

AMAZING

in viaggio tra le meraviglie

SICILY

MAGAZINE

MAGAZINE SEMESTRALE - ANNO 11 - N. 3 - GIUGNO 2024 - GRATUITO



MARZAMEMI

Un trionfo di colori nel sud della Sicilia

*A triumph of colours in the south of Sicily
Un triomphe de couleurs dans le sud de la Sicile*



UN TUFFO NEL MARE DI SAN VITO LO CAPO

*A dip in the sea
of San Vito Lo Capo
Un plongeon dans la mer
de San Vito Lo Capo*

IL CASTELLO DI CARINI E LA STORIA DELLA BARONESSA

*The castle of Carini
and the story of the Baroness
Le château de Carini
et l'histoire de la Baronne*

UNA PASSEGGIATA SUL CRATERE DELL'ISOLA DI VULCANO

*A walk on the crater
of Vulcano Island
Balade sur le cratère
de l'île Vulcano*



A STAR ALLIANCE MEMBER 

WE ARE ALL CONNECTED

Connecting more countries than any other.



TURKISH AIRLINES



maredamare

*Un piatto
che sa di natura*



**Pronto
come a casa tua**

www.maredamaresrl.com





LA BIRRA
100%
MADE
IN SICILY

ENJOY THE FRESHNESS OF SICILY

Birra Sicula è la freschezza siciliana in ogni bottiglia. Un'esplosione di sapori mediterranei, arricchita con scorze di arancia per donarle un aroma fresco e inconfondibile. Artigianale e autentica, Birra Sicula è l'esperienza perfetta per chi ama i sapori veri. Un brindisi alla tradizione, ogni sorso un viaggio nel cuore della nostra terra.

Birra Sicula is Sicilian freshness in every bottle. An explosion of Mediterranean flavours, enriched with orange peel to give it a fresh and unmistakable aroma. Artisanal and authentic, Birra Sicula is the perfect experience for those who love real flavors. A toast to tradition, every sip a journey into the heart of our land.

Birra Sicula, c'est la fraîcheur sicilienne dans chaque bouteille. Une explosion de saveurs méditerranéennes, enrichie d'écorces d'orange pour lui donner un arôme frais et incomparable. Artisanale et authentique, Birra Sicula est l'expérience parfaite pour ceux qui aiment les vraies saveurs. Un toast à la tradition, chaque gorgée est un voyage au cœur de notre terroir.



**SCOPRI DOVE
TROVARLA**

**FIND OUT WHERE
TO FIND IT**

**DÉCOUVREZ
OÙ LE TROUVE**

Pasticceria Sparacello: sapori d'altri tempi

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

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

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

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





SPARACELLO

Sapori d'altri tempi

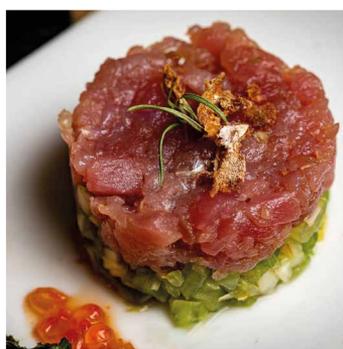
l'arte della pasticceria siciliana



www.pasticceriasparacello.com
Castronovo di Sicilia · Mussomeli
+39 339 822 8334


MADE IN ITALY





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 del direttore responsabile · by the managing director · par le directeur général
Attilio Cardella



Un successo straordinario da Palermo a Catania

Cinquantamila copie terminate in poche settimane. Il successo del secondo numero di Amazing Sicily è stato indescrivibile. Il nostro arrivo all'aeroporto di Catania ci ha permesso di raggiungere entrambi i lati della Sicilia in maniera omogenea e abbiamo raggiunto risultati che non ci saremmo neanche immaginati. Amazing Sicily è diventato il nostro biglietto da visita e sta permettendo a Passione Sicilia Edizioni di crescere in maniera esponenziale con altri due progetti: uno su Marsala, l'altro all'interno

di alcuni aerei di linea. Ne saprete di più nelle prossime settimane anche sul nostro sito www.amazingsicily.it. Con tutto questo entusiasmo, abbiamo pensato di regalarvi un terzo numero, quello estivo, con alcune delle migliori spiagge siciliane, da San Vito Lo Capo a Marzamemi, fino all'Isola di Vulcano; lo spazio culturale ci vede scoprire Piazza Armerina, il castello di Carini, il Nero d'Avola e l'Odissea, quest'ultima nella sezione Sicily for Kids. Vi auguriamo buona lettura e buona scoperta della nostra straordinaria Sicilia.



An extraordinary success from Palermo to Catania

Fifty thousand copies sold out in a few weeks. The success of the second issue of Amazing Sicily was indescribable. Our arrival at Catania airport allowed us to reach both sides of Sicily in a homogeneous manner and we achieved results that we would not have even imagined. Amazing Sicily has become our business card and is allowing Passione Sicilia Edizioni to grow exponentially with two other projects: one on Marsala, the other inside some airliners.

You will know more in the coming weeks also on our website www.amazingsicily.it. With all this enthusiasm, we thought we'd give you a third issue, the summer one, with some of the best Sicilian beaches, from San Vito Lo Capo to Marzamemi, up to the Isola di Vulcano, the cultural space sees us discover Piazza Armerina, the castle of Carini, the Nero d'Avola and the Odyssey, the latter in the Sicily for Kids section. We wish you happy reading and happy discover of our extraordinary Sicily.



Un succès extraordinaire de Palerme à Catane

Cinquante mille copies épuisées en quelques semaines. Le succès du deuxième numéro de Amazing Sicily a été indescrivible. Notre arrivée à l'aéroport de Catane nous a permis d'atteindre les deux côtés de la Sicile de manière homogène et nous avons obtenu des résultats que nous n'aurions jamais imaginés. Amazing Sicily est devenu notre carte de visite et permet à Passione Sicilia Edizioni de croître de manière exponentielle avec deux autres projets: l'un sur Marsala, l'autre sur certains avions de ligne. Vous

en saurez plus dans les prochaines semaines sur notre site www.amazingsicily.it. Avec tout cet enthousiasme, nous avons pensé vous offrir un troisième numéro, celui d'été, avec quelques-unes des meilleures plages sicilienne, de San Vito Lo Capo à Marzamemi, jusqu'à l'île de Vulcano; l'aspect culturel nous fait découvrir Piazza Armerina, le château de Carini, le Nero d'Avola et l'Odyssée, cette dernière dans la section Sicily for Kids. Nous vous souhaitons bonne lecture et bonne découverte de notre extraordinaire Sicile.



PERIODICO GRATUITO / FREE COPY / GRATUIT
Anno II - N. 3
Giugno / June / Juin 2024

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
OrangeJuice ADV

TESTI / TEXTS / TEXTES
Attilio Cardella, Laura Tumbarello, Filippo Comito

TRADUZIONE / TRANSLATION / TRADUCTION
Umeyhan Azman, Nancy Carcioppolo

IMMAGINI / IMAGES / IMAGES
Archivio Adobe Stock
Alberto Plano (Foto Carini)
Laura Tumbarello (Foto Marzamemi)

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

Patrocinato da CONFAPI
SICILIA

SFOGLIABILE ONLINE SU
AVAILABLE ONLINE AT
NAVIGUEZ EN LIGNE SUR
www.amazingsicily.it



PER LA TUA PUBBLICITÀ / FOR YOUR
ADVERTISING / POUR VOTRE PUBLICITE

Clienti Sicilia:
info@amazingsicily.it
+39 091 7473113

Concessionaria clienti
nazionali ed internazionali:

europemedia

Via Domenichino, 16 - Milano
commerciale@europemedia.it
+39 02 80 88 7115

SOMMARIO SUMMARY SOMMAIRE

LUOGHI / PLACES / LIEUX

16 MARZAMEMI UN TRIONFO DI COLORI NEL SUD DELLA SICILIA

MARZAMEMI, A TRIUMPH OF
COLOURS IN THE SOUTH OF SICILY
MARZAMEMI, UN TRIOMPHE
DE COULEURS DANS LE SUD
DE LA SICILE



CULTURA / CULTURE / CULTURE

28 PIAZZA ARMERINA E LA VILLA ROMANA DEL CASALE

PIAZZA ARMERINA AND LA VILLA
ROMANA DEL CASALE
PIAZZA ARMERINA ET LA VILLA
ROMAINE DU CASALE



SPIAGGE / BEACHES / PLAGES

40 UN TUFFO NEL MARE DI SAN VITO LO CAPO

A DIP IN THE SEA
OF SAN VITO LO CAPO
UN PLONGEON DANS
LA MER DE SAN VITO LO CAPO



CASTELLI / CASTLES / CHÂTEAU

54 IL CASTELLO DI CARINI E LA STORIA DELLA BARONESSA

THE CASTLE OF CARINI AND
THE STORY OF THE BARONESS
LE CHÂTEAU DE CARINI ET
L'HISTOIRE DE LA BARONNE



70 UNA PASSEGGIATA SUL CRATERE DELL'ISOLA DI VULCANO

A WALK ON THE CRATER OF ISOLA DI VULCANO
UNE PROMENADE SUR LE CRATÈRE DE L'ÎLE DE VULCANO



90 DUCA DI SALAPARUTA FESTEGGIA 200 ANNI DI STORIA E DI VINO

DUCA DI SALAPARUTA CELEBRATES 200 YEARS OF HISTORY AND WINE
LE DUC DE SALAPARUTA CÉLÈBRE 200 ANS D'HISTOIRE ET DE VIN



104 NEWS DAL TURISMO NEWS FROM TOURISM NOUVELLES DU TOURISME

AEROPORTO DI PALERMO, AL VIA LA STAGIONE ESTIVA CON 90 DESTINAZIONI: 26 ROTTE NAZIONALI, 64 INTERNAZIONALI

PALERMO AIRPORT, THE SUMMER SEASON BEGINS WITH 90 DESTINATIONS: 26 NATIONAL ROUTES, 64 INTERNATIONAL

AÉROPORT DE PALERME, LA SAISON ESTIVALE EST EN COURS AVEC 90 DESTINATIONS: 26 ROUTES NATIONALES, 64 INTERNATIONALES

L'AEROPORTO DI CATANIA COMPIE 100 ANNI

CATANIA AIRPORT TURNS 100 YEARS OLD
L'AÉROPORT DE CATANIA A 100 ANS

ELVIRA AMATA: "ECCO COSA FAREMO PER IL TURISMO IN SICILIA"

ELVIRA AMATA: "HERE'S WHAT WE WILL DO FOR TOURISM IN SICILY"

ELVIRA AMATA: "VOICI CE QUE NOUS FERONS POUR LE TOURISME EN SICILE"

82 IL NERO D'AVOLA IL VITIGNO AUTOCTONO PIÙ IMPORTANTE IN SICILIA

NERO D'AVOLA: THE MOST IMPORTANT NATIVE VARIETY IN SICILY

LE NOIR D'AVOLA: LE CÉPAGE AUTOCHTONE LE PLUS IMPORTANT EN SICILE



99 PASTA TENERUMI E COZZE

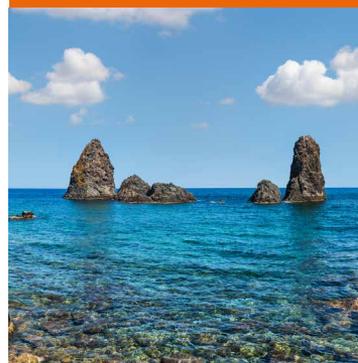
PASTA TENERUMI AND MUSSELS
PÂTES AUX TENERUMI ET AUX MOULES



118 IL MITO DI ULISSE E POLIFEMO

THE MYTH OF ULYSSES AND POLYPHEMUS
LE MYTHE D'ULYSSE ET DE POLYPHEME

124 GIOCHI GAMES JEUX

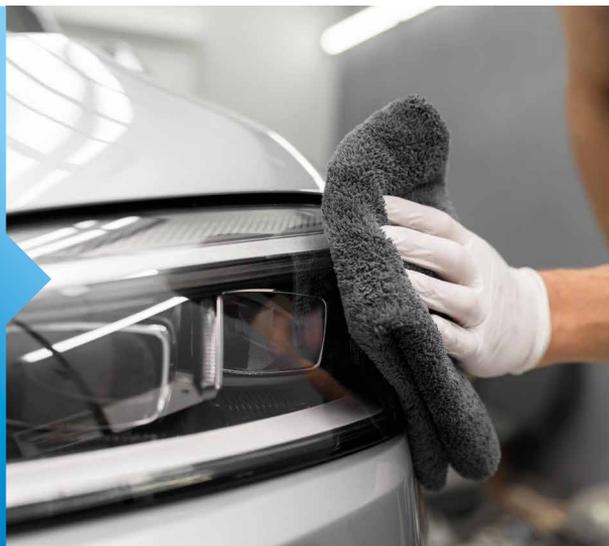




INSTAWASH

Rendiamo la tua auto
ancora più speciale

instowash.it



INSTAPARK

La soluzione n. 1 per il parcheggio
a Palermo Aeroporto

instapark.it



INSTARENT

Il partner n. 1 per le
aziende del Car Rental

instarentsrl.it



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



BOCCADIFUOCO

YACHTING & CRUISING



Yachting service

- Boat mooring reservation
- Bunkering
- Car rent
- Provisioning of supplies
- Event organization on board
- Interior supplies
- Laundry and carpet cleaning
- Luxury Tours and Transportation
- Arrival and departure formalities
- Daily workers on board
- Shipyard assistance
- Transfers by Jet and Helicopter
- Custom and immigration clearance
- Warehouse
- Medical assistance
- Technical support / spare parts
- Personal trainer, spa and massages on board

Where we are

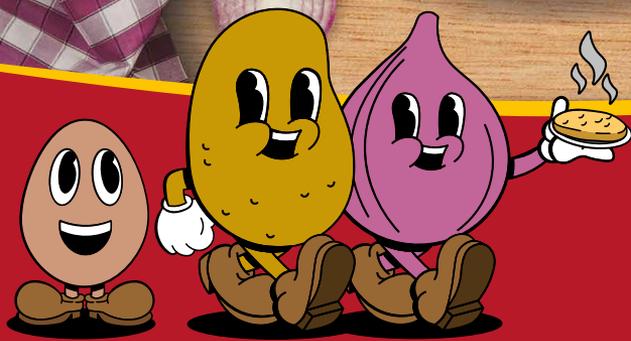
Headquartered in Siracusa,
our services are available
in each harbor of Sicily



+39 0931 463 866 | +39 331 317 7596 | +39 335 523 9462

sicily@boccadifuocoyachting.it

www.boccadifuoco.it



L'ORIGINALE TORTILLA SPAGNOLA



DISTRIBUITO IN ITALIA DA
masterdelivery.it



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





BAR

BAR

Suruq

PARLAMI DI TE, DI QUELLO CHE ERI, COME F



MARZAMEMI UN TRIONFO DI COLORI NEL SUD DELLA SICILIA

Un antico borgo di pescatori nato intorno alla tonnara diventa meta turistica d'eccezione tra mare, prodotti tipici e tanto colore...

di *Laura Tumbarello*



Al'estremo sud-est della Sicilia si trova un delizioso borgo di pescatori, con antiche case in pietra gialla, che affascina per le sue bellezze naturali e la sua cultura marinara. Si tratta di **Marzamemi**, una piccola frazione di **Pachino**, in provincia di **Siracusa**, fin dai tempi antichi nota per la sua tonnara e diventata oggi meta di migliaia di turisti attratti dal mare trasparente, dalle spiagge dorate e dai caratteristici ristoranti, con le loro sedie e tavoli azzurri, che conferiscono alla piccola borgata un aspetto pittoresco e che rimandano alla mente le più famose isole greche.

Anche i due piccoli porti naturali, l'antica **Balata** e la più commerciale **Fossa**, contribuiscono a creare degli scorci mozzafiato di cui è impossibile non innamorarsi, grazie anche alla presenza di fiori che colorano ogni angolo del borgo marinaro. Ne esce fuori un quadro suggestivo, che spesso è stato scelto come set per le

riprese di film e di serie televisive, da *Sud* di **Gabriele Salvatores**, con protagonisti Silvio Orlando, Francesca Neri e Claudio Bisio, ad alcune scene delle serie *Il commissario Montalbano* e *Immaturo*.

Marzamemi è riuscita ad arrivare anche alla notte degli Oscar con la pellicola *L'uomo delle stelle* del

della collezione uomo estiva il cui tema era legato alla leggenda di Calafarina e in cui i modelli hanno indossato abbigliamento che richiamavano lo stile arabo. Una serata che ha visto, tra la sfilata e la festa successiva, la partecipazione di grandi star, tra cui la famosa attrice Sharon Stone.

Marzamemi – per alcuni dall'arabo *marsà al hama-ma* o *marsà al hamen*, cioè "rada delle tortore", per altri da *marza* (porto) e *memi* (piccolo) quindi "piccolo porto" – ha la pesca nell'anima. La sua **tonnara**, una delle più antiche e importanti della Sicilia, è stata impiantata dagli arabi intorno all'anno Mille. Nel 1600 è stata venduta dagli spagnoli al principe di Villadorata ed è a questo periodo che si fa

risalire la costruzione dello splendido borgo intorno ad essa, così come oggi lo vediamo.

Se fino agli anni '50 la tonnara ha rappresentato un'attività assai rilevante per il luogo, oggi è diventata soprattutto meta di turi-

“
Ad aggiungere altra bellezza
a un quadro già incantevole
ci sono due isolotti incontaminati
poco al largo dei due porticcioli:
l'Isola Grande e l'Isola Piccola,
quest'ultima meglio nota
come Isolotto Brancati

regista **Giuseppe Tornatore**, candidato come Miglior film straniero nel 1996. A Marzamemi sono stati girati anche numerosi spot televisivi e videoclip e il piccolo borgo è stato scelto nel 2022 dagli stilisti **Dolce & Gabbana** per la sfilata

sti. All'esterno si può osservare la struttura originaria che, sebbene mostri i segni del tempo, conserva un certo fascino; all'interno, la zona originariamente riservata al ricovero delle grandi barche utilizzate per la pesca del tonno, i cosiddetti *scieri*, è stata trasformata nella **Loggia**, una grande sala con antiche arcate in tufo, in cui si tengono numerosi eventi, sia pubblici che privati.

La Loggia è collegata attraverso un cortile privato con il cuore pulsante di Marzamemi, **Piazza Regina Margherita**, attornata dalle casette dei pescatori, la maggior parte delle quali oggi trasformate in bar, boutique e piccoli locali dove gustare ottimo pesce. Sulla piazza si affacciano anche il **Palazzo di Villadorata**, antica dimora del principe, che occupa tutto il lato ovest, e i prospetti delle **due chiese** di Marzamemi, la vecchia e la nuova, entrambe dedicate al suo protettore San Francesco di Paola. La piccola chiesa sconsacrata è stata da poco destinata a diventare il **Museo del Mare**.

Ad aggiungere altra bellezza a un quadro già incantevole ci sono due isolotti incontaminati poco al largo dei due porticcioli: l'**Isola Grande** e l'**Isola Piccola**, quest'ultima meglio nota come **Isolotto Brancati**, dal nome del proprietario del villino rosso che lo domina. L'isolotto fu infatti acquistato dal demanio dal dottor Raffaele Brancati, cugino dello scrittore e sceneggiatore Vitaliano Brancati (autore dei romanzi *Il bell'Antonio*, *Don Giovanni in Sicilia* e *Paolo il caldo*) nel 1935, che fece costruire



il villino ancora oggi ammirato da tutti, tanto che negli ultimi anni è stata installato un sistema di illuminazione che permette di ammirarlo anche di notte.

Tutto il litorale di Marzamemi è disseminato di spiagge sabbiose, più o meno ampie, circondate da acque cristalline. Spostandosi non troppo dalla borgata si trova anche la **Riserva di Vendicari**, scrigno di grandi bellezze naturalistiche e di resti archeologici sin dall'epoca greca, ed è possibile visitare città ricche di storia, come **Siracusa** e **Noto**, definita la "capitale del Barocco".

Nonostante il turismo oggi costituisca l'attività più importante del luogo e sia il traino della sua economia, Marzamemi continua a trarre molto fortuna dai suoi prodotti tipici, da quelli ittici, in particolar modo **la bottarga e la ventresca di tonno rosso**, a quelli vinicoli, come il famoso **Nero d'Avola**. Senza dimenticare "l'oro rosso", ovvero **il pomodoro di Pachino**, dal nome del comune di cui la borgata marinara è frazione, prodotto IGP conosciuto in tutta Italia. ■

Le leggende della Grotta di Calafarina e del tesoro magico

Tra Marzamemi e Porto Palo di Capo Passero c'è la **Grotta di Calafarina** alla quale sono legate ben tre leggende, tutte diverse ma concordi in un punto: la presenza di un tesoro magico. **La prima leggenda** (rievocata da Dolce & Gabbana) racconta della caduta degli arabi contro i normanni del 1086: la vedova dell'emiro arabo Ben Avert, prima di fuggire, fece nascondere nella grotta il tesoro, facendo poi uccidere gli schiavi che l'avevano seppellito per non farne rivelare l'esatta ubicazione. Le anime degli schiavi sarebbero ancora a guardia della grotta. **La seconda leggenda** racconta della principessa Zoraide, che nascose il tesoro del padre Maniace, assassinato in un complotto, per poi gettare un anello in mare, che venne mangiato da un pesce divenuto così immortale: chi riuscirà a catturarlo potrà ritrovare il tesoro.

La terza parla del viceré Cala Farina e della figlia che si uccise per proteggerne il tesoro non vedendolo tornare. Solo pronunciando le ultime parole dette dalla ragazza l'incantesimo verrebbe spezzato.



◀ Marzamemi

▲ Grotta di Calafarina (Wikipedia)
Calafarina Cave / Grotte de Calafarina

◀ Tonno / Tuna / Thon

MARZAMEMI, A TRIUMPH OF COLOURS IN THE SOUTH OF SICILY

An ancient fishing village built around the tuna fishery becomes an exceptional tourist destination between the sea, typical products and lots of color...

by *Laura Tumbarello*

In the extreme south-east of Sicily there is a delightful fishing village, with ancient yellow stone houses, which fascinates with its natural beauty and its maritime culture. This is **Marzamemi**, a small hamlet of **Pachino**, in the province of **Syracuse**, known since ancient times for its tuna fishery and which has now become a destination for thousands of tourists attracted by the transparent sea, the golden beaches and the characteristic restaurants, with their chairs and blue tables, which give the small village a picturesque appearance and bring to mind the most famous Greek islands.

Even the two small natural ports, the ancient **Balata** and the more commercial **Fossa**, contribute to creating breathtaking views that are impossible not to fall in love with, thanks also to the presence of flowers that color every corner of the seaside village. The result is a suggestive picture, which has often been chosen as a set for the filming of films and television series including *Sud* by **Gabriele Salvatores**, starring Silvio Orlando, Francesca Neri and Claudio Bisio, to some scenes from the series *Il commissario Montalbano* and *Immaturi*.

Marzamemi also managed to make it to the night of the Oscars

with the film *L'uomo delle stelle* by director **Giuseppe Tornatore**, nominated for Best Foreign Film in 1996. Numerous TV commercials and video clips were also filmed in Marzamemi, and the small village was chosen in 2022 by **Dolce & Gabbana** stylists for the fashion show of the summer men's collection, whose theme was linked to the legend of Calafarina and in which the models wore clothing that recalled the Arab style. An evening which saw, between the fashion show and the following party, the participation of big stars including the famous actress, Sharon Stone.

Marzamemi – for some from the



Arabic *marsà al hamama* or *marsà al hamen*, i.e. “bay of turtle doves”, for others from *marza* (port) and *memi* (small) therefore “small port” – has fishing in its soul. Its **tuna fishery**, one of the oldest and most important in Sicily, was set up by the Arabs around the year 1000. In 1600 it was sold by the Spaniards to the Prince of Villadorata and it is to this period that the construction of the splendid village around it, as we see it today, can be traced back.

Until the 1950s, the tuna fishery represented a very important activity for the place, today it has become above all a destination for tourists. Outside you can observe the original structure which, although showing the signs of time, retains a certain charm; Inside, the area originally reserved for the shelter of large boats used for tuna fishing, the so-called *scieri*, has been transformed into the **Loggia**, a large room with ancient tuff arches in which numerous events, both public and private, are held.

The Loggia is connected through a private courtyard to the beating heart of Marzamemi, **Piazza Regina Margherita**, surrounded by fishermen's houses, most of which have now been transformed into bars, boutiques and small places where you can enjoy excellent fish. The square also overlooks the **Palazzo di Villadorata**, the ancient residence of the prince, which occupies the entire west side, and the façades of **the two churches** of Marzamemi, the old and the new, both dedicated to its patron saint San Francesco di Paola. The small deconsecrated church was recently destined to become the **Museum of the Sea**.

To add further beauty to an already enchanting picture there are two pristine islets just off the coast of the two marinas: the Isola **Grande** and the **Isola Piccola**, the latter better known as **Isolotto Brancati**, from the name of the owner of the red villa that dominates it. The islet was in fact purchased from the state by Dr. Raffaele Brancati, cousin of the writer and screen-





The legends of the Calafarina cave and the magical treasure

Between Marzamemi and Porto Palo di Capo Passero there is the **Grotta di Calafarina** to which three legends are linked, all different but in agreement on one point: the presence of a magical treasure. **The first legend** (recalled by Dolce & Gabbana) tells of the fall of the Arabs against the Normans in 1086: the widow of the Arab emir Ben Avert, before fleeing, had the treasure hidden in the cave, then had the slaves who had buried it killed so as not to reveal its exact location. The souls of the slaves would still be guarding the cave.

The second legend tells of Princess Zoraide who hid the treasure of her father Maniace, murdered in a plot, and then threw a ring into the sea, which was eaten by a fish that had thus become immortal: whoever manages to catch it will be able to find the treasure.

The third talks about the viceroy Cala Farina and his daughter who killed herself to protect his treasure when she did not see him return. Only by saying the last words spoken by the girl would the spell be broken.

writer Vitaliano Brancati (author of the novels *Il bell'Antonio*, *Don Giovanni in Sicilia* and *Paolo il Caldo*) in 1935, who had the villa built and still admired today by everyone, so much so that in recent years a lighting system has been installed that allows it to be admired even at night.

The entire coast of Marzamemi is dotted with sandy beaches, more or less wide, surrounded by crystal clear waters. Moving not too far from the village there is also **the Vendicari Reserve**, a treasure chest of great natural beauty and archaeological remains since the Greek era, and it is possible to visit cities rich in history, such as **Syracuse** and **Noto**, defined as the "capital of the Baroque".

Although tourism today constitutes the most important activity of the place and is the driving force of its economy, Marzamemi continues to draw great fortune from its typical products, from fish products, especially **bottarga and red tuna belly**, to wine products, such as the famous **Nero d'Avola**. Without forgetting the "red gold", or **the Pachino tomato**, from the name of the municipality of which the seaside village is a fraction, a PGI product known throughout Italy. ■

▲ Chiesa di San Francesco di Paola
Church of San Francesco di Paola
Église de San Francesco di Paola

▼ Spiaggia / Beach / Plage



MARZAMEMI, UN TRIOMPHE DE COULEURS DANS LE SUD DE LA SICILE

Un ancien village de pêcheurs né autour de la tonnara devient une destination touristique exceptionnelle entre la mer, les produits typiques et plein de couleurs...

par *Laura Tumbarello*



À l'extrême sud-est de la Sicile se trouve un charmant village de pêcheurs, avec d'anciennes maisons en pierre jaune, qui fascine par sa beauté naturelle et sa culture maritime. Il s'agit de **Marzamemi**, un petit hameau de **Pachino**, dans la province de **Syracuse**, connue depuis l'Antiquité pour sa tonnara et qui, aujourd'hui, est devenue une destination pour des milliers de touristes attirés par sa mer transparente, ses plages dorées et ses petits restaurants caractéristiques, aux chaises et tables bleues, qui donnent au petit village un aspect pittoresque qui rappellent les îles grecques les plus célèbres.

Les deux petits ports naturels, l'ancienne **Balata** et la **Fosse** plus commerciale, contribuent également à créer des vues panoramiques à couper le souffle: impossible de ne pas tomber amoureux, grâce également à la présence de fleurs qui colorent tous les coins du village maritime. Le tableau suggestif qui en ressort a souvent été choisi comme plateau pour le tournage de films, de séries télévisées dont *Sud* de **Gabriele Salvatores**, avec Silvio Orlando, Francesca Neri et Claudio Bisio, et de certaines scènes des séries *Il commissario Montalbano* et *Immaturo*.

Marzamemi a également réussi à arriver à la nuit des Oscars avec le film *L'homme des étoiles* du réalisateur **Giuseppe Tornatore**, nommé pour le meilleur film étranger en 1996. De nombreuses publicités télévisées et clips vidéo ont également été tournés à Marzamemi et le petit village a été choisi en 2022 par les créateurs **Dolce & Gabbana** pour le défilé de la collection homme d'été dont le thème était lié à la légende de Calafarina et dans lequel les modèles portaient des vêtements rappelant le style arabe. Une soirée qui a vu, entre le défilé et la fête suivante, la participation de grandes stars, dont la célèbre actrice Sharon Stone.

Marzamemi - pour certains de l'arabe *marsà al hamama* ou *marsà al hamen*, c'est-à-dire



«rada delle tortore», pour d'autres de marza (port) et memi (petit) donc «petit port» - a la pêche dans l'âme. Sa **tonnara**, l'une des plus anciennes et des plus importantes de Sicile, a été implantée par les Arabes vers l'an mille. En 1600, elle a été vendue par les Espagnols au prince de Villadorata et c'est à cette période que remonte la construction du splendide village qui l'entoure, comme nous le

voyons aujourd'hui.

