois pour ensuite aboutir à la cristallisation du sel.

SALINA GENNA · Bar · Escursioni
C.da Dammusello, 628
Marsala (TP)
+39 360 656 053 | +39 345 856 4734

I BUCANIERI



Piatti tipici siciliani con sapori originali, con particolarità della carne alla brace, il pesce fresco appena pescato che permettono di far sentire il gusto vero. Vini locali e primi di pesce siciliani in un ristorante con una terrazza affacciata sul mare.

Typical sicilian dishes with original flavors, with particularities of grilled meat, freshly caught fish that allow you to feel the real taste. Local wines and sicilian fish first courses in a restaurant with a terrace overlooking the sea.

Plats typiques siciliens aux saveurs originales, avec des particularités de viande grillée, de poisson fraîchement pêché qui vous permettent de ressentir le vrai goût. Vins locaux et entrées de poisson sicilien dans un restaurant avec terrasse face à la mer.

I BUCANIERI · Ristorante
Via Lungomare Mediterraneo, 45
Marsala (TP)
+39 0923 953 477 | +39 393 566 7501







Torre Sances Holiday Apartment

Torre Sances Holiday Apartment
Contrada Birgi Vecchio, 395 - Marsala (TP)
+39 328 465 5419

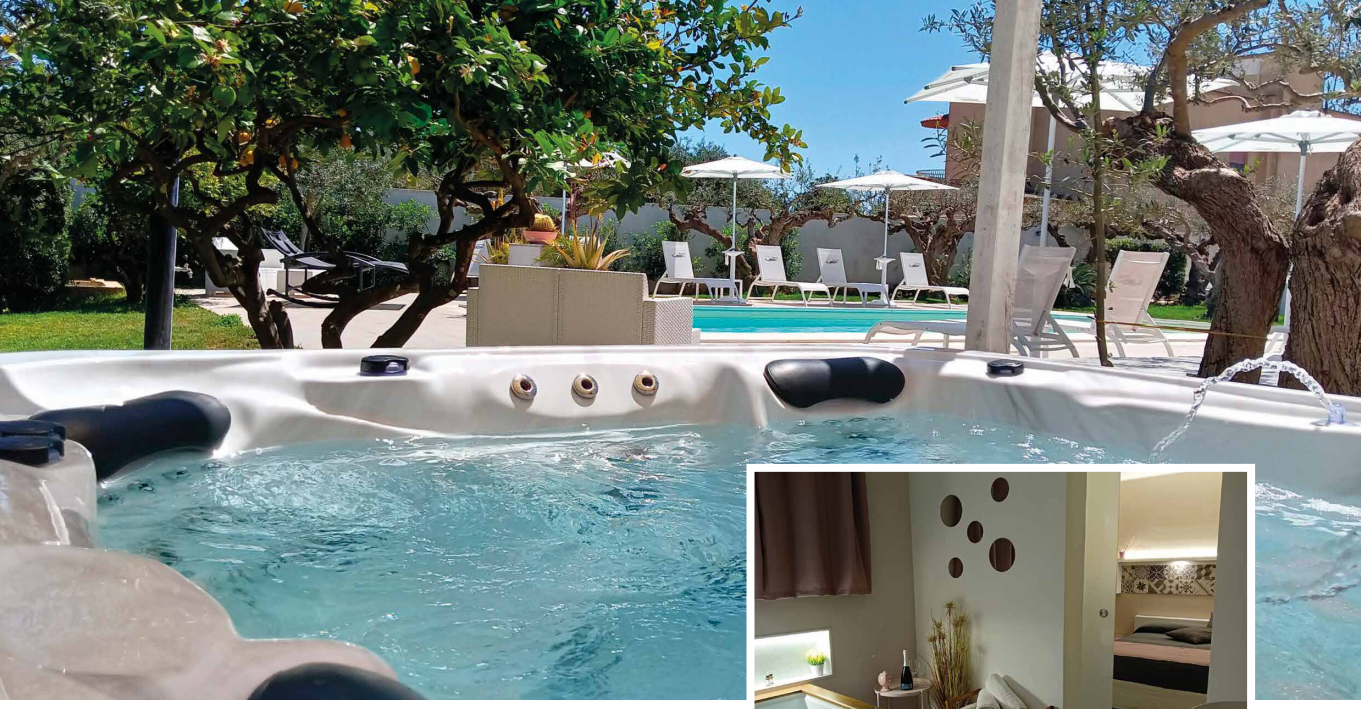






South Beach Marsala

South Beach
Contrada Fossarunza, 204 - Marsala (TP)
+39 328 465 5419



Signorino resort

Contrada Fossarunza, 226/G - Marsala (TP)
+39 349 291 7831 | +39 328 084 1297
www.signorinoresort.it







ZERONODI
— CAFFÈ - BISTROT - PIZZERIA —

Contrada Fossarunza, 225/A - Marsala (TP)
+39 370 158 9980 | +39 347 516 6813

Zelig beach









Il lido Zelig Beach Vi aspetta con i suoi servizi di noleggio ombrellone, sdraio ed altri per trascorrere con Voi una splendida estate all'insegna del relax e del divertimento nello splendido scenario del mare di Marsala. Offriamo inoltre servizio bar, assistenza disabili e parcheggio auto e moto. Per gli amanti degli sport da spiaggia, mettiamo a disposizione un campo da beach volley.

Contrada Fossarunza - Marsala (TP)
+39 328 931 7141
www.lidozeligbeach.it

CANTINE PELLEGRINO, DOVE VINO, STORIA, CULTURA E ARTE CONFLUISCONO PER DARE VITA A ESPERIENZE UNICHE E AUTENTICHE

A oltre 140 anni dalla sua nascita, l'azienda a carattere familiare unisce tradizione ed esperienza per produrre vino nel rispetto dell'ambiente e per proporre eccezionali percorsi enoturistici



Parlando del **Marsala**, c'è un'azienda che ha fatto la storia del vino e ancora oggi, a oltre 140 anni dalla sua nascita, rappresenta una realtà di grande tradizione ed esperienza, con una profonda conoscenza del territorio, dei metodi di coltivazione dei vitigni autoctoni e delle migliori tecniche di vinificazione delle uve: stiamo parlando delle ***Cantine Pellegrino***.
L'azienda affina, nelle cantine storiche di Marsala, l'omonimo vino liquoroso nelle sue diverse varianti, prodotte dalle uve tipiche del territorio. Inoltre, con la linea ***Marsala Revolution***, propone cinque diverse tipologie ispirate ai cinque celebri pionieri che hanno fatto la storia del famoso vino siciliano, proposte in chiave estremamente innovativa e contemporanea: *Old John* (Marsala Superiore Riserva semisecco), *BIP Benjamin* (Marsala Superiore Riserva Oro dolce 2013), *Uncle Joseph* (Marsala Superiore Rubino dolce), *Horatio* (Marsala Som secco) e *Anita Garibaldi* (Marsala Superiore Ambra dolce).



Le ***Cantine Pellegrino*** nascono nel 1880 quando il notaio **Paolo Pellegrino**, viticoltore per passione, fonda insieme al figlio **Carlo** la cantina destinata a diventare una delle più importanti in Sicilia. È però la gentildonna **Josephine Despagne**, sposa di Carlo Pellegrino e figlia dell'enotecnico francese Oscar Pierre Despagne, originario del Sauternais, a prendere in mano la gestione aziendale.

La famiglia Pellegrino, giunta alla sesta generazione, ha sempre gestito personalmente le attività in vigna e in cantina: una lunga storia fatta di cura, amore e dedizione, di valori tramandati di padre in figlio, che la rendono una delle più grandi famiglie del vino siciliano.

