AMAZING SICILY MAGAZINE

in viaggio tra le meraviglie

SPECIALE NATALE

MAGAZINE SEMESTRALE - ANNO II - N. 4 - DICEMBRE 2024 - GRATUITO

NATALE IN SICILIA

Scoprite cose vedere per le festività natalizie

Discover things to see for the Christmas holidays

Découvrez les choses à voir pour les vacances de Noël

I MERCATINI DI NATALE
Christmas markets
Les marchés de Noël

I PRESEPI VIVENTI
Living nativity scenes
Les crèches vivantes

CAPODANNO 2025
New Year's eve 2025
Nouvel an 2025

A STAR ALLIANCE MEMBER

WE ARE ALL CONNECTED

Connecting more countries than any other.

TURKISH AIRLINES

Di Martino
villa
@INNOVA.ADV
“Una volta al dì”
IMMERGITI NEL VERDE NEL CENTRO DI PALERMO
091 6254825 | Via della Libertà, 50 - Palermo | www.dimartinovilla.it

EDITORIALE · EDITORIAL · ÉDITORIAL

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

Attilio Cardella

Amazing Sicily Magazine raddoppia!

Quello che avete tra le mani è il primo ***Speciale di Amazing Sicily Magazine***!

Visto il grande successo del terzo numero, con le 50.000 copie distribuite tra gli aeroporti di Palermo e di Catania che si sono letteralmente volatilizzate in poche settimane, abbiamo deciso di raddoppiare la pubblicazione estiva. A partire dal prossimo anno, quindi, ***Amazing Sicily Magazine*** uscirà a inizio giugno e a inizio agosto, con due numeri ricchi di arte, cultura, spiagge e itinerari da scoprire!

E in inverno? Niente paura, non lasceremo i viaggiatori senza una copia del vostro travel magazine preferito! Nei mesi invernali faremo uscire degli *"speciali"* per raccontarvi la Sicilia durante alcuni periodi dell'anno. Questo è il nostro ***Speciale Natalizio di Amazing Sicily Magazine***, tutto incentrato sugli eventi, i prodotti tipici e i posti più belli da visitare a Natale.

Come sempre potrete leggere *Amazing Sicily* anche online sul sito www.amazingsicily.it.

Un ringraziamento a tutti i nostri lettori e ai partner pubblicitari: vi auguriamo serene feste e un magnifico 2025!

Amazing Sicily Magazine doubles up!

What you have in your hands is the first ***Special of Amazing Sicily Magazine***!

Given the great success of the third issue, with the 50,000 copies distributed between the airports of Palermo and Catania that literally vanished in a few weeks, we have decided to double the summer publication.

Starting next year, will be released at the beginning of June and the beginning of August, with two issues full of art, culture, beaches and itineraries to discover!

And in winter? Don't worry, we won't leave travelers without a copy of your favorite travel magazine! In the winter months we will release *"specials"* to tell you about Sicily during certain periods of the year. This is our ***Christmas Special of Amazing Sicily Magazine***, all focused on events, typical products and the most beautiful places to visit at Christmas.

As always, you can also read *Amazing Sicily* online on the website www.amazingsicily.it.

Thanks to all our readers and advertising partners: we wish you happy holidays and a magnificent 2025!

Amazing Sicily Magazine double la mise!

Ce que vous avez entre les mains est le tout premier numéro ***Spécial d'Amazing Sicily Magazine***!

Suite au grand succès de notre troisième édition, avec 50.000 exemplaires distribués dans les aéroports de Palerme et de Catane qui se sont littéralement envolés en quelques semaines, nous avons décidé de doubler la publication estivale.

À partir de l'année prochaine, ***Amazing Sicily Magazine*** sortira début juin et début août, avec deux numéros riches en art, culture, plages et itinéraires à découvrir!

Et en hiver? Pas de panique, nous ne laisserons pas les voyageurs sans une copie de votre magazine de voyage préféré! En hiver, nous publierons des numéros "*spéciaux*" pour vous faire découvrir la Sicile à différentes périodes de l'année.

Ce numéro est notre ***Spécial Noël d'Amazing Sicily Magazine***, entièrement consacré aux événements, aux produits typiques et aux plus beaux endroits à visiter pendant les fêtes.

Comme toujours, vous pouvez également lire *Amazing Sicily* en ligne sur le site www.amazingsicily.it.

Un grand merci à tous nos lecteurs et à nos partenaires publicitaires: nous vous souhaitons de joyeuses fêtes et une magnifique année 2025!

PERIODICO GRATUITO / FREE COPY / GRATUIT
Anno II - N. 4
Dicembre / December / Décembre 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

TRADUZIONE / TRANSLATION / TRADUCTION
Umeyhan Azman, Nancy Carcioppolo

IMMAGINI / IMAGES / IMAGES
Massimiliano Serrago, Attilio Cardella,
Laura Tumbarello

STAMPA / PRINTER / IMPRIMEUR
Officine Grafiche soc. coop. a r.l.- Palermo

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

SOMMARIO
SUMMARY
SOMMAIRE

6 **I PRESEPI VIVENTI IN SICILIA**

LIVING NATIVITY SCENES IN SICILY

LES CRÈCHES VIVANTES EN SICILE

14 **LA NATIVITÀ NELLA GROTTA MANGIAPANE**

THE NATIVITY IN THE MANGIAPANE CAVE

LA NATIVITÉ DANS LA GROTTE MANGIAPANE

24 **I MERCATINI DI NATALE IN SICILIA**

CHRISTMAS MARKETS IN SICILY

LES MARCHÉS DE NOËL EN SICILE

32 **CAPODANNO 2025 IN SICILIA**

NEW YEAR'S EVE 2025 IN SICILY

NOUVEL AN 2025 EN SICILE

38 **400 VOLTE "VIVA SANTA ROSALIA"!**

400 TIMES "VIVA SANTA ROSALIA"!

400 FOIS "VIVE SAINTE ROSALIE"!

46 **IL FESTIVAL DEL PANETTONE SICILIANO 2024**

THE SICILIAN PANETTONE FESTIVAL 2024

LE FESTIVAL DU PANETTONE SICILIEN 2024

56 **RICETTE / RECIPES / RECETTES**

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

ORANGE CHOCOLATE MOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT ORANGE

60 **NEWS DAL TURISMO / NEWS FROM TOURISM / NOUVELLES DU TOURISME**

AEROPORTO DI PALERMO:A NATALE 21 MILA PASSEGGERI IN PIÙ RISPETTO AGLI ULTIMI ANNI
PALERMO AIRPORT: 21 THOUSAND MORE PASSENGERS AT CHRISTMAS THAN IN RECENT YEARS
AÉROPORT DE PALERME: 21 000 PASSAGERS DE PLUS À NOËL QUE CES DERNIÈRES ANNÉES

AEROPORTO DI CATANIA, AL VIA I LAVORI PER L'AMPLIAMENTO DELLA VIP LOUNGE SAC
CATANIA AIRPORT, WORK BEGINS ON THE EXPANSION OF THE SAC VIP LOUNGE
AÉROPORT DE CATANE, DÉBUT DES TRAVAUX D'AGRANDISSEMENT DU SALON VIP SAC

I PRESEPI VIVENTI IN SICILIA

In Sicilia è possibile visitare alcuni tra i presepi viventi più suggestivi d'Italia

di ***Attilio Cardella***

Oltre al **presepe vivente** organizzato annualmente nella **Grotta Mangiapane** a ***Custonaci***, in provincia di Trapani, in Sicilia ci sono numerose **rappresentazioni teatrali della Natività**, nelle quali sono coinvolti spesso numerosi figuranti. Ognuno di questi presepi viventi ha le sue peculiarità e fa rivivere le tradizioni e i mestieri antichi del luogo.

Il presepe vivente di Paternò, ad esempio, viene realizzato al **Borgo Gancia**, tra le piccole vie del caseggiato medievale che si trova sulla collina della cittadina in provincia di Catania. Non è un semplice presepe da visitare, ma **una vera e propria rievocazione storica** dove è possibile assistere alla vita dei personaggi, tutti in costume d'epoca, che si preparano al grande evento mentre continuano a svolgere i loro tradizionali mestieri. La rappresentazione vede numerosi figuranti muoversi, muniti di fiaccole e candele, lungo tutto il pendio della collina, mentre svolgono **i mestieri artigiani tipici della civiltà contadina di Paternò del 1800**. È possibile anche **degustare i prodotti tipici** come la ricotta, il pane caldo con l'olio, la marmellata di arance e i ceci. Tra le caratteristiche tipiche del presepe vivente paternese c'è la musica: **le melodie degli zampognari**, infatti, accompagneranno la visita dei fedeli e dei turisti che ogni anno giungono numerosi ad assistere a questa bellissima rappresentazione della Natività.

> **Ognuno di questi presepi viventi ha le sue peculiarità e fa rivivere le tradizioni e i mestieri antichi del luogo.**

Vincitore del titolo di ***Borgo più bello d'Italia*** nel 2014, ***Gangi***, comune madonita in provincia di Palermo, ospita ogni anno uno dei più suggestivi presepi viventi in Sicilia, dal titolo "*Da Nazareth a Betlemme*". Palcoscenico principale è il centro storico del paese, con le sue torri e le sue piccole vie che si trasformano per l'occasione. Nell'antico quartiere di *Santa Lucia*, oltre cento figuranti, tutti in costumi palestinesi grazie a un approfondito studio storico e antropologico, raccontano la Natività mostrando scene che rievocano la Palestina di un tempo, con la presenza dei soldati romani, ed altre dal carattere esclusivamente religioso. Ogni scena è priva di dialoghi, con una voce fuori campo a spiegare ciò che sta accadendo davanti agli occhi degli spettatori. ***Il presepe vivente di Gangi*** ha ricevuto, nel corso degli anni, **prestigiosi premi** ed è stato inserito **tra i più belli d'Europa**.

In provincia di Ragusa ci sono due famosi presepi viventi, a Giarratana e a Ispica. Quello di ***Giarratana*** ha vinto, nel 2015, il premio di *miglior presepe vivente d'Italia* assegnato dall'associazione *Praesepium historiae ars populi*, grazie ai

suoi magnifici **quadri viventi** che prendono vita al calar della sera quando, rischiarati al lume di candela o da lampade a petrolio, rievocano il passato del paese e la sua tradizione rurale e artigiana del 1800. Si possono vedere le famiglie riunite intorno al focolare domestico, gli artigiani mentre creano i loro manufatti, il mugnaio, le lavandaie, e molto altro. Dopo una strada che si innalza illuminata solo da fiaccole, ci si sposta in un tempo remoto, entrando tra **i ruderi del Castello dei Settimo** dove è possibile assistere all'ultimo, e più suggestivo, quadro vivente, quello della Natività.

Di grande impatto scenografico è il luogo scelto per la rappresentazione del ***presepe vivente di Ispica***: le antiche grotte della **Cava di Ispica** e di **Parco Forza**, con il loro panorama e la loro atmosfera. Si tratta di una vallata con un'area archeologica che, per la particolare morfologia a forma di gola, per la posizione adatta alla difesa e per la vicinanza del mare, è stato uno dei più grandi insediamenti rupestri in Sicilia. Proprio nell'itinerario che porta dal centro storico all'area archeologica, **le grotte vengono trasformate in botteghe** di artigiani, con più di cento figuranti che impersonificano falegnami, sarti, carrettieri e molti altri mestieri. C'è anche un antico oleificio del 1700 che riprende a lavorare per l'occasione. Lo scorso anno il presepe vivente di Ispica, con circa 13 mila visitatori, è stato il più visto in Sicilia. Giunto alla XXVII edizione, quest'anno il presepe avrà un'ambientazione che richiamerà le atmosfere cinematografiche sicule del Secondo Dopoguerra. Un viaggio nella pellicola d'autore ma anche nei valori più profondi del Natale e nell'autentica cultura della Trinacria.

Il presepe vivente di Termini Imerese, in provincia di Palermo, vi porterà nelle vie del centro storico del paese che ricrea l'antica Palestina. I visitatori, divisi in gruppi, potranno intraprendere un percorso di quasi due ore che va da Piazza Duomo e arriva a Piazza delle Terme, in cui vedranno ricostruite la reggia di Re Erode, il tempio di Gerusalemme, il mercato di Betlemme e l'accampamento dei romani. Un percorso che è anche un modo per riscoprire i monumenti più importanti della cittadina e il presepio in marmo di *Andrea Mancino* custodito nella *Chiesa dell'Annunziata*, che, risalente al 1494, è il presepe più antico in Sicilia. ■

San Francesco e il primo presepe vivente

Forse non tutti sanno che la tradizione dei presepi viventi risale a **San Francesco d'Assisi**, nel lontano **Natale del 1223**, ben 801 anni fa, a **Greccio**, in provincia di Rieti. Si narra che San Francesco si recò nel piccolo paese nel 1209 per mettere fine ad alcune calamità che avevano colpito il borgo laziale. Il nobile *Giovanni Velita*, signore di Greccio, si avvicinò in questo periodo a San Francesco, invitandolo a tornare per parlare ai fedeli. Quando il santo fece ritorno da un viaggio in Palestina, pensò di realizzare una rievocazione della nascita di Gesù proprio a Greccio, poiché gli ricordava *Betlemme*. Chiese a Giovanni Velita un luogo dove poter realizzare questo desiderio. Si scelse quindi una grotta dove costruire una **mangiatoia** (la parola "*praesepium*" vuol dire proprio "*mangiatoia*") e dove portare un bue e un asinello. Qui, con il permesso di *Papa Onorio III*, venne realizzato il primo presepe vivente. Da quel momento questa tradizione si è radicata sia nella cultura italiana che in tutti i Paesi cristiani del mondo.

LIVING NATIVITY SCENES IN SICILY

In Sicily it is possible to visit some of the most evocative living nativity scenes in Italy

par ***Attilio Cardella***

In addition to the **living nativity scene** organized annually in the **Grotta Mangiapane** in ***Custonaci***, in the province of Trapani, in Sicily there are numerous **theatrical representations of the Nativity**, in which numerous figures are often involved. Each of these living nativity scenes has its own peculiarities and revives the ancient traditions and crafts of the place.

The living nativity scene of Paternò, for example, is made at **Borgo Gancia**, among the small streets of the medieval building located on the hill of the town in the province of Catania. Not a simple nativity scene to visit, but **a real historical reenactment** where it is possible to witness the life of the characters, all in period costume, who prepare for the big event while continuing to carry out their traditional crafts. The representation sees numerous figures moving, equipped with torches and candles, along the entire slope of the hill, while carrying out **the artisan crafts typical of the peasant civilization of Paternò in the 1800s**. It is also possible **to taste typical products** such as ricotta, warm bread with oil, orange marmalade and chickpeas. Among the typical characteristics of the living nativity scene in Paterno, there is music: **the melodies of the bagpipers**, in fact, will accompany the visit of the faithful and tourists, who come in large numbers every year to attend this beautiful representation of the Nativity.

Winner of the title of ***Most Beautiful Village in Italy*** in 2014, ***Gangi***, a Madonie municipality in the province of Palermo, hosts every year one of the most evocative living nativity scenes in Sicily, entitled " *Da Nazareth a Betlemme* ". The main stage is the historic center of the town, with its towers and its small streets that are transformed for the occasion. In the ancient district of *Santa Lucia*, over one hundred figures, all in Palestinian costumes thanks to an in-depth historical and anthropological study, tell the Nativity by showing scenes that recall the Palestine of the past, with the presence of Roman soldiers, and others of an exclusively religious nature. Each scene is devoid of dialogue, with a voiceover to explain what is happening in front of the viewers' eyes. ***The living nativity scene of Gangi*** has received, over the years, **prestigious awards** and has been included **among the most beautiful in Europe**.