Jusque dans les années 50, le thon était une activité très importante pour ce lieu qui aujourd'hui est surtout devenu une destination touristique. À l'extérieur, on peut observer la structure d'origine qui, bien qu'elle montre les signes du temps, conserve un certain charme; à l'intérieur, la zone à l'origine réservée à l'abri des grands bateaux utilisés pour

la pêche au thon, les soi-disant *scieri*, a été transformée en **Loggia**, une grande salle avec d'anciennes arcades en tuf où se déroulent de nombreux événements, tant publics que privés.

La Loggia est reliée par une cour privée au cœur battant de Marzamemi, **Piazza Regina Margherita**, entourée de maisons de pêcheurs, dont la plupart sont aujourd'hui transformées en bars, boutiques et petits endroits pour déguster d'excellents poissons. Sur la place, on trouve également le **palais de Villadorata**, l'ancienne demeure du prince, qui occupe tout le côté ouest, et les façades des **deux églises** de Marzamemi, l'ancienne et la nouvelle, toutes deux dédiées à son protecteur San Francesco di Paola. La petite église non consacrée a récemment été destinée à devenir le **musée de la mer**.

Pour ajouter plus de beauté à un tableau déjà enchanteur, il y a deux îlots intacts au large des deux ports: l'**Isola Grande** et l'**Isola Piccola**, cette dernière mieux connue sous le nom d'**Isolotto Brancati**, du nom du propriétaire de la vil-



la rouge qui la domine. L'îlot a en effet été acheté par l'État par le docteur Raffaele Brancati, cousin de l'écrivain et scénariste Vitaliano Brancati (auteur des romans *Il bell'Antonio*, *Don Giovanni in Sicilia* et *Paolo il caldo*) en 1935, qui a fait construire la villa encore aujourd'hui visible à tous, à tel point que ces dernières années un système d'éclairage a été installé ce qui permet de l'admirer même de nuit.

Tout le littoral de Marzamemi est parsemé de plages de sable, plus ou moins larges, entourées d'eaux cristallines. En s'éloignant un peu du village on trouve la **réserve de Vendicari**, trésor de grandes beautés naturelles et de vestiges archéologiques depuis l'époque grecque, et il est possible de visiter des villes riches en histoire, comme **Syracuse** et **Noto**, appelée la «capitale du baroque».

Bien que le tourisme soit aujourd'hui l'activité la plus importante du lieu et le moteur de son économie, Marzamemi continue à tirer profit de ses produits typiques, des poissons, en particulier la **bottarga** et le **ventre de thon rouge**, de ses vignobles, comme le



célèbre **Nero d'Avola**. Sans oublier «l'or rouge», c'est-à-dire la **tomate de Pachino**, un produit IGP connu dans toute l'Italie, prend son nom de la commune dont le village de mer est une fraction. ■

▲ **Riserva di Vendicari / Vendicari Reserve / Réserve de Vendicari**

▼ **Tonnara**

Les légendes de la grotte de Calafarina et du trésor magique

Entre Marzamemi et Porto Palo di Capo Passero se trouve la **grotte de Calafarina** à laquelle sont liées trois légendes, toutes différentes mais communes sur un point: la présence d'un trésor magique. **La première légende** (révoquée par Dolce & Gabbana) raconte la chute des Arabes contre les Normands de 1086: la veuve de l'émir arabe Ben Avert, avant de s'enfuir, fit cacher le trésor dans la grotte, puis il fit tuer les esclaves qui l'avaient enterré pour ne pas lui révéler l'emplacement exact. Les âmes des esclaves garderaient toujours la grotte.

La deuxième légende raconte la princesse Zoraïde qui a caché le trésor de son père Maniace, assassiné lors d'un complot, puis a jeté un anneau en mer, mangé par un poisson qui en devint immortel: celui qui réussira à l'attraper pourra retrouver le trésor.

La troisième parle du vice-roi Cala Farina et de sa fille qui s'est tuée pour protéger son trésor sans le voir revenir. Ce n'est qu'en prononçant les derniers mots de la fille que le sort serait brisé.



MARZAMEMI E DINTORNI

AROUND MARZAMEMI / MARZAMEMI ET ENVIRONS

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

AL BOCCONE



Il gusto del pesce freschissimo del nostro mare, la genuinità degli ortaggi di stagione che solo la nostra terra può regalare ed il sapore intenso dei prodotti tipici siciliani. Mangiare al Boccone è molto di più di una semplice cena... è un'esperienza gastronomica straordinaria!

The taste of the freshest fish from our sea, the authenticity of seasonal vegetables that only our land can offer and the intense flavor of typical Sicilian products. Eating at Al Boccone is much more than just a dinner... it's an extraordinary gastronomic experience!

Le goût du poisson le plus frais de notre mer, l'authenticité des légumes de saison que seule notre terre peut offrir et la saveur intense des produits typiques siciliens. Manger au Al Boccone, c'est bien plus qu'un simple dîner... c'est une expérience gastronomique extraordinaire!

AL BOCCONE - Ristorante
 Via Regina Elena, 7
 Marzamemi (SR)
 +39 0931 841 438



TAVERNA LA CIALOMA



È il primo ristorante ad aver aperto nella piazza di Marzamemi, quando il borgo di pescatori era ancora una contrada di periferia. Un locale che è anche la storia di una famiglia siciliana che torna a casa per costruire il proprio futuro, contribuendo a cambiare il loro piccolo paese.

It is the first restaurant to have opened in the square of Marzamemi, when the fishing village was still a suburban district. A place that is also the story of a Sicilian family who returns home to build their future, helping to change their small town.

C'est le premier restaurant à avoir ouvert ses portes sur la place de Marzamemi, lorsque le village de pêcheurs était encore un quartier suburbain. Un lieu qui est aussi l'histoire d'une famille sicilienne qui rentre chez elle pour construire son avenir, contribuant ainsi à changer sa petite ville.

TAVERNA LA CIALOMA - Ristorante
 Piazza Regina Margherita, 23
 Marzamemi (SR)
 +39 0931 841 772



CALAMARÒ PORTODIMARE



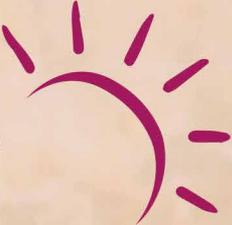
A pochi passi dalla banchina del molo e dalla tonnara di Marzamemi, il locale, intimo e ben strutturato, ha numerosi tavolini vista mare e offre servizi che vanno dalla colazione al dopo cena con dj set, live music e aperitivi.

A few steps from the pier and the Marzamemi tuna fishery, the intimate and well-structured venue has numerous tables overlooking the sea and offers services ranging from breakfast to after dinner with dj sets, live music and aperitifs.

A quelques pas de la jetée et de la pêcherie de thon de Marzamemi, le lieu intime et bien structuré dispose de nombreuses tables face à la mer et propose des services allant du petit-déjeuner à l'après-dîner avec dj sets, musique live et apéritifs.

CALAMARÒ PORTODIMARE - Ristorante
 Largo Balata
 Marzamemi (SR)
 +39 328 325 8565



Welcome 
to Palermo







PIAZZA ARMERINA E LA VILLA ROMANA DEL CASALE

—◆—

Un percorso culturale tra i mosaici
con scene mitologiche, gare di quadrighe e...
fanciulle in bikini!

di Attilio Cardella

Nel cuore della Sicilia, sui Monti Erei Meridionali, all'altezza di circa 700 metri, sorge un'antica città tra le più importanti mete turistiche culturali della regione: **Piazza Armerina**.

Famosa per la presenza della Villa Romana del Casale, con i suoi magnifici mosaici, Piazza Armerina ha molto altro da offrire ai visitatori, con il suo centro storico medievale caratterizzato dalla mescolanza di stili, dal normanno al barocco. Non per niente, nel 1512, l'imperatore Carlo V l'aveva fregia-

ta del titolo di *Urbs Opulentissima* (città ricchissima).

Ovviamente la **Villa Romana del Casale** è l'attrazione principale di Piazza Armerina. Inserita tra i *Patrimoni dell'Unesco* nel 1997, la struttura, che ha le caratteristiche del palazzo urbano imperiale romano, fu edificata in età costantiniana, nella prima metà del 300 d.C., ed è composta da quattro ambienti: l'ingresso monumentale, il corpo centrale (che si sviluppa intorno a una corte a peristilio), una trichora con peristilio ovoidale e un complesso termale. Al suo

interno troviamo 60 ambienti, di cui 48 stanze, che contengono più di **3.500 metri quadri di pavimenti decorati con mosaici policromi** di grandissima importanza artistica e non solo: accanto alle scene mitologiche ci sono, infatti, feste, scene di caccia, gare, allenamenti e vita domestica... Si tratta di informazioni uniche sulla cultura e sulla vita in epoca romana tardo imperiale.

Tra i più importanti mosaici troviamo quello della **Grande Caccia** che ricopre per intero un corridoio lungo oltre 65 metri e largo 5. L'enorme mosaico è stato realizzato da due maestranze diverse perché tra la parte sud e la parte nord si notano delle evidenti differenze stilistiche. La scena, nonostante il nome, non rappresenta una battuta di caccia bensì la cattura degli animali, probabilmente destinati al Colosseo per la lotta contro i gladiatori.

Il mosaico delle **Fanciulle in Bikini** è tra i più famosi della Villa Romana del Casale: mostra delle giovani donne intente ad allenarsi mentre indossano un "due

pezzi" che sembra anticipare di circa 1600 anni l'invenzione del sarto francese *Louis Réard*, inventore del bikini nel 1946. Le atlete si stanno allenando nel lancio del disco, nella corsa e con i pesi; due di loro stanno giocando con una palla mentre altre due vengono premiate dall'unica fanciulla vestita con un mantello, probabilmente la giudice della gara. La stanza con



Piazza Armerina promette ai visitatori un viaggio storico e artistico lungo quasi duemila anni e rappresenta uno dei luoghi culturalmente più importanti di tutta la Sicilia

le Fanciulle in Bikini presenta anche un'altra particolarità: originariamente era decorata con mosaici dai motivi geometrici, ancora visibili in un angolo, che successivamente furono ricoperti dal nuovo mosaico.

Nell'atrio del complesso termale è presente un mosaico che rappresenta il **Circo Massimo** durante

una gara di **quadrighe**.

Si tratta di un mosaico ricco di dettagli, con la corsa narrata in tutte le sue fasi, dai *carceres* (i box dai quali partivano i quattro carri) alla premiazione. Durante la corsa si può anche vedere il capovolgimento di una quadriga, quella della fazione rossa.

Tra i mosaici di soggetto mitologico, non possiamo non parlare di quello che racconta l'episodio di **Ulisse** mentre fa ubriacare **Polifemo** (un canto dell'Odissea ambientato in Sicilia di cui parliamo approfonditamente nella sezione Sicily for Kids), che si trova nell'anticamera dell'appartamento

settentrionale. Nel mosaico Ulisse porge un otre di vino a Polifemo che viene rappresentato con tre occhi mentre sta squartando con le mani un ariete.

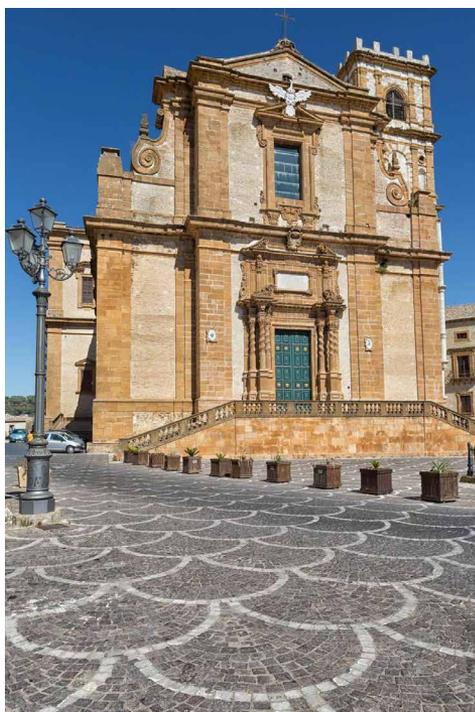
Non tutte le stanze della Villa Romana del Casale sono pavimentate con mosaici. La **Basilica**, una grande sala absidata che aveva funzione pubblica di ricevimento, presenta una pavimentazione in marmo colorato e porfido.

Scoperta nel 1950 dall'archeologo *Gino Vinicio Gentili*, la Villa Romana del Casale è, anche grazie al suo perfetto stato di conservazione, uno dei migliori modi per immergersi nell'arte e nella cultura dell'impero romano.

Oltre alla magnifica villa romana, Piazza Armerina

offre ai suoi visitatori molte altre bellezze da scoprire, a partire dalla **Cattedrale di Maria Santissima delle Vittorie**, la cui cupola, con oltre 76 metri, è la più alta della Sicilia. La Cattedrale presenta una grande commistione di stili, dal gotico al barocco. Il campanile, alto 40 metri, è in stile gotico-catalano e apparteneva alla chiesa che sorgeva nello stesso punto prima della costruzione della cattedrale. La posizione è la più alta della città, in modo da far sveltare l'edificio e la sua cupola sopra tutta Piazza Armerina. L'esterno è realizzato in pietra arenaria mentre all'interno è presente un battistero argenteo di **Antonello Gagini** e una croce lignea dipinta fronte e recto.

Tra gli edifici religiosi più importanti ci sono la **Chiesa di San Pietro** e quella di San Rocco. La prima ha, al suo interno, un soffitto a cassettoni decorati e un grande dipinto raffigurante la *Madonna con Sant'Antonio e donatori*, opera probabilmente di **Caravaggio** o della sua scuola. La **Chiesa di San Rocco** fu costruita, insieme all'antico monastero, dai monaci benedettini in fuga dal vicino borgo rurale di Fundrò. La statua marmorea della Madonna all'interno della chiesa proviene dall'antica abbazia.





Tra i più importanti edifici civili c'è **Palazzo Trigona della Floresta**, che si trova vicino alla cattedrale: si tratta di un edificio a tre piani costruito intorno al 1690 in pietra arenaria. Il Palazzo oggi ospita il **Museo Archeologico**. Il **Castello Aragonese** fu costruito nel XIV secolo per scopi difensivi. Diventato carcere nel corso del 1800, oggi è stato restaurato. L'interno non è visitabile. Il **Teatro Garibaldi** è uno dei più antichi teatri comunali siciliani. L'edificio è del XVIII secolo mentre il suo soffitto è stato affrescato da **Giuseppe Paladino** nei primi del 1900.

Con la sua Villa Romana del Casale, le sue chiese e i suoi edifici, **Piazza Armerina** promette ai visitatori un viaggio storico e artistico lungo quasi duemila anni e rappresenta uno dei luoghi culturalmente più importanti di tutta la Sicilia. ■

▲ **Piazza Armerina, panorama**

◀ **Cattedrale Maria Santissima delle Vittorie**

▼ **Mosaico delle Fanciulle in Bikini**
Mosaic of the Fanciulle in Bikini
Mosaïque des jeunes filles en bikini

Il Palio dei Normanni

Dal 12 al 14 agosto a **Piazza Armerina** si svolge il **Palio dei Normanni**, la più importante rappresentazione in costume folcloristico del Sud Italia. Con i suoi **oltre 600 figuranti**, il Palio dei Normanni rievoca la liberazione della Sicilia dai Saraceni per opera dei Normanni guidati da **Ruggero I**. Il Palio ricorda la Battaglia di Cerami, avvenuta nei Nebrodi. Ruggero inviò al Papa quattro cammelli con il bottino di guerra e il Papa ricambiò concedendogli l'indulgenza plenaria e inviandogli un vessillo raffigurante la Madonna col Bambino con le insegne papali, vessillo che Ruggero portò con sé durante le sue vittorie e poi donò a Piazza Armerina, che faceva parte dei comuni lombardi di Sicilia. I Normanni, infatti, ripopolarono molti centri siciliani con famiglie del Nord Italia. La Cattedrale di Piazza Armerina è dedicata a Maria Santissima delle Vittorie proprio in onore del vessillo. Il quartiere che vince il Palio dei Normanni può esporre per un anno nella propria chiesa parrocchiale l'effigie della Madonna delle Vittorie.



PIAZZA ARMERINA AND LA VILLA ROMANA DEL CASALE

A cultural journey among mosaics
with mythological scenes, chariot races and...
girls in bikinis!

by Attilio Cardella



In the heart of Sicily, on the Southern Erei Mountains, at a height of about 700 meters, stands an ancient city among the most important cultural tourist destinations in the region: **Piazza Armerina**.

Famous for the presence of the Villa Romana del Casale, with its magnificent mosaics, Piazza Armerina has much more to offer visitors, with its medieval historic center characterized by a mixture of styles, from Norman to Baroque. It was not for nothing that in 1512 Emperor Charles V had given it the title of *Urbs Opulentissima* (very rich city).

Obviously, the **Villa Romana del Casale** is the main attraction of Piazza Armerina. Inserted among the *UNESCO World Heritage Sites* in 1997, the structure, which has the characteristics of the Roman imperial urban palace, was built in the Constantinian age, in the first half of 300 AD, and is composed of four rooms: the monumental entrance, the central body (which develops around a peri-

- ◀ Villa Romana del Casale
- ▲ Palazzo Trigona della Floresta
- ▶ Castello Aragonese



style courtyard), a trichora with an ovoid peristyle and a thermal complex. Inside there are 60 rooms, of which 48 rooms, which contain more than **3,500 square meters of floors decorated with polychrome mosaics** of great artistic importance and more: alongside the mythological scenes we find, in fact, there are parties, hunting scenes, competitions, training and domestic life... This is unique information about the culture and life in the late imperial Roman era. Among the most important mosaics we find that of the **Grande Caccia** which covers an entire corridor over 65 meters long and 5 meters

wide. The enormous mosaic was created by two different workers because there are obvious stylistic differences between the southern and northern parts. The scene, despite its name, does not represent a hunting trip but the capture of the animals, probably destined for the Colosseum for the fight against the gladiators.

The mosaic of the **Fanciulle in Bikini** is among the most famous of the Villa Romana del Casale: it shows young women intent on training while wearing a “two-piece” that seems to anticipate by about 1600 years the invention of the French tailor *Louis Réard*, in-

ventor of the bikini in 1946. The athletes are training in discus throwing, running and weights; two of them are playing with a ball while two others are rewarded by the only girl dressed in a cloak, probably the judge of the competition. The room with the Fanciulle in Bikini also presents another peculiarity: originally it was decorated with mosaics with geometric motifs, still visible in a corner, which were subsequently covered by the new mosaic.

In the atrium of the spa complex there is a mosaic representing the **Circo Massimo** during a **chariot** race. It is a mosaic full of details, with the race narrated in all its phases, from the *jails* (the boxes from which the four carts started) to the award ceremony. During the race you can also see the overturning of a quadriga, that of the red faction.

Among the mosaics of mythological subjects, we cannot fail to mention the one that tells the episode of **Ulysses** while he gets **Polyphemus** drunk (a song of the Odyssey set in Sicily which we talk about in depth in the Sicily for Kids section), which is located in the antechamber of the northern apartment. In the mosaic, Ulysses offers a skin of wine to Pifemo, who is represented with three eyes while he is tearing a ram with his hands.

Not all the rooms of the Villa Romana del Casale are paved with



The Palio of the Normans

From 12 to 14 August in **Piazza Armerina** takes place the **Palio of the Normans**, the most important representation in folkloric costume in Southern Italy. With its **over 600 participants**, the Palio of the Normans recalls the liberation of Sicily from the Saracens by the Normans led by **Roger I**. The Palio recalls the Battle of Cerami, which took place in the Nebrodi. Roger sent the Pope four camels with the spoils of war and the Pope reciprocated by granting him a plenary indulgence and sending him a banner depicting the Madonna and Child with the papal insignia, a banner that Roger carried with him during his victories and then donated to Piazza Armerina, which was part of the Lombard municipalities of Sicily. The Normans, in fact, repopulated many Sicilian centers with families from Northern Italy. The Cathedral of Piazza Armerina is dedicated to Maria Santissima delle Vittorie in honour of the banner.

The district that wins the Palio of the Normans can display the effigy of Madonna delle Vittorie in its parish church for a year.

mosaics. The **Basilica**, a large apsidal room which served as a public reception, has a colored marble and porphyry floor.

Discovered in 1950 by the archaeologist **Gino Vinicio Gentili**, the Villa Romana del Casale is, also thanks to its perfect state of conservation, one of the best ways to immerse yourself in the art and culture of the Roman Empire.

In addition to the magnificent Roman villa, Piazza Armerina offers its visitors many other beauties to discover, starting with the **Cathedral of Maria Santissima delle Vittorie**, whose dome, at over 76 meters, is the highest in Sicily. The Cathedral presents a great mixture of styles, from Gothic to Baroque. The bell tower, 40 meters high, is in Gothic-Catalan style and belonged to the church that stood on the same spot before the construction of the cathedral. The position is the highest in the city, so as to make the building and its dome stand out above the entire Piazza Armerina. The exterior is made of sandstone, while inside there is a silver baptistery by **Antonello Gagini** and a painted wooden cross on the front and recto.

Among the most important religious buildings are the **Church of San Pietro** and that of **San Rocco**.

The first has, inside, a decorated coffered ceiling and a large painting depicting the *Madonna with St. Anthony and donors*, probably the work of **Caravaggio** or his school. The **Church of San Pietro** was built together with the adjacent monastery by Benedictine monks fleeing from the nearby rural village of Fundrò. The marble statue of the Madonna inside the church comes from the ancient abbey.

Among the civil buildings, **Palazzo Trigona della Floresta** is located near the cathedral: it is a three-storey building built around 1690 in sandstone. The Palace now houses the **Archaeological Museum**. The **Aragonese Castle** was built in the fourteenth century for defensive purposes. It became a prison during the 1800s and has now been restored. The interior cannot be visited. The **Garibaldi Theatre** is one of the oldest municipal theatres in Sicily. The building dates back to the eighteenth century while its ceiling was frescoed by **Giuseppe Paladino** in the early 1900s.

With its Villa Romana del Casale, its churches and its buildings, **Piazza Armerina** promises visitors a historical and artistic journey lasting almost two thousand years and represents one of the most culturally important places in all of Sicily. ■



PIAZZA ARMERINA ET LA VILLA ROMAINE DU CASALE

Un parcours culturel parmi les mosaïques avec des scènes mythologiques, des compétitions de quadriges et... des jeunes filles en bikini!

par *Attilio Cardella*



Au cœur de la Sicile, sur les montagnes du sud, à une altitude d'environ 700 mètres, se trouve une ancienne ville parmi les destinations touristiques culturelles les plus importantes de la région: **Piazza Armerina**.

Célèbre grâce à la présence de la Villa Romana del Casale, avec ses magnifiques mosaïques, Piazza Armerina a beaucoup plus à offrir aux visiteurs, avec son centre historique médiéval caractérisé d'un mélange de styles, allant du normand au baroque. Ce n'est pas pour rien qu'en

1512, l'empereur Charles V l'avait ornée du titre d'*Urbs Opulentissima* (ville très riche).

Évidemment, la **Villa Romana del Casale** est l'attraction principale de Piazza Armerina. Insérée au *patrimoine de l'Unesco* en 1997, la structure, qui présente les caractéristiques du palais urbain impérial romain, a été construite à l'époque de Constantin, dans la première moitié de l'an 300 après J.-C., et se compose de quatre pièces: l'entrée monumentale, le corps central (qui se développe autour d'une cour à péristyle), une trichora avec

péristyle ovoïdal et un complexe thermal. À l'intérieur, nous trouvons 60 pièces, dont 48 chambres, qui contiennent plus de **3.500 mètres carrés de sols décorés de mosaïques polychromes** d'une très grande importance artistique et plus encore: à côté des scènes mythologiques, nous trouvons, en effet, des fêtes, des scènes de chasse, des compétitions, des entraînements et la vie domestique... Il s'agit d'informations uniques sur la culture et la vie à l'époque romaine impériale tardive. Parmi les mosaïques les plus im-



portantes, on trouve celle de la **Grande Chasse**, qui couvre un couloir de plus de 65 mètres de long et 5 mètres de large. L'énorme mosaïque a été réalisée par deux travailleurs différents car il y a des différences stylistiques évidentes entre la partie sud et la partie nord. La scène, malgré son nom, ne représente pas une chasse mais la capture d'animaux, probablement destinés au Colisée pour lutter

contre les gladiateurs.

La mosaïque des **jeunes filles en bikini** est l'une des plus célèbres de la Villa Romana del Casale: elle montre des jeunes femmes en train de s'entraîner tout en portant un "deux pièces" qui semble anticiper d'environ 1600 ans l'invention du couturier français *Louis Réard*, inventeur du bikini en 1946. Les athlètes s'entraînent au lancer du disque, à la course et aux poids;

deux d'entre elles jouent avec une balle tandis que deux autres sont récompensées par la seule jeune fille vêtue d'un manteau, probablement le juge de la course. La pièce avec les filles en bikini présente également une autre particularité: elle était à l'origine décorée de mosaïques aux motifs géométriques, encore visibles dans un coin, qui ont ensuite été recouvertes d'une nouvelle mosaïque.

Dans l'atrium du complexe thermal, il y a une mosaïque représentant le **cirque Maxime** lors d'une compétition de **quadriges**. Il s'agit d'une mosaïque riche en détails, avec la course racontée dans toutes ses phases, des *carceres* (les boîtes d'où partaient les quatre chars) à la remise des prix. Pendant la course, vous verrez également le renversement d'une quadriga, celle de la faction rouge. Parmi les mosaïques de sujet mythologique, nous ne pouvons pas nous empêcher de parler de ce que raconte l'épisode d'**Ulysse** alors qu'il fait boire **Polyphème** (un chant de l'*Odyssée* qui se déroule



en Sicile dont nous parlons dans la section Sicile pour les enfants), qui se trouve dans l'antichambre de l'appartement du nord. Dans la mosaïque, Ulysse présente une outre de vin à Polyphème qui est représenté avec trois yeux alors qu'il dépèce un bélier avec ses mains.

Toutes les pièces de la Villa Romana del Casale ne sont pas pavées de mosaïques. La **basilique**, une grande salle d'abside qui avait une fonction de réception publique, présente un sol en marbre coloré et en porphyre.

Découverte en 1950 par l'archéologue *Gino Vinicio Gentili*, la Villa Romana del Casale est, également grâce à son état de conservation parfait, l'un des meilleurs moyens de se plonger dans l'art et la culture de l'Empire romain.

En plus de la magnifique villa romaine, Piazza Armerina offre à ses visiteurs de nombreuses autres beautés à découvrir, à commencer par la **cathédrale de Maria Santissima delle Vittorie**, dont le dôme, avec plus de 76 mètres, est le plus haut de Sicile. La cathédrale présente un grand mélange de styles, du gothique au baroque. Le clocher, haut de 40 mètres, est de style gothique-catalan et appartenait à l'église qui se trouvait au même endroit avant la construction de la cathédrale. L'emplacement est au plus haut de la ville, de sorte que le bâtiment et son dôme s'élèvent au-dessus de toute Piazza Armerina. L'extérieur est en grès tandis qu'à l'intérieur il y a un baptistère argenté d'**Antonello Gagini** et une croix en bois peinte devant et derrière.

Parmi les bâtiments religieux les plus importants figurent l'**église de San Pietro** et celle de San Rocco. La première a, à l'intérieur, un plafond à caissons décorés et une grande peinture représentant la *Vierge avec saint Antoine et les donateurs*, probablement une œuvre du **Caravage** ou de son école. L'**église de San Rocco** et le monastère adjacent ont été construits par les moines bénédictins fuyant le village rural voisin de Fundrò. La statue de marbre de la Vierge à

l'intérieur de l'église provient de l'ancienne abbaye.

Parmi les bâtiments civils, le **Palazzo Trigona della Floresta** est situé près de la cathédrale: il s'agit d'un bâtiment de trois étages construit vers 1690 en grès. aujourd'hui, le palais abrite le **musée archéologique**. Le **château aragonais** a été construit au XIV^e siècle à des fins défensives. Devenu prison dans les années 1800, elle a été restaurée aujourd'hui. L'intérieur n'est pas accessible aux visiteurs. Le **théâtre Garibaldi** est l'un des plus anciens théâtres municipaux siciliens. Le bâtiment date du XVIII^e siècle tandis que son plafond a été peint par *Giuseppe Paladino* au début des années 1900. Avec sa Villa Romana del Casale, ses églises et ses bâtiments, **Piazza Armerina** promet aux visiteurs un voyage historique et artistique de près de deux mille ans et représente l'un des lieux culturels les plus importants de toute la Sicile. ■

◀ **Mosaico del Ciclope Polifemo**
Mosaic of the Cyclops Polyphemus
Mosaïque des Cyclope Polyphème

◀ **Cattedrale Maria Santissima delle Vittorie**

▼ **Teatro Garibaldi**

Le Palio des Normands

Du 12 au 14 août, le **Palio des Normands**, la plus importante représentation en costume folklorique du sud de l'Italie, a lieu à **Piazza Armerina**. Avec **plus de 600 figurants**, le Palio des Normands évoque la libération de la Sicile des Sarrasins par les Normands dirigés par **Roger Ier**. Le Palio rappelle la bataille de Cerami, qui a eu lieu dans les Nebrodi. Roger a envoyé au Pape quatre chameaux avec le butin de guerre et le Pape lui a rendu l'indulgence plénière et lui a envoyé un étendard représentant la Vierge à l'Enfant avec les insignes pontificaux, étendard que Roger a portée avec lui lors de ses victoires puis a fait don à Piazza Armerina, qui faisait partie des communes lombardes de Sicile. En fait, les Normands ont repeuplé de nombreux centres siciliens avec des familles du nord de l'Italie. La cathédrale de Piazza Armerina est dédiée à Maria Santissima delle Vittorie en l'honneur de l'étendard.