Oggi Cantine Pellegrino non è solo Marsala. **Infatti, grazie a zone di coltivazione differenziate, enologi specializzati e tre diverse cantine**, Pellegrino produce anche **vini bianchi e rossi** provenienti dalle cinque Tenute di Famiglia e prodotti nella Cantina di Cardilla; nella Cantina di Pantelleria **nascono i vini, passiti e moscati dell'isola** e nella Cantina di Marsala, oltre all'omonimo vino, si producono anche i **liquorosi.**

Il rapporto con l'ambiente è sempre stato il punto cardine della filosofia produttiva dell'azienda che è fortemente impegnata nella salvaguardia del territorio e coltiva le uve esclusivamente con **metodo biologico** ed ha sviluppato progetti di recupero, conservazione e valorizzazione dell'immenso patrimonio naturale e culturale siciliano, dalle Isole Egadi a Marsala, da Pantelleria a Mazara del Vallo.

Tutto l'anno è possibile immergersi nella storia del territorio con **la visita alle Cantine Storiche Pellegrino**, a Marsala, per un'esperienza rivolta sia agli enoturisti sia a chi desideri trascorrere un momento di piacere in un ambiente ricco di contenuti culturali, artistici, storici ed enogastronomici. Un percorso che parte dall'***Ouverture***, struttura multifunzionale di design contemporaneo dedicata all'ospitalità e alle degustazioni, per poi attraversare le monumentali sale della Cantina storica, tra più di mille tini, botti e barrique. All'interno delle Cantine sono custoditi importanti reperti archeologici risalenti all'età punica, un museo dei carretti siciliani, un museo del mastro bottaio, i calchi in gesso della Nave Punica del 241 a. C. donati da un'archeologa inglese alla famiglia Pellegrino per averne finanziato il recupero, l'archivio storico della corrispondenza delle famiglie inglesi Ingham-Whitaker e la galleria dei poster storici Pellegrino. Infine, i **Silos**, importante testimonianza di archeologia industriale, anticamente usati per la conservazione dei vini e sapientemente ristrutturati per ospitare un suggestivo spazio, che gode del panorama mozzafiato dello Stagnone e delle isole Egadi, dove si trova una cucina altamente innovativa, che accoglie cuochi del territorio e grandi nomi della cucina italiana ed internazionale.

Nel periodo estivo, Pellegrino apre anche le porte della **Cantina di Pantelleria** agli enoturisti e appassionati del buon bere. Qui si svolgono degustazioni tecniche guidate, con focus sui vini ottenuti da uve Zibibbo coltivate ad alberello sull'isola, aperitivi al tramonto nelle terrazze vista mare in abbinamento ai prodotti tipici panteschi.

Infine, nell'atmosfera magica della **Salina Genna**, situate nella riserva naturale dello Stagnone di Marsala, la degustazione diventa esperienza immersiva, che coinvolge tutti i sensi, grazie al racconto di attori capaci di narrare l'essenza dei vini Pellegrino. Tutto si svolge nel **Teatro a Mare Pellegrino 1880**, unico teatro al mondo costruito in una vasca di Salina, completamente ecologico perché realizzato solo di tufo, sale e legno, il luogo perfetto in cui vivere il lato emozionale del vino e in cui farlo incontrare con l'arte. Un posto che rappresenta appieno la filosofia delle ***Cantine Pellegrino***, un'azienda dove vino, storia, cultura e arte confluiscono per dare vita a esperienze uniche e autentiche. ■



PELLEGRINO WINERIES, WHERE WINE, HISTORY, CULTURE AND ART CONVERGE TO CREATE UNIQUE AND AUTHENTIC EXPERIENCES

More than 140 years after its birth, the family company combines tradition and experience to produce wine with respect for the environment and to offer exceptional wine tours



Talking about **Marsala**, there is a company that has made the history of wine and still today, more than 140 years after its birth, represents a reality of great tradition and experience, with a deep knowledge of the territory, the methods of cultivation of native vines and the best techniques of vinification of grapes: we are talking about ***Cantine Pellegrino***.
The company refines, in the historical cellars of Marsala, the homonymous liqueur wine in its different variations, produced from the typical grapes of the territory. Moreover, with the ***Marsala Revolution*** line, it offers five different types inspired by the five famous pioneers who made the history of the famous sicilian wine, proposed in an extremely innovative and contemporary way: *Old John* (Marsala Superiore Riserva semisecco), *BIP Benjamin* (Marsala Superiore Riserva Oro dolce 2013), *Uncle Joseph* (Marsala Superiore Rubino dolce), *Horatio* (Marsala Som secco) and *Anita Garibaldi* (Marsala Superiore Ambra dolce).
Cantine Pellegrino was founded in 1880 when the notary **Paolo Pellegrino**, winemaker for passion, founded with his son **Carlo** the winery destined to become one of the most important in Sicily. However, it is the noble **Josephine Despagne**, wife of Carlo Pellegrino and daughter of the French wine expert Oscar Pierre Despagne, originally from Sauternais, who takes over the management of the company.



The Pellegrino family, now in its sixth generation, has always personally managed the activities in the vineyard and in the cellar: a long history of care, love and dedication, values handed down from father to son, making it one of the greatest families of sicilian wine.
Today Cantine Pellegrino is not only Marsala. **In fact, thanks to differentiated areas of cultivation, specialised oenologist and three different wineries**, Pellegrino also produces **white and red wines** from the five Family Estates and products in the Cantina di Cardilla; in the Cantina di Pantelleria **wines are born, Passito and Moscato of the island** and in the Cantina di Marsala, in addition to the homonymous wine, are also produced **liqueurs**.
The relationship with the environment has always been the cornerstone of the company's production philosophy, which is strongly com-



mitted to safeguard the territory and cultivate grapes exclusively by **organic method** and has developed recovery projects, conservation and enhancement of the immense natural and cultural heritage of Sicily, from the Egadi Islands to Marsala, from Pantelleria to Mazara del Vallo.

Throughout the year you can immerse yourself in the history of the area with a **visit to the Cantine Storiche Pellegrino**, in Marsala, for an experience for both wine tourists and those who want to spend a moment of pleasure in an environment rich of cultural, artistic, historical, food and wine context.

A path that starts from the ***Ouverture***, a multifunctional structure of contemporary design dedicated to hospitality and tastings, and then through the monumental halls of the historical winery, among more than a thousand vats, barrels and barriques. Inside the "cantine" there are important archaeological finds dating back to the Punic Age, a museum of sicilian carts, a museum of the master cooper, plaster casts of the Punic Ship of 241 a. C. donated by an English archaeologist to the Pellegrino family for having financed its recovery, the historical archive of the correspondence of the English Ingham-Whitaker families and the gallery of historical posters Pellegrino. Finally, the **Silos**, important evidence of industrial archaeology, formerly used for the preservation of wines and expertly restored to accommodate a charming space, which enjoys the breathtaking view of the Stagnone and the Egadi Islands, where there is a highly innovative cuisine, which welcomes local chefs and great names of Italian and international cuisine.

In Summer, Pellegrino also opens the doors of the **Cantina di Pantelleria** to wine tourists and lovers of good drinking. Here there are guided technical tastings, with a focus on wines made from Zibibbo grapes grown in small trees on the island, aperitifs at sunset on the terraces overlooking the sea with typical products of Pantelleria.

