

# AMAZING

in viaggio tra le meraviglie

# SICILY

MAGAZINE

MAGAZINE SEMESTRALE - ANNO I - N. 2 - DICEMBRE 2023 - GRATUITO

## PALERMO

Il percorso Arabo-Normanno

*Palermo: the Arab-Norman route*  
*Palerme: le parcours Arabo-Normand*



### AGRIGENTO CAPITALE DELLA CULTURA 2025

*Agrigento capital of culture 2025*

*Agrigente capitale de la culture 2025*

### IL PARCO DELL'ETNA, DOVE GHIACCIO E FUOCO GENERANO NUOVA VITA

*The Etna Park, where ice and fire generate new life*

*Le Parc de l'Etna, où la glace et le feu génèrent une nouvelle vie*

### RITORNO AL PASSATO TRA LE VIE E I PANORAMI DI ERICE

*Return to the past among the streets and views of Erice*

*Retour vers le passé entre les rues et les vues panoramiques d'Erice*





TRATTORIA  
DA PIERO 091-450747

*da Piero*  
TRATTORIA MARINARA

Show cooking

PIAZZA MONDELLO, 12  
PALERMO  
+39 091 450747







SPARACELLO

*Sapori d'altri tempi*

# l'arte della pasticceria siciliana



  
MADE IN ITALY

[www.pasticceriasparacello.com](http://www.pasticceriasparacello.com)  
Castronovo di Sicilia · Mussomeli











**ALESSI**  
SALOTTI

[alessisalotti.com](http://alessisalotti.com)



# RICONDIZIONATO

## TECNOLOGIA

# SOSTENIBILE

## L'UNICO GARANTITO 24 MESI

 **Lenovo**  **FUJITSU**

SMARTPHONE · NOTEBOOK · PC DESKTOP  
MONITOR · STAMPANTI



**ASSISTENZA TECNICA EXPRESS  
SU SMARTPHONE E PC**

## RICONDIZIONATO APPLE CERTIFICATO

IPHONE · IPAD · APPLE WATCH  
MACBOOK · IMAC



**Hi-Tech**  
OUTLET  
TECNOLOGIA SOSTENIBILE 

Piazza Stesicoro, 9 - Catania  
Via Monserrato, 26 - Catania  
+39 095 1693 9566



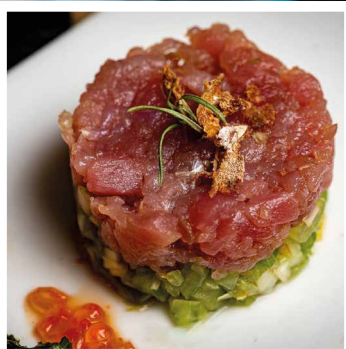
[hi-techoutlet.it](http://hi-techoutlet.it)





**Hi-Tech**  
OUTLET   
TECNOLOGIA SOSTENIBILE  
[WWW.HI-TECHOUTLET.IT](http://WWW.HI-TECHOUTLET.IT)





Sconto € 10



**LE TERRAZZE**

*Restaurant*

RESTAURANT • PIZZA • LOUNGE

Via Ciucca, 15 - Cinisi (PA) - +39 345 473 9177  
Via San Lorenzo 288, Palermo (SanLorenzo Mercato)



Prenota



## EDITORIALE · EDITORIAL · ÉDITORIAL

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

Nino Messina

### 🇮🇹 Il nostro magazine raddoppia e abbraccia tutta la Sicilia

Il primo numero di **Amazing Sicily Magazine** è andato letteralmente a ruba! Siamo fieri di aver ottenuto questo risultato che gratifica tutto il nostro lavoro e l'impegno costante per creare un prodotto editoriale nuovo, originale e moderno, in modo da raccontare, attraverso le nostre pagine, le meraviglie della Sicilia, non solo in formato cartaceo ma anche online con il nostro nuovo sito internet [www.amazingsicily.it](http://www.amazingsicily.it). Il successo del primo numero ha contribuito ad allar-

gare ulteriormente la nostra platea: da oggi è possibile ritirare gratuitamente **Amazing Sicily Magazine** negli appositi espositori nella zona arrivi dell'**aeroporto Fontanarossa di Catania**, oltre che al **Falcone Borsellino di Palermo**. Un importante tassello che ci permette di distribuire in modo capillare il nostro magazine e, grazie a questo, raggiungere più viaggiatori in arrivo nella nostra splendida isola.

Benvenuti in Sicilia, buona lettura e buon viaggio!

### 🇺🇸 Our magazine doubles and embraces all of Sicily

The first issue of **Amazing Sicily Magazine** was literally sold out! We are proud to have obtained this result which rewards all our work and constant commitment to create a new, original and modern editorial product, in order to tell, through our pages, the wonders of Sicily, not only in paper format but also online with our new website [www.amazingsicily.it](http://www.amazingsicily.it). The success of the first issue has contributed to further

broadening our audience: from today it is possible to collect **Amazing Sicily Magazine** for free in the dedicated displays in the arrivals area of the **Fontanarossa airport in Catania**, as well as at the **Falcone Borsellino in Palermo**. An important piece that allows us to distribute our magazine widely and, thanks to this, reach more travelers arriving on our splendid island.

Welcome to Sicily, happy reading and have a good trip!

### 🇫🇷 Notre magazine se dédouble et englobe toute la Sicile

Le premier numéro d'**Amazing Sicily Magazine** est littéralement parti comme des petits pains! Nous sommes fiers d'avoir obtenu ce résultat qui récompense tout notre travail et notre engagement constant pour créer un produit éditorial nouveau, original et moderne, afin de raconter, à travers nos pages, les merveilles de la Sicile, non seulement en format papier mais aussi en ligne avec notre nouveau site internet [www.amazingsicily.it](http://www.amazingsicily.it). Le succès du premier numéro a

contribué à élargir notre public: à partir d'aujourd'hui, il est possible d'obtenir gratuitement **Amazing Sicily Magazine** sur les présentoirs adéquats dans la zone des arrivées de l'aéroport **Fontanarossa de Catane**, ainsi qu'à l'aéroport **Falcone Borsellino de Palermo**. Un élément important qui nous permet de distribuer notre magazine de manière capillaire et, grâce à cela, d'atteindre plus de voyageurs arrivant sur notre belle île.

Bienvenue en Sicile, bonne lecture et bon voyage!





PERIODICO GRATUITO / FREE COPY / GRATUIT

Anno I - N. 2

Dicembre / December / Décembre 2023

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

Iscritta al Registro degli Operatori  
di Comunicazione al n. 39810

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, Nancy Carcioppolo

FOTO DI COPERTINA / COVER PHOTO  
PHOTO DE COUVERTURE  
Hofschulz & Schoppa

IMMAGINI / IMAGES / IMAGES  
Archivio Adobe Stock

SFOGLIABILE ONLINE SU /  
AVAILABLE ONLINE AT /  
NAVIGUEZ EN LIGNE SUR  
[www.amazingsicily.it](http://www.amazingsicily.it)



STAMPA / PRINTER / IMPRIMEUR  
Poligrafica Industriale S.r.l. - Napoli

Patrocinato da



PER LA TUA PUBBLICITÀ  
FOR YOUR ADVERTISING  
POUR VOTRE PUBLICITÉ  
[info@amazingsicily.it](mailto:info@amazingsicily.it)  
+39 091 7473113

# SOMMARIO SUMMARY SOMMAIRE

LUOGHI / PLACES / LIEUX

## 14

### **PALERMO: IL PERCORSO ARABO-NORMANNO**

*PALERMO: THE ARAB-NORMAN  
ROUTE*

*PALERME: LE PARCOURS  
ARABO-NORMAND*



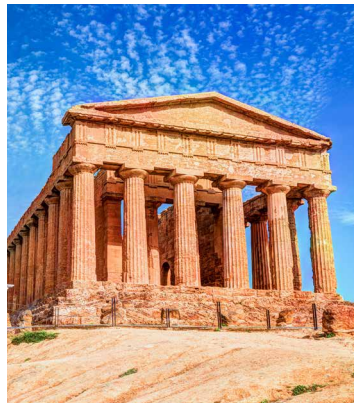
CULTURA / CULTURE / CULTURE

## 32

### **AGRIGENTO CAPITALE DELLA CULTURA 2025**

*AGRIGENTO CAPITAL  
OF CULTURE 2025*

*AGRIGENTE CAPITALE  
DE LA CULTURE 2025*



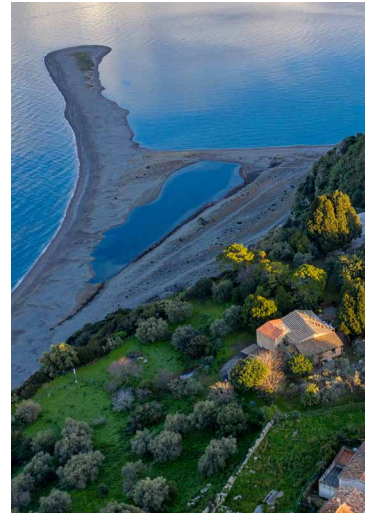
SPIAGGE / BEACHES / PLAGES

## 44

### **LA SPIAGGIA DI TINDARI E I LAGHETTI DI MARINELLO**

*THE BEACH OF TINDARI  
AND THE LAKES OF MARINELLO*

*LA PLAGE DE TINDARI ET  
LES ÉTANGS DE MARINELLO*



BORCHI / VILLAGES / VILLAGES

## 54

### **RITORNO AL PASSATO TRA LE VIE E I PANORAMI DI ERICE**

*RETURN TO THE PAST AMONG THE  
STREETS AND VIEWS OF ERICE*

*RETOUR VERS LE PASSÉ  
ENTRE LES RUES ET LES VUES  
PANORAMIQUES D'ERICE*



# 64 IL PARCO DELL'ETNA DOVE GHIACCIO E FUOCO GENERANO NUOVA VITA

THE ETNA PARK, WHERE ICE AND FIRE GENERATE NEW LIFE

LE PARC DE L'ETNA, OÙ LA GLACE ET LE FEU GÉNÈRENT UNE NOUVELLE VIE



VINO / WINE / VIN

# 76 IL PRINCIPE DEI VITIGNI SULL'ETNA: IL NERELLO MASCALESE

THE PRINCE OF VINES ON ETNA: NERELLO MASCALESE

LE PRINCE DES VIGNES SUR L'ETNA: LE NERELLO MASCALESE

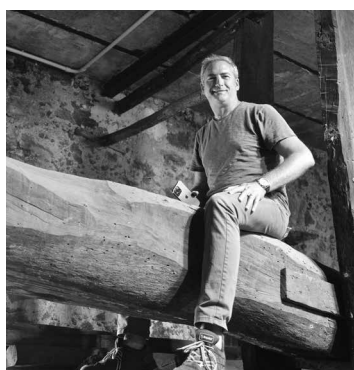


PUBBLIREDAZIONALE  
ADVERTISING  
PUBLIREPORTAGE

# 84 DALL'ESPERIENZA E DALLA PASSIONE DEI DE BARTOLI, NASCE DE BARTOLI ETNA (DBE): VINI DOC DALLA FORTE IDENTITÀ ETNEA

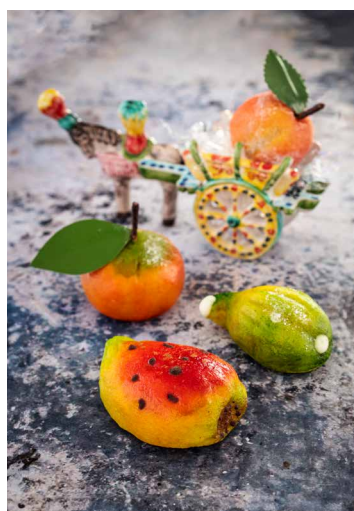
FROM THE EXPERIENCE AND PASSION OF THE DE BARTOLIS, DE BARTOLI ETNA (DBE) IS BORN: DOC WINES WITH A STRONG ETNEA IDENTITY

DE L'EXPÉRIENCE ET DE LA PASSION DES DE BARTOLI, DE BARTOLI ETNA (DBE) EST NÉ: DES VINS DOC AVEC UNE FORTE IDENTITÉ ETHNIQUE



RICETTE / RECIPES / RECETTES

# 90 FRUTTA MARTORANA MARTORANA FRUIT FRIANDISE DE MASSEPAIN



L'INTERVISTA / THE INTERVIEW / L'ENTRETIEN

# 96 SALVATORE BURRAFATO: "L'AEROPORTO FALCONE BORSELLINO PUÒ CANDIDARSI AD HUB DEL MEDITERRANEO"

SALVATORE BURRAFATO: "THE FALCONE BORSELLINO AIRPORT CAN APPLY TO BE A MEDITERRANEAN HUB"

SALVATORE BURRAFATO: "L'AÉROPORT FALCONE BORSELLINO PEUT SE PORTER CANDIDAT POUR DEVENIR PLATEFORME DE LA MÉDITERRANÉE"



# 104 NEWS DAL TURISMO NEWS FROM TOURISM NOUVELLES DU TOURISME

SICILY FOR KIDS / LA SICILE POUR LES ENFANTS

# 116 LA FONTE ARETUSA THE ARETHUSA SPRING LA SOURCE ARETHUSE

# 122 GIOCHI GAMES JEUX







Il Delfino nasce nella rinomata località di Sferracavallo alle porte di Palermo, nel 1970 per iniziativa e per una felice intuizione di Antonio Pedone, fermamente deciso a dedicarsi all'arte millenaria della cucina. Diventato socio a pieno titolo, dopo anni di collaborazione, dal 1992 ad occuparsi pienamente del locale è Nino Billeci il quale, coadiuvato oggi anche dal figlio Marco, non ha mai tradito l'idea di anteporre serietà ed etica ad ogni compromesso qualitativo, nel pieno rispetto di quella variegata clientela che da lungo tempo e senza esitazione affolla Il Delfino. La capacità di operare secondo la logica della grande distribuzione, ha consentito un considerevole abbattimento dei costi, tale da permettere di soddisfare il palato di ogni categoria sociale lungo questo percorso ormai quarantennale. Le testimonianze fotografiche ammirabili in una vasta esposizione all'ingresso del locale, non lasciano dubbi su quanti capi di Stato, politici, cantanti, attori, giornalisti ma anche insigni letterati e illustri religiosi abbiano voluto tributare al Delfino quelle ormai consolidate qualità

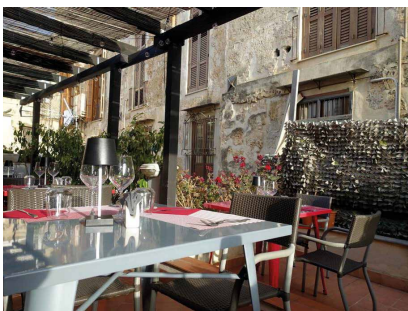
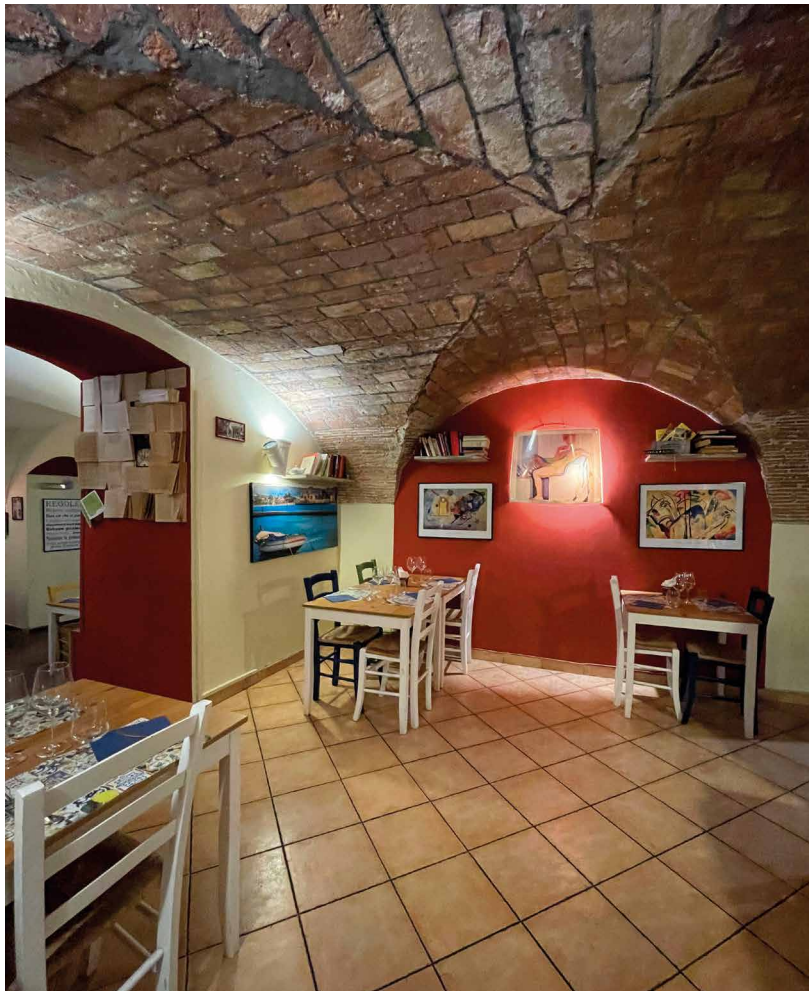
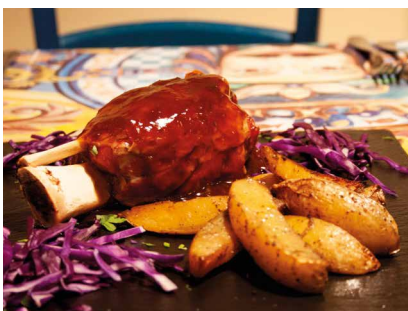
culinarie fatte di semplice elaborazione di piatti tipici della cucina tradizionale siciliana. Ma la vera forza del Delfino è rappresentata dalla quotidiana festosa folla che, animata da un sano appetito, rappresenta il più reale stimolo a migliorare il livello qualitativo senza compromessi. È ovviamente facile quando si cucina per pochi eletti, ma è nei grandi numeri che il professionista mostra di possedere capacità fuori dall'ordinario. Certo il percorso in questi lunghi quarant'anni non è stato sempre facile e molte difficoltà si sono presentate davanti, ma non è mai mancata la volontà ferrea di chi sente e considera questa professione come una missione da portare a compimento. Nino e Marco Billeci si sono imposti nel proseguire l'attività una regola fissa e inderogabile: mantenere sempre alto lo standard qualitativo dei prodotti senza mai incidere sulla quantità corposa dei piatti serviti. Il locale, lo ripetiamo, è da sempre ubicato nella piazza principale della splendida borgata marinara di Sferracavallo. È chiuso il lunedì ed è consigliabile prenotare nei fine settimana.



TRATTORIA  
IL DELFINO

Via Torretta, 80 - Sferracavallo - Palermo  
Tel. +39 091 530 282  
[www.trattoriaildelfino.com](http://www.trattoriaildelfino.com) 





Incastonato nel cuore del centro storico di Palermo, all'interno di un edificio del '400, "Palazzo Vatticani", con terrazza tra gli storici palazzi.

*Set in the heart of the historic center of Palermo, inside a 15th century building, "Palazzo Vatticani", with a terrace between the historic buildings.*

*Situé au coeur du centre historique de Palerme, à l'intérieur d'un bâtiment du XV<sup>e</sup> siècle, "Palazzo Vatticani", avec une terrasse entre les bâtiments historiques.*



Salita S. Antonio, 7 - Palermo  
(trav. Corso Vittorio Emanuele, incrocio Via Roma)  
+39 091 587 615 | +39 331 458 4232

[www.ristoranteilpipinorosso.com](http://www.ristoranteilpipinorosso.com)







**TI FA CANTARE**  
**DAGLI ANNI '60 AD OGGI**

**PALERMO FM 101.2**

STREAMING ONLINE | APP  

Ascoltaci e seguici sui nostri social  

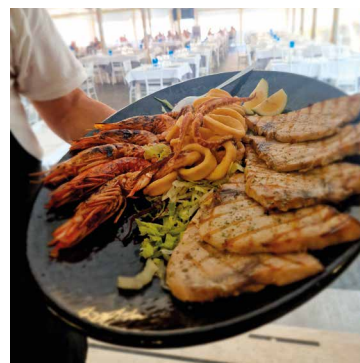
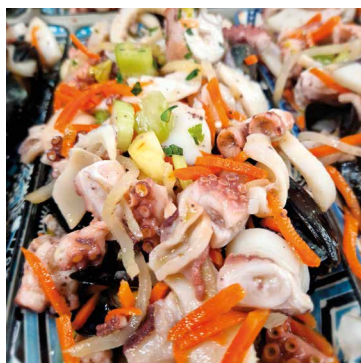
PER LA TUA PUBBLICITÀ  
Telefono: +39 392 127 0301  
E-mail: [commerciale@radioitaliapalermo.it](mailto:commerciale@radioitaliapalermo.it)



Splendido terrazzo sul golfo di Sferracavallo,  
dove degustare ottime specialità di pesce fresco.

*Splendid terrace overlooking the gulf of Sferracavallo,  
where you can taste excellent fresh fish specialities.*

*Splendide terrasse surplombant le golfe de Sferracavallo,  
où vous pourrez déguster d'excellentes spécialités de poisson frais.*



Via Plauto, 1  
Sferracavallo, Palermo  
+39 333 506 1871  
+39 091 541 105  
[www.frontemareristorante.com](http://www.frontemareristorante.com)

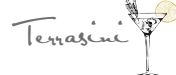


Seguici su



**FRONTEMARE**

RISTORANTINO - WINE BAR



Piazza Duomo, 12 - Terrasini (PA)





**Cattedrale di Palermo / Cathedral of Palermo / Cathédrale de Palerme**





# PALERMO IL PERCORSO ARABO-NORMANNO

—◆—

Alla scoperta dell'itinerario  
inserito dall'UNESCO nella lista  
dei patrimoni dell'umanità

di *Attilio Cardella*

**P**alermo ha un imponente patrimonio storico-artistico: fondata dai fenici e governata, nel corso dei secoli, da greci, cartaginesi, romani, bizantini, arabi, normanni, svevi, angioini, spagnoli e borboni, prima di far parte del Regno d'Italia, ogni popolazione ha lasciato un'impronta indelebile sulla città, arricchendola artisticamente e culturalmente. Oggi ci concentreremo solo su una parte di queste immense ricchezze, ovvero sul **Percorso Arabo-Normanno** inserito dall'UNESCO nella lista dei patrimoni dell'umanità nel 2015.

Il *Percorso Arabo-Normanno* è la massima espressione del sincretismo culturale (l'unione di culture, religioni e arti che sembrano inconciliabili) che è **avvenuto a Palermo** in epoca medievale.

Sono otto i monumenti che fanno parte di questo percorso, ai quali si aggiungono, fuori dalla città, la **Cattedrale e il chiostro di Monreale** e la **Cattedrale e il chiostro di Cefalù**, ai quali dedicheremo spazio nei prossimi numeri.

Iniziamo quindi il nostro tour dal **Palazzo Reale o Palazzo dei Normanni**, oggi sede dell'Assemblea Regionale siciliana: costruito tra





il IX e il X secolo dagli arabi sopra i resti di antichi insediamenti punici (le cui tracce sono ancora oggi visibili nei sotterranei), fu trasformato successivamente dai Normanni, che ne fecero sia una fortezza che una raffinata dimora reale. A partire dal regno di *Ruggero II* il palazzo fu ampliato aggiungendo la *Torre Pisana*, dove si trova la stanza del tesoro (dal 1791 ospita anche l'Osservatorio Astronomico), la *Torre Gioaria*, sede della sala di Re Ruggero, decorata con mosaici raffiguranti paesaggi esotici e animali come pavoni e leopardi, e, al piano inferiore, della sala degli Armigeri. L'aggiunta più importante all'interno del Palazzo Reale fu sicuramente la **Cappella Palatina**, che lo scrittore *Guy de Maupassant* ha definito "la chiesa più bella del mondo". Questo capolavoro è la testimonianza del connubio artistico che si è creato in quegli anni e di come maestranze arabe e normanne lavora-

rono a stretto contatto. La basilica a tre navate si trova al primo piano del Palazzo dei Normanni: in precedenza sorgeva isolata all'interno dell'edificio mentre oggi la sua facciata è stata inglobata dalle strutture più recenti. La cupola, il transetto e le absidi sono decorate,

to ligneo a *muqarnas*, tipico arabo, dove sono dipinte varie scene raffiguranti l'iconografia profana islamica. In Europa sono solo due gli edifici ad avere questo tipo di tetto e sono entrambi a Palermo: la Cappella Palatina e Palazzo Steri. Se c'è un edificio che rappresenta

“  
**Il Percorso Arabo-Normanno  
 è la massima espressione dell'unione  
 di culture, religioni e arti che hanno  
 arricchito il capoluogo siciliano  
 nel corso dei secoli grazie  
 alle dominazioni che si sono  
 susseguite nel tempo**  
 ”

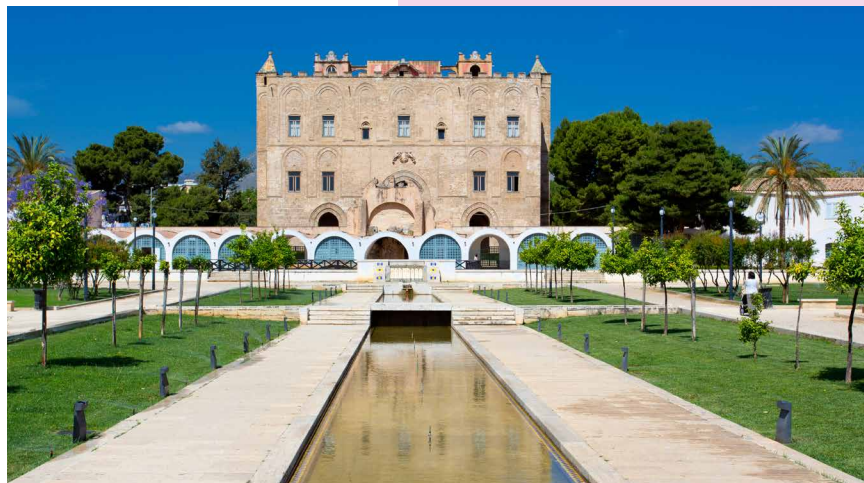
nella parte superiore, da mosaici bizantini raffiguranti scene della Bibbia. Nell'abside centrale svetta il mosaico del Cristo Pantocratore. Ma è il soffitto della navata centrale a rendere la Cappella Palatina unica al mondo: si tratta di un tet-

la storia e la cultura di Palermo, con le tracce lasciate da tutti i popoli che hanno dominato la città, questo è la **Cattedrale**. La costruzione attuale risale al 1184 circa, voluta dall'arcivescovo inglese *Gualtiero Offamilio* (Walter Off the Mill). In realtà si trattò di una ricostruzione, in quanto l'antica cattedrale (che durante la dominazione saracena era anche stata trasformata in moschea) era stata danneggiata da un terremoto nel 1169 ma già in epoca paleocristiana esisteva nello stesso luogo una basilica che fu distrutta nel V secolo durante le persecuzioni vandaliche. Consacrata nel 1185 in onore di Maria Santissima Assunta, la Cat-

tedrale ha visto nel corso dei secoli diversi ritocchi, a partire **dal portico del prospetto meridionale** che fu realizzato nel 1453 nello stile del gotico fiorito catalano, mentre la balaustra in marmo che circonda l'edificio fu realizzata da Vincenzo Gagini nel 1574 e solo successivamente ornata delle statue dei santi. La cupola fu aggiunta solo tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800 ad opera dell'architetto Ferdinando Fuga. In questo periodo la pianta della Cattedrale diventò a croce latina e l'interno venne rielaborato in stile neoclassico. All'interno sono collocate le tombe reali, tra cui spicca quella di **Federico II**, realizzata in porfido rosso. Importante è anche l'acquasantiera che fu realizzata da Domenico Gagini. Tra i tesori della Cattedrale c'è l'urna argentea di Santa Rosalia e la tiara appartenuta a Costanza d'Aragona.

Tra i monumenti simbolo di Palermo c'è il complesso di **San Giovanni degli Eremiti**. La chiesa, famosa per le sue cupole rosse, insieme all'attiguo convento furono edificati probabilmente per volere di Ruggero II sui resti di una moschea. Oggi nel chiostro benedettino c'è un **giardino ottocentesco** di tipo mediterraneo.

Tra le chiese più belle del mondo c'è **Santa Maria dell'Ammiraglio**, detta **La Martorana**. Situata in piazza Bellini, la chiesa fu edificata nel 1143 da **Giorgio di Antiochia**, ammiraglio di re Ruggiero II. Il suo soprannome deriva da Goffredo e Aloisia de Marturano, fondatori del vicino convento cui la chiesa fu concessa nel XV secolo. L'interno,



a croce greca, è ricoperto da meravigliosi mosaici bizantini. Bellissimi anche gli affreschi che furono realizzati nel sottocoro da **Olivio Sozzi** e **Guglielmo Borremans** nei primi anni del 1700.

La Martorana è affiancata da un'altra importante chiesa: **San Cataldo**. Edificata sotto il regno di Guglielmo I, nel 1154, era inizialmente la cappella di un palazzo nobiliare. La chiesa è famosa per le **tre cupole rosse** posizionate sopra la navata centrale, segno evidente dell'influenza architettonica araba. Rispetto alla vicina Martorana, San Cataldo ha un aspetto più severo e il suo interno colpisce il visitatore per i sapienti giochi di luci e ombre creati dalle aperture sulle pareti delle cupole.

Realizzato da maestranze arabe per volere dei re normanni (in questo caso Guglielmo I) c'è anche il **Castello della Zisa** o, più semplicemente, **"La Zisa"**. Il nome deriva dal termine arabo **"El-Aziz"**

## La leggenda delle due cattedrali

C'è una leggenda che lega la **Cattedrale di Palermo** e il **Duomo di Monreale**. Si narra che **re Guglielmo II**, detto **il Buono**, un giorno si addormentò nei boschi di Monreale e gli apparve in sogno la Madonna che gli suggerì di scavare in quel luogo. Guglielmo II trovò molte monete d'oro con le quali diede il via alla costruzione del Duomo di Monreale.

Nel frattempo **Gualtiero Offamilio**, arcivescovo di Palermo, stava realizzando la Cattedrale di Palermo. Tra i due nacque una sfida su chi avrebbe costruito la cattedrale più bella. Mentre Gualtiero si concentrò sull'aspetto esterno della Cattedrale di Palermo, per il Duomo di Monreale Guglielmo II pensò maggiormente all'interno, riempiendo le pareti di mosaici d'oro. La leggenda termina in modi diversi:

nella migliore delle ipotesi, i due si accordarono per un pareggio, nella peggiore, pensando di aver perso la sfida, si suicidarono per l'umiliazione. Anche se si tratta di una leggenda, entrambi effettivamente morirono a distanza di un anno e i loro resti furono tumulati nelle rispettive cattedrali.

◀ Cappella Palatina  
Palatine Chapel  
Chapelle Palatine

▲ Castello della Zisa  
Zisa Castle  
Château de la Zisa

▶ Duomo di Monreale  
Cathedral of Monreale  
Cathédrale de Monreale







che vuol dire *“la splendida”*. Fu la residenza estiva dei re e della loro corte. Il Castello era immerso nel parco reale, dove la corte andava a caccia o anche a pesca in laghi artificiali. Davanti l'ingresso una enorme e spettacolare fontana (recentemente restaurata) accoglieva gli ospiti del re. La sua origine era nella *Sala della Fontana*, nel piano inferiore del palazzo, in un ambiente ricco d'arte, tra marmi e mosaici. Tutto il castello riusciva a rimanere fresco anche nella calura estiva siciliana grazie a un sistema di ventilazione costituito da camini. Oggi La Zisa ospita il **Museo di arte islamica**.

Il Percorso Arabo-Normanno di Palermo si conclude con il **Ponte dell'Ammiraglio**: costruito tra il 1130 e il 1140 dall'ammiraglio *Giorgio d'Antiochia*, il ponte serviva a collegare la città ai giardini posizionati oltre il fiume Oreto. Il fiume fu poi deviato per evitare i continui straripamenti e il ponte oggi poggia su un verde giardino. Qui nel 1860 fu combattuta una delle più importanti battaglie per l'unificazione d'Italia, quella tra i **garibaldini**, che volevano conquistare Palermo, e i **borboni**.

A questa lista di monumenti andrebbero aggiunti altri 13 siti per i quali è stata fatta richiesta di inse-

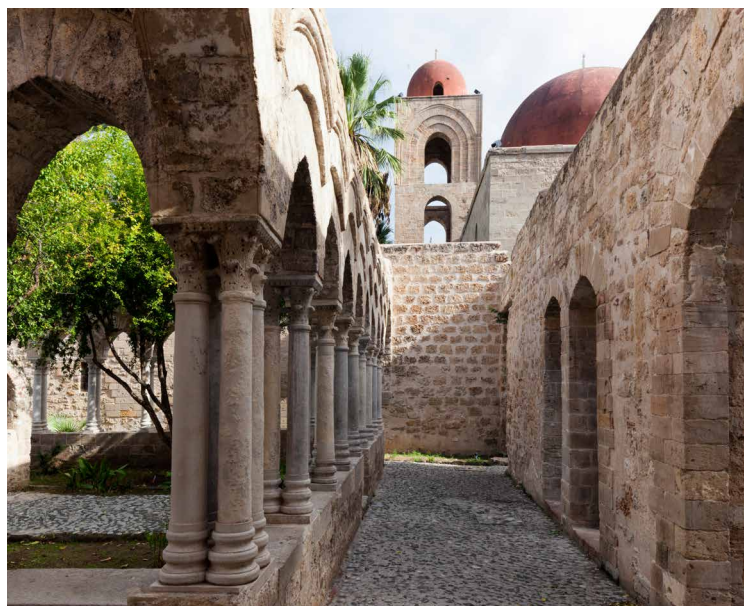
rimento nella lista ufficiale dell'UNESCO: la **chiesa di San Giovanni dei Lebbrosi** (forse la più antica chiesa di Palermo), la **chiesa di Santa Maria Maddalena**, la **chiesa della SS. Trinità alla Magione** (nota come *“La Magione”*), la **capella di Santa Maria dell'Incoronata**, la **chiesa di Santo Spirito** (o chiesa dei Vespri), la **chiesa di Santa Cristina la Vetere**, il **castello di Maredolce** (o della Favara), la **Cuba** (suntuoso palazzo arabo che si trovava nel parco di caccia

normanna chiamato il Genoardo, ovvero il paradiso in terra), la **Cuba Soprana** e la **Cubala** di Villa Napoli (anch'essi situati nel Genoardo), il **palazzo dell'Uscibene**, il **Castello a Mare** e, infine, i **Qanat** (opere di ingegneria idraulica degli arabi, sono stretti cunicoli che si trovano sotto terra e che permettevano di trasportare l'acqua in tutte le zone della città). A questi siti si aggiungono i **bagni di Cefalà Diana**, antiche terme arabe costruite in una delle più remote province di Palermo, situata al centro della Sicilia.

Il percorso Arabo-Normanno è solo un assaggio di quello che può offrire **Palermo**, città che ha testimonianze risalenti al paleolitico (nel complesso delle **Grotte dell'Addaura**), fino ad arrivare al Barocco e al Liberty. Un incredibile connubio di arte e storia dovuta ai tanti popoli che hanno lasciato testimonianze del loro passaggio e che hanno arricchito il volto della città rendendola unica al mondo. Torneremo presto a parlare di Palermo scoprendo le sue straordinarie sfaccettature! ■

▲ **Palazzo Reale**  
*Royal Palace*  
*Palais Royal*

▼ **San Giovanni degli Eremiti**



# PALERMO: THE ARAB-NORMAN ROUTE

## Discovering the itinerary included by UNESCO in the list of World Heritage Sites

by *Attilio Cardella*

**P**alermo has an impressive historical and artistic heritage: founded by the Phoenicians and governed, over the centuries, by Greeks, Carthaginians, Romans, Byzantines, Arabs, Normans, Swabians, Angevins, Spaniards and Bourbons, before becoming part of the Kingdom of Italy, each population has left an indelible mark on the city, enriching it artistically and culturally. Today we will focus only on a part of these immense riches, namely the **Arab-Norman Route** included by UNESCO in the list of World Heritage Sites in 2015. The *Arab-Norman Route* is the highest expression of cultural syncretism (the union of cultures, religions and arts that seem irreconcilable) that occurred in Palermo in medieval times.

There are eight monuments that are part of this route, to which are added, outside the city, the Cathedral and the cloister of Monreale and the **Cathedral and cloister of Cefalù**, to which we will dedicate space in the next issues.

We therefore begin our tour from the **Royal Palace** or **Palace of the Normans**, today the seat of the Sicilian Regional Assembly: built between the ninth and tenth centuries by the Arabs over the remains of ancient Punic settlements (traces of which are still visible today in the basement), it was subsequently transformed by the Normans, who made it both a fortress and a refined royal residence. Starting from the reign of Roger II the palace was expanded,

adding the Pisan Tower, where the treasure room is located (since 1791 it also houses the Astronomical Observatory), the *Gioaria Tower*, home to king Roger's Hall, decorated with mosaics depicting exotic landscapes and animals such as peacocks and leopards, and, on the lower floor, the hall of the Armigeri.

The most important addition inside the Royal Palace was certainly the **Palatine Chapel**, which the writer *Guy de Maupassant* defined as "the most beautiful church in the world". This masterpiece is the testimony of the artistic union that was created in those years and how Arab and Norman workers worked closely together. The three-nave basilica is located on the first floor of the Palazzo dei Normanni: previously it stood alone inside the building while today its facade has been incorporated by the most recent structures. The dome, transept and apses are decorated, at the upper part, with Byzantine mosaics depicting scenes from the Bible. In the central apse stands the mosaic of Christ Pantocrator. But it is the ceiling of the central nave that makes the Palatine Chapel unique in the world: it is a wooden muqarnas roof, typical Arab, where various scenes depicting profane Islamic iconography are painted. In Europe there are only two buildings that have this type of roof and they are both in Palermo: the Palatine Chapel and Palazzo Steri.

If there is a building that represents the history and culture of



▲ **Cattedrale di Palermo**  
*Cathedral of Palermo*  
*Cathédrale de Palerme*

Palermo, with traces left by all the peoples who have dominated the city, this is the **Cathedral**. The current building dates back to around 1184, commissioned by the English archbishop *Gualtiero Offamilio* (Walter Off the Mill). In reality it was a reconstruction as the ancient cathedral (which during the Saracen domination had also been transformed into a mosque) had been damaged by an earthquake in 1169 but already in the early Christian era there was a basilica in the same place which was destroyed in the fifth century during the vandal persecutions. Consecrated in 1185 in honor of Maria Santissima Assunta, the Cathedral has seen several renovations over the centuries, starting **from the portico of the southern façade** that was built in 1453 in the Catalan Floral Gothic style, while the marble balustrade that surrounds the building was built by Vincenzo Gagini in 1574 and subsequently adorned with statues of saints.