Le quartier qui remporte le Palio des Normands peut exposer pendant un an l'effigie de la Madonna delle Vittorie dans sa propre église paroissiale.



GLI AGRITURISMI DI AGRITURIST SICILIA

THE FARMHOUSES OF AGRITURIST SICILIA / LES FERMES DE AGRITURIST SICILIA

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

AGRITURISMO DELL'ETNA



Vieni a vivere l'essenza della Sicilia e a lasciarti incantare dalle meraviglie naturali presso l'Agriturismo dell'Etna, dove il comfort e l'autenticità si incontrano. Un'esperienza culinaria autentica e appagante, che celebra i sapori tradizionali della cucina siciliana.

Come and experience the essence of Sicily and be enchanted by the natural wonders at the Agriturismo dell'Etna, where comfort and authenticity meet. An authentic and satisfying culinary experience, which celebrates the traditional flavors of Sicilian cuisine.

Venez découvrir l'essence de la Sicile et laissez-vous enchanter par les merveilles naturelles de Agriturismo dell'Etna, où confort et authenticité se rencontrent. Une expérience culinaire authentique et satisfaisante, qui célèbre les saveurs traditionnelles de la cuisine sicilienne.

AGRITURISMO DELL'ETNA

Via S.P.2 I/II n.71
 Archi - Riposto (CT)
 +39 340 624 2900



LE ZAGARE DI VENDICARI



Dalla passione per la natura dei titolari e dalla ristrutturazione di un antico casale del 1884, in un ambiente molto confortevole e rilassante, nasce Le Zagare di Vendicari, un agriturismo con piscina, cucina km 0, a due passi dalle spiagge della Riserva di Vendicari.

From the owners' passion for nature and the renovation of an old farmhouse from 1884, in a very comfortable and relaxing environment, Le Zagare di Vendicari was born: a farmhouse with swimming pool, 0 km cuisine, a stone's throw from the beaches of the Vendicari Reserve.

De la passion des propriétaires pour la nature et de la rénovation d'une ancienne ferme de 1884, dans un environnement très confortable et relaxant, est né Le Zagare di Vendicari: une ferme avec piscine, cuisine à 0 km, à deux pas des plages de la Réserve de Vendicari.

LE ZAGARE DI VENDICARI

S.P. 19 Noto-Pachino Km 10,9
 Noto (SR)
 +39 393 674 9899 | +39 320 077 1450



VILLA GERACE AZIENDA BIO



Villa Gerace è un'azienda bio e agricompleggio creata per essere un'oasi nella natura, con un'ampia terrazza e spazi all'aperto. Puoi dormire all'ombra degli ulivi, rilassarti a bordo piscina, fare una passeggiata e gustare le specialità locali bio cucinate dal nostro chef.

Villa Gerace is an organic and agricultural camping company created to be an oasis in nature, with a large terrace and outdoor spaces. You can sleep in the shade of the olive trees, relax by the pool, take a walk and taste the local organic specialties cooked by our chef.

Villa Gerace est une entreprise de camping biologique et agricole créée pour être une oasis dans la nature, avec une grande terrasse et des espaces extérieurs. Vous pourrez dormir à l'ombre des oliviers, vous détendre au bord de la piscine, vous promener et déguster les spécialités locales bio cuisinées par notre chef.

VILLA GERACE AZIENDA BIO

Contrada/Str. Vicinale Gerace
 Enna
 +39 0935 541 666 | +39 320 880 5373





La vostra casa a Catania
Your home in Catania

Via Plebiscito, 119 - Catania
+39 328 483 3432
www.locandadellavittoria.com



VAI AL SITO



VAI ALLA PAGINA INSTAGRAM





UN TUFFO NEL MARE DI SAN VITO LO CAPO

Sabbia bianca e mare azzurro
per una magnifica spiaggia adatta ai bambini

di Attilio Cardella



Una sabbia bianca finissima e un mare cristallino che incanta al primo sguardo. Quando si pensa alle migliori spiagge siciliane non può che venire in mente quella di **San Vito Lo Capo**. Il paese in provincia di **Trapani** è famoso per il suo mare, i suoi eventi ed anche per le sue prelibatezze, tra cui spicca il **cous cous**.

La spiaggia principale di San Vito Lo Capo è quella del paese. La sua sabbia bianca rende il colore del mare di un azzurro così chiaro da rendere impossibile resistere a un tuffo. La cornice delle casette bianche, il faro che si vede in lontananza, il *Monte Monaco* che si erge alle spalle, fanno della spiaggia un autentico gioiello.

La spiaggia è su misura di bambino, come certificato dalla **Bandiera Verde**, riconoscimento nato nel 2008 che viene assegnato alle migliori spiagge per i genitori in vacanza con figli piccoli. Tra i requisiti necessari per ottenere la Bandiera Verde ci sono: la spiaggia

con sabbia; l'acqua che non diventi subito alta in modo da rendere sicura la balneazione dei più piccoli; la presenza di assistenza; aree e attrezzature dedicate ai bambini ma anche possibilità di divertirsi per i genitori. La spiaggia di San Vito Lo Capo è riuscita ad ottenere questo riconoscimento **per 15 anni consecutivi**.

Da qualche anno, grazie all'im-



Non solo mare: da anni il nome del paese è legato a un piatto tradizionale e alle sue diverse varianti, il cous cous.

pegno del *Centro Addestramento Acquatico* e del suo progetto "**Zero Barriere**", lungo la spiaggia di San Vito Lo Capo sono stati creati degli accessi per persone con diversa abilità motoria. Personale qualificato aiuta gli utenti per ogni esigenza e ci sono delle sedie a rotelle adatte all'accesso facilitato in acqua.

L'acqua trasparente è ideale per chi vuole fare **snorkeling** o per chi preferisce le **immersioni subacquee**. Sul lungomare ci sono anche delle aree sportive dove allenarsi, riservate a chi non vuole smettere di praticare sport neanche in vacanza.

Proprio allo sport è dedicato uno dei tanti eventi organizzati a San Vito Lo Capo, **l'Outdoor Fest**, che si tiene ad ottobre e che comprende il *Climbing Festival*, con le arrampicate che vengono organizzate sul Monte Monaco e sul Monte Cofano, con il loro fantastico panorama sul Mediterraneo. Nel corso dell'evento, oltre il climbing, si può praticare ogni sport all'aria aperta, tra cui

Mountain bike, Sup, Kayak, Windsurf, Slacke Line e Kite Surf.

La spiaggia ospita anche un altro evento che richiama tantissimi bambini, **il Festival degli Aquiloni**, che si tiene in primavera, solitamente a fine maggio. Il cielo si colora grazie all'emozionante volo di centinaia di aquiloni di ogni colore e dimensione, per la gioia dei





più piccoli e non solo.

San Vito Lo Capo attrae ogni anno migliaia di turisti sulla sua spiaggia. Per chi cerca luoghi più tranquilli, ci sono diverse calette intorno al paese e nelle sue frazioni. Tra le più belle ci sono quelle del **Golfo di Macari**, diventate famose negli ultimi anni per la serie tv della Rai. Si tratta di tre piccole spiagge, una più bella dell'altra. La più nota e la **Cala Bue Marino**, eletta da *Legambiente* nel 2016 "La più bella sei tu", che premia le 20 spiagge più belle d'Italia. La **Spiaggia Isolidda**, con i suoi sassolini, offre un fantastico panorama su Monte Cofano. Altrettanto magnifica è la **Caletta Rosa**.

È possibile fare il bagno anche davanti all'antica **Tonnara di San Vito Lo Capo**, detta **Tonnara del Secco**, risalente al 1400. È il posto ideale per chi vuole fare *snorkeling* e *fishwatching* grazie ai fondali stracolmi di pesci. L'acqua è subito alta, quindi è una spiaggia poco adatta ai bambini.

Per chi non ama molto la sabbia c'è anche la **Spiaggia Billeci**. Questo tratto è facilmente raggiungibile a piedi dal paese e l'accesso al mare

è stato ricavato dal porticciolo.

Ovviamente il mare e le splendide spiagge non sono l'unica attrazione di San Vito Lo Capo: da anni il nome del paese è legato a un piat-



to tradizionale e alle sue diverse varianti: il **cous cous**. Eccezionale è quello di pesce, tipico siciliano, preparato con i pesci appena pescati. Al **cous cous** è dedicato l'evento più importante di San Vito Lo Capo che si tiene ogni anno a settembre: il **Cous Cous Fest**. ■

Il Cous Cous Fest

Il **Cous Cous Fest** è molto più che un evento gastronomico: è integrazione culturale, accoglienza, musica e divertimento. Il piatto tipico del territorio proviene dal Nord Africa e si è diffuso nel 1800 nella provincia di Trapani. Il **Cous Cous Fest** nel 2024 giungerà alla sua XXVI edizione e si terrà dal 20 al 29 settembre. Dieci giorni di festa, con chef provenienti da tutto il mondo che si sfideranno per preparare il **cous cous** più buono. Ogni sera ci saranno spettacoli o concerti gratuiti. Con il **Cous Cous Fest** il comune di **San Vito Lo Capo** è riuscito ad ottenere un prezioso risultato: destagionalizzare il turismo. Proprio nel periodo in cui il turismo è solitamente in calo, grazie all'evento il paese si riempie nuovamente di persone. La Sicilia, poi, offre un clima perfetto per far innamorare i turisti anche al di fuori dei mesi di luglio e agosto. Con il **Festival degli Aquiloni** a maggio, l'**Outdoor Festival** a ottobre e, soprattutto, il **Cous Cous Fest**, San Vito Lo Capo riesce ad allungare la sua stagione estiva fino a 6 mesi l'anno.

- ▲ Tonnara del Secco
- ▲ Cous Cous
- ◀ Spiaggia di San Vito Lo Capo
San Vito Lo Capo beach
Plage de San Vito Lo Capo

A DIP IN THE SEA OF SAN VITO LO CAPO

White sand and blue sea for a magnificent beach suitable for children

par *Attilio Cardella*



Very fine white sand and a crystal-clear sea that enchants at first glance.

When you think of the best Sicilian beaches, you can't help but think of San **Vito Lo Capo**. The town in the province of **Trapani** is famous for its sea, its events and also for its delicacies, among which *couscous stands out*.

The main beach of San Vito Lo Capo is that of the town. Its white sand makes the color of the sea so light blue that it is impossible to resist a dive. The frame of the white houses, the lighthouse that can be seen in the distance, the *Monte Monaco* that rises behind, make the beach an authentic jewel.

The beach is child-friendly, as certified by the **Green Flag**, a recognition created in 2008 which is awarded to the best beaches for

parents on holiday with young children. Among the requirements necessary to obtain the Green Flag are: a sandy beach; the water that does not immediately become

high in order to make it safe for the little ones; the presence of assistance; areas and equipment dedicated to children but also the possibility of having fun for the parents too. The beach of San Vito Lo Capo has managed to obtain this recognition **for 15 consecutive years**.

For a few years, thanks to the commitment of the *Aquatic Training Center* and its "**Zero Barriers**" project, access has been created along the beach of San Vito Lo Capo for people with different motor abilities. Qualified staff help users with every need and there are wheelchairs suitable for easy access to the water.

The transparent water is ideal for those who want to **snorkel** or for those who prefer **scuba diving**. On the seafront there are also sports areas where you can train, dedicated to those who do not want to stop practicing sports even on vacation.

One of the many events organized in San Vito Lo Capo is dedicated precisely to sport, *the Outdoor Fest*, which is held in October and includes the *Climbing Festival*, with climbing events that are organized on Monte Monaco and Monte Cofano, with their fantastic view of the Mediterranean. During the event, in addition to climbing, you can practice any outdoor sport, including Mountain biking, Sup, Kayaking, Windsurfing, Slack Line and Kite Surfing.



The beach also hosts another event that attracts many children, **the Kite Festival**, which is held in spring, usually at the end of May. The sky is colored thanks to the exciting flight of hundreds of kites of every color and size, to the delight of the little ones and not only.

San Vito Lo Capo attracts thousands of tourists to its beach every year. For those looking for quieter places, there are several coves around the village and in its hamlets. Among the most beautiful are those of the **Gulf of Macari**, which have become famous in recent years for the Rai TV series. There are three small beaches, one more beautiful than the other. The best known is **Cala Bue Marino**, elected by *Legambiente* in 2016 as “The most beautiful is you”, which awards the 20 most beautiful beaches in Italy. The **Isolidda Beach**, with its pebbles, offers a fantastic view of Monte Cofano. Equally magnificent is the **Caletta Rosa**.

It is also possible to swim in front of the ancient **Tonnara di San Vito Lo Capo**, known as **Tonnara del Secco**, dating back to 1400. It is the ideal place for those who want to snorkel and *fish watch* thanks to the seabed full of fish. The water is immediately high, so it is a beach not suitable for children.

For those who don't really like sand there is also the **Billeci Beach**. This stretch is easily reachable on foot from the town and access to the

sea has been obtained from the small port. Obviously, the sea and the splendid beaches are not the only attraction of San Vito Lo Capo: for years the name of the town has been linked to a traditional dish and its vari-

ous variations: **couscous**. The fish one is exceptional, typical Sicilian, prepared with freshly caught fish. The *most important event in San Vito Lo Capo, held every year in September, is dedicated to couscous: the Cous Cous Fest.* ■

The Cous Cous Fest

The **Cous Cous Fest** is much more than a gastronomic event: it is cultural integration, hospitality, music and fun. The typical dish of the area comes from North Africa and spread in the 1800s in the province of Trapani. The Cous Cous Fest in 2024 will reach its XXVI edition and will be held from 20 to 29 September. Ten days of celebration, with chefs from all over the world who will compete to prepare the best couscous. Every evening there will be free shows or concerts.

With the **Cous Cous Fest**, the municipality of **San Vito Lo Capo** managed to obtain a precious result: deseasonalizing tourism. Precisely in the period in which tourism is usually declining, thanks to the event the country is filled up with tourists again. Sicily, then, offers a perfect climate to make tourists fall in love even outside the months of July and August. With the **Kite Festival** in May, the **Outdoor Festival** in October and, above all, the **Cous Cous Fest**, San Vito Lo Capo manages to extend its summer season up to 6 months a year.



UN PLONGEON DANS LA MER DE SAN VITO LO CAPO

Sable blanc et mer bleue pour une magnifique plage adaptée aux enfants

par Attilio Cardella

Un sable blanc très fin et une mer cristalline qui enchante au premier coup d'œil. Quand on pense aux meilleures plages siciliennes, on ne peut que penser à celle de **San Vito Lo Capo**. La ville de la province de **Trapani** est célèbre pour sa mer, ses événements et aussi pour ses délices, parmi lesquels se distingue le **couscous**. La plage principale de San Vito Lo Capo est celle du village. Son sable blanc rend la couleur de la mer d'un bleu si clair qu'il est impossible de résister à une plongée. Les maisons blanches, le phare que l'on voit au loin, le *Monte Monaco* qui se dresse derrière, font de la plage un véritable joyau. La plage est adaptée aux enfants,

comme l'a certifié le **drapeau vert**, une reconnaissance née en 2008 qui est décernée aux meilleures plages pour les parents en vacances avec de jeunes enfants. Parmi les conditions nécessaires pour obtenir le drapeau vert, il y a : la plage de sable; l'eau qui ne devient pas immédiatement haute afin de sécuriser la baignade des plus petits; la présence d'assistance; des zones et des équipements dédiés aux enfants mais aussi la possibilité de s'amuser aussi pour les parents. La plage de San Vito Lo Capo a réussi à obtenir cette reconnaissance **pendant 15 années consécutives**.

Depuis quelques années, grâce à l'engagement du *Centre d'Entraînement Aquatique* et de son pro-



jet "**Zero Barriere**", des accès ont été créés le long de la plage de San Vito Lo Capo pour les personnes ayant des capacités motrices différentes. Un personnel qualifié aide les utilisateurs à répondre à tous les besoins et il existe des fauteuils roulants adaptés à un accès facile à l'eau.

L'eau transparente est idéale pour ceux qui veulent faire de la **plongée en apnée** ou ceux qui préfèrent la **plongée sous-marine**. Sur le front de mer, il y a aussi des zones sportives pour s'entraîner, dédiées à ceux qui ne veulent pas arrêter de faire du sport, même en vacances.

L'un des nombreux événements organisés à San Vito Lo Capo est dédié au sport, l'**Outdoor Fest**, qui a lieu en octobre et comprend le *Festival d'Escalade*, avec l'escalade organisée sur le Monte Monaco et le Monte Cofano, avec leur panorama fantastique sur la Méditerranée.

◀ Santuario / Sanctuary / Sanctuaire





née. Au cours de l'événement, en plus de l'escalade, vous pourrez pratiquer tous les sports de plein air, notamment Vélo de Montagne, Sup, Kayak, Planche à Voile, Slacke Line et Kite Surf.

La plage accueille également un autre événement qui attire de nombreux enfants, le **Festival des Cerfs-Volants**, qui a lieu au printemps, généralement fin mai. Le ciel se colore grâce au vol émotionnel de centaines de cerfs-volants de toutes couleurs et de toutes tailles, pour le plus grand plaisir des plus petits et au-delà.

San Vito Lo Capo attire chaque année des milliers de touristes sur sa plage. Pour ceux qui recherchent des endroits plus calmes, il y a plusieurs criques autour du village et dans ses hameaux. Parmi les plus belles, il y a celles du **golfe de Macari**, qui sont devenues célèbres ces dernières années grâce à la série télévisée Rai. Il s'agit de trois petites plages, l'une plus belle que l'autre. La plus connue

est la **Cala Bue Marino**, élue par Legambiente en 2016 "La più bella sei tu", qui récompense les 20 plus belles plages d'Italie. La **plage d'Isolidda**, avec ses cailloux, offre une vue fantastique sur Monte Cofano. La **Caletta Rosa** est tout aussi magnifique.

Il est également possible de se baigner devant l'ancienne Tonnara di San Vito Lo Capo, appelée **Tonnara del Secco**, datant de 1400. C'est l'endroit idéal pour ceux qui veulent faire de la **plongée en apnée** et de la pêche grâce aux fonds pleins de poissons. L'eau est immédiatement haute, c'est donc une plage peu adaptée aux enfants. Pour ceux qui n'aiment pas beaucoup le sable, il y a aussi la **plage Billeci**. Ce tronçon est facilement accessible à pied depuis la ville et l'accès à la mer a été obtenu depuis le petit port.

Évidemment, la mer et les belles plages ne sont pas la seule attraction de San Vito Lo Capo: depuis des années, le nom du village est lié

Le Cous Cous Fest

Le **Cous Cous Fest** est bien plus qu'un événement gastronomique: c'est l'intégration culturelle, l'accueil, la musique et le divertissement. Le plat typique du territoire provient d'Afrique du Nord et il s'est répandu en 1800 dans la province de Trapani. Le **Cous Cous Fest** en 2024 arrivera à sa XXVI^e édition et se tiendra du 20 au 29 septembre. Dix jours de fête, avec des chefs du monde entier qui s'affronteront pour préparer le meilleur couscous. Chaque soir, il y aura des spectacles ou des concerts gratuits. Avec le **Cous Cous Fest**, la municipalité de **San Vito Lo Capo** a réussi à obtenir un résultat précieux: désaisonnaliser le tourisme. Et ce, au moment, où le tourisme est généralement en baisse, grâce à l'événement, la ville se remplit à nouveau de touristes. La Sicile offre également un climat parfait pour faire tomber amoureux les touristes même hors des mois de juillet et août. Avec le **Festival des Cerfs-Volants** en mai, le **festival de plein air** en octobre et, surtout, le **Cous Cous Fest**, San Vito Lo Capo parvient à prolonger sa saison estivale jusqu'à 6 mois par an.



à un plat traditionnel et à ses différentes variantes: le **couscous**. Exceptionnel est le poisson, typiquement sicilien, fraîchement pêché. L'événement le plus important de San Vito Lo Capo qui a lieu chaque année en septembre est dédié au couscous: le **Cous Cous Fest**. ■

SAN VITO LO CAPO E DINTORNI

AROUND SAN VITO LO CAPO / SAN VITO LO CAPO 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



MACCHIA MEDITERRANEA



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

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

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

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



SALINE GENNA



Una salina al 100% naturale del XV secolo portata avanti di generazione in generazione dai "curatoli". Qui potrai scoprire tutti i segreti della produzione salina e i procedimenti che portano 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



Splash!





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 viene 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 dove 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



IL SOLO SOGNO DI CUI HAI BISOGNO



ZANZIBAR

RISTORANTE - PIZZERIA - FAST FOOD

Spiaggia Playa - Castellammare del Golfo (TP)
+39 379 193 6579

PRENOTAZIONE
SPIAGGIA





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



Seguici su



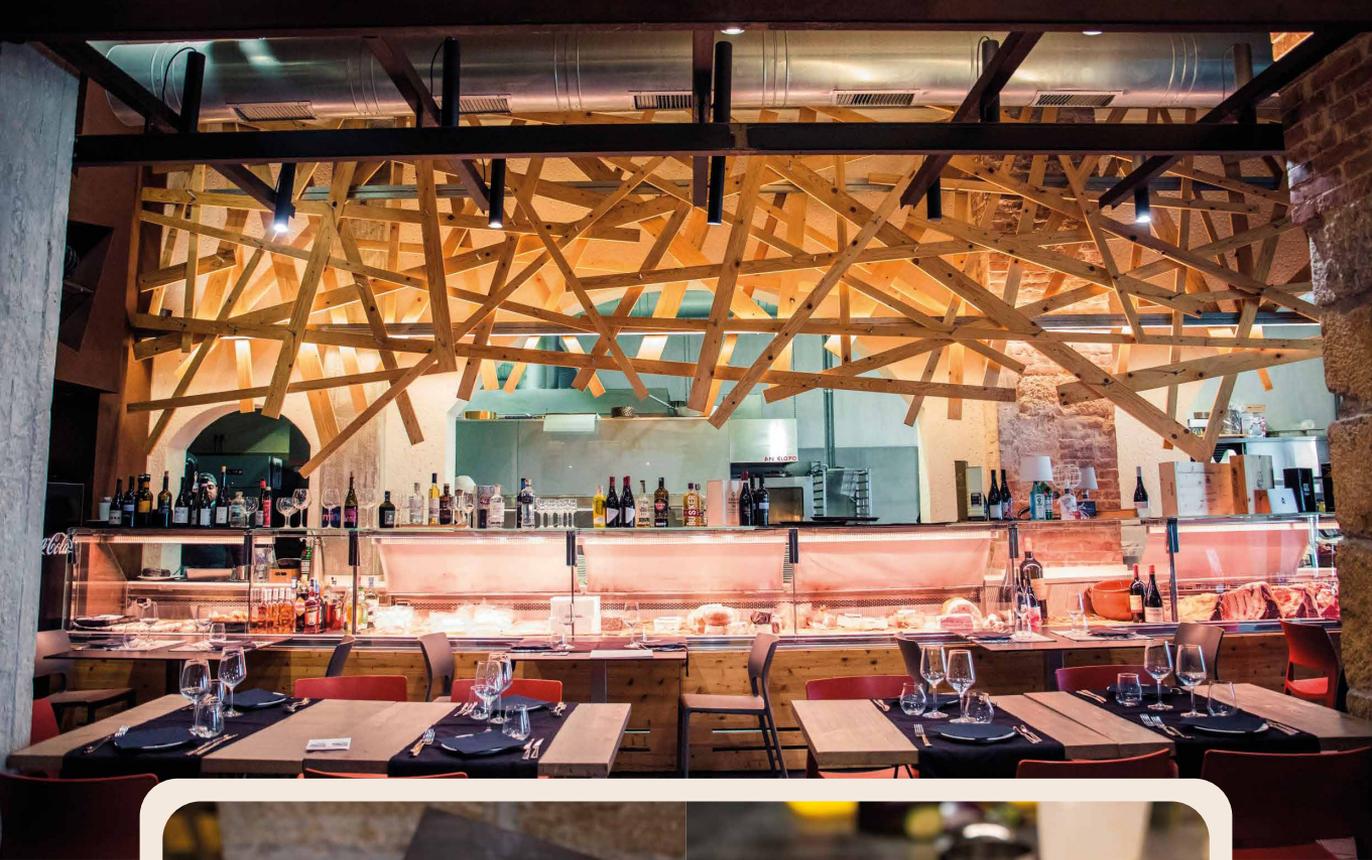
FRONTEMARE

RISTORANTINO - WINE BAR

Terrasini



Piazza Duomo, 12 - Terrasini (PA)



CAMP
norcineria con cucina

dal 1974 una storia che continua

Lungomare Dante Alighieri, 12 - Trapani
+39 0923 548 548 | +39 349 467 6753

www.campodal1974.it



IL CASTELLO DI CARINI E LA STORIA DELLA BARONESSA

Famoso per la triste storia della Baronessa di Carini, il Castello La Grua Talamanca si è trasformato nel tempo da fortezza militare a residenza nobiliare: scopriamone i segreti

di Attilio Cardella





Una fortezza medievale che si erge su tutti i territori circostanti e sul mare, divenuta poi residenza nobiliare prima di essere abbandonata alla fine dell'epoca feudale. Il **Castello La Grua Talamanca di Carini** è oggi famoso per la triste vicenda della **Baronessa di Carini** ma la sua storia si intreccia per oltre cinquecento anni con quella siciliana e racconta di nobili decaduti, di mancanza di eredi oltre che di delitti d'onore.

Le prime tracce del **Castello di Carini** risalgono al periodo arabo ma, storicamente, l'edificio fu costruito nel periodo normanno, tra l'*XI* e il *XII* secolo, dal feudatario **Rodolfo Bonello**, un guerriero che arrivò in Sicilia al seguito del conte *Ruggiero I*, conquistatore dell'isola e primo Conte di Sicilia a partire dal 1062. La sua posizione sopraelevata permetteva di controllare la zona fino alla costa per prevenire l'attacco di pirati e nemici. Nel 1238 il castello passò di proprietà alla **famiglia Abate**, che fece

i primi lavori per trasformarlo in residenza nobiliare. Gli Abate dovettero abbandonare il castello nel 1397 per volere del re di Sicilia *Martino I*, che li volle punire, privandoli di tutti i beni, per essersi schierati con la famiglia Chiaramonte nella disputa per la corona. Martino I concesse il castello e tutto il feudo di Carini a **Ubertino La**

che avvenne la triste storia della Baronessa di Carini. **Laura Lanza di Trabia**, figlia di **Cesare Lanza**, data in moglie a soli 14 anni a **Vincenzo La Grua Talamanca**. Un matrimonio combinato, come era abitudine dell'epoca, per rafforzare entrambe le famiglie. Il marito era quasi sempre assente e la baronessa iniziò a frequentare il nobile **Ludovico Vernegallo**, la cui famiglia possedeva il feudo di Montelepre. I due si frequentarono fino a quando Cesare Lanza non venne a scoprire dell'amore segreto e, la notte del 4 dicembre 1563, irruppe nel castello insieme ai suoi uomini per uccidere la figlia e l'amante. L'uomo fu assolto e la verità fu nascosta.

“
La storia del Castello di Carini si intreccia con quella siciliana e racconta di nobili decaduti, di mancanza di eredi e di delitti d'onore.”

Grua il quale, però, non ebbe eredi maschi e fece sposare la figlia Ilaria con il catalano **Gilberto Talamanca**, dando vita alla **casata La Grua Talamanca** che resterà in possesso della baronia di Carini e del castello fino al 1812.

È nel XIV secolo, proprio durante la dinastia dei La Grua Talamanca,

Ma un canto popolare (da alcuni attribuito al poeta **Antonio Veneziano**) ha tramandato la triste storia della Baronessa di Carini fino ai nostri giorni. La leggenda racconta che ogni anno, per l'anniversario del delitto, nella stanza dove la baronessa venne uccisa, appare su una parete **l'impronta di una mano insanguinata**.



L'omicidio della Baronessa fu un delitto d'onore?

La storia della **Baronessa di Carini** è stata raccontata da scrittori (tra cui Luigi Natoli e Salvatore Salomone Marino) e da sceneggiati e serie televisive, l'ultima delle quali è stata realizzata dalla Rai nel 2007. Non tutti sono d'accordo sui motivi che hanno portato all'omicidio della baronessa. Secondo lo storico *Calogero Pinnavaia* si trattò di un omicidio avvenuto per questioni economiche: Cesare Lanza avrebbe dovuto dare del denaro a Ludovico Vernegallo e lo fece uccidere per togliersi il debito. L'omicidio sarebbe stato mascherato da delitto d'onore da Cesare Lanza per non finire in arresto.

Dubbi anche sulla collocazione della tomba della baronessa, che potrebbe trovarsi nella cripta dei La Grua, sotto l'altare maggiore della *Chiesa Madre di Carini*, oppure nella cripta della famiglia Lanza, nella Chiesa di Santa Cita a Palermo, dove, sotto il sepolcro di Cesare Lanza, c'è un sarcofago anonimo con la statua di una donna recante lo stemma di famiglia. Dei rimorsi di Cesare Lanza vi abbiamo già parlato nel nostro primo numero, nell'articolo sul Castello di Mussomeli.



Nel 1812, finito il feudalesimo, la famiglia La Grua Talamanca si trasferì in Francia, abbandonando il castello e lasciandolo degradare fino al 1975, quando, alla caduta dell'ala ovest, gli eredi decisero di donarlo al Comune di Carini che iniziò i lavori di restauro.