Finally, in the magical atmosphere of **Salina Genna**, located in the natural reserve of Stagnone di Marsala, the tasting becomes an immersive experience, involving all the senses, thanks to the story of actors able to tell the essence of Pellegrino wines. Everything takes place in the **Teatro a Mare Pellegrino 1880**, the only theatre in the world built in a tank of Salina, completely ecological because it is made only of tuff, salt and wood, the perfect place to experience the emotional side of wine and where to meet it with art. A place that fully represents the philosophy of ***Cantine Pellegrino***, a company where wine, history, culture and art come together to create unique and authentic experiences. ■



CANTINE PELLEGRINO, OÙ LE VIN, L'HISTOIRE, LA CULTURE ET L'ART SE RENCONTRENT POUR CRÉER DES EXPÉRIENCES UNIQUES ET AUTHENTIQUES

Plus de 140 ans après sa naissance, l'entreprise familiale unit tradition et expérience pour produire du vin dans le respect de l'environnement et proposer des itinéraires oenotouristiques d'exception

En parlant de **Marsala**, il y a une entreprise qui a fait l'histoire du vin et encore aujourd'hui, plus de 140 ans après sa naissance, représente une réalité de grande tradition et d'expérience, avec une connaissance approfondie du territoire, des méthodes de culture des vignes indigènes et les meilleures techniques de vinification des raisins: nous parlons des ***Caves Pellegrino***. L'entreprise affine, dans les caves historiques de Marsala, le vin fortifié du même nom dans ses différentes variantes, produit à partir des raisins typiques de la région. De plus, avec la ligne ***Marsala Revolution***, elle propose cinq différents types inspirés des cinq célèbres pionniers qui ont fait l'histoire du célèbre vin sicilien, proposés de façon extrêmement innovante et contemporaine: *Old John* (Marsala Superiore Riserva demi-sec), *BIP Benjamin* (Marsala Superiore Riserva Oro Dolce 2013), *Uncle Joseph* (Marsala Superiore Rubino Dolce), *Horatio* (Marsala Som Secco) et *Anita Garibaldi* (Marsala Superiore Ambra Dolce). Les ***Caves Pellegrino*** sont nées en 1880 lorsque le notaire **Paolo Pellegrino**, vigneron passionné, fonda la cave avec son fils **Carlo**, destinée à devenir l'une des plus importantes de Sicile. Cependant, c'est la noble **Joséphine Despagne**, épouse de Carlo Pellegrino et fille du vigneron français Oscar Pierre Despagne, originaire du Sauternais, qui a repris la direction de l'entreprise.





La famille Pellegrino, maintenant dans sa sixième génération, a toujours géré personnellement les activités de la vigne et de la cave: une longue histoire de soin, d'amour et de dévouement, de valeurs transmises de père en fils, qui en font l'une des plus grandes familles viticoles siciliennes.

Aujourd'hui Cantine Pellegrino n'est pas seulement Marsala. **En effet, grâce à des zones de culture différenciées, des œnologues spécialisés et trois caves différentes**, Pellegrino produit également des **vins blancs et rouges** des cinq domaines familiaux et produits dans la cave Cardilla; dans la Cantina di Pantelleria **naissent les vins, les vins doux et les moscato de l'île** et dans la Cantina di Marsala, en plus du vin du même nom, des **liqueurs** sont également produites.

La relation avec l'environnement a toujours été la pierre angulaire de la philosophie de production de l'entreprise qui est fortement engagée dans la sauvegarde du territoire et cultive les raisins exclusivement avec des **méthodes biologiques** et a développé des projets pour la récupération, la conservation et la valorisation de l'immense patrimoine naturel et de la culture sicilienne, des îles Egades à Marsala, de Pantelleria à Mazara del Vallo.

Pendant toute l'année, il est possible de se plonger dans l'histoire de la région en **visitant la Cantine Storiche Pellegrino**, à Marsala, pour une expérience destinée à la fois aux œnotouristes et à ceux qui souhaitent passer un moment de plaisir dans un environnement riche en patrimoine culturel, artistique, historique et oeno-gastronomique. Un chemin qui part de l'***Ouverture***, une structure multifonctionnelle de design contemporain dédiée à l'accueil et à la dégustation, puis traverse les salles monumentales de la cave historique, parmi plus d'un millier de cuves, tonneaux et barriques. À l'intérieur des caves se trouvent d'importantes découvertes archéologiques datant de l'époque punique, un musée des charrettes siciliennes, un musée du maître tonnelier, les moulages en plâtre du navire punique de 241 av. C. offert par un archéologue anglais à la famille Pellegrino pour avoir financé sa récupération, les archives historiques de la correspondance des familles anglaises Ingham-Whitaker et la galerie d'affiches historiques Pellegrino. Enfin, les **Silos**, un témoignage important de l'archéologie industrielle, autrefois utilisés pour la conservation des vins et habilement rénovés pour abriter un espace suggestif, qui jouit du panorama à couper le souffle sur le Stagnone et les îles Egadi, où se trouve une cuisine innovante, qui accueille les chefs du territoire et les grands noms de la cuisine italienne et internationale.

En été, Pellegrino ouvre également les portes de la **Cantina di Pantelleria** aux œnotouristes et aux amateurs de bonne boisson. Des dégustations techniques guidées y sont organisées, avec un accent sur les vins issus de raisins Zibibbo cultivés sur de jeunes arbres sur l'île, des apéritifs au coucher du soleil sur les terrasses surplombant la mer en combinaison avec des produits typiques de Pantelleria. Enfin, dans l'atmosphère magique de la **Salina Genna**, située dans la réserve naturelle de Stagnone di Marsala, la dégustation devient une expérience immersive qui implique tous les sens, grâce à l'histoire d'acteurs capables de raconter l'essence des vins Pellegrino. Tout se déroule dans le **Teatro a Mare Pellegrino 1880**, le seul théâtre au monde construit dans une saline, entièrement écologique car composé uniquement de tuf, de sel et de bois, l'endroit idéal pour vivre l'aspect émotionnel du vin et y rencontrer l'art. Un lieu qui représente pleinement la philosophie des ***Caves Pellegrino***, une entreprise où le vin, l'histoire, la culture et l'art se rejoignent pour créer des expériences uniques et authentiques. ■



ARTIGIANI NEL GUSTO



Lagel

Dal 1995

lagel.it



VIA RAGUSA, 34/36 · CUSTONACI · TEL. +39 0923 25462 · +39 335 544 4739





RICETTE / RECIPES / RECETTES

PASTA CON LE SARDE

PASTA WITH SARDINES
PÂTES AUX SARDINES

La regina della cucina siciliana
The queen of sicilian cuisine
La reine de la cuisine sicilienne

a cura di · edited by · édité par
CUOCHE MA BUONE

PASTA CON LE SARDE

Ingredienti per 4 persone

- **320 g pasta "bucatini"**
- **300 g filetti di sarde fresche squamate, eviscerate, diliscate e senza testa**
- **200 g finocchietto di montagna, solo la parte più tenera**
- **2 filetti di acciughe sott'olio**
- **20 g uva passa**
- **20 g pinoli**
- **1 cipolla**
- **1 spicchio d'aglio**
- **1 bustina di zafferano**
- **1/2 bicchiere di vino bianco**
- **50 g pangrattato tostato in padella**
- **olio extravergine d'oliva q.b.**
- **sale q.b.**

Procedimento

Lessate, in acqua abbondante salata, i finocchietti puliti e lavati. Fateli cucinare bene, ci vorranno circa 10-12 minuti. Appena cotti, scolateli conservando l'acqua nella pentola. È importante non buttarla, vi servirà per cuocere la pasta.

Fate rinvenire l'uva passa in un po' d'acqua tiepida e mettetela da parte.

In un tegame largo e antiaderente, tritate l'aglio, la cipolla e soffriggeteli nell'olio. Appena saranno appassiti e ben cotti, unite i filetti d'acciuga e sfaldateli con l'aiuto di un cucchiaio di legno.

Aggiungeteli al soffritto insieme all'uva passa scolata e ai pinoli.

Mescolate tutti gli ingredienti e infine unite i filetti di sarde. Lasciate cuocere lentamente qualche minuto e fate insaporire.

Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare e unite i finocchietti tritati grossolanamente a coltello.

Ora, aggiungete lo zafferano insieme a 2 mestoli d'acqua di cottura per terminare il sugo. Cuocete a fiamma dolce ancora qualche minuto, mescolando di tanto in tanto. Non preoccupatevi se la sarda si spappola, è normale che succeda. Al termine dovrete ottenere un sughetto un po' brodoso, in modo da potere accogliere la pasta.

Nel frattempo, riportate a bollore l'acqua di cottura aromatizzata dal finocchietto e cuocete i bucatini.

Poi, scolateli al dente e versateli direttamente nel condimento con le sarde. Mantecate delicatamente in modo da fare restringere un poco il sugo e fare rilasciare l'amido della pasta per creare una bella cremina. Se preferite, aggiungete una parte di pangrattato in questo momento, oppure dopo avere impiattato.

