

I LIBRI/BLU

Gaetano Nicolò D'Antoni



# A SPASSO PER PALERMO 2

ISTITUTO ANTONINO MONGITORE



## A spasso per Palermo

non è una guida della città  
ma solo un aiuto sicuramente stimolante per una  
passeggiata tra la gente, gli odori, gli umori,  
i sapori delle strade di Palermo.

È anche uno strumento  
per cogliere – ove possibile – il senso vero di una  
città complessa che è tutto ed il contrario di tutto,  
bella e brutta, colta e incolta, ricca e povera,  
efficiente e disorganizzata.

Infine anche un modo per scoprire (o riscoprire)  
luoghi, spazi, locali (botteghe, trattorie,  
ristoranti, osterie) anche insoliti dove è sicuro  
trascorrere il tempo piacevolmente e arricchire  
anche lo spirito.

Questo lavoro di Gaetano D'Antoni,  
viene pubblicato postumo,  
nel rispetto della sua volontà, ma soprattutto  
affinchè con lui non svaniscano i suoi progetti,  
le sue passioni, i suoi sogni.

Gaetano Nicolò D'Antoni

*A spasso  
per Palermo*  
2

ISTITUTO PER LA PROMOZIONE  
DELLA STORIA E DELLA CULTURA DELLA SICILIA  
“ANTONINO MONGITORE”

© 2001, Istituto per la Promozione della Storia e della Cultura  
della Sicilia "Antonino Mongitore"  
91026 Mazara del Vallo (Trapani)  
Via Madonna del Paradiso, 37 Tel. 360.233190

Collana "I libri blu"  
A spasso per Palermo

1ª edizione, giugno 2001  
2ª edizione, novembre 2003

*Ciao Angelina !*

*Ringrazio tutti coloro che mi hanno permesso di avere il tempo  
da dedicare a questo volume:  
Francesco Campagna, Michelangelo Vitale,  
Gemma e Renata De Simone.*

# Prologo

1.

Chiarisco subito che chi volesse cercare nel libro che ho ideato e realizzato, una tematica di fondo, una ragione sociale, politica, storica, economica o di altra natura, non le troverà.

Debbo confessare che tutti gli argomenti trattati nella guida non hanno un filo conduttore che leghi le pagine, non hanno la idoneità ad amalgamarsi tra di loro per fornire un'immagine certa, sicura e unica della città di Palermo.

Tutto questo è stato da me "premeditato", voluto ed applicato per due fondamentali ragioni: la prima è proprio quella che nasce dal titolo, "A spasso per Palermo"; la seconda è collegata alla natura stessa della città.

Il libro, come detto, è intitolato "A spasso per Palermo" e ciò nel senso letterale e fattuale. Andare a spasso è, nel significato più corrente, un'attività sicuramente di "camminamenti" disimpegnati, di un vagare e di un girovagare senza precisi obiettivi e senza precise mete. È, in buona sostanza, un modo di oziare, divertirsi, comunque di "svagarsi", se così si può dire, in senso fisico, mentale, spirituale.

La seconda ragione è connessa proprio alla natura - almeno quella che io ho ritenuto e ritengo vera - di Palermo. La nostra città non si può aggettivare, non si può incasellare, non si può etichettare"; Palermo è sicuramente un luogo singolare e unico almeno in Europa.

Si suole "etichettare" - e lo si può fare agevolmente - qualunque altra metropoli europea: Roma è...; Parigi è...; Dublino è...; Berlino è...; Madrid è...; ma Palermo è in definitiva non classificabile: essa è tutto e il contrario di tutto. Palermo è bella e brutta, Palermo è colta e incolta, Palermo è ricca e povera, Palermo è efficiente e disorganizzata.

Non a caso essa è anche araba, normanna, spagnola, francese, austriaca, napoletana e piemontese. Palermo è anche medioevale, rinascimentale, barocca, liberty, moderna, romantica, antiromantica.

L'elenco degli aggettivi riferibili alla metropoli della quale discuto è assolutamente infinito.

Per chiarire meglio il mio pensiero debbo ricorrere (e spero che l'interessato non me ne voglia e che, anzi, gli sia gradita la citazione) ad uno scritto breve, ma molto bello a mio parere, di Sergio Troisi, (docente di storia dell'arte attualmente presso il Liceo Vittorio Emanuele), una scheda pubblicata su *La Repubblica* del 9 dicembre 2000 e relativa ad una mostra di fotografie ("La Palermo di Scalia") organizzata allo Spasimo.

Ebbene, innanzitutto il titolo (che probabilmente, però, non è di Troisi, ma della redazione del giornale) "Palermo una, nessuna, centomila". E poi alcune proposizioni del testo che sono emblematiche del tipo di città cui prima alludevo: "Quante città sono contenute in una città – si chiede Sergio Troisi – ora che la dimensione urbana continuamente esplode e si accartocchia su se stessa?" "È possibile raccontare una città come si faceva fino a pochi anni fa?"

"In realtà, nella città si delinea un luogo (si parla ovviamente di Palermo: n.d.r.) dove tutto coesiste con tutto: le ampie distese di rovine popolate di carcasse di automobili con il brulicare dei mercati, i bellissimi interni delle chiese barocche con il silenzio surreale del luna park deserto alla marina, gli oggetti disposti da un artigiano con un cifrario di amuleti sulla parete della sua bottega con i graffiti che intarsiano i muri dei palazzi, i condomini del sacco edilizio con la misura armonica dei monumenti medioevali. Ogni frammento e ogni storia possiedono la propria *struggente bellezza*".

Ringrazio per l'aiuto – occasionale e casuale – fornitomi da Sergio Troisi (che conosco appena, ma che debbo apprezzare) e da Sandro Scalia (la cui mostra ho ovviamente visitato) utile a consentirmi di dare un senso più chiaro e "fondato" alle mie convinzioni.

A questo punto, utilizzando le altrui parole posso dire che la mia idea che fa da sfondo al libro è che Palermo non si può ricondurre ad un'unità concettuale ben definita. A Palermo ogni storia, ogni cosa, ogni persona, per un motivo o per un altro possiedono una loro peculiare *struggente bellezza*.



2.

Questa seconda edizione del libro raccoglie anche il lavoro di alcuni collaboratori che hanno voluto con me condividere il piacere di andare a spasso, in senso reale e in senso metaforico, per la città.

Tutti sono indicati nel colophon e, quindi, non è il caso che ripeta il loro nome e cognome.

Ovviamente ringrazio tutti loro caldamente anche perché la loro presenza e la loro partecipazione ai lavori mi hanno fatto capire che la mia “operazione” non è errata : girovagare con lo scopo di ritrovare realtà – sconosciute o poco conosciute , vecchie e nuove – a Palermo non è attività sterile, ma notevolmente stimolante, produttiva di esperienze e di conoscenze: in definitiva sempre un arricchimento.

Mi preme evidenziare anche come molti imprenditori della nostra città (e ve ne sono!) hanno manifestato concretamente profondo interesse per la cultura: i fatti culturali, i libri, le nostre iniziative. Senza fare torto ad alcuno non posso non sottolineare la cospicua partecipazione alle iniziative editoriali dell'Istituto Mongitore di Antonino Salerno, ai vertici del Consorzio Nazionale Acciai, di Carmelo Carbonaro, patron della Sidermetal, dei fratelli Maddaloni (cucine componibili), di Maurizio Contorno (industria conserviera alimentare), di Giusto Bonanno (acetificio), di tutta la famiglia Tomasello (molino e pastificio). Si tratta di soggetti emblematicamente e massicciamente rappresentativi di una imprenditoria vera, sana e colta. Un'aggettivazione bene adattabile a moltissime realtà aziendali del nostro territorio.

Di questo avremo modo di parlare diffusamente in sede più opportuna. È nelle intenzioni dell'Istituto Mongitore, infatti, sul punto organizzare un Convegno il più presto possibile.

# Sommario

<b>I</b>	<b>Visite, soste, passeggiate, escursioni</b>	
	L'Arsenale di Palermo	17
	Gli odori, gli umori, i sapori delle strade di Palermo	20
	La cucina multietnica a Palermo	25
	Museo del giocattolo "Pietro Piraino"	29
	Teatrino Ditirammu	31
	Passeggiate nel sottosuolo di Palermo	33
	Le Madonie	38
<b>II</b>	<b>Notizie, cronache, storia</b>	
	L'Acquasanta e i Miloro	46
	Fotostoria, fotografando Corleone negli anni '50	49
	Il menu	51
	La cucina mediterranea	52
	Madreterra, l'inno di Sicilia	56
	Via Montalbo e "O Bambino", scampoli di una Palermo che non c'è più	57
	Lu pitittu	59
	Vi ricordate quando c'erano le drogherie?	62
	Riconoscere i funghi buoni e cattivi	65
<b>III</b>	<b>Persone</b>	
	La gazzella ferita: Salvatore Antibo	68
	Franco Bertolino	70
	Un uomo al servizio dell'uomo: Biagio Conte	72
<b>IV</b>	<b>Talenti</b>	
	Valeria Ferrante	77
	La macchina da scrivere	78
	La sveglia	79
	Monica Rubino	84
<b>V</b>	<b>Aziende</b>	
	Contorno, <i>Palermo</i>	88
	La pasta e Tomasello, Tomasello e la pasta, <i>Casteldaccia</i>	89
	Maddaloni, <i>Palermo</i>	91
	Mokales, <i>Palermo</i>	92
	Palazzotto Artigiana Legno, <i>Palermo</i>	92

## VI Shopping & servizi

Altroquando, <i>Palermo</i>	96
Arca, <i>Palermo</i>	96
Atelier des Tableaux, <i>Palermo</i>	97
Catania, <i>Palermo</i>	97
Colpo d'Occhio, <i>Palermo</i>	98
Fernandez, <i>Palermo</i>	98
Gamble tour, <i>Palermo</i>	99
Ideal Moto, <i>Palermo</i>	99
Jato Travel, <i>Palermo</i>	100
L'Angolo dei Sogni, <i>Palermo</i>	100
L'Oro diventa, <i>Palermo</i>	101
Libr'aria, <i>Palermo</i>	101
Libreria Kalós, <i>Palermo</i>	103
Parco Letterario Tomasi di Lampedusa, <i>Palermo</i>	104
Parrucca, <i>Palermo</i>	105
Piazzetta Colonna, <i>Palermo</i>	106
Pirandello, <i>Palermo</i>	107
Progetto Casa, <i>Palermo</i>	107
Rerum Natura, <i>Palermo</i>	108
Riggio, <i>Palermo</i>	108
Sanacore, <i>Palermo</i>	109
Studio Tre, <i>Palermo</i>	109
Travel Café, <i>Palermo</i>	110
Zappulla, <i>Palermo</i>	110
Zephiro, <i>Palermo</i>	111