The dome was added only between the end of 1700 and the beginning of 1800 by the architect Ferdinando Fuga. In this period the plan of the Cathedral became a Latin cross and the interior was reworked in neoclassical style. Inside there are the royal tombs, among which that of **Frederick II** stands out, made of red porphyry. Also important is the stoup that was created by Domenico Gagini. Among the treasures of the Cathedral there is the silver urn of Santa Rosalia and the tiara that belonged to Constance of Aragon. Among the symbolic monuments of Palermo there is the complex of **San Giovanni degli Eremiti**. The church, famous for its red domes, together with the adjacent convent were probably built at the behest of Roger II on the remains of a mosque. Today in the Benedictine cloister there is a **nineteenth-century Mediterranean-style garden**. Among the most beautiful churches in the world there is **Santa Maria dell'Ammiraglio**, known as **La Martorana**. Located in Piazza Bellini, the church was built in 1143 by **Giorgio di Antiochia**, admiral of King Roger II. Its nickname derives from Goffredo and Aloisia de Marturano, founders of the nearby

convent to which the church was granted in the fifteenth century. The interior, of a Greek cross, is covered with wonderful Byzantine mosaics. The frescoes created in the under chorus by *Olivio Sozzi* and *Guglielmo Borremans* in the early 1700s are also beautiful. The Martorana is flanked by another important church: **San Cataldo**. Built under the reign of William I, in 1154, it was initially the chapel of a noble palace. The church is famous for the **three red domes** positioned above the central nave, a clear sign of Arab architectural influence. Compared to the nearby Martorana, San Cataldo has a more severe appearance and its interior strikes the visitor for the clever play of light and shadow created by the openings on the walls of the domes. Built by Arab workers at the behest of the Norman kings (in this case William I) there is also the **Zisa Castle** or, more simply, "**La Zisa**". The name derives from the Arabic term "*El-Aziz*" which means "*the splendid*". It was the summer residence of kings and their court. The Castle was immersed in the royal park, where the court went hunting or even fishing in artifi-

cial lakes. In front of the entrance a huge and spectacular fountain (recently restored) welcomed the king's guests. Its origin was in the *Sala della Fontana*, on the lower floor of the building, in an environment rich in art, among marbles and mosaics. The whole castle was able to stay cool even in the Sicilian summer heat thanks to a ventilation system consisting of fireplaces. Today La Zisa houses the **Museum of Islamic Art**.

The Arab-Norman Route of Palermo ends with the **Admiral's Bridge**: built between 1130 and 1140 by the Admiral *Giorgio of Antioch*, the bridge served to connect the city to the gardens located beyond the Oreto river. The river was then diverted to avoid the continuous overflows and the bridge today rests on a green garden. Here in 1860 one of the most important battles for the unification of Italy was fought, the one between the **Garibaldini**, who wanted to conquer Palermo, and the **Bourbons**. To this list of monuments another 13 sites should be added for which a request has been made for inclusion in the official UNESCO list: the church of **San Giovanni dei Lebbrosi** (perhaps the oldest church





in Palermo), the church of Santa Maria Maddalena, the church of SS. **Trinità alla Magione** (known as “La Magione”), the **chapel of Santa Maria dell’Incoronata**, the church of **Santo Spirito** (or church of Vespers), the **church of Santa Cristina la Vetere**, the **castle of Mareдолce** (or Favara), the **Cuba** (sumptuous Arab palace that was located in the Norman hunting park called the Genoardo, or paradise on earth), **Cuba Soprana** and **Cubala** of Villa Napoli (also located in the Genoardo), the **palace of Uscibene**, the **Castello a Mare** and, finally, the **Qanat** (hydraulic engineering works of the Arabs, they are narrow tunnels that are located underground and which allowed to transport water in all areas of the city). To these sites are added the baths of **Cefalà Diana**, ancient Arab baths built in

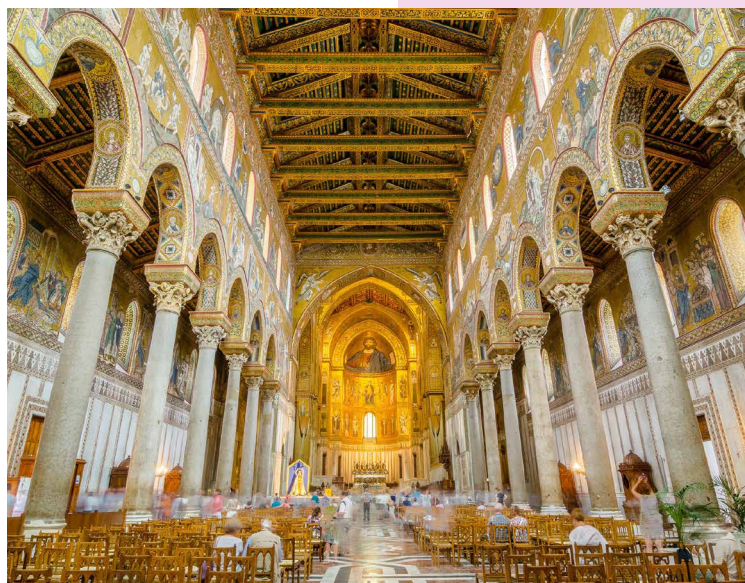
one of the most remote provinces of Palermo, located in the center of Sicily.

The Arab-Norman route is just a taste of what **Palermo** can offer, a city that has evidence dating back to the Paleolithic (in the complex of the **Addaura Caves**), up to the Baroque and Liberty. An incredible combination of art and history due to the many peoples who have left evidence of their passage and who have enriched the face of the city making it unique in the world. We will soon return to talk about Palermo, discovering its extraordinary facets! ■

## The legend of the two cathedrals

There is a legend that links the **Cathedral of Palermo** and the **Cathedral of Monreale**. It is said that **King William II**, known as the Good, one day fell asleep in the woods of Monreale and the Madonna appeared to him in a dream and suggested he dig in that place. William II found many gold coins with which he started the construction of the Cathedral of Monreale.

In the meantime, **Gualtiero Offamilio**, archbishop of Palermo, was building the Cathedral of Palermo. A challenge arose between the two over who would build the most beautiful cathedral. While Gualtiero concentrated on the external appearance of the Cathedral of Palermo, for the Cathedral of Monreale William II thought more about the interior, filling the walls with gold mosaics. The legend ends in different ways: at best, the two agreed to a draw, at worst, thinking they had lost the challenge, they committed suicide out of humiliation. Although it is a legend, both actually died a year apart and their remains were buried in their respective cathedrals.



- ◀ **Chiesa di Santa Maria dell’Ammiraglio e Chiesa di San Cataldo**  
*Church of Santa Maria dell’Ammiraglio and Church of San Cataldo*  
*Église de Santa Maria dell’Ammiraglio et Église de San Cataldo*
- ▲ **Palazzo Reale / Royal Palace**  
*Palais Royal*
- ▶ **Duomo di Monreale**  
*Cathedral of Monreale*  
*Cathédrale de Monreale*



# PALERME: LE PARCOURS ARABO-NORMAND

À la découverte de l'itinéraire inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO

par Attilio Cardella

**P**alermo possède un imposant patrimoine historique et artistique: fondée par les Phéniciens et gouvernée, au fil des siècles, par des Grecs, des Carthaginois, des Romains, des Byzantins, des Arabes, des Normands, des Soabes, des Angevins, des Espagnols et des Bourbons, avant de faire partie du Royaume d'Italie, chaque peuple a laissé une empreinte indélébile sur la ville, l'enrichissant artistiquement et culturellement. Aujourd'hui, nous ne nous concentrerons que sur une partie de ces immenses richesses, à savoir le **parcours arabo-normand** qui est sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015.

Le *parcours arabo-normand* est la plus haute expression du syncrétisme culturel (l'union des cultures, des religions et des arts qui sembleraient incompatibles) qui s'est produit à Palerme à l'époque médiévale.

Huit monuments font partie de ce parcours, auxquels s'ajoutent, hors de la ville, **les cathédrales et les cloîtres de Monreale et de Cefalù**, auxquels nous consacrerons une place dans les prochains numéros.

Nous commençons donc notre visite du **Palais Royal** ou **Palais des Normands**, aujourd'hui siège de l'Assemblée Régionale Sicilienne: construit entre le IXe et le Xe siècle par les Arabes sur des vestiges d'anciennes colonies puniques (dont les traces sont encore visibles aujourd'hui dans les sou-

terrains), il a été transformé par la suite par les Normands, qui en ont fait une forteresse et une demeure royale raffinée en même temps. Depuis le règne de *Roger II*, le palais a été agrandi, avec l'ajout de la *tour Pisana*, où se trouve la salle du trésor (depuis 1791 elle abrite également l'Observatoire astronomique), la *tour Gioaria*, avec à côté la salle du roi Roger, décorée de mosaïques représentant des paysages exotiques et des animaux tels que des paons et des léopards, et, à l'étage inférieur, la salle des Armigeri.

L'ajout le plus important à l'intérieur du palais royal est sûrement la **chapelle palatine**, que l'écrivain *Guy de Maupassant* décrivait comme "la plus belle église du monde". Ce chef-d'œuvre témoigne de l'union artistique qui s'est créée au cours de ces années et de la façon dont les artistes arabes et normands ont travaillé en étroite collaboration. La basilique à trois nefs est située au premier étage du Palais des Normands: elle était auparavant isolée à l'intérieur du bâtiment tandis qu'aujourd'hui sa façade a été incorporée par les structures les plus récentes. Le dôme, le transept et les absides sont décorés avec des mosaïques byzantines représentant des scènes de la Bible. Dans l'abside centrale se dresse la mosaïque du Christ Pantocrator. Mais c'est le plafond de la nef centrale qui rend la chapelle Palatine unique au monde: il s'agit d'un toit en bois à *muqarnas*, typiquement arabe,



▶ **Palazzo Reale**  
*Royal Palace*  
*Palais Royal*

▶ **La Cuba**  
*The Cuba*  
*Le Cuba*

où sont peintes diverses scènes représentant l'iconographie profane islamique. En Europe, il n'y a que deux bâtiments qui ont ce type de toit et ils sont tous deux à Palerme: la chapelle Palatine et le Palais Steri.

S'il y a un bâtiment qui représente l'histoire et la culture de Palerme, avec les traces laissées par tous les peuples qui ont dominé la ville, c'est bien la **cathédrale**. La construction actuelle remonte à l'an 1184, commandée par l'archevêque anglais *Gautier Ophamil* (Walter Off the Mill). En fait, il s'agit d'une reconstruction car l'ancienne cathédrale (qui avait également été transformée en mosquée pendant la domination sarrasine) avait été endommagée par un tremblement de terre en



l'an 1169 mais déjà à l'époque paléo-chrétienne, il existait au même endroit une basilique qui avait été détruite au Ve siècle lors des persécutions vandales. Consacrée en 1185 en l'honneur de Maria Santissima Assunta, la cathédrale a connu au cours des siècles plusieurs retouches, à commencer **par le porche de la façade sud** qui a été construit en 1453 dans le style du gothique floral catalan, tandis que la balustrade en marbre entourant le bâtiment a été réalisée par Vincenzo Gagini en 1574 et seulement plus tard, elle sera ornée de statues des saints. Le dôme n'a été ajouté qu'entre la fin des années 1700 et le début des années 1800 par l'architecte Ferdinando Fuga. À cette époque, le plan de la cathédrale est devenu une croix latine et l'intérieur a été retravaillé selon un style néoclassique. À l'intérieur se trouvent les tombes royales, dont celle de **Frédéric II**, en porphyre rouge. L'aqua santiera qui a été réalisée par Domenico Gagini est également important. Parmi les trésors de la cathédrale

se trouve l'urne argentée de Santa Rosalia et la tiare qui appartenait à Constance d'Aragon. Parmi les monuments emblématiques de Palerme se trouve le complexe de **San Giovanni degli Eremiti**. L'église, célèbre pour ses dômes rouges, et le couvent



adjacent ont probablement été construits à la demande de Roger II sur les restes d'une mosquée. Aujourd'hui, dans le cloître bénédictin, il y a un **jardin méditerranéen du XIXe siècle**.

Parmi les plus belles églises du monde se trouve **Santa Maria dell'Ammiraglio**, appelée **La Martorana**. Située sur la Place Bellini, l'église a été construite en 1143 par *George d'Antioche*, amiral du roi Roger II. Son surnom vient de Goffredo et Aloisia de Marturano, fondateurs du couvent voisin auquel l'église a été accordée au XVe siècle. L'intérieur, en croix grecque, est recouvert de magnifiques mosaïques byzantines. Les fresques qui ont été réalisées dans le sous-chœur par *Olivio Sozzi* et *Guglielmo Borremans* au début des années 1700 sont également magnifiques.

La Martorana est flanquée d'une autre église importante : **San Cataldo**. Construite sous le règne de Guillaume Ier, en 1154, elle était initialement la chapelle d'un palais noble. L'église est célèbre pour ses **trois dômes rouges** situés au-dessus de la nef centrale, signe évident de l'influence architecturale arabe. Par rapport à la Martorana voisine, San Cataldo a une apparence plus sévère mais son intérieur impressionne le visiteur





## La légende des deux cathédrales

Il y a une légende qui unit la **cathédrale de Palerme** et la **cathédrale de Monreale**. On dit qu'un jour le roi **Guillaume II**, dit le Bon, s'endormit dans les bois de Monreale, la Vierge lui apparut en rêve et lui suggéra de creuser à cet endroit. Guillaume II y trouva de nombreuses pièces d'or avec lesquelles il commença la construction de la cathédrale de Monreale.

Pendant ce temps, **Gautier Ophamil**, archevêque de Palerme, construisait la cathédrale de Palerme. Entre les deux, un défi nacquit pour établir qui allait construire la plus belle cathédrale. Alors que Gautier se concentrait sur l'aspect extérieur de la cathédrale de Palerme, Guillaume II pensait davantage à l'intérieur de la cathédrale de Monreale, remplissant les murs de mosaïques d'or. La légende se conclut de différentes manières: au mieux, les deux hommes se mirent d'accord pour un match nul, au pire, pensant avoir perdu le défi, ils se suicidèrent par humiliation. Bien qu'il s'agisse d'une légende, ils sont tous deux morts un an plus tard et leurs restes furent enterrés dans leurs cathédrales respectives.

▲ **Duomo di Monreale**  
*Cathedral of Monreale*  
*Cathédrale de Monreale*

grâce à des jeux habiles de lumière et d'ombre créés par les ouvertures des dômes sur les murs.

Fabriquée par des ouvriers arabes sur demande des rois normands (en l'occurrence Guillaume Ier), il y a aussi le **château de la Zisa** ou, plus simplement, "**La Zisa**". Le nom vient du terme arabe "**El-Aziz**" qui signifie "*la splendide*". C'était la résidence d'été des rois et de leur cour. Le château était immergé dans le parc royal, où la cour allait également chasser ou pêcher dans des lacs artificiels. Devant l'entrée, une immense et spectaculaire fontaine (récemment restaurée) accueillait les invités du roi. À l'origine elle était dans la **Sala della Fontana**, à l'étage inférieur du bâtiment, dans un environnement riche en art, entre le marbre et les mosaïques. Le château restait frais même dans la chaleur estivale sicilienne grâce à un système de ventilation composé de cheminées. Aujourd'hui, La Zisa abrite le **musée d'art islamique**.

Le parcours arabo-normand de Palerme prend fin avec le **pont de l'amiral**: construit entre 1130 et 1140 par l'amiral **Georges d'Antioche**, le pont a permis de relier la ville aux jardins situés au-delà

de la rivière Oreto. La rivière a ensuite été détournée pour éviter les débordements continus et le pont repose aujourd'hui sur un jardin verdoyant. Ici, en 1860, l'une des batailles les plus importantes pour l'unification de l'Italie a été menée, celle entre les **garibaldiens**, qui voulaient conquérir Palerme, et les **Bourbons**.

À cette liste de monuments devraient s'ajouter 13 autres sites pour lesquels la demande d'intégrer la liste officielle de l'UNESCO a été faite: l'**église de San Giovanni dei Lebbrosi** (peut-être la plus ancienne église de Palerme), l'**église de Santa Maria Maddalena**, l'**église de la SS. Trinità à la Magione** (connue sous le nom de "La Magione"), la **chapelle de Santa Maria dell'Incoronata**, l'**église de Santo Spirito** (ou église des Vêpres), l'**église de Santa Cristina la Vetere**, le **château de Mareldolce** (ou de la Favara), **Cuba** (somp-tueux palais arabe qui se trouvait dans le parc de chasse normand appelé le Genoardo, c'est-à-dire le paradis sur terre), la **Cuba Soprana** et la **Cubala** de Villa Napoli (également situés dans le Genoardo), le **palais de l'Uscibene**, le **Castello a Mare** et, enfin, les **Qanat** (œuvres d'ingénierie hydraulique des Arabes qui sont des tunnels qui se trouvent sous terre et qui permettaient de transporter l'eau dans tous les quartiers de la ville). A ces sites s'ajoutent les **bains de Cefalà Diana**, d'anciennes termes arabes construites dans l'une des provinces les plus reculées de Palerme, située au centre de la Sicile. L'itinéraire arabo-normand n'est qu'un avant-goût de ce que peut offrir **Palerme**, une ville qui offre des témoignages qui remontent du paléolithique (dans le complexe des **grottes de l'Addaura**) au baroque et au Liberty. Une incroyable combinaison d'art et d'histoire due aux nombreux peuples qui ont laissé des témoignages de leur passage et qui ont enrichi le visage de la ville en la rendant unique au monde. Nous reviendrons bientôt pour parler de Palerme en découvrant ses extraordinaires facettes! ■



### Asséttati Ristorante a Terrasini: Un Viaggio Gastronomico nella Sicilianità

Se siete in cerca di un'esperienza culinaria straordinaria, il Ristorante *Asséttati* a Terrasini è la destinazione perfetta. Situato lungo la splendida costa siciliana, questo locale rappresenta l'autentica essenza della cucina siciliana, offrendo una fusione di gusti genuini. Lo chef mette grande cura nella selezione dei migliori ingredienti locali per creare piatti che assicurano freschezza e qualità ad ogni boccone.

Oltre alle classiche pizze, il ristorante offre un'innovazione sorprendente: la pizza sushi. Questa creazione culinaria unisce le radici italiane alla creatività giapponese, regalando un'esperienza gastronomica unica, difficile da trovare altrove.

Per gli amanti del pesce, *Asséttati* presenta una selezione di primi piatti deliziosi preparati con il pesce fresco del giorno. Dalle tagliatelle alle vongole ai risotti alla pescatora, ogni piatto è un omaggio al mare e alla sua bontà. Gli antipasti a base di pesce sono una specialità del ristorante e un must per chi desidera iniziare il pasto in modo straordinario. Ostriche, gamberi e calamari freschi, preparati con maestria, sono solo un assaggio delle prelibatezze che il ristorante ha da offrire.

*Asséttati* è il luogo ideale per chi cerca un'esperienza culinaria autentica, la bellezza del mare e l'ospitalità tipica della Sicilia. Venite a trovarci e lasciatevi incantare da un viaggio attraverso la cucina siciliana che vi lascerà un ricordo indelebile.



Via Santa Rosalia, 22  
Terrasini (PA)  
+ 39 380 468 9772  
[www.assettatiristorante.com](http://www.assettatiristorante.com)





# RISTORANTE QUATTRO MANI, LA CUCINA SINCERA DELLA BUONA TRADIZIONE FAMILIARE

THE SINCERE CUISINE OF GOOD FAMILY TRADITION / LA CUISINE SINCÈRE DE BONNE TRADITION FAMILIALE



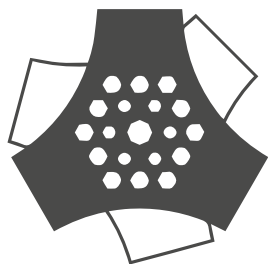
Il nome del Ristorante dice già molto di noi: le mani sono le nostre, quelle che scelgono e acquistano ogni giorno il meglio del pescato e delle materie prime biologiche rigorosamente offerte dal nostro territorio; mani che filettano, impastano, friggono, infornano, impiattano e servono. Mani che accolgono e stringono altre mani per dare, attraverso il cibo sincero della più nobile tradizione siciliana, esperienze che vi arricchiranno. Il nostro menù cambia tutti i giorni, i nostri piatti sono sempre espressi, tutto, dal pane ai dessert, nasce nelle nostre cucine. Il nostro lavoro? La nostra passione! Vi attendiamo nei nostri locali all'interno del settecentesco e bellissimo Palazzo Sambuca, che fu sede del Viceré di Palermo, per condividere il nostro entusiasmo e certi di non deludervi.

*The name of the restaurant already says a lot about us: the hands are ours, the ones that choose and purchase every day the best of the fish and organic raw materials rigorously offered by our territory; hands that fillet, knead, fry, bake, plate and serve. Hands that welcome and shake other hands to give, through the sincere food of the noblest Sicilian tradition, experiences that will enrich you. Our menu changes every day, our dishes are always fresh, everything, from bread to desserts, is born in our kitchens. Our job? Our passion! We await you in our premises inside the eighteenth-century and beautiful Palazzo Sambuca, which was the seat of the Viceroy of Palermo, to share our enthusiasm and sure not to disappoint you.*

*Le nom du restaurant en dit déjà beaucoup sur nous: les mains sont les nôtres, celles qui choisissent et achètent chaque jour le meilleur du poisson et des matières premières biologiques rigoureusement proposées par notre territoire; des mains qui filettent, pétrissent, font frire, cuisent au four, dressent et servent. Des mains qui accueillent et se serrent la main pour offrir, à travers la nourriture sincère de la plus noble tradition sicilienne, des expériences qui vous enrichiront. Notre carte change chaque jour, nos plats sont toujours rapides, tout, du pain aux desserts, naît dans nos cuisines. Notre travail? Notre passion! Nous vous attendons dans nos locaux à l'intérieur du magnifique Palazzo Sambuca du XVIIIe siècle, qui fut le siège du vice-roi de Palerme, pour partager notre enthousiasme et être sûrs de ne pas vous décevoir.*

**Ristorante Quattro Mani - Via Francesco Riso, 3 - Palermo**  
 +39 091 616 5046 | +39 347 892 4713 - [www.quattromaniristorante.it](http://www.quattromaniristorante.it)





TRITALO  
MEDITERRANEO



---

PRIMI DI PASTA FRESCA CON SEAFOOD  
PASTA CON TARTAR DI PESCE E DI CARNE  
PASTE TRADIZIONALI  
SPECIALITÀ DI PIZZA DALLE TRADIZIONALI ALLE PIÙ ANTICHE  
VINI SICILIANI DI OTTIMA QUALITÀ  
OLI TIPICI SICILIANI ANCHE AROMATIZZATI

---

Via Principe di Belmonte 84/A - Palermo  
+39 380 266 1262 | +39 351 912 7685







  
**Sciapo**  
TANTO DI CUCINA 

VIA LA MASA, 11  
PALERMO  
+39 329 635 7998







Il Ristorante-Pizzeria "I Parrucciani", nasce nel 2019 sul lungomare di Capaci in provincia di Palermo, un litorale costituito da sabbia finissima e un meraviglioso mare con l'intento di fondere i piaceri del palato con lo spettacolo della natura, grazie alla collocazione di cui gode. Il nostro ristorante si trova a pochi passi dal mare, qui l'attenzione del nostro personale qualificato e le competenze del nostro Chef renderanno la tua cena una vera e propria immersione culinaria dal gusto prettamente Siciliano.

L'attenzione alle materie prime è ciò a cui teniamo di più, diamo precedenza al pescato fresco di stagione acquistato giornalmente da porticcioli limitrofi che verrà sapientemente elaborato in modo da associarlo alla tradizione siciliana pronto da gustare come antipasto, primo o secondo.

"Il venditore Parrucciano, è colui che tratta solo i prodotti migliori, quelli freschi e buoni, affinché il cliente possa tornare a casa contento e soddisfatto".

Affermatissimo anche il menù pizzeria dove potrete trovare numerosi antipasti tipici, ed un'ampia varietà di pizze realizzate con un impasto lavorato con passione ed altamente digeribile, condito in svariati modi, con alimenti artigianali, salumi Pregiati e affettati al momento pronti per essere adagiati sulle pizze.

Offriamo antipasti, primi e secondi sia di carne che di pesce, sempre diversi ed in base alla disponibilità del giorno in modo da poter rendere felice ogni singolo ospite.

Il locale è fornito anche di un bar, lì potrete sorseggiare diversi vini, birre e amari tipici siciliani.

Come ogni cosa ben pianificata e progettata, I Parrucciani cercano di creare un rapporto di fiducia con i clienti e la conoscenza è sicuramente il presupposto iniziale di un'ottima relazione. Veniteci a trovare e dateci la possibilità di conoscervi e farvi confermare che:

**"I Parrucciani cercano solo di offrire e donare il meglio ai loro clienti"**

“  
There is no love  
sincerer than  
the love of food  
”



Via J.F. Kennedy, 149 - 90040 Capaci (PA)  
Tel. +39 091 546 575 | +39 388 071 9551



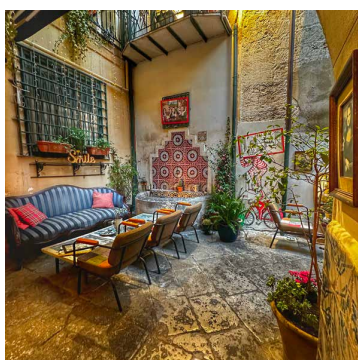


# PALERMO E DINTORNI

## AROUND PALERMO / PALERMO ET ENVIRONS

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

### LOCALE



Locale e sto! Piattini, pasta, pizza e burgers, tutto rigorosamente "locale". Le sue tre anime: monolocale a pranzo, ristorante e cocktail bar la sera. Un appartamento trasformato in un luogo diventato ritrovo. Tutti i giorni a due passi dal Teatro Massimo.

*Locale and I remain! Small plates, pasta, pizza and burgers, all strictly "local". Its three souls: studio apartment for lunch, restaurant and cocktail bar in the evening. An apartment transformed into a place that has become a meeting place. Every day a stone's throw from the Teatro Massimo.*

*Locale et je le suis! Petites assiettes, pâtes, pizzas et burgers, le tout strictement "local". Ses trois âmes: Studio pour le déjeuner, restaurant et bar à cocktails le soir. Un appartement transformé en un lieu devenu lieu de rencontre. Chaque jour à deux pas du Teatro Massimo.*

**LOCALE** · Piattini&Cocktail  
 Via Francesco Guardione, 88  
 Palermo  
 +39 091 793 2430



### CHIOSCO SAN FRANCESCO



Nel cuore del borgo medievale di Caccamo, Chiosco San Francesco è un luogo accogliente, ideale per gustare ottimi cocktail, aperitivi, panini, tutto accompagnato da musica live. Concedetevi una bella pausa circondati dal verde e dalle bellezze architettoniche.

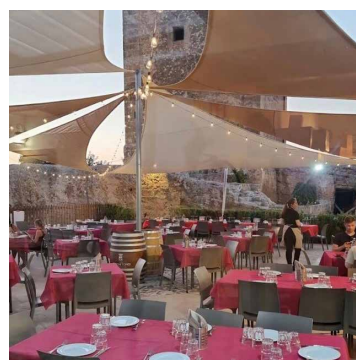
*In the heart of the medieval village of Caccamo, Chiosco San Francesco is a welcoming place, ideal for enjoying excellent cocktails, aperitifs, sandwiches, all accompanied by live music. Treat yourself to a nice break surrounded by greenery and architectural beauty.*

*Au cœur de la ville médiévale de Caccamo, le Chiosco San Francesco est un lieu accueillant, idéal pour déguster d'excellents cocktails, apéritifs, sandwichs, le tout accompagné de musique live. Offrez-vous une pause agréable entourée de verdure et de beauté architecturale.*

**CHIOSCO SAN FRANCESCO** · Pub  
 Via de Spuches, 7  
 Caccamo (PA)  
 +39 327 703 2500



### LA TORRE



Adiacente all'antica Torre della Monaca, a Villagrazia di Carini, nasce "La Torre Risto-pizza", dove è possibile gustare piatti tipici della tradizione culinaria siciliana, in chiave rivisitata, e non solo. Offre anche una vasta varietà di pizze classiche, speciali e gourmet.

*Adjacent to the ancient Torre della Monaca, in Villagrazia di Carini, "La Torre Risto-pizza" was born, where it is possible to taste typical dishes of the Sicilian culinary tradition, in a revisited key, and more. It also offers a wide variety of classic, special and gourmet pizzas.*

*Adjacent à l'ancienne Torre della Monaca, à Villagrazia di Carini, est née "La Torre Risto-pizza", où il est possible de déguster des plats typiques de la tradition culinaire sicilienne, avec une touche revisitée, et plus encore. Il propose également une grande variété de pizzas classiques, spéciales et gourmandes.*

**LA TORRE** · Ristorante Pizzeria  
 Via Nazionale, 397  
 Carini (PA)  
 +39 091 637 8628 | +39 324 774 7964



# PALERMO E DINTORNI

## AROUND PALERMO / PALERMO ET ENVIRONS

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

### AL CORSO



Al corso è un ristorante - cocktail bar, nel centro storico di Palermo. Un vero e proprio laboratorio del gusto, una cucina creativa e innovativa che, nel rispetto delle materie prime del territorio, propone rivisitazioni in chiave moderna di antiche ricette legate alla tradizione.

*Al Corso is a restaurant - cocktail bar, located in the historic center of Palermo. A true laboratory of taste, a creative and innovative cuisine which, respecting local raw materials, offers modern reinterpretations of ancient recipes linked to tradition.*

*Al Corso est un restaurant - bar à cocktails, situé dans le centre historique de Palerme. Un véritable laboratoire du goût, une cuisine créative et innovante qui, dans le respect des matières premières locales, propose des réinterprétations modernes de recettes anciennes liées à la tradition.*

**AL CORSO** - Sicilian Food & Drink  
 Via V. Emanuele, 167/169  
 Palermo  
 +39 347 751 3120



### LE TERRAZZE DEL SOLE



Un ristorante nel cuore del centro storico di Palermo dal quale poter ammirare un panorama unico e godere delle meraviglie architettoniche e naturalistiche del capoluogo siciliano. Potrete trascorrere piacevoli momenti di incontro e condivisione, gustando piatti ispirati alla tradizione e ottimi drink.

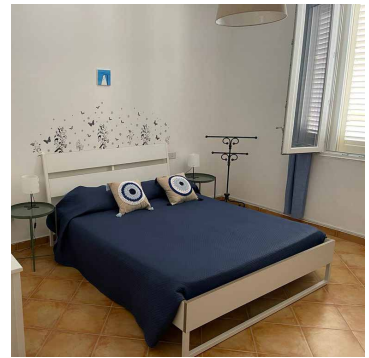
*A restaurant in the heart of the historic center of Palermo from which you can admire a unique panorama and enjoy the architectural and natural wonders of the Sicilian capital. You can spend pleasant moments meeting and sharing, enjoying dishes inspired by tradition and excellent drinks.*

*Un restaurant au cœur du centre historique de Palerme d'où vous pourrez admirer un panorama unique et profiter des merveilles architecturales et naturelles de la capitale sicilienne. Vous pourrez passer d'agréables moments de rencontre et de partage, en dégustant des plats inspirés de la tradition et d'excellentes boissons.*

**LE TERRAZZE DEL SOLE** - Ristorante  
 Via Vittorio Emanuele, 291  
 Palermo  
 +39 370 303 6507 | +39 091 323 261



### 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 sicilienne. L'hôte parle français, anglais, espagnol et turc.*

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





# AGRIGENTO CAPITALE DELLA CULTURA 2025

Accoglienza e mobilità al centro del progetto  
che ha portato alla candidatura della città

di *Attilio Cardella*

Tempio della Concordia  
Temple of Concordia  
Temple de la Concorde









**A**grigento sarà la **Capitale della Cultura 2025**. Il capoluogo siciliano ha presentato il progetto dal titolo *“Il sé, l'altro e la natura. Relazioni e trasformazioni culturali”*, sbaragliando la concorrenza delle altre 14 città in lizza per il concorso del Ministero della Cultura. Il progetto, nel quale, oltre la città, sono presenti Lampedusa e i comuni del territorio, esplora l'armonia e i conflitti tra i 4 elementi di Empedocle (filosofo greco del V secolo a.C.) attraverso 44 progetti, di cui 17 internazionali, per indagare le relazioni tra gli esseri umani in una prospettiva di pace con la natura.

Che Agrigento sia diventata *Capitale della Cultura* non sorprende affatto: poche città in Italia e nel mondo hanno una storia così ricca, che parte dalla Magna Grecia e arriva ai giorni nostri.

Fondata nel **580 a.C.** dai greci con il nome di **Akragas**, **Agrigento**, detta anche la **Città dei templi**, è oggi un'ambita meta turistica, famosa in tutto il mondo per la **Valle dei Templi**, patrimonio dell'UNESCO dal 1997.

Con i suoi **1300 ettari di estensione** la Valle dei Templi è il **sito archeologico più grande al mondo** e anche uno dei meglio conservati, con i suoi **dodici templi in stile dorico**, tre santuari, le necropoli, l'Agorà inferiore e superiore, un Olympeion (tempio di Zeus), un Bouleuterion (edificio che ospi-

“  
Il poeta Pindaro aveva  
definito Akragas  
“la più bella delle città dei mortali”  
”

tava il consiglio tipico della polis greca), un teatro greco di recente scoperta e i **telamoni** (sculture lunghe oltre sette metri).

Il **Tempio della Concordia** è considerato, insieme al *Partenone di Atene*, il **tempio dorico meglio conservato al mondo**. Non si sa a quale divinità fosse dedicato mentre il nome è stato trovato tra i documenti del 1500 del frate domenicano Tommaso Fazello, uno dei primi storici siciliani. Il **Tempio di Giunone** è quello che apre la visita alla Valle dei Templi:

costruito intorno al V secolo a.C., presenta ancora oggi in piedi 30 colonne, di cui 16 con capitello. Il **Tempio di Eracle** è il più arcaico dei templi di Agrigento mentre del **Tempio di Zeus Olimpo** resta solo il basamento a causa del terremoto del 1401 che lo fece crollare completamente. I resti del **Tempio di Demetra**, interessante esempio di edificio *distilo in antis*, ossia senza colonnato esterno, sono stati inglobati dalla chiesa di San Biagio in epoca medievale. Di epoca romana è invece la **Tomba di Terone**, monumento funerario che fa parte della *Necropoli*

*Romana* detta anche *Necropoli Giambertoni*.

La Valle dei Templi è la *Disneyland* degli amanti della storia, il *Paese delle Meraviglie* di ogni appassionato di antichità e di arte: percorrere le vie sacre che uniscono i resti delle costruzioni greche ha il potere di **catapultare il turista in una dimensione parallela, in un'epoca passata**. Si respira la Storia (con la “s” maiuscola) a pieni polmoni. Il **museo archeologico**, ovviamente, è ricco di elementi provenienti dalla Valle dei Templi, compreso



Il **Telamone dell'Olympeion** (i telamoni sono sculture impiegate come sostegni al posto delle colonne) ricostruito nella parete di fondo della Sala VI, proveniente dal Tempio di Zeus, del quale si trova anche un plastico che descrive come doveva essere all'epoca del suo massimo splendore.

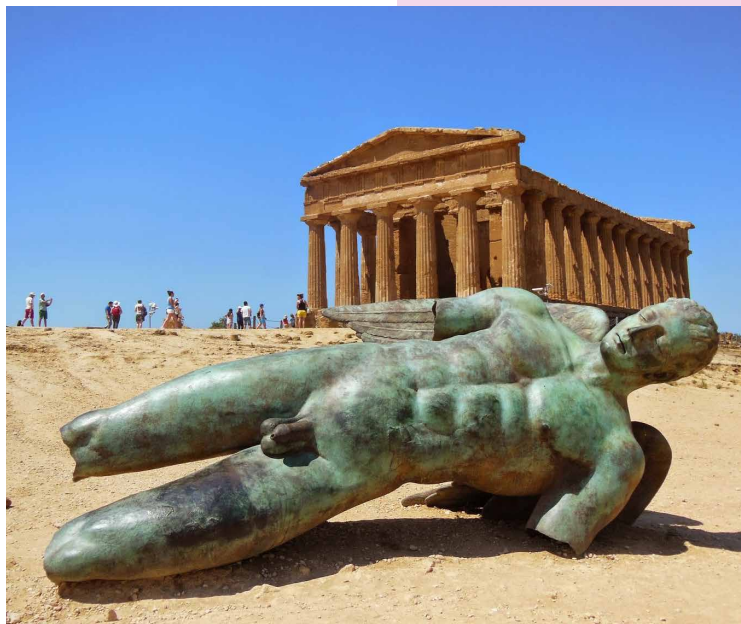
Ma Agrigento ha molto altro da offrire oltre la Valle dei Templi, a partire dal suo centro storico. Se la **cattedrale di San Gerlando** è una combinazione di più stili, dal normanno al gotico, fino al rinascimentale e al barocco, è proprio quest'ultimo a dominare nel centro cittadino. In stile **barocco** è la facciata della **Basilica dell'Immacolata** così come anche le decorazioni all'interno del **Santuario di San Calogero**.

Menzione a parte merita la **Basilica di Santa Maria dei Greci**: costruita sui resti di un tempio dorico, grazie al **pavimento in vetro** è possibile guardare le fondamenta del tempio. Un altro esempio di commistione tra divinità antiche e cattolicesimo come già visto nel Tempio di Demetra e come si può trovare in altre città siciliane.

Ad Agrigento, come del resto in tutta la Sicilia, ci sono piatti tipici unici, soprattutto i dolci: dal *crocante di mandorle* o di pistacchio al *cous cous dolce*, non mancano le specialità che sapranno **conquistare il vostro palato**.

Agrigento è anche la città di nascita di uno dei più grandi scrittori italiani: **Luigi Pirandello**, Premio Nobel per la letteratura nel 1934. A Porto Empedocle, un tempo frazione agrigentina oggi comune a sé, si può visitare la casa dell'artista. Nello stesso paese è nato uno degli scrittori più apprezzati degli ultimi decenni: **Andrea Camilleri**.

Per gli amanti della natura e del mare c'è la spiaggia di **San Leone**, che sorge vicinissimo alla Valle dei Templi. A febbraio poi, si può godere la vista dei mandorli fioriti. Un evento festeggiato con la **Sagra del Mandorlo in Fiore**, cui è unito il **Festival Internazionale del Folklore**, momento di unione e fratellanza



◀ **Cattedrale di San Gerlando**  
*Cathedral of San Gerlando*  
*Cathédrale de San Gerlando*

▲ **Icaro caduto**  
*Fallen Icarus*  
*Chute de Icarus*

tra i popoli. Unione e fratellanza tra i popoli che è stato anche tra le motivazioni della scelta della giuria per l'assegnazione del titolo di Capitale della Cultura 2025: *"Agrigento assume come centro del proprio dossier di candidatura la relazione fra l'individuo, il prossimo e la natura, coinvolgendo l'isola di Lampedusa e i comuni della provincia e ponendo come fulcro il tema dell'accoglienza e della mobilità. Il progetto risponde in modo organico all'obiettivo di presentare a un pubblico vasto un programma di grande interesse a livello territoriale, ma anche nazionale e internazionale"*.

Città tra le massime esponenti della Magna Grecia, patria di grandi scrittori, crocevia di molti popoli ed emblema della cultura e della fratellanza: nel V secolo a. C. il poeta Pindaro aveva definito Akragas *"la più bella delle città dei mortali"*... e da quello che ancora oggi riusciamo a vedere non abbiamo dubbi che fosse così. ■

## Una scultura moderna tra i templi greci

C'è un enorme scultura all'interno della Valle dei Templi, vicino al Tempio della Concordia, che è immortalata in quasi tutte le foto del parco archeologico scattate dai turisti. Non tutti sanno che la statua è molto più recente di quanto si pensi: si tratta infatti di un'opera dell'artista polacco **Igor Mitoraj**, che è stata collocata nel parco nel 2011 in seguito a una mostra che si era svolta nella Valle dei Templi in cui erano esposte 17 opere dello scultore. L'opera rappresenta **Icaro caduto** e ben si lega al luogo raccontando un passo della mitologia greca, quella di Icaro, figlio di Dedalo, precipitato al suolo dopo aver utilizzato delle ali di cera per volare, con le quali si era però avvicinato troppo al sole. La statua, donata dall'artista, è sempre stata al centro di molte polemiche per la sua collocazione e, su delibera del Consiglio del Parco della Valle dei Templi, dovrebbe essere presto spostata, probabilmente in un "Parco delle arti contemporanee" di futura progettazione dove organizzare anche altre mostre.