Oggi il castello presenta un esterno austero, tipico del periodo medievale, con le mura risalenti alla sua prima costruzione ed elementi arabo-normanni presenti sulla seconda porta, che presenta un'arcata a sesto acuto e lo stemma della famiglia Abbate. Sopra i portali sono presenti alcuni scudi con una gru, simbolo della casata La Grua.

L'aspetto interno, contrapponendosi a quello esterno, è molto più colorato, tipico delle residenze nobiliari. Le stanze affrescate presentano stili diversi, spesso sovrapposti, a testimonianza delle opere di abbellimento che sono state realizzate nel corso dei secoli per trasformare la fortezza in una residenza sempre più lussuosa, con colori chiari e tinte pastello. Degno di nota è l'affresco sulla volta della stanza della baronessa, che raffigura **Ulisse e Penelope**.

Il cambio di destinazione d'uso dell'edificio, da forte di guardia a dimora nobile, è testimoniato

anche da due iscrizioni che si trovano al primo piano su due portali. Una recita "*Recedant Vetera*" (Sia cancellato il passato), l'altra "*Et nova sint omnia*" (E tutto sia rinnovato). Furono collocate probabilmente durante i lavori dell'architetto Matteo Carnalivari, nella seconda metà del 1400.

Al piano terra è possibile vedere un lavatoio realizzato in pietra di Bilemi, una statua di marmo della Madonna di Trapani e una cappella affrescata dove si può ammirare un **tabernacolo ligneo** di inizio 1600 con colonnine corinzie.

Al piano superiore c'è il **salone delle feste**, che ha un soffitto ligneo a cassettoni e un camino con lo stemma della famiglia La Grua. Da una porta laterale è possibile entrare in una stanza che la leggenda vuole fosse quella dove avvenivano gli incontri clandestini tra la Baronessa di Carini e il suo amante.

E, alla fine, tutto ritorna alla Baronessa di Carini, perché la sua triste storia e le leggende che ne sono seguite hanno creato intorno al **Castello La Grua Talamanca di Carini** un'aura di mistero che richiama ogni anno centinaia di turisti curiosi di vedere l'apparizione della mano insanguinata o del fantasma della baronessa. ■



THE CASTLE OF CARINI AND THE STORY OF THE BARONESS

Famous for the sad story of the **Baroness of Carini**, the **La Grua Talamanca Castle** has transformed over time from a military fortress to a noble residence: let's discover its secrets

by *Attilio Cardella*

A medieval fortress that stands over all the surrounding territories and the sea, which later became a noble residence before being abandoned at the end of the feudal era. The **Castle La Grua Tal-**

amanca in Carini is famous today for the sad story of the **Baroness of Carini** but its history is intertwined for over five hundred years with that of Sicily and tells of fallen nobles, lack of heirs as well as honor crimes.

The first traces of the **Castle of Carini** date back to the Arab period but historically the building was built in the Norman period, between *the eleventh and twelfth centuries*, by the feudal lord **Rodolfo Bonello**, a warrior who arrived in Sicily following Count *Ruggiero I*, conqueror of the island and first Count of Sicily starting in 1062. Its elevated position allowed the area to be controlled up to the coast to prevent attacks by pirates and enemies.

In 1238 the castle passed into the hands of the **Abate family**, who carried out the first works to transform it into a noble residence. The Abbots had to abandon the castle in 1397 at the behest of the King of Sicilia *Martino I*, who wanted to punish them, depriving them of all their assets, for having sided with the Chiaramonte family in the dispute for the crown.

Martin I granted the castle and the entire fiefdom of Carini to **Uberti-**

no La Grua who, however, had no male heirs and married his daughter Ilaria to the Catalan **Gilberto Talamanca**, giving life to the **La Grua Talamanca family** which remained in possession of the barony of Carini and the castle until 1812.

It is in the fourteenth century, during the dynasty of La Grua Talamanca, that the sad story of the Baroness of Carini took place. **Laura Lanza di Trabia**, daughter of **Cesare Lanza**, was married off at the age of just 14 years old to **Vincenzo La Grua Talamanca**. An arranged marriage, as was the custom of the time, to strengthen both families. Her husband was almost always absent and the baroness began to frequent the noble **Ludovico Verne-gallo**, whose family owned the fiefdom of Montelepre. The two dated until Cesare Lanza discovered the secret love and, on the night of December 4, 1563, he broke into the castle together with his men to kill his daughter and lover. The man was acquitted and the truth was hidden. But a popular song (attributed by some to the poet **Antonio Veneziano**) has handed down the sad story of the Baroness of Carini to the present day. Legend has it that every year, on the anniversary





of the crime, in the room where the baroness was killed, **the imprint of a bloody hand appears on a wall.**

In 1812, after the end of feudalism, the La Grua Talamanca family moved to France, abandoning the castle and leaving it to deteriorate until 1975 when, after the fall of the west wing, the heirs decided to donate it to the Municipality of Carini, which began restoration work.

Today the castle has an austere exterior, typical of the medieval period, with walls dating back to its first construction and Arab-Norman elements present on the second door, which features a pointed arch and the coat of arms of the Abbate family. Above the portals there are some shields with a crane, symbol of the La Grua family.

The internal appearance, in contrast to the external one, is much more colorful, typical of noble residences. The frescoed rooms present different styles, often overlapping, testifying to the embellishment works that have been carried out over the centuries to transform the fortress into an increasingly luxurious residence with light colors and pastel shades. Worthy of note is **the fresco** on the vault of the baroness's room, **which depicts**

Ulysses and Penelope.

The change of use of the building, from a guard fort to a noble residence, is also demonstrated by two inscriptions found on the first floor on two portals. One reads "*Recedant Vetera*" (Let the past be erased), the other "*Et nova sint omnia*" (And everything be renewed). They were probably placed during the works of the architect Matteo Carnalivari, in the second half of the 1400s.

On the ground floor you can see a wash house made of Billemi stone, a marble statue of the Madonna of Trapani and a frescoed chapel where you can admire a **wooden tabernacle** from the early 1600s with Corinthian columns.

On the upper floor there is the **party room**, which has a wooden coffered ceiling and a fireplace with the coat of arms of the La Grua family. From a side door it is possible to enter a room which legend has it was the one where the clandestine meetings between the Baroness of Carini and her lover took place.

And, in the end, everything returns to the Baroness of Carini, because her sad story and the legends that followed have created an aura of mystery around **La Grua Talamanca Castle of Carini** which attracts hundreds of tourists every year curious to see the apparition of the bloody hand or the ghost of the Baroness. ■

Was the Baroness's murder an honour killing?

The story of the **Baroness of Carini** has been told by writers (including Luigi Natoli and Salvatore Salomone Marino) and by television dramas and television series, the last of which was created by Rai in 2007. Not everyone agrees on the reasons that led to the murder of the baroness. According to the historian *Calogero Pinna-vaia*, it was a murder that occurred for economic reasons: Cesare Lanza should have given money to Ludovico Vernegallo and had him killed to get out of the debt. The murder would have been disguised as an honor killing by Cesare Lanza so as not to end up under arrest.

There are also doubts about the location of the baroness's tomb, which could be in the La Grua crypt, under the main altar of the *Mother Church of Carini*, or in the crypt of the Lanza family, in the Church of Santa Cita in Palermo, where, under the tomb of Cesare Lanza, there is an anonymous sarcophagus with the statue of a woman bearing the family coat of arms. We have already talked about Cesare Lanza's remorse in our first issue, in the article on the Castle of Mussomeli.



LE CHÂTEAU DE CARINI ET L'HISTOIRE DE LA BARONNE

Célèbre pour la triste histoire de la baronne de Carini, le château de La Grua Talamanca est passé au fil du temps d'une forteresse militaire à une résidence noble: découvrons les secrets

par *Attilio Cardella*



Une forteresse médiévale qui s'élève sur tous les territoires environnants et sur la mer, qui plus tard, deviendra une résidence de noble avant d'être abandonnée à la fin de l'époque féodale. Le **château La Grua Talamanca de Carini** est aujourd'hui célèbre pour la triste histoire de la **baronne de Carini** mais son histoire s'entremêle depuis plus de cinq cents ans avec l'histoire de la Sicile et elle raconte l'histoire des nobles déçus, le manque d'héritiers ainsi que des crimes d'honneur.

Les premières traces du **château de Carini** remontent à la période arabe mais historiquement le bâ-

timent a été construit à l'époque normande, entre le *XIe et le XIIe siècle*, par le féodal **Rodolfo Bonello**, un guerrier qui est arrivé en Sicile après le comte Ruggiero Ier, conquérant de l'île et premier comte de Sicile à partir de 1062. Sa position en hauteur permettait de contrôler la zone jusqu'à la côte pour empêcher les attaques de pirates et d'ennemis.

En 1238, le château est devenu la propriété de la **famille Abbate** qui a fait les premiers travaux pour le transformer en résidence noble. Les Abbate ont dû quitter le château en 1397 à la demande du roi de Sicile Martin Ier, qui a voulu les punir, les privant de tous leurs

biens, pour s'être rangé du côté de la famille Chiaramonte dans le conflit pour la couronne.

Martino Ier a accordé le château et tout le fief de Carini à **Ubertino La Grua** qui, cependant, n'a pas eu d'héritiers masculins et a épousé sa fille Ilaria avec le catalan **Gilberto Talamanca**, donnant naissance à la **maison La Grua Talamanca** qui restera une possession des barons de Carini et du château jusqu'en 1812.

C'est au XIVe siècle, précisément pendant la dynastie de La Grua Talamanca, que se déroule la triste histoire de la baronne de Carini. **Laura Lanza di Trabia**, fille de **Cesare Lanza**, a été donnée en épouse à l'âge de 14 ans à **Vincenzo La Grua Talamanca**. Un mariage arrangé, comme c'était la coutume de l'époque, pour renforcer les deux familles. Le mari était presque toujours absent et la baronne a commencé à fréquenter le noble **Ludovico Vernegallo**, dont la famille possédait le fief de Montelepre. Les deux se sont fréquentés jusqu'à ce que Cesare Lanza découvrit l'amour secret et, dans la nuit du 4 décembre 1563, fait irruption dans le château avec ses hommes pour tuer sa fille et son amant. L'homme a été acquitté et la vérité a été cachée. Mais un chant populaire (par certains attribué au poète **Antonio Veneziano**) a transmis la triste histoire de la baronne de Carini jusqu'à nos jours. La légende raconte que chaque année, pour l'anniversaire du crime, dans la pièce où la baronne a été tuée, l'**empreinte d'une main sanglante** apparaît sur un mur.

En 1812, après la fin du féodalisme, la famille La Grua Talamanca s'installe en France en abandonnant le château qui se dégradera jusqu'en 1975 lorsque, à la chute de l'aile ouest, les héritiers décidèrent de le donner à la municipalité de Carini qui a commencé les travaux de restauration.

Aujourd'hui, le château présente un extérieur austère, typique de la période médiévale, avec des murs remontant à sa première construc-

tion et des éléments arabo-normands présents sur la deuxième porte, qui présente une arcade à six pointes et les armoiries de la famille Abbate. Au-dessus des portails se trouvent des boucliers avec une grue, symbole de la maison La Grua.

L'aspect intérieur, par opposition à l'extérieur, est beaucoup plus coloré, typique des résidences nobles. Les pièces décorées de fresques présentent des styles différents, souvent superposés, témoignant des œuvres d'embellissement qui ont été réalisées au fil des siècles pour transformer la forteresse en une résidence de plus en plus luxueuse aux couleurs claires et aux couleurs pastel. Il y a une remarquable fresque sur la voûte de la chambre de la baronne, **qui présente Ulysse et Pénélope**.

Le changement d'utilisation prévue du bâtiment, d'un fort de garde à une demeure noble, est également attesté par deux inscriptions qui se trouvent au premier étage sur deux portails. Une récite *"Recedant Vetera"* (Le passé soit effacé), l'autre *"Et nova sint omnia"* (Et tout soit renouvelé). Ils ont probablement été placés pendant les travaux par l'architecte Matteo Carnalivari, dans la seconde moitié des années 1400.

Au rez-de-chaussée, vous pouvez voir un lavabo en pierre de Billemi, une statue en marbre de la Madonna di Trapani et une chapelle avec des fresques où on peut admirer un **tabernacle en bois** qui date du



début des années 1600 avec des colonnes corinthiennes.

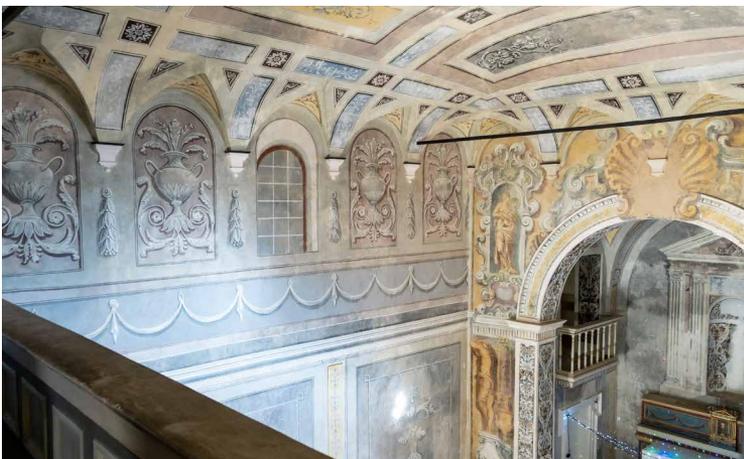
À l'étage se trouve la **salle des fêtes**, qui dispose d'un plafond en bois à caissons et d'une cheminée avec les armoiries de la famille La Grua. Depuis une porte latérale, il est possible d'entrer dans une pièce qui, selon la légende, était celle où se déroulaient les rencontres clandestines entre la baronne de Carini et son amant.

Et, à la fin, tout revient vers la baronne de Carini, car sa triste histoire et les légendes qui ont suivi ont créé une aura de mystère autour du **château La Grua Talamanca de Carini** qui attire chaque année des centaines de touristes curieux de voir l'apparition de la main sanglante ou du fantôme de la baronne. ■

Le meurtre de la Baronne était-il un crime d'honneur?

L'histoire de la **baronne de Carini** a été racontée par des écrivains (dont Luigi Natoli et Salvatore Salomone Marino) par des scénarios et par des séries télévisées, dont la dernière réalisée par la Rai en 2007. Tout le monde n'est pas d'accord sur les raisons qui ont conduit au meurtre de la baronne. Selon l'historien *Calogero Pinnavaia*, il s'agissait d'un meurtre pour des raisons économiques: Cesare Lanza aurait dû donner de l'argent à Ludovico Vernegallo et l'a fait tuer pour se débarrasser de sa dette. Le meurtre aurait donc été déguisé en crime d'honneur par Cesare Lanza pour ne pas aboutir à l'arrestation.

Des doutes également sur l'emplacement de la tombe de la baronne qui pourrait se trouver dans la crypte des La Grua, sous l'autel de l'église mère de Carini, ou dans la crypte de la famille Lanza, dans l'église de Santa Cita à Palerme, ou, sous le tombeau de Cesare Lanza, il y a un sarcophage anonyme avec la statue d'une femme portant les armoiries de la famille. Nous vous avons déjà parlé des remords de Cesare Lanza dans notre premier numéro, dans l'article sur le château de Mussomeli.

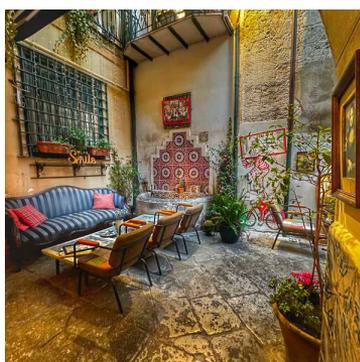


CARINI E DINTORNI

AROUND CARINI / CARINI 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



LA TORRE



Adiacente all'antica Torre della Monaca, a Villagrazia di Carini, nasce "La Torre Risto-pizza", dove è possibile degustare 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



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



Alla scoperta dei castelli siciliani

Discovering sicilian castles

À la découverte des châteaux siciliens





DA 'NFACCI

AFFITTACAMERE



VIA NAZIONALE, 158 - VILLAGRAZIA DI CARINI
328 1635 985 - 393 575 7108
danfacci158@gmail.com



PRENOTA SU
WHATSAPP





Porta a casa tua i sapori autentici del nostro territorio!
Visita www.siculae.it e ordina la tua box di prodotti tipici.
Con un clic, il gusto arriva a casa tua!

*Bring home the authentic flavours of our territory!
Visit www.siculae.it and order your box of typical products.
With one click, the flavour comes to your home!*

SEGUICI SU



siculae.it



siculae

La vera essenza dei sapori siciliani.

Usa il codice
AMAZINGSICULAE
per il 10% di sconto
sul primo ordine

Use the code
AMAZINGSICULAE
for 10% discount
on the first order



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





hub

COWORKING & ROOMS



YOUR BUSINESS PLACE

AFFITTACAMERE E SPAZIO DI LAVORO CONDIVISO

Corso Italia, 198 - Carini (PA)
Tel. +39 320 173 0610



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 





PAF
PARK ART FEST

5-8 SETTEMBRE 2024
★ **CARINI** ★

FOLLOW US





UNA PASSEGGIATA SUL CRATERE DELL'ISOLA DI VULCANO

Un percorso naturale tra spiagge nere, bagni termali,
valli di “mostri” e passeggiate sul bordo del cratere!

di Attilio Cardella



L'Etna non è il solo vulcano in Sicilia dove poter organizzare un'escursione. Tra le escursioni più suggestive, infatti, c'è quella sull'**Isola di Vulcano**, nell'**arcipelago delle Eolie**, in provincia di Messina.

Le sette isole vulcaniche che costituiscono le Eolie (in ordine alfabetico: Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli e Vulcano), sono entrate a far parte della **Lista dei Patrimoni dell'Umanità Unesco** nel 2000 perché questo arcipelago vulcanico rappresenta un modello importante per gli studi della vulcanologia mondiale.

Gran parte dell'isola farebbe anche parte della **Riserva Naturale Orientata Isola di Vulcano** ma alcune controversie legali hanno sospeso momentaneamente l'attività della riserva. In ogni caso la duplice valenza di riserva naturale e Patrimonio dell'umanità evidenzia quanto quest'area sia unica e costituisca un luogo imperdibile per molti aspetti.

Ovviamente, chi ama le escursioni sui vulcani, non può perdersi

la possibilità di salire fino al **Gran Cratere**, detto anche **Fossa del Vulcano**. Nell'isola, infatti, è possibile seguire la strada della **Scalata al Cratere** per poter camminare sul bordo della sommità del vulcano, dal diametro di più di 500 metri! Si tratta di un'enorme voragine al cui interno avvengono ancora fenomeni secondari di vulcanesimo, tra fumarole, piccoli geysir e solfatare.



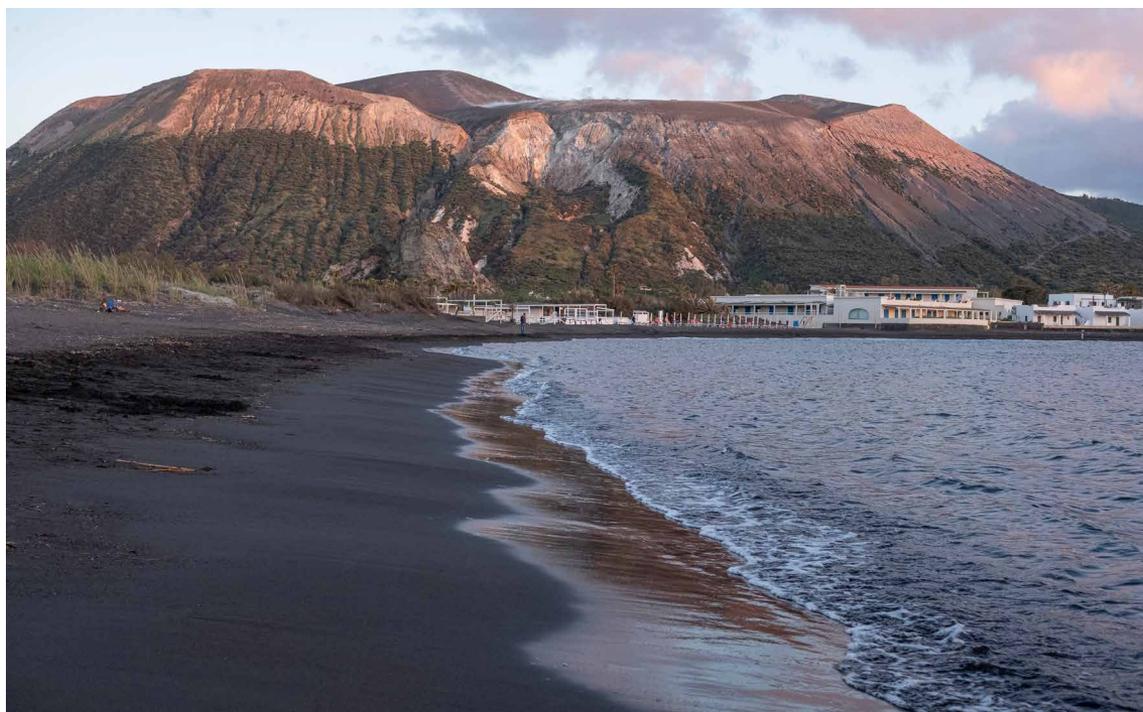
Chi ama le escursioni sui vulcani, non può perdersi la possibilità di salire fino al Gran Cratere, ad un'altezza di 391 metri sul livello del mare, da dove godere della vista dell'intero arcipelago.

Il vulcano è *quiescente* dal 1890 e mostra un'intensa attività di emissione di gas e vapore ad alta temperatura. Il Gran Cratere si trova ad un'altezza di 391 metri sul livello del mare: da qui è possibile godere di una splendida vista sull'isola e sull'intero arcipelago delle Eolie. L'area della riserva naturale comprende anche due crateri inattivi:

Monte Aria e **Monte Saraceno**. La vegetazione in tutta la zona è caratterizzata da macchia mediterranea e da resti di un antico bosco di querce e lecci, questi ultimi presenti ancora in contrada Gelso. La fauna è variegata e si possono trovare anche grandi rapaci, presenti in tutto l'arcipelago.

Uno stretto istmo di terra congiunge l'Isola di Vulcano con **Vulcanello**, che ha un'altezza di 123 metri sul livello del mare. L'area dovrebbe essere sorta dal mare nel 183 a.C., secondo quanto documentato dallo scrittore e naturalista *Plinio il Vecchio*. Sotto la parte orientale del Vulcanello, così come in altri punti dell'isola, ci sono intense attività fumaroliche presenti anche sotto il livello

del mare. Vulcanello è celebre anche per la **Valle dei Mostri**: un serie di rocce di origine magmatica che, erose dal vento, hanno assunto delle forme enigmatiche, simili ad animali mitologici, "mostri" appunto, che attirano i viaggiatori in cerca di scorci unici dove fare splendide foto, magari al tramonto. Nell'isola sono presenti anche del-





Spiaggia Punta dell'Asino: lontana dal centro principale dell'isola, la spiaggia è tra le più amate dagli isolani e dai turisti. La **Spiaggia di Gelso**, con il suo *Faro di Capo Gelso*, prende il nome, invece, dal piccolo borgo sulla parte meridionale dell'isola. Anche questa è una spiaggia meno conosciuta e affollata. Quello che accomuna tutte le spiagge, oltre alla sabbia vulcanica, è un mare limpido e cristallino. Passeggiate sul cratere, vallate piene di “mostri”, terme naturali e spiagge uniche: **l'Isola di Vulcano** è un vero gioiello da scoprire per gli amanti della natura più selvaggia. ■

le terme naturali. La **Pozza Termale**, soprattutto, è stata da sempre una delle maggiori attrazioni dell'isola: si tratta di una pozza di acqua calda che viene alimentata dalle fumarole vulcaniche e che possiede naturali proprietà terapeutiche. La Pozza Termale è stata chiusa negli ultimi quattro anni ma nel corso dell'estate 2024, a seguito di alcuni lavori, dovrebbe essere riaperta. Anche la **Baia delle Acque Calde**, con i suoi getti di acqua calda che arrivano direttamente dal fondo del mare, ha effetti benefici sul corpo e sulla pelle.

Gli amanti del *trekking* possono anche percorrere l'**Antica via Reale**, un sentiero che collega il porto al piccolo borgo di Gelso, realizzato nella seconda metà del 1700. Conosciuta come “*a strada vecchia*”, questo percorso si snoda alle pendici del cratere e si estende per cinque chilometri.

L'Isola di Vulcano è celebre anche per le sue spiagge. La più famosa è la **Spiaggia delle Sabbie Nere**, vicina al **Porto di Ponente**, la parte più frequentata dell'isola. Il nome è dovuto al colore nero della sabbia, di tipo vulcanico. Questa spiaggia ha una parte libera e una attrezzata. Circondata dalla natura c'è la



L'officina di un dio

Secondo la mitologia, *l'Isola di Vulcano* potrebbe essere stata la fucina del **dio greco Efesto** o la dimora della sua controparte romana, il **dio Vulcano**. Non tutti gli dei, infatti, dimoravano nell'Olimpo. Mentre Poseidone, dio del mare, abitava negli abissi, Efesto, il fabbro degli dei, aveva la sua **officina** tra la lava dell'Isola di Vulcano. Qui avrebbe forgiato oggetti mitologici come il **tridente** di Poseidone e il **carro del sole** di Elio. Per quanto siano sostanzialmente lo stesso dio, ci sono importanti differenze tra il greco Efesto e il romano Vulcano: **Efesto è il dio della metallurgia**, signore del fuoco e della lavorazione dei metalli, deforme ma capace di creare gioielli dall'incredibile bellezza; Vulcano, invece, non è collegato alla lavorazione dei metalli ma è il dio di tutti i fenomeni naturali che hanno per protagonista il fuoco come **l'eruzione dei vulcani**. Mentre il primo è un dio costruttivo e legato al lavoro manuale, il secondo è un dio distruttivo, legato alla forza brutta della natura.

- ◀ Spiaggia delle Sabbie Nere / *Sabbie Nere beach / Plage des sables noirs*
- ▲ Pozza Termale / *Pozza Thermale*
- Trekking

A WALK ON THE CRATER OF ISOLA DI VULCANO

A natural path between black beaches, thermal baths, valleys of “monsters” and walks on the edge of the crater!

by Attilio Cardella



Mount Etna is not the only volcano in Sicily where you can go on an excursion. Among the most evocative excursions, in fact, there is the one on the **Isola di Vulcano**, in the **arcipelago of Eolie**, in the province of Messina. The seven volcanic islands that make up the Eolie (in alphabetical order: Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli and Vulcano), became part of the **UNESCO World Heritage List** in 2000 because this volcanic archipelago represents a model important for the study of global volcanology.

Much of the island would also be part of the **Isola di Vulcano Oriented Nature Reserve** but some legal disputes have temporarily suspended the activity of the reserve. In any case, the dual value of nature reserve and a World Heritage Site highlights how unique this area is and constitutes an unmissable place in many respects. Obviously, those who love excursions on volcanoes cannot miss the opportunity to climb up to the **Gran Cratere**, also known as **the Fossa del Vulcano**. On the island, in fact, it is possible to follow the road of the **Scalata al Cratere** to

be able to walk on the edge of the summit of the volcano, with a diameter of more than 500 meters! It is an enormous chasm within which secondary phenomena of volcanism still occur, including fumaroles, small geysers and solfataras. The volcano has *been dormant* since 1890 and shows intense activity in the emission of high-temperature gas and steam. The Gran Cratere is located at a height of 391 meters above sea level: from here it is possible to enjoy a splendid view of the island and the entire archipelago of Eolie. The area of the nature reserve also

includes two inactive craters: **Monte Aria** and **Monte Saraceno**. The vegetation throughout the area is characterized by Mediterranean scrub and the remains of an ancient forest of oaks and holm oaks, the latter still present in the Gelso district. The fauna is varied and you can also find large birds of prey, present throughout the archipelago.

A narrow isthmus of land connects the Isola di Vulcano with **Vulcanello**, which has a height of 123 meters above sea level. The area should have arisen from the sea in 183 BC, according to what was documented by the writer and naturalist *Plinio il Vecchio*. Under the eastern part of the Vulcanello, as well as in other parts of the island, there are intense fumarolic activities present even below sea level. Vulcanello is also famous for the **Valle dei Mostri**: a series of rocks of magmatic origin which, eroded by the wind, have taken on enigmatic shapes, similar to mythological animals, “monsters” precisely, which attract travelers in search of unique views where they can take splendid photos, perhaps at sunset.

There are also natural spas on the island. The **Pozza Termale**, above all, has always been one of the major attractions of the island: it is a pool of hot water that is fed by volcanic fumaroles and which has natural therapeutic properties. The Pozza Termale has been closed for the last four years but during the summer of 2024, following some work, it should be reopened. Even the **Baia delle Acque Calde**, with its jets of hot water that come directly from the seabed, has beneficial effects on the body and skin. Trekking lovers can also take the **Antica Via Reale**, a path that connects the port to the small village of Gelso, built in the second half of the 1700s. Known as “*a strada vecchia*”, this path winds along the



▲ **Valle dei Mostri / Valley of Monsters**
Vallée des Monstres

slopes of the crater and extends for five kilometers.