## VII Mangiarbene

A Vucciria, <i>Palermo</i>	114
Acanto Blu, <i>Palermo</i>	114
Al Convento, <i>Palermo</i>	115
Al Desco, <i>Palermo</i>	115
Al Macco, <i>Palermo</i>	116
Al Ruffini, <i>Palermo</i>	116
Al Santa Caterina, <i>Palermo</i>	117
Al Tarì, <i>Palermo</i>	118
Al Vicoletto da Mamma Ciccina, <i>Palermo</i>	118
Albertone, <i>Palermo</i>	119
... Altri Tempi, <i>Palermo</i>	119
Arrhais, <i>Santa Flavia</i>	120
Attenti al Lupo, <i>Palermo</i>	120
Carillon, <i>Palermo</i>	121
Coga, <i>Palermo</i>	121

Coniglio, <i>Termini Imerese</i>	122
Cycas, <i>Castelbuono</i>	123
Di Noto, <i>Piana degli Albanesi</i>	123
Di Stefano, <i>Palermo</i>	124
Dietro la Cattedrale, <i>Palermo</i>	125
Donì, <i>Palermo</i>	125
El Mezcalito, <i>Palermo</i>	126
Havana Club, <i>Palermo</i>	126
I Peccatucci di Mamma Andrea, <i>Palermo</i>	127
Il Contalitro, <i>Palermo</i>	128
Il Firriato, <i>Palermo</i>	128
Il Marchese, <i>Palermo</i>	129
Il Mirto e la Rosa, <i>Palermo</i>	129
Il Salumiere, <i>Palermo</i>	130
Il Vespro, <i>Palermo</i>	131
Ile Maurice, <i>Palermo</i>	131
Jolly's Bar, <i>Palermo</i>	132
L'Ostello della Baronessa, <i>Carini</i>	132
La Brasserie, <i>Palermo</i>	133
La Cascina di Piano Stoppa, <i>Misilmeri</i>	133
La Favola, <i>Palermo</i>	134
La Giara, <i>Palermo</i>	134
La Gondola, <i>Palermo</i>	135
La Gritta, <i>Capaci</i>	135
La Mela, <i>Palermo</i>	136
La Nouvelle Cuisine di Sale & Pepe, <i>Termini Imerese</i>	136
La Rocca Bianca, <i>Marineo</i>	137
La Shalara, <i>Palermo</i>	137
La Tavernetta, <i>Cefalù</i>	138
La Tenda Rossa, <i>Palermo</i>	138
La Tonnara, <i>Palermo</i>	139
La Torre d'Aspra, <i>Bagheria</i>	139
Le Due Giare, <i>Piana degli Albanesi</i>	140
Le Ginestre, <i>Palermo</i>	140
Le Siepi, <i>Palermo</i>	141
Le Volte, <i>Palermo</i>	142
Mamma Rosa, <i>Partinico</i>	142
Mare Azzurro, <i>Palermo</i>	143
Marlin Blu, <i>Palermo</i>	143
Medit, <i>Palermo</i>	144
Mezza Luna, <i>Bagheria</i>	144
Monti Iblei, <i>Palermo</i>	145
Nangalarruni, <i>Castelbuono</i>	145
Novecento, <i>Palermo</i>	146

Osteria con cucina Lo Bianco, <i>Palermo</i>	146
Pescheria on line, <i>Palermo</i>	147
Pivo Pub, <i>Bagheria</i>	148
Primafila, <i>Terrasini</i>	148
Questione di gusto, <i>Palermo</i>	149
Saiyana, <i>Palermo</i>	149
Sciuscià, <i>Palermo</i>	150
Shakespeare & Company, <i>Palermo</i>	150
St. Antony, <i>Santa Flavia</i>	151
Stoccarda, <i>Capaci</i>	151
Tulip, <i>Palermo</i>	152
Vecchia Marina, <i>Cefalù</i>	152
Vini del Paradiso, <i>Palermo</i>	153
Warsteiner, <i>Palermo</i>	153

## VIII Repertorio delle persone

155

PALERMO

# RESTAURANT ROMANO

Via Volturmo 120 (hinter dem Massimo)

*Küche erster Klasse  
Bescheidene Preise - Garten.*

Tel. 29-14

I **Mandolini** e le **Chitarre** migliori ed a più buon mercato sono quelli della rinomata Fabbrica **CARRABBA & C. Napoli**. Unica ditta premiata dal R. Ministero di Industria e Commercio.



Domandare catalogo gratis indicando il N. 51.  
Spedizioni franco di porto presso **G. RICORDI & C.** Palermo

## Cunard Line

Servizio celerissimo e di lusso per passeggeri di 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> classe tra **PALERMO** e **NEW-YORK** e viceversa con i grandissimi Vapori

**Carpathia, Pannonia, Ultonia, Slavonia**

Prezzi 1<sup>a</sup> classe L. 380  
» 2<sup>a</sup> » » 255

Per merci e passeggeri indirizzarsi all'Agente Generale

**Sig. Vincenzo Adelfio**  
Piazza Marina 9-10-13-14

HOTEL FIRENZE

PALERMO  
Via Candelai, 66 - Téléph. 14899



*Au milieu de la ville - Eau courante - Chambres avec bains  
Chambres de 8 à 13 Litres*

Autobus à la gare et au débarcadère

**CAY. SALY. GULI & FIGLI**  
PALERMO

Pacchi postali CONTRO RIMESSA

**CASSATA**

specialità della Ditta confezionata per elegante regalo in cassetta di latta cromolitografata

Cassata di Kg. 1,500 L. 5,60  
» » » 3,000 » 10,60  
» » » 5,000 » 17,00  
Frutta candite » 3,000 » 10,60  
» » » 5,000 » 17,00  
imitazione in Kg. 3 » 10,60  
pasta di mandorle » 5 » 17,00

Cliches

Fotocincisioni

Zincoptipe

Tricromie

**HUBER & NATOLI**

LAVORI ACCURATISSIMI - MASSIMA SOLLECITUDINE

PREZZI DI CONCORRENZA

Richiedere campioni, prezzi, chiarimenti ai Rappresentanti-Viaggiatori

S. MARRAFFA ABATE & C. - Palermo  
Corso V. E. 57 - Via Volturmo 32.

**PALERMO**

Vedi prezzi a pag. 288

**Excelsior Palace Hôtel**

120 Chambres - 60 Bains - Grand Parc - Tennis - Position ravissante  
**M. & V. MARCUCCI & MAGGIARIN, Dir.**

**HÔTEL SAVOIE**

Maison de premier ordre offrant à des prix modérés tout le confort moderne - Bains privés - Chambres avec eau courante chaude et froide - Cuisine soignée - Situation salubre, au centre de la ville, en proximité des Théâtres, du Musée, des Banques et des Consuls.

**VILLA LINCOLN** Via Archirafi

REFINED FAMILY HOUSE WITH ALL MODERN COMFORTS  
QUIET SITUATION - SOUTH EXPOSURE - GARDEN - TERRASSES  
QUIET AND RESTFUL STAY - MODERATE PRICES

**CAFÉ RESTAURANT BIONDO**

Rue Roma près du Théâtre Biondo

Tea Room - Brasserie - Restaurant - Banquets - Local sérieux - Traitement de premier ordre - Prix modérés.  
Prop. A. SENISE

**CAFFÈ RESTAURANT BIONDO**

Via Roma neben dem Teatro Biondo

Tea Room - Bier im Hause - Restaurant - Postessen - Gediegenes Haus - Unterkunft und Verpflegung ersten Ranges - Massige Preise.  
Besitzer A. SENISE

**Grand Café New Restaurant**

Transféré de rue Roma (près du Théâtre Biondo) au Corso Vittorio Emanuele, 188 - Téléph. 3-76

Tea Room - Concert - Salon pour banquets - Brasserie - Très central - Splendide - Traitement de tout premier ordre - Prix modérés  
Prop. Fr. INGRAO DI CARMELO

# I

Visite, soste,  
passeggiate, escursioni





## L'Arsenale di Palermo

Abbiamo fatto un veloce sondaggio tra amici, parenti, conoscenti. Abbiamo chiesto: «Conoscete l'Arsenale di Palermo?». Il risultato è stato a dir poco sconvolgente: pochissimi hanno detto di conoscerlo, pochissimi ancora hanno detto di averne sentito parlare, moltissimi hanno confessato (pure persone colte, attente, innamorate della propria città) di non conoscerne l'esistenza.

E, allora, invitando tutti a compiere quando potranno una visita dell'Arsenale, brevemente ne parliamo.

L'Arsenale è ubicato nella parte terminale dell'attuale via Cristoforo Colombo (già via del Molo). Tale arteria era molto importante per la Città e per i suoi cittadini perché necessariamente doveva essere percorsa da chi, per mare, partiva da Palermo o vi arrivava: quasi tutte le navi di una certa stazza ormeggiavano in prossimità dell'Arsenale.

Il Molo allora era noto a tutti ed era denominato la “Muraglia d'argento”, dato che – realizzato tra il 1567 ed il 1590 – era costato tantissimi scudi di argento.

Oggi tutta la zona è un ampio e interessante “spazio museale” naturale. In zona e nelle vicinanze si ritrovano, infatti, Palazzo Montalbo, il Cippo Smiriglio, Villa De Gregorio, il Bacino dei Florio, i Cantieri Florio, il Cimitero degli Inglesi, il Lazzaretto, la nave di pietra, lo stabilimento termale dell'Acquasanta.

L'Arsenale della Real Marina di Palermo venne edificato negli anni 1621-1630 su progetto dell'architetto palermitano Mariano Smiriglio (già ben noto per altre sue opere con le quali interpretava egregiamente e con sapienza il Manierismo italiano). L'edificio si erge su uno spazio perfettamente rettangolare. Al piano terra vi sono sei arcate: queste ospitavano gli scafi in costruzione che su scivoli venivano poi varati. Il piano superiore, è distinto dal piano terra tramite una cornice “a marcapiano”. Questa costituisce l'appoggio di un ballatoio sul quale si insediava la guardia armata. Sulla stessa si aprono sei grandi finestre ad edicola classica.

Nella parte superiore della facciata, al centro, sormontata dallo stemma borbonico a testa d'aquila si ritrova la seguente iscrizione marmorea: «Philippi IV Hispan, utriusque Siciliae regis III, auspiciis augustis, navale armamentarium inchoatum, perfectum MDCXXX».

È all'Arsenale di Palermo che furono costruiti gli “sciabecchi” e le “galere” che hanno assicurato la vittoria sui pirati barbari del Mediterraneo. Le navi siciliane furono, infatti, spesso protagoniste di numerose battaglie navali, ma anche punto di riferimento per flotte in avaria o in difficoltà varie. Da qui – passaggio obbligato – sono passati Nelson e Goethe, Garibaldi e Wagner, re e ministri, emigranti ed immigrati.

Negli ultimi anni del XVIII secolo parte dell'antico Arsenale venne adibita a “serraglio ordinario” per i condannati dall'Amministrazione Giudiziaria alla pena “del remo e della catena” e mantenne tale funzione per buona parte del secolo successivo.

\*\*\*

Oggi, grazie al Comitato pro Arsenale, l'edificio storico, già in parte restaurato, sembra rinato: è già in parte quello che sarà, a restauri ultimati, il Grande Museo del Mare; ospita, inoltre, mostre e varie iniziative per la divulgazione della cultura del mare; è l'unico arsenale siciliano esistente e, di conseguenza, l'unica testimonianza del connubio dell'industria navale isolana di costruzione di mezzi mercantili e militari.