# AGRIGENTO CAPITAL OF CULTURE 2025

Hospitality and mobility at the center of the project that led to the city's candidacy

by Attilio Cardella

**A**grigento will be the *Capital of Culture 2025*. The city presented the project entitled “*The self, the other and nature. Relations and cultural transformations*”, beating the competition of the other 14 cities competing for the competition of the Ministry of Culture. The project, in which, in addition to the city, Lampedusa and the municipalities of the territory are present, explores the harmony and conflicts between the 4 elements of Empedocles (Greek philosopher of the fifth century BC) through 44 projects, 17 of which are international, to investigate the relation-

ships between human beings in a perspective of peace with nature. That Agrigento has become the *Capital of Culture* is not surprising at all: few cities in Italy and in the world have such a rich history, which starts from Magna Graecia and arrives to the present day. Founded in **580 BC** by the Greeks with the name of *Akragas*, **Agri-gento**, also known as the City of Temples, is today a popular tourist destination, famous all over the world for the **Valley of the Temples**, UNESCO heritage since 1997. With its **1300 hectares of extension**, the Valley of the Temples is the **largest archaeological site in the world**



Tempio di Giunone ▲  
Temple of Juno  
Temple de Junon

Tempio dei Dioscuri ►  
Temple of Dioscuri  
Temple des Dioscures

Telamone ◀  
Telamon  
Télamon



and also one of the best preserved, with its **twelve Doric style temples**, three sanctuaries, necropolis, the lower and upper Agora, an Olympion (temple of Zeus), a Bouleuterion (building that housed the typical council of the Greek polis), a recently discovered Greek theater and the **telamones** (sculptures over seven meters long).

The **Temple of Concord** is considered, together with the *Parthenon in Athens*, the **best preserved Doric temple in the world**. It is not known to which deity it was dedicated while the name was found among the documents of 1500 of





**dimension, into a bygone era.** You can breathe the Storia (with a capital “s”) at the top of your lungs.

The **archaeological museum**, obviously, is full of elements from the Valley of the Temples, including The **Telamon of the Olympeion** (telamons are sculptures used as supports instead of columns) reconstructed in the back wall of Room VI, coming from the Temple of Zeus, of which there is also a model that describes how it must have been at the time of its maximum splendor.

But Agrigento has much more to offer than the Valley of the Temples, starting from its historic center. If the **Cathedral of San Gerlando** is a combination of several styles, from Norman to Gothic, up to Renaissance and Baroque, it is the latter that dominates the city center. In Baroque style is the facade of the **Basilica of the Immaculate** as well as the decorations inside the **Sanctuary of San Calogero**.

The **Basilica of Santa Maria dei Greci** deserves a special mention:

the Dominican friar Tommaso Fazello, one of the first Sicilian historians. The **Temple of Juno** is the one that opens the visit to the Valley of the Temples: built around the fifth century BC, it still has 30 columns standing, 16 of which have capitals. The Temple of **Heracles** is the most archaic of the temples of Agrigento while the **Temple of Zeus Olympus** remains only the base due to the earthquake of 1401 that made it collapse completely. The remains of the **Temple of Demeter**, an interesting example of a distil building in *antis*, that is, without external colonnade, were incorporated by the church of San Biagio in medieval times. Of Roman times is instead the **Tomb of Theron**, funerary monument that is part of the *Roman Necropolis* also called *Necropolis Giambertoni*.

The Valley of the Temples is the Disneyland of history lovers, the *Wonderland* of every antiquity and art enthusiast: walking the sacred streets that unite the remains of Greek buildings has the power to **catapult tourists into a parallel**





## A modern sculpture among Greek temples

There is a huge sculpture inside the Valley of the Temples, near the Temple of Concordia, which is immortalized in almost all the photos of the archaeological park taken by tourists. Not everyone knows that the statue is much more recent than you think: it is in fact a work by the Polish artist **Igor Mitoraj**, which was placed in the park in 2011 following an exhibition that took place in the Valley of the Temples in which 17 works by the sculptor were exhibited. The work represents **fallen Icarus** and is well linked to the place telling a passage of Greek mythology, that of Icarus, son of Daedalus, who fell to the ground after using wax wings to fly, with which, however, he had come too close to the sun. The statue, donated by the artist, has always been at the center of many controversies for its location and, by resolution of the Valley of the Temples Park Council, it should soon be moved, probably in a "Park of Contemporary Arts" of future design where other exhibitions can also be organized.

built on the remains of a Doric temple, thanks to the **glass floor** it is possible to look at the foundations of the temple. Another example of a mix of ancient divinities and Catholicism as already seen in the Temple of Demeter and as can be found in other Sicilian cities.

In Agrigento, as in all of Sicily, there are unique typical dishes, especially desserts: from *crunchy almonds* or pistachio to *sweet couscous*, there is no shortage of specialties that will **conquer your palate**.

Agrigento is also the birthplace of one of the greatest Italian writers: **Luigi Pirandello**, Nobel Prize for Literature in 1934. In Porto Empedocle, once a hamlet of Agrigento, today a municipality in itself, you can visit the artist's house. One of the most popular writers of recent decades was born in the same country: **Andrea Camilleri**.

For lovers of nature and the sea there is the beach of **San Leone**, which is located very close to the Valley of the Temples. In February then, you can enjoy the view of the flowering almond trees. An event celebrated with the **Almond Blossom Festival**, which is joined by the **International Folklore Festival**, a moment of union

and brotherhood among peoples. Union and brotherhood among peoples that was also among the reasons for the choice of the jury for the assignment of the title of Capital of Culture 2025: "*Agrigento takes the relationship between the individual, others and nature as the center of its candidacy dossier, involving the island of Lampedusa and the municipalities of the province and placing the theme of hospitality and mobility as its fulcrum. The project responds in an organic way to the objective of presenting to a wide audience a program of great interest at a territorial level, but also nationally and internationally*".

City among the greatest exponents of Magna Graecia, home of great writers, crossroads of many peoples and emblem of culture and brotherhood: in the fifth century BC. the poet Pindar had called Akragas "*the most beautiful of the cities of mortals*"... and from what we can still see today we have no doubt that it was so. ■

**Tomba di Terone ▼**  
**Tomb of Theron**  
**Tombe de Teron**



# AGRIGENTE CAPITALE DE LA CULTURE 2025

L'hospitalité et la mobilité au centre du projet  
qui a conduit à la candidature de la ville

par Attilio Cardella



▲ Valle dei Templi  
Valley of the Temples  
Vallée des Temples

**A**grigente sera la *capitale de la culture 2025*. La ville a présenté le projet intitulé “l’individu, le prochain et la nature”. Relations et transformations culturelles”, surplombant la concurrence des 14 autres villes en lice pour le concours du ministère de la Culture. Le projet, dans lequel, au-delà de la ville, sont présents Lampedusa et les communes du territoire, explore l’harmonie et les conflits entre les 4 éléments d’Empédocle (philosophe grec du Ve siècle av. J.-C.) à travers 44 projets, dont 17 internationaux, pour étudier les relations entre les êtres humains dans une perspective de paix avec la nature. Le fait qu’Agrigente soit devenue *capitale de la culture* n’est pas du tout surprenant: peu de villes en

Italie et dans le monde ont une histoire aussi riche, qui part de la Magna Grecia et arrive à nos jours. Fondée en **580 av. J.-C.** par les Grecs sous le nom d’**Akragas**, **Agrigente**, également appelée la **Cité des Temples**, est aujourd’hui une destination touristique convoitée, célèbre dans le monde entier pour la **Vallée des Temples**, classée au patrimoine mondial de l’UNESCO depuis 1997. Avec ses **1300 hectares d’extension**, la Vallée des Temples est le **plus grand site archéologique du monde** et aussi l’un des mieux conservés, avec ses **douze temples de style dorique**, ses trois sanctuaires, ses nécropoles, l’Agora inférieure et supérieure, un Olympéion (temple de Zeus), un Bouleuterion (bâtiment qui abritait le conseil de la polis grecque), un théâtre grec récemment découvert et des **témones** (sculptures de plus de sept mètres de long). Le **temple de la Concorde** est consi-

déré, avec le *Parthénon d’Athènes*, comme **le temple dorique le mieux conservé au monde**. On ne sait pas à quelle divinité il a été dédié alors que le nom apparaît dans des documents qui datent de l’an 1500 du frère dominicain Tommaso Fazello, l’un des premiers historiens siciliens. Le **temple de Junon** est celui qui ouvre la visite de la Vallée des Temples: construit vers le Ve siècle av. J.-C., on voit encore aujourd’hui 30 colonnes, dont 16 avec un chapiteau. Le **temple d’Héraclès** est le plus ancien des temples d’Agrigente tandis qu’il ne reste que le socle du **temple de Zeus Olympé** en raison du tremblement de terre de l’an 1401 qui l’a fait s’effondrer complètement. Les vestiges du **temple de Déméter**, un exemple intéressant d’un bâtiment *distilo in antis*, c’est-à-dire sans colonnade extérieure, ont été incorporés à l’église San Biagio à l’époque médiévale. D’époque romaine il y a la **tombe de Teron**, un monument





funéraire qui fait partie de la nécropole romaine, également appelée *nécropole de Giambertoni*.

La Vallée des Temples est le *Disneyland* des amateurs d'histoire, le *pays des merveilles* de tous les amateurs d'antiquité et d'art: parcourir les rues sacrées qui unissent les vestiges des bâtiments grecs a le pouvoir de **catapulter le touriste dans une dimension parallèle, dans une époque révolue**. On respire l'histoire (avec un "h" majuscule) à pleins poumons.

Le **musée archéologique**, bien sûr, est riche d'éléments issus de la Vallée des Temples, dont le **Telamon de l'Olympeion** (les toiles sont des sculptures utilisées comme supports à la place des colonnes) reconstruit sur le mur au fond de la salle VI, provenant du temple de Zeus, dont on trouve également un modèle décrivant comment qu'il devait être à l'époque de sa splendeur.

Mais Agrigente offre beaucoup

plus, à commencer par son centre historique. Si la **cathédrale de San Gerlando** est une combinaison de plusieurs styles, du normand au gothique, en passant par la Renaissance et le **baroque**, c'est ce dernier qui domine le centre-ville. De style baroque on trouve la façade de la basilique de l'Immaculée ainsi que les décorations à l'intérieur du **sanctuaire de San Calogero**.

La **basilique de Santa Maria dei Greci** mérite une mention à part: construite sur les vestiges d'un temple dorique, il est possible de voir les fondations du temple grâce au sol en verre. Il s'agit d'un autre exemple de mélange de divinités anciennes et de catholicisme comme on l'a déjà vu dans le temple de Déméter et comme on peut le trouver dans d'autres villes siciliennes.

À Agrigente, comme dans toute la Sicile, il y a des plats typiques uniques, en particulier les desserts: du *croustillant d'amande* ou

de pistache au *couscous sucré*, les spécialités qui sauront **conquérir votre palais ne manquent pas**.

Agrigente est également la ville de naissance de l'un des plus grands écrivains italiens: **Luigi Pirandello**, *prix Nobel* de littérature en 1934. À Porto Empedocle, autrefois un hameau d'Agrigente qui est aujourd'hui une commune à part, vous pouvez visiter la maison de l'artiste. L'un des écrivains les plus appréciés de ces dernières décennies est également né dans la même ville: **Andrea Camilleri**.

Pour les amoureux de la nature et de la mer, il y a la plage de **San Leone**, qui se trouve près de la Vallée des Temples. En février, vous pourrez profiter de la vue sur les amandiers en fleurs. Un événement célébré avec la **fête de l'amande en fleurs**, qui a rejoint le **Festival international du folklore**, un moment d'union et de fraternité entre les peuples. Union et fraternité des peuples qui a éga-





## Une sculpture moderne parmi les temples grecs

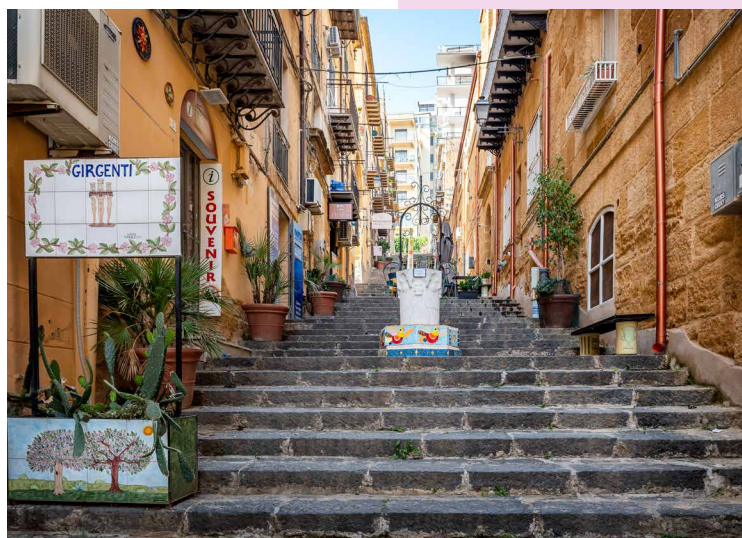
Il y a une énorme sculpture à l'intérieur de la Vallée des Temples, près du temple de la Concorde, qui est immortalisée sur presque toutes les photos du parc archéologique que les touristes photographient. Tout le monde ne sait pas que la statue est beaucoup plus récente qu'on ne le pense: il s'agit en fait d'une œuvre de l'artiste polonais **Igor Mitoraj**, qui a été placée dans le parc en 2011 à la suite d'une exposition qui a eu lieu dans la Vallée des Temples où 17 œuvres du sculpteur ont été exposées. L'œuvre représente la **Chute de Icarus** et s'adapte bien au lieu en racontant un passage de la mythologie grecque, celui d'Icarus, fils de Dédale, qui s'est écrasé au sol après avoir utilisé des ailes de cire pour voler, avec lesquelles il s'était trop rapproché du soleil. La statue, donnée par l'artiste, a toujours été au centre de nombreuses polémiques sur son emplacement et, sur décision du Conseil du Parc de la Vallée des Temples, elle devrait bientôt être déplacée, probablement par le biais d'un projet futur, dans un "Parc d'arts contemporains" où d'autres expositions seront également organisées.

lement été parmi les raisons du choix du jury pour l'attribution du titre de Capitale de la Culture 2025: *"Agrigente assume, comme centre de son dossier de candidature, la relation entre l'individu, le prochain et la nature, impliquant l'île de Lampedusa et les municipalités de la province et plaçant le thème de l'accueil et de la mobilité comme centre. Le projet répond de manière organique à l'objectif de présenter à un large public un programme de grand intérêt au niveau territorial, mais aussi national et international"*.

Cette ville, parmi les plus grands représentants de la Grande-Grèce, est patrie de grands écrivains, carrefour de nombreux peuples et emblème de la culture et de la fraternité: au Ve siècle avant JC. C. le poète Pindare avait qualifié Akragas de **"la plus belle des villes des mortels"**... et d'après ce que nous pouvons encore voir aujourd'hui, nous n'avons aucun doute que c'était le cas. ■

Valle dei Templi ▲  
Valley of the Temples  
Vallée des Temples

Agrigento ▼







SUBLIME SICILIAN TEMPTATIONS



Via F16, 26 - Raffadali (AG)

Tel. +39 0922 39101

[lecuspidi.com](http://lecuspidi.com) - *seguci su*  



# AGRIGENTO E DINTORNI

## AROUND AGRIGENTO / AGRIGENTO ET ENVIRONS

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

### SAL8



I deliziosi sapori della cucina mediterranea esaltata dalla freschezza degli ingredienti, tanta passione e un tocco di creatività. Il Ristorante “Salotto” è pronto ad accogliervi nella sua elegante atmosfera per offrirvi un’esperienza dal gusto generoso ed emozionante.

*The delicious flavors of Mediterranean cuisine enhanced by the freshness of the ingredients, a lot of passion and a touch of creativity. The “Salotto” restaurant is ready to welcome you in its elegant atmosphere to offer you an experience with a generous and exciting taste.*

*Les délicieuses saveurs de la cuisine méditerranéenne sublimées par la fraîcheur des ingrédients, beaucoup de passion et une touche de créativité. Le restaurant “Salotto” est prêt à vous accueillir dans son atmosphère élégante pour vous offrir une expérience au goût généreux et passionnant.*

**SAL8** - Ristorante  
 Via Cesare Battisti, 8  
 Agrigento  
 +39 327 206 0351 | +39 0922 661 990



### 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





# LA SPIAGGIA DI TINDARI E I LAGHETTI DI MARINELLO

La nascita miracolosa di una spiaggia tra le più  
belle e famose della costa nord della Sicilia

*di Attilio Cardella*









**U**na lingua di sabbia che taglia in due il mare partendo da un costone roccioso nella cui cima si trova un santuario che attira ogni anno tantissimi fedeli. Ai piedi del promontorio, a impreziosire ancor di più questa scenografia naturale, dei piccoli laghetti che si modificano in base alle maree. Uno scenario unico come solo la Sicilia sa offrire. Stiamo parlando della **Spiaggia di Tindari** all'interno della **Riserva dei Laghetti di Marinello**.

Tindari è una frazione di Patti e si trova in provincia di Messina, tra Milazzo e Capo d'Orlando. La spiaggia, conosciuta come **Marinello Olivieri**, è una delle più famose in tutta la regione sia per la sua conformazione che per le leggende che si tramandano sulla sua nascita e sul santuario sopra di essa.

A guardarla dall'alto, la spiaggia sembra proprio una lunga lingua di sabbia che divide in due

il mare. Formata da sabbia fine e bianca e, in alcuni punti, di finissima ghiaia, la spiaggia è circondata da un mare cristallino e dalle mille sfumature di azzurro. I fondali sono bassi e sabbiosi an-



**Una lingua di sabbia che taglia in due il mare situata sotto un santuario che ospita la statua della Madonna Nera di Tindari.**

che se in alcuni punti sono un po' più profondi. La stessa conformazione della spiaggia la fa essere bivalente: se da un lato il mare è protetto dalla lingua di sabbia ed è meno profondo, dall'altro lato è più esposto alle correnti e il fondale è più profondo.

Per arrivare nella spiaggia bisogna camminare lungo il sentiero che si trova all'interno della riserva naturale. Visto che si tratta di un'area protetta non è possibile parcheg-

giare vicino. In alternativa si può prendere una barca nella spiaggia attrezzata che si trova subito dopo la riserva. Proprio per questi motivi, la spiaggia risulta essere non troppo affollata anche nei mesi dove c'è maggior afflusso turistico.

**La Riserva naturale dei Laghetti di Marinello** ospita i famosi laghetti che sono nati dagli interventi artificiali effettuati a valle del torrente Timeto. I laghetti cambiano forma in base alle stagioni e, soprattutto, alle maree. Le loro acque salmastre sono sempre tiepide e limpide. Intorno ai laghetti la spiaggia è caratterizzata dalla presenza di alcune dune sabbiose.

**Spiaggia di Tindari** ▼  
*Beach of Tindari*  
*Plage de Tindari*

**Santuario della Madonna Nera** ►  
*Sanctuary of the Black Madonna*  
*Sanctuaire de la Vierge Noire*





La Riserva naturale nasce per la presenza di un caratteristico ambiente salmastro di tipo lacustre con le sabbie marine. L'interno della riserva è un punto di sosta per diverse specie di uccelli migratori.

Sulla nascita di questa splendida spiaggia si narra una leggenda secondo la quale la formazione della striscia di sabbia sarebbe avvenuta in modo miracoloso. Si racconta di una madre in visita con la propria bambina al santuario che si trova in cima al promontorio, che ospita la famosa statua della **Madonna Nera di Tindari**. La piccola sarebbe caduta dalla terrazza del santuario per poi salvarsi miracolosamente, con le acque del mare che si sarebbero ritirate nel momento dell'impatto, lasciando affiorare la lingua di soffice sabbia che vediamo tutt'ora. La madre, inizialmente scettica sulla natura miracolosa della statua a causa della pelle scura della Madonna, dopo aver assistito al miracolo e aver potuto riabbracciare la propria figlia sana e salva si sarebbe ricreduta, diventandone devota.

La spiaggia di Tindari non può che legarsi al santuario sovrastante e ai resti dell'antica città greca. Tindari fu fondata da **Dionisio di Siracusa** nel **396 a.C.** per essere una colonia di mercenari siracusani nel corso

della guerra contro Cartagine. Il nome deriva da Tindaro, antico re spartano. È possibile visitare i resti dell'antica città nel **Parco Archeologico**, dove spicca il **teatro greco** risalente al IV secolo, ancora in ottime condizioni. Il **Santuario della Madonna Nera** si trova nella posizione dell'antica acropoli: una posizione che ai tempi della guerra con i cartaginesi era strategica per poter avvistare da lontano i nemici e che oggi mostra un incredibile e suggestivo panorama a turisti e visitatori.

Ad unire Marinello e il santuario di Tindari c'è anche un magnifico sentiero immerso nella natura della macchia mediterranea, tra fichi d'india e ginestre, ricco di punti panoramici: il **Sentiero coda di volpe**. Lungo circa un chilometro, questo percorso vi mostrerà i laghetti di Marinello dall'alto, mentre il panorama raggiunge da un lato Capo Milazzo e dall'altro il Golfo di Patti. Sullo sfondo, in direzione del mare, sono ben visibili le Isole Eolie.

Mare cristallino, storia, leggende, splendidi laghetti, natura incontaminata... C'è più di un motivo se la spiaggia di Tindari è considerata tra le più belle della costa nord della Sicilia. A voi non resta che scoprirli trascorrendo una fantastica giornata in questo paradiso siciliano. ■

## *La leggenda della Madonna Nera e quella della Grotta di Donna Villa*

Non mancano le leggende a Tindari. Tra le più importanti c'è quella legata alla **statua della Madonna Nera**. La scultura, realizzata in legno di cedro tra l'VIII e il IX secolo, rappresenta la Vergine con il bambino. Si narra che la nave che la trasportava fu sorpresa da una tempesta e cercò riparo nella baia di Tindari. Tornato il sereno, l'imbarcazione non riuscì più a ripartire perché il suo carico era troppo pesante. Appena i marinai abbandonarono la statua, la nave riprese il suo viaggio. La statua fu quindi collocata in una chiesa, diventando meta di pellegrinaggio per i fedeli. Il 7 e l'8 settembre di ogni anno in paese si celebra la **Festa della Madonna Bruna**.

Un'altra leggenda si lega invece ad una delle grotte presenti nel promontorio sopra la spiaggia, la **Grotta di Donna Villa**. Secondo il mito sarebbe stata la dimora di una maga divoratrice di marinai, simile alla maga Circe dell'Odissea. I fori all'interno della grotta sarebbero stati scavati dalle dita della maga in preda alla rabbia quando non riusciva a incantare i marinai di passaggio.



# THE BEACH OF TINDARI AND THE LAKES OF MARINELLO

**The miraculous birth of one of the most beautiful and famous beaches on the north coast of Sicily**

by *Attilio Cardella*

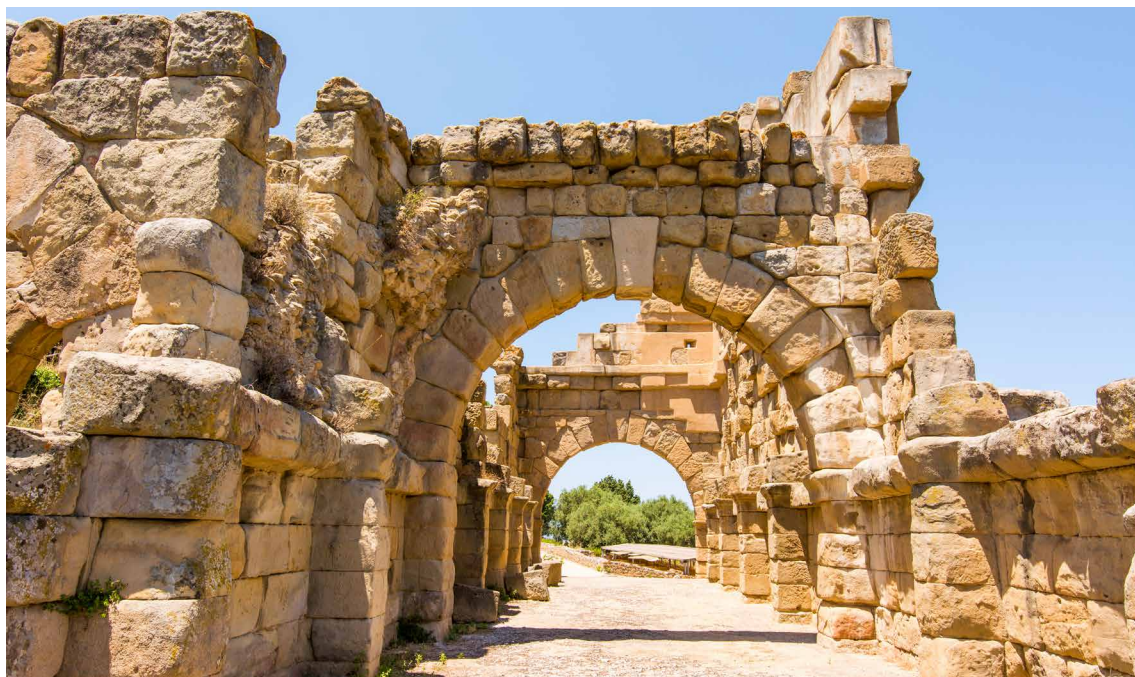
A strip of sand that cuts the sea in two, starting from a rocky ridge at the top of which there is a sanctuary that attracts many believers every year. At the foot of the promontory, to further embellish this scenario, there are small lakes that change according to the tides. A unique scenario as only Sicily can offer. We are talking about the **beach of Tindari** within the **Marinello Lakes Reserve**.

Tindari is a hamlet of Patti and is located in the province of Messina, between Milazzo and Capo d'Orlando. The beach, known as **Mar-**

**inello Olivieri**, is one of the most famous in the whole region both for its conformation and for the legends that are handed down about its birth and the sanctuary above it. Looking at it from above, the beach looks just like a long strip of sand that divides the sea in two. Formed by fine white sand and, in some places, fine gravel, the beach is surrounded by a crystal clear sea and a thousand shades of blue. The seabed is shallow and sandy, even if in some places they are a little deeper. The same shape of the beach makes it bivalent: if on one side the sea is protected by the

strip of sand and is shallower, on the other side it is more exposed to currents and the seabed is deeper. To get to the beach you have to walk along the path that is inside the nature reserve. Since it is a protected area, it is not possible to park nearby. Alternatively, you can take a boat at the equipped beach that is located just after the reserve. Precisely for these reasons, the beach is not too crowded even in the months when there is a greater influx of tourists.

**The Marinello Lakes Nature Reserve is home to the famous lakes**, which were created from the ar-





tificial interventions carried out downstream of the Timeto stream. The lakes change shape according to the seasons and, above all, the tides. Their brackish waters are always warm and clear. Around the lakes, the beach is characterized by the presence of some sand dunes. The Nature Reserve was created due to the presence of a characteristic brackish lake-type environment with marine sands. The interior of the reserve is a stopping point for various species of migratory bird.

On the creation of this splendid beach, it tells of a legend according to which the formation of the strip of sand occurred in a miraculous way. It tells of a mother visiting with her child at the sanctuary located at the top of the promontory, which houses the famous statue of the **Black Madonna of Tindari**. The little girl would have fallen from the terrace of the sanctuary and then miraculously saved herself, with the waters of the sea that would have receded at the moment of impact, leaving the strip of soft sand that we still see today. The mother, initially skeptical about the miraculous nature of the statue due to the dark skin of the Madonna, after having witnessed the miracle and being able to hug her daughter safe and sound, would have changed her mind, becoming devoted to her.

The beach of Tindari can only be linked to the sanctuary above and the remains of the ancient Greek city. Tindari was founded by **Dionisio of Syracuse** in **396 BC.** to be a colony of Syracusan mercenaries during the war against Carthage. The name derives from Tindaro, an ancient Spartan king. It is possible to visit the remains of the ancient city in the **Archaeological Park**, where the **Greek theater** dating back to the fourth century stands out, still in excellent condition. The **Sanctuary of the Black Madonna** is located in the position of the ancient acropolis: a position that at the time of the war with the Carthaginians was strategic to be able to spot enemies from afar and which today shows an incredible and evocative panorama to tourists and visitors.

To connect Marinello and the sanctuary of Tindari there is also a magnificent path immersed in the nature of the Mediterranean scrub, among prickly pears and brooms, full of panoramic points: the **Fox-tail Path**. About a kilometer long, this route will show you the lakes of Marinello from above, while the panorama reaches Capo Milazzo on one side and the Gulf of Patti on the other. In the background, in the direction of the sea, the Aeolian Islands are clearly visible. Crystal clear sea, history, legends, splendid lakes, uncontaminated nature... There is more than one reason why Tindari beach is considered among the most beautiful on the north coast of Sicily. All you have to do is discover them by spending a fantastic day in this Sicilian paradise. ■

**Spiaggia di Tindari** ▲  
*Beach of Tindari*  
*Plage de Tindari*

**Parco Archeologico** ▲  
*Archaeological Park*  
*Parc Archéologique*

**Statua della Madonna Nera** ▶  
*Statue of the Black Madonna*  
*Statue de la Vierge Noire*

## *The legend of the Black Madonna and that of the Cave of Donna Villa*

There is no shortage of legends in Tindari. Among the most important is the one linked to the **statue of the Black Madonna**. The sculpture, made of cedar wood between the eighth and ninth centuries, represents the Virgin and the Child. It is said that the ship transporting it was surprised by a storm and sought shelter in the bay of Tindari. When peace returned, the boat was no longer able to leave because its load was too heavy. As soon as the sailors abandoned the statue, the ship resumed its journey. The statue was then placed in a church, becoming a pilgrimage destination for the faithful. On the 7th and 8th of September of each year the **Feast of the Brown Madonna** is celebrated in the village. Another legend is linked to one of the caves present in the promontory above the beach, the **Donna Villa Cave**. According to the myth, it was the home of a sailor-devouring sorceress, similar to the sorceress Circe of the Odyssey. The holes inside the cave would have been dug by the fingers of the sorceress in anger when she was unable to enchant passing sailors.

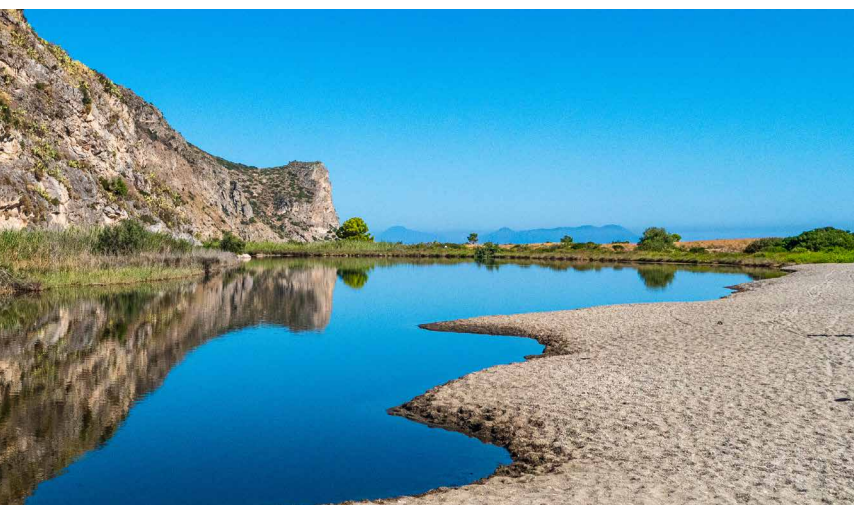




# LA PLAGE DE TINDARI ET LES ÉTANGS DE MARINELLO

La naissance miraculeuse d'une plage parmi les plus belles  
et les plus célèbres de la côte nord de la Sicile

par Attilio Cardella



Une langue de sable qui coupe la mer en deux à partir d'une côte rocheuse au sommet de laquelle se trouve un sanctuaire qui attire chaque année de nombreux fidèles. Au pied du promontoire, pour embellir encore plus ce paysage, il y a des petits étangs qui changent en fonction des marées. Un scénario unique comme seule la Sicile peut offrir. Nous parlons de la **plage de Tindari** située dans la **réserve des lacs de Marinello**.

Tindari est un hameau de Patti et est situé dans la province de Messine, entre Milazzo et Capo d'Orlando. La plage, connue sous le nom de **Marinello Olivieri**, est l'une des plus célèbres de la région tant pour sa conformation que pour les légendes transmises quant à sa naissance et le sanctuaire sur les hauteurs.

Vue d'en haut, la plage ressemble à une longue langue de sable qui divise la mer en deux. Formée de sable fin et blanc et, à certains endroits, de gravier très fin, la plage est entourée d'une mer cristalline et de mille nuances de bleu. Les fonds sont bas et sablonneux, bien qu'ils soient un peu plus profonds à certains endroits. La même conformation de la plage la rend bivalente: si d'un côté la mer est protégée par la langue de sable et est moins profonde, de l'autre côté elle est plus exposée aux courants et le fond est plus profond.

Pour se rendre à la plage, il faut marcher le long du sentier qui se

Teatro greco / Greek theatre / Théâtre grec ▲

Laghetti di Marinello / Lakes of Marinello / Étangs de Marinello ▲

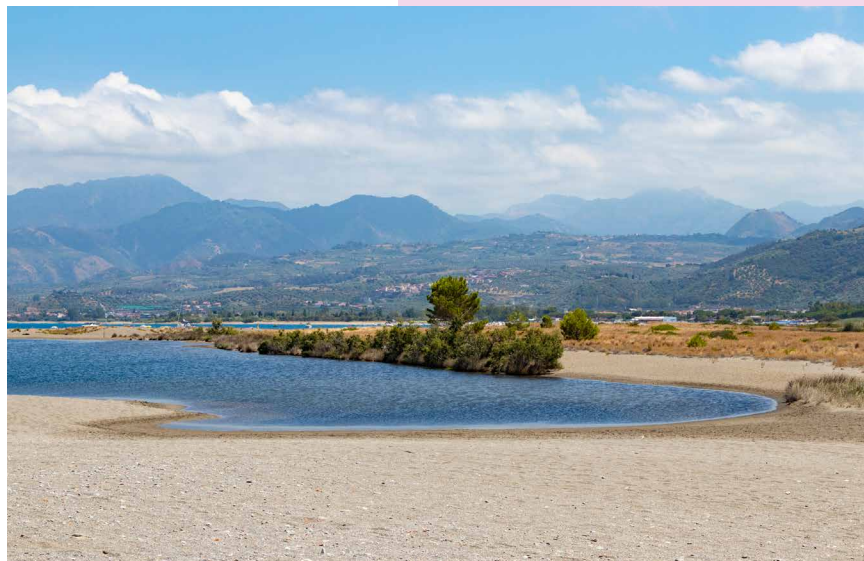
Spiaggia di Tindari / Beach of Tindari / Plage de Tindari ►

trouve dans la réserve naturelle. Comme il s'agit d'une zone protégée, il n'est pas possible de se garrer à proximité. Vous pouvez également prendre un bateau sur la plage équipée qui se trouve juste après la réserve. Par conséquent, la plage n'est jamais trop fréquentée, même pendant les mois où il y a plus d'affluence touristique.

**La réserve naturelle des lacs de Marinello** abrite les célèbres étangs, qui sont nés des interventions artificielles effectuées en aval du ruisseau Timeto. Les étangs changent de forme en fonction des saisons et, surtout, des marées. Leurs eaux saumâtres sont toujours tièdes et claires. Autour des étangs, la plage se caractérise par la présence de quelques dunes de sable. La réserve naturelle est née de par la présence d'un environnement saumâtre caractéristique de type lacustre avec des sables de mer. La réserve est un point d'arrêt pour plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs.

Quant à la naissance de cette magnifique plage, on raconte une légende selon laquelle la formation de la bande de sable aurait eu lieu de manière miraculeuse. On raconte l'histoire d'une mère en visite avec sa petite fille au sanctuaire situé au sommet du promontoire, qui abrite la célèbre statue de la **Vierge Noire de Tindari**. La petite serait tombée de la terrasse du sanctuaire puis se serait miraculeusement sauvée, grâce aux eaux de la mer qui se seraient retirées au moment de l'impact, laissant émerger la langue de sable doux que nous voyons encore. La mère, d'abord sceptique quant à la nature miraculeuse de la statue en raison de la peau foncée de la Vierge, après avoir été témoin du miracle et avoir pu embrasser à nouveau sa fille saine et sauve, elle changea d'avis et se dévoua à la Vierge.

La plage de Tindari est liée au sanctuaire et aux vestiges de l'ancienne ville grecque. Tindari a été fondée par **Dionysos de Syracuse** en **396 av. J.-C.** et fut une colonie de mercenaires syracusains au cours de la guerre contre Carthage. Le nom vient de Tindare, l'ancien roi



spartiate. Vous pouvez visiter les vestiges de l'ancienne ville dans le **parc archéologique**, où on voit le **théâtre grec** datant du IV<sup>e</sup> siècle, toujours en excellent état. Le **sanctuaire de la Vierge Noire** est situé à l'emplacement de l'ancienne acropole: une position qui, à l'époque de la guerre contre les Carthaginois, était stratégique pour pouvoir apercevoir les ennemis de loin et qui, aujourd'hui, offre un panorama incroyable et suggestif aux touristes et visiteurs.

Entre Marinello et le sanctuaire de Tindari, il y a aussi un magnifique sentier immergé dans la nature du maquis méditerranéen, entre figues et genêts, plein de vues panoramiques: le **sentier de la Coda di Volpe**. Long d'environ un kilomètre, cet itinéraire vous montrera les étangs de Marinello situés en hauteur, tandis que le panorama qui s'offre est Capo Milazzo d'un côté et le golfe de Patti de l'autre. En arrière-plan, en direction de la mer, les îles Éoliennes sont bien visibles.

Mer cristalline, histoire, légendes, splendides étangs, nature intacte... Il y a plus d'une raison pour laquelle la plage de Tindari est considérée comme l'une des plus belles de la côte nord de la Sicile. Il ne vous reste plus qu'à les découvrir en passant une journée fantastique dans ce paradiso sicilien. ■

## *La légende de la Vierge Noire et celle de la Grotte de Donna Villa*

À Tindari, les légendes ne manquent pas. Parmi les plus importantes, il y a celle liée à la **statue de la Vierge Noire**. La sculpture, réalisée en bois de cèdre entre le VIII<sup>e</sup> et le IX<sup>e</sup> siècle, représente la Vierge à l'Enfant. On dit que le navire qui la transportait a été surpris par une tempête et se réfugia dans la baie de Tindari. De retour au calme, le bateau n'a pas pu repartir car sa cargaison était trop lourde. Dès que les marins ont abandonné la statue, le navire a pu reprendre son voyage. Par la suite, la statue a été installée dans une église, qui devint une destination de pèlerinage pour les fidèles. Les 7 et 8 septembre de chaque année, la **fête de la Vierge brune** est célébrée dans le village.

Une autre légende est liée à l'une des grottes présentes dans le promontoire au-dessus de la plage, la **Grotta di Donna Villa**. Selon le mythe, elle aurait été la demeure d'une sorcière dévoreuse de marins, semblable à la sorcière Circé de l'Odyssée. Les trous à l'intérieur de la grotte auraient été creusés à mains nues par la sorcière furieuse lorsqu'elle ne pouvait pas enchanter les marins de passage.





# Ayra

COSMETICS

Glow today.  
Glow everyday.