The Isola di Vulcano is also famous for its beaches. The most famous is the **Spiaggia delle Sabbie Nere**, near the **Porto di Ponente**, the most popular part of the island. The name is due to the black color of the sand, of the volcanic type. This beach has a free part and an equipped part. Surrounded by nature there is the **Spiaggia Punta dell'Asino**: far from the main center of the island, the beach is among the most loved by islanders and tourists. The **Spiaggia di Gelso**, with its *Faro di Capo Gelso*, takes its name, instead, from the small village on the southern part of the island. This is also a lesser-known and crowded beach. What all the beaches have in common, in addition to the volcanic sand, is a clear and crystalline sea.

Walks on the crater, valleys full of “monsters”, natural spas and unique beaches: the **Isola di Vulcano** is a true jewel to discover for lovers of the wildest nature. ■

The workshop of a god

According to mythology, **Vulcan Island** may have been the forge of the **Greek god Hephaestus** or the home of his Roman counterpart, the **god Vulcan**. Not all the gods, in fact, lived on Olympus. While Poseidon, god of the sea, lived in the abyss, Hephaestus, the blacksmith of the gods, had his **workshop** among the lava of the island of Vulcan. Here he would have forged mythological objects such as Poseidon's trident and **Helios' chariot** of the sun.

Although they are essentially the same god, there are important differences between the Greek Hephaestus and the Roman Vulcan: **Hephaestus is the god of metallurgy**, lord of fire and metalworking, deformed but capable of creating jewels of incredible beauty; Vulcan, on the other hand, is not connected to metalworking but is the god of all natural phenomena whose protagonist is such as **the eruption of volcanoes**. While the first is a constructive god linked to manual work, the second is a destructive god, linked to the brute force of nature.

UNE PROMENADE SUR LE CRATÈRE DE L'ÎLE DE VULCANO

Un chemin naturel entre plages noires, bains thermaux, vallées de "monstres" et promenades au bord du cratère!

par **Attilio Cardella**

L'Etna n'est pas le seul volcan de Sicile où l'on peut faire une randonnée. En effet, l'une des excursions les plus suggestives est celle sur l'île de **Vulcano**, dans l'archipel des **Éoliennes**, dans la province de Messine.

Les sept îles volcaniques qui constituent les Éoliennes (en ordre alphabétique: Alicudi, Filicudi, Lipari, Panarea, Salina, Stromboli et Vulcano), sont entrées dans la **Liste du patrimoine mondial de l'Unesco** en 2000 car cet archipel volcanique représente un modèle important pour les études de la volcanologie mondiale.

Une grande partie de l'île ferait également partie de la **réserve naturelle Orientata Ile di Vulcano**, mais certains désaccords ont temporairement suspendu l'activité de la réserve. En tout cas, la double valeur de réserve naturelle et de

patrimoine mondial souligne à quel point cette zone est unique et constitue un lieu incontournable à bien des égards.

Évidemment, ceux qui aiment les randonnées sur les volcans ne peuvent pas manquer l'occasion de monter jusqu'au **Grand Cratère**, également appelé **Fosse du Volcan**. Sur l'île, en effet, il est possible de suivre la route de l'**escalade au cratère** pour pouvoir marcher sur le bord du sommet du volcan, d'un diamètre de plus de 500 mètres! Il s'agit d'un énorme gouffre à l'intérieur duquel se produisent encore des phénomènes secondaires de volcanisme, entre les fumaroles, les petits geysers et les solfats. Le volcan est *dormant* depuis 1890 et présente une intense activité d'émission de gaz et de vapeur à haute température. Le Grand Cratère est situé à une hauteur de 391 mètres au-dessus du



niveau de la mer: de là, vous pouvez profiter d'une splendide vue sur l'île et sur tout l'archipel des Éoliennes.

La réserve naturelle comprend également deux cratères inactifs: **Monte Aria** et **Monte Saraceno**. La végétation dans toute la région est caractérisée par des maquis méditerranéens et des restes d'une ancienne forêt de chênes, ces derniers étant encore présents dans le quartier de Gelso. La faune est variée et vous pouvez également trouver de grands rapaces, présents dans tout l'archipel.

Un isthme terrestre étroit relie l'île de Vulcano à **Vulcanello**, qui a une hauteur de 123 mètres au-dessus du niveau de la mer. La région serait née en 183 av. J.-C., selon l'écrivain et naturaliste *Pline l'Ancien*. Sous la partie orientale du Vulcanello, ainsi que dans d'autres endroits de l'île, il y a des activités fumaroliques intenses et présentes sous le niveau de la mer égale-



◀ **Spiaggia delle Sabbie Nere**
Sabbie Nere beach
Plage des sables noirs



ment. Vulcanello est également célèbre pour la **Vallée des Monstres**: une série de roches d'origine magmatique qui, érodées par le vent, ont pris des formes énigmatiques, semblables à des animaux mythologiques, des « monstres », qui attirent les voyageurs à la recherche de vues uniques où faire de splendides photos, au coucher du soleil. Il y a aussi des spas naturels sur l'île. La **Pozza Thermale**, en particulier, a toujours été l'une des plus grandes attractions de l'île: il s'agit d'un plan d'eau chaude alimentée par des fumaroles volcaniques qui possède des propriétés thérapeutiques naturelles. La **Pozza Thermale** a été fermée ces quatre dernières années mais au cours de l'été 2024, à la suite de travaux, elle devrait être rouverte. La **baie des eaux chaudes**, avec ses jets d'eau chaude provenant directement du fond de la mer, a également des effets bénéfiques sur le corps et la peau.

Les amateurs de randonnée peuvent également emprunter l'**Antica via Reale**, un sentier qui relie le port au petit village de Gelso, construit dans la seconde moi-

tié des années 1700. Connue sous le nom de "vieille route", ce chemin serpente sur les pentes du cratère et s'étend sur cinq kilomètres.

L'île de Vulcano est également célèbre pour ses plages. La plus célèbre est la **plage des sables noirs**, près du **port de Ponente**, la partie la plus fréquentée de l'île. Le nom est dû à la couleur noire du sable, de type volcanique. Cette plage a une partie libre et une partie équipée. Entourée par la nature on trouve la plage **Punta dell'Asino**: loin du centre principal de l'île, la plage est l'une des plus appréciées des insulaires et des touristes. La **plage de Gelso**, avec son phare de Capo Gelso, prend son nom du petit village de la partie sud de l'île. C'est aussi une plage moins connue et moins fréquentée. Ce qui unit toutes les plages, outre le sable volcanique, c'est une mer claire et cristalline.

Promenades sur le cratère, vallées pleines de "monstres", spas naturels et plages uniques: l'**île de Vulcano** est un véritable joyau à découvrir pour les amoureux de la nature sauvage. ■

L'atelier d'un dieu

Selon la mythologie, l'**île de Volcan** aurait pu être la forge du **dieu grec Héphaïstos** ou la demeure de son homologue romain, le **dieu Vulcain**. En effet, tous les dieux n'habitaient pas l'Olympe. Alors que Poséidon, dieu de la mer, habitait dans les abysses, Héphaïstos, le forgeron des dieux, avait son **atelier** dans la lave de l'île de Vulcano. Ici, il aurait forgé des objets mythologiques tels que le **trident** de Poséidon et le **char du soleil** d'Hélios. Même s'ils sont fondamentalement le même dieu, il existe des différences importantes entre le grec Héphaïstos et le Vulcain romain: **Héphaïstos est le dieu de la métallurgie**, seigneur du feu et du travail des métaux, déforme mais capable de créer des bijoux d'une beauté incroyable; Vulcain, en revanche, n'est pas lié au travail des métaux mais il est le dieu de tous les phénomènes naturels qui ont pour protagoniste le feu comme l'**éruption des volcans**. Alors que le premier est un dieu constructif et lié au travail manuel, le second est un dieu destructeur, lié à la force brutale de la nature.

VULCANO E DINTORNI

AROUND VULCANO / VULCANO ET LES ENVIRONS

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

SANTA MARGHERITA



Sole, aria pulita e tanta tranquillità per trascorrere le tue indimenticabili vacanze in Sicilia, a contatto con la natura, ad un passo dal mare. 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

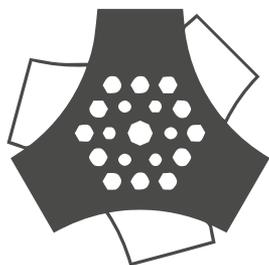


Un tour tra le cantine siciliane

A tour of sicilian wineries

Une visite des caves siliennes





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





DUCA DI SALAPARUTA
Sfida enoica dal 1824

WINERY TOUR,
TASTINGS
& WINE SHOP



Visite e prenotazioni

Cantine Duca di Salaparuta
Via Nazionale, 27 – S.S. 113
90014 Casteldaccia (PA)
visitaduca@duca.it
091 945 221 / 252



Prenota la tua visita
in cantina | *Book*
your winery tour

Enoteca Duca di Salaparuta
Via Nazionale, 27 - S.S. 113
90014 Casteldaccia (PA)
enotecaduca@duca.it
091 945 278 / 252

Orari Enoteca

Da lunedì a venerdì: 09.00-13.00 e
15.00-18.00 | Sabato: 09.00-13.00



Tour del territorio

- 1 CASTELDACCIA**
Cantine Duca di Salaparuta
Torre storica Duca di Salaparuta
- 2 BAGHERIA**
Villa Cattolica - Museo Guttuso
Villa Palagonia
Museo dell'acciuga

- 3** Riserva naturale di Capo Zafferano
- 4** Parco archeologico di Himera, Solunto e Iato

Duca di Salaparuta

IL NERO D'AVOLA IL VITIGNO AUTOCTONO PIÙ IMPORTANTE IN SICILIA

Usato inizialmente come vino da taglio,
il Nero d'Avola oggi è tra i più apprezzati
in tutto il mondo

di Attilio Cardella

Ci sono vini siciliani che hanno avuto una storia lunga e tortuosa prima di affermarsi a livello internazionale come tra i più importanti prodotti della regione. Tra questi, c'è uno tra i vitigni autoctoni più importanti e famosi in Sicilia: il **Nero d'Avola**. Il suo nome deriva dalla sua uva, a **bacca nera**, e dalla cittadina di **Avola**, in provincia di Siracusa, luogo di origine del vitigno insieme ad altri paesi del siracusano come Noto e Pachino.

La sua origine, in realtà, si perde nel tempo: la storia della vite po-

trebbe risalire ai **Fenici**, secondo alcuni ritrovamenti fatti alle falde dell'Etna, ma è molto più probabile che il vitigno sia stato introdotto **ai tempi della colonizzazione greca**. Nel siracusano, il vitigno avrebbe poi trovato l'habitat perfetto per il suo sviluppo: un clima secco e ventilato, che però viene mitigato dalla brezza marina mentre è protetto dai monti sul lato nord. Dai greci deriva anche il tipo di allevamento ad alberello, come da tradizione. Oggi il vitigno viene coltivato, oltre che nella provincia di Siracusa, in quasi tutta la







regione, in particolare nelle province di Agrigento e Caltanissetta. I tratti tipici del *terroir* dove il Nero d'Avola si può coltivare al meglio delle sue caratteristiche sono un clima asciutto, con aree ben ventilate ed esposte, con terreni calcarei: essendo particolarmente sensibile alle muffe, infatti, gli ambienti asciutti e ventilati riescono a prevenire ogni problema. Il vitigno ha un grappolo medio-grande a bacca nera, con un acino dal colore blu molto scuro, quasi nero. La buccia è sottile e pruinosa. Il vino che ne deriva ha un **colore rosso intenso** e un'elevata **gradazione alcolica** dovuta agli acini con un'elevata concentrazione di zuccheri. I vini ricavati in purezza hanno una grande ricchezza aromatica, con sensazioni fruttate di amarene, more e prugne, e flo-

reali nelle versioni più giovani, mentre sono accompagnati da note speziate di vaniglia e liquirizia con l'affinamento in legno. Si notano differenze anche dalla provenienza del vino. Quelli pro-

“
Negli ultimi decenni il Nero d'Avola è stato esportato in tutto il mondo ed è apprezzato proprio per il suo carattere forte e deciso.

dotti nella zona originaria, il siracusano, hanno **note più eleganti e raffinate**, con sentori di frutta secca. Quelli provenienti dal centro della Sicilia hanno un retrogusto di frutta rossa. **Molto più forti e decisi al palato** sono i vini prove-

nienti dalla Sicilia occidentale che, invecchiando, sviluppano aromi di cannella, cacao, carruba, cuoio e liquirizia. In generale i vini sono, al palato, profondi e strutturati, caldi e vigorosi.

Proprio per il suo elevato grado alcolico, il Nero d'Avola, seppur con una tradizione risalente all'antichità, è **stato usato per secoli come vino da taglio**, in *blend* con altri vini, in modo da conferire loro un maggior corpo e vigore. A beneficiare delle caratteristiche del Nero d'Avola erano, in particolare, molti vini rossi del Nord Italia e della Francia.

A partire dagli anni 60' del 1900, i viticoltori siciliani hanno iniziato a produrre vini in purezza con risultati sempre più eccezionali. Negli ultimi decenni il Nero d'Avola è

stato **esportato in tutto il mondo** ed è apprezzato proprio per il suo carattere forte e deciso.

Il Nero d'Avola continua anche ad essere utilizzato in *blend* con altri vini leggeri, come il *Cabernet Sauvignon* e il *Merlot*. Lo troviamo anche come ingrediente di alcuni vini DOC e IGT, sia come vino protagonista che da taglio. Tra questi, da ricordare, l'*Eloro*, il *Marsala*, il *Cerasuolo di Vittoria* e molti altri. Alcuni produttori lo stanno unendo ad altri vitigni internazionali, ottenendo risultati sorprendentemente eleganti.

Il gusto e il carattere forte del Nero d'Avola lo rendono un vino ideale **in abbinamento a cibi saporiti**. È indicato per accompagnare primi e secondi piatti a base di carne, con sughi forti a base di cacciagione, oppure con formaggi a pasta dura. Il suo abbinamento perfetto, però, è con alcuni **piatti della tradizione siciliana**: tra i primi, la *pasta 'ncaciata* (uova, cacio, basilico e pecorino) è ottima per essere accompagnata dalle versioni del vino più strutturate; tra i secondi, il *tonno ammutunato*



(cucinato con aglio e caciocavallo) si abbina alle versioni più giovani del vino, così come anche le tradizionali **melenzane alla parmigiana** (in siciliano a *parmigiana i mulincianì*). Perché non c'è niente di meglio che abbinare al più importante vino autoctono siciliano i sapori tradizionali della regione, per creare un connubio perfetto di sapori, odori e sensazioni come solo la Sicilia sa regalare. ■

Il Nero d'Avola è "calabrese"?

A causa di un errore di traduzione e, al contempo, di interessi economici, il **Nero d'Avola** è chiamato tradizionalmente anche *Calabrese*. Si tratta, effettivamente, di una errata trasposizione dal siciliano all'italiano: il termine dialettale "*Calaulisi*" (o, anche *calarvisi*), deriva dalle parole *calea* (che vuol dire "uva") e *Aulisi* (di Avola), quindi, letteralmente, vuol dire "uva di Avola".

La parola *Calaulisi*, però, veniva erroneamente tradotta in "calabrese". Per i commercianti siciliani l'errore non era un problema, anzi: in passato i vini calabresi erano molto ricercati sul mercato, soprattutto dai francesi che li utilizzavano come vini da taglio per arricchire e dar maggiore forza ai loro vini. I produttori siciliani, quindi, approfittavano dell'errore, vendendo il loro vino come "calabrese" per essere maggiormente ricercati dai viticoltori francesi. Nessun dubbio, comunque, il Nero d'Avola è un vino al 100% siciliano!



NERO D'AVOLA: THE MOST IMPORTANT NATIVE VARIETY IN SICILY

Initially used as a blending wine, Nero d'Avola is today among the most appreciated throughout the world

by Attilio Cardella

There are Sicilian wines that have had a long and tortuous history before establishing themselves internationally as among the most important products of the region. Among these, there is one of the most important and famous native vines in Sicily: **Nero d'Avola**. Its name derives from its **black berried** grape and from the town of **Avola**, in the province of Syracuse, the place of origin of the vine together with other towns in the Syracuse area such as Noto and Pachino. Its origin, in reality, is lost over time: the history of the vine could date back to the **Phoenicians**, ac-

ording to some discoveries made on the slopes of Etna, but it is much more likely that the vine was introduced **at the time of Greek colonization**. In the Syracuse area, the vine would then have found the perfect habitat for its development: a dry and windy climate, which, however, is mitigated by the sea breeze while it is protected by the mountains on the north side. The type of sapling cultivation also derives from the Greeks, as per tradition. Today the vine is cultivated, not only in the province of Syracuse, but also in almost the entire region, in particular in the provinces of Agrigento and Cal-

tanissetta.

The typical traits of the *terroir* where Nero d'Avola can be grown at the best of its characteristics are a dry climate with well-ventilated and exposed areas, with calcareous soils: being particularly sensitive to mold, in fact, dry and ventilated environments are able to prevent every problem. The vine has a medium-large bunch of black grapes, with a very dark blue, almost black berry. The peel is thin and pruinose. The resulting wine has **an intense red color** and a **high alcohol content** due to the grapes with a high concentration of sugars. The wines obtained in purity have a great aromatic richness, with fruity sensations of black cherries, blackberries and plums, and floral in the younger versions, while they are accompanied by spicy notes of vanilla and licorice with the aging in wood. There are also differences in the origin of the wine. Those produced in the original area, the Syracuse area, have **more elegant and refined notes**, with hints of dried fruit. Those coming from the center of Sicily have an after-taste of red fruit. **Much stronger and more decisive on the palate** are the wines from western Sicily which, as they age, develop aro-





mas of cinnamon, cocoa, carob, leather and licorice. In general, the wines are, on the palate, deep and structured, warm and vigorous.

Precisely because of its high alcohol content, Nero d'Avola, although with a tradition dating back to antiquity, **has been used for centuries as a blending wine**, blended with other wines, in order to give them greater body and vigor. Benefiting from the characteristics of Nero d'Avola were, in particular, many red wines from Northern Italy and France.

Starting in the 1960s, Sicilian winemakers began producing pure wines with increasingly exceptional results. In recent decades, Nero d'Avola has been **exported all over the world** and is appreciated precisely for its strong and decisive character.

Nero d'Avola also continues to be used in *blends* with other light wines, such as *Cabernet Sauvignon* and *Merlot*. We also find it as an ingredient in some DOC and IGT wines, both as a protagonist and blending wine. Among these, to be remembered, the *Eloro*, the *Marsala*, the *Cerasuolo di Vittoria* and many others. Some producers are combining it with other international vines, obtaining surprising-elegant results.

The taste and strong character of Nero d'Avola make it an ideal wine **in combination with tasty foods**. It is suitable to accompany first and second courses based on meat, with strong sauces based on game, or with hard cheeses. Its perfect pairing, however, is with some **traditional Sicilian dishes**: among the first courses, *pasta 'ncaciata* (eggs, cheese, basil and pecorino) is excellent to be accompanied by more structured versions of wine; among the second courses, the *tonno ammutunato* (cooked with garlic and cacio-cavallo) goes well with younger versions of the wine, as well as the traditional **melenzane alla parmigiana** (in Sicilian a *Parmiciana i Mulinciani*). Because it is right to combine the most important native Sicilian wine with the traditional flavors of the region, to create a perfect combination of flavors, smells and sensations as only Sicily can offer. ■

Is Nero d'Avola “Calabrian”?

Due to a translation error and, at the same time, economic interests, **Nero d'Avola** is also traditionally called *Calabrese*. It is, in fact, an incorrect transposition from Sicilian to Italian: the dialect term “*Calaulisi*” (or, also *calarvisi*), derives from the words *calea* (which means “grape”) and *Aulisi* (from Avola), therefore, literally, means “Avola grapes”. The word *Calaulisi*, however, was erroneously translated into “Calabrian”. For Sicilian traders, however, the error was not a problem, on the contrary: in the past, Calabrian wines were highly sought after on the market, especially by the French who used them as blending wines to enrich and give greater strength to their wines. Sicilian producers, therefore, took advantage of the mistake, selling their wine as “Calabrian” to be more sought after by French winemakers. No doubt, however, Nero d'Avola is a 100% Sicilian wine!



LE NOIR D'AVOLA: LE CÉPAGE AUTOCHTONE LE PLUS IMPORTANT EN SICILE

Initialement utilisé comme vin de coupe, le Nero d'Avola est aujourd'hui l'un des plus appréciés dans le monde

par *Attilio Cardella*



Il y a des vins siciliens qui ont eu une histoire longue et tortueuse avant de s'affirmer au niveau international comme l'un des produits les plus importants de la région. Parmi ceux-ci, il y a l'un des cépages autochtones les plus importants et les plus célèbres de Sicile: le **Nero d'Avola**. Son nom vient de son raisin, à **baie noire**, et de la ville d'**Avola**, dans la province de Syracuse, lieu d'origine du cépage avec d'autres villes de Syracuse comme Noto et Pachino. Son origine, en réalité, se perd dans le temps : l'histoire de la vigne remonte peut-être aux **Phéniciens**, selon certaines découvertes faites sur les pentes de l'Etna, mais il est

beaucoup plus probable que le cépage ait été introduit à l'**époque de la colonisation grecque**. À Syracuse, le cépage aurait ensuite trouvé l'habitat parfait pour son développement: un climat sec et ventilé, mais qui est atténué par la brise marine tout en étant protégé par les montagnes du côté nord. Le type d'élevage d'arbres dérive également de la tradition Grecque. Aujourd'hui, le cépage est cultivé, outre la province de Syracuse, dans presque toute la région, en particulier dans les provinces d'Agrigente et de Caltanissetta.

Les traits typiques du terroir où le Nero d'Avola peut être cultivé au mieux sont un climat sec avec des

zones bien ventilées et exposées, avec des sols calcaires: étant particulièrement sensible aux moisissures, en effet, les environnements secs et ventilés parviennent à prévenir tout problème. Le vigna a une taille moyenne à grande avec une baie noire, avec un raisin de couleur bleu très foncé, presque noir. La peau est fine et pruneuse. Le vin qui en résulte a **une couleur rouge intense** et une teneur en **alcool élevée** en raison des baies à forte concentration de sucre. Les vins fabriqués ont une grande richesse aromatique, avec des sensations fruitées de cerises, de mûres et de prunes, et florales dans les versions plus jeunes, tan-



dis qu'ils sont accompagnés de notes épicées de vanille et de réglisse avec affinement en bois.

Il y a aussi des différences dans l'origine du vin. Ceux produits dans la région d'origine, le syracusain, ont des notes plus **élégantes et raffinées**, avec des notes de fruits secs. Ceux du centre de la Sicile ont un arrière-goût de fruits rouges. Beaucoup plus forts et plus déterminés en bouche sont les vins de l'ouest de la Sicile qui, en vieillissant, développent des arômes de cannelle, de cacao, de caroube, de cuir et de réglisse. En général, les vins sont, en bouche, profonds et structurés, chauds et vigoureux.

Précisément en raison de son taux d'alcool élevé, le Nero d'Avola, bien qu'avec une tradition remontant à l'Antiquité, **a été utilisé pendant des siècles comme vin de coupe**, en mélange avec d'autres vins, afin de leur donner plus de corps et de vigueur. De nombreux vins rouges du nord de l'Italie et de la France ont notamment bénéficié des caractéristiques du Nero d'Avola.

À partir des années 60, les vignerons siciliens ont commencé à produire des vins de pureté avec des résultats de plus en plus exceptionnels. Au cours des dernières décennies, le Nero d'Avola a été **exporté dans le monde entier** et est apprécié pour son caractère fort et ferme.

Le Nero d'Avola continue également d'être utilisé pour être mélangé avec d'autres vins légers, comme le *Cabernet Sauvignon* et le *Merlot*. Nous le trouvons également comme ingrédient de certains vins DOC et IGT, à la fois comme vin principal et comme vin de coupe. Parmi ceux-ci, il convient de rappeler l'*Eloro*, le *Marsala*, le *Cerasuolo di Vittoria* et bien d'autres. Certains fabricants l'associent à d'autres cépages internationaux, obtenant des résultats étonnamment élégants.

Le goût et le caractère fort du Nero d'Avola en font un vin idéal en **combinaison avec des plats savoureux**. Il est indiqué pour accompagner les "premiers plats" et les plats principaux à base de viande, avec des sauces fortes à

base de gibier, ou avec des fromages à pâte dure. Sa combinaison parfaite, cependant, est avec certains **plats de la tradition sicilienne**: parmi les plats principaux, les *pâtes 'ncaciata* (œufs, cacio, basilic et pecorino) sont excellentes pour être accompagnées des versions du vin plus structurées; parmi les plats principaux, le *thon ammutunato* (cuisiné à l'ail et au caciocavallo) s'associe aux versions plus jeunes du vin, ainsi qu'aux **aubergines traditionnelles à la parmigiana** (en sicilien à *parmigiana*). Parce qu'il est juste d'associer les saveurs traditionnelles de la région au vin autochtone sicilien le plus important, pour créer une combinaison parfaite de saveurs, d'odeurs et de sensations que seule la Sicile peut offrir. ■

Le Nero d'Avola est-il "calabrais"?

En raison d'une erreur de traduction et, en même temps, d'intérêts économiques, le **Nero d'Avola** est traditionnellement appelé *Calabrais*. Il s'agit, en effet, d'une transposition erronée du sicilien à l'italien: le terme dialectal "*Calaulisi*" (ou, même *calarvisi*), dérive des mots *calea* (qui signifie "raisin") et *Aulisi* (d'Avola), donc, littéralement, il signifie "raisin d'Avola". Le mot *Calaulisi*, cependant, a été traduit à tort en "calabrais". Pour les commerçants siciliens, cependant, l'erreur n'était pas un problème, bien au contraire: dans le passé, les vins calabrais étaient très recherchés sur le marché, notamment par les Français qui les utilisaient comme vins de coupe pour enrichir et donner plus de force à leurs vins. Les producteurs siciliens ont donc profité de l'erreur, vendant leur vin comme «calabrais» pour être plus recherchés par les vignerons français. Cependant il n'y a aucun doute, le Nero d'Avola est un vin 100% sicilien!

DUCA DI SALAPARUTA FESTEggia 200 ANNI DI STORIA E DI VINO

Nata nel 1824, l'Azienda festeggia le 200 vendemmie attraverso i suoi vini iconici e le nuove etichette ambasciatrici di arte e bellezza



Una storia lunga 200 anni, raccontata attraverso i territori, le Tenute storiche e, soprattutto, attraverso i vini. *Duca di Salaparuta* festeggia un importante traguardo, quello delle 200 vendemmie, e lo fa con uno sguardo rivolto al passato e uno al futuro.

L'azienda è stata fondata nel 1824 da Giuseppe Alliata, Principe di Villafranca, che decise di vinificare nella sua residenza estiva, Villa Valguarnera, le uve provenienti dai

suoi possedimenti di Casteldaccia, in provincia di Palermo, dando così vita a vini identitari, già eleganti e innovativi per quell'epoca. Per festeggiare il bicentenario dell'Azienda non si poteva che puntare sulla storia e sull'arte del territorio, attraverso un progetto enoculturale di ampio respiro e su un restyling delle etichette dei vini iconici che abbraccia la cultura siciliana, partendo da un vitigno che è sinonimo di eccellenza per l'Azienda: il Nero d'Avola. Il primo Nero d'Avola in purezza

nasce nel 1984 e, già dal nome, celebra la storia di Duca di Salaparuta: il *Duca Enrico*. "Questo vino è stato il primo Nero d'Avola in purezza a ricevere menzioni nazionali", ci spiega l'enologo Salvo Tomasello. "Premiato nel 1987, è stato il primo lampo di eccellenza per la Sicilia".

Oggi sono quattro i Nero d'Avola prodotti da Duca di Salaparuta: *Duca Enrico*, *Passo delle Mule*, *Triskelè* e *Autentici di Sicilia Nero d'Avola*. "Si tratta di vini accumulati da un suolo unico e genero-

so, quello della **Tenuta di Suor Marchesa**, a Riesi, nel cuore della Sicilia”, continua **Salvo Tomasello**. “La collina su cui nascono si trova a 330 metri d’altezza ed ha un terreno bianco, ricco di calcare, povero di sostanza organica, che conferisce alle uve grande finezza aromatica e freschezza ed eleganza alla beva”.

Le etichette diventano ambasciatrici d’arte e di bellezza grazie a un progetto che ha al centro la città di Bagheria e i suoi più grandi artisti. Ecco, quindi, che il Nero d’Avola di **Triskelè**, vede sull’etichetta un’immagine di **Villa Valguarnera**, il luogo dove tutto è cominciato, dipinta da **Emilio Murolo**, il primo pittore ad essersi espresso attraverso i carretti siciliani: passato, presente e futuro che si abbracciano in un unico vino. E non solo: i colori e le pennellate di **Paesaggio dell’Aspra** del grande artista **Renato Guttuso** rivestono la linea di vini **Autentici di Sicilia** mentre le raffinate foto in bianco e nero di Mimmo Pintacuda raccontano la storia del territorio nelle etichette dei vini delle **Tenute**. “Nel retro etichetta si trova un QR code da scansionare per conoscere la storia e le opere di questi grandi artisti bagheresi e il loro legame con la nostra Azienda”, conclude **Salvo Tomasello**. “Si tratta di un progetto importante per far conoscere questo luogo enologico e artistico”.

Con una storia così importante alle spalle, non c’è da sorprendersi che **Duca di Salaparuta** abbia in-



vestito molto sull’**ospitalità**, con le Cantine, soprattutto quelle di Casteldaccia, aperte per degustazioni, percorsi ed eventi. “*L’hospitality* è il fiore all’occhiello della nostra Azienda - spiega **Maria Elena Bello**, Responsabile del settore - ed è una bella pagina da raccontare. Abbiamo uno *storytelling* fortissimo, che si poggia sui nostri 200 anni di storia. C’è poi il forte legame con il territorio e con i suoi artisti, che raccontiamo anche nelle etichette dei nostri vini”.