In the province of Ragusa there are two famous living nativity scenes, in Giarratana and Ispica. The Giarratana one won, in 2015, the prize for the *best living nativity scene* in Italy awarded by the *Praesepium historiae ars populi association*, thanks to its magnificent **living pictures** that come to life at dusk when, illuminated by candlelight or oil lamps, they recall the past of the town and its rural and artisan

tradition of the 1800s. You can see the families gathered around the domestic hearth, the artisans creating their handicrafts, the miller, the washerwomen, and much more. After a road that rises illuminated only by torches, we move to a remote time, entering **the ruins of the Castello dei Settimo** where it is possible to witness the last, and most evocative, living painting, that of the Nativity.
The location chosen for the representation of the ***living nativity scene of Ispica*** is of great scenic impact: the ancient caves of the **Cava di Ispica** and **Parco Forza**, with their panorama and their atmosphere. It is a valley with an archaeological area which, due to its particular gorge-shaped morphology, its position suitable for defense and the proximity of the sea, was one of the largest rock settlements in Sicily. Precisely in the itinerary that leads from the historic center to the archaeological area, **the caves are transformed into artisan workshops**, with more than a hundred figures impersonating carpenters, tailors, carters and many other professions. There is also an ancient oil mill from the 1700s that resumes work for the occasion. Last year the living nativity scene of Ispica, with about 13 thousand visitors, was the most viewed in Sicily. Now in its XXVII edition, this year the nativity scene will have a setting that will recall the Sicilian cinematographic atmospheres of the Second Post-War period. A journey into auteur film but also into the deepest values of Christmas and the authentic culture of Trinacria.
The living nativity scene of Termini Imerese, in the province of Palermo, will take you to the streets of the historic center of the town that recreates ancient Palestine. Visitors, divided into groups, will be able to embark on a journey of almost two hours that goes from Piazza Duomo to Piazza delle Terme, where they will see the reconstruction of King Herod's palace, the temple of Jerusalem, the market of Bethlehem and the camp of the Romans. A path that is also a way to rediscover the most important monuments of the town and the marble nativity scene by *Andrea Mancino* kept in *the Church of the Annunziata*, which, dating back to 1494, is the oldest nativity scene in Sicily. ■

San Francesco and the first living nativity scene

Perhaps not everyone knows that the tradition of living nativity scenes dates back to **Saint Francis of Assisi**, way back to **Christmas 1223**, 801 years ago, in **Greccio**, in the province of Rieti. It is said that Staint Francis went to the small town in 1209 to put an end to some calamities that had struck the Lazio village. The nobleman *Giovanni Velita*, lord of Greccio, approached Saint Francis during this period, inviting him to return to speak to the faithful.
When the saint returned from a trip to Palestine, he thought of creating a re-enactment of the birth of Jesus in Greccio, because it reminded him of *Bethlehem*. He asked Giovanni Velita for a place where he could make this wish come true. A cave was then chosen where a **manger** was built (the word "*praesepium*" means "*manger*") and an ox and a donkey were brought.
Here, with the permission of *Pope Onorio III*, the first living nativity scene was created. From that moment on, this tradition has taken root both in Italian culture and in all Christian countries around the world.

LES CRÈCHES VIVANTES EN SICILE

En Sicile, il est possible de visiter certaines des crèches vivantes les plus pittoresques d'Italie

par ***Attilio Cardella***

Outre la crèche vivante organisée chaque année dans la **Grotta Mangiapane** à **Custonaci**, dans la province de Trapani, il existe de nombreuses **représentations théâtrales de la Nativité** en Sicile, souvent avec la participation de nombreux figurants. Chacune de ces crèches vivantes a ses particularités et fait revivre les traditions et les métiers d'antan du lieu.

La crèche vivante de Paternò, par exemple, est réalisée dans le **Borgo Gancia**, parmi les petites ruelles du quartier médiéval situé sur la colline de cette ville de la province de Catane. Ce n'est pas une simple crèche à découvrir, mais **une véritable reconstitution historique** où il est possible d'assister à la vie des personnages, tous vêtus de costumes d'époque, qui se préparent au grand événement tout en poursuivant leurs métiers traditionnels. La représentation voit de nombreux figurants se déplacer, équipés de torches et de bougies, le long de la colline, tout en exécutant **les métiers artisanaux typiques de la civilisation paysanne de Paternò du XIXe siècle**. On peut également **déguster des produits typiques** comme la ricotta, le pain chaud à l'huile d'olive, la confiture d'oranges et les pois chiches. Parmi les caractéristiques typiques de la crèche vivante de Paternò, la musique joue un rôle important: **les mélodies des joueurs de cornemuse** accompagnent la visite des fidèles et des touristes, qui affluent chaque année pour assister à cette belle représentation de la Nativité.

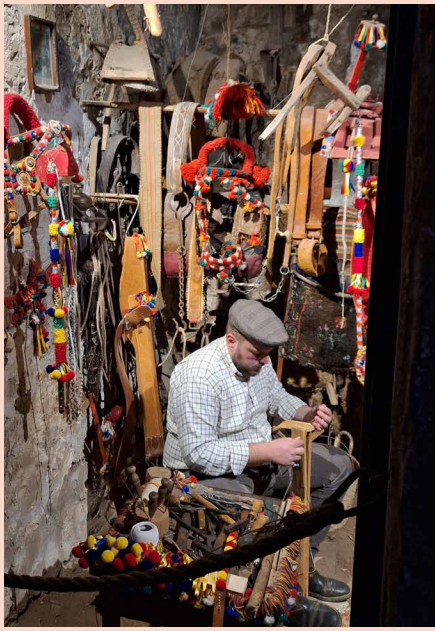
Lauréat du titre de ***Plus Beau Village d'Italie*** en 2014, ***Gangi***, une commune des Madonies dans la province de Palerme, accueille chaque année l'une des crèches vivantes les plus spectaculaires de Sicile, intitulée *De Nazareth à Bethléem*. Le principal décor est le centre historique du village, avec ses tours et ses petites ruelles qui se transforment pour l'occasion. Dans l'ancien quartier de *Santa Lucia*, plus de cent figurants, tous en costumes palestiniens grâce à une étude historique et anthropologique approfondie, racontent la Nativité en montrant des scènes qui évoquent la Palestine d'autrefois, avec la présence de soldats romains et d'autres scènes exclusivement religieuses. Chaque tableau est dépourvu de dialogues, avec une voix off expliquant ce qui se passe aux spectateurs. Au fil des années, **la crèche vivante de Gangi** a reçu de **prestigieux prix** et a été classée **parmi les plus belles d'Europe**.

Dans la province de Raguse, deux célèbres crèches vivantes se trouvent à Giarratana et à Ispica. Celle de **Giarratana** a remporté, en 2015, le prix de la *meilleure crèche vivante d'Italie* décerné par l'association *Praesepium historiae ars populi*, grâce à ses magnifiques **tableaux vivants** qui prennent vie à la tombée de la nuit, éclairés à la bougie ou par des lampes à pétrole, évoquant le passé du village ainsi que ses traditions rurales et artisanales du XIXe siècle. On peut y voir des familles réunies autour du foyer, des artisans créant leurs objets, le meunier, les blanchisseuses, et bien d'autres. Après un chemin éclairé uniquement par des torches, on plonge dans un passé lointain en entrant dans **les ruines du Château des Settimo**, où il est possible d'assister au dernier et au plus émouvant tableau

vivant, celui de la Nativité.
Le site choisi pour la ***crèche vivante d'Ispica*** est d'une grande beauté scénographique: les anciennes grottes de la **Cava d'Ispica** et du **Parco Forza**, avec leur panorama et leur atmosphère. Il s'agit d'une vallée avec une zone archéologique qui, en raison de sa morphologie particulière en forme de gorge, de sa position défensive et de sa proximité avec la mer, a été l'un des plus grands établissements rupestres de Sicile. Le long de l'itinéraire qui mène du centre historique à la zone archéologique, **les grottes se transforment en ateliers** d'artisans, avec plus de cent figurants incarnant menuisiers, tailleurs, charretiers et bien d'autres métiers. On y trouve également un ancien moulin à huile du XVIIIe siècle qui reprend du service pour l'occasion. L'année dernière, avec environ 13 000 visiteurs, la crèche vivante d'Ispica a été la plus visitée de Sicile. Pour sa XXVIIe édition, cette année, la crèche aura une ambiance rappelant les atmosphères cinématographiques siciliennes de l'après-guerre. Un voyage à travers les films d'auteur, mais aussi dans les valeurs profondes de Noël et la culture authentique de la Trinacrie.
La crèche vivante de Termini Imerese, dans la province de Palerme, vous emmènera dans les rues du centre historique du village recréant l'ancienne Palestine. Les visiteurs, divisés en groupes, pourront suivre un parcours de près de deux heures allant de la Piazza Duomo à la Piazza delle Terme, où ils verront reconstitués le palais du roi Hérode, le temple de Jérusalem, le marché de Bethléem et le campement des Romains. Ce parcours est aussi une occasion de redécouvrir les monuments les plus importants de la ville, ainsi que la crèche en marbre d'*Andrea Mancino* conservée dans l'*église de l'Annonciation*, qui, datant de 1494, est la plus ancienne crèche de Sicile. ■

Saint François et la première Crèche Vivante

Peu de gens savent que la tradition des crèches vivantes remonte à **Saint François d'Assise**, lors du **Noël de l'an 1223**, il y a 801 ans, à **Greccio**, dans la province de Rieti. On raconte que Saint François s'était rendu dans ce petit village en 1209 pour mettre fin à certaines calamités qui avaient frappé le bourg du Latium. Le noble *Giovanni Velita*, seigneur de Greccio, s'était alors rapproché de Saint François et l'avait invité à revenir pour parler aux fidèles.
À son retour d'un voyage en Palestine, le saint eut l'idée de reconstituer la naissance de Jésus à Greccio, car le lieu lui rappelait *Bethléem*. Il demanda à Giovanni Velita un endroit où réaliser ce projet. Une grotte fut choisie pour y installer une **mangeoire** (le mot "*praesepium*" signifie justement "*mangeoire*") et y placer un bœuf et un âne. C'est là, avec l'autorisation du *Pape Honorius III*, que fut réalisée la première crèche vivante.
Depuis ce jour, cette tradition s'est enracinée dans la culture italienne et dans tous les pays chrétiens du monde.



LA NATIVITÀ NELLA GROTTA MANGIAPANE

A Custonaci si trova un presepe vivente ricreato in un antico villaggio costruito in una grotta

di ***Attilio Cardella***

Un insediamento risalente al Paleolitico, trasformato in un piccolo villaggio da una famiglia di agricoltori ed ora sede di una Natività…Tra **i presepi viventi** più affascinanti in Sicilia c'è quello di ***Custonaci***, in provincia di Trapani, che si svolge all'interno della ***Grotta Mangiapane***.

La grotta, posta a un'altitudine di circa 60 metri sopra il livello del mare, si trova in *località Scurati* ed è alta circa 70 metri e profonda più di 50. Le incisioni presenti all'interno indicano che fu abitata fin dal Paleolitico superiore (tra 40.000 e 10.000 anni fa). Il nome attuale viene dalla famiglia di agricoltori e pescatori che visse all'interno della grotta tra la fine del 1800 e il 1950, costruendo un vero e proprio borgo rurale. Dopo anni di abbandono, il borgo è stato restaurato dagli abitanti del paese insieme all'unico erede vivente della famiglia Mangiapane. Il restauro ha riportato il villaggio allo stato in cui era più di un secolo fa, tanto da essere stato trasformato in un museo a cielo aperto visitabile tutto l'anno, gestito *dall'Associazione Culturale Museo Vivente di Custonaci*. Negli anni la grotta ha ospitato diversi eventi, dalla presentazione di libri alle esibizioni musicali, diventando anche set cinematografico e facendo da sfondo, nel 2020, alla campagna pubblicitaria di *Dolce & Gabbana*. **Ma è nel periodo natalizio che il borgo si trasforma e prende vita**, diventando uno dei presepi viventi più importanti della regione.

> **Ma è nel periodo natalizio che il borgo si trasforma e prende vita, diventando uno dei presepi viventi più importanti della regione.**

All'interno e anche all'esterno della ***Grotta Mangiapane***, infatti, il visitatore viene trasportato in un luogo senza tempo. Il percorso inizia fuori dalla grotta, con alcune case e terreni dove si trovano i primi figuranti intenti a rappresentare gli antichi mestieri. Tra stalle, pollai e casette private, si possono vedere all'opera contadini, pescatori che riparano le reti, un asino che traina il frantoio, le donne che lavorano al telaio o che lavano e asciugano i panni… Sembra di essere trasportati nella Sicilia di fine 1800, con il visitatore che prosegue, passo dopo passo, mentre assaggia prodotti tipici (pane e olio, patate bollite, formaggi), fino all'interno della grotta dove, in una magica atmosfera illuminata dalle fiaccole, si può ammirare la Natività. Le case dentro la grotta ospitano artisti all'opera e anche altri antichi mestieri, come calzolai, barbieri e giocattolai. Ci sono anche i musicisti, con fisarmoniche e cornamuse. I tanti animali presenti (asini, cavalli, galline, caprette, pecore e molti altri) faranno la gioia dei bambini.

Quest'anno il presepe vivente di Custonaci è giunto alla **quarantesima edizione**. L'idea di mettere in scena la Natività nella Grotta Mangiapane venne a *Don Rosario Vella*, ai tempi sacerdote del paese, che volle celebrare qui la messa di Natale del 1983. Dall'anno successivo la grotta ha iniziato a ospitare il presepe vivente che è cresciuto di presenze e di importanza di anno in anno, tanto da essere inserito nel ***Registro delle Eredità Immateriali della Sicilia***.

La visita al presepe vivente è ben organizzata. Sul sito www.grottamangiapane.it è possibile acquistare i biglietti online. Per andare alla grotta si parcheggia l'auto a Custonaci e si prendere il bus navetta. In paese, nel periodo natalizio, viene organizzato anche un piccolo mercato di Natale dove è possibile mangiare anche i prodotti tipici come la *pignolata al miele* e le *sfince*.

Se volete fare un viaggio nel tempo immergendovi, al contempo, nelle atmosfere natalizie nel senso più spirituale del termine, dovete assolutamente visitare il presepe vivente nella ***Grotta Mangiapane***… scoprirete un luogo unico e magico della Sicilia. ■

Cosa vedere a Custonaci

Custonaci è un piccolo ma delizioso borgo in provincia di Trapani, posizionato tra il mare e la montagna. Oltre alla grotta, c'è molto altro da vedere, a partire dal ***Santuario di Maria Santissima***. Costruito intorno al 1500, si trova in cima alla collina nel centro del paese. L'esterno è decorato con un bellissimo rosone mentre all'interno di trova una tela del XV secolo che raffigura la Vergine in procinto di allattare il Bambino. L'ultimo mercoledì di agosto il santuario diventa il centro delle celebrazioni per la festa patronale. Nel paese è anche presente un **Museo del Marmo** che racconta l'arte della lavorazione di questo prezioso materiale. Parte del comune ricade nella splendida ***Riserva Naturale Orientata di Monte Cofano***, grande circa 1000 ettari, ricca di sentieri panoramici con vista sul mare. Anche in estate il paese offre tantissimo ai visitatori, con la ***Spiaggia di Baia Cornino***, situata ai pedi del Monte Cofano, che vi accoglierà con la sua sabbia fine e il mare cristallino.

THE NATIVITY IN THE MANGIAPANE CAVE

In Custonaci there is a living nativity scene recreated in an ancient village built in a cave

by ***Attilio Cardella***

A settlement dating back to the Paleolithic, transformed into a small village by a family of farmers and now home to a Nativity... Among the most fascinating **living nativity scenes** in Sicily is the one in ***Custonaci***, in the province of Trapani, which takes place inside the ***Mangiapane Cave***.

The cave, located at an altitude of about 60 meters above sea level, is located in *Scurati* and is about 70 meters high and more than 50 meters deep. The engravings inside indicate that it was inhabited since the Upper Paleolithic (between 40,000 and 10,000 years ago). The current name comes from the family of farmers and fishermen who lived inside the cave between the end of the 1800s and 1950s, building a real rural village. After years of abandonment, the village was restored by the inhabitants of the town together with the only living heir of the Mangiapane family. The restoration has brought the village back to the state it was in more than a century ago, so much so that it has been transformed into an open-air museum that can be visited all year round, managed *by the Associazione Culturale Museo Vivente of Custonaci*. Over the years, the cave has hosted various events, from book presentations to musical performances, also becoming a film set and the backdrop, in 2020, for the *Dolce & Gabbana advertising campaign*. **But it is during the Christmas period that the village is transformed and comes to life**, becoming one of the most important living nativity scenes in the region.