NATA PER DONARE AD OGNI DONNA UN VISO DALL'ASPETTO FRESCO, TONICO E LUMINOSO, ÀYRA COSMETICS È SEMPLICITÀ, AUTENTICITÀ, QUALITÀ E TRASPARENZA. DISPONIBILE IN FARMACIA.

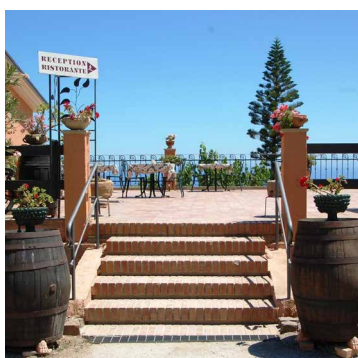


# TINDARI E DINTORNI

## AROUND TINDARI / TINDARI 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.

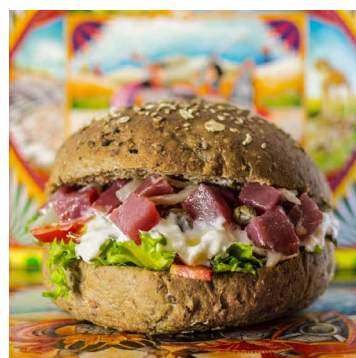
*Zero kilometer products, slow food, oriental spices and perfumes, in a cuisine that enhances raw materials and an award-winning cellar with over 1000 labels. An authentic meeting point for the most demanding palates in a Mediterranean atmosphere.*

*Produits du producteur au consommateur, 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





# RITORNO AL PASSATO TRA LE VIE E I PANORAMI DI ERICE

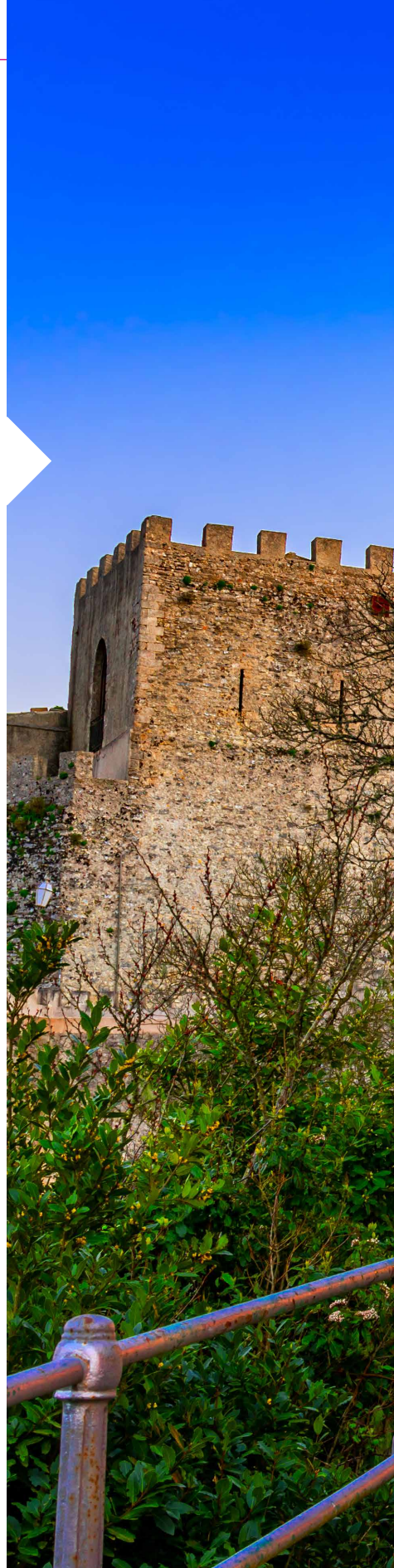
Camminare nel borgo medievale  
soprannominato “la città delle cento chiese”  
vi farà tornare indietro nel tempo

di Attilio Cardella

**L**a Sicilia offre ai turisti luoghi in cui viaggiare nel tempo e nella storia, tra paesaggi incantevoli e panorami da togliere il fiato. Tra questi luoghi un posto d'onore è riservato a **Erice**, un piccolo borgo medievale situato sopra la città di Trapani, dalla quale è collegata sia da una strada che da una funivia che, partendo dal capoluogo di provincia, porta fino in cima al monte mostrando sempre più il panorama sul golfo e sulle saline trapanesi.

La storia di Erice è antichissima: sembra sia stata fondata nell'VIII

secolo a.C. dagli Elimi, il popolo nato dall'unione delle popolazioni locali con gli esuli dalla città di Troia. Contesa in seguito da Cartaginesi e Siracusani, divenne una roccaforte dei primi, che ne rafforzarono la cinta muraria. Furono poi i romani a conquistarla nel 244 a.C., rendendola nota per il *themenos*, il santuario dedicato alla dea **Venere Ericina**. Nel Medioevo fu presa prima dagli arabi e poi dai normanni, che costruirono il castello ed edificarono chiese e conventi. Se oggi il borgo è soprannominato “la città delle cento chiese” si deve proprio a loro.







Castello di Venere  
Castle of Venus  
Château de Vénus



Con una storia così antica non sorprende che Erice venga inserita da **Virgilio** nell'**Eneide**. Enea vi approda due volte: la prima alla morte del padre Anchise e la seconda un anno dopo, per la celebrazione dei giochi funebri in suo onore. Il nome Erice sembra derivi dall'omonimo personaggio della mitologia greca, figlio della dea Afrodite e dell'argonauta Bute, che venne ucciso da Eracle.

Si entra nel borgo da **Porta Trapani**, costruita in epoca medievale, e si arriva subito in Piazza Matrice, dove si trova il **Duomo di Erice**, la *Real Chiesa Madre Insigne Collegiata*. La chiesa fu costruita nel IV secolo d.C. ma venne ampliata e modificata nel XIV secolo da **Federico d'Aragona**, che volle fare questo regalo alla città che lo aveva ospitato dopo che era stato costretto a fuggire da Palermo nel corso della *Guerra dei Vespri*. Per la realizzazione del duomo fu utilizzato anche del materiale che proveniva dall'antico tempio di Venere di cui si può trovare testimonianza ancora oggi nella parete sud, dove sono visibili nove formelle di pietra a forma di croce. L'esterno è austero mentre all'in-

terno si può vedere la splendida decorazione a stucco delle volte e le colonne in stile corinzio. Il rosone e il pronao sono stati aggiunti successivamente.

Accanto al duomo c'è la Torre Campanaria, detta **Torre di Re Federico**. Si trattava di una torre d'avvistamento che con i lavori voluti da Federico d'Aragona è stata trasformata in una torre campana-

è in stile Liberty. Ristrutturata dal Comune è oggi sede dell'*Osservatorio per la Pace nel Mediterraneo*. Dalla torretta e dai vicini **Giardini del Balio**, giardini all'inglese voluti sempre dal conte Pepoli dove si trovano le omonime le torri dove si avvistamento, si può godere di una vista incredibile: a nord si possono osservare il golfo con monte Cofano con, sullo sfondo, San Vito

Lo Capo e la Riserva dello Zingaro; a sud lo sguardo può abbracciare Trapani e le sue saline, la laguna dello Stagnone e anche Marsala, oltre che, a largo, le isole Egadi. **Le Torri del Balio** e il giardino erano un tempo collegate al castello da un ponte levatoio.

La "città delle cento chiese" ha, ovviamente, molti edi-

fici ecclesiastici di notevole interesse. A pochi passi dal Duomo ci sono i **Ruderi del Monastero Santissimo Salvatore**, con la cripta e il giardino oltre che la rispettiva chiesa. **La Chiesa di Sant'Alber- to dei Bianchi** racchiude la statua del santo attribuita a *Niccolò Travaglia*. Costruita inizialmente in stile gotico e poi ristrutturata con un portale decorato in stile barocco è la **Chiesa di San Mar-**

“  
**Erice è un piccolo gioiello visitabile  
 in meno di una giornata che vi farà  
 sentire sospesi nel tempo, facendovi  
 immergere in strade, giardini e  
 chiese dal sapore medievale**

ria. Salendo i circa cento gradini si può godere di una vista spettacolare di tutto il borgo.

Tra i maggiori punti di interesse di Erice c'è il **Castello di Venere**, al quale abbiamo dedicato un box a parte. Sotto il castello c'è la **Torretta Pepoli**, costruita alla fine del 1800 dal **conte Agostino Pepoli** come luogo dove dedicarsi ai suoi studi e agli incontri culturali. L'edificio







tino, dove all'interno si possono vedere il coro ligneo ed eleganti stucchi e affreschi. La **Chiesa di San Giuliano** fu edificata per volere di *Ruggero d'Altavilla* nel 1076 come ringraziamento per la sua vittoria contro i saraceni. Fu la prima sede del duomo di Erice la **Chiesa di San Cataldo**, edificata nel XIV secolo: al suo interno l'acquasantiera in marmo con lo stemma degli Aragona risale al 1476. All'esterno della **Chiesa di San Carlo** e del suo monastero si può trovare una ruota che le suore usavano per consegnare i pasticcini ai clienti. All'interno c'è ancora il pavimento originale in maiolica. È in stile gotico-rinascimentale la **Chiesa di Sant'Orsola**, detta dell'Addolorata, che si trova vicino alla Porta Spada. Non mancano importanti edifici civili. In piazza Umberto I si trova il **Palazzo del Municipio** con, al suo interno, la **Biblioteca Comunale** e il **Museo Civico Antonino Cordici**, dove si può osservare una *testina di Venere* risalente al IV secolo a.C, oltre che reperti di epoca punica, greca e romana. Sono in

parte percorribili le **Antiche Mura Ciclopiche**, le antiche mura difensive risalenti all'epoca elimo-fenicia (quelle inferiori) e normanna (quelle superiori). Nel **Quartiere Spagnolo**, decentrato rispetto al centro storico, si trova una fortezza mai terminata risalente al XVII secolo. Restaurata nel 2005 è oggi sede del **Museo Degli Antichi Mestieri**. Anche da qui si gode di una vista incredibile che va dal golfo di Bonagia a San Vito Lo Capo, con Monte Cofano in primo piano. Finalista del concorso dei *Borghi più Belli d'Italia* nel 2022, **Erice** è un piccolo gioiello visitabile in meno di una giornata che vi farà sentire sospesi nel tempo, facendovi immergere in strade, giardini e chiese dal sapore medievale, illuminandovi gli occhi con incredibili scorci e facendovi assaporare la dolcezza della storica pasticceria siciliana. Non perdetevi questa meraviglia. ■

Le vie di Erice ◀  
The streets of Erice  
Les rues d'Erice

Castello di Venere ▼  
Castle of Venus  
Château de Vénus

## Il Castello di Erice nato sopra il Tempio di Venere

Il **Castello di Venere** fu costruito dai Normanni tra l'XI e il XII secolo sopra i resti di un'antica acropoli e del **Tempio di Venere Ericina**, dea dell'amore e protettrice dei naviganti. In realtà il luogo era sacro già al tempo dei sicani. I Normanni tentarono di cancellare del tutto i resti dell'antico tempio. Al suo interno si possono vedere i resti del pozzo di Venere, delle terme romane, del ponte di Dedalo e di una casa punica. La fortezza fu poi abbandonata e riconvertita a prigione dai Borboni.

Al momento è possibile vedere il castello solo dall'esterno. Si stanno svolgendo dei lavori di restauro dal titolo "Riqualficazione, funzionalizzazione e renderizzazione dei resti del tempio di Venere Ericina". I lavori dovrebbero terminare a settembre 2024. Nel frattempo è stata riaperta la Torretta Pepoli mentre dall'esterno è possibile ammirare tutta la bellezza e la maestosità del castello, che mostra le due finestre bifore e il piombatoio dal quale si poteva far cadere olio bollente sui nemici.





# RETURN TO THE PAST AMONG THE STREETS AND VIEWS OF ERICE

Walking in the medieval village nicknamed  
“the city of a hundred churches”  
will take you back in time

by Attilio Cardella

Sicily offers tourists places to travel through time and history, among enchanting landscapes and breathtaking views. Among these places, a place of honor is reserved for **Erice**, a small medieval village located above the city of Trapani, from which it is connected both by a road and by a cable car which, starting from the provincial capital, takes you to the top of the mountain, showing more and more the panorama of the gulf and the Trapani salt pans.

The history of Erice is very ancient: it seems to have been founded in the eighth century BC by the Elymians, the people born from the union of the local populations with the exiles from the city of Troy. Later disputed by the Carthaginians and Syracusans, it became a stronghold of the former, who strengthened the city walls. It was then the Romans who conquered it in 244 BC, making it known for the *themenos*, the sanctuary dedicated to the goddess **Venus Ericina**. In the Middle Ages it was taken first by the Arabs and then by the Normans, who built the castle and built churches and convents. If today the village is nicknamed “the city of a hundred churches” it is thanks to them.

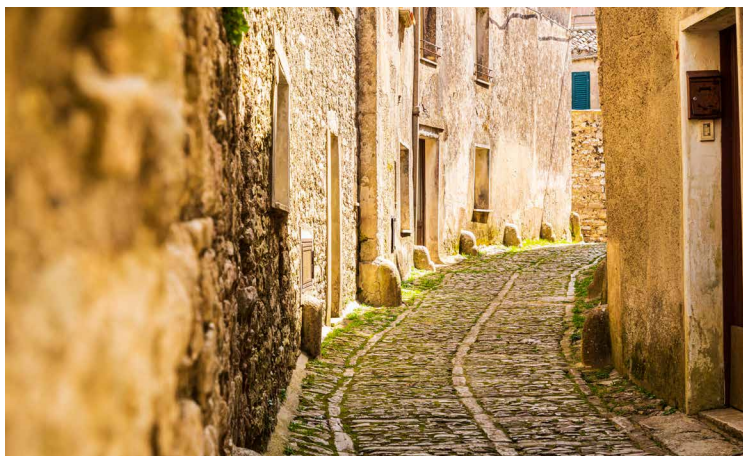
With such an ancient history, it is not surprising that Erice was included by **Virgil** in the **Aeneid**. Aeneas arrives there twice: the first

on the death of his father Anchises and the second a year later, for the celebration of funeral games in his honor. The name Erice seems to derive from the character of the same name in Greek mythology, son of the goddess Aphrodite and the Argonaut Bute, who was killed by Heracles.

You enter the village from **Porta Trapani**, built in medieval times, and you immediately arrive in Piazza Matrice, where the **Cathedral of Erice**, the *Royal Chiesa Madre Insigne Collegiata*, is located. The church was built in the fourth century A.D. but it was enlarged and modified in the fourteenth century by **Federico of Aragon**, who wanted to make this gift to the city that had hosted him after he had been forced to flee from Palermo during the *War of the Vespers*. For the construction of the cathedral, material that came from the ancient temple

of Venus was also used, evidence of which can still be found today on the south wall, where nine stone tiles in the shape of a cross are visible. The exterior is austere while inside you can see the splendid stucco decoration of the vaults and the Corinthian columns. The rose window and pronaos were added later. Next to the cathedral there is the Bell Tower, known as **King Federico's Tower**. It was a watchtower which, with the works commissioned by Federico of Aragon, was transformed into a bell tower. By climbing the approximately one hundred steps you can enjoy a spectacular view of the entire village.

Among the major points of interest in Erice is the **Castle of Venus**, to which we have dedicated a separate box. Under the castle there is the Pepoli Tower, built at the end of the 1800s by **Count Agostino Pepoli** as a place to dedicate himself to his studies





and cultural meetings. The building is in Liberty style. Renovated by the Municipality, it is now home to the *Observatory for Peace in the Mediterranean*. From the turret and the nearby **Giardini del Balio**, English gardens also wanted by Count Pepoli where the watchtowers of the same name are located, you can enjoy an incredible view: to the north you can observe the gulf with Mount Cofano with, in the background, San Vito Lo Capo and the Zingaro Reserve; to the south you can see embrace Trapani and its salt pans, the Stagnone lagoon and also Marsala, as well as, further offshore, the Egadi Islands. **The Balio Towers** and the garden were once connected to the castle by a drawbridge. The “city of a hundred churches” has, of course, many ecclesiastical buildings of considerable interest. A few steps from the Cathedral there are the **ruins of the Santissimo Salvatore Monastery**, with the crypt and the garden as well as the respective church. **The Church of Sant’Alberto dei Bianchi** contains the statue of the saint attributed to *Nicolò Travaglia*. Initially built in Gothic style and then renovated with a portal decorated in Baroque style, it is the **Church of San Martino**, where inside you can see the wooden choir and elegant stuccoes and frescoes. **The Church of San Giuliano** was built at the behest

of *Ruggero d’Altavilla* in 1076 as thanks for his victory against the Saracens. The first seat of the cathedral of Erice was the **Church of San Cataldo**, built in the fourteenth century: inside the marble stoup with the Aragon coat of arms dates back to 1476. Outside the **Church of San Carlo** and its monastery you can find a wheel that the nuns used to deliver pastries to customers. Inside there is still the original majolica floor. **The Church of Sant’Orsola**, known as the Addolorata, which is located near the Porta Spada, is in Gothic-Renaissance style. There is no shortage of important civil buildings. In Piazza Umberto I there is the **Town Hall** with, inside, the **Municipal Library** and the **Antonino Cordici Civic Museum**, where you can observe a small *head of Venus* dating back to the fourth century BC, as well as finds from the Punic, Greek and Roman periods. **The Ancient Cyclopean Walls**, the ancient defensive walls dating back to the Elymo-Phoenician (lower ones) and Norman (upper ones) era, are partly accessible. In the **Spanish Quarter**, off-center from the historic center, there is an unfinished fortress dating back to the seventeenth century. Restored in 2005, it is now home to the **Museum of Ancient Crafts**. Even from here you can enjoy an incredible view that goes from the Gulf of Bonagia to San Vito Lo Capo, with Monte Cofano in the foreground. Finalist of the *Most Beautiful Villages in Italy* competition in 2022, **Erice** is a small jewel that can be visited in less than a day that will make you feel suspended in time, immersing you in streets, gardens and churches with a medieval flavor, illuminating your eyes with incredible views and making you savor the sweetness of historic Sicilian pastry shop. Don’t miss this wonder. ■

**Duomo di Erice / Cathedral of Erice** ▲  
*Cathédrale d’Erice*

**Castello di Venere e Torretta Pepoli** ►  
*Castle of Venus and Pepoli Tower*  
*Château de Vénus et Tour Pepoli*

## The Castle of Erice built above the Temple of Venus

The **Castle of Venus** was built by the Normans between the eleventh and twelfth centuries on the remains of an ancient acropolis and the **Temple of Venus Ericina**, goddess of love and protector of sailors. In reality, the place was already sacred at the time of the Sicans. The Normans attempted to completely erase the remains of the ancient temple. Inside you can see the remains of the well of Venus, the Roman baths, the bridge of Daedalus and a Punic house. The fortress was then abandoned and converted into a prison by the Bourbons.

At the moment it is only possible to see the castle from the outside. Restoration work is being carried out entitled “Redevelopment, functionalization and rendering of the remains of the temple of Venus Ericina”. The works should be completed in September 2024. In the meantime, the Pepoli Tower has been reopened, while from the outside it is possible to admire all the beauty and majesty of the castle, which shows the two mullioned windows and the machicolation from which boiling oil could be dropped on the enemies.

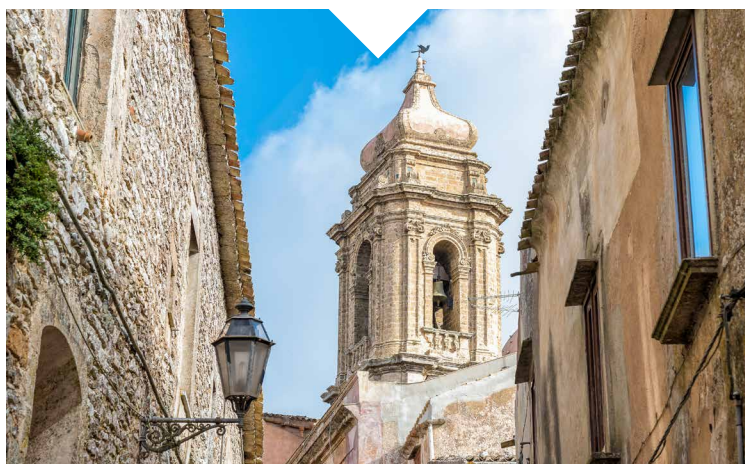




# RETOUR VERS LE PASSÉ ENTRE LES RUES ET LES VUES PANORAMIQUES D'ERICE

Marcher dans le village médiéval  
surnommé "la ville des cent églises"  
vous fera remonter le temps

par Attilio Cardella



La Sicile offre aux touristes des endroits où il est possible de voyager dans le temps et dans l'histoire, parmi des paysages enchanteurs et des vues à couper le souffle. Parmi ces lieux, une place d'honneur est réservée à **Erice**, un petit village médiéval situé sur les hauteurs de la ville de Trapani, qui est accessible par une route et par un téléphérique qui, en partant de la capitale provinciale, mène au sommet de la montagne en dévoilant la vue sur le golfe et les salines de Trapani.

L'histoire d'Erice est très ancienne: elle semble avoir été fondée au VIII<sup>e</sup> siècle av. J.-C. par les Élymes, le peuple né de l'union des populations locales avec les

exilés de la ville de Troie. Plus tard au contact des Carthaginois et des Siracusains, elle devint un bastion des premiers, qui renforcèrent les murs. Ce sont ensuite les Romains qui l'ont conquise en 244 av. J.-C., la rendant célèbre pour le *themenos*, le sanctuaire dédié à la déesse **Vénus Ericina**. Au Moyen Âge, elle a d'abord été prise par les Arabes puis par les Normands, qui ont construit le château, des églises et des couvents. Si aujourd'hui le village est surnommé "la ville des cent églises", c'est grâce à ces derniers. Avec une histoire aussi ancienne, il n'est pas surprenant que **Virgile** introduisit Erice dans l'**Énéide**. Énée y débarque deux fois: la première à la mort de son père

Anchise et la seconde un an plus tard, pour la célébration des jeux funéraires en son honneur. Le nom Erice semble dériver du personnage du même nom de la mythologie grecque, fils de la déesse Aphrodite et de l'argonaute Bute, qui a été tué par Héraclès.

Vous entrez dans le village par le biais de **Porta Trapani**, construite à l'époque médiévale, et vous arrivez immédiatement à la Piazza Matrice, où se trouve la **cathédrale d'Erice**, la *Real Chiesa Madre Insigne Collegiata*. L'église est née au IV<sup>e</sup> siècle après J.-C. mais a été agrandie pour être modifiée au XIV<sup>e</sup> siècle par **Frédéric d'Aragon**, qui a voulu faire ce cadeau à la ville qui l'avait accueillie après avoir été contraint de fuir Palerme pendant la *guerre des Vêpres*. Pour la construction de la cathédrale, on a également utilisé du matériel provenant de l'ancien temple de Vénus dont on peut encore trouver le témoignage aujourd'hui dans le mur sud, où neuf carreaux de pierre en forme de croix sont visibles. Alors que l'extérieur est austère, à l'intérieur, vous pouvez voir la splendide décoration en stuc des prés et des colonnes de style corinthien. La rosace et le pronaos ont été ajoutés par la suite.

À côté de la cathédrale se trouve la tour Campanaria, appelée **Torre di Re Federico**. Il s'agissait d'une tour de guet qui, avec les travaux voulus par Frédéric d'Aragon, a été transformée en clocher. En montant une centaine de marches, vous pourrez profiter d'une vue spectaculaire sur tout le village.

Parmi les principaux points d'intérêt d'Erice, il y a le **château de Vénus**, auquel nous avons dédié un article à part. Sous le château se trouve la **tour Pepoli**, construite à la fin des années 1800 par le **comte Agostino Pepoli** comme lieu pour se consacrer à ses études et à ses rencontres culturelles. Le bâtiment est de style Art Nouveau. Rénové par la municipalité, il abrite aujourd'hui l'Observatoire pour la paix en Méditerranée. De la tour et des jardins voisins **du Balio**, jardins anglais que le comte Pepoli a vou-

lu, où il y a les tours de guet homonymes, vous pouvez profiter d'une vue incroyable: au nord, vous pouvez voir le golfe avec Monte Cofano avec, en arrière-plan, San Vito Lo Capo et la réserve du Zingaro; au sud, la vue peut englober Trapani et ses marais salants, la lagune de Stagnone et même Marsala, ainsi que, au large, les îles Egades. Les **tours de Balio** et le jardin étaient autrefois reliés au château par un pont-levis.

La "ville des cent églises" a, bien sûr, de nombreux bâtiments ecclésiastiques d'un intérêt considérable. A quelques pas de la cathédrale se trouvent les **Ruines du Monastero Santissimo Salvatore**, avec la crypte et le jardin ainsi que l'église respective. L'**église de Sant'Alberto dei Bianchi** abrite la statue du saint attribuée à *Nicolò Travaglia*. L'**église de San Martino** est construite d'abord selon le style gothique puis rénoverée avec un portail décoré selon le style baroque, à l'intérieur on peut y voir le chœur en bois et d'élégants stucs et fresques. L'**église de San Giuliano** a été construite sur demande de Ruggero d'Altavilla en 1076 en l'honneur de sa victoire contre les Sarrasins. L'**église de San Cataldo**, construite au XIVe siècle, a été le premier siège de la cathédrale d'Erice: à l'intérieur, l'acquasanta en marbre avec les armoiries d'Aragon date de 1476. En dehors de l'**église Saint-Charles** et de son monastère, vous trouverez une roue que les religieux utilisaient pour livrer les pâtisseries aux clients. À l'intérieur, il y a toujours le sol en faïence d'origine. L'**église de Sant'Orsola**, dite Di Addolorata, située près de la Porta Spada, est de style gothique et date la Renaissance.

Les bâtiments civils importants ne manquent pas. Sur la Piazza Umberto I se trouve le **palais de la mairie** avec, à l'intérieur, la **bibliothèque municipale** et le **musée civile Antonino Cordici**, où l'on peut observer une *tête de Vénus* qui date du IVe siècle av. J.-C., ainsi que des restes de l'époque punique, grecque et romaine. Les



**anciens murs cyclopéens**, les anciens murs défensifs datant de l'époque elimo-phénicien (les inférieurs) et normands (les supérieurs), sont en partie accessibles. Dans le **quartier espagnol**, décentralisé par rapport au centre historique, se trouve une forteresse inachevée datant du XVIIe siècle. Cette dernière, restaurée en 2005, aujourd'hui abrite le **Museo Degli Antichi Mestieri**. De là aussi, vous pourrez profiter d'une vue incroyable allant du golfe de Bonagia à San Vito Lo Capo, avec Monte Cofano au premier plan.

Finaliste du concours des *plus beaux villages d'Italie* en 2022, **Erice** est un petit bijou qui peut être visité en moins d'une journée et qui vous fera vous sentir suspendu dans le temps, en vous plongeant dans les rues, les jardins et les églises au goût médiéval. Erice illumine vos yeux avec des vues incroyables en vous faisant savourer la douceur de la pâtisserie sicilienne historique. Ne manquez pas cette merveille. ■

Chiesa di San Giuliano / Church of San Giuliano / Église de San Giuliano ◀

Le vie di Erice / The streets of Erice ▲  
Les rues d'Erice

## Le Château d'Erice est né sur le Temple de Vénus

Le **château de Vénus** a été construit par les Normands entre le XIe et le XIIe siècle sur les vestiges d'une ancienne acropole et du **temple de Vénus Ericina**, déesse de l'amour et protectrice des navigateurs. En réalité, l'endroit était déjà sacré à l'époque des Sicans. Les Normands ont tenté d'effacer complètement les vestiges de l'ancien temple. À l'intérieur, vous pouvez voir les vestiges du puits de Vénus, des thermes romains, du pont de Dédale et d'une maison punique. La forteresse a ensuite été abandonnée et reconvertie en prison par les Bourbons. Pour le moment, vous ne pouvez voir le château que de l'extérieur. Des travaux de restauration sont en cours sous l'appellation "Réaménagement, fonctionnalisation et rendu des vestiges du temple de Vénus Ericina". Les travaux devraient se terminer en septembre 2024. Pendant ce temps, la tour Pepoli a été rouverte tandis que de l'extérieur, il est possible d'admirer toute la beauté et la majesté du château, qui montre ses deux fenêtres à doubles vitres et les plombures d'où l'on pouvait faire tomber de l'huile bouillante sur les ennemis.



# Alla scoperta dei castelli siciliani

## Discovering sicilian castles

### À la découverte des châteaux siciliens



# ERICE E DINTORNI

## AROUND ERICE / ERICE ET ENVIRONS

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

### MOONTEASY



Adagiato sulla cima di Erice, tra il fascino di un borgo medievale, Moonteasy è il luogo in cui la bellezza storica incontra le delizie del palato. I piatti tradizionali siciliani armonizzano gli ingredienti più freschi, catturando l'essenza del sole e della terra del Mediterraneo.

*Nestled on the top of Erice, among the charm of a medieval village, Moonteasy is the place where historical beauty meets the delights of the palate. Traditional Sicilian dishes harmonize the freshest ingredients, capturing the essence of the Mediterranean sun and land.*

*Niché au sommet d'Erice, au milieu du charme d'un village médiéval, Moonteasy est le lieu où la beauté historique rencontre les délices du palais. Les plats traditionnels siciliens harmonisent les ingrédients les plus frais, capturant l'essence du soleil et de la terre méditerranéenne.*

**MOONTEASY** · Ristorante  
 Piazza della Loggia, 13  
 Erice (TP)  
 +39 0923 031525 | +39 351 618 4104



### ULIVO



L'ulivo simboleggia la rinascita e la rigenerazione. Da questo pensiero nasce Ulivo. Prodotti di gastronomia tipica siciliana, pizzeria, ristorante e attività per grandi e bambini con l'obiettivo di riscattare il territorio dalla mafia. Prodotti genuini, tutti di origine locale.

*The olive tree symbolizes rebirth and regeneration. Ulivo was born from this thought. Typical sicilian gastronomy products, pizzeria, restaurant and activities for adults and children with the aim of redeeming the territory from the mafia. Genuine products, all of local origin.*

*L'olivier symbolise la renaissance et la régénération. Ulivo est né de cette pensée. Produits gastronomiques typiques siciliens, pizzeria, restaurant et activités pour adultes et enfants dans le but de racheter le territoire de la mafia. Des produits authentiques, tous d'origine locale.*

**ULIVO** · Gastronomia siciliana  
 S.P. 16, snc  
 Custonaci (TP)  
 +39 0923 156 0222



### 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 transmise 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











# IL PARCO DELL'ETNA DOVE GHIACCIO E FUOCO GENERANO NUOVA VITA

Partiamo per un'escursione sul vulcano attivo più alto d'Europa e il suo parco naturale, dove gli opposti si uniscono per creare luoghi di incomparabile bellezza

di Attilio Cardella

**F**uoco e ghiaccio, distruzione e vita, cenere e vegetazione... Gli opposti si attraggono, si mescolano e si uniscono per creare un ambiente in costante mutazione che ospita la vita là dove tutto sembra essere inospitale. Il **Parco dell'Etna** è un luogo ricco di fascino e di mistero, dove la natura genera tanto timore e rispetto quanto stupore e meraviglia.

Nato con un decreto del Presidente della Regione del 17 marzo del 1987, il **Parco dell'Etna** è stato il primo parco naturale ad essere istituito in Sicilia. Una scelta obbli-

gata per difendere la natura presa d'assalto fin dagli anni '60, quando la diffusione di mezzi di trasporto personali avevano visto un importante incremento del turismo sopra "a Muntagna" (come viene chiamato l'Etna dagli abitanti dei paesi limitrofi).

Il parco naturale ingloba l'Etna, il **vulcano attivo più alto d'Europa** con i suoi 3.357 metri sopra il livello del mare, e tutto quello che si trova nei suoi versanti, per un totale di 59 mila ettari di superficie dove ricadono venti comuni: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Castiglione di Sicilia,





Giarre, Linguaglossa, Maletto, Mascali, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, Sant'Alfio, Trecastagni, Viagrande e Zafferana Etnea.

Il parco è diviso in quattro zone in base ai livelli di tutela. Nella **Zona A**, che parte dai crateri sommitali ed è la più alta delle quattro, la natura va conservata nella sua integrità, limitando l'intervento dell'uomo al minimo indispensabile. È l'area dei deserti lavici e di grandi spazi incontaminati, dove le forme di vita trovano condizioni proibitive. Ma è anche la casa di grandi uccelli rapaci come l'**aquila reale**. Nelle quote più basse si trovano le prime piante fino ad alcune formazioni forestali, anche estese, con faggi, betulle, pini, querce roverelle e lecci.

La **Zona B**, che va da un massimo di 1880 metri di altezza a un minimo di 640 metri, è un'area dove la tutela si coniuga con lo sviluppo

economico di attività tradizionali come l'agricoltura. Su terrazzamenti nati sui fianchi del vulcano sono stati creati vigneti, pometi e pereti. Oltre i vini, che beneficiano dei terreni e del microclima per una produzione dal sapore unico, sono famosi anche i pistacchi di Bronte e le nocciole di Sant'Alfio.



**Il Parco dell'Etna è un luogo ricco di fascino e di mistero, dove la natura genera tanto timore e rispetto quanto stupore e meraviglia.**

In questa zona sono presenti delle formazioni laviche dove sono nate specie pioniere e piante endemiche come la ginestra dell'Etna.

Le **Zone C e D** sono dette "a protezione e sviluppo controllato" e fanno parte del pre-parco. Qui si possono creare attività economiche e commerciali che però de-

vono sempre essere compatibili con il rispetto dell'ambiente e del paesaggio, oltre che avere come obiettivo la valorizzazione del parco stesso. Oltre a strutture turistiche e sportive, continuano le coltivazioni, come quelle di olive e mandorle.

All'interno del Parco dell'Etna è possibile trovare una **fauna** variegata, come il gatto selvatico, la volpe dell'Etna, l'istrice, il coniglio, la lepre, la donnola, il riccio, il ghiro ed altri piccoli roditori. Nidificano anche molte specie di uccelli, soprattutto rapaci: alla già citata aquila reale, si aggiungono lo sparviero, il falco pellegrino, il gheppio, la poiana, il barbagianni, il gufo, l'assiolo e molti altri.

Numerosi sono i sentieri per chi ama le escursioni, così come lo sono anche i rifugi dove potersi fermare per riposare o per pernottare. **Le escursioni nel parco** sono tra le maggiori attrazioni turistiche della zona e portano a scoprire un



mondo fatto di scenari magnifici e biodiversità uniche.

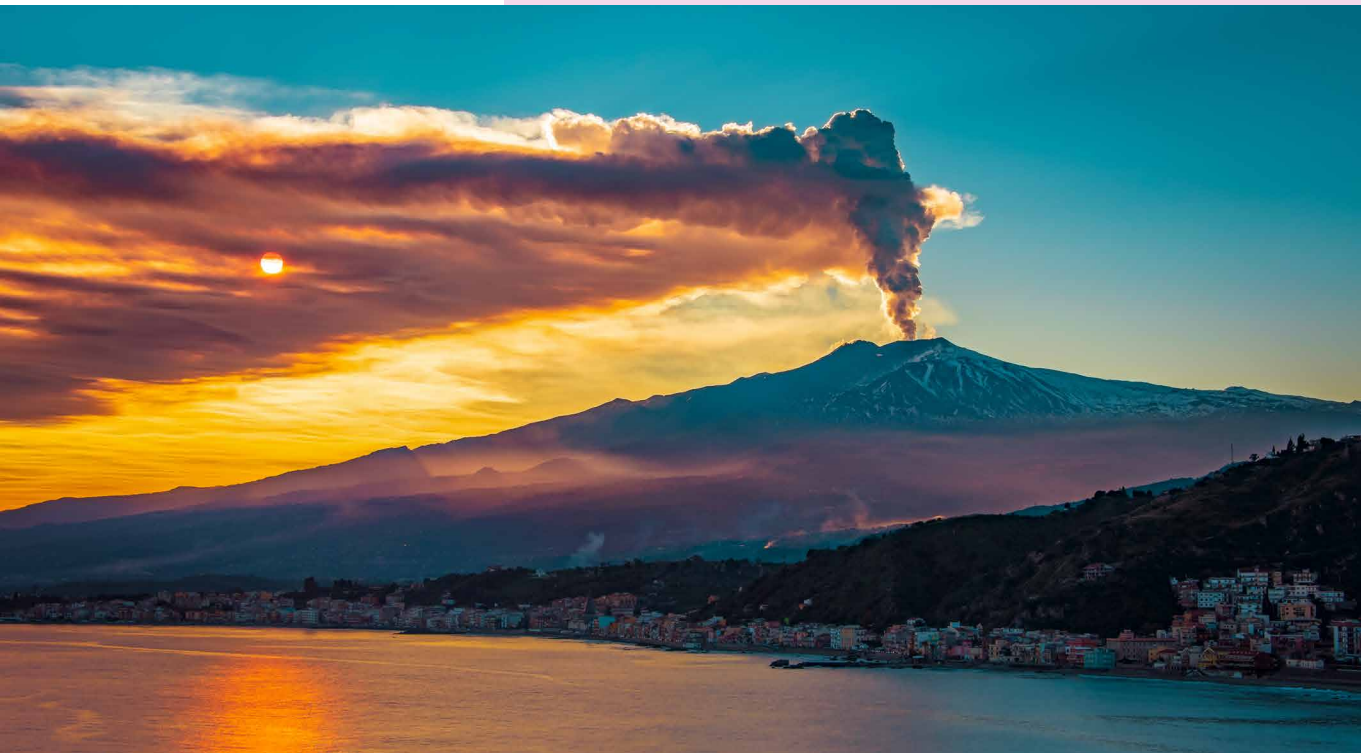
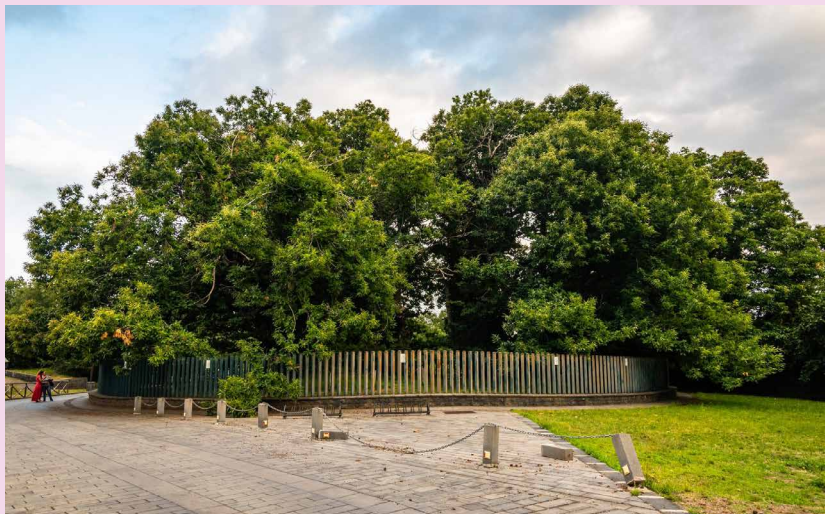
A proposito di luoghi unici da visitare, l'Etna ospita la **Grotta del Gelo**. Situata sul versante settentrionale del vulcano, per la presenza di ghiaccio perenne al suo interno la grotta è **considerata il ghiacciaio più a sud d'Europa** e di tutto l'emisfero boreale. Si trova a 2030 metri d'altitudine ed è una galleria a scorrimento lunga circa 125 metri generata da una colata lavica dovuta all'eruzione avvenuta nel luglio del 1614.