Prima di servirla, fate riposare per 2-3 minuti. Impiattate con abbondante condimento.



PASTA WITH SARDINES

Ingredients for 4 people

- *320 g of bucatini Pasta*
- *300 g fresh sardine fillets scaled, gutted, boned and headless*
- *200 g mountain fennel, only the tenderest part*
- *2 anchovy fillets in oil*
- *20 g sultana raisins*
- *20 g pine nuts*
- *1 onion*
- *1 clove of garlic*
- *1 sachet of saffron*
- *1/2 glass of white wine*
- *50 g pan-toasted breadcrumbs*
- *extra virgin olive oil*
- *salt*

Method

Boil the cleaned and washed fennel in plenty of salted water. Let them cook well, it will take about 10-12 minutes. As soon as they are cooked, drain them keeping the water. It is important not to throw it away, you will need it to cook the pasta.
Soak the raisins in a little warm water and put aside.
In a large, non-stick pan, chop garlic and onion and fry in oil. As soon as they are wilted and well cooked, add the anchovy fillets and flake them with a wooden spoon.
Add them to the pan together with the drained raisins and pine nuts.
Mix all the ingredients and finally add the sardine fillets. Let it cook slowly for a few minutes and let it take the flavor.
Pour in white wine, let it evaporate and add the fennel coarsely chopped with a knife.
Now, add saffron and 2 ladles of cooking water to finish the sauce. Cook over low heat for a few more minutes, stirring occasionally. Don't worry if the sardine is pulped, it's normal for it to happen.
At the end you will have to obtain a slightly soupy sauce, to add to the pasta.
In the meantime, boil the cooking water flavoured with fennel and cook the bucatini. Then, drain them al dente and pour them directly into the sauce with the sardines. Gently stir to reduce the sauce and release the starch from the pasta to create a nice creamy sauce. If you prefer, add a piece of breadcrumbs at this time, or after serving.
Before serving, let it rest for 2-3 minutes.

PÂTES AUX SARDINES

Ingrédients pour 4 personnes

- *320 g de pâtes bucatini*
- *300 g de filets de sardines fraîches, écaillées, éviscérées, désossées et sans tête*
- *200 g de fenouil de montagne, uniquement la partie la plus tendre*
- *2 filets d'anchois à l'huile*
- *20 g de raisins secs*
- *20 g de pignons*
- *1 oignon*
- *1 gousse d'ail*
- *1 sachet de safran*
- *1/2 verre de vin blanc*
- *50 g de chapelure grillée en poêle*
- *huile d'olive extra vierge*
- *sel*

Méthode

Faire bouillir le fenouil nettoyé et lavé dans une grande quantité d'eau salée. Laissez-les bien cuire, cela prendra environ 10-12 minutes. Dès qu'ils sont cuits, égouttez-les en gardant l'eau dans la casserole. Il est important de ne pas le jeter, vous en aurez besoin pour cuire les pâtes.
Faire tremper les raisins secs dans un peu d'eau tiède et mettre de côté.
Dans une grande poêle anti adhésive, hachez l'ail et l'oignon et faites-les cuire dans l'huile. Dès qu'ils sont ramollis et bien cuits, ajouter les filets d'anchois et les émiettez à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez-les dans la poêle avec les raisins secs égouttés et les pignons.
Mélangez tous les ingrédients et ajoutez enfin les filets de sardines. Laissez cuire doucement quelques minutes et laissez mijoter.
Verser le vin blanc, laisser évaporer et ajouter le fenouil haché grossièrement au couteau.
Maintenant, ajoutez le safran ainsi que 2 louches d'eau de cuisson pour finir la sauce. Cuire à feu doux encore quelques minutes en remuant de temps en temps. Ne vous inquiétez pas si la sardine est réduite en pulpe, c'est normal. A la fin vous devrez obtenir une sauce légèrement veloutée, dans laquelle vous devrez ajouter les pâtes.
Pendant ce temps, porter à nouveau à ébullition l'eau de cuisson aromatisée au fenouil et cuire les bucatini. Ensuite, égouttez-les al dente et versez-les directement dans la sauce aux sardines. Remuer délicatement afin de réduire un peu la sauce et libérer l'amidon des pâtes pour créer une belle sauce crémeuse. Si vous préférez, ajoutez une partie de la chapelure à ce moment ou après avoir servi.
Avant de servir, laissez reposer 2-3 minutes. Servir avec un assaisonnement abondant.

IL CULINARIO

★★★★★

Il trionfo della cucina mediterranea nel salotto di Palermo.
Food & drinks, piatti della tradizione, pizze dal blend Mulino Caputo,
ricchi di gusto ed altamente digeribili, da gustare
in una cornice raffinata ed elegante.









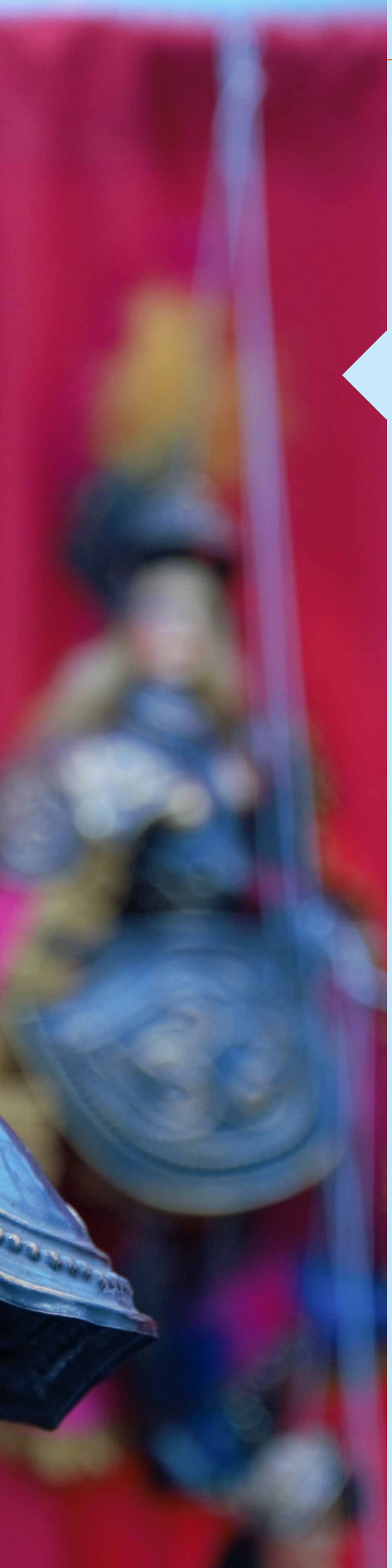
Via Principe di Belmonte , 87 - Palermo
+39 091 732 0444 | +39 327 977 8891
www.ilculinario.it


SENZA GLUTINE
E TU... COME LA PREFERISCI?
PRODOTTO ARTIGIANALE
CIABATTINA
GLUTEN FREE
APRI E MANGIA
OPPURE RISCALDALA NEL FORNO, TOSTAPANE O PIASTRA
Luca Tomasello
DOLCERIA ARTIGIANALE IN BELPASSO
SCANSIONA IL CODICE
SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI
SU LUCATOMASELLO.IT


SICILY


FOR KIDS





L'OPERA DEI PUPI

I paladini sono pronti ad aiutare l'imperatore Carlo Magno per sconfiggere i saraceni che hanno assediato Parigi: riusciranno a non farsi distrarre dalla bella Angelica?