Inside and outside the ***Mangiapane Cave***, in fact, the visitor is transported to a timeless place. The route begins outside the cave, with some houses and land where the first figures are found intent on representing the ancient professions. Among stables, chicken coops and private houses, you can see farmers at work, fishermen repairing nets, a donkey pulling the oil mill, women working on the loom or washing and drying clothes... It seems like being transported to Sicily in the late 1800s, with the visitor continuing, step by step, while tasting typical products (bread and oil, boiled potatoes, cheeses), until inside of the cave where, in a magical atmosphere lit by torches, you can admire the Nativity. The houses inside the cave host artists at work and also other ancient professions, such as shoemakers, barbers and toymakers. There are also musicians, with accordions and bagpipes. The many animals present (donkeys, horses, chick-

ens, goats, sheep and many others) will delight children.
This year the living nativity scene of Custonaci has reached its **fortieth edition**. The idea of staging the Nativity in the Grotta Mangiapane came to *Don Rosario Vella*, the priest of the town at the time, who wanted to celebrate Christmas mass here in 1983. The following year, the cave began to host the living nativity scene, which has grown in attendance and importance year after year, so much so that it has been included in ***the Register of Intangible Heritage of Sicily***.
The visit to the living nativity scene is well organized. On the website www.grottamangiapane.it you can buy tickets online. To go to the cave you park your car in Custonaci and take the shuttle bus. In the village, during the Christmas period, a small Christmas market is also organized where you can also eat typical products such as *pignolata with honey* and *sfince*.
If you want to take a travel back in time while immersing yourself in the Christmas atmosphere in the most spiritual sense of the word, you absolutely must visit the living nativity scene in the ***Mangiapane Cave***... you will discover a unique and magical place in Sicily. ■

What to see in Custonaci

Custonaci is a small but delightful village in the province of Trapani, located between the sea and the mountains. In addition to the cave, there is much more to see, starting with the ***Sanctuary of Maria Santissima***. Built around 1500, it is located on top of the hill in the center of the town. The exterior is decorated with a beautiful rose window while inside there is a fifteenth-century canvas depicting the Virgin about to breastfeed the Child. On the last Wednesday of August, the sanctuary becomes the center of the celebrations for the patronal feast. In the town there is also a **Marble Museum** that tells the story of the art of working this precious material. Part of the municipality falls within the splendid ***Riserva Naturale Orientata di Monte Cofano***, about 1000 hectares large, full of panoramic paths overlooking the sea. Even in summer, the town offers so much to visitors, with the ***Baia Cornino Beach***, located at the foot of Monte Cofano, which will welcome you with its fine sand and crystal clear sea.

LA NATIVITÉ DANS LA GROTTE MANGIAPANE

À Custonaci, on peut voir une crèche vivante recréée dans un ancien village construit dans une grotte

par ***Attilio Cardella***

Un site datant du Paléolithique, transformé en un petit village par une famille d'agriculteurs, et aujourd'hui lieu d'une Nativité… Parmi les **crèches vivantes** les plus fascinantes de Sicile se trouve celle de ***Custonaci***, dans la province de Trapani, qui se déroule à l'intérieur de la ***Grotte Mangiapane***.

La grotte, située à une altitude d'environ 60 mètres au-dessus du niveau de la mer, se trouve dans la *localité de Scurati*. Elle mesure environ 70 mètres de haut et plus de 50 mètres de profondeur. Les gravures à l'intérieur indiquent qu'elle était habitée dès le Paléolithique supérieur (entre 40 000 et 10 000 ans avant notre ère). Son nom actuel vient de la famille d'agriculteurs et de pêcheurs qui y a vécu entre la fin des années 1800 et 1950, y construisant un véritable hameau rural.

Après des années d'abandon, le village a été restauré par les habitants du pays avec l'aide du dernier héritier vivant de la famille Mangiapane. La restauration a ramené le village à son état d'il y a plus d'un siècle, au point qu'il a été transformé en un musée à ciel ouvert, ouvert toute l'année et géré par *l'Association Culturelle du Musée Vivant de Custonaci*.

Au fil des ans, la grotte a accueilli divers événements, tels que des présentations de livres, des concerts, et

même des tournages cinématographiques. Elle a également servi de décor, en 2020, pour une campagne publicitaire de *Dolce & Gabbana*. **Mais c'est pendant la période de Noël que le village prend vie** et devient l'une des crèches vivantes les plus importantes de la région.

À l'intérieur et à l'extérieur de la ***Grotte Mangiapane***, les visiteurs sont transportés dans un lieu hors du temps. Le parcours débute à l'extérieur de la grotte, où l'on trouve des maisons et des terrains habités par les premiers figurants représentant des métiers anciens. Entre les étables, les poulaillers et les petites maisons, on peut voir des paysans à l'œuvre, des pêcheurs réparant leurs filets, un âne actionnant le moulin à huile, des femmes tissant ou lavant et séchant le linge. Tout semble rappeler la Sicile de la fin des années 1800.

Les visiteurs avancent pas à pas, dégustant des produits typiques (pain et huile d'olive, pommes de terre bouillies, fromages), jusqu'à l'intérieur de la grotte où, dans une atmosphère magique éclairée par des torches, ils peuvent admirer la Nativité. Les maisons dans la grotte abritent des artisans et d'autres métiers anciens tels que cordonniers, barbiers et fabricants de jouets. Il y a aussi des musiciens jouant de l'accordéon et de la cornemuse. Les nombreux animaux présents (ânes, chevaux, poules, chèvres, moutons et bien d'autres) raviront les enfants.

Cette année, la crèche vivante de Custonaci en est à sa **quarantième édition**. L'idée de mettre en scène la Nativité dans la Grotte Mangiapane est venue à *Don Rosario Vella*, prêtre du village à l'époque, qui souhaitait y célébrer la messe de Noël en 1983. Dès l'année suivante, la grotte a commencé à accueillir la crèche vivante, qui a gagné en importance et en affluence année après année, jusqu'à être inscrite au ***Registre des Héritages Immatériels de Sicile***.

La visite de la crèche vivante est très bien organisée. Les billets peuvent être achetés en ligne sur le site grottamangiapane.it. Pour se rendre à la grotte, on gare sa voiture à Custonaci et on prend une navette. Pendant la période de Noël, le village organise également un petit marché de Noël où il est possible de déguster des spécialités locales comme la *pignolata au miel* et les *sfince*.

Si vous souhaitez faire un voyage dans le temps tout en vous imprégnant de l'esprit de Noël dans sa dimension la plus spirituelle, vous devez absolument visiter la crèche vivante de la ***Grotte Mangiapane***… Vous découvrirez un lieu unique et magique en Sicile. ■

Que voir à Custonaci

Custonaci est un petit mais charmant bourg de la province de Trapani, situé entre la mer et la montagne. En plus de la grotte, il y a beaucoup d'autres choses à découvrir, à commencer par le ***Sanctuaire de Maria Santissima***. Construit vers 1500, il se trouve au sommet de la colline, au centre de la petite ville. L'extérieur est orné d'une magnifique rosace, tandis qu'à l'intérieur se trouve une toile du XVe siècle représentant la Vierge sur le point d'allaiter l'Enfant. Le dernier mercredi d'août, le sanctuaire devient le centre des célébrations pour la fête patronale.

Le village abrite également un **Musée du Marbre**, qui raconte l'art de la transformation de ce précieux matériau. Une partie de la commune se trouve dans la splendide ***Réserve Naturelle Orientée du Mont Cofano***, d'environ 1000 hectares, riche en sentiers panoramiques avec vue sur la mer.

En été, la ville offre également beaucoup aux visiteurs, dont la ***plage de Baia Cornino***, située au pied du Mont Cofano, qui vous accueillera avec son sable fin et son eau cristalline.

YOUR BUSINESS PLACE

AFFITTACAMERE E SPAZIO DI LAVORO CONDIVISO

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

CALEDONIA

REAL ESTATE & PROPERTY MANAGEMENT

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

www.caledoniaimmobiliare.it
Native english speaking agents
+39 348 444 3185

I MERCATINI DI NATALE IN SICILIA

Se avete voglia di immergervi nelle atmosfere festive, ecco alcune tra le migliori fiere natalizie della regione

di ***Attilio Cardella***

I **mercatini di Natale** sono tra le maggiori attrazioni nel periodo natalizio, con i loro souvenir, gli addobbi, l'artigianato locale e le prelibatezze da assaporare. La Sicilia, soprattutto negli ultimi anni, ha visto nascere numerose fiere di Natale, ognuna caratterizzata da qualcosa di unico.

A **Palermo** sono presenti diverse fiere natalizie. La più caratteristica è sicuramente ***La Cittadella dell'Artigianato*** che si svolge in *via Magliocco*, traversa di *via Ruggero Settimo*, nel centro storico palermitano, dal 5 dicembre all'8 gennaio. Qui, nei caratteristici stand di legno, si possono trovare tanti oggetti di artigianato in un'atmosfera che vuole ricordare, in piccolo, le grandi fiere natalizie che si svolgono nel Nord Europa. Novità assoluta di quest'anno è il **Villaggio di Natale** all'interno della Fiera del Mediterraneo, dove si trova una pista di pattinaggio sul ghiaccio di oltre 1500 metri quadrati.

Due fiere di Natale vengono allestite anche al ***Palagiotto*** e in **viale Regione Siciliana**: in entrambi i casi tra le attrazioni principali ci sono le numerose giostre. All'interno del *Parco Villa Filippina*, invece, c'è ***NataleLandia***, con una pista di pattinaggio su ghiaccio e un'area food e shopping.

> **La Sicilia, negli ultimi anni, ha visto nascere numerose fiere di Natale, ognuna caratterizzata da qualcosa di unico.**

Tra i mercati in provincia di Palermo, segnaliamo ***Natale al Parco***, che si svolge al *Parco Cittadino Almoad* di **Carini**, con animazione, spettacoli di magia e un'area food.

A **Catania** c'è il parco tematico a tema natalizio più grande del Sud Italia: ***Christmas Town***. All'interno del *Centro Fieristico Le Ciminiere* viene creata una città del Natale ricchissima di attrazioni: pista di pattinaggio su ghiaccio, tre teatri in contemporanea con Magic Show, Musical e il Christmas Circus, la fabbrica dei giocattoli, la grande casa di Babbo Natale, il Cinema di Natale, le aree gioco allestite da Lego, Barbie e Hot Wheels, il Christmas big balls, le giostre, la ruota panoramica e le parate lungo le strade del centro fieristico. Il parco è aperto dal 7 dicembre fino al 6 gennaio.

Sempre nella città etnea, dal 27 novembre al 28 dicembre c'è anche il ***Christmas Market*** a *Villa Pacini*. Qui si possono trovare idee regalo originali, tra oggetti unici fatti a mano, capi vintage e di seconda mano. I più piccoli possono divertirsi e imparare con i laboratori creativi, mentre la sera ci sono spettacoli e musica dal vivo.

Nella provincia catanese segnaliamo ***La magia del Natale***, dall'8 dicembre al 6 gennaio al *PalaGiarre*. Anche qui troverete tanti stand di artigianato ma anche aree tematiche, giochi e spettacoli. Si potrà inoltre vedere la Natività vivente e il Laboratorio degli elfi.

A **Messina** il mercato di Natale si svolge dall'8 dicembre al 6 gennaio. Nella provincia messinese, molto interessante è ***Il Mulino di Babbo Natale***, allestito a *Novara di Sicilia*, dal 2004 uno *dei Borghi più belli d'Italia*. Il mulino ad acqua con ruota orizzontale di *contrada Giorginaro* viene allestito a tema natalizio e uno speciale "elfo mugnaio" accompagnerà i visitatori al suo interno per fargli scoprire l'antica struttura. Un ritorno al passato che si unisce al tradizionale mercatino di Natale e all'area di ristoro "La Taverna degli Elfi".

Nella provincia di **Trapani** è particolarmente suggestivo ***EricèNatale***: il paese si riempie, infatti, di piccoli e grandi presepi, che vengono allestiti sia nelle chiese che nelle abitazioni private, affiancandosi al grande presepe monumentale meccanico. A *Piazza della Loggia* c'è il mercatino di Natale, tra stand di prodotti artigianali e di gastronomia. Per le vie del paese riecheggeranno le melodie degli zampognari.

Ad **Agrigento** le bancarelle vengono installate tra *piazza Marconi, villa Bonfiglio e viale della Vittoria* dal 13 al 24 dicembre. Nella provincia agrigentina, a **Racalmuto** ogni sera dal 16 al 24 dicembre le bande del paese percorrono le vie del paese suonando canzoni natalizie popolari.

Installazioni, concerti, shopping, laboratori per bambini, street food e molto altro viene organizzato nel centro storico di **Enna** con ***Ènnatale***.

Tradizioni, profumi e sapori a **Caltanissetta**, con i ***Mercatini di Natale*** in *corso Umberto I*, dal 13 al 29 dicembre.

A **Siracusa** c'è da segnalare il ***Mercatino di Natale Francescano***, realizzato dai *Frati minori cappuccini* all'interno del chiostro del convento della città. In provincia, il baracco di **Noto** fa da sfondo a un mercatino con prodotti tipici, prelibatezze e musica.

Ragusa, infine, ospita il suo ***Christmas Village*** trasformando *Ibla* con una suggestiva scenografia natalizia, con il *Giardino Ibleo* che diventa un vero e proprio giardino incantato. ■

La tradizione dei mercatini di Natale

I primi mercatini di Natale furono organizzati addirittura nel Medioevo e... **non erano di Natale!** Le prime fiere erano legate alla **festività di San Nicola**, il 6 dicembre, e furono realizzate in Germania, Austria e Francia. La tradizione vuole che il primo mercatino fu realizzato a **Vienna** nel **1296** e solo successivamente si organizzarono quelli a Monaco di Baviera, Bautzen e Francoforte.

In realtà, il primo mercatino ufficiale è quello di **Dresda**, realizzato nel **1434**. Di questo esiste un documento scritto che ci conferma sia il nome (*Striezelmarkt*, ovvero mercato degli *striezel*, tipico dolce tedesco) che l'utilità: serviva a fornire la carne ai cittadini che dovevano preparare il pranzo di Natale.

Fu dalla Riforma luterana che in Germania, vista l'abolizione del culto dei santi, i mercati non vennero più realizzati per la festa di San Nicola ma per la **Natività di Gesù**.

In Italia sembra che i primi mercatini di Natale fossero legati alla **festa di Santa Lucia** (il 13 dicembre) e furono realizzati nel 1700 ma è solo di recente, a partire dal 1990, che la tradizione delle fiere natalizie si è radicata nel nostro Paese.

CHRISTMAS MARKETS IN SICILY

If you want to immerse yourself in the festive atmosphere, here are some of the best Christmas fairs in the region

by ***Attilio Cardella***

The **Christmas markets** are among the major during the Christmas period, with their souvenirs, decorations, local crafts and delicacies to savor. Sicily, especially in recent years, has seen the birth of numerous Christmas fairs, each characterized by something unique.

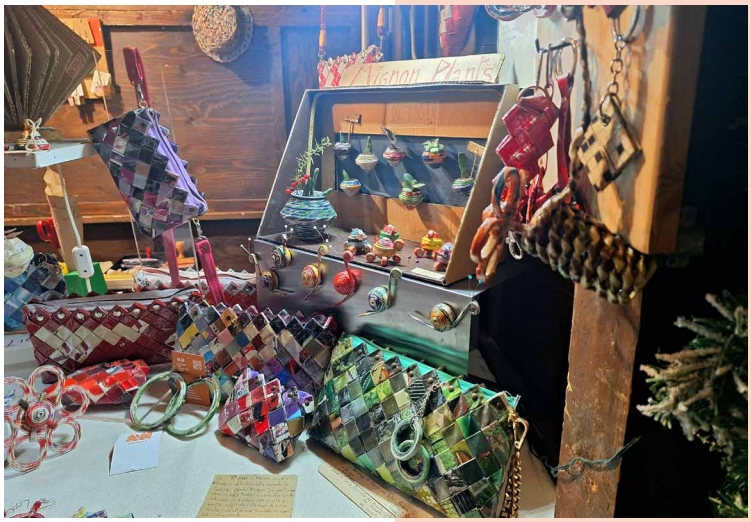
In **Palermo** there are several Christmas fairs. The most characteristic is certainly ***La Cittadella dell'Artigianato*** which takes place in *Via Magliocco*, a side street of *Via Ruggero Settimo*, in the historic center of Palermo, from December 5 to January 8. Here, in the characteristic wooden stands, you can find many handicrafts in an atmosphere that wants to recall, on a small scale, the large Christmas fairs that take place in Northern Europe. An absolute novelty this year is the **Christmas Village** inside the Fiera del Mediterraneo, where there is an ice skating rink of over 1500 square meters.

Two Christmas fairs are also set up at the ***Palagiotto*** and in **Viale Regione Siciliana**: in both cases among the main attractions there are the numerous rides. Inside the *Villa Filippina Park*, on the other hand, there is ***NataleLandia***, with an ice skating rink and a food and shopping area.

Among the markets in the province of Palermo, we point out ***Natale al Parco***, which takes place at the *Parco Cittadino Almoad* in **Carini**, with entertainment, magic shows and a food area.