Di grande interesse geologico è anche la **Valle del Bove**, che si trova sul versante orientale del vulcano. Si tratta di una conca dal perimetro di oltre 20 chilometri che si pensa si sia creata dallo sprofondamento di due edifici vulcanici (il *Trifoglietto I* e il *Trifoglietto II*) precedenti all'Etna, avvenuta 64 mila anni fa.

L'Etna è entrato a far parte, nel 2013, nella lista dei **Patrimoni dell'Unesco**. Un riconoscimento che conferma l'importanza del Parco dell'Etna dal punto di vista geologico, storico e turistico. Non ci si può davvero lasciare sfuggire l'opportunità di effettuare un'escursione sulla "Muntagna", tra ghiaccio, fuoco e tanta meraviglia. ■

## *Il Castagno dei cento cavalli e la sua leggenda*

In uno dei comuni che ricadono nel Parco dell'Etna, Sant'Alfio, si trova un albero considerato il più antico d'Europa oltre che il più grande d'Italia. Si tratta del **Castagno dei cento cavalli**. L'albero, che dovrebbe avere tra i due e i quattro mila anni, ha oggi un diametro del tronco di 22 metri ma in passato, secondo quanto scritto dal naturalista catanese Giuseppe Recupero nel 1815, raggiunse anche i 60 metri. Il diametro della chioma è di circa 100 metri. Il tronco è diviso in tre fusti tanto che in passato, in una delle parti concave, vi era stata costruita una capanna, che fu dipinta da Jean-Pierre Louis Laurent Houël durante il Grand Tour (lungo viaggio culturale degli artisti del periodo neoclassico) nel 1777. Inserito nei beni tutelati dall'Unesco, il Castagno dei cento cavalli deve il suo nome a una leggenda: si narra che durante una battuta di caccia una regina (che dovrebbe essere una tra Giovanna d'Aragona, Isabella d'Inghilterra o Giovanna I d'Angiò) abbia trovato il rifugio da un temporale insieme al suo seguito di cento cavalieri.

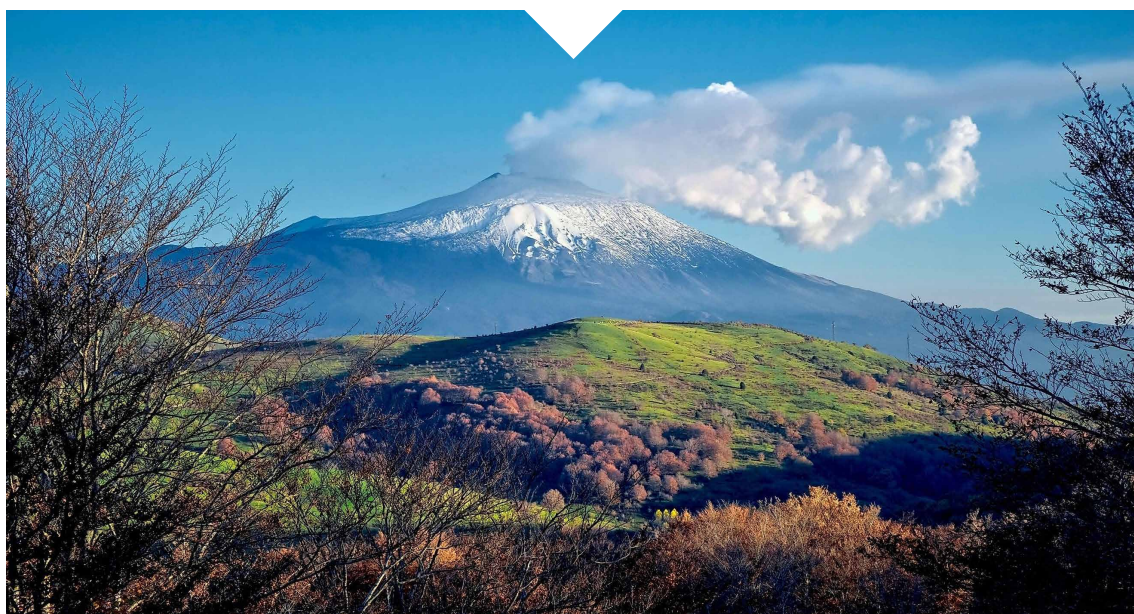




# THE ETNA PARK, WHERE ICE AND FIRE GENERATE NEW LIFE

We leave for an excursion to the highest active volcano in Europe and its natural park, where opposites come together to create places of incomparable beauty

by Attilio Cardella



**F**ire and ice, destruction and life, ash and vegetation... Opposites attract, mix, and unite to create a constantly changing environment that hosts life where everything seems inhospitable. The **Etna Park** is a place full of charm and mystery, where nature generates as much fear and respect as it does amazement and wonder.

Created by decree of the President of the Region on 17 March 1987, the **Etna Park** was the first natural park to be established in Sicily. An obligatory choice to defend nature which had been under assault since the 60s, when the spread of personal means of transport had

seen an important increase in tourism above “a Muntagna” (as Etna is called by the inhabitants of neighboring towns).

The natural park includes Mount Etna, **the highest active volcano in Europe** with its 3,357 meters above sea level, and everything found on its slopes, for a total of 59 thousand hectares of surface area where twenty municipalities fall: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Castiglione di Sicilia, Giarre, Linguaglossa, Maletto, Mascali, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, Sant’Alfio, Trecastagni, Viagrande and Zafferana Etnea.

The park is divided into four zones based to the levels of protection. In **Zone A**, which starts from the summit craters and is the highest of the four, nature must be preserved in its integrity, limiting human intervention to the bare minimum. It is the area of lava deserts and large uncontaminated spaces, where life forms find prohibitive conditions. But it is also the house to large birds of prey such as **the golden eagle**. In the lower altitudes you can find the first plants up to some forest formations, even extended, with beeches, birches, pines, downy oaks and holm oaks. **Zone B**, which ranges from a maximum of 1880 meters in height

to a minimum of 640 meters, is an area where protection is combined with the economic development of traditional activities such as agriculture. Vineyards, apple orchards and pear groves have been created on terraces on the sides of the volcano. In addition to the wines, which benefit from the soils and microclimate for a production with a unique flavor, the Bronte pistachios and Sant'Alfio hazelnuts are also famous. In this area there are lava formations where pioneer species and endemic plants such as the Etna broom are found.

**Zones C and D** are called “protected and controlled development” and are part of the pre-park. Economic and commercial activities can be created here, but they must always be compatible with respect for the environment and the landscape, as well as having as their objective the enhancement of the park itself. In addition to tourist and sports facilities, cultivations continue, such as those of olives and almonds.

Inside the Etna Park it is possible to find a varied **fauna**, such as the wild cat, the Etna fox, the porcupine, the rabbit, the hare, the weasel, the hedgehog, the dormouse and other small rodents. Many species of birds also nest, especially birds of prey: in addition to the aforementioned golden eagle, there are the sparrowhawk, the peregrine falcon, the kestrel, the buzzard, the barn owl, the owl, the

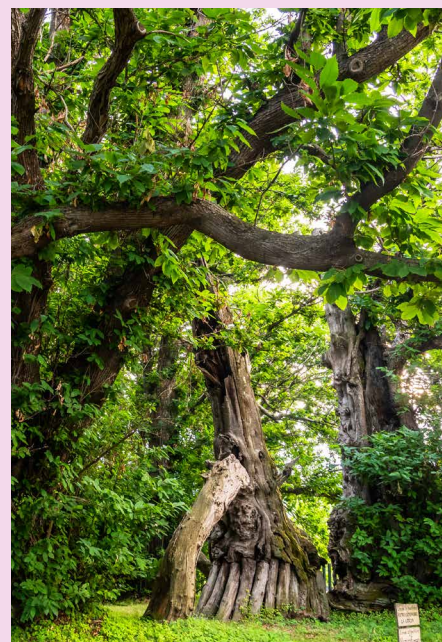
scops owl and many others.

There are numerous paths for those who love hiking, as are also the refuges where you can stop to rest or spend the night. **Excursions** in the park are among the major tourist attractions in the area and lead to discovering a world of magnificent scenery and unique biodiversity.

Speaking of unique places to visit, Etna is home to the **Grotta del Gelo**. Located on the northern slope of the volcano, due to the presence of perennial ice inside the cave, it is considered the **southernmost glacier in Europe** and the entire northern hemisphere. It is located at 2030 meters above sea level and is a sliding tunnel about 125 meters long generated by a lava flow due to the eruption which occurred in July 1614.

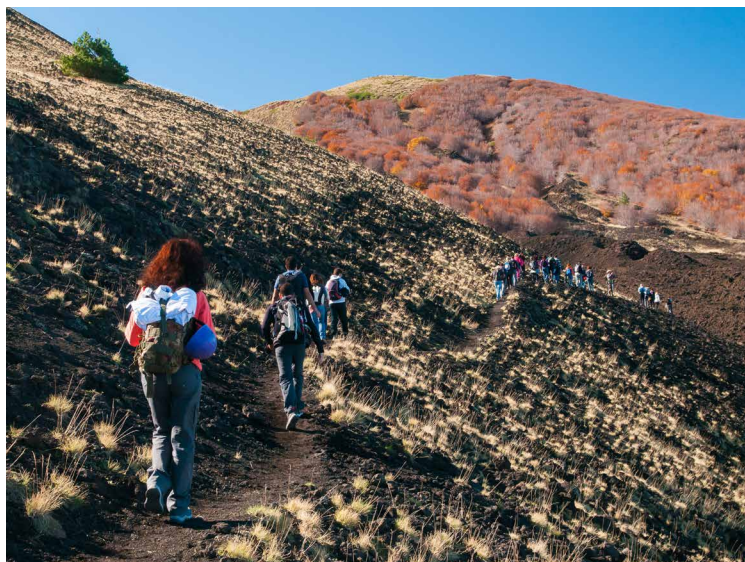
Also of great geological interest is the **Valle del Bove**, which is located on the eastern side of the volcano. It is a basin with a perimeter of over 20 kilometers which is thought to have been created by the sinking of two volcanic buildings (the *Trifoglietto I* and *Trifoglietto II*) preceding Etna, which occurred 64 thousand years ago.

Etna entered the list of **UNESCO World Heritage Sites** in 2013. A recognition that confirms the importance of the Etna Park from a geological, historical and tourist point of view. You really can't miss the opportunity to go on an excursion on the “Muntagna”, among ice, fire and so much wonder. ■



## *The Chestnut of the hundred horses and its legend*

In one of the municipalities that fall within the Etna Park, Sant'Alfio, there is a tree considered the oldest in Europe and the largest in Italy. This is the **Chestnut of the Hundred Horses**. The tree, which should be between two and four thousand years old, today has a diameter of 22 meters but in the past, according to what was written by the Catania naturalist Giuseppe Recupero in 1815, it even reached 60 meters. The diameter of the crown is about 100 meters. The trunk is divided into three shafts, so much so that in the past, a hut was built in one of the concave parts, which was painted by Jean-Pierre Louis Laurent Houël during the Grand Tour (a long cultural journey of artists of the neoclassical period) in 1777. Included in the UNESCO protected heritage, the Chestnut of the Hundred Horses owes its name to a legend: during a hunting trip, a queen (who should be one of Giovanna of Aragon, Isabella of England or Giovanna I of Angiò) found refuge there from a storm together with her retinue of one hundred knights.





# LE PARC DE L'ETNA, OÙ LA GLACE ET LE FEU GÉNÈRENT UNE NOUVELLE VIE

**Nous partons pour une randonnée sur le plus haut volcan actif d'Europe et son parc naturel, où les opposés s'unissent pour créer des lieux d'une beauté incomparable**

par *Attilio Cardella*

**L**e feu et la glace, la destruction et la vie, les cendres et la végétation... Les contraires s'attirent, se mélangent et s'unissent pour créer un environnement en constante évolution qui abrite la vie là où tout semble être inhospitalier. Le **parc de l'Etna** est un lieu plein de charme et de mystère, où la nature suscite autant la peur et le respect que l'étonnement et l'émerveillement. Né à la suite d'un décret du président de la région du 17 mars

1987, le **parc de l'Etna** a été le premier parc naturel en Sicile. Un choix obligé pour défendre la nature prise d'assaut depuis les années 60, lorsque la hausse des moyens de transport personnels avait vu une augmentation importante du tourisme sur "a Muntagna" (l'Etna est ainsi appelé par les habitants des communes voisines).

Le parc naturel englobe l'Etna, le **plus haut volcan actif d'Europe** avec ses 3 357 mètres au-dessus du niveau de la mer, et tout



ce qui se trouve sur ses versants, avec un total de 59 mille hectares de superficie où il y a vingt communes: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Castiglione di Sicilia, Giarre, Linguaglossa, Maletto, Mascali, Milo, Nicolosi, Pedara, Piedimonte Etneo, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, Sant'Alfio, Trecastagni, Viagrande et Zafferana Etnea.

Le parc est divisé en quatre zones selon les niveaux de protection. Dans la **zone A**, qui part des cratères du sommet et qui est la plus haute des quatre, la nature doit être préservée dans son intégrité, limitant l'intervention humaine au strict minimum. C'est la zone des déserts laviques et des grands espaces immaculés, où les formes de vie trouvent des conditions prohibitives. Mais c'est aussi la demeure de grands oiseaux de proie comme l'**aigle royal**. Dans les altitudes les plus basses, on trouve les premières plantes et quelques formations forestières, même étendues, avec des hêtres, des bouleaux, des pins, des chênes rouvres et des chênes verts.





La **zone B**, qui va d'un maximum de 1880 mètres d'altitude à un minimum de 640 mètres, est une zone où la protection se conjugue avec le développement économique d'activités traditionnelles telles que l'agriculture. Des vignobles, des pêtes et des pérites ont été créés sur les terrasses des flancs du volcan. En plus des vins, qui bénéficient des sols et du microclimat pour une production au goût unique, les pistaches de Bronte et les noisettes de Sant'Alfio sont également célèbres. Dans cette zone, il y a des formations de lave où sont nées des espèces pionnières et des plantes endémiques telles que le genêt de l'Etna.

Les **zones C** et **D** sont appelées "protection et développement contrôlé" et elles font partie du pré-parc. Ici, vous pouvez créer des activités économiques et commerciales qui doivent toujours être compatibles avec le respect de l'environnement et du paysage, ainsi que l'objectif de valoriser le parc lui-même. En plus des installations touristiques et sportives, les cultures, telles que les olives et

les amandes, se poursuivent.

Dans le parc de l'Etna, vous pouvez trouver une faune variée, comme le chat sauvage, le renard de l'Etna, l'épreuse, le lapin, le lièvre, la besse, le hérisson, le loireau et d'autres petits rongeurs. De nombreuses espèces d'oiseaux nichent également, notamment des rapaces: à l'aigle royal déjà mentionné, s'ajoutent l'épervier, le faucon pèlerin, le crécerelle, la buse, le faucon, le hibou, la chouette effraie et bien d'autres.

Il existe de nombreux sentiers pour ceux qui aiment la randonnée, ainsi que des refuges où vous pouvez vous arrêter pour vous reposer ou passer la nuit. Les **excursions dans le parc** sont l'une des principales attractions touristiques de la région et vous permettent de découvrir un monde fait de paysages magnifiques et d'une biodiversité unique.

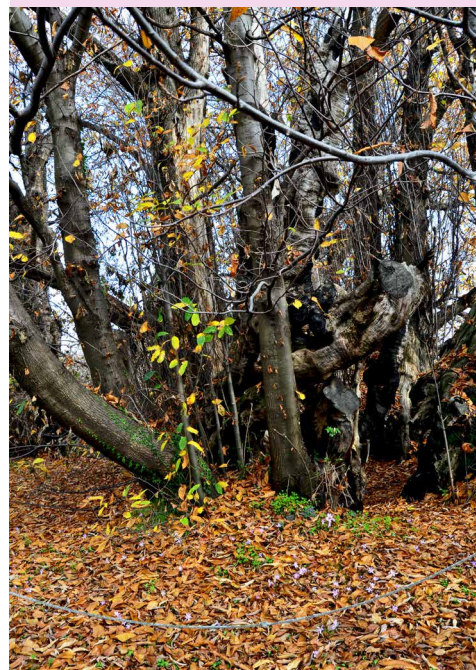
En parlant d'endroits uniques à visiter, l'Etna abrite la **grotte du gel**. Située sur le versant nord du volcan, due à la présence de glace pérenne à l'intérieur, la grotte est considérée comme le **glacier le plus au sud d'Europe** et de tout l'hémisphère nord. Il est situé à 2030 mètres d'altitude et c'est un tunnel d'environ 125 mètres de long modelé par une coulée de lave due à l'éruption en juillet 1614.

La **vallée de la Bove**, située sur le versant oriental du volcan, est également d'un grand intérêt géologique. Il s'agit d'un conque d'un périmètre de plus de 20 kilomètres qui aurait été créé par l'enfoncement de deux bâtiments volcaniques (*Trifoglietto I* et *Trifoglietto II*) avant l'Etna, qui a eu lieu il y a 64 mille ans.

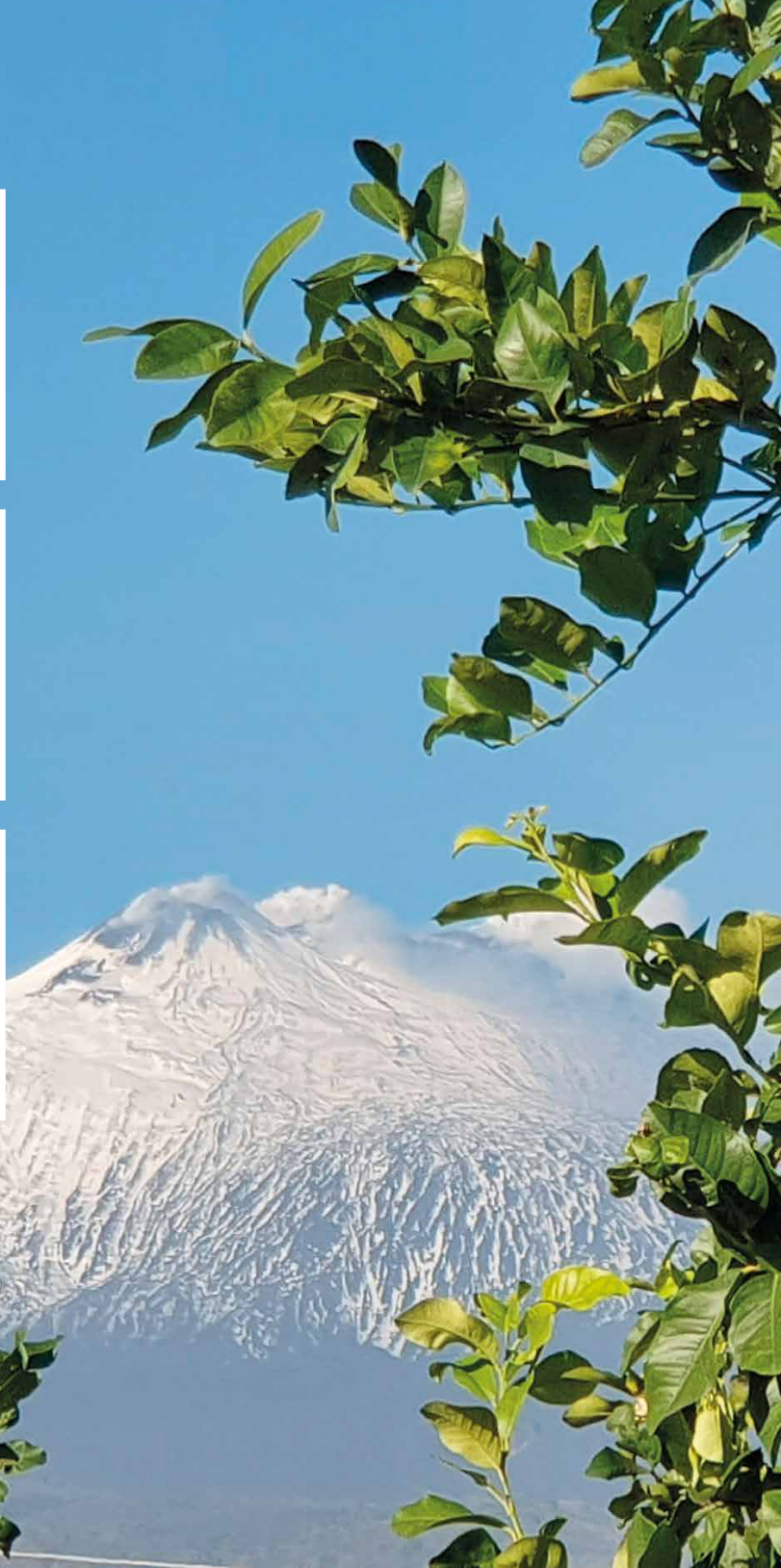
L'Etna a fait partie de la liste du **patrimoine mondial de l'UNESCO** en 2013. Une reconnaissance qui confirme l'importance du parc de l'Etna d'un point de vue géologique, historique et touristique. Vous ne pouvez vraiment pas manquer l'occasion de faire une randonnée sur la "Muntagna", entre la glace, le feu et beaucoup d'émerveillement. ■

## Le Châtaignier des cent chevaux et sa légende

Dans l'une des communes du parc de l'Etna, Sant'Alfio, il se trouve un arbre qui considéré comme le plus ancien d'Europe et le plus grand d'Italie. C'est le **châtaignier des cent chevaux**. Aujourd'hui, l'arbre, qui devrait avoir entre deux et quatre mille ans, a un tronc d'un diamètre de 22 mètres mais jadis, selon le naturaliste de Catane Giuseppe Recupero en 1815, il a atteint 60 mètres. Le diamètre de la canope est d'environ 100 mètres. Le tronc est divisé en trois fûts et dans le passé, dans l'une des parties concaves, on y avait construit une cabane, qui fut peinte par Jean-Pierre Louis Laurent Houël lors du Grand Tour (long voyage culturel des artistes de la période néoclassique) en 1777. Inséré dans la liste des biens protégés par l'UNESCO, le châtaignier des cent chevaux doit son nom à une légende: lors d'une chasse, une reine (qui devrait être une entre Jeanne d'Aragon, Isabelle d'Angleterre ou Jeanne I d'Anjou) y a trouvé refuge d'un orage avec sa suite de cent chevaliers.







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





### Professional Property Management and Holiday Rentals

Gestione immobili  
per conto terzi  
e affitti vacanze



### Real Estate services fully dedicated to International Clients

Servizi Immobiliari  
specializzati per clienti  
Esteri oltre che Nazionali



### House hunting services to find your ideal home

Servizi di ricerca  
immobiliare per aiutarti  
a trovare la tua casa ideale



### Legal and Admin advice throughout the process. Let us take the strain, we've got it covered

Supporto legale e amministrativo.  
Elimina i dubbi, abbiamo tutto  
sotto controllo per voi

## Having a house in Sicily doesn't have to be just a dream! We can make it happen.

Avere una casa in Sicilia  
non deve rimanere solo un sogno!  
Possiamo realizzarlo per voi.

## YOUR DREAM HOME, OUR PASSION

LA CASA DEI TUOI SOGNI,  
LA NOSTRA PASSIONE

# CALEDONIA

Real Estate & Property Management





# CATANIA E DINTORNI

## AROUND CATANIA / CATANIA ET ENVIRONS

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

### ANTICA SICILIA



Nel cuore di Catania, alle spalle del Duomo, il ristorante Antica Sicilia offre un'ampia scelta di prodotti che vanno dalla tradizione gastronomica al ricco menu di pesce e frutti di mare, carne, pizze e dessert.

*In the heart of Catania, behind the Duomo, the Antica Sicilia restaurant offers a wide choice of products ranging from gastronomic tradition to a rich menu of fish and seafood, meat, pizzas and desserts.*

*Au cœur de Catane, derrière le Duomo, le restaurant Antica Sicilia propose un large choix de produits allant de la tradition gastronomique à une riche carte de poissons et fruits de mer, de viandes, de pizzas et de desserts.*

**ANTICA SICILIA** - Ristorante  
 Via Roccaforte, 15/17  
 Catania  
 +39 095 715 1075



### SIKULÉ



Nel centro storico di Catania, il ristorante Sikulé è specializzato nella preparazione di piatti siciliani a base di pesce freschissimo. Un ambiente folkloristico ed accogliente dove trovare tradizione, gusto ed allegria.

*In the historic center of Catania, the Sikulé restaurant specializes in the preparation of Sicilian dishes based on the freshest fish. A folkloristic and welcoming environment where you can find tradition, taste and joy.*

*Dans le centre historique de Catane, le restaurant Sikulé est spécialisé dans la préparation de plats siciliens à base de poisson le plus frais. Un environnement folklorique et accueillant où vous pourrez trouver tradition, goût et joie.*

**SIKULÉ** - Ristorante  
 Piazza Duomo, 6  
 Catania  
 +39 095 286 0403



### IL GAMBERO PAZZO



Tipica trattoria di pesce a gestione familiare. Pesce solo ed esclusivamente fresco, cucinato in maniera semplice e tradizionale, con molto amore e passione per rendere l'esperienza all'interno del locale indimenticabile.

*Typical family-run fish restaurant. Only and exclusively fresh fish, cooked in a simple and traditional way, with a lot of love and passion to make the experience inside the restaurant unforgettable.*

*Restaurant de poisson typiquement familial. Uniquement et exclusivement du poisson frais, cuisiné de manière simple et traditionnelle, avec beaucoup d'amour et de passion pour rendre l'expérience à l'intérieur du restaurant inoubliable.*

**IL GAMBERO PAZZO** - Ristorante  
 Via Vela, 1  
 Catania  
 +39 333 461 6819





per visite e degustazioni [info@renatodebartoli.it](mailto:info@renatodebartoli.it)



# IL PRINCIPE DEI VITIGNI SULL'ETNA: IL NERELLO MASCALESE

Un vino dal successo internazionale  
che nasce affacciandosi sul mare dai  
terrazzamenti creati sui fianchi del vulcano

di Attilio Cardella

L'Etna, come abbiamo potuto vedere nell'articolo sul suo Parco Naturale, non è solo lava e cenere ma anche una grande fonte di vita. Dai grandi deserti lavici sommitali si passa a zone dove la natura domina incontrastata. Nella Zona B, che dai 1880 metri scende fino i 640 metri sopra il livello del mare, si è sviluppata l'agricoltura, con terrazzamenti creati sui fianchi del vulcano che ospitano anche importanti vigneti. Il principe dei vitigni sull'Etna è quello del **Nerello Mascalese** o, in siciliano, "*Niuriddu Mascalisi*". Il nome "mascalese" deriva dalla

zona d'origine, quella della **Piana di Mascali**, che si trova sul versante orientale dell'Etna, tra il mare e il vulcano, mentre "nerello" è dovuto al colore scuro e intenso delle sue uve. Oggi la coltivazione di Nerello Mascalese è presente in tutta la zona limitrofa, anche se il suo territorio di eccellenza è quello che si trova tra i comuni di **Castiglione di Sicilia** e di **Randazzo**. Sul vulcano nasce la versione più prestigiosa del vino, quella sotto la denominazione **Etna DOC**. Non è semplice risalire alle **origini del Nerello Mascalese**: le prime apparizioni di questo vitigno au-







toctono risalgono al tempo degli antichi greci, inizialmente in Calabria e poi, intorno al 700 a.C., nella zona di Catania. I greci legavano la sua coltivazione all'adorazione del dio del vino, Dionisio. In epoca romana, invece, arriva la sua piena diffusione alle pendici del vulcano, nella Piana di Mascali che gli darà il nome. Nel corso dei secoli, anche dopo la caduta dell'Impero Romano e il susseguirsi di dominazioni, la produzione non si è mai arrestata. I vitigni eroici (ovvero quelli coltivati in zone impervie per clima, terreni, pendenze o quote estreme) del Nerello Mascalese coltivato sull'Etna hanno resistito anche all'epidemia della fillossera della fine del 1800 (l'insetto aveva distrutto, nel 1895 ben 96.246 ettari di terreno in tutta la Sicilia). Ma è solo nel XX secolo che si sono ottenuti importanti risultati, valorizzando la qualità del vitigno autoctono che, nel nuovo millennio, è diventato tra i più apprezzati a livello nazionale e internazionale. Il Nerello Mascalese è oggi impiegato sia per la vinificazione monovarietale che in blend con altri uvaggi. **Dal 1968** è diventato la base per la denominazione **DOC dell'Etna Rosso**, di cui rappresenta l'80% (il rimanente 20% è dato dai vitigni di Nerello Cappuccio). Il vitigno viene coltivato anche nella punta estrema della provincia di Messina, a Faro, oltre che a Sambuca di Sicilia, Marsala, Alcamo e nella Contea di Sclafani: non a caso è il secondo vitigno più coltivato in Sicilia dopo il Nero d'Avola. Il Nerello Mascalese è quindi presente in misura inferiore nelle DOC di Faro (dove deve essere presente tra il 45 e il 60% insieme al Nerello Cappuccio, tra il 15 e il 30%, e il Nocera, tra il 5 e il 10%), Alcamo, Contea Sclafani, Marsala e Sambuca di Sicilia.

Il Nerello Mascalese coltivato sull'Etna ha caratteristiche uniche per la conformazione del suolo: i terreni vulcanici hanno infatti una tessitura basaltica e una presenza di *argille allofane*



che producono una buona conduzione termica. Il vitigno è stato reso forte e resistente dall'elevata altitudine, visto che viene coltivato fino ai 1100 metri di altezza sul livello del mare, e per la pratica di

dre una volta che ha sviluppato le sue radici; è caratterizzato da un insieme di piante clonali eterogenee tra loro e vigorose dal punto di vista produttivo e vegetativo, che presentano una foglia grande, prevalentemente pentagonale, mentre il grappolo è grande e allungato, di forma conica. Gli acini hanno una caratteristica forma oblunga e sono di colore blu chiaro. Il vitigno ha anche una maturazione tardiva e la vendemmia viene fatta, solitamente, tra la seconda e la terza settimana di ottobre. Il Nerello Mascalese vinificato in purezza ha un colore

“  
**Non è semplice risalire alle origini del Nerello Mascalese: le prime apparizioni di questo vitigno autoctono risalgono al tempo degli antichi greci**  
”

allevamento per propaggine, che consiste nell'interrare un tralcio di vite per ottenere la moltiplicazione per propagazione della pianta, recidendo il ramo dalla pianta ma-

rosso rubino, tendente al granato. Al palato è secco, armonico e persistente. Quando viene vinificato in assenza di vinacce è conosciuto come "*Pesta in Botte*", ed ha un



colore rosso carico, con un gusto pieno, caldo e asciutto. La gradazione alcolica è elevata, tra i 13 e i 14 gradi. In quello coltivato nei terreni vulcanici è possibile percepire una mineralità decisa.

Si serve a una temperatura tra i 17 e i 18 gradi ed è ottimo sia come vino da aperitivo, per accompagnare salumi e formaggi stagionati, sia per primi piatti conditi con

sughi di carne, che per i secondi a base di carne rossa.

Il Nerello Mascalese è uno dei vini più importanti prodotti in Sicilia ma anche uno dei più complessi da gestire: i vitigni sono assoggettati a un'elevata variabilità che li possono compromettere, dalla natura sabbiosa del terreno vulcanico che crea uno stress idrico dovuto alle abbondanti piogge del periodo antecedente l'estate, alla calura estiva che crea, al contrario, stress da siccità. Per questo motivo i viticoltori lavorano costantemente ad un programma di valorizza-

zione e selezione clonale che permette ai vitigni di essere sempre più resistenti.

Il Nerello Mascalese, così come altri vitigni nobili, resta un vitigno con una sensibilità notevole all'annata e al territorio di provenienza. È una delle coltivazioni autoctone più antiche in Sicilia e anche una delle più difficili, soprattutto per quelle realizzate sull'Etna. Il risultato, però, val bene lo sforzo produttivo: l'eleganza del vino, il suo sapore autentico e la sua qualità lo rendono unico e apprezzato in tutto il mondo. ■



## Saffo, una vita tra poesia e vino

La zona orientale della Sicilia fu la prima ad essere colonizzata dai greci, nel 729 a.C., che portarono numerose innovazioni nelle tecniche agricole, soprattutto per quanto riguarda la viticoltura. Anche l'Etna, grazie al suo microclima unico e alla fertilità del suolo vulcanico, fu scelto come luogo ideale per la coltivazione dei vigneti.

Furono molti i greci che, giunti in Sicilia, si dedicarono alla coltivazione della vite. Tra questi si dice che ci fosse anche **Saffo**.

La poetessa originaria di *Ereso*, città dell'isola di *Lesbo*, venne esiliata durante la repressione anti-nobiliare che seguì il dominio di Pittaco. Giunse così in Sicilia, probabilmente a Siracusa o ad Akragas, l'antica Agrigento, dove **rimase circa dieci anni nei quali coltivò la vite**. Rientrata poi nella sua *Ereso*, divenne direttrice di un "*tiaso*", struttura che si riunisce intorno un tempio e sede di formazione di giovani ragazze per prepararle al matrimonio, dove, tra le altre cose, si produceva e si cantava la poesia.



# THE PRINCE OF VINES ON ETNA: NERELLO MASCALESE

A wine with an international success that was born overlooking the sea from the terraces created on the sides of the volcano

by Attilio Cardella

**E**tna, as we could see in the article on its Natural Park, is not only lava and ash but also a great source of life. From the large summit lava deserts we move on to areas where nature dominates unchallenged. In Zone B, which descends from 1880 meters to 640 meters above sea level, agriculture has developed, with terraces created on the sides of the volcano that also host important vineyards. The prince of the vines on Etna is **Nerello Mascalese** or, in Sicilian, “*Niuridu Mascalisi*”.

The name “mascalese” derives from the area of origin, that of the **Piana di Mascali**, which is located on the eastern side of Etna, between the sea and the volcano, while “nerello” is due to the dark and intense color of its grapes. Today the cultivation of Nerello Mascalese is present throughout the surrounding area, although its territory of excellence is the one found between the municipalities of **Castiglione di Sicilia** and **Randazzo**. The most prestigious version of the wine was born on the volcano, the one under the **Etna DOC** denomination.



It is not easy to trace the **origins of Nerello Mascalese**: the first appearances of this native vine date back to the time of the ancient Greeks, initially in Calabria and then, around 700 BC, in the area of Catania. The Greeks linked its cultivation to the worship of the god of wine, Dionysius. In Roman times, however, it reached its full diffusion on the slopes of the volcano, in the Mascali Plain that would give it its name. Over the centuries, even after the fall of the Roman Empire and the succession of dominations, production has never stopped. The vines (that is, those grown in areas that are inaccessible due to climate, soil, slopes or extreme altitudes) of the Nerello Mascalese grown on Etna have also resisted the phylloxera epidemic of the late 1800s (the insect had destroyed, in 1895, 96,246 hectares of land throughout Sicily). But it is only in the 20th century that important results were obtained, enhancing the quality of the native vine which, in the new millennium, has become one of the most appreciated at a national and international level.

Nerello Mascalese is used today for both monovarietal winemaking and in blends with other grape varieties. **Since 1968** it has become the basis for the **DOC denomination of Etna Rosso**, of which it rep-





resents 80% (the remaining 20% is given by the Nerello Cappuccio vines). The vine is also grown in the extreme tip of the province of Messina, in Faro, as well as in Sambuca di Sicilia, Marsala, Alcamo and in the County of Sclafani: it is no coincidence that it is the second most cultivated vine in Sicily after Nero d'Avola. Nerello Mascalese is therefore present to a lesser extent in the DOC of Faro (where it must be present between 45 and 60% together with Nerello Cappuccio, between 15 and 30%, and Nocera, between 5 and 10%), Alcamo, Sclafani County, Marsala and Sambuca di Sicilia.

The Nerello Mascalese cultivated on Etna has unique characteristics due to the conformation of the soil: the volcanic soils have a basaltic texture and a presence of *allophane clays* which produce good thermal conduction. The vine has been made strong and resistant by the high altitude, given that it is cultivated up to 1100 meters above sea level, and by the practice of off-shoot breeding, which consists of burying a vine shoot to obtain the multiplication by propagation of the plant, cutting the branch from the mother plant once it has developed its roots; it is characterized by a set of heterogeneous clonal plants that are vigorous from the point of view of production and

vegetation, which have a large, predominantly pentagonal leaf, while the bunch is large and elongated, conical in shape. The berries have a characteristic oblong shape and are light blue in color. The vine also has a late maturation and the harvest is usually done between the second and third week of October.

Nerello Mascalese, vinified in purity, has a ruby red color, tending towards garnet. On the palate it is dry, harmonious and persistent. When it is vinified in the absence of pomace, it is known as "*Pesta in Botte*", and has a deep red color, with a full, warm and dry taste. The alcohol content is high, between 13 and 14 degrees. In the one cultivated in volcanic soils, it is possible to perceive a strong minerality. It is served at a temperature between 17 and 18 degrees and is excellent both as an aperitif wine, to accompany cured meats and mature cheeses, and for first courses seasoned with meat sauces, and for second courses based on red meat.

Nerello Mascalese is one of the most important wines produced in Sicily but also one of the most complex to manage: the vines are subject to a high variability that can compromise them, due to the sandy nature of the volcanic soil which creates water stress due to abundant rainfall of the period preceding the summer, to the summer heat which, on the contrary, creates drought strain. For this reason, winegrowers constantly work on clonal enhancement and selective program that allows the vines to be increasingly resistant.

Nerello Mascalese, like other noble vines, remains a vine with a notable sensitivity to the vintage and the territory of origin. It is one of the oldest native crops in Sicily and also one of the most difficult, especially for those grown on Etna. The result, however, is well worth the production effort: the elegance of the wine, its authentic flavor and its quality make it unique and appreciated throughout the world. ■

## Sappho, a life between poetry and wine

The eastern part of Sicily was the first to be colonized by the Greeks, in 729 BC, who brought numerous innovations in agricultural techniques, especially with regard to viticulture. Even Etna, thanks to its unique microclimate and the fertility of the volcanic soil, was chosen as the ideal place for the cultivation of vineyards.

There were many Greeks who, upon arriving in Sicily, dedicated themselves to the cultivation of vines. Among these it is said that there was also **Sappho**. The poet originally from Ereso, a city on the island of Lesbos, was exiled during the anti-noble repression that followed the dominion of Pittacus. Thus she arrived in Sicily, probably in Syracuse or Akragas, the ancient Agrigento, where she **remained for about ten years in which he cultivated vines**. Returning to her Ereso, she became the director of a "*tiaso*", a structure that gathers around a temple and is a place for the formation of young girls to prepare them for marriage, where, among other things, poetry was produced and sung.





# LE PRINCE DES VIGNES SUR L'ETNA: LE NERELLO MASCALESE

Un vin au succès international qui est né en surplombant la mer par les terrasses créées sur les flancs du volcan

par Attilio Cardella



L'Etna, comme nous avons pu le voir dans l'article relatif à son parc naturel, n'est pas seulement de la lave et des cendres mais il est aussi une grande source de vie. On passe des grands déserts de lave, à des zones où la nature domine de manière incontestée. Dans la zone B, de 1880 mètres à 640 mètres au-dessus du niveau de la mer, l'agriculture s'est développée, avec des terrasses créées sur les flancs

du volcan qui abritent également d'importants vignobles. Le prince des cépages sur l'Etna est celui de **Nerello Mascalese** ou, en sicilien, "*Niuriddu Mascalisi*".

Le nom "mascalese" dérive de la zone d'origine, celle de la **Piana di Mascali**, située sur le versant oriental de l'Etna, entre la mer et le volcan, tandis que "nerello" est dû à la couleur sombre et intense de ses raisins. Aujourd'hui, la culture de Nerello Mascalese est présente

dans toute la région avoisinante, même si son territoire d'excellence est celui qui se trouve entre les communes de **Castiglione di Sicilia** et **Randazzo**. La version la plus prestigieuse du vin est née sur le volcan, celle sous le nom d'**Etna DOC**.