Accorrete bambini e bambine, ragazzi e ragazze, giovani e anziani, alti e bassi, magri e grassi. Sta per iniziare l'***Opera dei Pupi***, uno spettacolo di suoni e musica, un'esplosione di colori ed emozioni. L'organetto inizia a suonare, si apre il piccolo sipario, tutti si siedono in silenzio.
Entra in scena **l'imperatore Carlo Magno**, con la sua corona e la sua armatura scintillante. Parigi è assediata dai saraceni, guidati dal **re Agramante**, ed è tempo di organizzare la difesa della città. Accorrono in aiuto dell'imperatore i più forti cavalieri del regno, i paladini: l'invincibile **Orlando**, suo cugino **Rinaldo** con la sorella **Bradamante**, unica paladina donna e fortissima guerriera.
La forza dei paladini sembra far volgere al meglio la battaglia per Carlo Magno ma l'arrivo a corte di **Angelica**, la bellissima principessa orientale, per tutti la donna più bella del mondo, complica le cose. La principessa fugge da **Agricane**, il vecchio re della Mongolia, che si è innamorato di lei!
A corte, però, Angelica conquista i cuori di tutti. Orlando e suo cugino Rinaldo si sfidano per conquistarla, sottraendo attenzione alla guerra. Angelica, però, scappa ancora e incontra **Medoro**, un saraceno, di cui si innamora. Quando Orlando, che la stava cercando in ogni luogo, scopre l'amore tra i due, impazzisce di gelosia, distruggendo tutto quello che incontra, boschi, fiumi, montagne, palazzi… solo l'amico **Astolfo**, in sella a un ippogrifo, riesce a recuperare la ragione di Orlando, volando fino alla luna, dove si trovano



tutte le cose perdute dagli uomini. Riportata la sua ragione al paladino, questo torna a combattere e salva Parigi dall'assedio di Agramante.

Questa è solo una piccola parte della storia, raccontata a parole. Ma l'emozione di cui si parlava all'inizio, quell'esplosione di colori, quello spettacolo di suoni, quelle spade che si scontrano tra loro, con il tamburo che picchia forte ad ogni colpo… tutto questo lo potrete trovare solo visitando l'Opera dei Pupi e guardando lo spettacolo dal vivo.

Solo così potrete scoprire quest'arte affascinante che da quasi due secoli si tramanda di padre in figlio e che rallegrava le giornate di grandi e bambini raccontando le storie di guerre del passato, amori e infedeltà.

Nell'Opera dei Pupi confluiscono tutte le leggende carolinge e le opere letterarie collegate a quel periodo storico: la *Chanson de Roland*, l'*Orlando Innamorato*, l'*Orlando furioso*, la *Gerusalemme Liberata* e tanto altro. Storia e magia si intrecciano con personaggi e racconti che spesso vengono reinterpretate dai ***pupari***, che in passato hanno sfruttato la popolarità dei Pupi per renderli veicolo di propaganda in periodi in cui la televisione, e ancor meno gli smartphone, non avevano reso la trasmissione delle notizie veloce e semplice come lo è adesso.

I Pupi sono nati circa nella prima metà del 1800 come un'evoluzione tutta siciliana delle tipiche marionette. Con semplici, ma geniali, cambiamenti tecnici, come le aste metalliche che sostituiscono i tradizionali fili per muovere le marionette, i Pupi hanno un movimento più fluido, perfetto per rappresentare le scene di combattimento e i duelli tra eroi e antagonisti. Tutti i personaggi sono poi perfettamente riconoscibili: i cavalieri con le loro scintillanti armature, il mantello e il volto gentile, i saraceni con i turbanti e i baffoni neri. I pupari, ossia i marionettisti, sono tutti degli ottimi attori: modulando la loro voce caratterizzano tutti i personaggi, sbattendo con forza i piedi sul palco di legno scandiscono la loro cantilena e sottolineano i momenti più importanti.

L'Opera dei Pupi non è un semplice teatro di marionette: è puro spettacolo, è tradizione, è storia, è cultura… è emozione per grandi e bambini! ■

> **L'Opera dei Pupi è puro spettacolo, è tradizione, è storia, è cultura… è emozione per grandi e bambini!**

L'Opera dei Pupi tra Palermo, Catania e Messina

Il **Teatro dell'Opera dei Pupi** è stato inserito nel 2008 dall'UNESCO nella lista dei **Patrimoni Orali e Immateriali dell'Umanità**. Un riconoscimento importante, se si pensa che è stato addirittura il primo patrimonio italiano inserito in questa lista. La trasmissione orale delle storie parte addirittura dalla dominazione normanna in Sicilia e arriva ai giorni nostri, intrecciandosi con le grandi opere letterarie francesi e italiane.

In Sicilia ci sono due grandi stili dell'Opera dei Pupi: quella palermitana e quella catanese. Le due si differenziano per la grandezza e per la manovrabilità dei pupi (più grandi quelli catanesi, più snodati e manovrabili quelli palermitani), oltre che per il repertorio trattato e per la messa in scena. A Palermo i più famosi pupari sono **Mimmo Cuticchio** e la sua famiglia, oltre che la compagnia **Enzo Mancuso** e la **famiglia Argento**. A Catania, invece, sono i **fratelli Napoli** a portare avanti la tradizione catanese dell'Opera dei Pupi. Anche a Messina è possibile assistere a uno spettacolo dell'Opera dei Pupi grazie alla **famiglia Gargano**.

THE OPERA OF PUPI

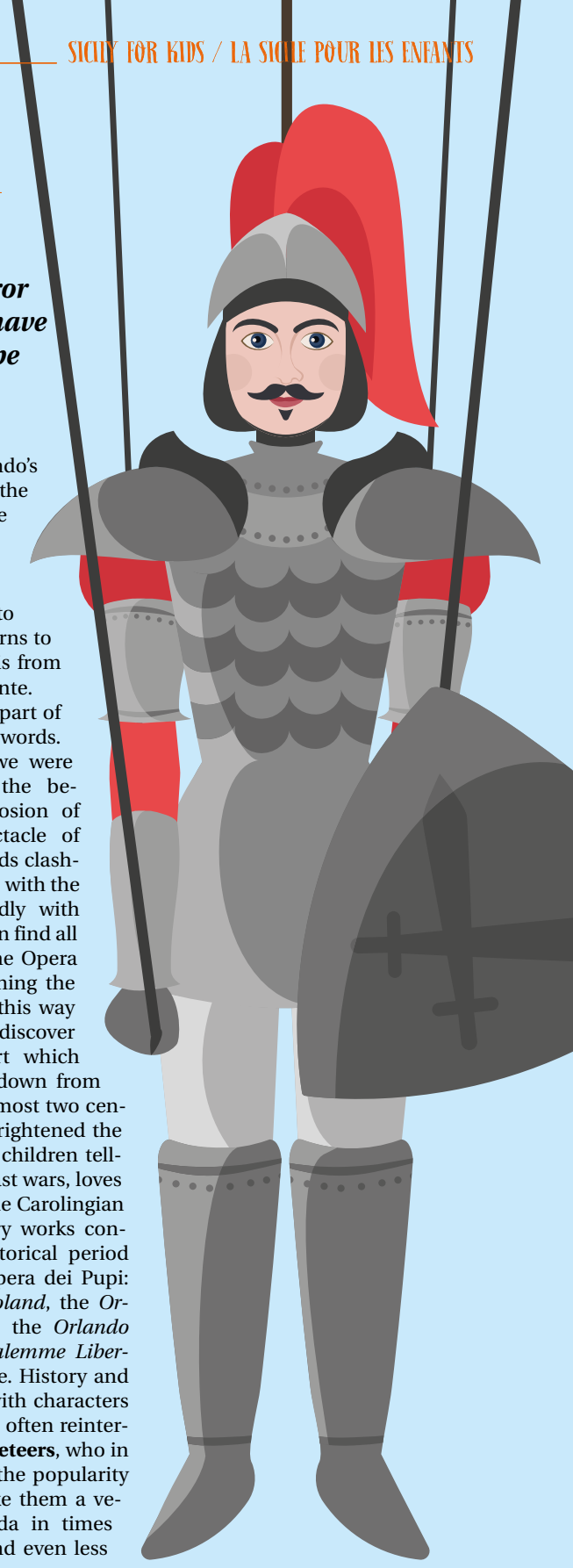
The paladins are ready to help the emperor Charlemagne to defeat the Saracens who have besieged Paris: will they manage not to be distracted by beautiful Angelica?