La “mostra permanente” già realizzata comprende la sezione storica, quella fotografica, quella delle tradizioni marinare, quella dei fari e dei modelli navali, quella, infine, della “pirateria barbaresca”.

All'interno dell'Arsenale sono poi custoditi anche due cannoni da fortezza, rimasti abbandonati per anni e che oggi possono essere ammirati dai visitatori grazie all'intervento dei soci fondatori del Comitato. I cannoni sono di origine borbonica (nella parte superiore riportano, infatti, lo stemma appunto borbonico).

Recentemente l'Arsenale di Palermo ha ricevuto da parte dell'UNESCO il riconoscimento di Arsenale storico del Mediterraneo.

\*\*\*

Ci sembra più che mai opportuno concludere queste brevi note

con l'auspicio espresso da Pietro Maniscalco – presidente del già ricordato Comitato pro Arsenale – autore di uno splendido cd tutto dedicato al rapporto tra Palermo e il mare e all'Arsenale (titolo dell'opera: Arsenale di Palermo – Museo del Mare): «Alcuni volontari hanno stimolato le pubbliche autorità a riportare all'antico splendore il monumento abbandonato e così si è provveduto nel 1996 ad ultimare la ricostruzione del tetto ligneo. Ciò ha notevolmente contribuito a fermare il degrado, ma occorre la buona volontà di tutti, turisti compresi, per proseguire nell'opera di restauro in modo che si possa completare la museografia. Palermo senza una Grande Museo del Mare non può definirsi “città di mare” e, pertanto, abbiamo il dovere di proseguire nell'opera intrapresa».

*(maam)*

## Gli odori, gli umori, i sapori delle strade di Palermo

Da oltre un decennio a Palermo e dintorni ormai si mangia bene praticamente ovunque. Quasi tutti i ristoranti, le trattorie, le osterie offrono *standards* di godibilità (in termini di qualità, quantità, fantasia e prezzi) mediamente ben oltre la sufficienza. In questi ultimi anni addirittura alcuni locali sono assurti alla dignità di “prime stelle” a livello nazionale.

Segnalati ed osannati dalle primarie guide di diffusione nazionale ed internazionale, si sono affiancati con pari meriti a quei locali che, come si dice, nel gotha della ristorazione meritano stelle, punteggi altissimi, svariati altri simboli che ne esaltano il valore. Notissimi ormai sono (ed è questo il motivo per cui non li inserisco nel capitolo *Mangiarbene*, dato che appunto per la notorietà acquisita, si raccomandano ormai da soli): «Il Mulinazzo», SS Palermo-Agrigento, Km 237+500, telefono 091.8724870; «Bye Bye Blues», via del Garofalo, 23, Mondello, telefono 091.6841415; «Il Ristorantino», piazza Alcide De Gasperi, 19, Palermo, telefono 091.6702999.

Ciononostante è sorprendente come Palermo continui a non dimenticare le sue più antiche tradizioni gastronomiche e la ristorazione più nettamente popolare e popolareasca. E ciò non solo nei contenuti, ma anche nelle forme. Ancora oggi è possibile, infatti, mangiare a colazione, a pranzo ed a cena proprio per strada, in mezzo alle strade.

In altre città europee ciò è pure possibile: a Londra ancora oggi si trovano per strada i venditori di *hot dogs* e quelli di *fish and chips*; a Istanbul addirittura si può mangiare lo sgombro arrostito alla brace condito con verdure e preparato sulle barche ormeggiate al porto; ad Amsterdam si mangia il panino con filetti di aringa affumicata. E così via.

Ogni città, quindi, in realtà è in grado di offrire per strada uno spuntino veloce a chi ha premura o a chi non ha tanti soldi. Quello che a Palermo è appunto incredibile (le enfasi sono una vera necessità in questa città) è la varietà dell'offerta: in chioschi, in bancarelle, nelle ceste a tracolla dei venditori, in un cas-

sonetto montato su tricicli e motocicli.

La rassegna delle offerte è assolutamente d'obbligo perchè è una rassegna di colore, di folklore, di buona cucina, di cultura.

La regina dei "cibi di strada" è la *panella* (farina di ceci impastata con prezzemolo e fritta); seguono a ruota i *cazzilli* (crocchette di patate fritte, anche queste con un pò di prezzemolo), le *quaglie* (che non sono animali, ma melanzane intere, tagliate e aperte a fiore e anche queste fritte); le frittiture di pescettini in genere e, in particolare di anelli di totano, calamari e gamberi; *broccoletti* e *cardi*, infarinati e fritti.

Sono tutti questi i prodotti delle cosiddette *friggitorie*. Ancora oggi queste (piccolissimi negozietti con il bancone di esposizione delle merci all'aperto, all'ingresso) sono numerose: se ne trovano nelle strade del vecchio centro, in via Dante, in via Maggiore Toselli, a Mondello, soprattutto nella piazza di Mondello, in corso Vittorio Emanuele, ad angolo con piazza Marina, in corso Calatafimi (da non perdere: l'antica friggitoria «Indipendenza» di Francesca Mirabella, corso Calatafimi, 19), in corso dei Mille (interessantissima la friggitoria «Caruso», corso dei Mille, 803).

I prodotti di friggitoria sono praticamente conosciuti in tutta Italia e per il loro gusto, non troppo dissimile da quello dei cibi comuni sono apprezzati sostanzialmente da tutti. Tra l'altro sono a basso prezzo, e, pertanto, accessibilissimi.

Al secondo posto della rassegna si trova una pietanza un poco più particolare e sicuramente unica e tipica: la *guastedda*. È un panino morbido (una focaccia) imbottito con milza di vitello (la *meusa*), con pezzi di polmone e altre frattaglie che, bollite, vengono poi tenute a rosolare in un calderone nel quale è sciolto lo strutto. Alla fine il venditore aggiunge, a richiesta, anche una fetta di ricotta e, infine, una spolverata di formaggio grattugiato. È "stranissima" l'accoppiata carne/ricotta, addirittura forse concettualmente inipotizzabile dal punto di vista gastronomico. Eppure il tutto risulta alla fine (e questo è il miracolo) di esaltanti e gradevolissimi sapori.

La *guastedda* appunto è "schietta" o "maritata". È schietta se condita con la carne ed il formaggio, maritata se servita anche con la ricotta.

Si trova a Palermo praticamente ovunque: a piazza Marina, a

Mondello, alla Cala, in tante friggitorie. I posti più rinomati e graditi sono: l'«Antica focacceria San Francesco» (via Paternostro, 8), la friggitoria/focacceria «Testagrossa» (corso Calatafimi, 91), la focacceria «Basile» (piazza Nascè, 5), la gastronomia «Giannettino» al Politeama (piazza Ruggiero Settimo, 11); «Testaverde» a Partanna Mondello.

Più andiamo avanti nella rassegna e più ci addentriamo in un mondo gastronomico che forse può essere – come è – solo palermitano.

*Quarume*: si tratta di interiora bovine lessate che vengono servite “a strिकासale”, condite cioè solo con un pizzico di sale.

*Mussu*: è la carne della testa del maiale che, più o meno, viene fruita come la quarume o in insalate varie.

*Stigghiole*: cammini in certe strade di Palermo, addirittura, per esempio, lungo la circonvallazione, e senti un odore intenso di carne arrosto. Dopo l'odore vedi fumo che si alza e finalmente individui il punto vendita: chioschetti improvvisati posti in posizioni strategiche. Le stigghiole sono budella di vitello che vengono infilate in stecche di legno e cotte alla brace.

*Frittola*: è fatta di ritagli di maiale lessati, poi soffritti nel loro stesso grasso. I venditori la portano in giro in ceste ricoperte da teli colorati (che mantengono il cibo caldo). L'acquirente infila la mano nella cesta e prende una certa quantità del cibo.

E ora, in certo qual modo, ritorniamo alla “normalità”.

*U sfinciuni*: si dice che sia nato dalle mani di una suora di clausura, nel convento di San Vito a Palermo. La base è una specie di sfoglia fatta con farina di rimacinato, lievito di birra sciolto nel latte e olio d'oliva. Proprio in questo impasto è il segreto dello sfincione: viene lavorato per molti minuti in modo tale che gli ingredienti siano bene amalgamati. Poi l'impasto è lasciato a lievitare. Il condimento (*la cunza*) consiste nelle acciughe salate schiacciate e distribuite nella superficie della pasta, nel pomodoro fresco, precedentemente sbollentato in olio di oliva con cipolla. Su tale sfondo rosso, infine, si distribuiscono scaglie di primosale e pangrattato. Per finire: olio, origano, formaggio grattato e mezza ora circa di forno.

*U sfinciuni* viene venduto per strada da ambulanti che lo portano, come già riferito, in cassonetti adagiati su tricicli o altri mezzi di trasporto. Viene inoltre venduto dai primari “panifici” di

Palermo (che fanno anche pizze): «Pollicino», viale Piemonte, 46; «Gargano», via Sciuti, 212; «Graziano», via del Granatiere, 11; «Vitale» in via Aquileia, 24 - 26.

*I babbaluci*: sono lumache cotte, condite con olio, aglio, e qualche “tocchettino” di pomodoro. In realtà questo pomodoro può anche mancare, per cui abbiamo i babbaluci rossi ed i babbaluci bianchi. Tali lumache sono il cibo tipico del periodo del Festino (la festa dedicata a Santa Rosalia, a luglio) e si trovano in ogni rivendita di frutta e verdura della Kalsa e di Borgo Vecchio. Vengono anche vendute in bancarelle attrezzate al Foro Italico e in qualche piazza del vecchio popolare centro della città. Squisite!

I gelati: meriterebbero un capitolo tutto per loro. Il gelato artigianale a Palermo è veramente un capolavoro della maestria dolciaria. Ovunque, in quasi tutte le pasticcerie ed i bar primari il gelato è sempre il *pezzo forte* della produzione. Comunque i posti frequentati dai palermitani per gustare il gelato (che viene fornito in dozzine e dozzine di gusti, compresi il gelsomino, i gelsi, le albicocche, il pistacchio, la cannella, il limone, la citronella, la menta, ecc.) sono principalmente: il chiosco «Stancampiano», nella via Notarbartolo; l'«Antico chiosco» della piazza di Mondello; il «Mago dei gelati», all'Arenella; i «Fratelli Navanzino» nel bellissimo locale da poco rinnovato di corso Camillo Finocchiaro Aprile, 19.

*Fichidindia e anguria*: nelle sere d'estate ovunque bancarelle improvvisate offrono fichidindia “ghiacciati” e fette di anguria rosa pure sotto ghiaccio.

Un tripudio di offerte, un tripudio di colori, una festa per il palato e per lo spirito.