In **Catania** there is the largest Christmas-themed theme park in Southern Italy: ***Christmas Town***. Inside the *Le Ciminiere Exhibition Center* , a Christmas city full of attractions is created: ice skating rink, three theaters simultaneously with Magic Show, Musical and the Christmas Circus, the toy factory, Santa's big house, the Christmas Cinema, the play areas set up by Lego, Barbie and Hot Wheels, the Christmas big balls, the carousels, the Ferris wheel and the parades along the streets of the exhibition

center. The park is open from December 7 until January 6.
Also in the city of Etna, from November 27 to December 28 there is also the ***Christmas Market*** at *Villa Pacini*. Here you can find original gift ideas, including unique handmade items, vintage and second-hand garments. The little ones can have fun and learn with the creative workshops, while in the evening there are shows and live music.
In the province of Catania we point out ***La magia del Natale***, from 8 December to 6 January at the *PalaGiarre*. Here too you will find many craft stands but also themed areas, games and shows. You can also see the Living Nativity and the Elfs' Laboratory.
In **Messina** the Christmas market takes place from 8 December to 6 January. In the province of Messina, very interesting is the ***Mulino di Babbo Natale***, set up in *Novara di Sicilia*, since 2004 one *of the most beautiful villages in Italy*. The water mill with horizontal wheel in the *Giorginaro district* is set up with a Christmas theme and a special "miller elf" will accompany visitors inside to let them discover the ancient structure. A return to the past that joins the traditional Christmas market and the refreshment area "La Taverna degli Elfi".
In the province of **Trapani,** ***EricèNatale*** is particularly suggestive: the town is filled, in fact, with small and large nativity scenes, which are set



up both in churches and in private homes, alongside the large monumental mechanical nativity scene. In *Piazza della Loggia* there is the Christmas market, among stands of artisanal products and food. The streets of the town will echo with the melodies of the bagpipers.
In **Agrigento**, the stalls are installed between *Piazza Marconi, Villa Bonfiglio and Viale della Vittoria* from 13 to 24 December. In the province of Agrigento, in **Racalmuto** every evening from 16 to 24 December the bands of the town walk through the streets of the town playing popular Christmas songs.
Installations, concerts, shopping, workshops for children, street food and much more is organized in the historic center of **Enna** with ***Ènnatale***.
Traditions, scents and flavors in **Caltanissetta**, with the ***Christmas Markets*** in *Corso Umberto I*, from 13 to 29 December.
In **Syracuse**, the Franciscan Christmas Market***, created by the*** *Frati minori cappuccini* inside the cloister of the city's convent, *is worth mentioning*. In the province, the shack of **Noto** is the backdrop for a market with typical products, delicacies and music.
Finally, Ragusa hosts its ***Christmas Village*** by transforming *Ibla* with a suggestive Christmas setting, with the *Giardino Ibleo* becoming a real enchanted garden. ■

The tradition of Christmas markets

The first Christmas markets were organized in the Middle Ages and... **they weren't Christmas markets!** The first fairs were linked to the **feast of Saint Nicholas**, on December 6, and were held in Germany, Austria and France. Tradition has it that the first market was held in **Vienna** in **1296** and only later were those organized in Munich, Bautzen and Frankfurt.
In reality, the first fairs official market was the one in **Dresden**, created in **1434**. There is a written document of this that confirms both the name (*Striezelmarkt*, or *striezel market*, a typical German dessert) and its purpose: it served to provide meat to citizens who had to prepare Christmas lunch.
It was from the Lutheran Reformation that in Germany, given the abolition of the cult of saints, the markets were no longer held for the feast of Staint Nicholas but for the **Nativity of Jesus**.
In Italy it seems that the first Christmas markets were linked to the **feast of Santa Lucia** (December 13) and were created in the 1700s but it is only recently, starting from 1990, that the tradition of Christmas fairs has taken root in our country.

LES MARCHÉS DE NOËL EN SICILE

Si vous souhaitez vous plonger dans l'ambiance festive, voici quelques-unes des meilleures foires de Noël de la région

par ***Attilio Cardella***

Les marchés de Noël sont l'une des plus grandes attractions de la période de Noël, avec leurs souvenirs, leurs décorations, l'artisanat local et les délices à déguster. La Sicile, surtout ces dernières années, a vu naître de nombreuses foires de Noël, chacune d'entre elles ayant un caractère unique.

Il existe plusieurs foires de Noël à **Palerme**. La plus caractéristique est certainement ***La Cittadella dell'Artigianato***, qui se tient dans la *via Magliocco*, une rue secondaire de la *via Ruggero Settimo*, dans le centre historique de Palerme, du 5 décembre au 8 janvier. Dans les stands en bois caractéristiques, on peut trouver de nombreux objets artisanaux dans une atmosphère qui rappelle, dans une certaine mesure, les grandes foires de Noël qui ont lieu dans le nord de l'Europe. Une nouveauté absolue cette année est le **Village de Noël** à l'intérieur de la Foire Méditerranéenne, où se trouve une patinoire de plus de 1 500 mètres carrés.

Deux foires de Noël sont également installées au ***Palagiotto*** et à **viale Regione Siciliana**: dans les deux cas, les attractions principales comprennent de nombreux manèges. À l'intérieur du *parc de Villa Filippina* se trouve ***Natale-Landia***, avec une patinoire et un espace de restauration et de shopping.

Parmi les marchés de la province de Palerme, nous vous recommandons **Noël au Parc**, qui se déroule dans le *parc municipal Almoad* de **Carini**, avec des animations, des spectacles de magie et un espace restauration.

À **Catane**, vous trouverez le plus grand parc à thème de Noël du sud de l'Italie: ***Christmas Town***. Une ville de Noël pleine d'attractions est créée à l'intérieur du *centre d'exposition Le Ciminiere*: une patinoire, trois théâtres avec le spectacle de magie, la comédie musicale et le cirque de Noël, une fabrique de jouets, la grande maison du Père Noël, un cinéma de Noël, des aires de jeux aménagées par Lego, Barbie et Hot Wheels, des boules de Noël, des manèges, une grande roue et des défilés dans les rues du centre d'exposition. Le parc est ouvert du 7 décembre au 6 janvier.

Toujours dans la ville de l'Etna, du 27 novembre au 28 décembre, il y a aussi le ***Christmas Market*** de *Villa Pacini*. On y trouve des idées de cadeaux originales, y compris des objets uniques faits à la main, des articles vintage et des articles d'occasion. Les enfants peuvent s'amuser et apprendre grâce à des ateliers créatifs, tandis que le soir, des spectacles et de la musique

live sont organisés.
Dans la province de Catane, nous vous recommandons ***La magia del Natale*** (La magie de Noël), du 8 décembre au 6 janvier à *Pala-Giarre*. Ici aussi, vous trouverez de nombreux stands d'artisanat, mais aussi des espaces thématiques, des jeux et des spectacles. Vous pourrez également voir la Nativité vivante et l'Atelier des lutins.
À **Messine**, le marché de Noël a lieu du 8 décembre au 6 janvier. Dans la province de Messine, ***le Mulino di Babbo Natale*** (Moulin du Père Noël), installé depuis 2004 à *Novara di Sicilia*, l'un des plus *beaux villages d'Italie*, est très intéressant. Le moulin à eau à roue horizontale de la contrada Giorginaro est aménagé sur le thème de Noël et un «lutin meunier» spécial accompagnera les visiteurs à l'intérieur pour leur faire découvrir l'ancienne structure. Un retour dans le passé qui s'ajoute au traditionnel marché de Noël et à l'aire de rafraîchissement "La Taverna degli Elfi".
Dans la province de **Trapani**, ***EricèNatale*** est particulièrement évocatrice: en effet, la ville se remplit de petites et grandes crèches, installées aussi bien dans les églises que chez les particuliers, à côté de la grande crèche mécanique monumentale. Sur la *Piazza della Loggia* se tient le marché de Noël, avec des stands d'artisanat et de gastronomie. Les rues de la ville résonnent des mélodies des joueurs de cornemuse.
À **Agrigente**, les stands sont installés entre la *piazza Marconi*, la *villa Bonfiglio* et le *viale della Vittoria*, du 13 au 24 décembre. Dans la province d'Agrigente, à **Racalmuto**, tous les soirs du 16 au 24 décembre, les fanfares de la ville parcourent les rues en interprétant des chansons populaires de Noël.
Des installations, des concerts, du shopping, des ateliers pour enfants, de la cuisine de rue et bien d'autres choses encore sont organisés dans le centre historique d'**Enna** avec ***Ènnatale***.
Traditions, senteurs et saveurs à **Caltanissetta**, avec les ***marchés de Noël*** du *corso Umberto I*, du 13 au 29 décembre.
À **Syracuse**, le ***marché de Noël franciscain***, organisé par les *frères mineurs capucins* à l'intérieur du cloître du couvent de la ville, mérite d'être mentionné. Dans la province, le baracco di **Noto** sert de toile de fond à un marché de produits typiques, de gourmandises et de musique.
Enfin, **Ragusa** accueille son ***Christmas Village***, transformant *Ibla* en un décor de Noël évocateur, le *Giardino Ibleo* devenant un véritable jardin enchanté. ■

La tradition des marchés de Noël

Les premiers marchés de Noël furent organisés dès le Moyen Âge et... **ils n'étaient pas liés à Noël!** Les premières foires étaient associées à la **fête de Saint Nicolas**, le 6 décembre, et furent organisées en Allemagne, en Autriche et en France. La tradition veut que le premier marché ait eu lieu à **Vienne** en **1296**, suivi de ceux de Munich, Bautzen et Francfort.
En réalité, le premier marché officiel est celui de **Dresde**, organisé en **1434**. Un document écrit confirme son nom (*Striezelmarkt*, c'est-à-dire marché des *striezel*, une pâtisserie typique allemande) et son utilité: il servait à fournir de la viande aux habitants pour préparer le repas de Noël.
C'est à partir de la Réforme luthérienne qu'en Allemagne, avec l'abolition du culte des saints, les marchés ne furent plus organisés pour la fête de Saint Nicolas mais pour la **Nativité de Jésus.**
En Italie, il semble que les premiers marchés de Noël aient été liés à la **fête de Sainte Lucie** (le 13 décembre) et qu'ils datent des années 1700. Cependant, ce n'est que récemment, à partir des années 1990, que la tradition des marchés de Noël s'est véritablement enracinée dans notre pays.

CAPODANNO 2025 IN SICILIA

Lo show di Mediaset a Catania, Biagio Antonacci e Radio Italia a Palermo: ecco i concerti di Capodanno nelle piazze siciliane

*di **Attilio Cardella***

In Sicilia ci si prepara al **Capodanno 2025** con tanti eventi che animeranno le maggiori piazze della regione, tra concerti, dj set e spettacoli.

A Palermo, in piazza Ruggero Settimo, davanti al Teatro Politeama, si esibirà ***Biagio Antonacci***, che proporrà i brani estratti dal suo ultimo album, "*L'inizio*", e i vecchi successi della sua carriera. Ad animare la festa ci penseranno i dj di ***Radio Italia*** **Paoletta** e **Mauro Marino**, che si alterneranno tra la conduzione dello show e i dj set. Ad aprire il concerto ci sarà ***Mauro Incudine***.

A **Cerda**, in provincia di Palermo,

per festeggiare il Capodanno 2025 ci sarà lo storico gruppo dei **Matia Bazar**.
La serata di Capodanno trasmessa da ***Mediaset*** su Canale 5 si svolgerà in piazza Duomo a **Catania**. Un evento che darà grande visibilità alla città etnea. La serata sarà presentata da **Federica Panicucci**. Sono previsti tanti artisti e la presenza dei giovani talenti provenienti da "***Amici***".
Nel bellissimo borgo di **Maletto**, il comune più alto della provincia catanese, si terrà invece il concerto di ***Fiorella Mannoia***, che si esibirà con lo spettacolo *Fiorella Sinfonica* accompagnata dall'orchestra. L'artista proporrà i suoi successi con nuovi arrangiamenti sinfonici e canterà anche i brani del suo ultimo album, "*Disobbedire*".
Si prospetta un divertentissimo Capodanno 2025 anche a **Messina**, dove ad attendere la mezzanotte ci saranno i conduttori dello show mattutino di ***RDS 100% Grandi Successi***, "*TuttiPazzi per RDS*", ovvero ***Rossella Brescia***, ***Baz*** e ***Giacomo Ciccio Valenti***. Nella Città dello Stretto, inoltre, anche nei giorni precedenti, nell'ambito dell'iniziativa "Una città che balla", sono previsti grandi concerti, come quello di ***Arisa*** il 23 dicembre e quello di ***Clementino*** il 27 dicembre.
A **Capo d'Orlando**, in provincia di Messina, la sera del primo gennaio, in piazza Matteotti si terrà il concerto di ***Anna Tatangelo***. La cantante, reduce dalla partecipazione al programma "Io Canto Generation", proporrà i suoi successi.
In piazza Castello ad **Augusta**, in provincia di Siracusa, ci sarà il concerto di ***Francesco Gabbani***, pronto a far ballare tutti i presenti con le sue canzoni cariche di allegria.
Al momento di andare in stampa non sono stati comunicati i nomi degli artisti che si esibiranno nelle altre città siciliane. Se volete rimanere aggiornati, pubblicheremo un articolo sul sito *passionesiciliaedizioni.it*. ■

NEW YEAR'S EVE 2025 IN SICILY

The Mediaset's show in Catania, Biagio Antonacci and Radio Italia in Palermo: here are the New Year's Eve concerts in the Sicilian squares

by ***Attilio Cardella***

In Sicily, preparations are underway for **New Year's Eve 2025** with many events that will liven up the region's main squares, including concerts, DJ sets and shows.

In Palermo, in Piazza Ruggero Settimo, in front of the Politeama Theater, ***Biagio Antonacci*** will perform, proposing songs from his latest album, "*L'inizio*", and the old hits of his career. The party will be animated by ***Radio Italia*** DJs **Paoletta** and **Mauro Marino**, who will alternate between hosing the show and the DJ sets. Opening the concert will be ***Mauro Incudine***.

In **Cerda**, in the province of Palermo, to celebrate New Year's Eve 2025 there will be the historic **group of Matia Bazar**.

The New Year's Eve evening broadcast by ***Mediaset*** on Canale 5 will take place in Piazza Duomo in **Catania**. An event that will give great visibility to the city of Etna. The evening will be presented by **Federica Panicucci**. Many artists are expected and the presence of young talents from "***Amici***" .

In the beautiful village of **Maletto**, the highest municipality in the province of Catania, there will be a concert by ***Fiorella Mannoia***, who will perform the show *Fiorella Sinfonica* accompanied by the orchestra. The artist will propose her hits with new symphonic arrangements and will also sing the songs of her latest album, "*Disobbedire*".

A very fun New Year's Eve 2025 is also expected in **Messina**, where the hosts of the ***RDS 100% Grandi Successi morning show***, "*TuttiPazzi per RDS*", or ***Rossella Brescia***, ***Baz*** and ***Giacomo Ciccio Valenti*** will be waiting for midnight. In the City of the Strait, also in the previous days, as part of the initiative "Una città che balla", great concerts are planned, such as that of ***Arisa*** on December 23 and that of ***Clementino*** on December 27.

In **Capo d'Orlando**, in the province of Messina, on the evening of January 1st, in Piazza Matteotti there will be a concert by Anna Tatangelo. The singer, fresh from her participation in the program "Io Canto Generation", will propose her hit.

In Piazza Castello in **Augusta**, in the province of Syracuse, there will be a concert by ***Francesco Gabbani***, ready to make everyone dance with his songs full of joy.

At the time of going to press, the names of the artists who will perform in other Sicilian cities have not been announced. If you want to stay updated, we will publish an article on the website *passionesiciliaedizioni.it*. ■

NOUVEL AN 2025 EN SICILE

Le spectacle de Mediaset à Catane, Biagio Antonacci et Radio Italia à Palerme: voici les concerts du Nouvel An sur les places siciliennes

by ***Attilio Cardella***

En Sicile, on se prépare au **Réveillon 2025** avec de nombreux événements qui animeront les principales places de la région, entre concerts, sets de DJ et spectacles.

À Palerme, sur la place Ruggero Settimo, devant le Théâtre Politeama, se produira ***Biagio Antonacci***, qui interprétera les morceaux de son dernier album, "*L'inizio*", ainsi que les anciens succès de sa carrière. L'animation sera assurée par les DJ de ***Radio Italia*****, Paoletta** et **Mauro Marino**, qui s'alterneront entre la présentation du spectacle et des sets de DJ. **Mauro Incudine** ouvrira le concert.

À **Cerda**, dans la province de Palerme, le célèbre groupe **Matia Bazar** sera à l'affiche pour célébrer le Nouvel An 2025.

La soirée du Nouvel An retransmise par ***Mediaset*** sur Canale 5 se déroulera sur la place Duomo à **Catane**, offrant une grande visibilité à la ville. L'événement sera présenté par **Federica Panicucci** et accueillera de nombreux artistes, ainsi que de jeunes talents issus de l'émission "***Amici***".

Dans le magnifique village de **Maletto**, la commune la plus élevée de la province de Catane, le concert de **Fiorella Mannoia** est prévu. L'artiste présentera son spectacle *Fiorella Sinfonica*, accompagnée d'un orchestre. Elle interprétera ses succès avec de nouveaux arrangements symphoniques et chantera également les morceaux de son dernier album, "*Disobbedire*".