Nel 2017 le cantine di **Casteldaccia** hanno avuto una ristrutturazione che ha visto nascere una sala *meeting* ed eventi e una per le degustazioni che, con le loro vetrate panoramiche dialogano con il territorio, dai giardini fino al mare. Per far fronte alle numerose richieste, soprattutto di turisti stranieri, le Cantine sono aperte dal lunedì al sabato, con diverse tipologie di visite e degustazioni, in base alle stagioni e anche agli orari (è consigliata la prenotazione, an-

che online sul sito www.duca.it). “Circa il 70% della clientela che viene a conoscere le nostre cantine è straniera ed è per questo che i nostri tour sono anche in inglese, francese, spagnolo e portoghese. Organizziamo eventi con degustazioni e musica. Il prossimo 10 agosto, ad esempio, saremo tra le cantine aperte per Calici di Stelle”. A fare la differenza, ovviamente, c’è proprio **la storia dietro ogni singolo vino**. “I nostri *tour* allietano gli amati del vino ma anche quelli della storia. Sono ricchi di curiosità che ci piace raccontare per far capire tutto quello che c’è dietro questo mondo. Ad esempio - conclude **Maria Elena Bello** - raccontiamo come il **Duca Enrico** fosse in anticipo sui tempi sull’aspetto ecologico: aveva una grande cura e un grande amore per la propria terra e, nel 1931, ha pubblicato il primo libro di cucina vegetariana”.

Non è un caso se **Duca di Salaparuta** pone da sempre una forte attenzione alla **sostenibilità ambientale**: è stata la prima Azienda siciliana ad ottenere entrambe le certificazioni più importanti sulla sostenibilità, **Viva** ed **Equitas**. Perché la storia e la ricchezza di un’Azienda vengono celebrate anche attraverso la cura che ha verso il territorio dove nascono i propri vini. ■



DUCA DI SALAPARUTA CELEBRATES 200 YEARS OF HISTORY AND WINE

Founded in 1824, the company celebrates 200 harvests through its iconic wines and new labels that are ambassadors of art and beauty



A 200-year history, told through the territories, the historic estates and, above all, through the wines. *Duca di Salaparuta* celebrates an important milestone, that of 200 grape harvests, and does so with an eye towards the past and one towards the future. The company was founded in 1824 by Giuseppe Alliata, Prince of Villafranca, who decided to vinify the grapes coming from his estates in Casteldaccia, in the province of Palermo, in his summer residence, Villa Valguarnera, thus giving life to distinctive wines, already elegant and innovative for that era.

To celebrate the company's bicentenary, we could only focus on the history and art of the territory, through a wide-ranging wine and cultural project and on a *restyling*

of the labels of iconic wines that embraces Sicilian culture, starting from a vine that is synonymous on excellence for the company: **Nero d'Avola**.



The first pure **Nero d'Avola** was born in 1984 and, already from its name, celebrates the story of *Duca di Salaparuta*: **Duca Enrico**. "This wine was the first pure Nero d'Avola to receive national mentions," explains winemaker **Salvo Tomasello**. "Awarded in 1987, it was the first flash of excellence for Sicily."

Today there are four Nero d'Avola produced by *Duca di Salaparuta*: **Duca Enrico**, **Passo delle Mule**, **Triskelè** and **Autentici di Sicilia Nero d'Avola**. "These are wines brought together by a unique and generous soil, that of the **Tenu-ta di Suor Marchesa**, in Riesi, in the heart of Sicily," continues **Salvo Tomasello**. "The hill on which they grow is located at 330 meters above sea level and has a white soil, rich in limestone, poor in organic substance, which gives the grapes great aromatic finesse and freshness and elegance to drink".

The labels become ambassadors of art and beauty thanks to a project that has the city of Bagheria and its greatest artists at its center. Here, therefore, **Triskelè's** Nero d'Avola sees on the label an image of **Villa Valguarnera**, the place where it all began, painted by **Emilio Murdolo**, the first painter to have expressed himself through Sicilian carts: past, present and future that embrace each other in a single wine.

And not only that: the colors and brushstrokes of *Paesaggio dell'Aspra* by the great artist **Renato Gut-**



tuso cover the line of *Authentic Sicilian wines* while the refined black and white photos by Mimmo Pintacuda tell the story of the territory in the labels of the wines of the *Estates*. “On the back of the label there is a QR code to be scanned to learn about the history and works of these great artists from Baghera and their connection with our company,” concludes *Salvo Tomasello*. “This is an important project to raise awareness of this oenological and artistic place.”

With such an important history behind it, it is not surprising that **Duca di Salaparuta** has invested heavily in **hospitality**, with the Cellars, especially those of Casteldaccia, open for tastings, tours and events. “*Hospitality* is the flagship of our company,” explains **Maria Elena Bello**, Head of the sector, “and it is a beautiful story to tell. We have a very strong *storytelling*, which is based on our 200 years of history. Then there is the strong bond with the territory and its artists, which we also tell about on the labels of our wines”.

In 2017 the cellars of **Casteldaccia** underwent a renovation which saw the creation of a *meeting* and events room and one for tastings which, with their panoramic windows, interact with the territory, from the gardens to the sea. To meet the numerous requests, especially from foreign tourists, the Cellars are open from Monday to Saturday, with different types of visits and tastings, based on the seasons and also the times (reservations are recommended, also online on the website www.duca.it). “About 70% of the customers who come to know our cellars are foreign and this is why our tours are also in English, French, Spanish and Portuguese. We organize events with tastings and music. Next August 10th, for example, we will be among the cellars open for *Calici di Stelle*”.

What makes the differ-

ence, of course, is **the story behind every single wine**. “Our *tours* delight wine lovers but also history lovers. They are full of curiosities that we like to tell to make people understand everything behind this world. For example,” concludes *Maria Elena Bello*, “we tell how *Duca Enrico* was ahead of his time on the ecological aspect: he had great care and great love for his land and, in 1931, he published the first vegetarian cookbook.”

It is no coincidence that **Duca di Salaparuta** has always paid close attention to **environmental sustainability**: it was the first Sicilian company to obtain both the most important certifications on sustainability, *Viva* and *Equalitas*. Because the history and richness of a company are also celebrated in the care it has for the territory where its wines are born. ■



LE DUC DE SALAPARUTA CÉLÈBRE 200 ANS D'HISTOIRE ET DE VIN

Née en 1824, l'entreprise célèbre ses 200 récoltes grâce à ses vins emblématiques et à ses nouveaux labels ambassadeurs de l'art et de la beauté

Une histoire de 200 ans, racontée à travers les territoires, les Domaines historiques et, surtout, les vins. Le *duc de Salaparuta* célèbre une étape importante, celui des 200 récoltes, et le fait avec un regard tourné vers le passé et un regard vers l'avenir. L'entreprise a été fondée en 1824 par Giuseppe Alliata, Prince de Villafranca, qui a décidé de vinifier dans sa résidence d'été, Villa Valguarnera, les raisins de ses possessions de Casteldaccia, dans la province de Palerme, donnant ainsi naissance à des vins d'identité, déjà élégants et

innovants pour cette époque. Pour célébrer le bicentenaire de l'entreprise, on ne pouvait que se concentrer sur l'histoire et l'art du territoire, à travers un projet œnologique de grande envergure et un relooking des étiquettes des vins emblématiques qui embrasse la culture sicilienne, à partir d'un cépage qui est synonyme d'excellence pour l'entreprise: le Nero d'Avola.

Le premier Nero d'Avola en pureté est né en 1984 et de par son nom est déjà, célèbre l'histoire du duc de Salaparuta: le *duc Enrico*. "Ce vin a été le premier Nero d'Avola en pureté à recevoir des mentions



nationales", explique l'œnologue Salvo Tomasello. "Récompensé en 1987, ce fut le premier éclair d'excellence pour la Sicile".

De nos jours, il y a quatre Nero d'Avola produits par le duc de Salaparuta: *Duca Enrico*, *Passo delle Mule*, *Triskelè* et *Autentici di Sicilia Nero d'Avola*. "Il s'agit de vins issus d'un sol unique et généreux, celui de la Tenuta di Suor Marchesa, à Riesi, au cœur de la Sicile", poursuit Salvo Tomasello. "La colline sur laquelle ils naissent est à 330 mètres d'altitude et a un sol blanc, riche en calcaire, pauvre en matière organique, qui donne aux raisins une grande finesse aromatique et fraîcheur et élégance à la boisson".

Les labels deviennent des ambassadeurs de l'art et de la beauté grâce à un projet qui a comme centre, la ville de Bagheria et ses plus grands artistes. Voici donc le Nero d'Avola de *Triskelè*, voit sur l'étiquette une image de la Villa Valguarnera, le lieu où tout a commencé, peint par Emilio Mordolo, le premier peintre à s'être exprimé à travers les chariots siciliens:





passé, présent et futur qui s'embrassent en un seul vin.

Et ce n'est pas tout: les couleurs et les pinceaux de *Paesaggio dell'Aspra* du grand artiste **Renato Guttuso** habillent la ligne de vins *Autentici di Sicilia* tandis que les photos raffinées en noir et blanc de Mimmo Pintacuda racontent l'histoire du territoire dans les étiquettes des vins de la *Tenuta*. "Au dos de l'étiquette, il y a un code QR à scanner pour connaître l'histoire et les œuvres de ces grands artistes et leur lien avec notre entreprise", conclut **Salvo Tomaseo**. "Il s'agit d'un projet important pour faire connaître ce lieu œnologique et artistique".

Avec une histoire aussi importante, il n'est pas surprenant que **Duca di Salaparuta** ait beaucoup investi dans l'**hospitalité**, avec les caves, en

particulier celles de Casteldaccia, ouvertes pour des dégustations, des itinéraires et des événements. "*L'hospitalité* est le fleuron de notre entreprise - explique **Maria Elena Bello**, responsable du secteur - et c'est une belle page à raconter. Nous avons une *narration* très forte, qui repose sur nos 200 ans d'histoire. Ensuite, il y a le fort lien avec le territoire et ses artistes, que nous racontons également sur les étiquettes de nos vins".

En 2017, les caves de **Casteldaccia** ont subi une rénovation qui a vu naître une salle *meeting* et une pour les dégustations qui, avec leurs vitraux panoramiques, dialoguent avec le territoire, des jardins à la mer. Pour répondre aux nombreuses demandes, notamment des touristes étrangers, les caves sont ouvertes du lundi au samedi, avec différents types de visites et de dégustations, en fonction des saisons et des horaires (la réservation est recommandée, et

est disponible en ligne sur le site www.duca.it). "Environ 70% de la clientèle qui vient découvrir nos caves est étrangère et c'est pourquoi nos visites sont également en anglais, français, espagnol et portugais. Nous organisons des événements avec des dégustations et de la musique. Le 10 août prochain, par exemple, nous serons parmi les caves ouvertes pour *Calici di Stelle*".

Ce qui fait la différence, bien sûr, c'est **l'histoire de chaque vin**. "Nos visites ravissent les amateurs de vin mais aussi ceux de l'histoire. Ils sont pleins de curiosités que nous aimons raconter pour que nous comprenions tout ce qui se cache derrière ce monde. Par exemple - conclut **Maria Elena Bello** - nous racontons comment le *duc Enrico* était en avance sur son temps d'un point de vue écologique: il avait un grand soin et un grand amour pour sa propre terre et, en 1931, il a publié le premier livre de cuisine végétarienne".

Ce n'est pas un hasard si **Duca di Salaparuta** a toujours mis l'accent sur la **durabilité environnementale**: elle a été la première entreprise sicilienne à obtenir les deux certifications les plus importantes en matière de durabilité, *Viva* et *Equalitas*. Parce que l'histoire et la richesse d'une entreprise sont également célébrées dans le soin qu'elle a envers le territoire où naissent ses vins. ■



GUSTO AUTENTICO, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Da tre generazioni,
una storia di passione e qualità.



Il legame con il nostro territorio è importante. Per realizzare i nostri oli utilizziamo solo olive di origine selezionata insieme a materie prime di altissima qualità.

Arance, limoni, mandarini, peperoncino, origano, basilico, rosmarino, aglio e cipolle, tutti provenienti dalla nostra terra e utilizzati nella molitura congiunta per realizzare condimenti indimenticabili.



www.oleificiocosta.com




FRANCESCO
COSTA
• OLEIFICIO •

SCIAPÒ, UNA COLORITA ESPRESSIONE DI GUSTO

SCIAPÒ, A COLORFUL EXPRESSION OF TASTE / SCIAPÒ, UNE EXPRESSION COLORÉE DU GOÛT



Osteria Sciapò è l'osteria palermitana dove la tradizione culinaria siciliana si sposa con un'attenta selezione giornaliera dei prodotti, offrendo un menu sempre gustoso, genuino e variegato. Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità, selezionati con cura per garantire un'esperienza culinaria autentica e deliziosa. Le ricette, che variano secondo le stagioni, sono un omaggio ai sapori e ai profumi della Sicilia, reinterpretati con un tocco di creatività. Gli arredi contemporanei si fondono armoniosamente con elementi tradizionali, creando un'atmosfera accogliente e sofisticata, ideale per ogni occasione, dalla cena intima all'incontro tra amici. Sciapò non è solo un'osteria ma un viaggio sensoriale che celebra l'arte della buona tavola e l'ospitalità siciliana.

Osteria Sciapò is the Palermo tavern where the Sicilian culinary tradition is combined with a careful daily selection of products, offering a menu that is always tasty, genuine and varied. Each dish is prepared with fresh, high-quality ingredients, carefully selected to ensure an authentic and delicious dining experience. The recipes, which vary according to the seasons, are a tribute to the flavors and aromas of Sicily, reinterpreted with a touch of creativity. The contemporary furnishings blend harmoniously with traditional elements, creating a welcoming and sophisticated atmosphere, ideal for any occasion, from an intimate dinner to a meeting with friends. Sciapò is not just a restaurant, but a sensorial journey that celebrates the art of good food and Sicilian hospitality.

Osteria Sciapò est la taverne de Palerme où la tradition culinaire sicilienne se conjugue avec une sélection quotidienne minutieuse de produits, offrant un menu toujours savoureux, authentique et varié. Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais de haute qualité, soigneusement sélectionnés pour garantir une expérience culinaire authentique et délicieuse. Les recettes, qui varient selon les saisons, sont un hommage aux saveurs et arômes de la Sicile, réinterprétés avec une touche de créativité. Le mobilier contemporain se marie harmonieusement avec les éléments traditionnels, créant une atmosphère accueillante et sophistiquée, idéale pour toute occasion, d'un dîner intime à une réunion entre amis. Sciapò n'est pas seulement un restaurant, mais un voyage sensoriel qui célèbre l'art de la bonne chère et l'hospitalité sicilienne.

Osteria Sciapò - Via La Masa, 11 - Palermo
+39 329 635 7998







RICETTE RECIPES RECETTES

PASTA TENERUMI E COZZE

PASTA TENERUMI
AND MUSSELS

PÂTES AUX TENERUMI
ET AUX MOULES



Tradizione in cucina
Tradition in the kitchen
Tradition en cuisine

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

PASTA TENERUMI E COZZE

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg tenerumi
circa 2 mazzetti
- 350 g spaghetti
- 500 g cozze cotte scoppiate
- 3 pomodori ramati maturi
oppure pelati
- 3 spicchi d'aglio
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- peperoncino q.b.

Inoltre vi servirà

- acqua di cottura delle cozze
q.b.
- 20 g pangrattato tostato
- Caciocavallo grattugiato q.b.

Procedimento

Pulite i tenerumi: prendete le foglie più tenere insieme alla parte tenera del gambo e rimuovete la parte fibrosa.

Sciacquateli più volte sotto l'acqua corrente per eliminare i residui di terra. Appena saranno puliti, fateli bollire qualche minuto in una pentola con acqua salata.

Nel frattempo, preparate il "picchi pacchi": in una padella larga fate un soffritto a fiamma dolce con l'aglio, il peperoncino e abbondante olio extravergine d'oliva. Aggiungete i pomodori a cui avrete tolto la pelle e tagliati a pezzetti. Salate quanto basta.

Unite le cozze già scoppiate e fate insaporire ancora qualche minuto. Aggiungete un poco d'acqua di cottura delle cozze in modo da non fare asciugare il condimento.

Scolate i tenerumi con l'aiuto di una schiumarola senza buttare l'acqua di cottura.

Inseriteli in una ciotola, tagliateli grossolanamente con delle forbici ed aggiungeteli alla padella con il soffritto e le cozze.

Nel frattempo, mettete a cuocere la pasta nell'acqua dove avrete fatto cuocere i tenerumi e, dopo qualche minuto, scolatela direttamente nella padella con il condimento. Date un giro d'olio extravergine e fate mantecare il condimento. Se necessita, unite ancora un poco d'acqua di cottura.

Arrivati a questo punto, potete decidere di aggiungere il pangrattato tostato in padella e il caciocavallo grattugiato. Oppure, potete decidere di aggiungere questi ultimi due ingredienti dopo avere impiattato.



PASTA TENERUMI AND MUSSELS

Ingredients for 4 people

- 1 kg tenerumi approximately 2 bunches
- 350 g spaghetti
- 500 g cooked popped mussels
- 3 ripe or peeled copper tomatoes
- 3 cloves of garlic
- extra virgin olive oil to taste
- Salt to taste
- chili pepper to taste

You'll also need

- mussel cooking water to taste
- 20 g toasted breadcrumbs
- Grated Caciocavallo cheese to taste

Method

Clean the tenerumi*: take the most tender leaves together with the tender part of the stem and remove the fibrous part.

Rinse them several times under running water to eliminate soil residues. As soon as they are clean, boil them for a few minutes in a pan with salted water.

In the meantime, prepare the picchi pacchi*: in a large pan, sauté the garlic, chilli pepper and plenty of extra virgin olive oil over a low heat. Add the tomatoes from which you have removed the skin and cut into small pieces. Salt to taste.

Add the already popped mussels and cook for a few more minutes. Add a little of the cooking water from the mussels so that the sauce does not dry out.

Drain the tenerumi with the help of

a slotted spoon without throwing away the cooking water. Put them in a bowl, cut them coarsely with scissors and add them to the pan with the sauce and mussels.

In the meantime, cook the pasta in the water where you cooked the tenerumi and, after a few minutes, drain it directly into the pan with the sauce. Give a drizzle of extra virgin olive oil and stir in the sauce. If necessary, add a little more cooking water.

At this point, you can decide to add the toasted breadcrumbs in a pan and the grated caciocavallo. Or, you can decide to add these last two ingredients after serving.

* Tenerumi = leaf of long Sicilian Zucchini

* Picchi pacchi = chopped peeled tomato

PÂTES AUX TENERUMI ET AUX MOULES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de tenerumi
- 350 g de spaghetti
- 500 g de moules cuites éclatées
- 3 tomates côtelées mûres ou pelées
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive extra vierge
- sel selon votre goût
- piment selon votre goût.

De plus, vous aurez besoin:

- de l'eau de cuisson des moules
- 20 g de chapelure grillée
- Caciocavallo râpé selon votre goût

Procédure

Nettoyez les tenerumi*: prenez les feuilles les plus tendres. Gardez la partie tendre de la tige et retirez la partie fibreuse.

Rincez-les plusieurs fois pour éliminer les résidus de terre. Dès qu'elles sont propres, faites-les bouillir quelques minutes dans une casserole d'eau salée.

Pendant ce temps, préparez les picchi pacchi*: dans une grande poêle à feu doux faire sauter de l'ail et du piment dans de l'huile d'olive d'extra vierge. Ajoutez les tomates sans la peau et coupées en petits morceaux. Salez.

Ajoutez les moules déjà éclatées et assaisonnez. Cuire encore quelques minutes. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des moules pour ne pas faire sécher la vinaigrette.

Égouttez les tenerumi sans jeter l'eau

de cuisson. Placez-les dans un bol, coupez-les grossièrement avec des ciseaux et ajoutez-les à la poêle avec le sauté et les moules.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau où vous avez fait cuire les tenerumi et, après quelques minutes, égouttez-les directement dans la poêle avec la vinaigrette. Ajoutez un peu d'huile extra vierge et faites remuer la vinaigrette. Si nécessaire, ajoutez un peu plus d'eau de cuisson. À ce stade, vous pouvez décider d'ajouter la chapelure grillée et le caciocavallo râpé. Ou bien, vous pouvez décider d'ajouter ces deux derniers ingrédients après avoir servi les pâtes.

* Tenerumi = feuilles de courgettes

* Picchi pacchi = tomate pelée hachée

MòoMàa

SICILIAN FINE FOOD



*Buoni, siciliani
senza glutine*

NELLE FARMACIE E NEI MIGLIORI NEGOZI SPECIALIZZATI

moomaa.it



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, LUNCHES 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!



AEROPORTO DI PALERMO, AL VIA LA STAGIONE ESTIVA CON 90 DESTINAZIONI: 26 ROTTE NAZIONALI, 64 INTERNAZIONALI

Il Falcone Borsellino vedrà un incremento delle frequenze del 13% e, da giugno, inaugurerà il nuovo collegamento con New York

Sono 90 le destinazioni che collegheranno 26 paesi con l'aeroporto internazionale Falcone Borsellino di Palermo: 26 rotte nazionali e 64 internazionali. 35 le compagnie aeree che faranno viaggiare milioni di passeggeri dallo scalo palermitano.

Nella stagione estiva 2024 arriveranno al Falcone Borsellino anche i nuovi collegamenti per New York (Neos Air, a partire dal 9 giugno), Poznan (Ryanair) e Brest (Volotea), mentre Porto (easyJet) raddoppia la frequenza. C'è anche il potenziamento da quattro a sei frequenze settimanali del Palermo-Istanbul di Turkish Airlines.



La programmazione dei voli estivi è composta da:

26 rotte nazionali: Alghero (Ryanair), Ancona (Volotea), Bari (Ryanair), Bergamo (Ryanair), Bologna (Ryanair), Brindisi (Ryanair), Cagliari (Ryanair), Cuneo (Ryanair), Firenze (Vueling, Volotea), Forlì (Ryanair), Genova (Ryanair), Lampedusa (DAT), Milano Linate (ITA Airways), Milano Malpensa (Ryanair, EasyJet),

Napoli (Ryanair, EasyJet, Volotea), Olbia (Volotea, Enter Air (C)), Pantelleria (DAT), Parma (Ryanair), Perugia (Ryanair), Pisa (Ryanair), Rimini (Ryanair), Roma Fiumicino (ITA Airways, Ryanair, Aeroitalia), Torino (Ryanair, Volotea), Trieste (Ryanair), Venezia (Ryanair), Verona (Ryanair, Volotea);

14 i collegamenti con la Francia (+18,12% di voli): Parigi Orly (EasyJet, Transavia), Parigi Charles de Gaulle (EasyJet, Air France, Enter Air (C)), Marsiglia (Ryanair, Transavia), Lione (EasyJet, Transavia, Volotea), Brest (Volotea) NEW, Nantes (Transavia, Enter Air, Volotea), Parigi Beauvais (Ryanair), Bordeaux (Enter Air (C),

Volotea), Lille (Volotea, Alpvavia (C)), Toulouse (Volotea), Lourdes (Volotea), Deauville (Volotea), Strasburgo (Volotea), Nizza (EasyJet, Volotea)

10 rotte per la Germania (+28,80% di voli): Monaco (Lufthansa), Colonia (Ryanair, Eurowings), Memmingen (Ryanair), Norimberga (Ryanair), Berlino (Ryanair), Francoforte Hahn (Ryanair), Karlsruhe (Ryanair), Francoforte (Lufthansa), Stoccarda (Eurowings), Dusseldorf (Eurowings);

6 rotte Gran Bretagna e Irlanda (+18,31% di voli): Londra Stansted (Ryanair), Londra Gatwick (EasyJet), Londra Heathrow (British Airways), Londra Luton (EasyJet), Edimburgo (Ryanair), Dublino (Ryanair)

4 rotte per la Spagna e il Portogallo (+28,88% di voli): Barcellona (Ryanair, Vueling), Madrid (Ryanair, Iberia), Valencia (Ryanair), Porto (easyJet)

4 rotte per Svizzera e Austria (+27,79% di voli): Ginevra (EasyJet), Zurigo (Swiss), Basilea (EasyJet), Vienna (Austrian, Ryanair);

5 rotte per la Polonia (+67,81% di voli): Wroclaw (Ryanair), Cracovia (Ryanair), Varsavia (Lot (C)), Katowice (AMC Aviation (C), Enter Air (C), Smartwings (C), Poznan (Ryanair) NEW;

3 rotte per Romania, Ungheria, Repubblica Ceca: Bucarest Otopeni (Ryanair), Budapest (Ryanair), Praga (Smartwings (C);

5 rotte per Belgio, Olanda e Lussemburgo: Charleroi (Ryanair), Bruxelles (Tuifly), Lussemburgo (Luxair), Amsterdam (EasyJet), Rotterdam (Transavia)

3 rotte per Norvegia, Svezia e Danimarca: Oslo (Scandinavian), Stoccolma (Scandinavian, Norwegian), Copenhagen (Norwegian, Scandinavian);

6 rotte per Grecia, Bosnia, Serbia e Bulgaria: Atene (Aegean, Volotea), Zante (Volotea), Santorini (Volotea), Mostar (Luxwings (C)), Belgrado (Air Serbia), Sofia (Balkan Holiday Air (C))

Una rotta per la Tunisia: Tunisi (Tunisair Express);

Una rotta per Malta: Malta (Luxwings (C), Universal Air);

Una rotta per la Turchia: Istanbul (Turkish airlines)

Una rotta, infine, per gli Stati Uniti d'America: New York (Neos).

PALERMO AIRPORT, THE SUMMER SEASON BEGINS WITH 90 DESTINATIONS: 26 NATIONAL ROUTES, 64 INTERNATIONAL

The Falcone Borsellino will see a 13% increase in frequencies and, from June, will inaugurate the new connection with New York

There are **90 destinations** that will connect **26 countries** with the **Falcone Borsellino International Airport in Palermo**: 26 national routes and 64 international. 35 airlines will fly millions of passengers from the Palermo airport. In the 2024 summer season, **new connections to New York** (Neos Air, starting from June 9), **Poznan** (Ryanair) and **Brest** (Volotea) will also arrive at Falcone Borsellino, while **Porto** (easyJet) doubles the frequency. There is also the increase from four to six weekly frequencies of **Turkish Airlines' Palermo-Istanbul**.

The summer flight schedule consists of:

26 national routes: Alghero (Ryanair), Ancona (Volotea), Bari (Ryanair), Bergamo (Ryanair), Bologna (Ryanair), Brindisi (Ryanair), Cagliari (Ryanair), Cuneo (Ryanair), Florence (Vueling, Volotea), Forlì (Ryanair), Genoa (Ryanair), Lampedusa (DAT), Milan Linate (ITA Airways), Milan Malpensa (Ryanair, EasyJet), Naples (Ryanair, EasyJet, Volotea), Olbia (Volotea, Enter Air (C)), Pantelleria (DAT), Parma (Ryanair), Perugia (Ryanair), Pisa (Ryanair), Rimini (Ryanair), Rome Fiumicino (ITA Airways, Ryanair, Aeroitalia), Turin (Ryanair, Volotea), Trieste (Ryanair), Venice (Ryanair), Verona (Ryanair, Volotea);

14 connections with France (+18.12% of flights): Paris Orly (EasyJet, Transavia), Paris Charles de Gaulle (EasyJet, Air France,

Enter Air (C)), Marseille (Ryanair, Transavia), Lyon (EasyJet, Transavia, Volotea), Brest (Volotea) NEW, Nantes (Transavia, Enter Air, Volotea), Paris Beauvais (Ryanair), Bordeaux (Enter Air (C), Volotea), Lille (Volotea, Alpvavia (C)), Toulouse (Volotea), Lourdes (Volotea), Deauville (Volotea), Strasbourg (Volotea), Nizza (EasyJet, Volotea) **10 routes to Germany** (+28.80% of flights): Munich (Lufthansa), Colonia (Ryanair, Eurowings), Memmingen (Ryanair), Nuremberg (Ryanair), Berlin (Ryanair), Frankfurt Hahn (Ryanair), Karlsruhe (Ryanair), Frankfurt (Lufthansa), Stuttgart (Eurowings), Dusseldorf (Eurowings);

6 Great Britain and Ireland routes (+18.31% of flights): London Stansted (Ryanair), London Gatwick (EasyJet), London Heathrow (British Airways), London Luton (EasyJet), Edinburgh (Ryanair), Dublin (Ryanair)

4 routes to Spain and Portugal (+28.88% of flights): Barcelona (Ryanair, Vueling), Madrid (Ryanair, Iberia), Valencia (Ryanair), Porto (easyJet)

4 routes to Switzerland and Austria (+27.79% of flights): Geneva (EasyJet), Zurich (Swiss), Basel (EasyJet), Vienna (Austrian, Ryanair);

5 routes to Poland (+67,81% of flights): Wroclaw (Ryanair), Krakow (Ryanair), Warsaw (Lot (C)), Katowice (AMC Aviation (C), Enter Air (C), Smartwings (C), Poznan (Ryanair) NEW;

3 routes to Romania, Hunga-



ry, Czech Republic: Bucharest Otopeni (Ryanair), Budapest (Ryanair), Prague (Smartwings (C);

5 routes to Belgium, Holland and Luxembourg: Charleroi (Ryanair), Brussels (Tuifly), Luxembourg (Luxair), Amsterdam (EasyJet), Rotterdam (Transavia)

3 routes to Norway, Sweden and Denmark: Oslo (Scandinavian), Stockholm (Scandinavian, Norwegian), Copenhagen (Norwegian, Scandinavian);

6 routes to Greece, Bosnia, Serbia and Bulgaria: Athens (Aegean, Volotea), Zakynthos (Volotea), Santorini (Volotea), Mostar (Luxwings (C)), Belgrade (Air Serbia), Sofia (Balkan Holiday Air (C))

A route to Tunisia: Tunis (Tunisair Express);

A route to Malta: Malta (Luxwings (C), Universal Air);

A route to Turkey: Istanbul (Turkish airlines)

Finally, a route to the United States of America: New York (Neos).