**Antica focacceria San Francesco**

90133 Palermo  
Via Alessandro Paternostro, 58  
Tel. 091.320264

**Antica friggitoria Indipendenza**

di Francesca Mirabella  
90129 Palermo  
Corso Calatafimi, 19

**Antico Chiosco s.r.l.**

90151 Palermo  
Piazza Mondello, 4  
Tel. 091.450667

**Bye Bye Blues**

Località Mondello - Via del Garofalo, 23  
Tel. 091.6841415

**Chiosco Stancampiano**

di Umberto Stancampiano  
Gelateria  
90141 Palermo  
Via Emanuele Notarbartolo  
Tel. 091.6817244

**Focacceria Basile**

90139 Palermo  
Piazza Francesco Nascè, 5

**Fratelli Navanzino**

Gelateria  
90138 Palermo  
Corso Camillo Finocchiaro Aprile, 19

**Friggitoria Caruso**

90123 Palermo  
Corso dei Mille, 803

**Friggitoria Testagrossa**

Focacceria  
90129 Palermo  
Corso Calatafimi, 91

**Gastronomia Giannettino**

al Politeama  
90139 Palermo  
Piazza Ruggiero Settimo, 11

**Il Ristorantino**

90146 Palermo  
Piazza Alcide De Gasperi, 19  
Tel. 091.6702999

**Mago dei Gelati**

90142 Palermo  
Località Arenella

**Mulinazzo**

di Graziano Antonino  
Ristorante  
90030 Bolognetta  
SV Palermo-Agrigento, Km 237+500  
Tel. 091.8724870

**Panificio Gargano**

di Gargano Giuseppe & C. s.a.s.  
90144 Palermo  
Via Giuseppe Sciuti, 212  
Tel. 091.302414

**Panificio Graziano**

di Graziano Salvatore  
90143 Palermo  
Via del Granatiere, 11 - 13  
Tel. 091.6254800 - 6251921

**Panificio Pollicino**

90144 Palermo  
Viale Piemonte, 46



## La cucina multi-etnica a Palermo

Le cucine straniere in Italia sono principalmente di provenienza cinese, africana, francese, spagnola, indiana, sudamericana, greca. Anche a Palermo da qualche tempo a questa parte, volendo, si può compiere un viaggio nel mondo intero (pure restando all'interno delle sue mura), tra popoli, culture, continenti, paesi, lingue, linguaggi tutti diversi. Un viaggio gastronomico interessante, stimolante, certamente utile all'ampliamento oltre che dei piaceri del gusto soprattutto della cultura.

Questo tour si può compiere divertendosi e spesso, nella maggior parte dei casi, mangiando bene e a prezzi veramente convenienti.

Se non erro il primo locale a Palermo di cucina straniera venne, oltre trenta anni fa, "realizzato" da Ezzine Abdelaziz, un intraprendente ed intelligentissimo giovane tunisino che, per ragioni di lavoro (se mal non ricordo egli stesso ebbe a dirmi che prestava servizio in traghetti che trasportavano dalla Sicilia turisti a Tunisi e viceversa) conobbe bene Palermo e improvvisamente fu fulminato dall'idea di mettersi in proprio nella nostra città inaugurando una trattoria che ebbe grosso successo. Ai palermitani, sempre pronti ad apprezzare le novità, piacque la cucina tunisina di Ezzine Abdelaziz: carne di agnello e di montone, il cous cous di carne e il brik. La trattoria «Al Duar», peraltro, piacque anche molto per l'enorme carica di simpatia del titolare, sempre presente tra i suoi avventori, per la qualità dei cibi e per i prezzi contenuti. Scomparso prematuramente ed inaspettatamente Ezzine Abdelaziz, tuttavia la sua iniziativa, già consolidata, rimase integra ed oggi è con ottima professionalità proseguita dai suoi eredi.

Dopo la cucina maghrebina di Ezzine Abdelaziz fu la volta della cucina cinese. Hong Kong è ancora oggi il locale di cucina internazionale cinese più frequentato e più apprezzato dai palermitani che, nel giro di pochi anni, si sono ritrovati, comunque, alle prese con una scelta difficile da compiere tra molti altri ristoranti cinesi, anche apprezzabili, che si sono insediati nel ter-

ritorio metropolitano e che ancora crescono come funghi (funghi cinesi?): «Canton», «Pechino» e «Grande Mondo».

La cucina francese in sordina e a piccole dosi è da anni presente a Palermo: con i suoi prodotti enologici e caseari soprattutto. Questi e altre prelibatezze sono stati e sono presenti nelle migliori salumerie della città. E, però, da qualche tempo a questa parte la cucina della terra d'oltr'Alpe si è prepotentemente (ma con gradimento dei cittadini) insediata in modo stabile, completo, cospicuo. Allo stato punta di diamante di tale insediamento è il ristorante di Alessandra Forno e Karim Allali tutto dedicato ai prodotti enogastronomici francesi: «La Brasserie». Nel ristorante Karim Allali e Alessandra Forno, con estrema professionalità e autentica passione, offrono tutti i classici della cucina francese realizzati in modo sicuramente eccellente. La Spagna è ben rappresentata sia in termini di atmosfere sia in termini culinari da «La Cueva» in cui nulla manca della più rappresentativa e nota cucina spagnola e della sua produzione enologica (vini e birra).

Una buona parte del Messico si ritrova principalmente nel ristorante «El Mezcalito» e anche presso «Joe's Cantina».

Non manca una buona «delegazione» della cucina indiana in un gradevole locale gestito da un appassionato e intelligente ristoratore, Mohammed Taufiqul Islam: «Moon Indian». Altrettanto gradevole ed efficiente è «Sayana» dove Letizia Ansaldo mette a frutto le sue esperienze maturate accanto a cuochi indiani e con esperienze indiane.

Altra cucina africana viene offerta da «Amilkar», da «La Traviata» e, da ultimo (solo in senso cronologico, ma non in senso qualitativo) da «Ai Sapori d'Africa» di Tommaso Dimassi Lutfi. Non va sottovalutata la singolarissima cucina dell'Isola di Maurizio (terra a sud dell'Africa, ad est del Madagascar, in pieno oceano indiano, già colonia della Gran Bretagna). La gastronomia dell'isola mauriziana a Palermo viene offerta da «Ile Maurice».

Fino ad oggi non risulta che vi siano insediamenti o presidi gastronomici della Corea del Sud (di quella nazione cioè in cui è assolutamente normale mangiare carne di cane di qualsivoglia razza, legale avere allevamenti di cani da macello, assolutamente tollerato che i cani vengano uccisi – per migliorare la loro car-

ne – dopo aver loro somministrato le più atroci sevizie). Ove ciò dovesse accadere subito sarei costretto a correre verso gli uffici della Procura della Repubblica.

In ogni caso, un viaggio gastronomico in quasi tutte le zone del mondo (esclusa appunto la Corea) ogni giorno si può effettuare rimanendo seduti in un solo locale: «Medit», i cui responsabili con maestria ormai collaudata sanno volare dalla Spagna (con la paella) alla Grecia (con il tzatziki), dalla Francia (con i suoi vini e il suo Champagne) all’Africa (con i suoi vari cous cous), per poi ritornare con estrema disinvoltura a Palermo (per esempio, con la sua pasta con le sarde).

#### **Ai Sapori d’Africa**

di Tommaso Dimassi Lutfi  
90141 Palermo  
Via Sammartino, 1  
Tel. 091.6113994

#### **Al Duar**

di Eredi Ezzine Abdelaziz  
Cucina maghrebina  
90139 Palermo  
Via Amiraglio Gravina, 31

#### **Amilkar**

Cucina africana  
90141 Palermo  
Via Guglielmo Marconi, 9  
Tel. 091.6117892

#### **Canton**

90144 Palermo  
Viale della Croce Rossa, 27  
Tel. 091.6700319

#### **El Mezcalito**

Ristorante messicano  
90143 Palermo  
Via della Libertà, 84 a  
Tel. 091.304977

#### **Grande Mondo**

90143 Palermo  
Via della Libertà, 189 d  
Tel. 091.6262978

#### **Hong Kong**

Cucina internazionale cinese  
90139 Palermo  
Via Principe di Belmonte, 57  
Tel. 091.322172

#### **Ile Maurice**

Gastronomia mauriziana  
90141 Palermo  
Via Francesco Ferrara, 46 b  
Tel. 091.6113568

**Joe's Cantina**

90139 Palermo  
Via Daniele Manin, 9  
Tel. 091.335119

**La Brasserie**

Ristorante enogastronomico francese  
90144 Palermo  
di Alessandra Forno e Karim Allali  
Via Valderice, 14  
Tel. 091.6701087

**La Cueva**

Cucina spagnola  
90134 Palermo  
Via delle Balate, 13 all'Albergheria  
Tel. 091.591255

**La Traviata**

90133 Palermo  
Piazza Olivella, 18  
Tel. 091.328861

**Medit**

Cucina multietnica  
di Fernanda Lo Monaco  
e Daniele Marino  
90144 Palermo  
Piazza Alcide De Gasperi, 4 - 5  
Tel. 091.513454

**Moon Indian**

di Mohammed Taufiqul Islam  
Cucina indiana  
90139 Palermo  
Via Giuseppe La Masa, 2  
Tel. 333.6066254

**Pechino**

90144 Palermo  
Via Giuseppe Sciuti, 106  
Tel. 091.341338

**Sayana**

di Letizia Ansaldi  
Cucina indiana  
90146 Palermo  
Viale Praga, 41  
Tel. 091.513610

## Museo del giocattolo “Pietro Piraino”

È un viaggio (viene spontaneo dirlo) nel Paese dei Balocchi. In vari ambienti - sapientemente distribuiti - sono collocati (per la maggior parte in vetrine con efficienti luci) più o meno 600 giocattoli - antichi e meno antichi - ed alcuni praticamente moderni) tutti di proprietà (e cioè comprati con i suoi denari) di Pietro Piraino.

La visita è sicuramente molto interessante: si entra magari con atteggiamento non eccessivamente interessato, si esce dal Museo con un sorriso e con la consapevolezza che anche i giocattoli - forse più di altri “oggetti” - sono, in definitiva, una cosa molto seria da tutti i punti di vista, attraverso i quali si guarda la società, utili anche agli adulti e utilissimi per seguire al meglio la storia dell'uomo.

Vi si trovano: i giocattoli “etnici” siciliani (*marranzani*, fischietti di terracotta di Caltagirone, bambole in costumi tradizionali); oggetti ludici di artigianato popolare (splendidi i due preziosi fanciulli/automi settecenteschi che giocano a carte e bevono vino: muovendo alcune leve i giocatori posano sul tavolo le carte, alzando i bicchieri); un organetto dell'età napoleonica, a manovella, che, azionato, fa muovere simpaticissimi piccoli pupazzi; mobili in miniatura - mania di tutte le epoche -: (assolutamente da non perdere quello dell'alchimista con bottiglie e storte ed altri attrezzi di lavoro non più grandi di un ditale).

Comunque, chi dovesse visitare il Museo, dovrà soffermare la sua attenzione sul “quadro familiare dell'Expo” (bamboloni, che misurano un metro e venti di altezza, realizzati da un'azienda tedesca per l'Expo del 1900) e sull'“altarinò con gli ex voto” (usato perchè i bambini si abituassero a pregare).