Il n'est pas facile de remonter aux **origines du Nerello Mascalese**: les premières apparitions de ce cépage indigène remontent à l'époque des anciens Grecs, d'abord en Calabre puis, vers 700 av. J.-C., dans la région de Catane. Les Grecs ont lié sa culture à l'adoration du dieu du vin, Dionysos. Cependant, à l'époque romaine, sa pleine diffusion arrive sur les pentes du volcan, dans la plaine de Mascali qui lui donnera son nom. Au fil des siècles, même après la chute de l'Empire romain et la succession des dominations, la production ne s'est jamais arrêtée. Les cépages (c'est-à-dire ceux cultivés dans des zones inaccessibles par le climat, les sols, les pentes ou les altitudes extrêmes) du Nerello Mascalese cultivé sur l'Etna ont également résisté à l'épidémie de phylloxéra de la fin des années 1800 (l'insecte avait détruit 96 246 hectares de terres dans toute la Sicile en 1895). Mais ce n'est qu'au XXe siècle que des résultats importants ont été obtenus, en valorisant la qualité du cépage indigène qui, au cours du nouveau millénaire, est devenu l'un des plus appréciés au niveau national et international.

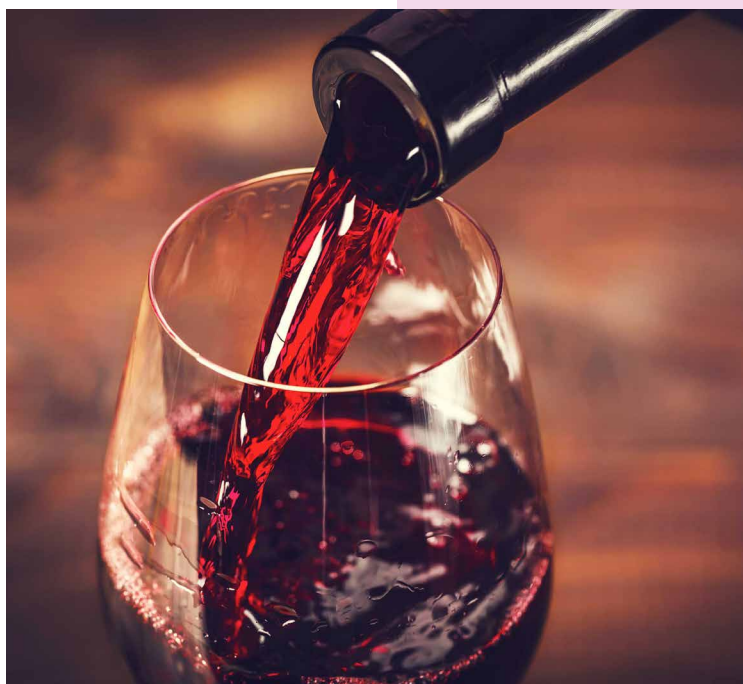
Le Nerello Mascalese est aujourd'hui utilisé à la fois pour la vinification monovariétale et en mélange avec d'autres raisins. **Depuis 1968**, il est devenu la base de la dénomination **DOC de l'Etna Rosso**, dont il représente 80% (les 20% restants sont apportés par les cépages de Nerello Cappuccio). Le cépage est également cultivé à la pointe extrême de la province de Messine, à Faro, ainsi qu'à Sambuca di Sicilia, Marsala, Alcamo et dans le comté de Sclafani: ce n'est pas un hasard si c'est le deuxième cépage le plus cultivé en Sicile après le Nero d'Avola. Le Nerello

Mascalese est donc moins présent dans les DOC de Faro (où il doit être présent entre 45 et 60% avec le Nerello Cappuccio, entre 15 et 30%, et le Nocera, entre 5 et 10%), Alcamo, Contea Sclafani, Marsala et Sambuca di Sicilia.

Le Nerello Mascalese cultivé sur l'Etna a des caractéristiques uniques dues à la confirmation du sol: les sols volcaniques ont en effet une texture basaltique et une présence d'*argiles allophènes* qui produisent une bonne conduction thermique. Le cépage est devenu fort et résistant grâce à la haute altitude, puisqu'il est cultivé jusqu'à 1100 mètres au-dessus du niveau de la mer, et grâce à la pratique de l'élevage par ramification, qui consiste à creuser une branche de vigne pour obtenir la multiplication par propagation de la plante, en coupant la branche de la plante mère une fois qu'elle a développé ses racines; il se caractérise par un ensemble de plantes clonales hétérogènes entre elles et vigoureuses d'un point de vue productif et végétatif, qui présentent une grande feuille, principalement pentagonale, tandis que la grappe est grande et allongée, de forme conique. Les baies ont une forme oblongue caractéristique et sont de couleur bleu clair. Le cépage a également une maturation tardive et la récolte se fait généralement entre la deuxième et la troisième semaine d'octobre.

Le Nerello Mascalese vinifié en purté à une couleur rouge rubis, qui tend sur le grenat. En bouche, il est sec, harmonieux et persistant. Lorsqu'il est vinifié en l'absence de marc, il est connu sous le nom de "*Pesta in Botte*", et a une couleur rouge chargée, avec un goût plein, chaud et sec. La teneur en alcool est élevée, entre 13 et 14 degrés. Dans celui cultivé dans les sols volcaniques, il est possible de percevoir une minéralité décisive.

Il est servi à une température entre 17 et 18 degrés et est excellent à la fois comme vin d'apéritif, pour accompagner la charcuterie et les fromages affinés, ainsi que pour les premiers plats assaisonnés



avec des sauces de viande, et pour les plats de consistance à base de viande rouge.

Le Nerello Mascalese est l'un des vins les plus importants produits en Sicile mais aussi l'un des plus complexes à gérer: les cépages sont soumis à une grande variabilité qui peut les compromettre, de la nature sablonneuse du sol volcanique qui crée un stress hydrique dû aux pluies abondantes de la période qui précède l'été, à la chaleur estivale qui crée, au contraire, le stress de la sécheresse. C'est pourquoi les viticulteurs travaillent constamment sur un programme de valorisation et de sélection clonale qui permet aux cépages d'être de plus en plus résistants.

Le Nerello Mascalese, ainsi que d'autres cépages nobles, reste un cépage avec une sensibilité remarquable à l'année et au territoire d'origine. C'est l'une des plus anciennes cultures indigènes de Sicile et aussi l'une des plus difficiles, surtout pour celles développées sur l'Etna. Le résultat, cependant, vaut l'effort de production: l'élégance du vin, sa saveur authentique et sa qualité le rendent unique et apprécié dans le monde entier. ■

## Sappho, une vie entre poésie et vin

La zone orientale de la Sicile a été la première à être colonisée par les Grecs, en 729 av. J.-C.. Ils y ont apporté de nombreuses innovations dans les techniques agricoles, notamment en ce qui concerne la viticulture. L'Etna, grâce à son microclimat unique et à la fertilité du sol volcanique, a également été choisi comme lieu idéal pour la culture des vignobles.

De nombreux Grecs, arrivés en Sicile, se sont consacrés à la culture de la vigne. Parmi ceux-ci, on dit qu'il y avait aussi **Sappho**. La poétesse originaire d'Eresos, ville de l'île de Lesbos, a été exilée lors de la répression anti-nobiliaire qui a suivi la domination de Pittakos. Ainsi, elle arriva en Sicile, probablement à Syracuse ou à Akragas, l'ancienne Agrigente, où elle est restée environ dix ans durant lesquels elle a cultivé la vigne. De retour à Eresos, elle devint directrice d'un "*tiaso*", structure qui se réunit autour d'un temple et d'un lieu de formation de jeunes filles pour les préparer au mariage, où, entre autres, la poésie et le chant étaient pratiqués.



# DALL'ESPERIENZA E DALLA PASSIONE DEI DE BARTOLI, NASCE DE BARTOLI ETNA (DBE): VINI DOC DALLA FORTE IDENTITÀ ETNEA

De Bartoli abbraccia la Sicilia orientale producendo il Nerello Mascalese nelle vigne ad alta quota sul versante nord del vulcano per commercializzare vini di altissima qualità

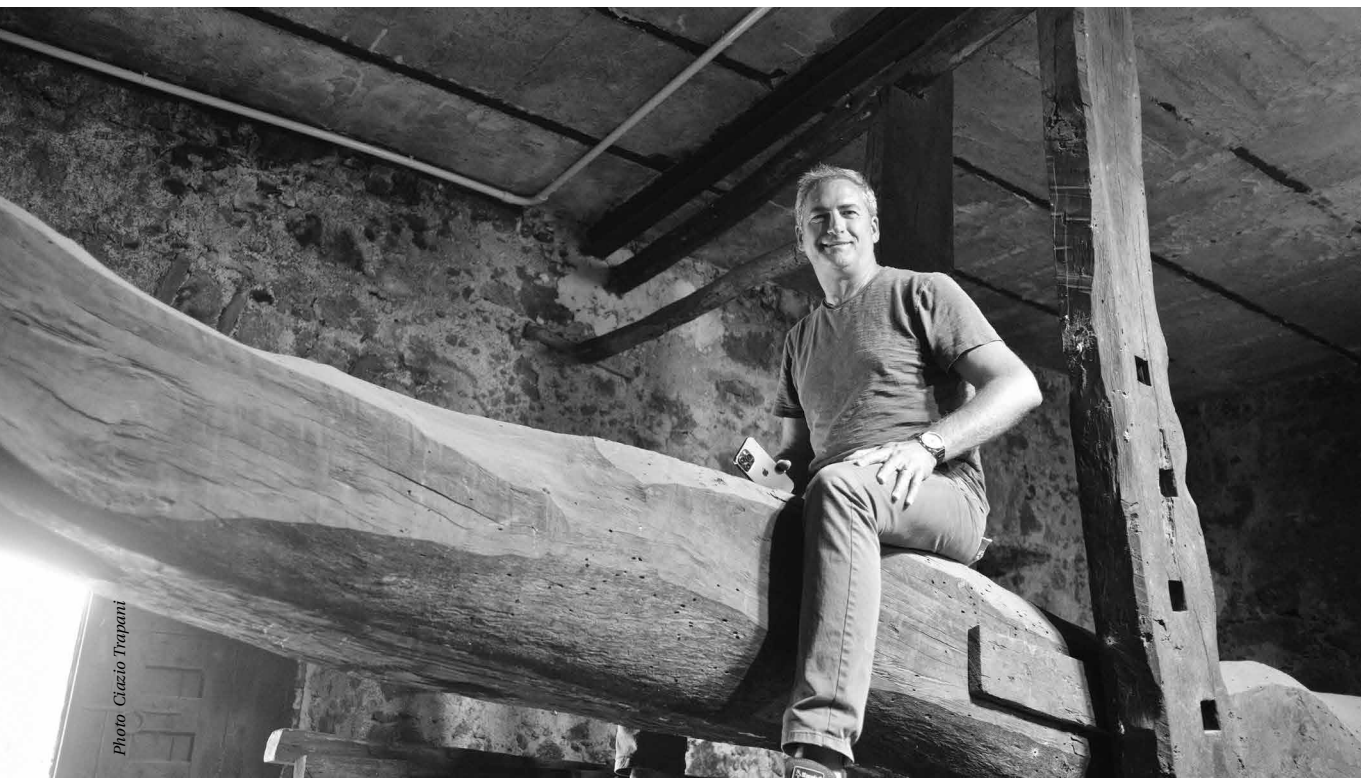


Photo: Clazio Trapani

Una vita trascorsa tra le vigne, a curare la terra e a raccogliere i suoi frutti; un'esperienza quarantennale, tramandata da generazioni, legata alla sensibilità e al rispetto per il territorio; la voglia di arricchirsi con una nuova sfida ad alta quota. *De Bartoli Vini* abbraccia la Sicilia orientale e crea un nuovo brand, **De Bartoli Etna**

(DBE), con l'obiettivo di produrre vini dalla forte identità etnea.

“Sentivamo l'esigenza di produrre nuovi vini rossi di spessore - spiega **Renato De Bartoli**, figlio di Marco De Bartoli, fondatore della Marco De Bartoli Vini, e proprietario, insieme ai fratelli Sebastiano e Giuseppina, dell'azienda di famiglia - e nel 2021 abbiamo comprato una piccola proprietà di poco meno di

tre ettari in contrada Rampante, nel comune di Castiglione di Sicilia, tra le frazioni di Solicchiata e Passopisciaro, nel versante nord dell'Etna. È qui che prende vita **DBE** (De Bartoli Etna)”.

Cambia la zona geografica della Sicilia ma non la filosofia che ha portato negli anni De Bartoli a diventare un marchio famoso per la qualità dei propri vini. “Noi venia-

mo da territori vocati alle uve bianche, quello di contrada Samperi a **Marsala** e quello di **Pantelleria**, e producevamo un solo vino rosso. Sentivamo l'esigenza di colmare la nostra lacuna producendo vini rossi in un grande terroir. Cercavamo proprio una vigna ad alta quota e abbiamo scelto il versante nord dell'Etna, caratterizzato da un clima più umido e da suoli vulcanici antichi, con un'altitudine che varia tra i 743 e i 769 metri sul livello del mare, un terroir perfetto, ricco di biodiversità che aiuta a creare vini rossi eleganti e minerali, che racchiudono tutte le sfaccettature del territorio. Qui abbiamo trovato terreno fertile per continuare il lavoro puro e minuzioso che ha reso da sempre i vini De Bartoli famosi in tutto il mondo”.

Una scelta che ha portato subito alta qualità nei vini prodotti. “La vigna è del 1940 - continua **Renato De Bartoli** - ed ha più di 80 anni. Una vigna vecchia fa bassa produzione ma di altissima qualità. Coltiviamo nella maniera tipica, ad alberello, su terrazzamenti in pietra lavica. Ci avvaliamo di manodopera locale, perché qui c'è ancora la cultura del lavoro tradizionale in vigna e le nuove generazioni lavorano i campi come una volta. Questo ci ha permesso di trovare ragazzi preparati al lavoro su queste vigne eroiche. Il risultato è stato subito di eccellenza”.

Alla famiglia De Bartoli non mancava l'esperienza nelle vigne eroi-



che, quelle coltivate in zone impervie. “La viticoltura eroica ad alberello non si può meccanizzare perché i terreni, per posizione e caratteristiche, non lo consentono. Noi avevamo già l'esperienza di Pantelleria, anche se l'alberello pantesco è diverso per caratteristiche da quello etneo: il primo è basso e le vigne si trovano all'interno di conche per difenderlo dal vento; quello sul vulcano si sviluppa diversamente, è più alto, e servono quindi metodi di coltivazione diversi”.

A tre anni dalla prima vendemmia, quella del 2021, sono stati commercializzati i primi quattro vini, di cui tre Doc: l'**Etna Rosso Doc**, l'**Etna Rosso Doc di Contrada Rampante** e l'**Etna Rosato Doc**. A questi si aggiunge il **Metodo Classico Terre Siciliane IGP Blanc de Noir**, per una produzione tota-

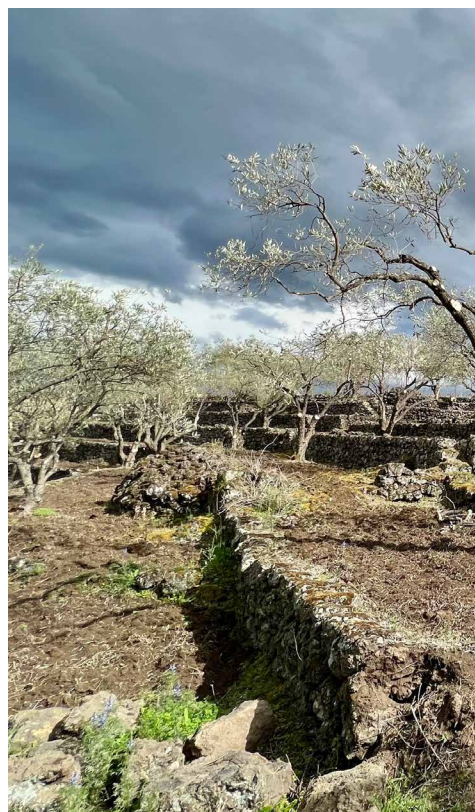
le di 10.000 bottiglie. “Siamo stati fortunati perché i vitigni di Nerello Mascalese sono particolarmente soggetti alle annate e queste tre, 2021, 2022 e 2023, sono state ottime. Per i prossimi anni cercheremo di attestare la produzione intorno alle 20.000 bottiglie l'anno, tutte con vini di fascia alta destinate ad un mercato di nicchia. Ri-struttureremo il vecchio palmento e la vecchia cantina presenti nella vigna per seguire tutta la fase di vinificazione”.

“In Sicilia orientale, sul territorio etneo, negli ultimi anni si sono concentrati tanti investimenti che hanno contribuito alla rivalutazione della Doc Etna”, conclude **Renato De Bartoli**. “Il nostro obiettivo è quello di produrre con il marchio **De Bartoli Etna** vini che valorizzino la vocazione etnea mantenendo la forte identità del territorio”. ■



# FROM THE EXPERIENCE AND PASSION OF THE DE BARTOLIS, DE BARTOLI ETNA (DBE) IS BORN: DOC WINES WITH A STRONG ETNEA IDENTITY

De Bartoli embraces eastern Sicily by producing Nerello Mascalese in the high-altitude vineyards on the northern side of the volcano or to market very high-quality wines



A life spent among the vineyards, taking care of the land and harvesting its fruits; forty years of experience, handed down through generation, linked to sensitivity and respect for the territory; the desire to get rich with a new high-altitude challenge. De Bartoli Vini embraces eastern Sicily and creates a new brand, **De Bartoli Etna (DBE)**, with the aim of producing wines with a strong Etna identity.

“We felt the need to produce new high-quality red wines - explains Renato De Bartoli, son of Marco De Bartoli, founder of Marco De Bartoli Vini, and owner, together with his siblings Sebastiano and Giuseppina, of the family company, “and in 2021 we bought a small property of just under three hectares in the Rampante district, in the municipality of Castiglione di Sicilia, between the hamlets of Solicchiata and Passopisciaro, on the northern slope of Etna. This is where **DBE** (De Bartoli Etna) comes to life”.





The geographical area of Sicily changes but not the philosophy that has led De Bartoli over the years to become a brand famous for the quality of its wines. “We come from territories suited to white grapes, that of the Samperi district in **Marsala** and that of **Pantelleria**, and we produced only one red wine. We felt the need to fill our gap by producing red wines in a great terroir. We were looking for a vineyard at high altitude and we chose the north side of Etna, characterized by a more humid climate and ancient volcanic soils, with an altitude that varies between 743 and 769 meters above sea level, a perfect terroir, rich in biodiversity which helps to create elegant and mineral red wines, which encompass all the facets of the territory. Here we have found fertile ground to continue the pure and meticulous work that has always made De Bartoli wines famous throughout the world”.

A choice that immediately brought high quality to the wines pro-

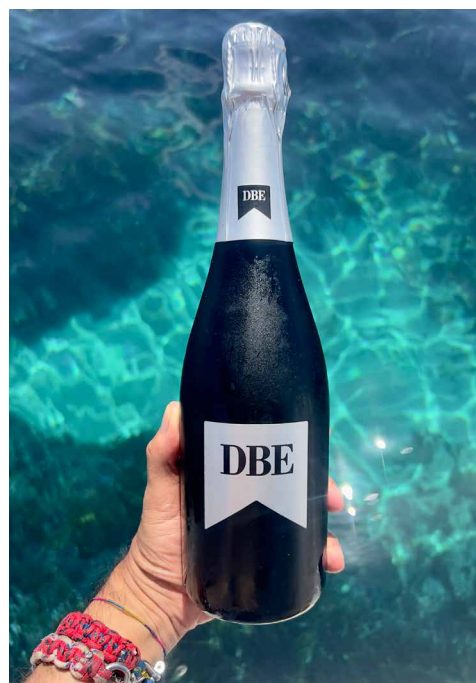
duced. “The vineyard dates back to 1940 - continues **Renato De Bartoli** - and is more than 80 years old. An old vineyard produces low but very high-quality production. We grow in the typical way, as a small tree, on lava stone terraces. We use local labor, because here there is still the culture of traditional work in the vineyard and the new generations work the fields as they once did. This allowed us to find young people trained to work on these heroic vineyards. The result was immediately excellent”.

The De Bartoli family had no lack of experience in heroic vineyards, those grown in inaccessible areas. “Heroic sapling viticulture cannot be mechanized because the land, due to its position and characteristics, does not allow it. We already had the experience of Pantelleria, even if the Pantelleria tree is different in characteristics from the Etna one: the first is low and the vineyards are located inside basins to protect it from the wind; the one on the volcano develops

differently, it is higher, and therefore different cultivation methods are needed”.

Three years after the first harvest, that of 2021, the first four wines were marketed, of which three DOC: Etna Rosso Doc, the **Etna Rosso Doc of Contrada Rampante** and the **Etna Rosato Doc**. To these is added the **Classic Method Terre Siciliane IGP Blanc de Noir**, for a total production of 10,000 bottles. “We were lucky because the Nerello Mascalese vines are particularly subject to vintages and these three, 2021, 2022 and 2023, were excellent. For the next few years, we will try to attest the production at around 20,000 bottles per year, all with high-end wines intended for a niche market. We will renovate the old millstone and the old cellar in the vineyard to follow the entire winemaking phase”.

“In eastern Sicily, on the Etna area, many investments have been concentrated in recent years which have contributed to the revaluation of the Etna Doc”, concludes **Renato De Bartoli**. “Our goal is to produce wines under the **De Bartoli Etna** brand that enhance the Etna vocation while maintaining the strong identity of the territory”. ■



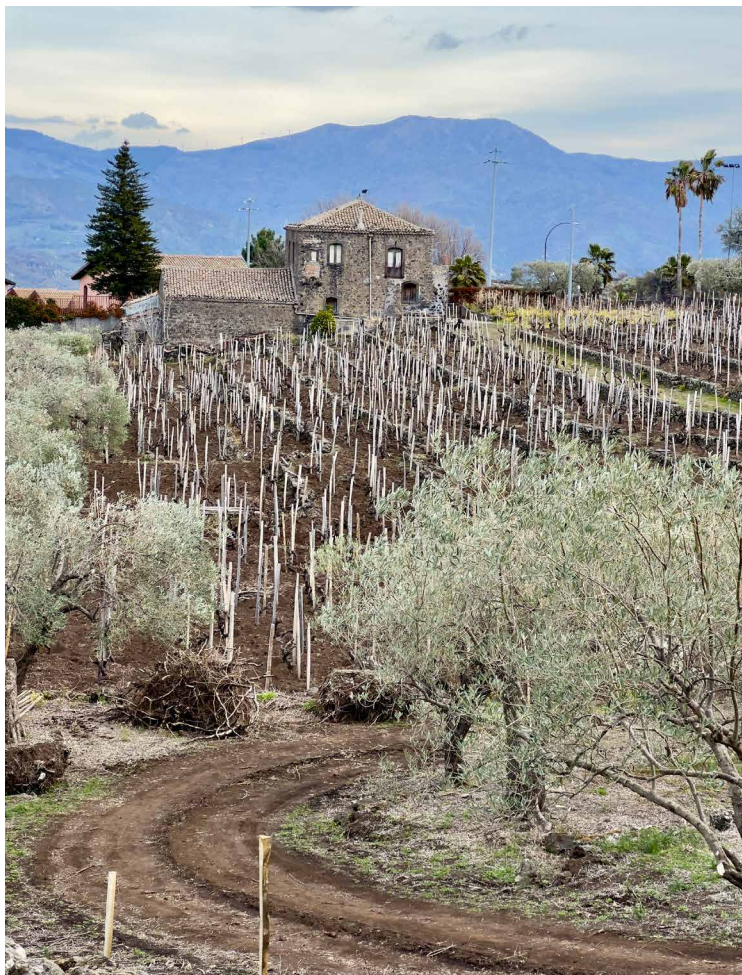


# DE L'EXPÉRIENCE ET DE LA PASSION DES DE BARTOLI, DE BARTOLI ETNA (DBE) EST NÉ: DES VINS DOC AVEC UNE FORTE IDENTITÉ ETHNIQUE

**De Bartoli englobe la Sicile orientale en produisant du Nerello Mascalese dans des vignes à haute altitude sur le versant nord du volcan pour commercialiser des vins de plus haute qualité**

Une vie passée parmi les vignes, à soigner la terre et à récolter ses fruits; une expérience de quarante ans, transmise de génération en génération, liée à la sensibilité et au respect du territoire; le désir de s'enrichir d'un nouveau défi à haute altitude. De Bartoli Vini englobe la Sicile orientale et crée une nouvelle marque, **De Bartoli Etna (DBE)**, dans le but de produire des vins avec une forte identité ethnique.

“Nous avons ressenti le besoin de produire de nouveaux vins rouges épais - explique **Renato De Bartoli**, fils de Marco De Bartoli, fondateur de Marco De Bartoli Vini, et propriétaire, avec les frères Sebastiano et Giuseppina, de l'entreprise familiale - et en 2021, nous avons acheté une petite propriété d'un peu moins de trois hectares dans la contrada Rampante, dans la municipalité de Castiglione di



Sicilia, entre les hameaux de Sollichiata et Passopisciaro, sur le versant nord de l'Etna. C'est là que **DBE (De Bartoli Etna)** prend vie”.

La zone géographique de la Sicile change, mais pas la philosophie qui a conduit De Bartoli au fil des ans à devenir une marque célèbre

pour la qualité de ses vins. “Nous provenons de territoires consacrés aux raisins blancs, celui de contrada Samperi à **Marsala** et celui de **Pantelleria**, et nous ne produisons qu'un seul vin rouge. Nous avons ressenti le besoin de combler notre lacune en produisant





des vins rouges dans un grand terroir. Nous cherchions un vignoble à haute altitude et nous avons choisi le versant nord de l'Etna, caractérisé par un climat plus humide et des sols volcaniques anciens, avec une altitude qui varie entre 743 et 769 mètres au-dessus du niveau de la mer, un terroir parfait, riche en biodiversité qui aide à créer des vins rouges élégants et minéraux, qui englobent toutes les facettes du territoire. Ici, nous avons trouvé un terrain fertile pour poursuivre le travail pur et minutieux qui a toujours rendu les vins De Bartoli célèbres dans le monde entier.

Un choix qui a immédiatement apporté une haute qualité des vins produits. "Le vignoble date de 1940 - poursuit **Renato De Bartoli** - et a plus de 80 ans. Un vieux

vignoble a une faible production mais de la plus haute qualité. Nous cultivons de manière typique, en arbres, sur des terrasses en pierre de lave. Nous faisons appel à la main-d'œuvre locale, car il y a encore la culture du travail traditionnelle dans le vignoble et les nouvelles générations travaillent les champs comme jadis. Cela nous a permis de trouver des jeunes prêts à travailler sur ces vignes héroïques. Le résultat a été immédiatement excellent.

La famille De Bartoli ne manquait pas d'expérience dans les vignes héroïques, celles cultivées dans des zones inaccessibles. "La viticulture héroïque à l'arbre ne peut pas être mécanisée car les sols, en raison de leur emplacement et de leurs caractéristiques, ne le permettent pas. Nous avons déjà

l'expérience de Pantelleria, même si l'arbre de Pantelleria a des caractéristiques différentes de celui de l'Etna: le premier est bas et les vignes sont situées à l'intérieur des conques pour le défendre du vent; celui sur le volcan se développe différemment, il est plus grand, et nécessite donc différentes méthodes de culture".

Trois ans après la première récolte, celle de 2021, les quatre premiers vins ont été commercialisés, dont trois Doc: l'**Etna Rosso Doc**, l'**Etna Rosso Doc de Contrada Rampante** et l'**Etna Rosato Doc**. À cela s'ajoute la **méthode classique Terre Siciliane IGP Blanc de Noir**, pour une production totale de 10.000 bouteilles. "Nous avons eu de la chance car les cépages de Nerello Mascalese sont particulièrement soumis aux millésimes et ces trois millésimes, 2021, 2022 et 2023, ont été excellents. Pour les années à venir, nous essaierons d'obtenir une production d'environ 20.000 bouteilles par an, toutes avec des vins haut de gamme destinés à un marché de niche. Nous allons rénover l'ancienne meule et l'ancienne cave de la vigne pour suivre toute la phase de vinification.

"Dans l'est de la Sicile, sur le territoire de l'Etna, ces dernières années de nombreux investissements se sont concentrés et ont contribué à la réévaluation de Doc Etna", conclut **Renato De Bartoli**. "Notre objectif est de produire sous la marque **De Bartoli Etna** des vins qui valorisent la vocation ethnique tout en conservant la forte identité du territoire". ■









RICETTE RECIPES RECETTES

# FRUTTA MARTORANA

MARTORANA FRUIT  
FRIANDISE DE MASSEPAIN



**Arte e tradizione in cucina**  
*Art and tradition in the kitchen*  
*Art et tradition en cuisine*

*a cura di - edited by - édité par*  
CUOCHE MA BUONE



# FRUTTA MARTORANA

## Ingredienti per circa 24 frutti

- 500 farina di mandorle
- 400 zucchero a velo
- 60 g glucosio
- 1 fialetta aroma mandorla
- 1/2 fialetta aroma vaniglia
- 1 pizzico di cannella (facoltativo)
- 50 ml acqua a temperatura ambiente - se necessita aggiungete 5 ml

## Inoltre vi servirà

- colori alimentari giallo, verde, rosso, marrone, arancione
- amido q.b.
- 1 soluzione di alcool per alimenti al 95% + acqua (50% alcool e 50% acqua)
- brillantante (vernice alimentare)
- foglioline per la decorazione
- ghiaccia reale q.b. per la decorazione
- cioccolato fondente q.b. per la decorazione

## Utensili

- stampi in gesso
- pennelli di varie misure
- guanti usa e getta
- pellicola trasparente

## Procedimento

In una ciotola inserite la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Sfregate con le mani i due ingredienti in modo da miscelarli.

Dopo qualche minuto, aggiungete il glucosio, l'aroma di vaniglia e l'aroma di mandorla.

Versate poco alla volta l'acqua sul composto e impastate per pochi minuti, prima con un cucchiaino e poi con le mani. È importante non impastare per molto tempo perché si otterrebbe un composto oleoso e non più utilizzabile. Dovrete ottenere un impasto morbido, malleabile e non appiccicoso.

Create un panetto a forma di cilindro, avvolgetelo nella pellicola trasparente e fatelo riposare almeno mezz'ora in frigorifero.

Passato il tempo di riposo, cominciate a creare le forme desiderate: passate le mani nell'amido per dolci e formate, con l'impasto ottenuto, delle sfere di varia dimensione tenendo conto del tipo di stampo che si vuole utilizzare. È importante, in questa fase, passare più volte le mani nell'amido per ottenere delle sfere ben lisce e non appiccicose.

Spennellate la forma di gesso con l'amido (oppure rivestite la forma di gesso con pellicola trasparente), inserite la sfera di pasta di mandorle nello stampo fino a riempire lo spazio vuoto, pressate bene e richiudete. Il frutto sarà, simile al frutto originale. Quindi estraete la forma, poggiatela su un canovaccio di cotone o su della carta forno e con un pennello pulito togliete le tracce di amido.

Prima di procedere alla colorazione, i frutti così modellati devono riposare una notte intera, per seccare e perdere la consistenza tipo "pongo", per poi essere maneggiati agevolmente.

## Il giorno dopo

Per colorare la pasta di mandorle utilizzate i colori alimentari che devono essere sciolti in una soluzione al 50% di acqua e alcool alimentare (oppure solo alcool). Aggiungete questa soluzione poco per volta. Noi abbiamo utilizzato un cucchiaino.

Il consiglio è sempre quello di diluire per bene il colore in polvere nel liquido appena prima di decorare i frutti, sciogliendo attentamente quei grumi che potrebbero alterare l'effetto finale. Potete mescolare i colori tra loro per ottenere un effetto ancora più realistico.

Prima date una base di fondo giallo molto chiaro su tutte le forme per uniformare i colori successivi e donare una luminosità particolare, che evoca il sole caldo della Sicilia.

Appena si sarà asciugata la base procedete con ad inserire gli altri colori. Ogni strato deve asciugarsi perfettamente prima di essere verniciato. Dovrete aspettare che la parte superiore o inferiore si sia asciugata completamente. Cercate di lavorare con le sfumature e le gradazioni, luci e ombre. Utilizzate il pennello non solo spatolando ma anche con movimenti rotatori.

Dopo, quando i frutti saranno tutti pronti, dovrete lasciare asciugare nuovamente per almeno 1 giorno. Infine si lucidano con un brillantante alimentare per renderli ancora più invitanti e per renderli conservabili più a lungo. Potete utilizzare del brillantante liquido usando un pennello asciutto, oppure il brillantante spray. Inserite eventuali decorazioni come le foglioline o piccioli e terminate con i vari dettagli con della ghiaccia reale e del cioccolato fondente fuso al microonde. Aiutatevi con uno stecchino di legno. I vostri dolcetti sono pronti per essere gustati.

# MARTORANA FRUIT

## Ingredients for about 24 fruits

- 500 almond flour
- 400 powdered sugar
- 60 g glucose
- 1 vial of almond aroma
- 1/2 vial of vanilla flavoring
- 1 pinch of cinnamon (optional)
- 50 ml water at room temperature - if needed add 5 ml

### You will also need

- Food colors yellow, green, red, brown, orange
- starch to taste
- 1 solution of 95% food alcohol + water (50% alcohol and 50% water)
- brightener (food paint)
- leaves for decoration
- royal icing to taste for the decoration
- dark chocolate to taste for decoration

### Utensils

- plaster moulds
- brushes of various sizes
- disposable gloves
- plastic wrap

## Procedure

Put the almond flour and icing sugar in a bowl. Rub the two ingredients with your hands to mix them.

After a few minutes, add the glucose, vanilla flavoring, and almond flavoring.

Pour the water over the mixture a little at a time and knead for a few minutes, first with a spoon and then with your hands. It is important not to knead for a long time because it would result in an oily mixture that can no longer be used. You should obtain a soft, malleable and non-sticky dough.

Create a cylinder-shaped dough, wrap it in plastic wrap and let it rest for at least half an hour in the refrigerator.

Once the resting time has passed, begin to create the desired shapes: pass your hands in the cake starch and form, with the dough obtained, spheres of various sizes taking into account the type of mold you want to use. It is important, at this stage, to pass your hands through the starch several times to obtain very smooth and non-sticky spheres.

Brush the plaster form with starch (or coat the plaster form with plastic wrap), insert the sphere of almond paste into the mould until the empty space is filled, press well and close. The fruit will be similar to the original fruit. Then remove the shape, place it on a cotton cloth or baking paper and remove the traces of starch with a clean brush. Before proceeding with the coloring, the fruits shaped in this way must rest for a whole night, to dry and lose the "pongo" type consistency, and then be handled easily.

### The next day

To color the almond paste, use food colors that must be dissolved in a solution of 50% water and food alcohol (or only alcohol). Add this solution a little at a time. We used a teaspoon.

The advice is always to dilute the powdered color well in the liquid just before decorating the fruits, carefully dissolving any lumps that could alter the final effect. You can mix the colors together to obtain an even more realistic effect.

First, give a very light yellow base on all shapes to even out the subsequent colors and give a particular brightness, which evokes the warm sun of Sicily.

As soon as the base has dried, proceed to insert the other colors. Each layer must dry perfectly before being painted. You will have to wait until the top or bottom has dried completely. Try to work with shades and gradations, lights and shadows. Use the brush not only with a spatula but also with rotating movements.

Afterwards, when the fruits are all ready, you will have to let them dry again for at least 1 day. Finally, they are polished with a food rinse aid to make them even more inviting and to make them storable for longer. You can use liquid shine using a dry brush, or spray shine.

Insert any decorations such as leaves or petioles and finish with the various details with royal icing and dark chocolate melted in the microwave. Help yourself with a wooden toothpick. Your sweets are ready to be enjoyed



# FRIANDISE DE MASSEPAIN

## Ingrédients pour environ 24 friandises Martorana

- 500 gr farine d'amande
- 400 gr sucre en poudre
- 60 gr de glucose
- 1 flacon d'arôme d'amande
- 1/2 flacon d'arôme de vanille
- 1 pincée de cannelle - facultatif 50 ml d'eau tiède - si nécessaire, ajoutez 5 ml

## De plus, vous en aurez besoin

- couleurs alimentaires jaune, vert, rouge, marron, orange
- amidon q.b.
- 1 solution d'alcool alimentaire à 95% + eau (50% d'alcool et 50% d'eau)
- éclaircissant (peinture alimentaire)
- feuilles pour la décoration
- glaçage royal q.b. pour la décoration
- chocolat noir q.b. pour la décoration

## Outils

- moules à plâtre
- pinceaux de différentes tailles
- gants jetables
- film transparent

## Préparation

Dans un bol, mélangez la farine d'amande et le sucre en poudre avec vos mains. Après quelques minutes, ajoutez le glucose, l'arôme de vanille et l'arôme d'amande. Versez l'eau petit à petit sur le mélange et pétrissez pendant quelques minutes, d'abord avec une cuillère, puis avec vos mains. Il est important de ne pas pétrir pendant longtemps car vous obtiendrez un mélange huileux et inutilisable. Vous devez obtenir une pâte douce, malléable et non collante. Créez un bâton en forme de cylindre, enveloppez-le dans un film plastique et laissez-le reposer au moins une demi-heure au réfrigérateur. Après le temps de repos, commencez à créer les formes souhaitées: passez vos mains dans l'amidon pour les desserts et formez, avec la pâte obtenue, des boules de différentes tailles en tenant compte du type de moule que vous souhaitez utiliser. Il est important, à ce stade, de passer plusieurs fois les mains dans l'amidon pour obtenir des sphères lisses et non collantes. Badigeonnez la forme de plâtre avec de l'amidon (ou revêtir la forme de plâtre d'un film transparent), insérez la boule de pâte d'amande dans le moule jusqu'à ce que l'espace vide soit rempli, bien presser et refermer. Le fruit sera similaire au fruit original. Retirez ensuite la forme, placez-la sur un torchon propre ou sur du papier sulfurisé et, à l'aide d'un pinceau propre, enlevez les traces d'amidon. Avant de commencer la coloration, les fruits ainsi façonnés doivent reposer toute une nuit, pour sécher et perdre leur texture de type "pongo", pour être manipulés facilement.

**Le lendemain**, pour colorer la pâte

d'amande, utilisez les couleurs alimentaires qui doivent être dissoutes dans une solution à 50% d'eau et d'alcool alimentaire (ou d'alcool uniquement). Ajoutez cette solution petit à petit. Nous avons utilisé une cuillère à café.

Il est toujours conseillé de bien diluer la couleur en poudre dans le liquide juste avant de décorer les fruits, en dissolvant soigneusement les grumeaux qui pourraient altérer l'effet final. Vous pouvez mélanger les couleurs pour obtenir un effet encore plus réaliste. Donnez d'abord une base de fond jaune très clair sur toutes les formes pour uniformiser les couleurs suivantes et donner une luminosité particulière, qui évoque le soleil chaud de la Sicile.

Dès que la base est sèche, insérez les autres couleurs. Chaque couche doit sécher parfaitement avant d'être peinte. Vous devez attendre que le haut ou le bas soit complètement sec. Essayez de travailler avec les nuances et les gradations, les lumières et les ombres. Utilisez le pinceau non seulement en avant en arrière, mais aussi en effectuant des mouvements rotatifs. Après cela, lorsque les fruits sont tous prêts, vous devez les laisser sécher à nouveau pendant au moins 1 jour. Enfin, ils sont polis avec un produit de rinçage alimentaire pour les rendre encore plus attrayants et pour pouvoir les conserver plus longtemps. Vous pouvez utiliser du liquide brillant à l'aide d'un pinceau sec ou d'un spray. Insérez les décorations telles que les feuilles ou les pétioles et terminez par les différents détails avec le glaçage royal et du chocolat noir fondu au micro-ondes. Aidez-vous avec un cure-dent en bois. Vos friandises sont prêtes à être dégustées.