AÉROPORT DE PALERME, LA SAISON ESTIVALE EST EN COURS AVEC 90 DESTINATIONS: 26 ROUTES NATIONALES, 64 INTERNATIONALES

Le Falcone Borsellino verra une augmentation des fréquences de 13 % et, à partir de juin, inaugurer la nouvelle liaison avec New York

Il y a **90 destinations** qui relieront **26 pays** à l'aéroport international Falcone Borsellino de Palerme: 26 routes nationales et 64 internationales. 35 compagnies aériennes qui feront voyager des millions de passagers depuis l'aéroport de Palerme.

Au cours de la saison estivale 2024, de **nouvelles liaisons** vers **New York** (Neos Air, à partir du 9 juin), **Poznan** (Ryanair) et **Brest** (Volotea) arriveront également au Falcone Borsellino, tandis que **Porto** (easyJet) double la fréquence. Il y a également la hausse de quatre à six fréquences hebdomadaires du **Palerme-Istanbul** de Turkish Airlines.

La programmation des vols d'été se compose de:

26 routes nationales: Alghero (Ryanair), Ancône (Volotea), Bari (Ryanair), Bergamo (Ryanair), Bologne (Ryanair), Brindisi (Ryanair), Cagliari (Ryanair), Cuneo (Ryanair), Florence (Vueling, Volotea), Forlì (Ryanair), Gênes (Ryanair), Lampedusa (DAT), Milan Linate (ITA Airways), Milan Malpensa (Ryanair, EasyJet), Naples (Ryanair, EasyJet, Volotea), Olbia (Volotea, Enter Air (C)), Pantelleria (DAT), Parme (Ryanair), Pérouse (Ryanair), Pise (Ryanair), Rimini (Ryanair), Rome Fiumicino (ITA Airways, Ryanair, Aeroitalia), Turin (Ryanair, Volotea), Trieste (Ryanair), Venise (Ryanair), Vérone (Ryanair, Volotea);

14 liaisons avec la France (+18,12% de vols): Paris Orly (EasyJet, Transavia), Paris Charles de Gaulle (EasyJet, Air France, Enter Air (C)), Marseille (Ryanair, Transavia), Lyon (EasyJet,

Transavia, Volotea), Brest (Volotea) NEW, Nantes (Transavia, Enter Air, Volotea), Paris Beauvais (Ryanair), Bordeaux (Enter Air (C), Volotea), Lille (Volotea, Alpevia (C)), Toulouse (Volotea), Lourdes (Volotea), Deauville (Volotea), Strasbourg (Volotea), Nice (EasyJet, Volotea)

10 itinéraires vers l'Allemagne (+28,80% de vols): Munich (Lufthansa), Cologne (Ryanair, Eurowings), Memmingen (Ryanair), Nuremberg (Ryanair), Berlin (Ryanair), Francfort Hahn (Ryanair), Karlsruhe (Ryanair), Francfort (Lufthansa), Stuttgart (Eurowings), Düsseldorf (Eurowings);

6 routes Grande-Bretagne et Irlande (+18,31% de vols): Londres Stansted (Ryanair), Londres Gatwick (EasyJet), Londres Heathrow (British Airways), Londres Luton (EasyJet), Édimbourg (Ryanair), Dublin (Ryanair)

4 itinéraires vers l'Espagne et le Portugal (+28,88% de vols): Barcelone (Ryanair, Vueling), Madrid (Ryanair, Iberia), Valence (Ryanair), Porto (easyJet)

4 itinéraires vers la Suisse et l'Autriche (+27,79% de vols): Genève (EasyJet), Zurich (Swiss), Bâle (EasyJet), Vienne (autrichien, Ryanair);

5 itinéraires vers la Pologne (+67,81% de vols): Wrocław (Ryanair), Cracovie (Ryanair), Varsovie (Lot (C)), Katowice (AMC Aviation (C), Enter Air (C), Smartwings (C),

Poznan (Ryanair) NOUVEAU;

3 itinéraires pour la Roumanie, la Hongrie, la République tchèque: Bucarest Otopeni (Ryanair), Budapest (Ryanair), Prague (Smartwings (C));

5 itinéraires pour la Belgique, les Pays-Bas et le Luxembourg: Charleroi (Ryanair), Bruxelles (Tuifly), Luxembourg (Luxair), Amsterdam (EasyJet), Rotterdam (Transavia)

3 itinéraires pour la Norvège, la Suède et le Danemark: Oslo (Scandinavian), Stockholm (Scandinavian, Norwegian), Copenhague (Norwegian, Scandinavian);

6 itinéraires vers la Grèce, la Bosnie, la Serbie et la Bulgarie: Athènes (Aegean, Volotea), Zante (Volo-



tea, Santorin (Volotea), Mostar (Luxwings(C)), Belgrade (Air Serbia), Sofia (Balkan Holiday Air (C))

Une route pour la Tunisie: Tunis (Tunisair Express);

Une route pour Malte: Malte (Luxwings (C), Universal Air);

Une route pour la Turquie: Istanbul (Turkish airlines)

Enfin, **une route** pour les **États-Unis d'Amérique:** New York (Neos).



CONFAPI

SICILIA



**DÀ VALORE
A CHI CREA VALORE**

www.confapisicilia.it



L'AEROPORTO DI CATANIA COMPIE 100 ANNI

Lo scorso 11 maggio, con una solenne cerimonia, l'aeroporto ha festeggiato lo storico anniversario

Lo scorso 11 maggio l'Aeroporto di Catania ha celebrato i 100 anni, tagliando un importante traguardo storico per un'infrastruttura che, dalla sua nascita, ha contribuito allo sviluppo non solo della città di Catania, ma di tutta la Regione Siciliana.

“Guardiamo alla strada percorsa con profonda gratitudine, ricordando i successi, le sfide superate e il ruolo del nostro scalo nella crescita economica, sociale e culturale della nostra comunità”, ha detto **Giovanna Candura, presidente di SAC** (Società Aeroporto Catania), nel corso delle celebrazioni. “L'aeroporto è, a tutti gli effetti, un tratto identitario della nostra terra e un ponte che porta la nostra cultura, la nostra tradizione e le nostre eccellenze nel mondo intero”.

La cerimonia si è conclusa con lo svelamento della **targa commemorativa** e la presentazione del libro *“In volo da Catania. Oltre un secolo di storia”*, un momento importante reso solen-



ne dall'ampia presenza delle Istituzioni dello Stato e del settore dell'aviazione civile e militare. “Questo anniversario – ha detto **Nico Torrisi, amministratore delegato di SAC** – rappresenta una grande occasione che conferma ancora una volta il nostro impegno nel favorire lo sviluppo e la crescita economica della Sicilia. Il nostro ringraziamento va a tutte le istituzioni, ai partner e ai cittadini che

hanno contribuito al successo di questo scalo nel corso degli anni. Siamo determinati a continuare su questa strada e ad implementare innovazioni e nuove infrastrutture per rafforzare il ruolo dell'Aeroporto di Catania come nodo strategico per la Sicilia. Proprio ieri si è concluso l'iter burocratico per la demolizione del Terminal Morandi e abbiamo già pronto il progetto di ricostruzione, il segno di una nuova fase per l'Aeroporto di Catania”. Per permettere alla cittadinanza e agli appassionati di filatelia di avere un ricordo di questo importante giorno, è stato realizzato, in collaborazione con Poste Italiane, **un francobollo celebrativo in edizione limitata** di 2.000 copie. L'immagine grafica scelta per rappresentare l'Aeroporto raffigura una delle visuali più celebri della pista di decollo, che riporta il Termina A, dominato sullo sfondo dalla skyline dell'Etna, che mira a evocare le emozioni suscitate dalla vista del vulcano nei passeggeri.



CATANIA AIRPORT TURNS 100 YEARS OLD

Last May 11, with a solemn ceremony, the airport celebrated its historic anniversary

Last May 11th, **Catania Airport** celebrated its **100 years**, reaching an important historical milestone for an infrastructure which, since its birth, has contributed to the development not only of the city of Catania, but of the entire Sicilian Region.

"We look at the road traveled with profound gratitude, remembering the successes, the challenges overcome and the role of our airport in the economic, social and cultural growth of our community," said **Giovanna Candura, president of SAC** (Catania Airport Company), during the celebrations. "The airport is in all respects an identifying feature of our land and a bridge that brings our culture, our tradition and our excellence to the whole world".

The ceremony concluded with the unveiling of the **commemorative plaque** and the presentation of the book "*In volo da Catania. Oltre un secolo di storia*", an important moment made solemn by the large presence of State institutions and the civil and military aviation sector. "This anniversary," said **Nico Torrisi, CEO of SAC**, "represents a great occasion that once again confirms our commitment to promoting the development and economic growth of Sicily. Our thanks go to all the institutions, partners and citizens who have contributed to the success of this airport over the years. We are determined to continue on this path and to implement innovations and new infrastructures to strengthen the role of Catania Airport as a stra-

tegic hub for Sicily. Just yesterday the bureaucratic process for the demolition of the Morandi Terminal was completed and we already have the reconstruction project ready, the sign of a new phase for Catania Airport".

To allow citizens and philatelic enthusiasts to have a memory of this important day, a **limited edition commemorative stamp** of 2,000 copies was created in collaboration with **Poste Italiane**. The graphic image chosen to represent the Airport depicts one of the most famous views of the runway, which shows the Terminal A, dominated in the background by the skyline of Etna, which aims to evoke the emotions aroused by the sight of the volcano in passengers.

L'AÉROPORT DE CATANIA A 100 ANS

Le 11 mai dernier, lors d'une cérémonie solennelle, l'aéroport a célébré son anniversaire historique

Le 11 mai dernier, l'**aéroport de Catane** a fêté ses **100 ans**, en franchissant une étape historique importante pour une infrastructure qui, depuis sa création, a contribué au développement non seulement de la ville de Catane, mais de toute la région sicilienne.

"Nous regardons la route parcourue avec une profonde gratitude, en nous rappelant les succès, les défis surmontés et le rôle de notre escale dans la croissance économique, sociale et culturelle de notre communauté", a déclaré **Giovanna Candura, présidente de SAC** (Società Aeroporto Catania), lors des célébrations. "L'aéroport est un trait d'identité de notre terre et un pont qui exporte notre culture, notre tradition et nos excellences dans le monde entier".

La cérémonie s'est terminée par le dévoilement de la **plaque commémorative** et la présentation du livre "*In volo da Catania. Plus d'un siècle d'histoire*", un moment important rendu solennel par la large présence des institutions de l'État et du secteur de l'aviation civile et militaire. "Cet anniversaire - a déclaré **Nico Torrisi, directeur général de SAC** - représente une grande opportunité qui confirme une fois de plus notre engagement à favoriser le développement et la croissance économique de la Sicile. Nos remerciements vont à toutes les institutions, partenaires et citoyens qui ont contribué au succès de cette escale au fil des ans. Nous sommes déterminés à continuer sur cette voie et à mettre en œuvre des innovations et de nouvelles infrastructures pour renforcer le rôle de l'aéroport

de Catane en tant que nœud stratégique pour la Sicile. Hier, le processus bureaucratique de démolition du terminal Morandi s'est conclu et nous avons déjà préparé le projet de reconstruction, signé d'une nouvelle phase pour l'aéroport de Catane".

Pour permettre aux citoyens et aux amateurs de philatélie d'avoir un souvenir de cette journée importante, un **timbre commémoratif édition limitée** de 2.000 exemplaires a été réalisé en collaboration avec Poste Italiane. L'image graphique choisie pour représenter l'aéroport représente l'une des vues les plus célèbres de la piste de décollage, qui représente le Terminal A, dominé en arrière-plan par l'horizon de l'Etna, qui vise à évoquer les émotions suscitées par la vue du volcan chez les passagers.

ELVIRA AMATA: "ECCO COSA FAREMO PER IL TURISMO IN SICILIA"

L'assessore regionale al Turismo racconta quali investimenti si stanno facendo per migliorare i servizi e aumentare le presenze in Sicilia in tutti i mesi dell'anno

Dall'incremento turistico degli ultimi anni in Sicilia alla costruzione di nuove infrastrutture per migliorare i servizi, dal Ponte di Messina alla destagionalizzazione dei flussi turistici, sono tanti i temi importanti per il futuro del turismo siciliano. Abbiamo inoltrato le nostre domande su questi argomenti all'assessore regionale al Turismo Elvira Amata. Ecco le risposte che ha inviato alla nostra redazione.

La Sicilia ha avuto un forte incremento turistico, soprattutto per quanto riguarda il turismo straniero, negli ultimi due anni. Quali sono i motivi di questa crescita?

Il risultato ottenuto è frutto dell'efficacia delle politiche di settore poste in essere dall'Assessorato e del lavoro fatto in termini di individuazione dei mercati-target e di azioni di promozione della destinazione. Particolare attenzione è stata, inoltre, posta, alle politiche mirate alla destagionalizzazione dei flussi turistici e di promozione delle aree interne, meno battute dal turismo di massa. In tal senso i dati statistici confermano un trend fortemente positivo di presenze turistiche, specie straniere, nei periodi di bassa stagione. Complice certamente un clima favorevole, con inverni sempre miti, così come il panorama culturale siciliano che è sempre più ricco di eventi. Oltre all'allungamento della stagione turistica è stata data particolare rilevanza alla sostenibilità del turismo che diventa sempre più responsabi-

le e attenta all'ambiente. Abbiamo fortemente valorizzato una sempre più crescente competitività delle imprese turistiche, anche in ragione delle specifiche competenze in materia transitate nuovamente nella titolarità dell'Assessorato, valorizzando una maggiore fruizione integrata delle risorse e dei beni culturali ed ambientali con l'obiettivo di invertire la tendenza della stagionalità grazie anche ai nuovi trend di cambiamento del comportamento di viaggio emersi durante il periodo pandemico e i nuovi fabbisogni del turista, sempre più orientato verso un turismo di prossimità, lento ed esperienziale. Vogliamo dunque rendere la nostra destinazione sempre più pronta ad attrarre e accogliere una nuova domanda, più green, orientata alla natura, alla cultura e alla sostenibilità, attraverso un'offerta in linea con le nuove tendenze della domanda che appare sempre più focalizzata su forme di turismo che esulano dai percorsi del turismo più tradizionali. In ultimo, ulteriore elemento caratterizzante tale significativa crescita, è dato certamente dalla particolare sinergia che si è voluta concretizzare all'interno del territorio con i diversi attori della filiera turistica con il preciso obiettivo di profilare un'offerta turistica il più possibile integrata e complementare che sia la sintesi delle diverse specificità che il territorio nel suo complesso esprime. Siamo particolarmente soddisfatti per aver contribuito a favorire tale approccio di condivisione rispetto alle scelte da orientare.



I turisti in Sicilia trovano un'ottima accoglienza e un clima mite ma, spesso, collegamenti inadeguati. Ponte di Messina a parte, quali sono gli investimenti che andrebbero fatti per migliorare i collegamenti interni alla regione?

Partirei da una premessa necessaria che, invece, pone l'accento proprio sulla strategica rilevanza che assume oggi la realizzazione del ponte sullo stretto. Si tratta di una infrastruttura che finalmente consentirà di sviluppare una rete infrastrutturale di rilevante peso proprio nella considerazione che sarà la stessa infrastruttura ad attirare nuovi investimenti ed ulteriori occasioni di sviluppo. Occorre mettere da parte quelle anacronistiche strumentalizzazioni che fino ad oggi hanno caratterizzato un vecchio modo di approcciarsi alla questione che ha generato un dibattito ormai stantio rispetto all'esigenza di rispondere a moderni e più attuali criteri di concretezza e coerenza. Il Ponte sullo stretto si farà e, in tal senso, la Presidente del Consiglio ha fornito le necessarie rassicurazioni,

sostenendo con convinzione che i fondi di sviluppo e coesione sono le risorse principali per combattere i divari tra i territori, tra Nord e Sud, Est e Ovest, anche all'interno dei territori. Di questo ne siamo pienamente convinti. La Regione Siciliana, dal canto suo, sta facendo la propria parte. Abbiamo già manifestato, come Governo regionale, la disponibilità ad investire oltre un miliardo di euro per cofinanziare la costruzione dell'infrastruttura. L'investimento consentirà alla Sicilia di partecipare, con una quota del 10%, alla costruzione dell'infrastruttura che collegherà l'Isola alla Calabria. Il costo complessivo dell'opera è stimato in circa 12 miliardi di euro. La Regione, nel dettaglio, contribuirà con un miliardo di euro provenienti da risorse della nuova programmazione del Fondo sviluppo e coesione (Fsc) 2021-2027, e con ulteriori 200 milioni frutto di economie relative a risorse nazionali per il ciclo 2014-2020 non ancora spese. Con questo provvedimento di apprezzamento

sione tra gli aeroporti, i porti e gli interporti e prestando particolare attenzione alla viabilità interna. In altre parole occorre certamente adeguare l'infrastruttura in questione ad un contesto più generale e funzionale. Anche in questo senso, la Regione Siciliana ha già attivato azioni concrete e virtuose finalizzate ad una maggiore e più solida rete infrastrutturale attivando cantieri e portando avanti progetti di particolare rilevanza.

Si parla spesso della Sicilia come un luogo dove il clima permetterebbe un flusso turistico costante in tutti i mesi dell'anno. Cosa si sta facendo per migliorare la destagionalizzazione?

L'elemento della destagionalizzazione rappresenta uno dei principali fattori caratterizzanti la particolare connotazione della programmazione dell'Assessorato in assoluta coerenza con gli strumenti di programmazione vigenti e con le azioni che stiamo attivando con l'obiettivo primario di imple-

bassa stagionalità. A titolo esemplificativo, faccio riferimento alle manifestazioni che costituiscono strutture privilegiate quali il Sicilian Jazz Festival, alle Celebrazioni belliniane, alla Coppa degli Assi e ai Treni Storici svoltisi anche nei periodi di bassa stagionalità. A conferma della bontà delle scelte effettuate, abbiamo avuto modo di verificare che nel corso del 2023 i flussi turistici non sono stati più concentrati esclusivamente nei periodi estivi, come in passato, ma hanno visto una diversa concentrazione più generale nel corso dell'anno, in modo maggiore nei periodi da gennaio a marzo, soprattutto con riferimento agli stranieri. Un significativo passo in avanti rispetto all'obiettivo ormai prefissato di implementare l'elemento della destagionalizzazione.

La promozione turistica è alla base del successo per ogni regione (lo abbiamo visto anche grazie al forte appeal generato dalle serie televisive che sono state girate in Sicilia). Quali sono i prossimi progetti per promuovere la Sicilia in Italia e nel mondo? Quali investimenti farà la Regione?

Per quanto riguarda lo specifico comparto delle produzioni audiovisive, la Regione Siciliana sta assicurando continuità agli investimenti di produzione turistica attraverso la leva cineturistica, nella piena convinzione che questo strumento, congiuntamente agli altri, contribuisca significativamente a mettere in risalto le bellezze della nostra terra determinandone un fattore di attrazione di efficacia straordinaria. Dopo avere investito oltre 20 milioni nel triennio precedente, nel 2024 sono stati stanziati e messi a bando ulteriori 4 milioni di Euro circa per incentivare sul territorio regionale la produzione di film, serie tv, documentari e cortometraggi, oltre che la realizzazione di festival e rassegne cinematografiche, con le quali puntiamo anche alla destagionalizzazione delle presenze verso destinazioni meno frequentate fuori dai tradizionali mesi di picco dei flussi turistici.



della Giunta abbiamo posto le basi per imprimere un'accelerazione determinante alla costruzione di quella che sarà un'infrastruttura strategica per il futuro della Sicilia. Detto questo, non vi è dubbio che c'è tanto ancora da fare, nel senso che occorrerà organizzare una rete ferroviaria e stradale al passo con i tempi, creando un'interconnes-

mentare il brand della Sicilia, favorendo sempre più una maggiore concentrazione di turisti in tutti i mesi dell'anno. In tale ottica abbiamo rafforzato specifiche azioni finalizzate ad allungare la stagione turistica il più possibile attraverso specifiche iniziative che hanno fatto registrare - dati alla mano - un incremento di flussi turistici nella

ELVIRA AMATA: "HERE'S WHAT WE WILL DO FOR TOURISM IN SICILY"

The regional Tourism councilor explains what investments are being made to improve services and increase presences in Sicily in all months of the year

From the increase in tourism in recent years in Sicily to the construction of new infrastructures to improve services, from the Messina Bridge to the deseasonalization of tourist flows, there are many important issues for the future of Sicilian tourism. We forwarded our questions on these topics to the **Regional Tourism Councilor Elvira Amata**. Here are the answers she sent to our editorial staff.

Sicily has had a strong increase in tourism, especially foreign tourism, in the last two years. What are the reasons for this growth?

The result obtained is the result of the effectiveness of the sector policies put in place by the Department and of the work done in terms of identifying the target markets and actions to promote the destination. Particular attention was also paid to policies aimed at deseasonalizing tourist flows and promoting inland areas, less frequented by mass tourism. In this sense, the statistical data confirm a strongly positive trend of tourist presences, especially foreigners, in the low season periods. Certainly thanks to a favorable climate, with always mild winters, as well as the Sicilian cultural panorama which is increasingly rich in events, in addition to the lengthening of the tourist season, particular importance has been given to the sustainability of tourism, which is becoming increasingly responsible and attentive to environment. We have strongly valorised an ever-in-

creasing competitiveness of tourism businesses, also due to the specific skills in the field which have once again passed into the ownership of the Department, enhancing a greater integrated use of cultural and environmental resources and assets with the aim of reversing the trend of seasonality thanks also to the new trends of change in travel behavior that emerged during the pandemic period and the new needs of the tourists, increasingly oriented towards proximity, slow

by the particular synergy that was sought to materialize within the territory with the various actors in the tourism supply chain with the precise objective of profiling a tourist offer that is as integrated and complementary as possible which both the synthesis of the different specificities that the territory as a whole expresses. We are particularly satisfied for having contributed to promoting this approach of sharing with respect to the choices to be oriented.



and experiential tourism. We therefore want to make our destination increasingly ready to attract and welcome a new demand, greener, oriented towards nature, culture and sustainability, through an offer in line with new demand trends which appears increasingly focused on forms of tourism that go beyond the more traditional tourism routes. Lastly, a further element characterizing this significant growth is certainly given

Tourists in Sicily find an excellent welcome and a mild climate but, often, inadequate connections. Messina Bridge aside, what are the investments that should be made to improve connections within the region?

I would start from a necessary premise which, instead, places emphasis on the strategic importance that the construction of the bridge over the strait has today. This is an

infrastructure that will finally allow the development of an infrastructural network of significant importance precisely in the consideration that it will be the infrastructure itself that will attract new investments and further development opportunities. It is necessary to put aside those anachronistic exploitations which until now have characterized an old way of approaching the issue which has generated a now stale debate regarding the need to respond to modern and more current criteria of concreteness and coherence. The bridge over the strait will be built and, in this sense, the Prime Minister provided the necessary reassurances, maintaining with conviction that development and cohesion funds are the main resources to combat the gaps between territories, between North and South, East and West, even within the territories. We are fully convinced of this. The Sicilian Region, for its part, is doing its part. We have already expressed, as a regional government, our willingness to invest over a billion euros to co-finance the construction of the infrastructure. The investment will allow Sicily to participate, with a 10% share, in the construction of the infrastructure that will connect the island to Calabria. The overall cost of the work is estimated at approximately 12 billion euros. The Region, in detail, will contribute with one billion euros from resources from the new programming of the Development and Cohesion Fund (FSC) 2021-2027, and with a further 200 million resulting from savings related to national resources for the 2014-2020 cycle not yet spent. With this measure of appreciation by the Council, we have laid the foundations for giving a decisive acceleration to the construction of what will be a strategic infrastructure for the future of Sicily. Having said this, there is no doubt that there is still a lot to do, in the sense that it will be necessary to organise a railway and road network in step with the times, creating an interconnection between airports, ports and freight villages and pay-

ing particular attention to internal roads. In other words, it is certainly necessary to adapt the infrastructure in question to a more general and functional context. Also in this sense, the Sicilian Region has already activated concrete and virtuous actions aimed at a greater and more solid infrastructural network by activating construction sites and carrying out projects of particular importance.



Sicily is often spoken of as a place where the climate would allow a constant flow of tourists in all months of the year. What is being done to improve seasonal adjustment?

The element of seasonal adjustment represents one of the main factors characterizing the particular connotation of the Department's programming in absolute coherence with the programming tools in force and with the actions we are activating with the primary objective of implementing the brand of Sicily, increasingly favoring a greater concentration of tourists in all months of the year. With this in mind, we have strengthened specific actions aimed at extending the tourist season as much as possible through specific initiatives which have recorded - data in hand - an increase in tourist flows in the low season. By way of example, I refer to the events that constitute privileged instruments such as the Sicilia Jazz Festival, the Bellini Celebrations, the Coppa degli Assi and the Historic Trains held even in periods of low season. Confirming the goodness of the choices made, we were able to ver-

ify that during 2023 tourist flows were no longer concentrated exclusively in the summer periods, as in the past, but saw a different, more general concentration throughout the year, more so in the periods from January to March, especially with reference to foreigners. A significant step forward with respect to the now set objective of implementing the element of seasonal adjustment.

Tourism promotion is the basis of success for every region (we have also seen this thanks to the strong appeal generated by the television series that have been filmed in Sicily). What are the next projects to promote Sicily in Italy and around the world? What investments will the Region make?

As regards the specific sector of audiovisual productions, the Sicilian Region is ensuring continuity in tourism production investments through film tourism, in the full belief that this instrument, together with the others, significantly contributes to highlighting the beauty of our land, determining an extraordinarily effective attraction factor. After having investing over 20 million in the previous three years, in 2024 a further 4 million euros were allocated and put out to tender to encourage the production of films, TV series, documentaries and short films in the regional territory, as well as the creation of festivals and exhibitions cinematographic, with which we also aim to deseasonalize attendance towards less frequented destinations outside the traditional peak months of tourist flows.

ELVIRA AMATA: "VOICI CE QUE NOUS FERONS POUR LE TOURISME EN SICILE"

Le conseiller régional au tourisme explique les investissements qui sont réalisés pour améliorer les services et augmenter la présence en Sicile pendant tous les mois de l'année

De l'augmentation touristique de ces dernières années en Sicile à la construction de nouvelles infrastructures pour améliorer les services, du pont de Messine à la désaisonnalisation des flux touristiques, il existe de nombreux thèmes importants pour l'avenir du tourisme sicilien. Nous avons transmis nos questions sur ces sujets à la **conseillère régionale au tourisme Elvira Amata**. Voici les réponses qu'elle a envoyées à notre rédaction.

La Sicile a connu une forte augmentation du tourisme, notamment en ce qui concerne le tourisme étranger, au cours des deux dernières années. Quelles sont les raisons de cette croissance ?

Le résultat est le fruit de l'efficacité des politiques sectorielles mises en place par le ministère et du travail accompli en termes d'identification des marchés cibles et d'actions de promotion de la destination. Une attention particulière a également été accordée aux politiques visant à la désaisonnalisation des flux touristiques et à la promotion des zones internes, moins battues par le tourisme de masse. En ce sens, les données statistiques confirment une tendance fortement positive de la présence touristique, notamment étrangère, en basse saison. Il s'agit certainement d'un climat favorable, avec des hivers toujours doux, ainsi que d'un paysage culturel sicilien de plus en plus riche en événements. En plus du prolonge-

ment de la saison touristique, une importance particulière a été accordée à la durabilité du tourisme qui devient de plus en plus responsable et respectueux de l'environnement. Nous avons fortement valorisé une compétitivité de plus en plus croissante des entreprises touristiques, notamment en raison des compétences spécifiques en la matière transitées vers la propriété du ministère, en valorisant une plus grande utilisation intégrée des ressources et des biens culturels et environnementaux avec pour but d'inverser la tendance de la saisonnalité grâce également aux nouvelles tendances de changement de comportement de voyage qui ont émergé pendant la période pandémique et aux nouveaux besoins du touriste, de plus en plus orienté vers un tourisme de proximité, lent et expérientiel. Nous voulons donc rendre notre destination de plus en plus prête à attirer et à accueillir une nouvelle demande, plus verte, orientée vers la nature, la culture et la durabilité, à travers une offre en ligne avec les nouvelles tendances de la demande qui semble de plus en plus axée sur des formes de tourisme qui s'étendent au-delà des parcours touristiques plus traditionnels. Enfin, un autre élément caractérisant cette croissance significative est certainement donné par la synergie particulière qui s'est concrétisée au cœur du territoire entre les différents acteurs de la chaîne touristique avec l'objectif précis de profiler une offre touristique aussi intégrée et complé-

mentaire que possible, et ce, avec la synthèse des différentes spécificités que le territoire exprime dans son ensemble. Nous sommes particulièrement heureux d'avoir contribué à favoriser cette approche de partage par rapport aux choix à orienter.