Non mancano: le vecchie automobili di latta, i trenini, le bambole di panno lenci, i carillon, i primi giocattoli elettrici, il proiettore superotto in metallo.

È evidente che nel Museo c'è tanto altro.

Sicuramente è uno spazio che merita di essere visitato: esso è appunto aperto al pubblico dalle 9 alle 13 dei giorni pari della set-

timana.

Per visite di gruppo, di alunni di scuole, di studiosi del giocattolo, occorre preventivamente telefonare per prendere accordi direttamente con Pietro Piraino.

Il museo si trasferirà quanto prima a Bagheria. Avrebbe già avuto colà la sua sede nel mese di agosto 2003 (sede più ampia, più prestigiosa e più ricca di servizi aggiunti: ludoteca, laboratorio di restauro, biblioteca) a Villa San Cataldo, immobile di proprietà della Provincia Regionale di Palermo e concessa in comodato al Comune di Bagheria.

A Bagheria, tra l'altro, il Sindaco con la stretta collaborazione di Pietro Piraino ha previsto anche l'istituzione del Laboratorio di Restauro delle Cere e, addirittura, la "ricostruzione" del Museo delle Cere che nel '700 era collocato all'interno della Certosa di Bagheria, ormai praticamente scomparsa.

La possibilità di utilizzazione di Villa San Cataldo all'ultimo minuto, però, è "saltata" per le solite misteriose, incomprensibili e dannose questioni tra Enti pubblici. E, tuttavia, il Comune di Bagheria e segnatamente il suo Sindaco ed il suo assessore alla Cultura si stanno prodigando per avere il Museo: un'istituzione che nobilita il territorio che lo ospita e la cultura locale. È possibile che nei prossimi giorni,, quindi la Città di Bagheria ufficialmente destini il "piano nobile" di palazzo Cutò (di proprietà dello stesso Comune) a sede del museo. Se lo augurano il Sindaco, l'Assessore alla cultura, Pietro Piraino e chi scrive. Anche perché la collezione di giocattoli di Pietro Piraino con decreto della Soprintendenza ai Beni culturali è stata "vincolata" quale bene di alto valore demoetnoantropologico e, quindi, necessariamente dovrà trovare una degna sede ove tutti i cittadini d'Europa possano fruire di un'esperienza quasi unica e sicuramente gratificante.

**Museo del giocattolo "Pietro Piraino"**

90133 Palermo

Via Bandiera, 99

Tel. 091.580008 - 335.6651025

Web: [www.museodelgiocattolo.org](http://www.museodelgiocattolo.org)

## Teatrino Ditirammu

Chi ha la fortuna di entrare nel teatrino Ditirammu si ritrova nel mezzo di un mondo, piccolo-grande mondo, fatto di fiaba, racconti, “opra dei pupi”, memorie, cronache vecchie, laboratori di arte e di artigianato; ma soprattutto intriso di suoni, musica e canti popolari.

Il Teatrino è un piccolo spazio scenico-culturale (52 posti) dove, infatti, è innanzitutto possibile godere del canto e della musica della tradizione popolare siciliana.

Vito Parrinello e Rosa Mistretta, coniugi e principali animatori dell’idea che supporta la struttura concettuale del teatrino, producono e mettono in scena rappresentazioni teatrali secondo precisi programmi stagionali e periodici) che ripercorrono costumi e abitudini di vita del tempo passato, ma che vale la pena (anzi, non farlo sarebbe un delitto culturale) mantenere e valorizzare.

Ciò che fa da filo conduttore alle rappresentazioni è il racconto (viaggio e affabulazioni nel canto popolare, come essi dicono nel pieghevole che illustra la loro attività), “u’ cuntù”, dei canti e la poetica riproposizione del sentimento popolare.

Le “credenziali” di Vito Parrinello e di Rosa Mistretta sui temi sopra evidenziati sono di tutto rispetto.

Vito ebbe maestri, nella sua adolescenza, lo zio, il maestro d’arte Giovanni Varvaro, studioso ed esecutore della musica popolare siciliana fin dai primi anni del ’900 e la madre, Irene D’Onufrio.

Di certo lo spettatore viene sempre condotto – durante le rappresentazioni teatrali/musicali – in un viaggio immaginario, intrigante e suggestivo, attraverso una fusione gradevole tra memorie popolari e spettacolo con valenze moderne ed attuali.

A “rinforzare” le fila del Gruppo (con Rosa – canto solista – e Vito – chitarra romantica–) sono intervenuti i figli dei fondatori, Elisa – danza di figura, canto e flauto –, Giovanni (iscritto al corso di percussioni al Conservatorio di Musica di Palermo) – tamburello e percussioni –; e, poi, Daniele La Mantia – contra-

basso – e Rosario Baio – giochi fanciulleschi –.

Tutte le musiche sono tradizionali e vengono eseguite dai Maestri Lorenzo Marcuccio – violino –, Aurelio Fragapane – fisarmonica –, Massimo Vella – clarinetto –, Rosaria Raffa – flicorno baritono –.

Per alcuni spettacoli sono stati costruiti strumenti speciali (una ribeca, una viola da gamba, un liuto, una viella) dal Maestro Cipriani, liutaio in Assisi.

Il teatrino (con i suoi interessanti adiacenti locali) è visitabile sempre (anche quando non vi sono spettacoli) previo accordo con Vito Parrinello. È sufficiente una telefonata.

**Teatrino Ditirammu**

90133 Palermo

Via Torremuzza, 6

Tel. 091.6177865



# Passeggiate nel sottosuolo di Palermo

## 1.

Una città, ovunque sia collocata nel mondo, nasce perché un piccolo gruppo di uomini ha necessità di insediarsi in una porzione di territorio; all'inizio è soltanto appunto questa aggregazione di uomini, di animali utili, di capanni, rifugi, dormitori, giardini, orti, contenitori (naturali ed artificiali) di acqua.

La città subito cresce: con il moltiplicarsi della gente ha bisogno di altri spazi, di vere e proprie case, di strade, di ponti, di "strumenti" per sopravvivere e vivere, di tante altre cose. Tutto, quindi, nella città che diventa adulta cerca spazio: in orizzontale, in verticale verso il cielo, in verticale usque ad infera, nel sottosuolo.

Ogni città, ogni metropoli alla fine ha tre dimensioni: il sottosuolo, più o meno vasto, più o meno profondo, più o meno sistematicamente organizzato, in genere crea un vero e proprio "altro" mondo sotterraneo interessante e suggestivo.

Palermo è una città. È una grande e antichissima città: E, per conseguenza ha un mondo sotterraneo vastissimo, variegatissimo, interessantissimo da vedere, visitare, studiare, "vivere".

Nei vari secoli gli abitanti hanno utilizzato il sottosuolo, sfruttandolo, anzi, intensamente, per ricavarne materiali utili all'edificazione degli edifici, per creare pozzi per l'approvvigionamento idrico, per creare sentieri segreti (anche a fini militari), per avere disponibili cripte, catacombe, necropoli, zone di frescura, per tantissimi altri scopi.

## 2.

Quasi tutto il sottosuolo di Palermo (quello conosciuto) è descritto, individuato, storicamente e scientificamente approfondito da Pietro Todaro (geologo, divulgatore appassionato e appassionante della storia del sottosuolo della città) nella sua opera "Guida di Palermo Sotterranea" (L'Epos, 2002) la cui lettura, affascinante, Vi consiglio. Conoscerete quali e quanti segreti anche di natura tecnologica siano stati realizzati nel sottosuolo

nei secoli dagli abitanti della città. Conoscerete di cisterne, fontane sotterranee, silos, mucate, camere dello scirocco, necropoli, catacombe, cripte cimiteriali, gammitte, corsi d'acqua, impianti militari, pozzi, rifugi.

### 3.

Nella prima edizione di «A Spasso per Palermo» avevo parlato, a proposito dell'argomento del quale discutiamo, dei Qanat (cui Todaro nella sua opera, dedica ovviamente spazi ed argomenti completi, dotti e veramente scientifici). Ripropongo, quindi, qui di seguito il testo da me elaborato così come era (sicuramente con qualche errore e con molte lacune) sicuro di fare ancora, comunque, un ulteriore, anche se empirico, sforzo divulgativo delle suggestioni di Palermo sotterranea.

«I Qanat di Palermo. Quando dico che a Palermo c'è tutto e proprio tutto e che la nostra città è il Museo del Mondo si nota qualche sorriso ironico in chi mi ascolta. E, però, la mia è una convinzione vera e sincera che trova, del resto, riscontri, allorché la città viene analizzata e soprattutto “vissuta” dimenticando le guide turistiche ufficiali. A Palermo ci sono anche i Qanat: una rete di cunicoli che si snodano nel sottosuolo, creati per portare le acque delle sorgenti verso la città. Più tecnicamente il qanat è un cunicolo drenante che intercetta le acque di falda e le conduce, anche da notevoli profondità, praticamente in superficie. La particolarità del sistema consiste nell'utilizzazione esclusiva della forza di gravità determinata da impercettibili inclinazioni del terreno verso valle. Questa complessa tecnica di ingegneria idraulica nasce addirittura nel 2500-2300 a.C. nell'area oggi occupata dall'altopiano iraniano ed è il sistema ingegnosamente usato proprio in luoghi desertici con forte evaporazione e forti tempeste di sabbia: in zone, quindi, come la Persia, la Siria, il Nord Africa, ove esistono falde acquifere in collina e niente di ciò nella vallata.

L'idea di diffusione del sistema Qanat interessa tutte le regioni orientali che furono sotto l'influenza culturale dell'antica Persia: vi sono qanat nel Pakistan, nella Russia asiatica, nel Sikiang cinese, in Iraq, in Siria, nello Yemen e a... Palermo.

I Qanat palermitani fruibili sono quello ubicato nel fondo della Vignicella (Qanat gesuitico basso) e quello ubicato presso il

fondo Micciulla ad Altarello di Baida (Qanat gesuitico alto). Tali realtà sarebbero rimaste oscure (un mistero tra i mille altri misteri di Palermo) se la Cooperativa sociale Solidarietà non avesse incluso tra i suoi innumerevoli obiettivi ed impegni quello di individuare e “pubblicizzare” il marchingegno sotterraneo idraulico, allestendo quanto necessario ed utile per permettere a tutti di fruire della suggestione dei qanat. Le visite sono organizzate appunto dalla cooperativa Solidarietà in collaborazione con il Gruppo Speleologico del Club Alpino Italiano, sezione di Palermo e con l’Azienda Sanitaria n. 6 di Palermo. I Qanat di Palermo, via Pindemonte, 88 - 90129 Palermo - tel. 091.625006».

#### 4.

L’interesse per la Palermo sotterranea non è ovviamente solo di oggi. È stato, anche nei secoli scorsi, sempre vivo in studiosi, “cronachisti”, storici, scienziati, in semplici cittadini curiosi degli aspetti, anche nascosti, della loro città.