Un Réveillon 2025 très divertissant est également prévu à **Messine**, où **Rossella Brescia, Baz et Giacomo Ciccio Valenti**, animateurs de l'émission matinale "*TuttiPazzi per RDS*" sur ***RDS 100% Grandi Successi***, accompagneront les spectateurs jusqu'à minuit. Dans la Ville du détroit, des concerts majeurs sont aussi programmés les jours précédents dans le cadre de l'initiative "*Una città che balla*", comme celui d'***Arisa*** le 23 décembre et de ***Clementino*** le 27 décembre.

À **Capo d'Orlando**, dans la province de Messine, le 1er janvier au soir, ***Anna Tatangelo*** se produira sur la place Matteotti. La chanteuse, récemment apparue dans l'émission "*Io Canto Generation*", interprétera ses plus grands succès.

Sur la place Castello à **Augusta**, dans la province de Syracuse, ***Francesco Gabbani*** donnera un concert et fera danser tous les spectateurs avec ses chansons pleines de bonne humeur.

Au moment de la publication de cet article, les noms des artistes qui se produiront dans d'autres villes siciliennes n'ont pas encore été communiqués. Si vous souhaitez rester informés, nous publierons un article sur le site *passionesiciliaedizioni.it*. ■

Dal 1989
una storia di famiglia
e di tradizioni

Mastro Pastaio

I primi delle paste ripiene dal 1989

• PASTA FRESCA • GASTRONOMIA DA ASPORTO • FOOD VELOCE •

Via Principe di Belmonte, 40 - Palermo
Tel. +39 091 321598 - Whatsapp +39 345 0188621
www.mastropastaiopalermo.com

Di Martino
DAL 1910

@INNOVA.ADV

DAL 1910

UN'ICONA DI TRADIZIONE E GUSTO NEL CENTRO DI PALERMO

Via Giuseppe Mazzini 54, Palermo | 091 611 8820 | www.dimartinofood.it

400 VOLTE "VIVA SANTA ROSALIA"!

Non si fermano i festeggiamenti per il 400esimo Festino di Santa Rosalia: un videomapping illumina i Quattro Canti per Natale mentre l'evento estivo riceve importanti riconoscimenti

di ***Attilio Cardella***

A **Palermo** è l'anno di **Santa Rosalia**. La Santa patrona della città è stata festeggiata in maniera sontuosa per il **400esimo anniversario** dal ritrovamento del corpo miracoloso, con un calendario ricco di eventi che non si ferma neanche a Natale. Ai Quattro Canti, infatti, dal 9 dicembre al 6 gennaio, un **videomapping dedicato alla Santa patrona di Palermo** illuminerà la piazza. Il progetto, intitolato "*Teatro di Luce*", ha come obiettivo quello di colorare con la luce i prospetti di piazza Vigliena, mentre al centro della piazza ci sarà un totem retroilluminato quadrifacciale che mostrerà le foto della mostra "*Palermo Rifiorisce con Rosalia*".

Si tratta solo dell'ultimo degli eventi per il 400esimo "***Festino***", che ha preso il via lo scorso 14 luglio con il titolo "***La speranza siamo noi***". La processione del carro della "*Santuzza*" si è svolta in 5 atti: il primo, a Palazzo dei Normanni, dal titolo "*Nelle tenebre nasce la speranza*", ha visto la città

avvolta da un velo di oscurità e silenzio, un luogo abbandonato dalla speranza che rievocava il periodo in cui la peste flagellò Palermo; nel secondo, davanti la Cattedrale, dal titolo "*La Speranza si rivela*", c'è stato lo svelamento del carro, mentre la città si è liberata dalle tenebre, con il trio *Il Volo* che si è esibito dal tetto della cattedrale; il terzo, ai Quattro Canti, dal titolo "*La Speranza Rifiorisce*", ha portato alla trasformazione del carro trionfale, alla presenza delle quattro co-patrone della città, Santa Cristina, Santa Ninfa, Santa Oliva e Sant'Agata; il quarto, a Porta Felice, dal titolo "*La Speranza siamo Noi*", ha visto la città trasformarsi in un'esplosione di luce e gioia; il quinto, al Foro Italico, dal titolo "*Santa Rosalia guarda al futuro!*", è stato rappresentato dalla luce e da uno spettacolo di colore e gioia luminosa, con gli spettacolari fuochi d'artificio dalla durata di un'ora.

Il Festino di Santa Rosalia è stato premiato come uno dei **migliori grandi eventi internazionali del 2024**. Nella finale del ***BEA World Grand Prix***, la competizione degli eventi internazionali alla quale hanno partecipato 460 tra le iniziative più importanti al mondo, il 400esimo Festino ha raggiunto **due volte il podio**. Candidato dalla *Balich Wonder Studio* (che lo ha prodotto insieme alla *Odd Agency* per il *Comune di Palermo*), si è classificato **al secondo posto della sezione Cultura**, preceduto solitamente dal festival multimediale dedicato alla pittura che si è svolto nelle principali città della Polonia, ed è arrivato **terzo nella classifica generale**. Un risultato straordinario che sottolinea ancora di più l'importanza che ha il Festino di Santa Rosalia per la città di Palermo e l'impegno profuso per festeggiare al meglio questo importante anniversario. ■

L'acchianata, il pellegrinaggio spirituale fino al Santuario di Montepellegrino

Il culto di Santa Rosalia a Palermo è legato alla leggenda secondo cui la Santa salvò la città **dall'epidemia di peste** che colpì il capoluogo siciliano dal 7 maggio del 1624, quando una nave proveniente da Tunisi e contenente ricchi doni fu fatta entrare nel porto di Palermo. L'epidemia cessò il **15 luglio del 1625**, esattamente un anno dopo il ritrovamento delle ossa di Santa Rosalia avvenuta grazie alla visione di *Geronima La Gattuta* che aveva avuto indicazione di scavare all'interno di una grotta.

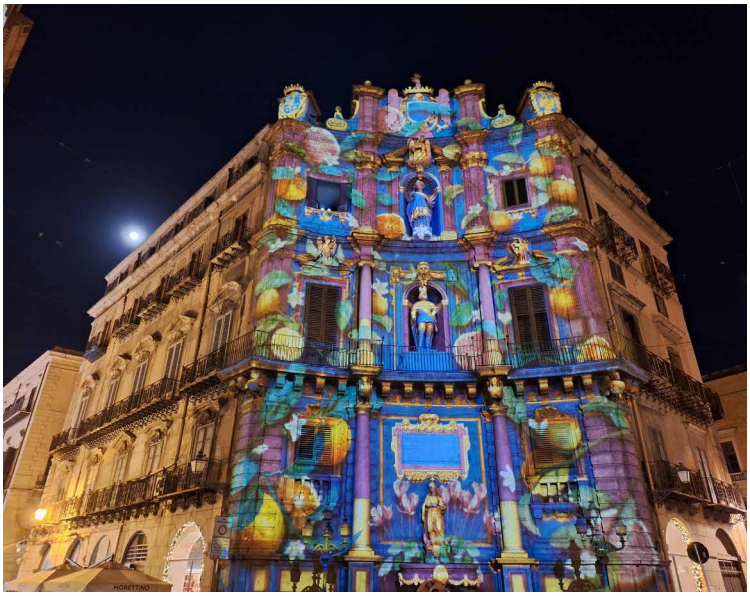
Ma a Palermo c'è un'altra importante tradizione legata a Santa Rosalia: l'***acchianata***. Nella notte tra il 3 e **il 4 settembre**, anniversario della morte di Santa Rosalia, e per tutti i giorni a seguire dello stesso mese, i fedeli percorrono un'antica strada pedonale fatta costruire dal Senato della città tra il 1674 e il 1725, che conduce dai piedi di Montepellegrino fino al Santuario in cima. Un percorso di circa 3,7 chilometri, con un dislivello di 400 metri e dalla durata di poco più di un'ora. Molti fedeli percorrono il pellegrinaggio spirituale per poter chiedere una grazia alla Santa e c'è anche chi lo percorre a piedi nudi o fa alcuni tratti sulle ginocchia.

400 TIMES "VIVA SANTA ROSALIA"!

The celebrations for the 400th Festino di Santa Rosalia do not stop: a video mapping illuminates the Quattro Canti for Christmas while the summer event receives important recognition

by ***Attilio Cardella***

In Palermo it is the year of **Santa Rosalia**. The patron saint of the city was celebrated in a sumptuous way for the **400th anniversary** of the discovery of the miraculous body, with a calendar full of events that does not stop even at Christmas. At the Quattro Canti, in fact, from December 9th to January 6th, a **video mapping dedicated to the patron saint of Palermo** will illuminate the square. The project, entitled "*Teatro di Luce*", aims to color the facades of Piazza Vigliena with light, while in the center of the square there will be a four-sided backlit totem that will display the photos of the exhibition



"*Palermo Rifiorisce con Rosalia*". This is just the latest of the events for the 400th "***Festino***", which beings on July 14 with the title "***La speranza siamo noi***". The procession of the "*Santuzza*" float took place in 5 acts: the first, at Palazzo dei Normanni, entitled " *Nelle tenebre nasce la speranza* ", saw the city wrapped in a veil of darkness and silence, a place abandoned by hope that recalled the period in which the plague scourged Palermo; in the second, in front of the Cathedral, entitled " *La Speranza si rivela* ", the float was unveiled, while the city was freed from darkness, with the trio *Il Volo* who *performed* from the roof of the cathedral; the third, at the Quattro Canti, entitled " *La Speranza Rifiorisce* ", led to the transformation of the triumphal float, in the presence of the four co-patrons of the city, Santa Cristina, Santa Ninfa, Santa Oliva and Sant'Agata; the fourth, at Porta Felice, entitled " *La Speranza siamo Noi* ", saw the city transform into an explosion of light and joy; the fifth, at the Foro Italico, entitled " *Santa Rosalia guarda al futuro!*", was represented by light and a show of color and luminous joy, with spectacular fireworks lasting an hour.

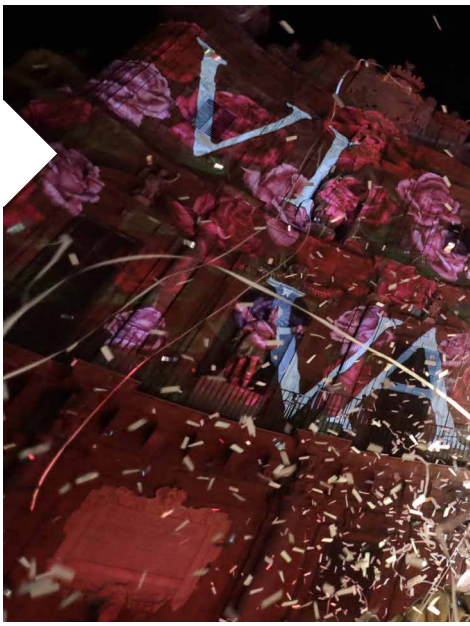
The Festino di Santa Rosalia has been awarded as one of the **best major international events of 2024**. In the final of the ***BEA World Grand Prix***, the competition of international events in which 460 of the most important initiatives in the world participated, the 400th Festino reached **the podium twice**. Nominated by *Balich Wonder Studio* (which produced it together with *the Odd Agency* for the *Municipality of Palermo*), it ranked **second in the Culture section**, usually preceded by the multimedia festival dedicated to painting that took place in the main cities of Poland, and came **third in the general** ranking. An extraordinary result that further underlines the importance that the Festino di Santa Rosalia has for the city of Palermo and the commitment made to celebrate this important anniversary in the best possible way. ■

The acchianata, the spiritual pilgrimage to the Sanctuary of Montepellegrino

The cult of Santa Rosalia in Palermo is linked to the legend according to which the Saint saved the city from the **plague epidemic** that struck the Sicilian capital from May 7, 1624, when a ship coming from Tunis and containing rich gifts was brought into the port of Palermo. The epidemic ended on **July 15, 1625**, exactly one year after the discovery of the bones of Santa Rosalia, which occurred thanks to the vision of *Geronima La Gattuta* who had been instructed to dig inside a cave.

But in Palermo there is another important tradition linked to Santa Rosalia: the ***acchianata***. On the night between **September 3 and 4, the** anniversary of the death of Saint Rosalia, and for all the following days of the same month, the faithful walk along an ancient pedestrian street built by the Senate of the city between 1674 and 1725, which leads from the foot of Montepellegrino to the Sanctuary at the top. A route of about 3.7 kilometers, with a difference in altitude of 400 meters and lasting just over an hour. Many faithful travel the spiritual pilgrimage to be able to ask for a grace from the Saint and there are also those who walk it barefoot or do some stretches on their knees.

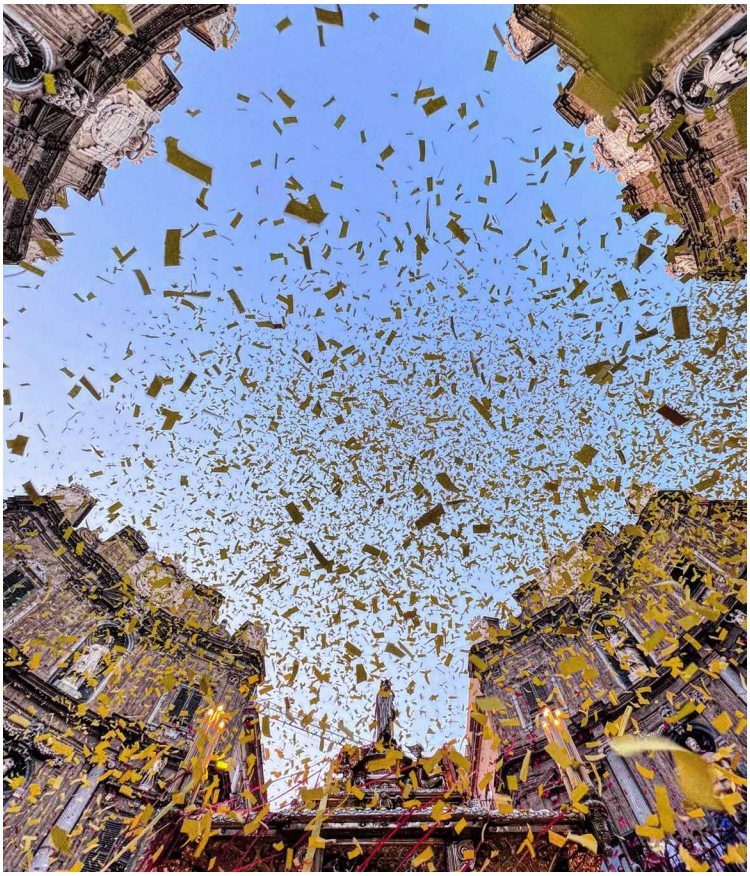
400 FOIS "VIVE SAINTE ROSALIE"!



Les célébrations du 400e Festin de Sainte Rosalie continuent: un vidéomapping illumine les Quattro Canti pour Noël, tandis que l'événement estival reçoit d'importantes distinctions

par ***Attilio Cardella***

À **Palerme**, c'est l'année de **Sainte Rosalie**. La sainte patronne de la ville a été célébrée de manière somptueuse pour le **400e anniversaire** de la découverte de son corps miraculeux, avec un calendrier riche en événements qui se poursuit même à Noël. Aux Quattro Canti, en effet, du 9 décembre au 6 janvier, un **vidéomapping dédié à la sainte patronne de Palerme** illuminera la place. Le projet, intitulé "*Théâtre de Lumière*", vise à colorer de lumière les façades de la Piazza Vigliena, tandis qu'au centre de la place, un totem rétroéclairé à quatre faces présentera les photos de l'exposition "*Palerme refleurit avec Rosalie*".



Ce n'est que le dernier des événements du 400e "***Festino***", qui a débuté le 14 juillet dernier sous le titre "***L'espoir, c'est nous***". La procession du char de la "*Santuzza*" s'est déroulée en cinq actes: le premier, au Palais des Normands, intitulé "*Dans les ténèbres naît l'espoir*", représentait une ville plongée dans l'obscurité et le silence, un lieu abandonné à l'absence d'espoir, rappelant l'époque où la peste frappait Palerme; le deuxième, devant la cathédrale, intitulé "*L'Espoir se révèle*", dévoilait le char, tandis que la ville sortait des ténèbres avec une performance du trio *Il Volo* depuis le toit de la cathédrale; le troisième, aux Quattro Canti, intitulé "*L'Espoir refleurit*", marquait la transformation du char triomphal, en présence des quatre co-patronnes de la ville: Sainte Christine, Sainte Ninfa,

Sainte Oliva et Sainte Agathe; le quatrième, à Porta Felice, intitulé "*L'Espoir, c'est nous*", voyait la ville se transformer en une explosion de lumière et de joie; le cinquième, au Foro Italico, intitulé "*Sainte Rosalie regarde vers l'avenir!*", se terminait dans une apothéose de lumière et de couleurs, avec un feu d'artifice spectaculaire d'une heure.