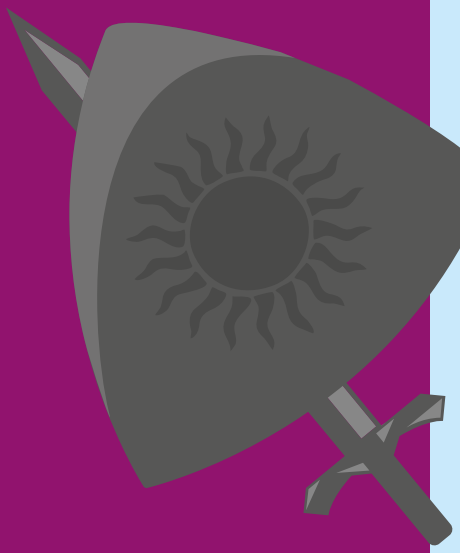
Come boys and girls, young and old, tall and short, thin and fat. The ***Opera dei Pupi*** is going to start, a show of sounds and music, an explosion of colours and emotions. The accordion begins to play, the small curtain opens, everyone sits down in silence.

The **Emperor Charlemagne** enters with his crown and shining armour. Paris is besieged by the Saracens, led by **King Agramante**, and it is time to organise the defence of the city. The strongest knights of the kingdom, the paladins, rush to help the emperor: the invincible **Orlando**, his cousin **Rinaldo** with his sister **Bradamante**, the only female paladin and very strong warrior.

The strength of the paladins seems to make the battle for Charlemagne turn better but the arrival at court of **Angelica**, the beautiful oriental princess, for all, the most beautiful woman in the world, complicates things. The princess escapes from **Agricane**, the old king of Mongolia, who has fallen in love with her! At court, however, Angelica conquers everyone. Orlando and his cousin Rinaldo challenge each other to conquer her, diverting attention from the war. Angelica, however, runs away again and meets **Medoro**, a Saracen, with whom she falls in love. When Orlando, who was looking for her in every place, discovers the love between the two, he goes mad with jealousy, destroying everything he meets, woods, rivers, mountains, buildings... only his friend **Astolfo**, riding a hippogriff, manages to recover Orlando's reason, flying to the moon, where all the things lost by men are found. Once his reason has been brought back to the paladin, he returns to fight and saves Paris from the siege of Agramante.

This is just a small part of the story, told in words. But the emotion we were talking about at the beginning, that explosion of colours, that spectacle of sounds, those swords clashing with each other, with the drum beating loudly with each blow… you can find all this only visiting the Opera dei Pupi and watching the live show. Only in this way will you be able to discover this fascinating art which has been handed down from father to son for almost two centuries and which brightened the days of adults and children telling the stories of past wars, loves and infidelity. All the Carolingian legends and literary works connected to that historical period converge in the Opera dei Pupi: the *Chanson de Roland*, the *Orlando Innamorato*, the *Orlando furioso*, the *Gerusalemme Liberata* and much more. History and magic intertwine with characters and stories that are often reinterpreted by the **puppeteers**, who in the past exploited the popularity of the pupi to make them a vehicle of propaganda in times when television, and even less





smartphones, had not made the transmission of news fast and simple as it is now.

The Pupi were born around the first half of the 1800s as an all-sicilian evolution of the typical puppets. With simple but ingenious technical changes, such as metal rods replacing the traditional strings to move the puppets, the Pupi have a more fluid movement, perfect for depicting fight scenes and duels between heroes and villains. All the characters are then perfectly recognisable: the knights with their shining armour, cloak and kind face, the Saracens with black turbans and moustaches. The pupari, i.e. the puppeteers, are all excellent actors: modulating their voice they characterise all the characters, slamming their feet forcefully on the wooden stage they punctuate their song and underline the most important moments.

The Opera dei Pupi is not a simple puppet theatre: it is pure entertainment, it is tradition, it is history, it is culture… it is emotion for adults and children! ■

The Opera dei Pupi between Palermo, Catania and Messina

The **Teatro dell'Opera** dei Pupi was included in 2008 by UNESCO on the list of **oral and immaterial heritage of humanity**. An important recognition, if you think that it was even the first Italian heritage inserted on this list. The oral transmission of the stories starts from the Norman domination in Sicily and comes to the present day, intertwining with the great French and Italian literary works.

In Sicily there are two major styles of the Opera dei Pupi: the Palermo and the Catania one. The two differ in the size and manoeuvrability of the Pupi (larger the Catania ones, more articulated and manoeuvrable the Palermo ones), as well as for the repertoire treated and for the staging. In Palermo the most famous Pupi are **Mimmo Cuticchio** and his family, as well as the company **Enzo Mancuso** and **Argento family**. In Catania, on the other hand, the **Naples brothers** carry out the Catania tradition of the Opera dei Pupi. Also in Messina it is possible to watch a show of the Opera dei Pupi thanks to the **Gargano family**.



L'OPÉRA DES PUPI

Les paladins sont prêts à aider l'empereur Charlemagne à vaincre les Sarrasins qui ont assiégé Paris: parviendront-ils à ne pas se laisser distraire par la belle Angélique ?

Courrez garçons et filles, jeunes et vieux, grands et petits, minces et gros. L'***Opera dei Pupi*** est sur le point de commencer, un spectacle de sons et de musique, une explosion de couleurs et d'émotions. L'accordéon commence à jouer, le petit rideau s'ouvre, tout le monde s'assied en silence.

L'**empereur Charlemagne** entre en scène avec sa couronne et son armure brillante. Paris est assiégée par les Sarrasins, menés par le roi **Agramante**, et il est temps d'organiser la défense de la ville. Les chevaliers les plus forts du royaume, les paladins, se précipitent au secours de l'empereur: l'invincible **Orlando**, son cousin **Rinaldo** avec sa sœur Bradamante, seule femme paladine et très forte guerrière.

La force des paladins semble avantager la bataille pour Charlemagne mais l'arrivée à la cour d'**Angélique**, la belle princesse orientale, pour tous la plus belle femme du monde, complique les choses. La princesse échappe à **Agricane**, le vieux roi de Mongolie, qui était tombé amoureux d'elle! À la cour, cependant, Angelique conquiert tous les cœurs. Orlando et son cousin Rinaldo se défient pour la conquérir, détournant l'attention de la guerre. Angelique, cependant, s'enfuit à nouveau et rencontre **Medoro**, un Sarrasin, dont elle tombe amoureuse. Quand Orlando, qui la cherchait partout, découvre l'amour entre les deux, il devient fou de jalousie, détruisant tout ce qu'il trouve sur son chemin, bois, rivières, montagnes, palais... seul son ami **Astolfo**, chevauchant un hippogriffe, parvient à faire raisonner Orlando, s'envolant vers la lune, où se trouvent toutes les choses perdues des hommes. Une fois retrouvée la raison, le paladin retourne combattre et sauve Paris du siège d'Agramante.

Ceci n'est qu'une petite partie de l'histoire, racontée avec des mots. Mais l'émotion dont nous parlions au début, cette explosion de couleurs, ce spectacle de sons, ces épées qui s'entrechoquent, avec le tambour battant fort à chaque coup… vous ne pouvez trouver tout cela qu'en visitant l'Opera dei Pupi et regarder le spectacle en direct. Ce n'est qu'ainsi que vous pourrez découvrir cet art fascinant qui se transmet de père en fils depuis près de deux siècles et qui égayait les jours des adultes et des enfants en racontant les histoires de guerres passées, d'amours et d'infidélités. Toutes les légendes carolingiennes et les œuvres littéraires liées à cette période historique convergent vers l'*Opera dei Pupi*: la *Chanson de Roland*, l'*Orlando Innamorato*, l'*Orlando furioso*, la *Gerusalemme Liberata* et bien plus encore. L'histoire et la magie s'entremêlent avec des personnages et des histoires souvent réinterprétés par les ***marionnettistes***, qui par le passé ont exploité la popularité des marionnettes pour en faire un moyen de propagande à une époque où la télévision, et encore moins les smartphones, ne transmettaient pas les nouvelles rapidement et simplement comme c'est le cas de nos jours.