A questo punto non posso non ricordare che anche Antonino Mongitore, il “nume tutelare” dell’Associazione che è anche l’editrice del libro «A Spasso per Palermo», nella sua opera «La Sicilia ricercata nelle cose più memorabili» descrive quel che (nel 1700) gli risultava evidente e provato delle “viscere” di Palermo. In realtà, anzi, egli si è occupato nell’opera citata di tutto il sottosuolo (allora noto) della Sicilia. Con riferimento alla città di Palermo così egli testualmente scrive:

*«PALERMO: In Palermo tanto nella città, quanto nella sua campagna, vi sono grotte notabili. Dentro il recinto della città v’ha la grotta chiamata di Tutti Santi, dietro la tribuna della chiesa Cattedrale. Fu questa ne’ tempi, che la Cattolica Chiesa era perseguitata da’ Gentili, ricovero di cristiani, che in essa si ritiravano per esercitarvi segretamente gl’atti di pietà e della vera Religione. Infatti da questo luogo fu estratto intorno al 310 il Santo Arcivescovo di Palermo Mamiliano, con due cento de’ suoi discepoli, a’ quali insegnava la Cattolica Dottrina, come abbiamo dagli atti della sua vita. Dopo l’edificazione del nuovo tempio nel 1185, restò per cimitero di esso; e si vede trasformato in una sotterranea e divota chiesa, in cui si scende nella so-*

lennità d'ogni Santo, e Commemorazione de' Fedeli Difonti. Nella stessa città di Palermo si trovan più caverne contigue, sotto la chiesa della Casa Professa della Compagnia di Gesù, San Michele Arcangelo, e SS. Quaranta Martiri: de' quali faremo qui distinta memoria col racconto del memorabile che in esse ritrovasi. Stima il Dottor D. Vincenzo Auria che furono queste grotte sotterranee, un'occulto ritiro degli antichi palermitani fedeli, che per sottrarsi agli occhi de' persecutori della Cattolica Religione, ivi nascosti si applicavano agli esercizi della Cristiana Pietà: il che si rende certo da quanto narremmo. Quella di San Calogero è sotto la sagrestia della Casa Professa, ove fu la chiesa antica de' SS. Cosma, e Damiano. In essa abitò il secondo S. Calogero intorno all'anno 310 del Signore: e il Santo convertì in oratorio questa caverna, o altri in appresso in memoria dell'abitazione del Santo la dedicarono a S. Calogero. Il certo è che questa caverna già ridotta in chiesa riportò il nome di San Calogero...

Sotto la chiesa de' SS. Quaranta Martiri vicina alla già detta Casa Professa s'ha altra grotta, di cui abbiamo una esatta descrizione da D. Agostino Inveges: "Fuori il muro settentrionale di detta chiesa circa sei passi è una piccola porta, da dove per alcuni scalini si discende nelle profonde viscere del vivo sasso circa venti palmi. Qui si ritrova una ruvida caverna di circa quarantotto palmi, di figura quasi rotonda, e variamente alta, hor dieci e hor dodici palmi. Quindi si entra per un'angusta cavernuccia a forma di picciola strabella, diritta, larga e alta quanto possa dar l'entrata ad una sola persona: ove dopo il breve cammino di otto palmi, si vede nel massiccio intagliata una nicchia, e in quella quasi un piccolo altare dell'istessa pietra, sopra cui è un'arrazzato di mistura di calce, bitume, e d'altre cose utili alla perpetuità, di figura quadra, e che in ogni lato ha circa quattro palmi di grandezza, ove si veggono incavate alcune lettere, o cifre, o geroglifici, poste ad ordine d'iscrizione romana". Siegue poi a narrare, che detta iscrizione osservata la prima volta nel 1623 e ricavatane copia fedele, fu mandata in Roma d'ordine del Cardinal Gioannettin Doria Arcivescovo di Palermo, e del Senato Palermitano, ma niuno, ancorché peritissimo nella lingua ebraica, greca, caldea, ed arabica potè interpretarla. Siegue l'Inveges la descrizione della grotta, con dire: "La sopra ricordata cavernuccia

siegue dopo alla medesima altezza, e larghezza per altri sedeci palmi, e da man diritta dall'ingresso a due porte, formate dalla massa da un gran pilastro dell'istessa pietra; intorno a cui si raggiira il seno di una gran caverna, a figura di mezza luna, per ventiquattro palmi di circonferenza: siegue dopo l'angusto corridore a caminar più addentro per altri dodici palmi, ma più slargato, e capace di due persone, che alla para caminano: al fine del quale si vede la terza caverna, quasi tutta di terra ripiena; e per l'empitura alta circa cinque palmi, ove scaturisce acqua dolcissima e abbondante"...

Nella contrada de' Colli v'ha il podere de' Padri Fatebenfratelli, è in esso una grotta alle falde del Monte Bellieme, chiamata del Zubbio. Ella s'interna nelle basse viscere del monte per più miglia: osservò un religioso sacerdote dello stesso Ordine, che v'entrò accompagnato da altri, che nel suo primo ingresso v'ha come una spaziosa sala: indi siegue altro luogo, in cui da ogni parte si ammirano innumerabili lambicchi, che rendono il luogo ben largo, dilettevole, e vago. Camminò dentro il buon religioso circa un miglio, e diede luogo ad un altro d'inoltrarsi più addentro: e questi passò avanti per altro miglio: ma bisognò fermarsi, poicchè declinava il luogo all'ingiù: ed ivi udì distintamente strepito, come d'un fiume che si precipitasse».

# Le Madonie

## 1.

Mettiamo da parte, almeno per questa occasione, le celebrazioni, l'agiografia, le enfattizzazioni. In queste pagine parleremo del Parco delle Madonie unicamente con numeri, fatti, prodotti, storie e cronaca nudi e crudi.

Cominciamo con alcune cifre.

Quarantamila sono gli ettari del territorio; quindici i Comuni del comprensorio; m 1979 è l'altezza di pizzo Carbonara; m 1912 è l'altezza di monte San Salvatore; m 1906 è l'altezza di Monte Ferro; m 1869 è l'altezza di monte Quarcella; m 1656 è l'altezza di monte dei Cervi. Continuiamo con le cifre: circa 300 sono gli agrifogli giganti; 25 sono le rimanenti piante di abete locale (*abies nebrodensis*) ritenuto in via di estinzione; circa 3000 sono le specie animali che popolano il territorio; oltre novecento sono gli anni di vita della "roverella", una quercia (*quercus pubescens*) che, circondata da una dozzina di altre querce più o meno della stessa età, si ritrova, a 1320 metri di altezza nella macchia dell'Inferno, che sovrasta Castelbuono.

## 2.

I comuni del Parco: Petralia Sottana, Geraci Siculo, Gratteri, Scillato, Castellana Sicula, Isnello, Collesano, Castelbuono, Petralia Soprana, Sclafani Bagni, Polizzi Generosa, Cefalù, Calvaturo, Pollina, San Mauro Castelverde.

## 3.

Se amate le passeggiate (soprattutto quelle lunghe e per certi versi anche faticose) e allora vi sveliamo che per conoscere veramente le Madonie il modo più congruo, più gratificante, più arricchente è proprio quello di "passeggiarle", di vederle da vicino, di odorarle, di "toccarle con mano", di viverle in prima persona. Non esiste altra maniera per rendersi conto delle suggestioni, della bellezza della natura, degli aspetti veramente particolari e singolari che il territorio del quale discutiamo riesce a dare. "Passeggiare" le Madonie, uscendo dalle metropoli, dimenticando la città, il lavoro, le abitudini metropolitane, le an-

gosce quotidiane che derivano dalla vita nei condominii o anche dalle vacanze nei posti soliti, triti e ritriti, affollati, avvelenati, prevedibili, monotoni nei riti e nelle “trovate” quotidiane (che dovrebbero risultare divertenti e diverse), è un’esperienza unica, rara, preziosa per il corpo, lo spirito, la cultura e per la “crescita” dell’uomo.

Qui finiamo il discorso perché diversamente cadremmo nell’errore di smentire la premessa (“mettiamo da parte l’agiografia, le enfattizzazioni” e quanto seguiva).

Ebbene le passeggiate possibili sono infinite. E, però, per non incorrere in situazioni di disagio, di fatica, di rischio Vi suggeriamo di seguire, almeno inizialmente, le seguenti indicazioni.

*a) Il sentiero dei daini e dei cinghiali (ungulati).*

È un percorso facilissimo adatto proprio a tutti (anche ai bambini ed agli anziani) ed è interessante per la semplice ragione che è possibile osservare, camminando, e fotografare daini, cinghiali, uccelli (anche rapaci e rari). La zona è tra il Nevaio del Faggio e l’area attrezzata di Mandria Pastiglia. Il laghetto sottostante completa la bellezza del paesaggio. Da non perdere!

*b) Alla ricerca degli agrifogli giganti.*

Si parte da Castelbuono e ci si dirige verso il bosco di San Guglielmo. Ben presto si giunge nel castagneto misto a querce sotto le pendici di cozzo Luminario. Circa sei chilometri dopo si raggiunge il bivio di Liccia con i ruderi di un antico eremo. Da tale punto, attraverso una strada ancora buona per le autovetture, si giunge alla verdissima radura di piano Sempria (a m 1327 di altezza) con il vicino rifugio Crispi. In questa zona, se si vuole proseguire, occorre lasciare gli automezzi e servirsi delle proprie gambe. Occorre imboccare un sentiero in salita verso piano Pomo. Dopo circa trenta minuti appare una grande radura. Alla sua destra si ritrovano circa trecento piante di agrifoglio gigante: uno spettacolo singolare, una sorta di bosco con esemplari arborei di 15 metri di altezza e di almeno 300 anni di vita.

*c) Verso gli abeti locali*

Da Polizzi Generosa ci si immette nella strada provinciale 119 in direzione della Quacella fino ad un cancello posto sulla destra al Km 8; oltrepassandolo a piedi si giunge su una pista che con-

duce al vallone Madonna degli Angeli. In questo posto si ritrovano i pochi esemplari rimasti nel mondo di *Abies Nebrodensis*, abete locale (chioma a campana, particolarissime pigne – stroboli –, rametti disposti a croce).

*d) Il sentiero della degustazione: Pomieri / Piano Sempria*

Da Petralia Sottana, attraverso la SP 54 in direzione di piano della Battaglia, si raggiunge Pomieri. Da qui, con una breve passeggiata, è possibile raggiungere Case La Pazza dove un gruppo di pastori al lavoro offrono a chi si avvicina i prodotti tipici della loro attività: ricotta, tuma, caciocavallo. Proseguendo verso il vallone Sambuchi e, indi, attraversando le pendici di monte Ferro (e in tale percorso non si possono non notare pizzo Canna con il torrente omonimo), dove nidificano le aquile reali e altri esemplari di rari uccelli, in salita, a sinistra, dopo circa cinquecento metri si raggiunge la radura di piano Pomo (la “stazione” degli agrifogli giganti) e dopo, in discesa, si giunge a piano Sempria potendo così ammirare esemplari di querce monumentali.