La Fête de Sainte Rosalie a été récompensée comme l'un des **plus grands événements internationaux de 2024**. Lors de la finale du ***BEA World Grand Prix***, la compétition des événements internationaux, à laquelle ont participé 460 initiatives parmi les plus importantes au monde, le 400e Festino est monté **deux fois sur le podium**. Proposé par le *Balich Wonder Studio* (qui l'a produit avec l'*Odd Agency* pour la *municipalité de Palerme*), il s'est classé **deuxième dans la catégorie Culture**, juste derrière le festival multimédia dédié à la peinture organisé dans les principales villes de Pologne, et **troisième au classement général**. Un résultat extraordinaire qui souligne encore plus l'importance du Festino de Sainte Rosalie pour la ville de Palerme et les efforts consacrés à célébrer cet anniversaire mémorable. ■

L'acchianata, le pelerinage spirituel jusqu'au Sanctuaire de Montepellegrino

Le culte de Sainte Rosalie à Palerme est lié à la légende selon laquelle la Sainte sauva la ville **de l'épidémie de peste** qui frappa la capitale sicilienne à partir du 7 mai 1624. Ce jour-là, un navire en provenance de Tunis transportant de riches présents fut autorisé à entrer dans le port de Palerme. L'épidémie prit fin le **15 juillet 1625**, exactement un an après la découverte des ossements de Sainte Rosalie, grâce à une vision de *Geronima La Gattuta*, qui avait reçu l'ordre de creuser à l'intérieur d'une grotte.

Mais à Palerme, il existe une autre tradition importante liée à Sainte Rosalie: l'***acchianata***. Dans la nuit du 3 au **4 septembre**, date anniversaire de la mort de Sainte Rosalie, et pendant tout le mois qui suit, les fidèles empruntent un ancien chemin piéton construit par le Sénat de la ville entre 1674 et 1725. Ce chemin mène des pieds du mont Pellegrino jusqu'au Sanctuaire situé à son sommet. Le parcours est d'environ 3,7 kilomètres, avec un dénivelé de 400 mètres, et dure un peu plus d'une heure.

Beaucoup de fidèles effectuent ce pèlerinage spirituel pour demander une grâce à la Sainte. Certains le parcourent pieds nus ou accomplissent certains tronçons à genoux.

WE ARE NUTS
ABOUT ORGANIC

IL FESTIVAL DEL PANETTONE SICILIANO 2024

L'evento ha visto protagonisti i panettoni realizzati con due eccellenze della regione: le mandorle siciliane e il cioccolato di Modica

di ***Redazione***

Negli ultimi anni il **panettone**, tradizionale dolce natalizio, è stato personalizzato dai siciliani, che con i loro prodotti tipici hanno dato un nuovo aspetto e un nuovo gusto alla specialità nata in Lombardia. Basti pensare ai numerosi panettoni con crema al pistacchio che si possono trovare in Sicilia per le festività natalizie. Questa nuova tendenza è stata sottolineata dalla nascita di un nuovo evento: ***Il Festival del Panettone Siciliano***.
Dopo una prima edizione tenutasi a *Mazzarrone*, in provincia di Catania, per promuovere il panettone con l'uva passa siciliana, per la seconda edizione, che si è tenuta lo scorso 21 ottobre presso l'azienda *Damiano Organic* a Torrenova, in provincia di Messina, sono state scelte come protagoniste due eccellenze: **le mandorle siciliane e il cioccolato di Modica**. L'evento è inserito all'interno dell'iniziativa dal titolo *La Sicilia che piace*, voluto dall'Assessorato per le Attività Produttive della Regione Siciliana ed è stato patrocinato da *Confapi Sicilia*, *Filiera Unionalimentari Sicilia* e *Unionalimentari Cuneo*, da *Golosaria* e da *Passione Sicilia Edizioni*.

A partecipare al ***Festival del Panettone Siciliano 2024*** sono stati alcuni dei più importanti maestri pasticceri siciliani e non solo. Erano presenti ***Ariston Dolci*** di Mazzarino (Caltanissetta), ***Albertengo Panettoni*** di Torre San Giorgio (Cuneo), ***Caffè Adamo*** e ***Casalindolci*** di Modica (Ragusa), ***Di Stefano Dolciaria*** di Raffadali (Agrigento), ***La Bottechita Nueva*** di Santa Croce Camerina (Ragusa) e, infine, ***Pasticceria Fraccaro*** di Castelfranco Veneto (Treviso). Ogni pasticcere ha avuto una visione diversa nell'accostamento finale dei due prodotti, entrambi largamente valorizzati nell'impasto e nella resa finale, ma tutti frutti di un'idea di base differente.

La prima parte della giornata è stata dedicata alle degustazioni con la presenza del critico gastronomico **Paolo Massobrio**, che ha valutato i panettoni con mandorle e cioccolato di Modica e ha attribuito i riconoscimenti ai maestri pasticceri. Il famoso critico ha sottolineato anche come il cibo possa essere veicolo di promozione culturale e territoriale, capace di far conoscere al mondo le ricchezze della Sicilia. La giuria tecnica era composta anche dal padrone di casa **Riccardo Damiano**, CEO di *Damiano Organic*, e da **Innocenzo Pluchino**, fondatore di *Ciomod*.

> **Il panettone, tradizionale dolce natalizio, è stato personalizzato dai siciliani, che con i loro prodotti tipici hanno dato un nuovo aspetto e un nuovo gusto alla specialità lombarda**

Nella seconda parte della giornata si sono svolte due tavole rotonde. Alla prima, dedicata alla "*Frutta in guscio e cioccolato, i protagonisti della cultura gastronomica e artigianale siciliana*", hanno partecipato: **Carmelo Aristia**, presidente della *Cooperativa Sociale Somnium* e direttore di *Confapi Sicilia*, che ha sottolineato il valore cruciale dell'evento nella promozione del *Made in Sicily*, evidenziando come manifestazioni di questo tipo siano un trampolino di lancio per l'artigianato siciliano; **Paolo Uberti**, *presidente nazionale di Unionalimentari*, che ha spiegato come affrontare le sfide e le opportunità a livello nazionale per il comparto delle piccole e medie imprese agroalimentari italiane; **Riccardo Damiano**, CEO

di *Damiano Organic*, che ha arricchito il dibattito con un intervento che ha messo in luce la straordinaria esperienza della sua azienda nella produzione di frutta secca biologica, settore che rappresenta un fiore all'occhiello della tradizione siciliana; **Innocenzo Pluchino**, fondatore di *Ciomod*, che ha illustrato la sua esperienza come pioniere nella produzione del rinomato cioccolato di Modica.

La seconda tavola rotonda ha parlato di "*Panettoni, nocciole e gianduia del Piemonte. Culture e prodotti a confronto*". Hanno partecipato: **Massimo Albertengo**, uno dei più importanti produttori di panettoni in Italia e *presidente di Unionalimentari Cuneo*, che ha evidenziato come Piemonte e Sicilia condividano un profondo rispetto per la tradizione e una dedizione alla qualità del prodotto, fattori che rappresentano il cuore dell'artigianato alimentare; la professoressa **Rosa Palmieri** *dell'Università degli Studi di Catania*, che ha sottolineato l'importanza di investire in ricerca e innovazione per migliorare la competitività del settore agroalimentare siciliano.

Il Festival del Panettone 2024 è stato più di una gara: è stato un importante momento di condivisione culturale, perché dietro a ogni panettone c'è una storia che attinge alla tradizione della Sicilia, i cui prodotti sono frutto dell'amore di chi li coltiva ma anche di chi li sa utilizzare al meglio, esaltandone le proprietà, proprio come le aziende che hanno partecipato all'evento. ■

La premiazione di Di Stefano
Di Stefano's award ceremony
Remise des prix de Di Stefano

I panettoni in gara

Il critico gastronomico **Paolo Massorbio** ha dedicato un giudizio a ognuno dei 7 panettoni presenti al festival.

Il panettone di **Bottechita Nueva** presentava una pasta compatta e densa, con note di mandorla ben evidenti e un piacevole gusto finale. **Fraccaro Spumadoro** ha proposto una versione caratterizzata da una pasta ben alveolata in cui cioccolato e mandorla si armonizzano alla perfezione. **Albertengo** ha offerto un panettone con una pasta compatta in cui spicca inizialmente il cioccolato, in un abbinamento equilibrato con la mandorla. **Caffè Adamo** ha presentato una versione innovativa, con una consistenza che per compattezza e sapore richiamava un muffin al cioccolato. La pasticceria **Casalindolci** ha offerto una versione classica del lievitato, con la parte superiore impreziosita da cioccolato e mandorle. La pasticceria **Di Stefano** ha proposto un'interpretazione generosa e barocca, con un'eccellente combinazione di mandorla e cioccolato. Infine, la pasticceria **Ariston** ha realizzato un panettone equilibrato sotto ogni aspetto, dove la mandorla avvolge il cioccolato di Modica creando una texture croccante e invitante.

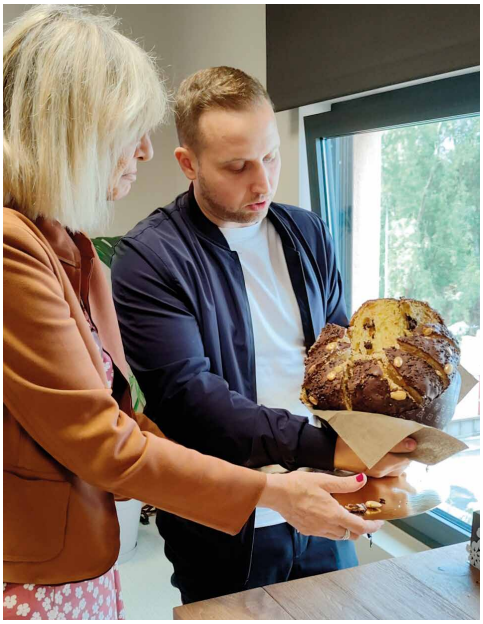
Un riconoscimento particolare è stato attribuito alla pasticceria **Di Stefano**, la cui eccellenza è emersa attraverso l'elevata qualità delle sue creazioni artigianali e alla straordinaria capacità di innovare.

THE SICILIAN PANETTONE FESTIVAL 2024

The event featured panettone made with two excellences of the region: Sicilian almonds and Modica chocolate

by ***Editorial Staff***

In recent years, **panettone**, a traditional Christmas cake, has been customized by Sicilians, who with their typical products have given a new look and a new taste to the specialty born in Lombardy. Just think of the numerous panettone with pistachio cream that can be found in Sicily for the Christmas holidays. This new trend has been highlighted by the birth of a new event: ***The Sicilian Panettone Festival***.



After a first edition held in *Mazzarrone*, in the province of Catania, to promote panettone with Sicilian raisins, for the second edition, which was held last October 21 at the *Damiano Organic* company in Torrenova, in the province of Messina, two excellences were chosen as protagonists: **Sicilian almonds and Modica chocolate**. The event is part of the initiative entitled *La Sicilia che piace*, promoted by the Department for Productive Activities of the Sicilian Region and was sponsored by *Confapi Sicilia*, *Filiera Unionalimentari Sicilia* and *Unionalimentari Cuneo*, by *Golosaria* and *Passione Sicilia Edizioni*.

Participating in ***the Sicilian Panettone Festival 2024*** were some of the most important Sicilian pastry chefs and beyond. Present were ***Ariston Dolci*** of Mazzarino (Caltanissetta), ***Albertengo Panettoni*** of Torre San Giorgio (Cuneo), ***Caffè Adamo*** and ***Casalindolci*** of Modica (Ragusa), ***Di Stefano Dolciaria*** of Raffadali (Agrigento), ***La Bottechita Nueva*** of Santa Croce Camerina (Ragusa) and, finally, ***Pasticceria Fraccaro*** of Castelfranco Veneto (Treviso). Each pastry chef had a different vision in the final combination of the two products, both largely enhanced in the dough and in the final result, but all the result of a different basic idea.

The first part of the day was dedicated to tastings with the presence of the food critic **Paolo Massobrio**, who evaluated the panettone with almonds and chocolate from Modica and awarded the awards to the master pastry chefs. The famous critic also underlined how food can be a vehicle for cultural and territorial promotion, capable of making the riches of Sicily known to the world. The technical jury was also composed of the host **Riccardo Damiano**, CEO of *Damiano Organic*, and **Innocenzo Pluchino**, founder of *Ciomod*.

In the second part of the day, two round tables were held. The first, dedicated to "*Nuts and chocolate, the protagonists of Sicilian gastronomic and artisan culture*", was attended by: **Carmelo Aristia**, president of the *Cooperativa Sociale Somnium* and director of *Confapi Sicilia*, who underlined the crucial

value of the event in the promotion of *Made in Sicily*, highlighting how events of this type are a springboard for Sicilian craftsmanship; **Paolo Uberti**, *national president of Unionalimentari*, who explained how to address the challenges and opportunities at national level for the sector of small and medium-sized Italian agri-food companies; **Riccardo Damiano**, CEO of *Damiano Organic*, who enriched the debate with a speech that highlighted the extraordinary experience of his company in the production of organic dried fruit, a sector that represents a flagship of the Sicilian tradition; **Innocenzo Pluchino**, founder of *Ciomod*, who illustrated his experience as a pioneer in the production of the renowned Modica chocolate.

The second round table discussed"*Panettone, hazelnuts and gianduja from Piemonte. Comparing cultures and products*". Participants: **Massimo Albertengo**, one of the most important producers of panettone in Italy and *president of Unionalimentari Cuneo*, who highlighted how Piemonte and Sicily share a deep respect for tradition and a dedication to product quality, factors that represent the heart of food craftsmanship; Professor **Rosa Palmieri** *of the University of Catania*, who underlined the importance of investing in research and innovation to improve the competitiveness of the Sicilian agri-food sector.

The Panettone Festival 2024 was more than a competition: it was an important moment of cultural sharing, because behind each panettone there is a story that draws on the tradition of Sicily, whose products are the result of the love of those who grow them but also of those who know how to use them best, enhancing their properties, just like the companies that participated in the event. ■

The competing panettone

The food critic **Paolo Massorbio** dedicated a review to each of the 7 panettoni present at the festival.

Bottechita Nueva's panettone had a compact and dense dough, with very evident almond notes and a pleasant final taste. **Fraccaro Spumadoro** proposed a version characterized by a well-alveolated dough in which chocolate and almond harmonize perfectly. **Albertengo** offered a panettone with a compact dough in which chocolate initially stands out, in a balanced combination with the almonds. **Caffè Adamo** presented an innovative version, with a consistency that for compactness and flavor recalled a chocolate muffin. The **Casalindolci** pastry shop offered a classic version of the leavened product, with the top embellished with chocolate and almonds. The **Di Stefano** pastry shop proposed a generous and baroque interpretation, with an excellent combination of almond and chocolate. Finally, the **Ariston** pastry shop created a panettone balanced in every aspect, where the almond envelops the Modica chocolate creating a crunchy and inviting texture.

A special recognition was given to the **Di Stefano** pastry shop, whose excellence emerged through the high quality of its artisanal creations and its extraordinary capacity for innovation.

LE FESTIVAL DU PANETTONE SICILIEN 2024

L'événement a mis à l'honneur les panettones réalisés avec deux produits d'excellence de la région: les amandes siciliennes et le chocolat de Modica

par ***Équipe éditoriale***

Ces dernières années, le **panettone**, dessert traditionnel de Noël, a été revisité par les Siciliens qui, grâce à leurs produits typiques, ont donné un nouvel aspect et une nouvelle saveur à cette spécialité originaire de Lombardie. Il suffit de penser aux nombreux panettones à la crème de pistache que l'on trouve en Sicile pendant les fêtes de Noël. Cette nouvelle tendance a donné naissance à un événement inédit: ***le Festival du Panettone Sicilien***.

Après une première édition qui s'est tenue à *Mazzarrone*, dans la province de Catane, pour promouvoir le panettone aux raisins secs siciliens, la deuxième édition, organisée le 21 octobre dernier dans l'entreprise *Damiano Organic* à Torrenova, dans la province de Messine, a mis en avant deux produits d'excellence: **les amandes siciliennes et le chocolat de Modica**. L'événement s'inscrit dans le cadre de l'initiative intitulée *La Sicile qui plaît,* voulue par le Service aux Activités Productives de la Région Sicilienne, et a été soutenu par *Confapi Sicilia, Filiera Unionalimentari Sicilia, Unionalimentari Cuneo*, ainsi que par *Golosaria* et *Passione Sicilia*.