## CENE, PRANZI E LEZIONI DI CUCINA IN HOME RESTAURANT

Vivi un'esperienza culinaria unica in un ambiente accogliente, gustando i piatti tipici siciliani e partecipando a delle lezioni di cucina!

## DINNERS, LUNCHE AND COOKING LESSONS IN A HOME RESTAURANT

Experience a unique culinary experience in a welcoming environment, savoring typical Sicilian dishes and participating in cooking lessons!







# SALVATORE BURRAFATO

## “L'AEROPORTO FALCONE BORSELLINO PUÒ CANDIDARSI AD HUB DEL MEDITERRANEO”

**Il presidente della Gesap racconta  
gli importanti investimenti che l'azienda  
sta facendo per garantire un futuro sempre  
più radioso all'aeroporto di Palermo**

*di Attilio Cardella*

**S**ono passati solo pochi mesi dal suo insediamento a Presidente della Gesap, la società di gestione dell'Aeroporto Internazionale “Falcone Borsellino” di Palermo, ma Salvatore Burrafato può già stilare un primo bilancio, forte delle incredibili performance del 2023 rispetto al numero di passeggeri transitati dall'aeroporto, e può tracciare la

rotta per il futuro dello scalo palermitano. Un futuro che vedrà importanti investimenti, sia dal punto di vista infrastrutturale che da quello dei servizi offerti. L'obiettivo dichiarato è quello di rendere il Falcone Borsellino, grazie anche alla sua posizione strategica, l'hub aeroportuale del Mediterraneo per eccellenza. Ecco l'intervista rilasciata in esclusiva per Amazing Sicily.





**Quali sono i risultati che ha ottenuto da quando è presidente della Gesap di cui va più fiero?**

*Prima di tutto, sono orgoglioso del clima di collaborazione che, a tutti i livelli, contraddistingue l'operatività della Gesap. Siamo una squadra nel miglior senso del termine. Grazie a questo sentire, e qui veniamo ai dati concreti, è stato possibile realizzare delle performance incredibili rispetto al numero di passeggeri. Nei primi dieci mesi del 2023 abbiamo già superato i 7 milioni di passeggeri, il totale di quanto ottenuto in tutto il 2022. Contiamo di superare la soglia degli 8 milioni nel dicembre 2023 grazie ad una crescita del 13% rispetto al 2022. Questi dati sui passeggeri ci consentono di centrare un dato economico molto importante: il valore*

*della produzione è cresciuto più del suo costo, quindi è stato creato del valore aggiunto, con l'utile d'esercizio quasi raddoppiato, da 2 milioni a 3,9 milioni di euro nel primo semestre 2023.*

**Quale, invece, l'aspetto dell'aeroporto che vorrebbe migliorare?**

*Dobbiamo lavorare ancora molto sul fronte infrastrutturale. Ma ci sono anche degli aspetti "simbolici" da migliorare, soprattutto per i servizi offerti, e per questo, di recente, abbiamo varato un ambizioso piano di investimenti da 68 milioni che sarà garantito quasi interamente con fondi propri della Società prevedendo, ove fosse necessario, il ricorso al debito per un importo massimo di 15 milioni di euro nel 2026. Ma c'è di più.*

*Per rendere evidente lo sforzo che si sta facendo per modernizzare e potenziare il nostro terminal basta sfogliare il piano di sviluppo approvato da Enac per il periodo 2020/2023 che vale complessivamente 252 milioni, di cui oltre cento da spendere nel quinquennio 2023/2027. Interventi che stanno già cambiando il volto del terminal e che in, un futuro prossimo, continueranno a migliorarne la fruibilità e l'accessibilità.*

**Quali sono i prossimi obiettivi e i prossimi miglioramenti nei servizi già programmati?**

*Stiamo programmando interventi indispensabili e strategici per il nostro scalo aeroportuale. Nel settore delle infrastrutture di volo, prevediamo il potenziamento delle infrastrutture airside, tra cui l'implementazione di infrastrutture a 400 Hz. Per quanto riguarda il terminal, stiamo lavorando su progetti entusiasmanti. Sono previsti, adeguamenti sismici e ristrutturazioni, nonché la creazione di nuovi gates e di nuove aree commerciali. Il nostro obiettivo è offrire ai passeggeri un'esperienza ancora migliore rispetto all'attuale. Al di là del terminal, stiamo investendo anche in sistemi di accesso, viabilità e parcheggi. C'è molto da fare: l'ampliamento delle reti fognarie e la creazione di*

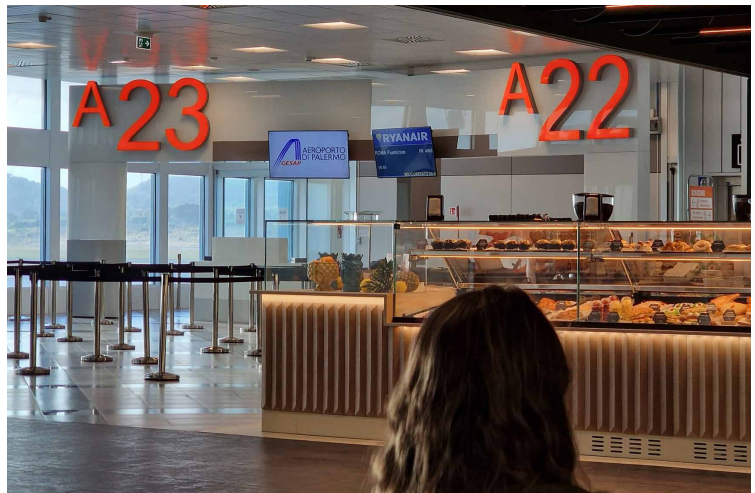


nuovi parcheggi, tra cui un parcheggio multipiano lato Trapani. Siamo entusiasti di portare avanti questo viaggio di trasformazione del terminal così da assicurare ai nostri passeggeri un'infrastruttura all'altezza delle aspettative.

### Come vede l'aeroporto di Palermo tra tre anni?

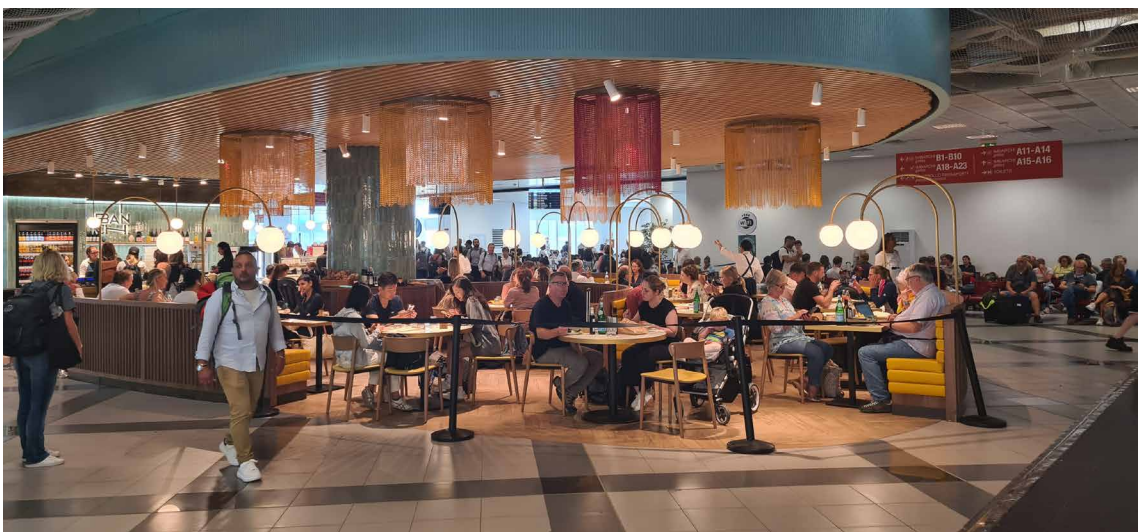
Non è importante quel che vedo o immagino io ma quel che riusciremo a consegnare agli utenti. Vogliamo anche migliorare le nostre performance green tant'è che nel piano sono previsti interventi per la produzione di energia verde attraverso campi fotovoltaici all'interno del sedime aeroportuale e per l'adeguamento del depuratore esistente. Dal punto di vista "commerciale", infine, credo sia un obiettivo necessario rafforzare ancora di più la vocazione internazionale del nostro scalo.

L'Aeroporto di Palermo si trova in posizione strategica per i collegamenti internazionali non soltanto verso le destinazioni oltre oceano ma anche verso il continente africano. Da qui l'affascinante prospettiva, oramai certa, del volo diretto Palermo - New York. Attualmente, infatti, il Falcone e Borsellino è l'unico scalo siciliano che dispone di 2 piste e di un piazzale aeromobili che consentono il decollo, l'atterraggio e la sosta degli aeromobili che effettuano le tratte intercontinentali.



I recenti interventi di ampliamento del terminal passeggeri nonché la presenza della stazione ferroviaria all'interno dello stesso terminal fanno sì che il Falco-

ne e Borsellino possa tranquillamente candidarsi a "reale" Hub aeroportuale del Mediterraneo integrandosi perfettamente con l'hub crocieristico di Palermo. ■





# SALVATORE BURRAFATO: “THE FALCONE BORSELLINO AIRPORT CAN APPLY TO BE A MEDITERRANEAN HUB”

The president of Gesap talks about the important investments that the company is making to guarantee an increasingly bright future for Palermo airport

by Attilio Cardella

Only a few months have passed since his inauguration as President of Gesap, the management company of the “Falcone Borsellino” International Airport in Palermo, but Salvatore Burrafato can already draw up an initial balance, thanks to the incredible perfor-

mances of 2023 compared to the number of passengers transiting from the airport, and can chart the course for the future of the Palermo airport. A future that will see important investments, both from an infrastructural point of view and from that of the services offered. The declared goal is to make the Falcone Borsellino, thanks also to its strategic position, the Mediterranean airport hub par excellence. Here is the interview released exclusively for Amazing Sicily.

**What are the results you have achieved since becoming president of Gesap that you are most proud of?**

First of all, I am proud of the climate of collaboration that, at all levels, distinguishes Gesap's operations. We are a team in the best sense of the word. Thanks to this feeling, and here we come to the concrete data, it was possible to achieve incredible performance with respect to the number of passengers. In the first ten months of 2023, we have already exceeded 7 million passen-

gers, the total of what was achieved in the whole of 2022. We hope to exceed the 8 million threshold in December 2023 thanks to a growth of 13% compared to 2022. These data on passengers allow us to focus on a very important economic data: the value of production has grown more than its cost, therefore added value has been created, with operating profit almost doubling, from 2 million to 3.9 million euros in the first half of 2023.

**What, on the other hand, is the aspect of the airport that you would like to improve?**

We still have a lot of work to do on the infrastructure front. But there are also “symbolic” aspects to improve, especially for the services offered. And for this reason, we recently launched an ambitious investment plan of 68 million which will be guaranteed almost entirely with the Company's own funds, providing, where necessary, for the use of debt for a maximum amount of 15 million euros in 2026. But there's more. To make clear the ef-





### How do you see Palermo airport in three years?

*It's not what I see or imagine that it's important, but what we manage to deliver to users. We also want to improve our green performance, so much so that the plan includes interventions for the production of green energy through photovoltaic fields within the airport grounds and for the adaptation of the existing purifier. Finally, from a "commercial" point of view, I believe it is a necessary objective to further strengthen the international vocation of our airport. Palermo Airport is located in a strategic position for international connections not only to overseas destinations but also to the African continent. Hence the fascinating prospect, now certain, of the direct flight Palermo - New York. Currently, in fact, Falcone e Borsellino is the only Sicilian airport that has 2 runways and an aircraft apron that allow the take-off, landing and stop of aircraft carrying out intercontinental routes. The recent expansion works of the passenger terminal as well as the presence of the railway station within the same terminal mean that the Falcone e Borsellino can easily apply as a "real" airport hub of the Mediterranean, integrating perfectly with the cruise hub of Palermo. ■*

*fort that is being made to modernize and strengthen our terminal, just browse through the development plan approved by Enac for the 2020/2023 period which is worth a total of 252 million, of which over one hundred to be spent in the five-year period 2023/2027. Interventions that are already changing the face of the terminal and that in the near future, will continue to improve its usability and accessibility.*

*also investing in access, roads and parking systems. There is a lot to do: the expansion of sewerage networks and the creation of new car parks, including a multi-storey car park on the Trapani side. We are excited to continue this journey of transforming the terminal to ensure our passengers have an infrastructure that lives up to their expectations.*

### What are the next goals and improvements in the services already planned?

*We are planning essential and strategic interventions for our airport. In the area of flight infrastructure, we plan to upgrade airside infrastructure, including the implementation of 400 Hz infrastructure. As for the terminal, we are working on exciting projects. Seismic adjustments and renovations are planned, as well as the creation of new gates and new commercial areas. Our goal is to offer passengers an even better experience than the current one. Beyond the terminal, we are*





# SALVATORE BURRAFATO: "L'AÉROPORT FALCONE BORSELLINO PEUT SE PORTER CANDIDAT POUR DEVENIR PLATEFORME DE LA MÉDITERRANÉE"

Le président de Gesap parle des investissements importants que l'entreprise fait pour assurer un avenir de plus en plus radieux à l'aéroport de Palerme

par Attilio Cardella



Quelques mois seulement se sont écoulés depuis son entrée en fonction en tant que président de Gesap, la société de gestion de l'aéroport international "Falcone Borsellino" de Palerme, mais Salvatore Burrafato peut déjà établir un premier bilan, fort des incroyables performances de 2023 par rapport au nombre de passagers qui transitent par l'aéro-

port, et il peut tracer la route pour l'avenir de l'aéroport de Palerme. Un avenir qui verra d'importants investissements, tant du point de vue de l'infrastructure que des services offerts. L'objectif déclaré est de faire du Falcone Borsellino, notamment de par sa position stratégique, la plateforme aéroportuaire de la Méditerranée par excellence. Voici l'interview en exclusivité pour Amazing Sicily.

**Quels sont les résultats que vous avez obtenu dont vous êtes le plus fier depuis que vous êtes président de Gesap?**

*Tout d'abord, je suis fier du climat de collaboration qui, à tous les niveaux, caractérise le fonctionnement de Gesap. Nous sommes une équipe dans le meilleur sens du terme. Grâce à ce sentiment, et ce, avec des données concrètes, il a été possible de réaliser d'incroyables*

performances incroyables par rapport au nombre de passagers. Au cours des dix premiers mois de 2023, nous avons déjà dépassé les 7 millions de passagers, soit le total de ce que nous avons obtenu en 2022. Nous prévoyons de dépasser le seuil des 8 millions en décembre 2023 grâce à une croissance de 13 % par rapport à 2022. Ces données sur les passagers nous permettent de centrer un chiffre économique très important: la valeur de la production a augmenté plus que son coût, donc de la valeur ajoutée a été créée, le bénéfice d'exploitation ayant presque doublé, passant de 2 millions à 3,9 millions d'euros au premier semestre 2023.

### Quel est l'aspect de l'aéroport que vous aimeriez améliorer?

Nous devons encore travailler dur sur le front des infrastructures. Mais il y a aussi des aspects "symboliques" à améliorer, notamment les services offerts. C'est pourquoi, récemment, nous avons lancé un ambitieux plan d'investissement de 68 millions qui sera garanti presque entièrement avec les fonds propres de la Société en prévoyant, le cas échéant, le recours à la dette d'un montant maximum de 15 millions d'euros en 2026. Mais il y a plus. Pour mettre en évidence les efforts déployés pour moderniser et améliorer notre terminal, il suffit de parcourir le plan de développement approuvé par Enac pour la période 2020/2023 pour une valeur

totale de 252 millions, dont plus de 100 à dépenser sur cinq ans, de 2023 à 2027. Des interventions qui changent déjà le visage du terminal et qui, dans un avenir proche, continueront à améliorer sa convivialité et son accessibilité.

### Quels sont les prochains objectifs et les prochaines améliorations des services déjà prévus?

Nous planifions des interventions indispensables et stratégiques pour notre aéroport. Dans le domaine de l'infrastructure de vol, nous prévoyons d'améliorer les infrastructures airside y compris la mise en œuvre d'infrastructures à 400 Hz. En ce qui concerne le terminal, nous travaillons sur des projets passionnants. Des ajustements sismiques et des rénovations sont prévus, ainsi que la création de nouvelles portes et de nouvelles zones commerciales. Notre objectif est d'offrir aux passagers une expérience encore meilleure.

Au-delà du terminal, nous investissons également dans les systèmes d'accès, de circulation et de stationnement. Il y a beaucoup à faire: l'extension des réseaux d'égouts et la création de nouveaux parkings, dont un parking à plusieurs étages côté Trapani.

Nous sommes ravis de poursuivre



ce voyage de transformation du terminal afin d'assurer à nos passagers une infrastructure à la hauteur des attentes.

### Comment voyez-vous l'aéroport de Palerme dans trois ans?

Ce n'est pas ce que je vois ou ce que j'imagine qui compte, mais ce que nous pourrons offrir aux utilisateurs. Nous voulons également améliorer nos performances écologiques à tel point que le plan prévoit des interventions pour la production d'énergie verte à travers des champs photovoltaïques au sein de l'aéroport et pour l'adaptation de l'épurateur existant. Enfin, d'un point de vue "commercial", je pense que c'est un objectif nécessaire de renforcer encore plus la vocation internationale de notre escale. L'aéroport de Palerme est stratégiquement situé pour les liaisons internationales non seulement vers des destinations océaniques mais aussi vers le continent africain. D'où la perspective fascinante, désormais certaine, du vol direct Palerme - New York. Actuellement, en effet, l'aéroport Falcone et Borsellino est le seul aéroport sicilien qui dispose de 2 pistes et d'une place d'avions qui permettent le décollage, l'atterrissage et l'arrêt des avions effectuant les itinéraires intercontinentaux.

Les récentes interventions d'agrandissement du terminal passagers ainsi que la présence de la gare à l'intérieur du même terminal permettent à l'aéroport Falcone et Borsellino de pouvoir facilement postuler en tant que "vraie" plateforme aéroportuaire du Bassin Méditerranéen en s'intégrant parfaitement à la plateforme de croisière de Palerme. ■

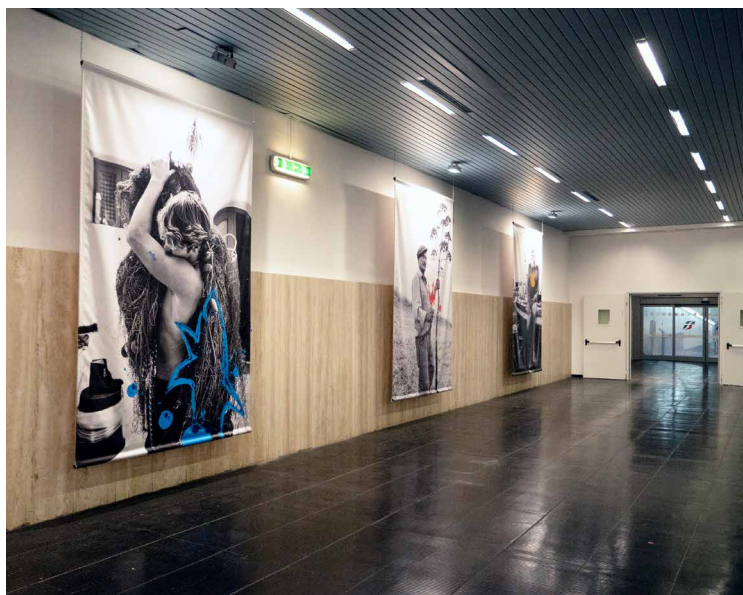




# IMPOP ARCHETYPES: FOTOGRAFIA E PITTURA SI INCONTRANO IN UNA MOSTRA D'ARTE CONTEMPORANEA ALL'AEROPORTO FALCONE BORSELLINO

Lo scalo palermitano ospita sei grandi opere degli artisti Francesco Domilici e Arrigo Musti

**D**a settembre a dicembre 2023 l'aeroporto Falcone Borsellino ospita **IMPOP Archetypes**, una mostra d'arte contemporanea allestita lungo il grande corridoio che congiunge gli arrivi dello scalo palermitano con la stazione metropolitana. La mostra consta di sei lavori, ognuno di 2 metri per 3, sintesi tra fotografia e pittura degli artisti **Francesco Domilici** e **Arrigo Musti**, ed è curata da Domenico De Chirico e Aldo Gerbino. **Francesco Domilici** porta in scena alcuni degli archetipi per i quali l'area mediterranea è storicamente riconoscibile nell'immaginario collettivo: per farlo attinge, con le sue fotografie, ad un serbatoio d'immagini di



panorami agresti e marittimi, con i mestieri ad essi collegati. **Arrigo Musti** utilizza tali immagini come supporto per aggiungere una pittura lisergica e brillante, realizzata con smalti, che rimanda a simboli, anch'essi archetipi, che richiamano per analogia il lusso e il benessere. La mostra induce gli spettatori a riflettere sul motivo di tali accostamenti.

Francesco Domilici è un fotografo ed artista visuale, che nella sua carriera ha esposto, tra l'altro, alla *Royal Academy of Arts* di Londra con artisti del calibro di *Julian Schnabel* e *Anselm Kiefer*. Arrigo Musti ha partecipato alla 54esima Biennale di Venezia (su indicazione del premio Oscar

Giuseppe Tornatore) ed ha numerose mostre personali e collettive in musei d'arte contemporanea italiani ed esteri.

“Siamo felici di portare l'arte contemporanea per la prima volta all'interno dell'aeroporto di Palermo, perché bisogna avvicinare l'arte alle persone”, spiega l'artista Francesco Domilici. “Con la nostra mostra uniamo un mondo antico ed ancestrale popolato da contadini e pescatori, simbolo della cultura millenaria del sacrificio e del lavoro, con i simboli moderni del benessere. Ma non vogliamo demonizzare nessun archetipo, vogliamo invece provocare una riflessione come accade quando si racconta una storia antica in forma contemporanea”.

# IMPOP ARCHETYPES: PHOTOGRAPHY AND PAINTING MEET IN A CONTEMPORARY ART EXHIBITION AT FALCONE BORSELLINO AIRPORT

The Palermo airport hosts six great works by the artists Francesco Domilici and Arrigo Musti

From September to December 2023, Falcone Borsellino Airport hosts **IMPOP Archetypes**, a contemporary art exhibition set up along the large corridor that connects the arrivals of the Palermo airport with the subway station. The exhibition consists of six works, each measuring 2 by 3 meters, a synthesis of photography and painting by the artists **Francesco Domilici** and **Arrigo Musti**, and is curated by Domenico De Chirico and Aldo Gerbino. **Francesco Domilici** brings to the stage some of the archetypes for which the Mediterranean area is historically recognizable in the collective imagination: to do so, he draws, with his photographs,

from a reservoir of images of rural and maritime panoramas, with the professions connected to them. **Arrigo Musti** uses these images as a support to add a lysergic and brilliant painting, made with enamels, which refers to symbols, also archetypes, which analogously recall luxury and well-being. The exhibition induces viewers to reflect on the reason for such comparisons.

Francesco Domilici is a photographer and visual artist, who in his career has exhibited, among other things, at the *Royal Academy of Arts* in London with artists of the caliber of *Julian Schnabel* and *Anselm Kiefer*. Arrigo Musti participated in the 54th Venice Biennale (on the recommen-

dation of the Oscar winner Giuseppe Tornatore) and has numerous personal and collective exhibitions in Italian and foreign contemporary art museums.

“We are happy to bring contemporary art for the first time inside Palermo airport, because we need to bring art closer to people”, explains the artist Francesco Domilici. “With our exhibition we combine an ancient and ancestral world populated by farmers and fishermen, symbol of the millenary culture of sacrifice and work, with the modern symbols of well-being. But we don’t want to demonize any archetype, instead we want to provoke a reflection as it happens when an ancient story is told in a contemporary form”.



## IMPOP ARCHETYPES: LA PHOTOGRAPHIE ET LA PEINTURE SE RENCONTRENT LORS D'UNE EXPOSITION D'ART CONTEMPORAIN À L'AÉROPORT FALCONE BORSELLINO

L'aéroport de Palerme abrite six grandes œuvres des artistes Francesco Domilici et Arrigo Musti

Du mois de septembre au mois de décembre 2023, l'aéroport Falcone Borsellino accueille **IMPOP Archetypes**, une exposition d'art contemporain organisée tout au long du grand couloir qui relie les arrivées de l'aéroport de Palerme à la station de métro. L'exposition se compose de six œuvres, chacune de 2 mètres sur 3, synthèse de la photographie et de la peinture des artistes **Francesco Domilici** et **Arrigo Musti**, et est organisée par Domenico De Chirico et Aldo Gerbino. **Francesco Domilici** met en scène certains des archétypes pour lesquels la zone méditerranéenne est historiquement reconnaissable dans l'imaginaire collectif: pour ce faire, il puise, avec

ses photographies, dans un réservoir d'images de paysages sauvages et maritimes, avec des métiers qui leur sont liés. **Arrigo Musti** utilise ces images comme support pour ajouter une peinture lysergique et brillante, réalisée avec des émaux, qui renvoie à des symboles, également archétypes, qui rappellent par analogie le luxe et le bien-être. L'exposition incite les téléspectateurs à réfléchir quant à la raison de ces combinaisons. Francesco Domilici est un photographe et un artiste visuel, qui au cours de sa carrière a exposé, entre autres, à la *Royal Academy of Arts* de Londres avec des artistes comme *Julian Schnabel* et *Anselm Kiefer*. Arrigo Musti a participé à la 54e Biennale de Venise (sur recommandation du lauréat des Oscars

Giuseppe Tornatore) et a de nombreuses expositions personnelles et collectives dans des musées d'art contemporain italiens et étrangers. “Nous sommes heureux d'apporter, pour la première fois, l'art contemporain à l'aéroport de Palerme, car il faut rapprocher l'art et les gens”, explique l'artiste Francesco Domilici. “Avec notre exposition, nous unissons un monde ancien et ancestral peuplé de paysans et de pêcheurs, symbole de la culture millénaire du sacrifice et du travail, avec les symboles modernes du bien-être. Mais nous ne voulons diaboliser aucun archétype, nous voulons plutôt provoquer une réflexion comme c'est le cas lorsqu'une histoire ancienne est racontée sous une forme contemporaine”.



# AMAZING SICILY PRESENTE ALLA BTE

**Il nostro travel magazine è stato regalato ai tour operator in visita in Sicilia per la VII Borsa del turismo Extralberghiero di Confesercenti Sicilia**



**A** *Amazing Sicily* è stato invitato alla VII BTE - Borsa del turismo Extralberghiero di Confesercenti Sicilia, che per la prima volta si è svolta a Palermo, al Cruise Terminal del Porto.

La BTE, che si è tenuta dal 10 al 12 novembre, ha visto un fitto programma di incontri B2B tra oltre 150 imprenditori e 20 tour operator selezionati in tutta Europa. I buyers di quest'anno sono arrivati da Francia, Spagna, Polonia, Germania, Regno Unito, Croazia,

Ucraina, Romania, Turchia e Portogallo. Gli operatori turistici sono atterrati in Sicilia alcuni giorni prima per poter visitare diverse località della regione, per vedere e toccare con mano i fattori d'attrazione turistica e le possibili esperienze da proporre alla loro clientela. Sono andati alla scoperta del territorio di Santo Stefano di Camastra partecipando anche ad un laboratorio di ceramica, poi in tour tra Castelbuono e Bagheria, infine hanno ammirato il percorso monumentale dell'arabo-normanno tra Palermo e Monreale.

All'apertura della BTE, *Amazing Sicily* è stato regalato ai rappresentanti dei tour operator: tradotto in inglese e francese, il nostro travel magazine, che viene distribuito gratuitamente negli

aeroporti di Palermo e di Catania, racconta le meraviglie che si possono visitare in Sicilia ed è stato scelto per far conoscere ai buyers le bellezze della nostra terra.

Il turismo extralberghiero è in forte crescita e negli ultimi 10 anni ha triplicato il numero di strutture in Sicilia, passando da poco più di 2 mila a quasi 7 mila realtà. Alla BTE hanno partecipato, tra gli altri, il presidente della Regione Renato Schifani, la presidente nazionale di Confesercenti Patrizia De Luise, il sindaco di Palermo Roberto Lagalla, il direttore generale di West Sicily Gate Antonio Di Monte e il presidente di Unioncamere Sicilia Giuseppe Pace.

Essere stati presenti alla BTE ci rende particolarmente orgogliosi perché è un riconoscimento del lavoro svolto e della passione che mettiamo nel descrivere e raccontare la nostra Sicilia ed è, inoltre, un termometro del successo che *Amazing Sicily* ha ottenuto già dal suo primo numero.



## AMAZING SICILY AT BTE

**Our travel magazine was given as a gift to tour operators visiting Sicily for the VII Extra-hotel Tourism Exchange of Confesercenti Sicilia**

**A** *Amazing Sicily* was invited to the VII BTE - Extra-hotel Tourism Exchange of Confesercenti Sicilia, which for the first time took place in Palermo, at the *Cruise Terminal* of the Port. The BTE, which was held from 10 to 12 November, saw a packed program of B2B meetings between over 150 entrepreneurs and 20 selected tour operators across Europe. This year's buyers came from France, Spain, Poland, Germany, the United Kingdom, Croatia, Ukraine, Romania, Turkey and Portugal. The tour operators landed in Sicily a few days earlier to be able to visit different locations in the region, to see and experience first-hand the tourist attraction factors and the possible experiences to

offer to their customers. They went to discover the territory of Santo Stefano di Camastra, also participating in a ceramic workshop, then on a tour between Castelbuono and Bagheria, finally they admired the monumental Arab-Norman route between Palermo and Monreale. At the opening of the BTE, *Amazing Sicily* was given as a gift to representatives of tour operators: translated into English and French, our travel magazine, which is distributed free of charge at the airports of Palermo and Catania, tells the story of the wonders that can be visited in Sicily and it was chosen to introduce buyers to the beauties of our land. **Non-hotel tourism** is growing rapidly and in the last 10 years it has

tripled the number of structures in Sicily, going from over 2 thousand to almost 7 thousand realities. The BTE was attended, by among others, the president of the Region Renato Schifani, the national president of Confesercenti Patrizia De Luise, the mayor of Palermo Roberto Lagalla, the general director of *West Sicily Gate* Antonio Di Monte and the President of Unioncamere Sicily Giuseppe Pace. Having being present at the BTE makes us particularly proud because it is a recognition of the work done and the passion we put into describing and telling our Sicily and it is, moreover, a thermometer of the success that *Amazing Sicily* is achieving from its first issue.

## AMAZING SICILY PRÉSENT À LA BTE

**Notre magazine de voyage a été offert aux voyageurs en visite en Sicile pour la VIIe Bourse du tourisme extra-hôtelier de Confesercenti Sicilia**

**A** *Amazing Sicily* a été invité à la VII<sup>ème</sup> Edition du BTE - Bourse du tourisme extra-hôtelier de Confesercenti Sicilia, qui a eu lieu pour la première fois à **Palerme**, au terminal de croisière du port. Le BTE, qui a eu lieu du 10 au 12 novembre, a vu un programme chargé de rencontres B2B parmi plus de 150 entrepreneurs et 20 voyageurs sélectionnés dans toute l'Europe. Les acheteurs de cette année sont venus de France, d'Espagne, de Pologne, d'Allemagne, du Royaume-Uni, de Croatie, d'Ukraine, de Roumanie, de Turquie et du Portugal. Les voyageurs ont atterri en Sicile quelques jours plus tôt pour pouvoir visiter différents lieux de la région, pour voir et toucher les facteurs d'attraction tou-

ristique et les expériences possibles à proposer à leurs clients. Ils sont allés découvrir le territoire de Santo Stefano di Camastra en participant également à un atelier de céramique, puis ils ont fait un tour entre Castelbuono et Bagheria, enfin ils ont admiré le parcours monumental arabo-normand entre Palerme et Monreale. Lors de l'ouverture de la BTE, *Amazing Sicily* a été offert aux représentants des voyageurs: traduit en anglais et en français, notre magazine de voyage, distribué gratuitement dans les aéroports de Palerme et de Catane, raconte les merveilles que l'on peut visiter en Sicile et a été choisi pour faire connaître les beautés de notre terre auprès des acheteurs. **Le tourisme extra-hôtelier** connaît

une forte croissance et au cours des 10 dernières années, le nombre d'établissements en Sicile a triplé, passant d'un peu plus de 2 mille à près de 7 mille structures. Le président de la région Renato Schifani, la présidente nationale de Confesercenti Patrizia De Luise, le maire de Palerme Roberto Lagalla, le directeur général de *West Sicily Gate* Antonio Di Monte et le président d'Unioncamere Sicilia Giuseppe Pace ont participé à la BTE. Être présent à la BTE nous rend particulièrement fiers car c'est une reconnaissance du travail accompli et de la passion que nous mettons dans la description et la narration de notre Sicile et c'est aussi un thermomètre du succès qu'*Amazing Sicily* obtient dès son premier numéro.



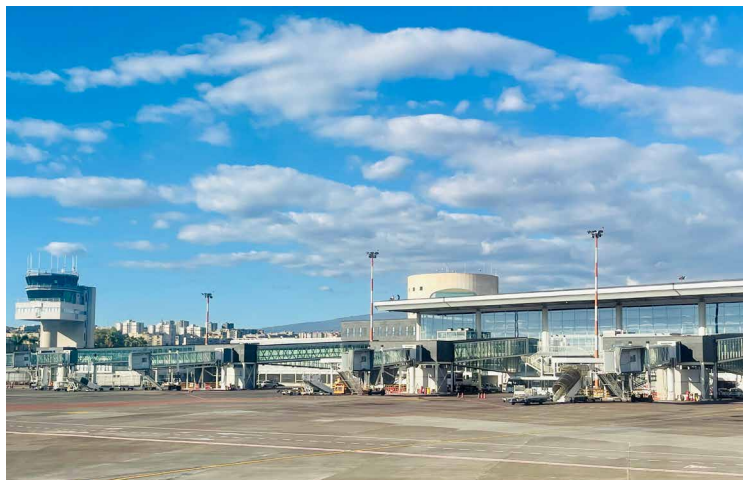
# AEROPORTO DI CATANIA: VOLI IN AUMENTO DEL 20% PER L'INVERNO 2023/2024

**Nico Torrisi (SAC): “Un significativo incremento dei voli per soddisfare le attese e le necessità dei passeggeri”**

**L**a SAC comunica che saranno **26.312** i movimenti aerei previsti per l'inverno 2023/2024, a fronte dei 21.674 mila della scorsa stagione, numeri che segnano un significativo **incremento del 20% dei voli** e dell'attività dell'**aeroporto di Catania**. Il dato annunciato dalla società che gestisce gli scali di Catania e Comiso, preannuncia un potenziamento generale delle infrastrutture siciliane per la stagione invernale 2023/2024.

Il potenziamento dell'offerta di SAC è dovuto a quattro fattori: l'incremento del numero di operazioni della compagnia *Ryanair* di quasi il 25% rispetto allo scorso inverno (10.574 movimenti contro 8.438), l'aumento dei voli del vettore ungherese *Wizz Air* (4.526 movimenti contro 3.445, +31%), e delle due compagnie italiane *ITA Airways* (4.144 movimenti contro 3.662, +13%) e *Aeroitalia*.

La stessa Aeroitalia, che ha inizia-



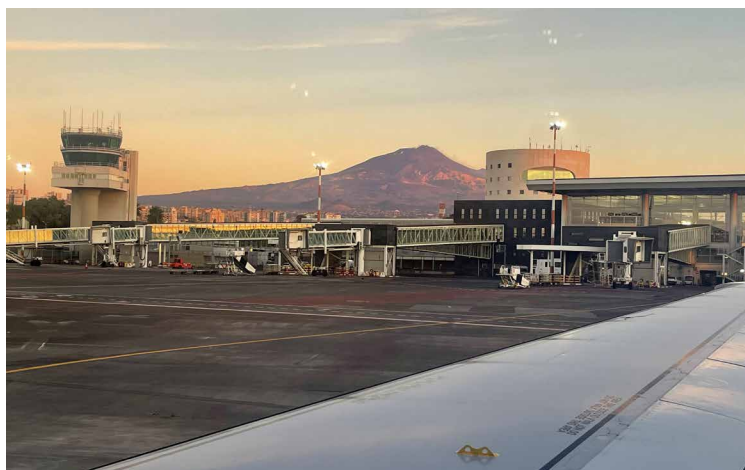
to la sua attività solo alla fine della scorsa stagione con 49 movimenti, ha annunciato nelle prossime stagioni fino a 1.124 voli.

“Questi numeri testimoniano la volontà e l'impegno a rafforzare il ruolo di Catania come hub aeroportuale di rilevanza internazionale, sempre più innovativo e attento

a soddisfare le attese e le necessità dei passeggeri” ha commentato **Nico Torrisi, amministratore delegato della SAC**. “Nell'ultimo periodo, è emersa la necessità di ampliare l'utenza della Sicilia orientale, anche per assecondare l'andamento deciso della richiesta dei consumatori. Per venire incontro a queste esigenze, stiamo collaborando in maniera fattiva con le compagnie e con tutti gli attori del settore aeroportuale”.

Il comparto nazionale aumenterà le operazioni del 10% (con 17.698 movimenti contro 16.084) mentre nel settore internazionale l'incremento sarà del 54% (con 8.614 movimenti contro 5.590).

Per quanto riguarda **il comparto internazionale, l'aeroporto di Catania servirà 52 tratte**, con un aumento di frequenze su destinazioni molto richieste come Tirana, Memmingen, Bucarest, Budapest, Parigi, Bruxelles, Cracovia, Amburgo e Francoforte.



## CATANIA AIRPORT: FLIGHTS INCREASING BY 20% FOR WINTER 2023/2024

**Torrissi: “A significant increase in flights to satisfy the expectations and needs of passengers”**

**S**AC announces that there will be **26,312** aircraft movements expected for winter of 2023/2024, compared to 21,674 thousand last season, numbers that mark a significant **increase of 20% in flights** and activity at **Catania airport**. The data announced by the company that manages the airports of Catania and Comiso, heralds a general strengthening of Sicilian infrastructure for the 2023/2024 winter season.

The strengthening of SAC's offer is due to four factors: the increase in the number of operations of the *Ryanair* company by almost 25% compared to last winter (10,574 movements against 8,438), the in-

crease in flights of the Hungarian carrier *Wizz Air* (4,526 movements against 3,445, +31%), and of the two Italian companies *ITA Airways* (4,144 movements against 3,662, +13%), and *Aeroitalia*.

*Aeroitalia* itself, which began its activity at the end of last season with 49 movements, has announced up to 1,124 flights in the coming seasons.

“These numbers demonstrate the desire and commitment to strengthen Catania's role as an airport hub of international importance, increasingly innovative and attentive to satisfying the expectations and needs of passengers”, commented **Nico Torrissi, CEO of SAC**. “In the last period, the need has emerged to expand the user

base in eastern Sicily, also to accommodate the strong trend in consumer demand. To meet these needs, we are actively collaborating with the companies and with all the players in the airport sector”.

The national sector will increase operations by 10% (with 17,698 movements against 16,084) while in the international sector the increase will be 54% (with 8,614 movements against 5,590).

As regards **the international sector, Catania airport will serve 52 routes**, with an increase in frequencies on highly requested destinations such as Tirana, Memmingen, Bucharest, Budapest, Paris, Brussels, Krakow, Hamburg and Frankfurt.