*e) Da Piano della Battaglia a Pizzo Carbonara*

Il sentiero porta alla vetta più alta delle Madonie: pizzo Carbonara. Il percorso è certamente non facilissimo, ma vale la pena avvertire un poco di fatica e assaporare un poco di avventura: sono facilmente visibili nelle (e tra le) rocce fossili, spugne calcaree, coralli. Sono pure interessanti le numerose doline. Lungo il sentiero si incontra il rifugio Scalonazzo, posto di riposo e di ristoro.

*f) Il sentiero dei Pellegrini*

Anche questo è un percorso impegnativo. Da Petralia Sottana dalla SP 54 con direzione piano della Battaglia, superando sulla destra l'ospedale inizia una carreggiata che dopo un chilometro raggiunge il Ponte di Pietra, un manufatto antico. Poi la carreggiata diviene un piccolo sentiero (appunto quello dei pellegrini). Inizia la salita del monte. Dopo quattro chilometri di cammino si raggiunge il Santuario Madonna dell'Alto (a 1819 metri s.l.m.). L'edificio risale all'anno 1450 e con le sue linee semplici si inserisce nella natura perfettamente. È anche possibile visitare il parco della grotta Grattara e il Sentiero Verde attrezzato per essere fruibile dai disabili.



#### 4.

Un altro aspetto di estremo interesse – da tutti i punti di vista – è quello delle meraviglie sotterranee delle Madonie che raccontano storie di mari preistorici che hanno lasciato indelebilmente i loro segni distintivi: i coralli, le concrezioni, le conchiglie, i cristalli di calcite custoditi in piccole o ampie gallerie sotterranee che si snodano per chilometri e chilometri all'interno delle viscere della terra.

L'esplorazione del sottosuolo delle Madonie non è di certo alla portata di tutti: occorrono cautele, attitudini particolari e addestramento. Non ci dilungheremo, quindi, nel trattare l'argomento; ci limitiamo a segnalare quali siano i posti più interessanti di questo mondo “senza sole” perché gli specialisti o gli “specializzandi” e le persone già esperte di speleologia possano scegliere dove e come concentrare le loro attenzioni.

##### *a) Abisso del vento*

Con quattro chilometri circa di gallerie è la grotta più interessante. L'ingresso è collocato nella cima di cozzo Balatelli in territorio di Isnello.

##### *b) Abisso del gatto*

È una cavità ancora “viva”: è percorsa da ruscelli e si ammirano spettacolari cascate. Per arrivarci occorre percorrere la strada interpodereale che dalla statale 113 conduce a Ferla.

##### *c) Abisso Ciacca*

È costituito da una serie di pozzi collegati da stretti cunicoli. L'ingresso si trova, tra le rocce, sul versante settentrionale del monte Macabubbo a pochi chilometri da Gratteri.

##### *d) Grotta del Vecchiuzzo*

L'ingresso è sul versante orientale della Rocca delle Balate di fronte l'abitato di Petralia Sottana. È nota agli archeologi per alcuni significativi reperti ritrovati nel suo ambito: vasi e suppellettili dell'età del bronzo. È lunga cento metri e le sue pareti, a differenza delle altre cavità, sono costituite da gesso.

##### *e) Grotta dei panni*

È lontana da ogni centro abitato e dai sentieri del parco. Si trova a quota millecentosettantacinque metri in territorio di Isnello.

lo. Vi si accede da un angustissimo (un piccolo foro) ingresso (l'apertura di un pozzo) di circa sedici metri collegato a due ambienti contigui.

Qui ci fermiano; in realtà potremo dilungarci ancora per molto. Ci limitiamo a riportare, per chiudere questo paragrafo, quanto scrive (con competenza ed estrema conoscenza dell'argomento) Marcello Rampolla («Ciao Sicilia», n. 6, giugno 1992, pag. 46): «All'origine delle cavità carsiche delle Madonie c'è il lungo viaggio dell'acqua all'interno delle rocce calcaree. Un viaggio che ha inizio dalle montagne. Scorrendo per valli e pendii costituiti da consistenti strati di argille e arenarie, pioggia e nevi disciolte scivolano verso le quote più basse. Attraverso fratture e orifici naturali l'acqua filtra nel sottosuolo all'interno delle rocce calcaree molto permeabili formatesi più di cento milioni di anni fa tra il periodo Giurassico e il Cretaceo. Scorrendo nel cuore della roccia sconquassata da antichi eventi tettonici l'acqua modifica in continuazione il suo percorso creando veri e propri pozzi e gallerie sotterranee. Meandri, sale e gallerie si svuotano scoprendo l'interno di fantastici abissi e grotte meravigliose che finalmente possono essere esplorate dagli speleologi. Dalle cavità lasciate dai fiumi sotterranei in genere l'acqua non scompare del tutto. Ruscelli, cascate, laghetti, umidità sulle pareti rocciose si incontrano facilmente nelle grotte e negli abissi delle Madonie. Alla stessa maniera della goccia satura di carbonato di calcio che in un'atmosfera magica si stacca dal soffitto per generare dopo lunghi anni suggestive stalattiti e stalagmiti di ogni forma e colore».

## 5.

L'assetto urbanistico e architettonico dei vari Comuni che fanno parte del Parco delle Madonie sicuramente è la più chiara testimonianza che c'è stata e c'è per fortuna ancora una vera cultura (conseguente a una seria consapevolezza dell'importanza del patrimonio esistente nel suo insieme nel territorio maronita) che ha saputo prima conservare e poi tutelare i veri e genuini valori dei luoghi di cui si parla. Il predetto patrimonio ancora oggi si vede, si tocca, si studia, si gusta. Un giro tra i paesi del territorio è anche la scoperta di aspetti urbanistici ed architet-

tonici veramente singolari, antichi, suggestivi, dove trovano copiosi spazi veri tesori artistici. Non parleremo in questa occasione di questo o di quell'altro centro madonita in modo diffuso e completo (per compiere questa operazione ci saranno altre occasioni ed altri modi). Qui solo emblematicamente dobbiamo dire che, per esempio, Petralia Sottana riesce a soddisfare gli amanti dell'arte, della storia, delle tradizioni già soltanto con una passeggiata lungo il corso Agliata: qui ci si imbatte nella chiesa di Santa Maria della Fontana, godibile per il portale gotico-catalano e per le sculture di scuola gaginesca. Poi si incontra la chiesa Madre, interessantissimo esempio di architettura medioevale, custode del Cristo al Sepolcro, una delle più belle tele di Giuseppe Salerno (più noto come lo Zoppo di Gangi). Rilevanti sensazioni desta Castelbuono non solo con il suo notissimo e imponente Castello (*Castrum boni* – da cui il nome della cittadina: Castelbuono), edificato dal Conte di Geraci, Francesco I Ventimiglia, nel 1316, in cui è rilevante, tra le tante altre cose, la tardo-seicentesca cappella palatina con stucchi attribuiti ai fratelli Serpotta, ma anche con l'impianto delle sue strade e delle sue piazze nonché con la presenza di palazzi e palazzine nobiliari di una bellezza esaltante.

Potremmo ancora dire di Gangi, di Geraci Siculo, di Petralia Soprana, ma – ripetiamo – questi sono argomenti che affronteremo in altre sedi nei modi più appropriati.

Per concludere diremo che in quasi tutte le cittadine madonite si ritrovano vie piccolissime, case l'una unita alle altre, salite, scalinate, scalini, portici, piazze, piazzette che riescono a fornire a chi vi si trova ospite ed osservatore un'atmosfera non solo – come è ovvio – di ... altri tempi, ma struggente, romantica, affascinante, intrigante, ... da sogno.

## 6.

Le offerte enogastronomiche del territorio che abbiamo descritto sono infinite e tutte di eccellenza. Di queste, in particolare, avremo occasione di parlare nel volume "Palermo da gustare" di prossima pubblicazione.



LA SICILIA SCONOSCIUTA



Cartoline illustrate della Sicilia

Edizione esclusiva — Prima Serie di 12 — Proprietà riservata  
Edizione rara e limitata

La serie di 12 cartoline in busta, Lit. 1,50

Ogni acquirente riceverà gratis una cartolina illustrata della Sicilia col timbro postale di una città dell'isola, a sua scelta. — Inviare cartolina-vaglia alla

Società Editrice Marraffa Abate & C. — Palermo

Rappresentante del rinomato Stabilimento di Fotoincisioni e Zincografie HUBER & NATOLI (Cliché a mezza tinta, a tratti, a tricromia etc.).



AL PALAZZO DI CRISTALLO ~ GRANDE GALLERIA DI MODE  
RAFFAELE SPOSITO

Via Maqueda 352-358 — PALERMO — Via Maqueda 352-358

Il più importante

Il più a buon mercato

Cappelli per signora — Confezioni — Seteria — Tessuti — Pellicceria — Boà  
Forniture per sarte e modiste — Articoli per regalo

On parle français



PREZZI FISSI



Man spricht deutsch

OFFICINA MECCANICA

PER LA COSTRUZIONE E RIPARAZIONE DELLE BICICLETTE E DEGLI AUTOMOBILI

GIUSEPPE NICOLAÒ

Piazza Giuseppe Verdi, 45 - PALERMO

EMPORIO CICLISTICO DI PRIM'ORDINE

Vendita esclusiva delle Coperture brevettate con tela vulcanizzata con la gomma

della Ditta BANCHIERI TREMONTANI & C., delle Coperture e Camere d'aria LE GAULOIS,

PER BICICLETTE ED AUTOMOBILI

Giardino di allevamento  
Domenico Carella

RESUTTANA - PALERMO

Premiato con medaglia d'oro

Fabbrica di Incubatrici  
automatiche elettriche

Pollai, Attrezzi ed Accessorii  
per la pollicoltura

Premiato all'Esposizione Internazionale  
di Milano 1907

Fonderia Artistica

Carrarra Giuseppe

Via Maqueda 155-157

Officina Galvanica

(Disegni e progetti a richiesta)

Impianti di tubolatura per gas e acqua

Lampade e bracci di cristallo

Accessori per tubi di ferro

Cristalleria per uso gas e luce elettrica

Tubi metallici e valvole inodori

Lavori di maiolica e terraglia in genere

Contatori d'acqua, gas ed elettricità

Pompe da travaso, saracinesche

e idranti

Manometri per Macchine

Tubi di gomma e a spirale metallica

Articoli per riscaldamento a gas

Rappresentante con  
deposito per tutta la  
Sicilia delle Bicchette  
PEUGEOT



Rappresentante con  
deposito per tutta la  
Sicilia delle Bicchette  
PICENA

YOGHURT P. M. BEVANDA DI LATTE GRADEVOLISSIMA

Degustazione e  
vendita esclusiva

LATTERIA ROMA

Dirimpetto il Museo  
Telefono 13-524

— — Prezzo L. 1, 50 bicchiere — —

LANGER & C. PALERMO  
CASA FONDATA NEL 1870

Via Cintorinai, 108 - 114

GRANDI ASSORTIMENTI IN ARTICOLI CASALINGHI

Chincaglie — Posaterie — Servizi in Porcellane e Terraglie Richard-Ginori — Articoli da regalo — Casse forti — Cessi inglesi ed accessori — Corone mortuarie — Articoli d'illuminazione — Bisquit ecc.