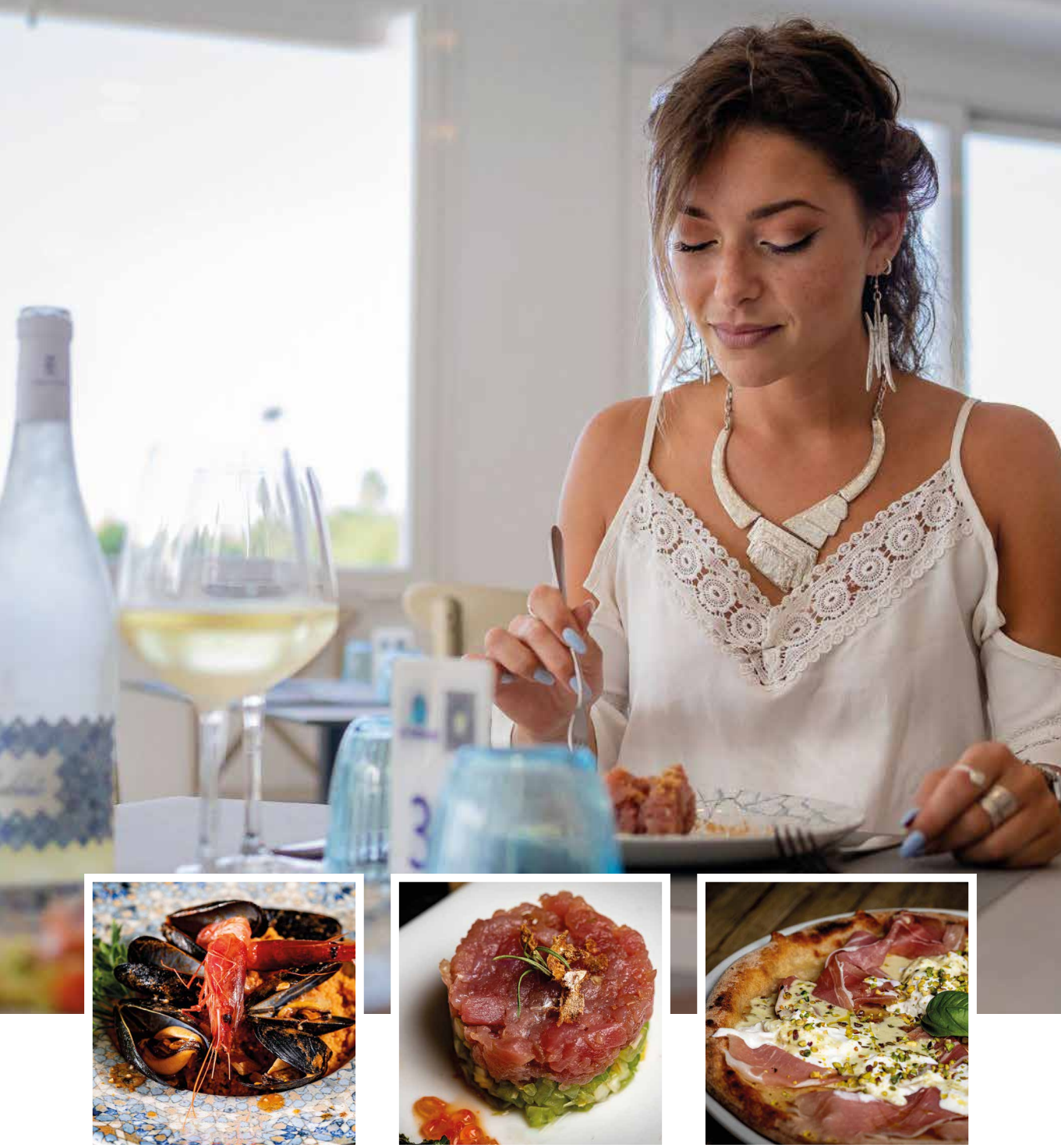
Certains des meilleurs maîtres pâtissiers siciliens et d'autres régions d'Italie ont participé au ***Festival du Panettone Sicilien 2024***, parmi lesquels: ***Ariston Dolci*** de Mazzarino (Caltanissetta), ***Albertengo Panettoni*** de Torre San Giorgio (Cuneo), ***Caffè Adamo*** et ***Casalindolci*** de Modica (Raguse), ***Di Stefano Dolciaria*** de Raffadali (Agrigente), ***La Bottechita Nueva*** de Santa Croce Camerina (Raguse) et enfin, la ***Pasticceria Fraccaro*** de Castelfranco Veneto (Trévise). Chaque pâtissier a apporté sa propre vision dans l'association finale des deux produits, largement mis en valeur dans la pâte et le résultat final, mais tous ont proposé

des créations originales.
La première partie de la journée a été consacrée aux dégustations, avec la participation du critique gastronomique **Paolo Massobrio**, qui a évalué les panettones aux amandes et au chocolat de Modica et a attribué des distinctions aux maîtres pâtissiers. Le célèbre critique a également souligné que la gastronomie peut être un vecteur de promotion culturelle et territoriale, capable de faire découvrir au monde les richesses de la Sicile. Le jury technique comprenait également le maître des lieux, **Riccardo Damiano**, PDG de *Damiano Organic*, et **Innocenzo Pluchino,** fondateur de *Ciomod*.
La seconde partie de la journée a accueilli deux tables rondes. La première, consacrée à "Les fruits à coque et le chocolat, protagonistes de la culture gastronomique et artisanale sicilienne", a réuni plusieurs intervenants: **Carmelo Aristia**, président de la *Coopérative Sociale Somnium* et directeur de *Confapi Sicilia*, a mis en avant l'importance de l'événement dans la promotion du *Made in Sicily*, soulignant que ce type de manifestation constitue un tremplin pour l'artisanat sicilien; **Paolo Uberti**, *président national d'Unionalimentari*, a expliqué comment relever les défis et saisir les opportunités à l'échelle nationale pour le secteur des petites et moyennes entreprises agroalimentaires italiennes; **Riccardo Damiano**, PDG de *Damiano Organic*, a enrichi le débat avec un témoignage sur l'expérience exceptionnelle de son entreprise dans la production de fruits secs biologiques, un fleuron de la tradition sicilienne; **Innocenzo Pluchino**, fondateur de *Ciomod*, a partagé son expérience en tant que pionnier dans la production du célèbre chocolat de Modica.
La deuxième table ronde était sur "Panettones, noisettes et gianduja du Piémont: cultures et produits en comparaison". Parmi les participants figuraient: **Massimo Albertengo**, l'un des plus grands producteurs de panettone en Italie et *président d'Unionalimentari Cuneo*, qui a souligné que le Piémont et la Sicile partagent un profond respect pour la tradition et une grande attention à la qualité des produits, des éléments au cœur de l'artisanat alimentaire; **Rosa Palmieri**, professeure à *l'Université de Catane*, qui a insisté sur l'importance d'investir dans la recherche et l'innovation pour améliorer la compétitivité du secteur agroalimentaire sicilien.
Le Festival du Panettone 2024 a été bien plus qu'une simple compétition: il a constitué un moment important de partage culturel, car derrière chaque panettone se cache une histoire qui puise dans la tradition sicilienne. Les produits utilisés sont le fruit de l'amour de ceux qui les cultivent mais aussi de ceux qui savent les sublimer, comme les entreprises participantes à cet événement. ■

La premiazione di Luca Fraccaro
Luca Fraccaro's award ceremony
Remise des prix de Luca Fraccaro

Les panettones en compétition

Le critique gastronomique **Paolo Massorbio** a donné son avis sur chacun des 7 panettones présents au festival.
Le panettone de **Bottechita Nueva** se caractérisait par une pâte compacte et dense, avec des notes d'amande bien marquées et une agréable saveur finale. **Fraccaro Spumadoro** a proposé une version avec une pâte bien aérée où le chocolat et l'amande s'harmonisent parfaitement. **Albertengo** a offert un panettone avec une pâte compacte, où le chocolat ressort en premier, dans un équilibre parfait avec l'amande. **Caffè Adamo** a présenté une version innovante, avec une texture qui, par sa densité et sa saveur, rappelait un muffin au chocolat. La pâtisserie **Casalindolci** a offert une version classique de ce dessert levé, ornée sur le dessus de chocolat et d'amandes. La pâtisserie **Di Stefano** a proposé une interprétation généreuse et baroque, avec une excellente combinaison d'amande et de chocolat. Enfin, la pâtisserie **Ariston** a réalisé un panettone équilibré dans tous ses aspects, où l'amande enveloppe le chocolat de Modica, créant une texture croquante et appétissante.
Une mention spéciale a été attribuée à la pâtisserie **Di Stefano**, dont l'excellence a été mise en évidence par la grande qualité de ses créations artisanales et son extraordinaire capacité à innover.



LE TERRAZZE
Restaurant
RESTAURANT • PIZZA • LOUNGE

Sconto € 10

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

Prenota

CIAOSICILY
HOME RESTAURANT

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!

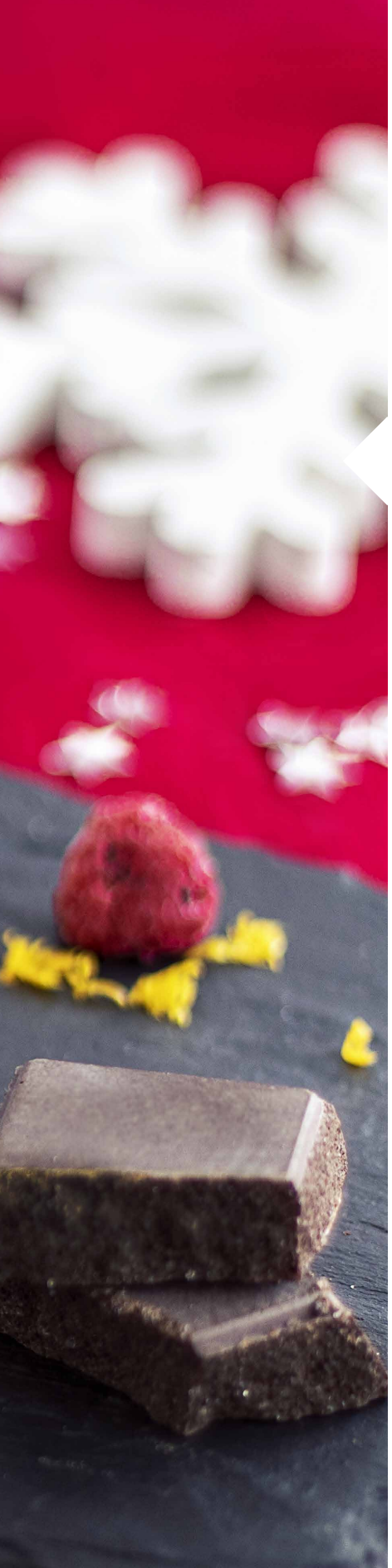
DINNERS, LUNCHES AND COOKING LESSONS IN A HOME RESTAURANT

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

CUOCHEMABUONE
www.cuochemabuone.it

Siamo a 5 minuti dall'aeroporto di Palermo e a 3 minuti dalla stazione ferroviaria.

We are 5 minutes from Palermo airport and 3 minutes from the train station.



RICETTE RECIPES RECETTES

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

ORANGE CHOCOLATE MOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT ORANGE

Il dolce per le feste

The dessert for the holidays

Le dessert pour les fêtes

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

MOUSSE DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6 persone

- **150 g biscotti tipo "digestive"**
- **75 g burro**
- **300 g cioccolato**
- **3 uova a temperatura ambiente**
- **1 arancia**
- **mirtilli e frutti di bosco q.b.**

Difficoltà

Facile

Tempo di preparazione

30 min.

Procedimento

Iniziate tritando i biscotti in un mixer fino a ridurli in polvere. Trasferiteli in una ciotola e unite il burro fuso. Mescolate bene e tenete da parte.

Prendete un vassoio, ricopritelo con un foglio di carta forno e posizionate sopra quattro coppapasta del diametro di circa 7 cm e alti circa 6 cm. Adagiate all'interno dei coppapasta alcune cucchiaiate di biscotti tritati e pressate bene con l'aiuto di un cucchiaio. Procedete così per tutte e 6 le monoporzioni. Trasferite le basi in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo, preparate la mousse al cioccolato. Spremete il succo dell'arancia, ricavatene la scorza e mettete da parte.

Tritate il cioccolato grossolanamente, mettetelo in una ciotola e fatelo sciogliere a bagnomaria per pochi minuti.

Togliete il cioccolato dal fuoco, unite il succo d'arancia e i tuorli. Mescolate bene con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciate raffreddare e, nel frattempo, montate gli albumi a neve ferma. Quando il composto a base di cioccolato e arancia si sarà raffreddato, unite gli albumi poco alla volta, mescolate delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto, per non smontare la mousse.

Iniziate a riempire i coppapasta con la mousse, livellate e trasferite in frigo per 4 ore. Prima di sformare le monoporzioni di mousse al cioccolato, attendete qualche minuto, sarà più facile estrarle. Guarnitele a piacere, infine aggiungete le scorze di arancia.

ORANGE CHOCOLATE MOUSSE

Ingredients for 6 people

- ***150 g digestive biscuits***
- ***75 g butter***
- ***300 g chocolate***
- ***3 eggs at room temperature***
- ***1 orange***
- ***blueberries and berries to taste***

Difficulty

Easy

Preparation time

30 min.

Method

Start by crushing the biscuits in a mixer until they are reduced to powder. Transfer them to a bowl and add the melted butter. Mix well and set aside.

Take a tray, cover it with a sheet of baking paper and place four pastry cutters with a diameter of about 7 cm and a height of about 6 cm on top. Place a few spoonfuls of crushed biscuits inside the pastry cutters and press well with the help of a spoon. Proceed in this way for all 6 single portions. Transfer the bases to the fridge for 30 minutes.

In the meantime, prepare the chocolate mousse. Squeeze the orange juice, remove the zest and set aside.

Chop the chocolate coarsely, put it in a bowl and melt it in a bain-marie for a few minutes.

Remove the chocolate from the heat, add the orange juice and the egg yolks. Mix well with a whisk until the mixture is smooth.

Let it cool and, in the meantime, beat the egg whites until stiff. When the chocolate and orange mixture has cooled, add the egg whites a little at a time, mixing delicately with a spatula from the bottom up, so as not to deflate the mousse.

Start filling the pastry rings with the mousse, level and transfer to the fridge for 4 hours. Before unmolding the single portions of chocolate mousse, wait a few minutes, it will be easier to extract them. Garnish them as desired, finally add the orange peel.

MOUSSE AU CHOCOLAT ORANGE

Ingrédients pour 6 personnes

- ***150 g de biscuits "digestifs"***
- ***75 g de beurre***
- ***300 g de chocolat***
- ***3 œufs à température ambiante***
- ***1 orange***
- ***Bleuets et baies au goût***

Difficulté

Facile

Temps de préparation

30 minutes

Procédure

Commencez par hacher les biscuits au mixeur jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Transférez-les dans un bol et ajoutez le beurre fondu. Bien mélanger et réserver.
Prenez une plaque, recouvrez-la d'une feuille de papier sulfurisé et placez dessus quatre emporte-pièces d'un diamètre d'environ 7 cm et d'une hauteur d'environ 6 cm. Placer quelques cuillerées de biscuits hachés à l'intérieur des emporte-pièces et bien presser à l'aide d'une cuillère. Procédez ainsi pour les 6 portions individuelles. Transférez les bases au réfrigérateur pendant 30 minutes.
Pendant ce temps, préparez la mousse au chocolat. Pressez le jus de l'orange, extrayez le zeste et réservez. Hachez grossièrement le chocolat, placez-le dans un bol et faites-le fondre au bain-marie pendant quelques minutes.
Retirez le chocolat du feu, ajoutez le jus d'orange et les jaunes d'œufs. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Laisser refroidir et, pendant ce temps, monter les blancs d'œufs en neige ferme. Une fois le mélange chocolat et orange refroidi, ajoutez les blancs d'œufs petit à petit, mélangez délicatement à la spatule de bas en haut, pour ne pas démonter la mousse.
Commencez à remplir les emporte-pièces avec la mousse, nivelez et réservez au réfrigérateur pendant 4 heures. Avant de démouler les portions individuelles de mousse au chocolat, attendez quelques minutes, cela sera plus facile à démouler. Garnissez-les selon vos envies, ajoutez enfin les écorces d'orange.