Les touristes en Sicile trouvent un excellent accueil et un climat doux mais souvent des connexions inadéquates. A part, le pont de Messine, quels investissements devraient être faits pour améliorer les liaisons internes de la région ?

Je commencerais par une prémisse nécessaire qui, en revanche, met l'accent sur l'importance stratégique que revêt aujourd'hui la construction du pont sur le détroit. Il s'agit d'une infrastructure qui permettra enfin de développer un réseau d'infrastructure d'un poids important compte tenu du fait que ce sera l'infrastructure elle-même qui attirera de nouveaux investissements et de nouvelles opportunités de développement. Il faut mettre de côté ces instrumentalisation anachroniques qui ont jusqu'à présent caractérisé une façon vétuste d'aborder la question qui a généré un débat désormais périmé par rapport à la nécessité de répondre à des critères modernes et plus actuels de concrétisation et de cohérence. Le pont sur le détroit se fera et, pour ce, la Présidente du Conseil a apporté les assurances nécessaires, affirmant avec conviction que les fonds de développement et de cohésion sont les principales res-

sources pour lutter contre les écarts entre les territoires, du Nord et du Sud, de l'Est et de l'Ouest, y compris à l'intérieur des territoires. Nous en sommes pleinement convaincus. La région sicilienne, quant à elle, fait sa part. Nous avons déjà manifesté, en tant que gouvernement régional, la volonté d'investir plus d'un milliard d'euros pour cofinancer la construction de l'infrastructure. L'investissement permettra à la Sicile de participer, avec une part de 10 %, à la construction de l'infrastructure qui reliera l'île à la Calabre. Le coût total de l'ouvrage est estimé à environ 12 milliards d'euros. La Région, en particulier, contribuera avec un milliard d'euros provenant des ressources de la nouvelle programmation du Fonds de développement et de cohésion (Fsc) 2021-2027, et avec 200 millions supplémentaires provenant d'économies liées aux ressources

particulière à la circulation interne. En d'autres termes, il faut certainement adapter l'infrastructure en question à un contexte plus général et fonctionnel. En ce sens, la Région Sicilienne a déjà activé des actions concrètes et vertueuses visant à un réseau d'infrastructures plus grand et plus solide en activant des chantiers et en menant des projets d'une importance particulière.

On parle souvent de la Sicile comme d'un endroit où le climat permettrait un flux touristique constant tous les mois de l'année. Que fait-on pour améliorer la désaisonnalisation ?

L'élément de désaisonnalisation représente l'un des principaux facteurs qui caractérisent la connotation particulière de la programmation du ministère en cohérence avec les outils de programmation en vigueur et avec les actions que nous

des instruments privilégiés tels que le Festival de jazz de Sicile, les célébrations belliniennes, la Coupe des As et les Trains Historiques qui ont eu lieu même pendant les périodes de basse saison. Pour confirmer la justesse des choix effectués, nous avons pu constater qu'en 2023, les flux touristiques n'étaient plus concentrés exclusivement pendant les périodes estivales, comme par le passé, mais ont vu une concentration différente et plus générale au cours de l'année, dans les périodes de janvier à mars, notamment en ce qui concerne les étrangers. Une avancée significative par rapport à l'objectif désormais fixé de mettre en œuvre l'élément de désaisonnalisation.

La promotion touristique est à la base du succès pour chaque région (nous l'avons également vu grâce au fort attrait généré par les séries télévisées qui ont été tournées en Sicile). Quels sont les prochains projets de promotion de la Sicile en Italie et dans le monde ? Quels investissements la région fera-t-elle ?

En ce qui concerne le secteur spécifique des productions audiovisuelles, la Région Sicilienne assure la continuité des investissements de production touristique à travers le levier cinématographique, avec la conviction totale que cet outil, conjointement avec les autres, contribue de manière significative à mettre en valeur les beautés de notre terre en déterminant un facteur d'attraction d'une efficacité extraordinaire. Après avoir investi plus de 20 millions au cours des trois années précédentes, environ 4 millions d'euros supplémentaires ont été alloués en 2024 pour encourager la production de films, de séries télévisées, de documentaires et de courts métrages sur le territoire régional, ainsi que la réalisation de festivals et de rétrospectives cinématographiques, avec lesquels nous visons également la désaisonnalisation des présences vers des destinations moins fréquentées en dehors des mois traditionnels de pointe des flux touristiques.



nationales pour le cycle 2014-2020 non encore dépensées. Avec cette mesure d'appréciation de la Junte, nous avons jeté les bases pour donner une accélération déterminante à la construction de ce qui sera une infrastructure stratégique pour l'avenir de la Sicile. Cela dit, il ne fait aucun doute qu'il reste encore beaucoup à faire, dans le sens où il faudra organiser un réseau ferroviaire et routier en adéquation avec le temps, en créant une interconnexion entre les aéroports, les ports et en accordant une attention

activerons avec l'objectif principal de mettre en œuvre le Brand Sicile, favorisant de plus en plus une plus grande concentration de touristes durant tous les mois de l'année. Dans cette optique, nous avons renforcé des actions spécifiques visant à prolonger la saison touristique autant que possible grâce à des initiatives spécifiques qui ont enregistré - des données à la main - une augmentation des flux touristiques dans la basse saisonnalité. A titre d'exemple, je fais référence aux événements qui constituent



SICILY



FOR KIDS





IL MITO DI ULLISSE E POLIFEMO

—◆—

La leggenda dell'eroe greco, che riuscì a scappare dal ciclope grazie alla sua astuzia, fa nascere il mito dei faraglioni di Aci Trezza

di Attilio Cardella

Oggi vi narrerò la storia dell'astuto **Ulisse** che, durante il suo lungo viaggio in nave di ritorno dalla *Guerra di Troia*, perse la rotta per *Itaca* e si fermò in tanti luoghi, ognuno dei quali nascondeva un'avventura. Molte di queste si svolsero in **Sicilia** e una, fra tutte, è divenuta famosa: quella del suo incontro con il **Ciclope Polifemo**, figlio del dio del mare Poseidone.

Giunto sull'**Isola dei Ciclopi**, vicino al vulcano **Etna**, Ulisse, che oltre ad essere furbo era anche molto curioso, volle esplorare la zona per vedere da vicino questi leggendari giganti con un occhio solo. Scese dalla sua

nave con dodici uomini coraggiosi e trovò una gigantesca grotta piena di enormi formaggi. I compagni lo supplicarono di rubare il cibo e scappare ma lui volle invece aspettare il ciclope, che aveva portato le sue pecore a pascolare fuori dalla grotta, per vedere se gli avesse donato lui il cibo per ospitalità. Fu un grave errore perché Polifemo, tornato nella grotta, spostò un masso davanti all'apertura, chiudendo l'uscita. Quando Ulisse si rivelò chiedendogli ospitalità, il ciclope iniziò a mangiare i suoi uomini due alla volta. Non potendolo uccidere (chi avrebbe spostato il masso altrimenti...), Ulisse escogitò un piano. Gli offrì

Ulisse e la sua Odissea siciliana

Non è facile trovare dei riferimenti geografici precisi nell'Odissea ma sicuramente Ulisse, nel suo viaggio per il Mar Mediterraneo, ha visto e visitato più volte la Sicilia.

Non solo la fuga da Polifemo, con l'Isola dei Ciclopi identificata con **Acì Trezza**: ci sono almeno altre tre tappe che per gli studiosi sono avvenute in Sicilia: la prima è il passaggio tra **Scidda** e **Cariddi**, nello **Stretto di Messina**; la seconda è quella nell'**Isola di Eolo**, che si troverebbe nelle **Eolie**; la terza è l'**Isola del Sole**, che Omero chiama **Trinacria**, simbolo della Sicilia. Altre tappe del viaggio di Ulisse hanno una collocazione incerta ma potrebbero essere avvenute in Sicilia. Tra queste la **Terra dei Lotofagi** che si ipotizza possa essere o in Africa o nella parte sud della Sicilia; l'**Isola di Ogigia**, che potrebbe essere un'isoletta di Malta oppure **Pantelleria**; l'incontro tra Ulisse e le **sirene** è localizzato tra la **Sicilia** e la **Calabria**; Infine, come vi abbiamo raccontato nel nostro primo numero, l'**Isola dei Feaci** potrebbe essere **Scopello**, anche se molti studiosi prediligono l'ipotesi Corfù.

del vino e il ciclope lo ringraziò, dicendogli che per dono lo avrebbe mangiato per ultimo e gli chiese il suo nome. Ulisse gli rispose con la celebre frase: "*Ciclope, domandi il mio nome glorioso? Ma certo, lo dirò; e tu dammi il dono ospitale come hai promesso. Nessuno ho nome: Nessuno mi chiamano madre e padre e tutti quanti i compagni*". Stordito dal vino, Polifemo cadde poi in un sonno profondo. Con i sei uomini rimasti, Ulisse prese un enorme tronco di legno, bruciò la punta nel fuoco che Polifemo teneva acceso dentro la grotta e trafisse l'unico occhio del ciclope rendendolo cieco.

Le sue urla di dolore attirarono gli altri ciclopi. Giunti davanti la grotta gli chiesero chi gli stesse facendo del male e Polifemo gli rispose: "Nessuno"! Credendolo ubriaco, i ciclopi andarono via.

Polifemo dovette aprire poi l'entrata della grotta per far uscire le pecore. Ulisse e i suoi si attaccarono sotto gli animali in modo che il ciclope, che toccava sopra tutto ciò che passava dall'ingresso, non si accorgesse della loro fuga. Una volta capito che i greci erano riusciti a scappare, Polifemo iniziò a **lanciare enormi massi** in direzione del mare, nella speranza di riuscire a colpire la loro nave. Ulisse

però, una volta al sicuro, commise un altro errore, rivelando al ciclope il suo vero nome: "Se qualcuno ti chiederà chi ti ha accecato, rispondi che non fu Nessuno ma Ulisse di Itaca". Scoperto il vero nome, Polifemo pregò suo padre Poseidone di non farlo mai più tornare in patria: "*Ascolta Poseidone se è vero che io sono tuo figlio e tu sei mio padre concedimi che Ulisse, figlio di Laerte, distruttore di città, non torni mai in patria, ma se è destino per lui tornare a casa e rivedere i suoi cari, che arrivi tardi e malamente, dopo aver perso tutti i suoi compagni e trovi nella sua casa dei guai*".

Dal racconto, che è contenuto nel IX libro dell'**Odissea**, nasce il **mito dei faraglioni di Acì Trezza**, le enormi rocce che emergono dal mare davanti al piccolo e caratteristico paese in provincia di Catania, frazione di Acì Castello, un borgo di pescatori reso celebre non solo dall'Odissea di **Omero** ma anche dal romanzo **I Malavoglia** di **Giovanni Verga**. Le rocce sarebbero, infatti, proprio quelle scagliate da Polifemo per colpire Ulisse e i suoi compagni in fuga. I faraglioni sono oggi un'attrazione turistica e, insieme al castello normanno di Acì Castello, sono i simboli di questi bellissimi paesi della provincia catanese. ■



THE MYTH OF ULYSSES AND POLYPHEMUS

The legend of the Greek hero, who managed to escape from the cyclops thanks to his cleverness, gives rise to the myth of the stacks of Aci Trezza

by Attilio Cardella

Today I will tell you the story of the cunning **Ulysses** who, during his long journey by ship returning from the **Trojan War**, lost his way to **Ithaca** and stopped in many places, each of which hid an adventure. Many of these took place in **Sicily** and one, among all, has become famous: that of his meeting with the **Cyclops Polyphemus**, son of the sea god Poseidon.

Having arrived on the **Island of the Cyclops**, near the **volcano Etna**, Ulysses, who in addition to being clever was also very curious, wanted to explore the area to see these legendary one-eyed giants up close. He got off his ship with twelve brave men and found a gigantic cave filled with enormous cheeses. His companions begged him to steal the food and run away, but instead he wanted to wait for the Cyclops, who had brought his sheep to graze outside the cave, to see if he would give him the food out of hospitality. It was a serious mistake because Polyphemus, returning to the cave, moved a boulder in front of the opening, closing the exit. When Odysseus revealed himself asking for hospitality, the Cyclops began to eat his men two at a time.

Not being able to kill him (who would have moved the boulder otherwise...), Ulysses came up with a plan. He offered him some wine, and the Cyclops thanked him, telling him that as a gift he would eat it last and asked him his name. Ulysses replied with the famous phrase:

*“Cyclops, do you ask my glorious name? Of course, I’ll say it; and you give me the hospitable gift as you promised. **No one** I have a name: **No one** calls me mother and father and all my companions.”* Stunned by the wine, Polyphemus then fell into a deep sleep. With the six remaining men, Ulysses took an enormous wooden trunk, burned the tip in the fire that Polyphemus kept lit inside the cave, and pierced the Cyclops’ only eye, making him blind.

Her screams of pain attracted the other Cyclops. Once they reached the cave, they asked him who was hurting him, and Polyphemus replied, “No one!” Believing him to be drunk, the Cyclops left. Polyphemus then had to open the entrance to the cave to let the sheep out. Ulysses and his men attached themselves under the animals so that the Cyclops, who touched everything that passed through the entrance, would not notice their

escape. Once he realized that the Greeks had managed to escape, Polyphemus began **throwing huge boulders** in the direction of the sea in the hope of being able to hit their ship. Ulysses, however, once safe, made another mistake, revealing his real name to the Cyclops: “If anyone asks you who blinded you, answer that it wasn’t No one but Ulysses of Ithaca.” Having discovered his real name, Polyphemus begged his father Poseidon never to let him return to his homeland: “*Listen Poseidon, if it is true that I am your son and you are my father, grant me that Ulysses, son of Laertes, destroyer of cities, never returns at home, but if it is destined for him to return home and see his loved ones again, he may arrive late and badly, after having lost all his companions and finds trouble in his home.*”

From the story, which is contained in the IX book of the **Odyssey**, comes the **myth of the stacks of Aci Trezza**, the enormous rocks that emerge from the sea in front of the small and characteristic town in the province of Catania, a hamlet of Aci Castello, a fishing village made famous not only from Homer’s **Odyssey** but also from the novel **I Malavoglia** by **Giovanni Verga**. The rocks would be, in fact, precisely those thrown by Polyphemus to hit Ulysses and his fleeing companions. The stacks are today a tourist attraction and, together with the Norman castle of Aci Castello, are the symbols of these beautiful towns in the province of Catania. ■

Ulysses and his Sicilian Odyssey

It is not easy to find precise geographical references in the **Odyssey**, but certainly Ulysses, in his journey through the Mediterranean Sea, saw and visited Sicily several times.

Not only the escape from Polyphemus, with the Island of the Cyclops identified with **Aci Trezza**: there are at least three other stages that for scholars have taken place in Sicily: the first is the passage between **Scidda and Charybdis**, in the **Stretto of Messina**; the second is the one **on the Island of Aeolus**, which would be found in the **Aeolian Islands**; the third is the **Island of the Sun**, which Homer calls **Trinacria**, the symbol of Sicily. Other stages of Ulysses’ journey have an uncertain location but may have occurred in Sicily. Among these, the **Land of the Lotus-eaters**, which is hypothesized to be either in Africa or in the southern part of Sicily; the **island of Ogigia**, which could be a small island in Malta or **Pantelleria**; the encounter between Ulysses and the sirens is located **between Sicily and Calabria**; Finally, as we told you in our first issue, the **Island of the Phaeacians** could be **Scopello**, even if many scholars prefer the Corfu hypothesis.

LE MYTHE D'ULYSSE ET DE POLYPHÈME

La légende du héros grec, qui a réussi à s'échapper du cyclope grâce à sa ruse, donne naissance au mythe des faraglioni d'Aci Trezza

par Attilio Cardella

Aujourd'hui, je vais vous raconter l'histoire du rusé **Ulysse** qui, lors de son long voyage en bateau de retour de la *guerre de Troie*, a perdu son chemin vers Ithaque et s'est arrêté à de nombreux endroits, chacun cachant une aventure. Beaucoup d'entre eux ont eu lieu en **Sicile** et l'un d'entre eux est devenu célèbre: ce-

lui de sa rencontre avec le **Cyclope Polyphème**, fils du dieu de la mer Poséidon.

Arrivé sur l'**île des Cyclopes**, près du volcan **Etna**, Ulysse, qui, en plus d'être intelligent, était aussi très curieux, voulait explorer la région pour voir de près ces géants légendaires à un seul œil. Il est descendu de son navire avec douze hommes courageux et a trouvé une grotte géante remplie d'énormes fromages. Les compagnons l'ont supplié de voler la

nourriture et de s'enfuir, mais il a plutôt voulu attendre le cyclope, qui avait emmené ses moutons paître hors de la grotte, pour voir s'il lui aurait offert de la nourriture par hospitalité. C'était une grave erreur car Polyphème, de retour dans la grotte, a déplacé un rocher devant l'ouverture, bloquant ainsi la sortie. Lorsque Ulysse se révéla pour lui demander l'hospitalité, le cyclope a commencé à manger ses hommes deux à la fois.

Ne pouvant pas le tuer (qui aurait pu alors déplacer le rocher...), Ulysse mit au point un plan. Il lui offrit du vin et le cyclope le remercia, lui disant qu'en cadeau il le mangerait en dernier et lui demanda son nom. Ulysse lui répondit par la célèbre phrase: "*Cyclope, demandez-vous mon nom glorieux? Mais bien sûr, je le dirai;*



et vous m'offrirez votre hospitalité comme vous l'avez promis. J'ai le nom de **Personne**: **Personne** m'appellent ma mère et mon père et tous les compagnons". Stupéfait par le vin, Polyphème tomba ensuite dans un sommeil profond. Avec les six hommes restants, Ulysse prit un énorme tronc de bois, il brûla la pointe dans le feu que Polyphème tenait allumé à l'intérieur de la grotte, et il perça le seul œil du cyclope le rendant ainsi aveugle.

Ses cris de douleur ont attiré les autres cyclopes. Arrivés devant la grotte, ils lui ont demandé qui lui faisait du mal et Polyphème lui a répondu: "Personne"! En le croyant ivre, les cyclopes sont partis.

Polyphème a ensuite dû ouvrir l'entrée de la grotte pour faire sortir les moutons. Ulysse et les siens se sont collés sous les animaux pour que le cyclope, qui touchait tout ce qui passait par l'entrée, ne remarque pas leur fuite. Une fois qu'il a réalisé que les Grecs avaient réussi à s'échapper, Polyphème a commencé à **lancer d'énormes rochers** en direction de la mer dans l'espoir de pouvoir frapper leur navire. Mais Ulysse, une fois en sécurité, a commis une autre erreur, révélant son vrai nom au cyclope: "Si quelqu'un vous demande qui vous a aveuglé, répondez que ce n'était Personne d'autre

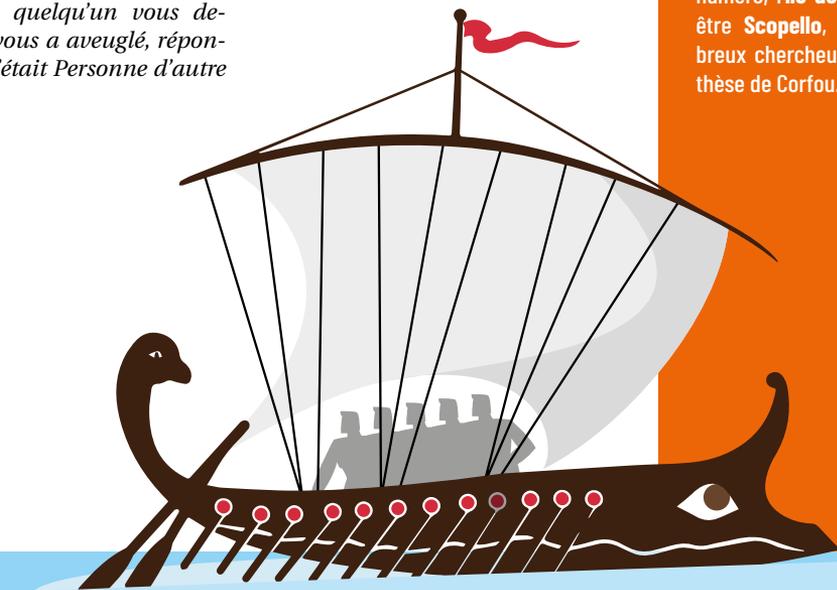
qu'Ulysse d'Ithaque". Après avoir découvert le vrai nom, Polyphème prie son père Poséidon de ne plus jamais le faire revenir dans sa patrie: "Écoute Poséidon s'il est vrai que je suis ton fils et que tu es mon père, accorde-moi qu'Ulysse, fils de Laerte, destructeur de ville, ne retourne jamais dans sa patrie, mais s'il est destiné à lui de rentrer chez lui et de revoir ses proches, qu'il arrive tard et mal, après avoir perdu tous ses compagnons et trouvé dans sa maison des ennuis".

Du récit, qui est contenu dans le IXe livre de l'*Odyssée*, naît le **mythe des faraglioni d'Acì Trezza**, les énormes rochers qui émergent de la mer devant le petit village caractéristique de la province de Catane, un hameau d'Acì Castello, un village de pêcheurs rendu célèbre non seulement par l'*Odyssée* d'**Homère** mais aussi par le roman *I Malavoglia* de **Giovanni Verga**. Les rochers seraient, en fait, précisément ceux lancés par Polyphème pour frapper Ulysse et ses compagnons en fuite. Les faraglioni sont aujourd'hui une attraction touristique et, avec le château normand d'Acì Castello, ils sont les symboles de ces beaux villages de la province de Catane. ■

Ulysse et son Odyssée sicilienne

Il n'est pas facile de trouver des références géographiques précises dans l'*Odyssée*, mais Ulysse, lors de son voyage sur la mer Méditerranée, a certainement vu et visité la Sicile à plusieurs reprises. Non seulement la fuite de Polyphème, avec l'île des Cyclopes identifiée à **Acì Trezza**: il y a au moins trois autres étapes qui, pour les chercheurs, ont eu lieu en **Sicile**: la première est le passage entre **Charybde et Scylla**, dans le **détroit de Messine**; la seconde est celle de l'**île d'Éolo**, qui se trouve dans les **Éolies**; la troisième est l'**île du Soleil**, qu'Homère appelle **Trinacria**, symbole de la Sicile.

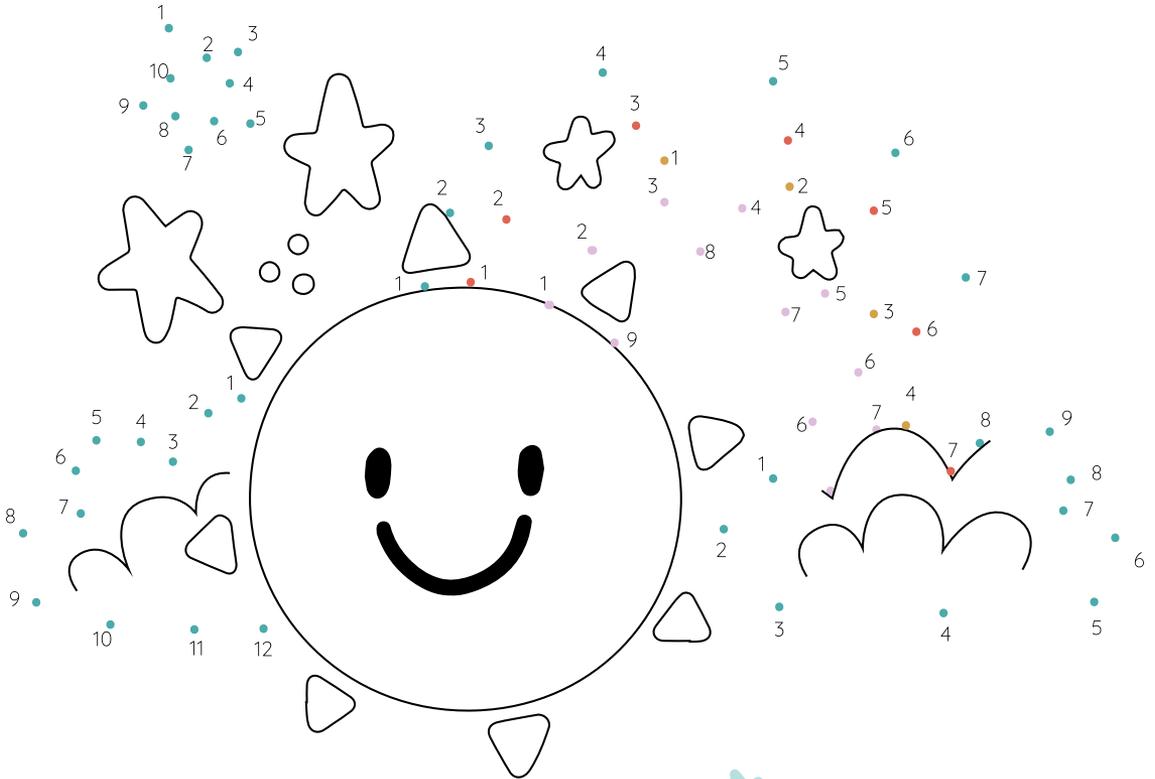
D'autres étapes du voyage d'Ulysse ont un emplacement incertain mais pourraient avoir eu lieu en Sicile. Parmi ceux-ci, la **Terre des Loto-phages** qui est supposée être soit en Afrique, soit dans la partie sud de la Sicile; l'**île d'Ogygie**, qui pourrait être une île de Malte ou de **Pantelleria**; la rencontre entre Ulysse et les **sirènes** est située entre la **Sicile et la Calabre**. Enfin, comme nous vous l'avons dit dans notre premier numéro, l'**île des Phéaces** pourrait être **Scopello**, même si de nombreux chercheurs préfèrent l'hypothèse de Corfou.



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

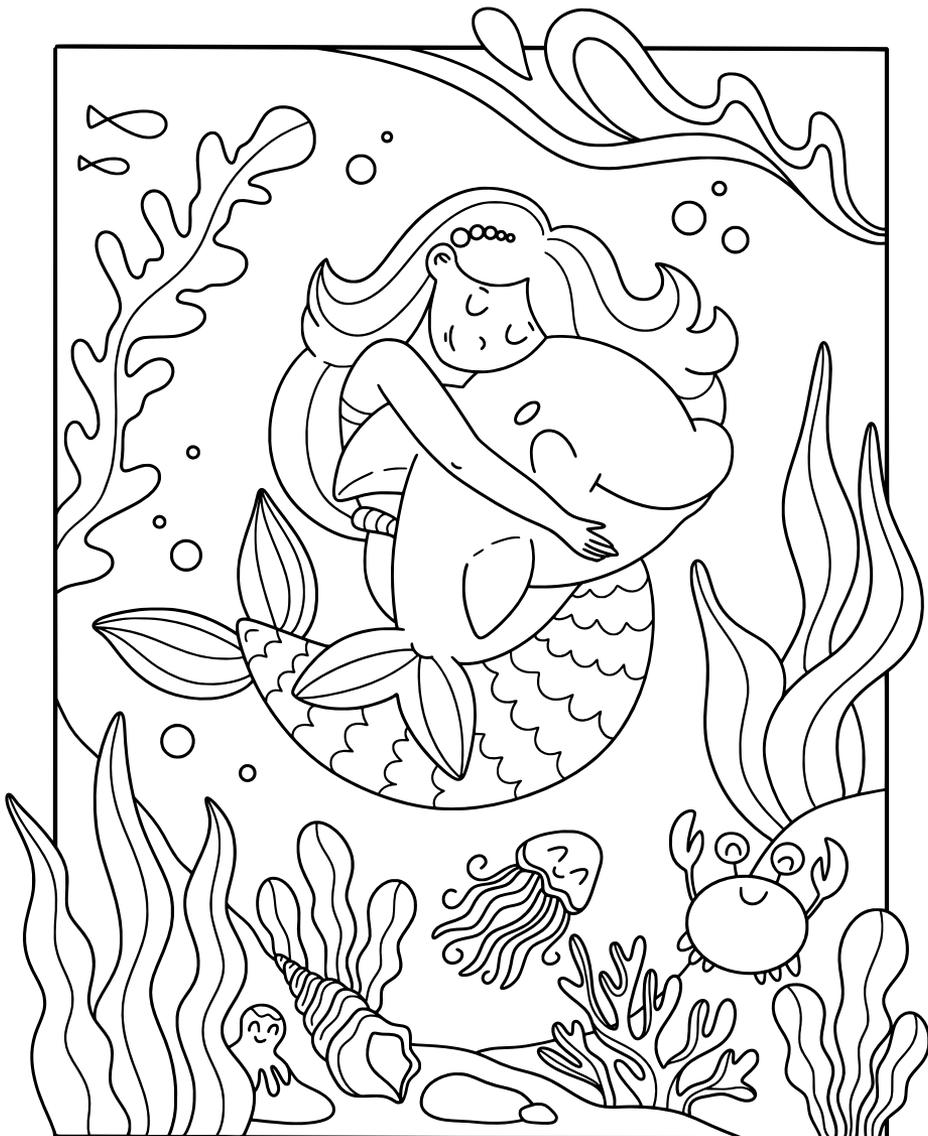
Color the drawing / Colorier le dessin



Colora la sirenetta e il fondale marino

Color the little mermaid and the seabed

Colorie la petite sirène et les fonds marins





ARTICOLI PER L'INFANZIA
ABBIGLIAMENTO
CALZATURE
GIOCATTOLE



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

IRRESISTIBILE DOLCEZZA... SENZA GLUTINE



Luca Tomaseello
DOLCERIA ARTIGIANALE IN BELPASSO



SCANSIONA IL CODICE
SCOPRI GLI ALTRI PRODOTTI
SU LUCATOMASELLO.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

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

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