## AÉROPORT DE CATANE: LES VOLS AUGMENTENT DE 20% POUR L'HIVER 2023/2024

**Torrissi: “Une augmentation significative des vols pour répondre aux attentes et aux besoins des passagers”**

**L**e SAC annonce qu'il y aura 26.312 mouvements aériens prévus pour l'hiver 2023/2024, contre **21.674** mille la saison dernière, chiffres qui marquent une **augmentation significative de 20% des vols** et de l'activité de l'**aéroport de Catane**. Les données annoncées par la société qui gère les escales de Catane et de Comiso annoncent une amélioration générale des infrastructures siciliennes pour la saison d'hiver 2023/2024.

Le renforcement de l'offre de SAC est dû à quatre facteurs: l'augmentation du nombre d'opérations de la compagnie *Ryanair* de près de 25% par rapport à l'hiver dernier (10.574 mouvements contre 8.438), l'augmentation des vols du transporteur hongrois *Wizz*

*Air* (4.526 mouvements contre 3.445, +31%), et des deux compagnies italiennes *ITA Airways* (4.144 mouvements contre 3.662, +13%), et *Aeroitalia*.

*Aeroitalia* elle-même, qui n'a commencé ses activités qu'à la fin de la saison dernière avec 49 mouvements, a annoncé jusqu'à 1.124 vols au cours des prochaines saisons.

“Ces chiffres témoignent de la volonté et de l'engagement à renforcer le rôle de Catane en tant que plateforme aéroportuaire d'importance internationale, de plus en plus innovant et attentif à répondre aux attentes et aux besoins des passagers”, a commenté **Nico Torrissi, directeur général de SAC**. “Dans la dernière période, il est apparu qu'il était nécessaire d'élargir les utilisateurs à l'est de la Sicile, pour

suivre, notamment, l'évolution de la demande des consommateurs. Pour répondre à ces besoins, nous collaborons activement avec les entreprises et tous les acteurs du secteur aéroportuaire.

Le secteur national augmentera les opérations de 10% (avec 17.698 mouvements contre 16.084) tandis que dans le secteur international, l'augmentation sera de 54% (avec 8.614 mouvements contre 5.590).

En ce qui concerne **le secteur international, l'aéroport de Catane desservira 52 itinéraires**, avec une augmentation des fréquences vers des destinations très demandées telles que Tirana, Memmingen, Bucarest, Budapest, Paris, Bruxelles, Cracovie, Hambourg et Francfort.



# DHEBORA MIRABELLI (CONFAPI SICILIA): "INDUSTRIA CULTURALE E CREATIVA IN CRESCITA GRAZIE A SERIE TV E FILM"

**Il 150% dei contributi regionali per le produzioni cinematografiche dovrà essere reinvestito in Sicilia**

Secondo l'ultimo rapporto di *Fondazione Symbola* e *Unioncamere*, pubblicato nel 2023, la filiera culturale e creativa in Italia ha generato un valore aggiunto pari a 95,5 miliardi di euro (+6,8% rispetto all'anno precedente). Complessivamente, per ogni euro di valore aggiunto prodotto dalle attività culturali e creative se ne attivano altri 1,8 in settori economici diversi, come quello turistico, dei trasporti e del *Made in Italy*, per un valore pari a 176,4 miliardi di euro. La Sicilia è tra le regioni che hanno beneficiato maggiormente di questa crescita, grazie anche all'interesse scaturito da film e serie tv di successo che hanno prodotto un boom di ricerche e di prenotazioni da parte dei turisti nazionali e, soprattutto, internazionali.

"Negli ultimi anni la nostra terra è stata scenario di diverse serie tv e produzioni cinematografiche", spiega **Dhebora Mirabelli**, presidente di Confapi Sicilia. "In passato la serie tv sul *Commissario Montalbano* aveva già ottenuto un grandissimo ritorno in termini di prenotazioni, ma è grazie alla serie televisiva statunitense *The White Lotus* che l'isola si è imposta come meta turistica per gli stranieri, facendo esplodere il "*White Lotus Effect*", com'è stato definito dai media americani per commentare il boom delle prenotazioni a Taormina a seguito della messa in onda. Secondo quanto emerso all'*Audio Visual Producer Summit* che si è

svolto lo scorso luglio a Trieste, grazie a *The White Lotus* sono stati generati 1500 posti di lavoro. Nell'ultimo anno i voli dagli USA in Sicilia sono aumentati del 205%, del 265% quelli dalla Germania. Ma non è l'unico caso, altre importanti produzioni cinematografiche e televisive hanno visto protagonisti i nostri luoghi, come *The Bad Guy*, dove gli spettatori possono ammirare la Palermo arabo-normanna e le cattedrali di Cefalù e Monreale. Un altro palcoscenico mondiale per Palermo, Favignana, Marsala e Cefalù è la recente serie italiana *I Leoni di Sicilia*. Tra le ultime riscoperte a livello internazionale c'è il **Castello Manfredonico di Mussomeli**, scenario dello spot pubblicitario della catena dei negozi Zara e tra le location scelte per le riprese del film statunitense *In the Hand of Dante*. A breve uscirà anche la serie tv tratta dal *Gattopardo* su Netflix".

"La Regione Siciliana, nel secondo semestre 2023, ha cofinanziato la produzione di 19 nuovi progetti cinematografici e audiovisivi, attraverso l'*Assessorato del Turismo, dello sport e dello spettacolo* e la *Sicilia Film Commission*. L'intervento completa il piano di investimenti dedicato di oltre 6,6 milioni di euro interamente finanziato con risorse del bilancio regionale. Un provvedimento che ci vede favorevoli anche perché le prossime produzioni in Sicilia saranno tenute al coinvolgimento delle maestranze tecniche e artistiche locali e a rein-



vestire nell'isola almeno il 150% del contributo ricevuto".

"Per Confapi Sicilia - conclude **Dhebora Mirabelli** - l'industria culturale e creativa è uno dei motori della nostra economia e il legame, che vogliamo fortemente rafforzare, tra cultura e manifattura, bellezza e innovazione, competenza e internazionalità, rappresenta coscienza di un'eredità del nostro passato ma anche consapevolezza di sviluppo futuro della nostra regione che è depositaria di un patrimonio artistico di valore inestimabile. **Andrea Camilleri** ripeteva spesso che "*con la cultura si mangia*", volendo ricordare che gli investimenti nel settore, sia di tipo pubblico che di tipo privato, non sono mai investimenti senza un ritorno".

# DHEBORA MIRABELLI (CONFAPI SICILIA): “CULTURAL AND CREATIVE INDUSTRY GROWING THANKS TO TV SERIES AND FILM”

## 150% of regional contributions for film productions must be reinvested in Sicily

According to the latest report by *Symbola Foundation* and *Unioncamere*, published in 2023, the cultural and creative supply chain in Italy has generated an added value of 95.5 billion euros (+6.8% compared to the previous year). Overall, for every euro of added value produced by cultural and creative activities, another 1.8 are activated in different economic sectors, such as tourism, transport and *Made in Italy*, for a value of 176.4 billion euros. Sicily is among the regions that have benefited most from this growth, thanks also to the interest generated by successful films and TV series which have produced a boom in searches and bookings by national and, above all, international tourists.

“In recent years, our land has been the setting for several TV series and film productions”, explains **Dhebora Mirabelli**, president of Confapi Sicilia. “In the past, the TV series on *Inspector Montalbano* had already achieved a huge return in terms of bookings, but it is thanks to the American television series *The White Lotus* that the island has established itself as a tourist destination for foreigners, making the “*White Lotus Effect*” explode, as it was defined by the American media to comment on the boom in bookings in Taormina following the broadcast. According to what emerged at the *Audio Visual Producer Summit* which took place last July in Trieste, 1500 jobs were generated thanks to *The White Lotus*. In the last year, flights from the USA to

Sicily have increased by 205%, those from Germany by 265%. But it is not the only case, other important film and television productions have featured our places, such as *The Bad Guy*, where spectators can admire Arab-Norman Palermo and the cathedrals of Cefalù and Monreale. Another world stage for Palermo, Favignana, Marsala and Cefalù is the recent Italian series *The Lions of Sicily*. Among the latest rediscoveries at an international level is the **Castle Manfredonico of Mussomeli**, the setting for the advertising spot of a well-known chain of shops

*partment of Tourism, Sport and Entertainment and the Sicily Film Commission*. The intervention completes the dedicated investment plan of over 6.6 million euros entirely financed with resources from the regional budget. A measure that we are also in favor of because the next productions in Sicily will be required to involve local technical and artistic workers and to reinvest at least 150% of the contribution received in the island”.

“For Confapi Sicilia - concludes **Dhebora Mirabelli** - the cultural and creative industry is one of the engines of our economy and the link,



and among the locations chosen for the filming of the American film *In the Hand of Dante* directed by **Julian Schnabel** and produced by **Martin Scorsese** and with a stellar cast composed of **Gal Gadot**, **Jason Momoa**, **Johnny Depp** and **Gerard Butler**. The TV series based on *Gattopardo* will also be released soon on Netflix”.

“The *Sicilian Region*, in the second half of 2023, co-financed the production of 19 new cinematographic and audiovisual projects, through the *De-*

which we strongly want to strengthen, between culture and manufacturing, beauty and innovation, competence and internationality, represents awareness of a legacy of our past but also awareness of the future development of our region, custodian of an artistic heritage of inestimable value. **Andrea Camilleri** often repeated that “*with culture you eat*”, wanting to remember that investments in the sector, whether public or private, are never investments without a return”.



# DHEBORA MIRABELLI (CONFAPI SICILE): “L’INDUSTRIE CULTURELLE ET CRÉATIVE EN CROISSANCE GRÂCE AUX SÉRIES TÉLÉVISÉES ET AU FILM”

**150% des contributions régionales pour les productions  
cinématographiques doivent être réinvesties en Sicile**

Selon le dernier rapport de la *Fondation Symbola* et *Unioncamere*, publié en 2023, la chaîne d’approvisionnement culturelle et créative en Italie a généré une valeur ajoutée de 95,5 milliards d’euros (+6,8% par rapport à l’année précédente). Au total, pour chaque euro de valeur ajoutée généré par les activités culturelles et créatives, 1,8 autre est actif dans différents secteurs économiques, tels que le tourisme, les transports et le *Made in Italy*, d’une valeur de 176,4 milliards d’euros. La Sicile est l’une des régions qui ont le plus bénéficié de cette croissance, grâce également à l’intérêt suscité par les films et séries télévisées à succès qui ont produit un boom de recherches et de réservations touristiques par les touristes nationaux et, surtout, internationaux.

“Au cours des dernières années, notre terre a été le théâtre de plusieurs séries télévisées et productions cinématographiques”, explique **Dhebora Mirabelli**, présidente de Confapi Sicilia. “Dans le passé, la série télévisée du *commissaire Montalbano* avait déjà obtenu un très grand retour en termes de réservations touristiques, mais c’est grâce à la série télévisée américaine *The White Lotus* que l’île s’est imposée comme une destination touristique pour les étrangers, en faisant exploser le “*White Lotus Effect*”, comme l’ont défini les médias américains pour commenter le boom des réservations à Taormina suite à la diffusion. Selon l’*Audio Visual Producer Summit* qui s’est tenu en juillet dernier à Trieste, 1500 emplois ont été créés grâce à *The White Lotus*. Au cours de l’année dernière, les vols en pro-



venance des États-Unis vers la Sicile ont augmenté de 205%, ceux en provenance d’Allemagne de 265%. Mais ce n’est pas le seul cas, d’autres lieux ont été protagonistes d’importantes productions cinématographiques et télévisuelles, comme *The Bad Guy*, où les spectateurs peuvent admirer la Palerme arabo-normande et les cathédrales de Cefalù et Monreale. Une autre scène mondiale pour Palerme, Favignana, Marsala et Cefalù est la récente série italienne *des Lions de Sicile*. Parmi les dernières redécouvertes au niveau international, le **château Manfredonico de Mussomeli**, cadre de la publicité d’une chaîne de magasins bien connue et un des lieux choisis pour le tournage du film américain *In the Hand of Dante* réalisé par Julian Schnabel et produit par Martin Scorsese et avec un casting stellaire composé de Gal Gadot, Jason Momoa, Johnny Depp et Gerard Butler. La série télévisée tirée de *Gattopardo* sortira bientôt diffusée sur Netflix.

“La *Région Sicilienne*, au deuxième semestre 2023, a cofinancé la production de 19 nouveaux projets cinématographiques et audiovisuels, par le biais du

*Département du Tourisme, du Sport et du Spectacle* et de la *Sicilia Film Commission*. L’intervention complète le plan d’investissement dédié, de plus de 6,6 millions d’euros, entièrement financé par les ressources du budget régional. Cette mesure nous rend favorables dans la mesure où dans les prochaines productions en Sicile il y aura une participation des travailleurs techniques et artistiques locaux et un réinvestissement d’au moins 150% de la contribution reçue dans l’île”.

“Pour Confapi Sicilia - conclut **Dhebora Mirabelli** - l’industrie culturelle et créative est l’un des moteurs de notre économie et le lien, que nous voulons fortement renforcer, entre culture et fabrication, beauté et innovation, compétence et internationalité, représente la conscience d’un héritage de notre passé mais aussi la conscience du développement futur de notre région dépositaire d’un patrimoine artistique inestimable. **Andrea Camilleri** répétait souvent que “*on mange avec la culture*”, en rappelant que les investissements dans le secteur, qu’ils soient publics ou privés, ne sont jamais des investissements sans rendement.



# CONFAPI

SICILIA



**DÀ VALORE  
A CHI CREA VALORE**

[www.confapisicilia.it](http://www.confapisicilia.it)







SICILY



FOR KIDS







# LA FONTE ARETUSA

**L'amore eterno esiste e ce lo dimostrano  
Alfeo e Aretusa, trasformati dagli dei e uniti  
per sempre nell'isola di Ortigia a Siracusa**

*di Attilio Cardella*

**L** miti greci, romani e siciliani si intrecciano nei tempi e ci raccontano storie fantastiche in cui eroi, guerrieri, dei e gente comune si incontrano (e, a volte, si scontrano) in storie che ancora oggi vengono tramandate superando i secoli. Molte di queste storie ci parlano dell'amore e della sua forza. Cosa accade quando creature mitologiche e leggendarie si innamorano? Quanto può durare nel tempo questo sentimento? In quanti, uomini o dei, hanno perso la ragione dopo essersi innamorati? Domande a cui può rispondere la leggenda cui è legata la **Fonte Aretusa**, lo specchio d'acqua dolce dalla forma circolare che

si trova nell'isola di **Ortigia**, a **Siracusa**, a pochi passi dal mare.

C'era una volta **Aretusa**, una **ninfa** (divinità minore della mitologia classica) ancella di **Artemide** dea greca della caccia, figlia di Zeus e sorella gemella di Apollo. I romani identificavano questa dea con il nome Diana.

Un giorno la ninfa Aretusa, durante una battuta di caccia, si allontanò dal gruppo e si ritrovò sulle sponde di un fiume nel Peloponneso, in Grecia, dove, vista la giornata afosa e le acque limpide, decise di fare un bagno. In quel momento la vide il giovane pastore **Alfeo** che rimase folgorato dalla sua bellezza e se ne innamorò per-



## Alfeo: semplice pastore e divinità?

Il mito di **Alfeo e Aretusa** ha affascinato molti scrittori nel corso dei secoli. Oltre al già citato *Cicerone*, ne hanno parlato il poeta greco *Pindaro*, il poeta siceliota *Mosco*, i romani *Ovidio* (nelle sue famose *Metamorfosi*) e *Virgilio*, gli inglesi *John Milton* e *Alexander Pope*, gli storici *Timeo*, *Pausania*, *Diodoro Siculo*, *Strabone*, fino ad arrivare al poeta *Gabriele D'Annunzio*. Se il mito resta identico nella sostanza, gli antichi scrittori hanno invece dato origini diverse ad **Alfeo**, che in molti testi non è descritto come un semplice pastore, tutt'altro. Secondo *Ovidio*, Alfeo era già lo spirito del fiume dove la bella *Aretusa* si stava facendo il bagno, che si è personificato in un bellissimo giovane con gli occhi colmi di desiderio.

Dopo la sparizione di *Aretusa*, *Giove* lo avrebbe ritrasformato in un fiume. Secondo un'altra fonte, **Alfeo** era il dio del fiume figlio di *Oceano* e *Tetis*: disperato per la trasformazione di *Aretusa*, chiese aiuto al padre *Oceano* che lo trasformò e lo fece scorrere fino a *Siracusa*.

duramente. Un sentimento che lo portò alla follia e che gli fece inseguire *Aretusa* giorno e notte. La ninfa, stanca di fuggire, raggiunta finalmente la dea *Artemide*, le chiese di salvarla. *Artemide*, inizialmente, la avvolse in una nuvola per nascerla da **Alfeo** che, tuttavia, non si arrese e continuò a cercarla. La dea, allora, **trasformò *Aretusa* in acqua** e la fece sparire in una fessura nel terreno, dove viaggiò sottoterra, sotto i mari, addirittura attraversando gli inferi, **prima di riaffiorare come una sorgente a Siracusa**.

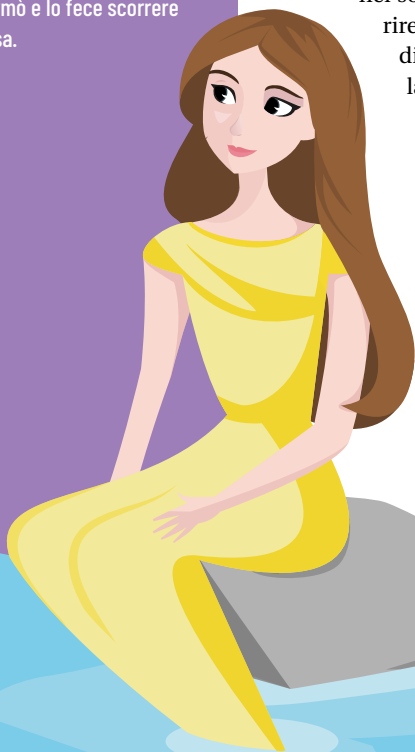
**Alfeo**, intanto, soffriva per amore. Le sue lacrime disperate commossero gli dei che decisero di trasformarlo in un fiume sotterraneo che dalla Grecia arriva fino alla Sicilia per unirsi alla sua amata. Una prova di amore e di sincerità dei sentimenti che riuscì a convincere anche la stessa *Aretusa*, che alla fine acconsentì all'unione con **Alfeo: le loro acque adesso sono unite per l'eternità**.

Narra la leggenda che se si getta una coppa nelle acque del fiume **Alfeo** in Grecia, questa viaggerà nel sottosuolo per riapparire nella *Fonte Aretusa* di *Siracusa*, provando la continuità tra la Grecia e la città siciliana.

Oggi è possibile ammirare **una statua raffigurante i due amanti fi-**

**nalmente uniti**. La *Fonte Aretusa* è diventata un luogo **dove si celebra l'amore eterno**: si dice che porti fortuna agli innamorati toccare insieme le acque della fonte. Al tramonto, poi, la vista sul porto regala un panorama fantastico e romantico, di quelli che riempiono gli occhi di mille sfumature di rosso e arancione e che possono far accelerare i battiti nei cuori degli innamorati.

All'interno dello specchio d'acqua vivono i *cefali*, pesci sacri alla dea *Artemide*, la cui presenza è documentata dagli scritti di *Marco Tullio Cicerone* più di 2300 anni fa. Anche le anatre hanno fatto della fonte la loro casa prediletta e si tuffano tra le piante di papiro egiziano che in tutta Europa sono presenti solo a *Siracusa* e alle sorgenti di *Fiumefreddo* a *Catania*. Un ecosistema molto fragile vista la vicinanza con il mare: se le acque dolci si mescolassero a quelle salate, i pesci e le piante di papiro potrebbero morire. Nel corso dei secoli svariati terremoti hanno rischiato di far interrompere l'afflusso di acqua. Lavori di manutenzione continui hanno permesso alla fonte di resistere e di sopravvivere fino ad oggi. Ci piace pensare che la sorgente di acqua dolce non possa essere interrotta da nessun evento naturale o artificiale, **perché l'amore eterno esiste e ce lo raccontano ogni giorno *Alfeo* e *Aretusa* proprio grazie alla fonte dedicata alla ninfa.** ■



# THE ARETHUSA SPRING

*Eternal love exists and Alpheus and Arethusa demonstrate it to us, transformed by the gods and united forever on the island of Ortigia in Syracuse*

by Attilio Cardella

**G**reek, Roman and Sicilian myths are intertwined in time and tell us fantastic stories in which heroes, warriors, gods and common people meet and, at times, clash, in stories that are still passed down over the centuries. Many of these stories tell us about **love** and its strength. What happens when mythological and legendary creatures fall in love? How long can this feeling last? How many, men or gods, have lost their mind after falling in love? Questions that can be answered by the legend to which the **Arethusa Spring** is linked, the circular-shaped body of fresh water mirror found on the island of **Ortigia**, in **Syracuse**, a few steps from the sea.

Once upon a time there was **Arethusa**, a **nymph** (minor deity of classical mythology) handmaid of **Artemis**, Greek goddess of hunting, daughter of Zeus and twin sister of Apollo. The Romans identified this goddess with the name Diana.

But back to Arethusa... one day the nymph, during a hunting trip, moved away from the group and found herself on the banks of a river in the Peloponnese, Greece, where, given the sultry day and the clear waters, she decided to take a bath. At that moment the young shepherd **Alpheus** saw her and was struck by her beauty and fell madly in love with her. A feel-

ing that drove him to madness and that made him chase Arethusa day and night. The nymph, tired of fleeing, finally reached the goddess Artemis, asked her to save her. Artemis initially wrapped her in a cloud to hide her from Alpheus who, however, did not give up and continued to look for her. The goddess the, **transformed Arethusa into water** and made her disappear into a crack in the ground, where she traveled underground, under the seas, even crossing the underworld, **before resurfacing as a spring in Syracuse**.

Alpheus' love, however, did not give him peace. His desperate





## Alpheus: simple shepherd or divinity?

The myth of **Alpheus and Arethusa** has fascinated many writers over the centuries. In addition to the aforementioned *Cicero*, it talks about the Greek poet *Pindar*, the Sicilian poet *Mosco*, the Romans *Ovid* (in his famous *Metamorphoses*) and *Virgil*, the English *John Milton* and *Alexander Pope*, the historians *Timaeus*, *Pausanias*, *Diodorus Siculus*, *Strabo*, up to the poet *Gabriele D'Annunzio*.

If the myth remains identical in substance, the ancient writers have instead given different origins to **Alpheus**, who in many texts is not described as a simple shepherd, far from it. According to *Ovid*, **Alpheus** was already the spirit of the river where the beautiful **Arethusa** was bathing, who was personified in a beautiful young man with eyes full of desire. After the disappearance of **Arethusa**, **Jupiter** would have transformed it back into a river. According to another source, **Alpheus** was the god of the river son of **Oceanus** and **Tetis**: desperate for the transformation of **Arethusa**, he asked for help from his father **Oceanus** who transformed it and made it flow to **Syracuse**.

tears moved the gods who decided to turn him into an underground river that goes from Greece to Sicily to join his beloved. A proof of love and sincerity of feelings that managed to convince even **Arethusa** herself, who finally agreed to the union with **Alpheus**: **their waters are now united for eternity**.

Legend has it that if you throw a cup into the waters of the **Alpheus River** in Greece, it will travel underground to reappear in the **Fonte Arethusa** of **Syracuse**, proving the continuity between Greece and the Sicilian city.

Today it is possible to admire a **statue depicting the two lovers finally united**. The **Arethusa Spring** has become a place **where eternal love is celebrated**: it is said that it brings good luck to lovers who touch the waters of the source together. At sunset, then, the view of the port offers a fantastic and romantic panorama, of those that fill the eyes with a thousand shades of red and orange and that can make

the heartbeats of lovers accelerate. Inside the body of water live *mullet*, fish sacred to the goddess **Artemis**, whose presence is documented by the writings of *Marcus Tullius Cicero* more than 2300 years ago. Even the ducks have made the spring their favorite home and dive among the Egyptian papyrus plants which in all of Europe are present only in **Syracuse** and at the springs of **Fiumefreddo** in **Catania**. A very fragile ecosystem given the proximity to the sea: if the fresh waters are mixed with the salty ones, the fish and papyrus plants could die. Over the centuries, several earthquakes have threatened to interrupt the flow of water. Continuous maintenance work has allowed the source to resist and survive to this day. We like to think that the fresh water source cannot be interrupted by any natural or artificial event, **because eternal love exists and Alpheus and Arethusa tell us about it every day thanks to the source dedicated to the nymph**. ■



# LA SOURCE ARETHUSE

**L'amour éternel existe, Alphée et Arethuse nous le prouvent, transformés par les dieux et unis pour toujours sur l'île d'Ortygie à Syracuse**

par **Attilio Cardella**

Les mythes grecs, romains et siciliens s'entremêlent dans le temps et nous racontent des histoires fantastiques dans lesquelles des héros, des guerriers, des dieux et des gens ordinaires se rencontrent et, parfois, se heurtent, dans des histoires qui sont encore transmises au-delà des siècles. Beaucoup de ces histoires nous parlent de l'amour et de sa force. Que se passe-t-il lorsque des créatures mythologiques et légendaires tombent amoureuses? Combien de temps ce sentiment peut-il durer? Combien d'hommes ou de dieux ont perdu la raison après être tombés amoureux? Questions auxquelles peut répondre la légende à laquelle est liée la source **Arethuse**, le miroir d'eau douce de forme circulaire qui se trouve sur l'île d'**Ortygie**, à **Syracuse**, à quelques pas de la mer. Il était une fois **Arethuse**, une **nympe** (divinité mineure de la mythologie classique) d'Artémis, déesse grecque de la chasse, fille de Zeus et sœur jumelle d'Apolon. Les Romains ont identifié cette déesse à Diane. Mais revenons à Arethuse... un jour la nymphe, lors d'une chasse, s'éloigna du groupe et se retrouva au bord d'une rivière dans le Péloponnèse, en Grèce, où, vu la journée étouffante et les eaux claires, décida de se baigner. À ce moment-là, le jeune pasteur **Alphée** la vit, époustoufflé par sa beauté il en tomba éperdument amoureux. Un sentiment qui l'a conduit à la folie et qui l'a fait poursuivre Arethuse jour et nuit. La nymphe, fatiguée de fuir, a finalement rejoint la déesse Artémis, et lui demanda de la sauver. Artémis l'a d'abord enveloppée dans

un nuage pour la cacher à Alphée qui, n'abandonna pas et continua à la chercher. La déesse a alors **transformé Arethuse en eau** et l'a fait disparaître dans une fissure dans le sol, où elle a voyagé sous terre, sous les mers, traversant même les enfers, **avant de renaître comme une source à Syracuse**.

Cependant, l'amour d'Alphée ne cessa pas pour autant. Ses larmes désespérées ont émus les dieux qui ont décidé de le transformer en une rivière enterrée qui va de la Grèce à la Sicile pour rejoindre sa bien-aimée. Une preuve d'amour et de sincérité des sentiments qui a même réussi à convaincre Arethuse, qui a finalement consenti à l'union avec Alphée: **leurs eaux sont maintenant unies pour l'éternité**.

La légende raconte que si vous jetez une coupe dans les eaux de l'Alphée en Grèce, elle voyagera dans le sous-sol pour réapparaître dans la source Arethuse de Syracuse, prouvant la continuité entre la Grèce et la ville sicilienne.

Aujourd'hui, il est possible d'admirer **une statue représentant les deux amants enfin unis**. La Source Arethuse est devenue un lieu **où l'amour éternel est célébré**: on dit que toucher les eaux de la source ensemble porte chance aux amoureux. Au coucher du soleil, la vue sur le port offre un panorama fantastique et romantique, elle remplit les yeux de mille nuances de rouge et d'orange et peut accélérer les battements de cœur des amoureux.

Dans ces eaux vivent les *mulets*, des poissons sacrés de la déesse Artémis, dont la présence est documentée par les écrits de *Marco*

*Tullius Cicéron* il y a plus de 2300 ans. Même les canards ont fait de la source leur maison préférée et ils plongent parmi les plantes de papyrus égyptien qui dans toute l'Europe ne sont présentes qu'à Syracuse et dans les sources de Fiumefreddo à Catane. Un écosystème très fragile compte tenu de la proximité de la mer: si les eaux douces se mêlaient aux eaux salées, les poissons et les plantes de papyrus pourraient mourir. Au fil des siècles, plusieurs tremblements de terre ont risqué d'interrompre l'afflux d'eau. Des travaux d'entretien continus ont permis à la source de résister et de survivre jusqu'à aujourd'hui. Nous aimons penser que la source d'eau douce ne peut être interrompue par aucun événement naturel ou artificiel, **car l'amour éternel existe et Alphée et Arethuse nous le rappellent tous les jours grâce à la source dédiée à la nymphe**. ■

## Alphée: simple pasteur ou divinité?

Le mythe d'**Alphée et d'Arethuse** a fasciné de nombreux écrivains au fil des siècles. En plus du *Cicéron* déjà cité, le poète grec *Pindare*, le poète siciliote *Mosco*, les romains *Ovide* (dans ses célèbres *Métamorphoses*) et *Virgile*, les anglais *John Milton* et *Alexander Pope*, les historiens *Timée*, *Pausanias*, *Diodore de Sicile*, *Strabon*, jusqu'au poète *Gabriele D'Annunzio*, en ont parlé.

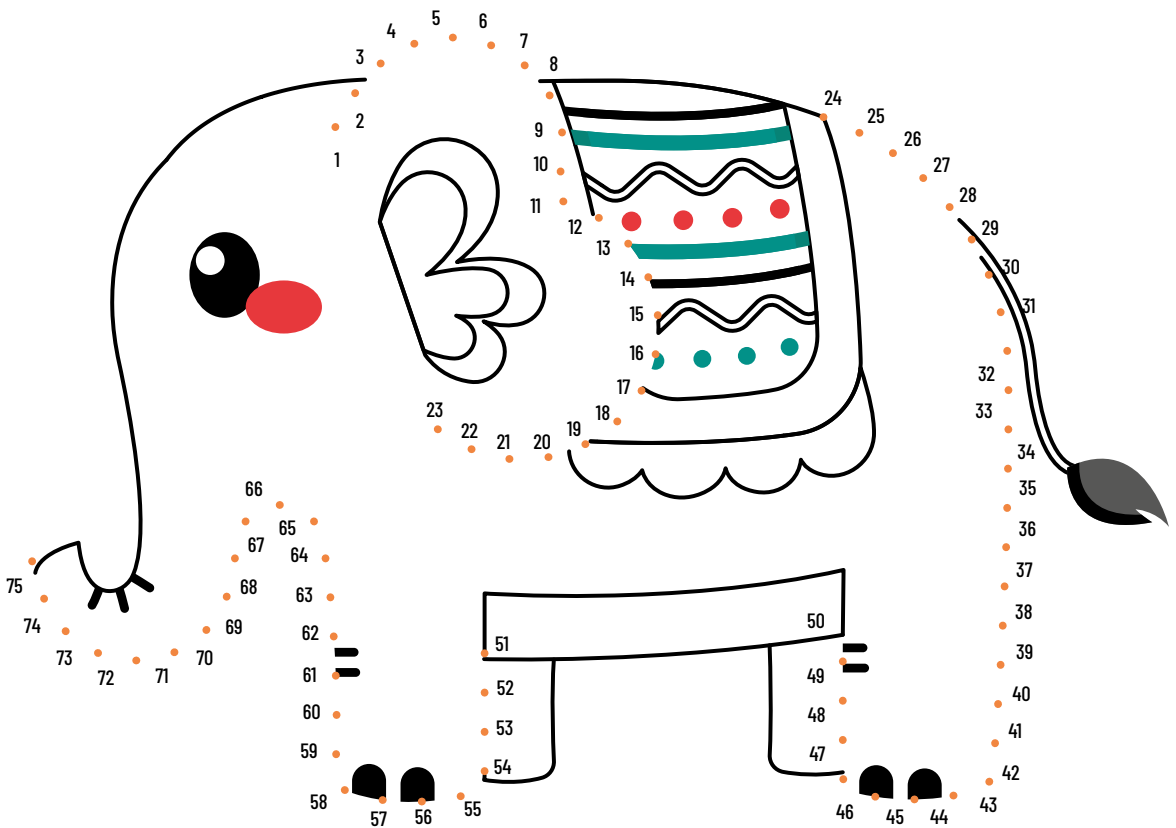
Si l'essence du mythe reste identique, les anciens écrivains ont plutôt donné des origines différentes à Alphée, qui dans de nombreux textes n'est pas décrit comme un simple pasteur, loin de là. Selon *Ovide*, **Alphée**, symbole de l'esprit de la rivière où la belle Arethuse se baignait, est personnifié en un beau jeune homme aux yeux pleins de désir. Après la disparition d'Arethuse, Jupiter l'aurait transformé en rivière. Selon une autre source, Alphée était le dieu de la rivière fils d'Océan et Thétis: désespéré pour la transformation d'Arethuse, il demanda l'aide de son père Océan qui le transforma et le fit couler jusqu'à Syracuse



# Unisci i puntini

## Connect the dots / Relier les points

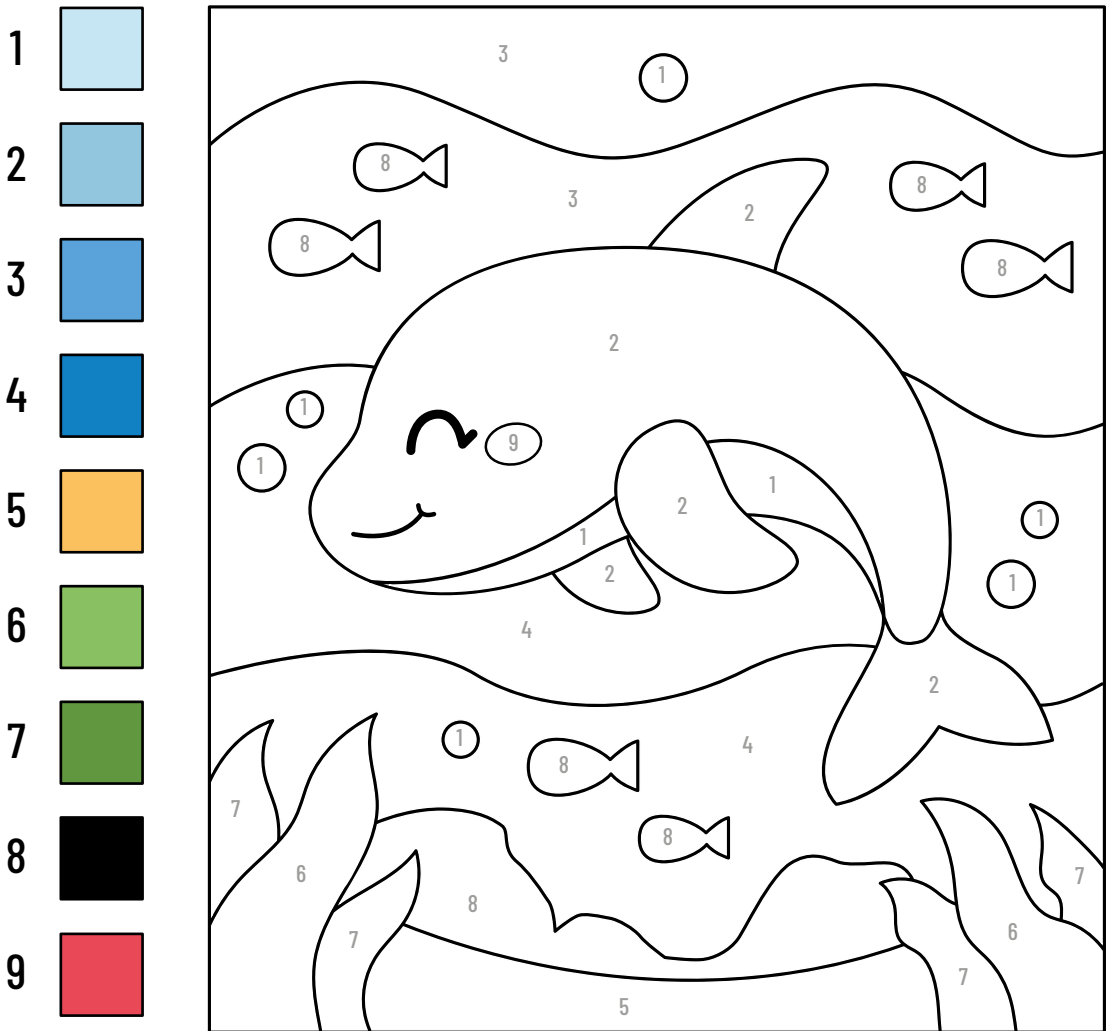
**Unisci i puntini seguendo l'ordine dei numeri per scoprire il disegno nascosto**  
*Connect the dots following the order of the numbers to reveal the hidden design*  
*Reliez les points en suivant l'ordre des chiffres pour révéler le motif caché*



# Colora il disegno

## Color the drawing / Colorier le dessin

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





# TUTTO IL GUSTO SENZA CONSERVANTI



me  
milk

memilk.com

DISTRIBUITO IN ITALIA DA  
masterdelivery.it

CROCCANTE FUORI  
MORBIDO DENTRO



BISQUI

BISCOTTO FARCITO CON  
CREMA ALLA NOCCIOLA



*Luca Tomasello*  
DOLCERIA ARTIGIANALE IN BELPASSO



SCANSIONA IL CODICE  
SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI  
SU [LUCATOMASELLO.IT](http://LUCATOMASELLO.IT)





ARTICOLI PER L'INFANZIA  
ABBIGLIAMENTO  
CALZATURE  
GIOCATTOLE



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

# CI PRENDIAMO CURA DELLA TUA AUTO



We take care of your car  
Nous prenons soin de votre voiture

## CONSEGNA PULITA LA TUA AUTO A NOLEGGIO

Deliver your rental car clean  
Remettez votre voiture de location propre

Vicino l'aeroporto · Near the airport · Proche de l'aéroport



# INSTAWASH

**PALERMO** - Via Liegi snc - Contrada Giagaffe - Carini (PA) +39 334 218 6357  
**CATANIA** - Via San Giuseppe Alla Rena - Fondo 4 - Catania +39 349 140 1286

PRENOTA



instawash.it





**editoria turistica**  
sfoglia tutti i prodotti anche online



# europmoto

your rental partner

## Discover Sicily



HELMETS INCLUDED



HELPLINE



BASIC INSURANCE



MECHANIC LOCKER



FREE CANCELLATION WITHIN 72 HOURS BEFORE ARRIVAL



UNLIMITED KM

## Scooters, motorcycles and electric bikes at the best price



Via Mariano Stabile, 52 - Palermo  
Via Ammiraglio Gravina, 2C - Palermo  
+39 091 675 7862 | +39 334 945 8306



[www.europmotorent.com](http://www.europmotorent.com)

SCAN TO VISIT



OUR WEBSITE



# Sicilia Bedda Shop

Ceramiche artistiche siciliane · Prodotti tipici · Souvenir



“Le teste di moro: una storia d'amore, gelosia e vendetta dietro un'icona della Sicilia”



Shop online su [www.siciliabeddashop.com](http://www.siciliabeddashop.com)

SPEDIZIONE IN TUTTO IL MONDO CON ASSICURAZIONE  
WORLDWIDE SHIPPING WITH INSURANCE  
EXPÉDITION MONDIALE AVEC ASSURANCE

SCONTO 10% su tutto il catalogo  
Usa codice sconto **AMAZING**



Via V. Emanuele, 16/17 - Capaci (PA) ☎ +39 328 736 8113 ✉ [info@siciliabeddashop.com](mailto:info@siciliabeddashop.com)