AEROPORTO DI PALERMO: A NATALE 21 MILA PASSEGGERI IN PIÙ RISPETTO AGLI ULTIMI ANNI

Per le festività natalizie ***l'Aeroporto internazionale Falcone Borsellino di Palermo*** vedrà una crescita di circa **21 mila passeggeri** nel periodo che va dal 23 dicembre 2024 al 7 gennaio 2025 rispetto allo stesso periodo degli anni 2023 e 2024.
In totale, le aspettative di traffico indicano che nel periodo preso in esame i passeggeri in transito saranno oltre 161 mila rispetto ai 140 mila dello scorso anno, **ovvero +15,13%.**
Secondo le previsioni elaborate da ***Gesap***, la società di gestione dello scalo aereo palermitano, ci sarà un incremento del 15,17%, circa 17 mila passeggeri in più, nei voli domestici, mentre aumenteranno del 14,98% i viaggiatori dei voli internazionali, circa 4.600 in più.
Numeri che fanno il paio con il **buon andamento della stagione invernale**, che mette a disposizione dei passeggeri **l'8% in più dei posti rispetto alla scorsa *winter*** e che registra anche punte di oltre 20 mila passeggeri al giorno con riempimenti medi di 150 passeggeri a volo.
"Questi dati – dice Salvatore Burrafato, presidente di Gesap – confermano che il sistema turistico sta compiendo gradualmente quella metamorfosi verso la tanto agognata destagionalizzazione dei flussi. La Sicilia e Palermo risultano tra le mete preferite. Grazie anche al suo sistema aeroportuale, il territorio palermitano risulta attrattivo. Dobbiamo continuare in questa direzione per creare sistemi solidi di economia e sviluppo sostenibile".

PALERMO AIRPORT: 21 THOUSAND MORE PASSENGERS AT CHRISTMAS THAN IN RECENT YEARS

For the Christmas holidays, ***Palermo's Falcone Borsellino International Airport*** will see an increase of about **21 thousand passengers** in the period from 23 December 2024 to 7 January 2025 compared to the same period in the years 2023/2024.

In total, traffic expectations indicate that in the period under review there will be over 161 thousand passengers in transit compared to 140 thousand last year, **or +15.13%.** According to forecasts drawn up by ***Gesap***, the company managing the Palermo airport, there will be an increase of 15.17%, approximately 17 thousand more passengers, in domestic flights, while travelers on international flights will increase by 14.98%, about 4,600 more.

Numbers that go hand in hand with the **good performance of the winter season**, which makes **8% more seats available to passengers than last *winter*** and which also records peaks of over 20 thousand passengers per day with average fillings of 150 passengers per flight.

"These data – says Salvatore Burrafato, president of Gesap – confirm that the tourism system is gradually completing that metamorphosis towards the long-awaited deseasonalization of flows. Sicily and Palermo are among the favorite destinations. Thanks also to its airport system, the Palermo area is attractive. We must continue in this direction to create solid systems of economy and sustainable development".

AÉROPORT DE PALERME: 21 000 PASSAGERS DE PLUS À NOËL QUE CES DERNIÈRES ANNÉES

Pour les fêtes de Noël, l'***Aéroport international Falcone Borsellino de Palerme*** connaîtra une croissance d'environ **21 mille passagers** au cours de la période allant du 23 décembre 2024 au 7 janvier 2025 par rapport à la même période des années 2023/2024.

Au total, les prévisions de trafic indiquent qu'au cours de la période considérée, les passagers en transit seront plus de 161 mille contre 140 mille l'année dernière, **soit +15,13%**.

Selon les prévisions de ***Gesap***, la société de gestion de l'aérogare de Palerme, les vols intérieurs augmenteront de 15,17 %, soit 17 000 passagers de plus, tandis que les vols internationaux connaîtront une hausse de 14,98 %, soit 4 600 passagers de plus.

Des chiffres qui correspondent aux **bonnes performances de la saison d'hiver**, qui offre aux passagers **8% de sièges en plus par rapport à l'hiver dernier**, et qui enregistre également des pics de plus de 20 000 passagers par jour avec des remplissages moyens de 150 passagers par vol.

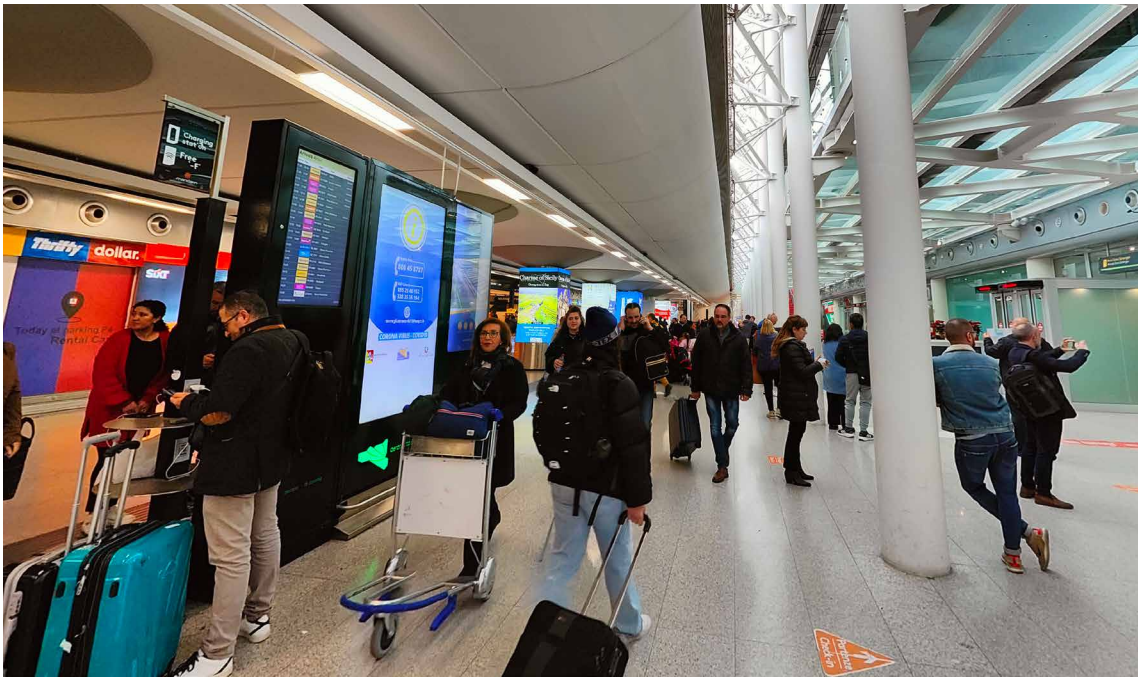
«Ces données - déclare Salvatore Burrafato, président de Gesap - confirment que le système touristique se métamorphose progressivement vers la désaisonnalisation des flux tant attendue. La Sicile et Palerme font partie des destinations privilégiées. Grâce aussi à son système aéroportuaire, la région de Palerme est attractive. Nous devons continuer dans cette direction pour créer des systèmes solides d'économie et de développement durable».

AEROPORTO DI CATANIA, AL VIA I LAVORI PER L'AMPLIAMENTO DELLA VIP LOUNGE SAC

Sono iniziati, lo scorso 9 dicembre, i lavori di **ristrutturazione della *VIP Lounge SAC*** (Società Aeroporto Catania). Si tratta di un'importante opera di ampliamento della sala dell'aeroporto della città etnea, che passerà dagli attuali 70 metri quadri a 400 metri quadri, con l'aggiunta di 200 nuovi posti a sedere. I lavori termineranno entro maggio 2025.

Durante questo periodo, il servizio di *Fast Track* rimarrà disponibile per i passeggeri delle compagnie che ne usufruiscono, garantendo un accesso prioritario ai controlli di sicurezza. Inoltre, i possessori della vip card potranno utilizzare la *Sala ITA Airways*.

"Gli interventi di ristrutturazione e ampliamento della *VIP Lounge SAC* – ha detto ***Nico Torrisi***, *Amministratore Delegato della SAC* – rappresentano un tassello fondamentale nel nostro piano di sviluppo, mirato a rendere lo scalo sempre più competitivo e attrattivo. Investire in infrastrutture moderne e funzionali è una scelta strategica per migliorare l'esperienza dei passeggeri e consolidare il ruolo centrale che l'Aeroporto di Catania svolge come motore di crescita economica, turistica e sociale per la Sicilia".

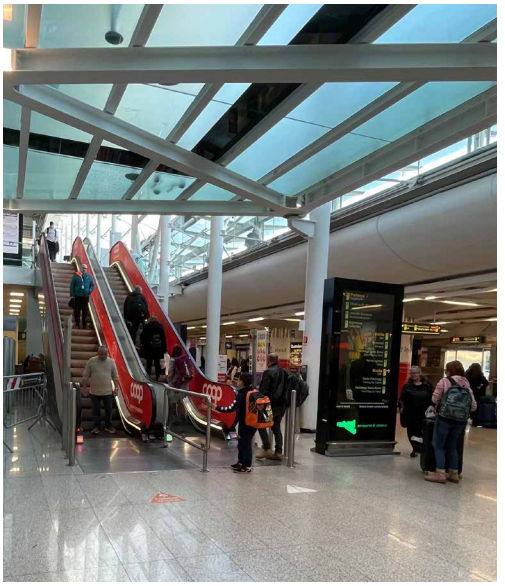


CATANIA AIRPORT, WORK BEGINS ON THE EXPANSION OF THE SAC VIP LOUNGE

On 9 December, the renovation work **of the *VIP Lounge SAC*** (Società Aeroporto Catania) began. This is an important expansion of the airport lounge of the city of Etnea, which will go from the current 70 square meters to 400 square meters, with the addition of 200 new seats. The works will be completed by May 2025.

During this period, the *Fast Track* service will remain available to passengers of the airlines that use it, guaranteeing priority access to security checks. In addition, VIP card holders will be able to use the *ITA Airways Lounge*.

"The renovation and expansion of the *SAC VIP Lounge* – said ***Nico Torrisi***, *CEO of SAC* – represent a fundamental piece in our development plan, aimed at making the airport increasingly competitive and attractive. Investing in modern and functional infrastructure is a strategic choice to improve the passenger experience and consolidate the central role that Catania Airport plays as an engine of economic, tourist and social growth for Sicily".

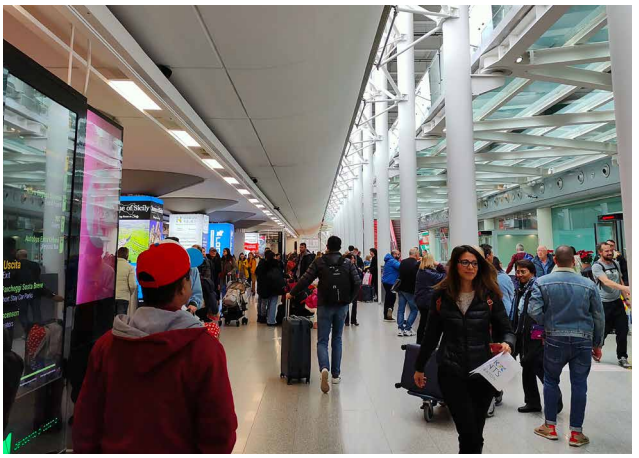


AÉROPORT DE CATANE, DÉBUT DES TRAVAUX D'AGRANDISSEMENT DU SALON VIP SAC

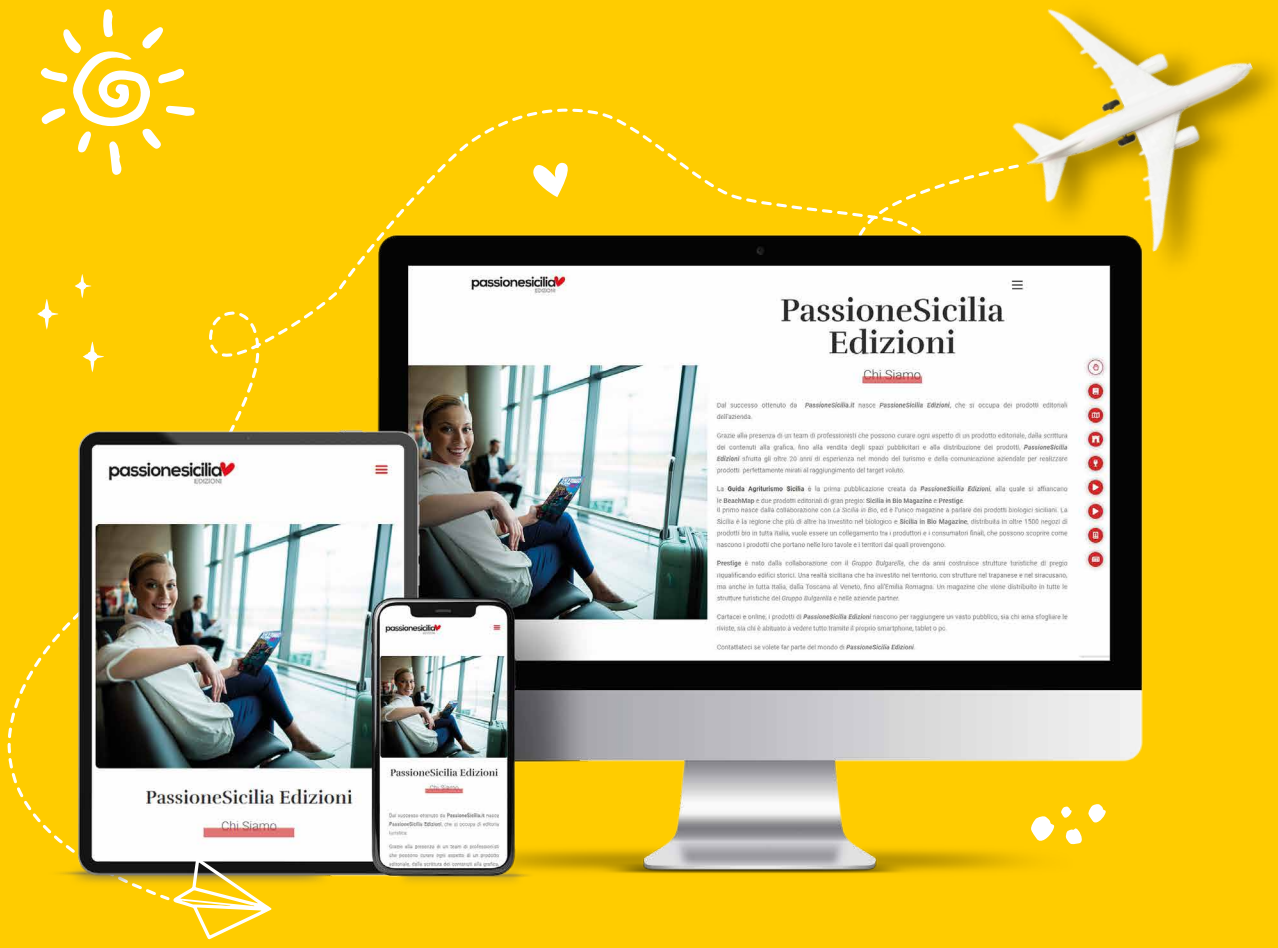
Le 9 décembre, les travaux de **rénovation du salon *VIP Lounge SAC*** (Società Aeroporto Catania) ont commencé. Il s'agit d'un agrandissement important du salon de l'aéroport de la ville de Catane, qui passera des 70 mètres carrés actuels à 400 mètres carrés, avec l'ajout de 200 nouveaux sièges. Les travaux seront achevés en mai 2025.

Pendant cette période, le service *Fast Track* restera disponible pour les passagers des compagnies aériennes qui l'utilisent, garantissant un accès prioritaire aux contrôles de sécurité. De plus, les détenteurs de cartes VIP pourront utiliser le salon *Sala ITA Airways*.

«La rénovation et l'agrandissement du salon *VIP Lounge SAC* - a déclaré **Nico Torrisi**, *PDG de SAC* - représentent une étape fondamentale de notre plan de développement, qui vise à rendre l'aéroport de plus en plus compétitif et attrayant. Investir dans des infrastructures modernes et fonctionnelles est un choix stratégique pour améliorer l'expérience des passagers et consolider le rôle central que joue l'aéroport de Catane en tant que moteur de la croissance économique, touristique et sociale de la Sicile».



passionesicilia
EDIZIONI



editoria turistica

sfoglia tutti i prodotti anche online

passionesiciliaedizioni.it

Unisciti a noi

Diventa protagonista dell'innovazione e dello sviluppo del Paese. Insieme a Confapi puoi farlo

Dal 1947 rappresentiamo la piccola e media industria privata, protagonista dell'eccellenza italiana

uniscitianoi@confapi.it

CONFAPI
CONFEDERAZIONE ITALIANA
PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA PRIVATA

Confapi, l'unica casa della piccola e media industria italiana

CONFAPI SICILIA

Sede legale e operativa: Via Roma, 471 – 90139 Palermo - Tel. 091 765 8221
www.confapisicilia.it - email: segreteria@confapisicilia.it

INSTAWASH

Rendiamo la tua auto ancora più speciale

instawash.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