Les Pupi sont nés vers la première moitié des années 1800 comme une évolution entièrement sicilienne des marionnettes. Avec des changements techniques simples mais ingénieux, comme des tiges métalliques remplaçant les cordes traditionnelles pour déplacer les marionnettes, les marionnettes ont un mouvement plus fluide, parfait pour représenter des scènes de combat et des duels entre héros et méchants. Tous les personnages sont alors parfaitement reconnaissables: les chevaliers à l'armure brillante, au manteau et au visage bienveillant, les Sarrasins aux turbans et aux moustaches noirs. I pupari, c'est-à-dire les marionnettistes, sont tous d'excellents comédiens: en modulant leur voix ils personnifient tous les personnages, en claquant du pied avec force sur la scène en bois ils rythment leur chant et soulignent les moments les plus importants.

L'Opera dei Pupi n'est pas un simple théâtre de marionnettes: c'est du pur divertissement, c'est de la tradition, c'est de l'histoire, c'est de la culture… c'est de l'émotion pour petits et grands! ■

L'Opera dei Pupi entre Palerme, Catane et Messine

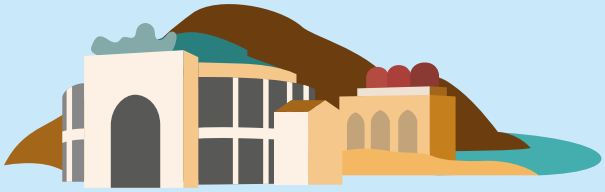
En 2008, le **théâtre de l'Opera dei Pupi** a été inscrit sur la liste du **patrimoine oral et immatériel de l'humanité** par l'UNESCO. Une reconnaissance importante, si on pense que ce fut le premier patrimoine italien inclus dans cette liste. La transmission orale des histoires date de la domination normande en Sicile et arrive jusqu'à nos jours, s'entremêlant avec les grandes œuvres littéraires françaises et italiennes.

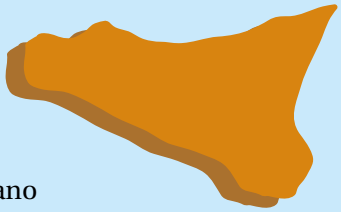
En Sicile, il y a deux grands styles d'Opera dei Pupi: celui de Palerme et celui de Catane. Les deux diffèrent par la taille et la maniabilité des marionnettes (celles de Catane sont plus grandes, celles de Palerme sont plus articulées et maniables), par le répertoire et la mise en scène. À Palerme, les marionnettistes les plus célèbres sont Mimmo Cuticchio et sa famille, ainsi que la compagnie d'**Enzo Mancuso** et la **famille Argento**. A Catane, en revanche, ce sont les **frères Napoli** qui perpétuent la tradition de Catane de l'Opera dei Pupi. À Messine, il est possible d'assister à un spectacle de l'Opera dei Pupi grâce à la **famille Gargano**.

CRUCIVERBA



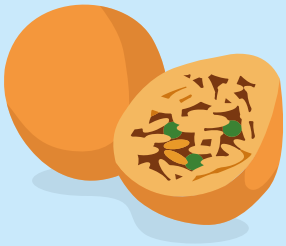
Quanto conosci la Sicilia? Gioca e impara

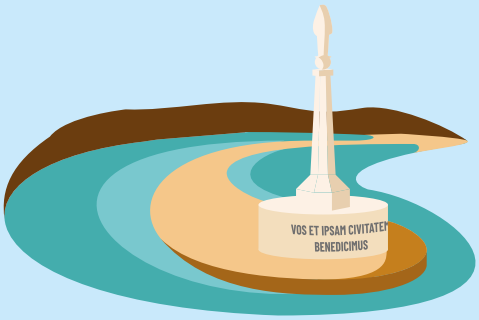




ORIZZONTALI

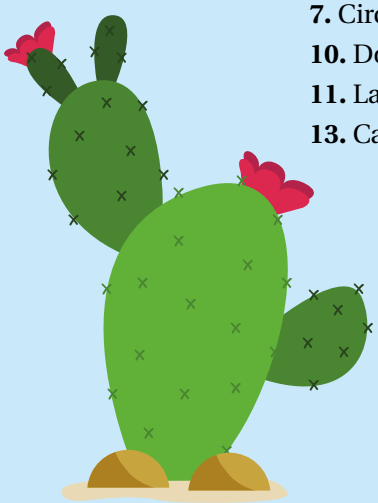
4. Cibo tipico dello street food siciliano
6. Oro bianco di Sicilia
8. Lo è la Sicilia
9. Frutto siciliano di origine orientale
12. Il vulcano più alto d'Europa
14. Città alle pendici dell'Etna
15. Antico mezzo di trasporto

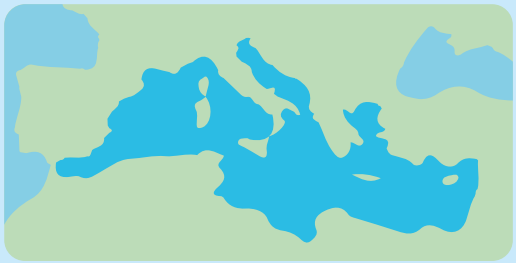


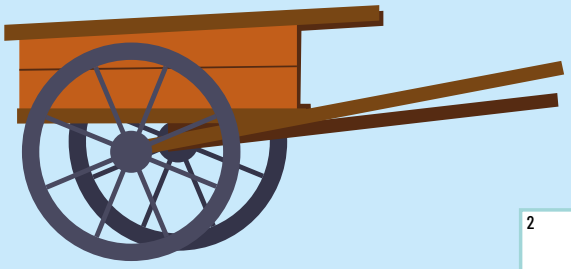


VERTICALI

1. Isola a Sud dell'Italia
2. Mare che bagna la Sicilia
3. L'antico nome della Sicilia
5. Frutto tipico siciliano
7. Circonda la Sicilia
10. Dolce tipico siciliano
11. La prima città quando sbarchi in Sicilia
13. Capoluogo della Sicilia

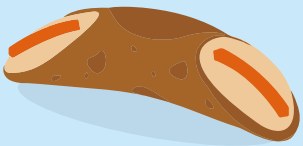




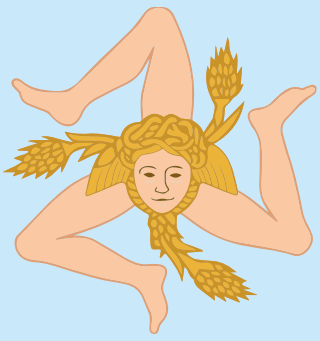










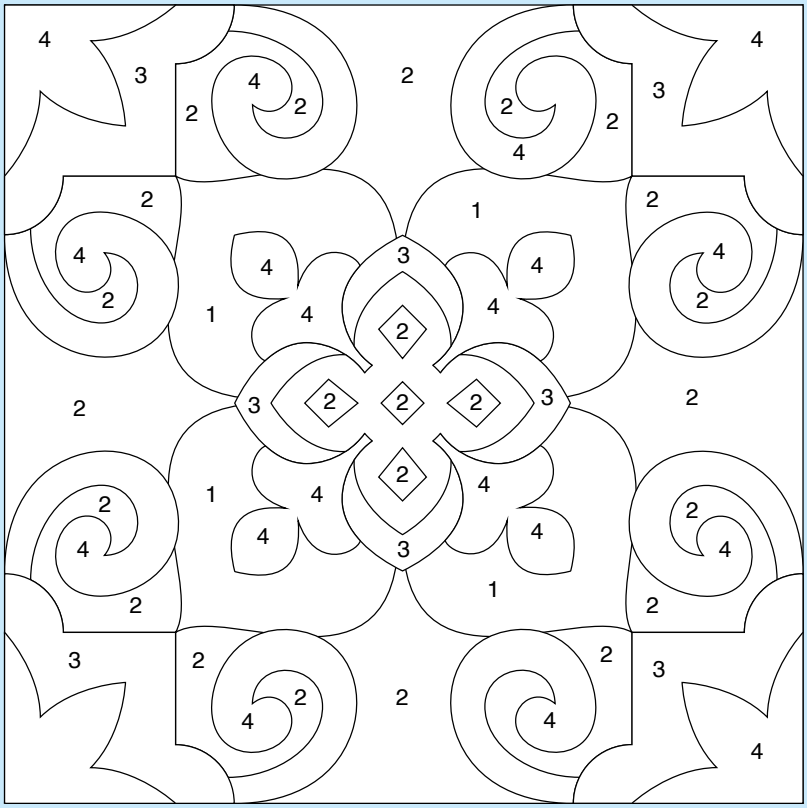




Colora il disegno

Color the drawing / Colorier le dessin

Colora la mattonella seguendo le indicazioni
Color the tile following the instructions
Colorez le carreau en suivant les instructions





Unisci i puntini

Connect the dots / Relier les points

Unisci i puntini seguendo l'ordine dei numeri per scoprire il disegno nascosto

Connect the dots following the order of the numbers to reveal the hidden design

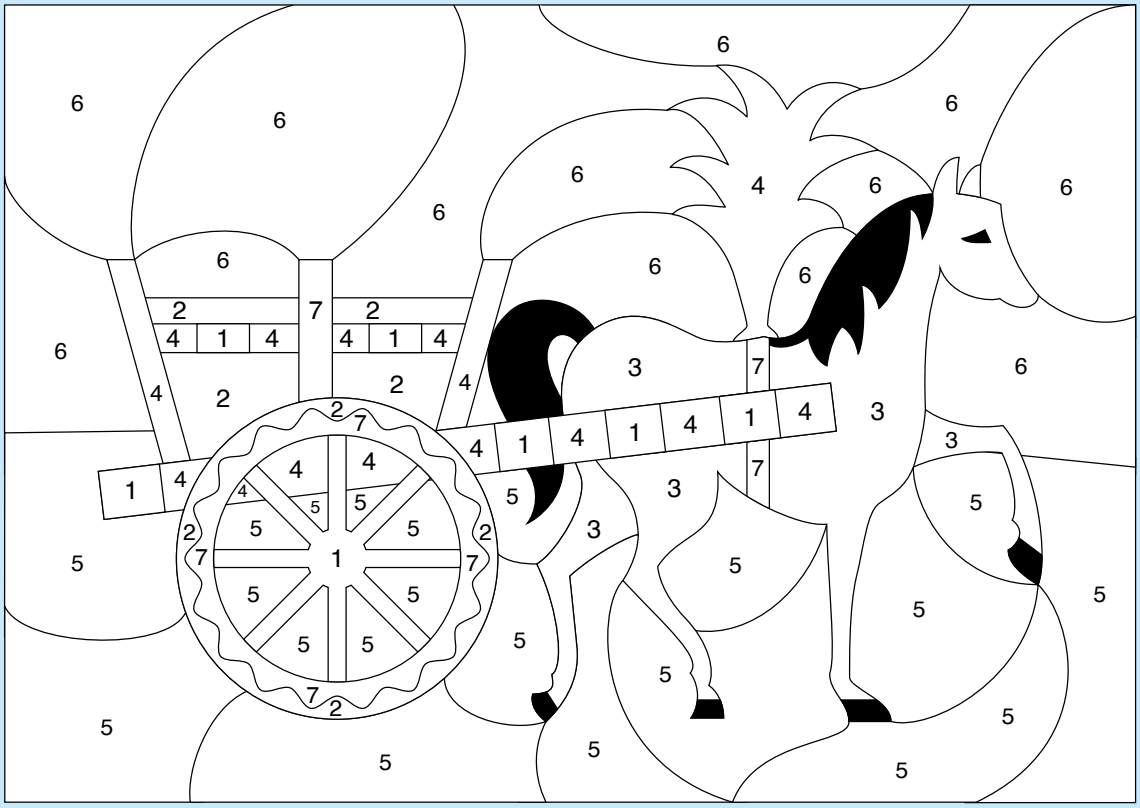
Reliez les points en suivant l'ordre des chiffres pour révéler le motif caché



Colora il disegno

Color the drawing / Colorier le dessin

Colora il carretto siciliano seguendo le indicazioni
Color the sicilian cart following the instructions
Colorie la charrette sicilienne en suivant les instructions



PRODOTTO ARTIGIANALE

IRRESISTIBILE DOLCEZZA



GLUTEN FREE

TWISTY

BISCOTTO FARCITO CON CREMA AL MOU E COPERTURA AL LATTE



Luca Tomasello
DOLCERIA ARTIGIANALE IN BELPASSO

SCANSIONA IL CODICE
SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI
SU **LUCATOMASELLO.IT**

TUTTO iL GUSTO
SENZA CONSERVANTI



Me Milk

memilk.com

DISTRIBUITO IN ITALIA DA
masterdelivery.it



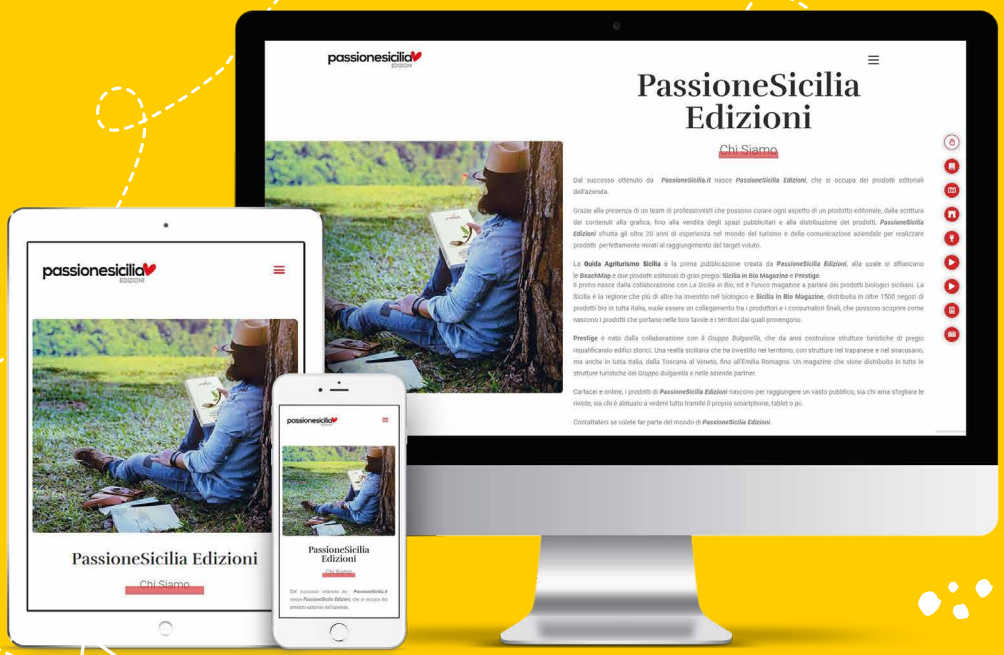
ARTICOLI PER L'INFANZIA
ABBIGLIAMENTO
CALZATURE
GIOCATTOLI

VIA G. SARAGAT, 2/4/6/8 - CARINI (PA) - +39 091 867 4000




ALESSI
SALOTTI
alessisalotti.com

passionesicilia
EDIZIONI



editoria turistica

sfoglia tutti i prodotti anche online

passionesiciliaedizioni.it

Un mare di opportunità

per la Piccola e Media
Industria Privata Siciliana



CONFAPI
SICILIA

Confederazione Italiana della Piccola e Media Industria Privata
www.confapisicilia.it

GIOCA, IMPARA PROTEGGITI!

IL SERIOUS GAME PER CONOSCERE DIRITTI E FORME DI TUTELA CONTRO LA VIOLENZA SUL LAVORO!



REALIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE

GRAZIE AL SOSTEGNO DI

VISITA L'OSSERVATORIO CONTRO MOLESTIE E VIOLENZE SUL LAVORO WWW.6LIBERA.ORG