Estrato Caffè Olandese 100 grammi L. 0,25

Bicchieri tascabili impermeabili 5 Centesimi

FIASCHI PER GHIACCIARE IL VINO DA 1 LITRO A 3 LITRI

BAGNI DIVERSI ANCHE IN GHISA SMALTATA

Temperini — Marochineria — Rosoliere — Saponetti Spada — Bilance — Coltelleria — Servizi toletta — Smerigli — Forbici — Posateria — Lampade — Tela metallica — Gelatiere — Razzia insetticida — Ventagli giapponesi ecc.

## II

### Notizie, cronache, storia

## L'Acquasanta e i Miloro

Gente di mare, i fratelli Miloro, signorotti della borgata dell'Acquasanta (periferia nord ovest di Palermo, così detta per via di una sorgente di acqua miracolosa, scoperta verso la fine del '700 ai piedi del monte Pellegrino), sin dal primo dopoguerra: padroni del mare, uscirono dall'immane tragedia più ricchi e potenti di prima.

Ma non avevano l'arroganza del potere. Tutt'altro: memori dell'antica povertà, avevano un occhio di particolare indulgenza verso il popolo. Così, parallelamente ai loro grandi commerci di imbarcazioni da diporto, destinate ai rari signori del tempo, dedicarono attenzione ed energie ai bisogni della povera gente, che era un'immensa incalcolabile moltitudine. Nacquero così, praticamente dal nulla, nel bel mezzo dell'incontaminato litorale che dal porto si allungava fino alla stupenda rada di Mondello, i "Bagni Miloro". Ovvero lo stabilimento balneare più a buon mercato dell'intera Sicilia. Un vero paradiso per la gente di borgata, che era gente umile, per lo più marinai di carico o operai dei Cantieri Navali. Famiglie, dunque, abituate al sacrificio e al risparmio, aduse ad accontentarsi di poco. In particolare, d'estate – stagione lunghissima in una terra calda e temperata come la Sicilia, qualcosa come otto mesi all'anno – i genitori si caricavano di "trusce", borse e borsoni per passare lunghe giornate in riva al mare, in un punto qualunque dell'immensa spiaggia libera dell'Acquasanta. Ed anche oltre fino all'Arenella e a Vergine Maria. Certo, non un metro più avanti, dove irrompeva *l'altro mondo*, quello dei raffinati e signorili stabilimenti dell'Addaura e di Mondello.

Quelle povere famiglie di "villeggianti di giornata" si sistemavano a due passi dalla battigia, sciorinavano le loro tovaglie e sembravano felici. Ma lo erano davvero? Non lo so per certo, ma posso garantire che la mia famiglia, numerosa e povera come la gran parte delle famiglie di quei tempi, tanto felice non poteva essere se, al termine di una giornata passata a due passi dal mare, alla fine doveva raccattare i "resti" della spedizione alla bella e meglio e tornarsene a casa senza nemmeno il conforto di una

doccia ristoratrice.

Per questo l'avvento dei "Bagni Miloro" io lo ricordo come un avvenimento storico: erano i primissimi anni cinquanta e come una vasta colorata fungaia si videro spuntare all'improvviso – una vera impresa edilizia e non solo! – le basse, strette e piccole cabine dello stabilimento, che ai miei occhi di bambino apparvero sin dal primo istante come grandi, belle, immense case variopinte.

La gente vi si riversò subito a frotte, gelando sul nascere le belle speranze dei fratelli Miloro, che, pur conoscendo l'immenso "materiale umano" a disposizione, avevano sbagliato i calcoli, pensando che duecento cabine sarebbero state più che sufficienti per i bisogni della gente del posto. Che non era soltanto quella della vicina popolosissima borgata marinara, ma tutta quella che dal borgo vecchio a scendere non aveva altro orizzonte marinaro che il porto e la lunga striscia di mare che dall'Acquasanta, prosegue con l'Arenella e Vergine Maria.

E fu così che, dopo appena un mese dall'inaugurazione ufficiale, bella e festosa come il varo di una nave, i fratelli Miloro chiesero ed ottennero dal demanio la concessione per altre cospicue quantità di metri di litoranea, al fine di allargare lo stabilimento, portando da due a quattrocento le cabine disponibili. E non solo: obbedendo a chissà quale pressione del potere dei tempi, fecero una cosa che non era davvero nelle loro corde: una trentina di cabine speciali, più grandi ed eleganti, per certi "vip" che rimasero, all'occhio dei mille e mille frequentatori abituali dei Bagni, del tutto sconosciuti. E non perché non volessero conoscerli, ma perché erano irraggiungibili, laggiù, alla fine dell'ultimo lembo di spiaggia, a due passi da Villa Igiea.

Ricordo le occhiate perse di mia sorella Adriana, giovinetta in fiore, verso quel mondo fatato e le parole rassicuranti di mia madre, sempre le stesse, pronunciate col tono imbronciato di chi sa di dirla grossa ma di non poterne fare a meno: "Ma che ci guardi a fare, quella non è gente fortunata: ha solo i soldi!"

Vecchia storia, quella dei soldi che non danno la felicità: È forse vero il contrario? Certamente, no, come direbbe uno come Giacomo Civiletti, artista doc del cabaret palermitano: "A povertà unn'è vergogna, ma mancu un priu!"

Come dire che quel mondo fatato, che sovrastava non solo lo

gisticamente la moltitudine dei poveri bagnanti di Miloro, certe felicità dei poveri se le poteva solo sognare. O farsele raccontare, perché il bello della vita non sta solo nel fare tutto quel che si vuole, ma nel sognarlo. E quei vip che si sistemavano nelle ricche comodissime cabine speciali, nulla sapevano delle delizie delle altre cabine.

Delizie? Che tipo di delizie?

A ripensarci, oggi che i tempi sono così profondamente cambiati, mi vien da sorridere e mi struggo di malinconia, come capita quando si vuole fermare con la memoria una sensazione antica, mai più riprovata.

Per quel poco che costava affittare una cabina, senza problemi d'orario (si poteva andarci la mattina e andarsene a sera tarda) la gente della borgata s'inventava la vita almeno per un giorno, fingendo di essere quello che non era: ricca bella e potente, così da potere vivere sulla spiaggia da mattina a sera come è possibile, almeno ai giorni nostri, solo a bene abbienti. Ma non solo, non era mica questa la felicità speciale che i vip delle cabine potevano solo farsi raccontare. Era un'altra cosa: era pagare a due lire una cabina "ics" e farsene assegnare un'altra, pagando di straforo una lira in più al bagnino di turno. Un grande sacrificio, per noi ragazzini, ma vivaddio mai denaro era meglio speso. La "nuova" cabina possedeva una peculiarità (chiamiamola così) unica: aveva il "buco". E guardando dal buco, noi ragazzini di quei tempi morigerati (in cui solo a pronunciarla la parola "sesso" suscitava scandalo) imparavamo a scoprire, in barba all'insuperabile bigottismo d'allora, le bellezze del corpo femminile, i suoi misteri, le sue irraggiungibili lusinghe. E dico bellezze e lusinghe e desideri anche se di là dal buco era più facile vedere cosce come salsicce e culi debordanti, perché il bello non era tanto quel culo o quelle cosce, ma il fatto di infrangere certi tabù, di trasgredire a buon mercato e scoprire che in fondo per divertirsi, oggi come allora, oggi più di allora, ci vuole fantasia. Ovvero la capacità di immaginarsi la vita (donne, culi e cosce compresi) come meglio ci piace.

(beca)



# Fotostoria fotografando Corleone negli anni '50

Il cd-r contiene trecento foto – in bianco e nero, in seppia e a colori – con riferimenti letterari e storici che riescono a dare un'esauriente e suggestiva globale immagine di Corleone di mezzo secolo fa, che sorprende e coinvolge.

La fotografia – si sa – è il mezzo più semplice e diretto per raccontare; e Giuseppe Oliveri – attingendo dall'archivio fotografico del padre, il cav. Pietro Oliveri, e da quello personale, certamente più recente, ha compiuto, con la collaborazione di Dino Garofalo e Giuseppe Foto per l'aspetto tecnico, di Pino Paternostro per la scelta e l'abbinamento dei brani musicali, un'operazione veramente di altissimo livello professionale per la storia, per la cultura, per la sua città.

Il cd-rom è intrigante come un libro di storia scritto e illustrato da professionisti veri del racconto e dell'immagine. È articolato su piani di ideazione e di comunicazione (e, quindi, per conseguenza, di possibili letture) multiformi (come del resto è normale fare con un cd rom) e suggestivi: le fotografie e un filmato 16 mm come frammenti di cronaca, di memoria, di testimonianze; la musica come evidenziatrice di eventi, atmosfere, stati d'animo; le didascalie – quando occorra – per la migliore esemplificazione di quello che si vuole comunicare.

Insomma, veramente una splendida opera multimediale, bene realizzata e con contenuti "robusti", cospicui e significativi sotto il profilo della "testimonianza".

Corleone viene effettivamente mostrata, raccontata, approfondita, analizzata e offerta a chi utilizza il cd rom in modo tale che egli è indotto a concludere che la città – con la sua gente –, pure con le sue carenze, con le sue lacune, con i suoi limiti, tuttavia è un luogo vivo, bello, suggestivo, da scoprire (per chi non la conoscesse) o riscoprire (per chi la conosce già) e da... amare.

L'opera si può acquistare presso lo studio fotografico Oliveri, in via Marsala, 7 Corleone o richiedere telefonicamente a Giusep-

pe Oliveri (tel. 091.8462049) che ve la invierà in contrassegno.

Fotostoria

**Fotografando**

**Corleone negli anni '50**

Cd-rom di Giuseppe Oliveri

Archivio fotografico Oliveri

90034 Corleone

Via Marsala, 7

Tel. 091.8462049



## Il menu

È errato accentare la parola. Non ci vuole proprio l'accento (tra gli altri, ne è sicurissimo il prof. Ballerini dell'Università di Parma; deriva – dice – da “minuta”. Va scritto: menu).

Prima il menu si chiamava “lista cibaria”. Nasce tra il 1810 e il 1815 a Parigi, introdotto dal principe Barisovic, ambasciatore dello Zar Alessandro I. Il pranzo francese prevedeva tutte le portate a disposizione su tavole imbandite; quello alla russa le prevedeva in successione. Vista l'abbondanza, per preparare i commensali, era necessario un cartoncino con l'elenco dei piatti.

Ci sono collezionisti di menu e c'è una mostra che ogni anno viene allestita nel ridotto del teatro Regio di Parma.

# La cucina mediterranea

La cucina mediterranea (tutta frutta e verdure, carboidrati, proteine vegetali e del pesce, olio di oliva invece che burro e altri condimenti grassi, vino rosso e vino bianco di buona qualità) in generale e siciliana e palermitana in particolare da tempo ha acquisito (ed acquisisce ancora) cospicue credenziali in tutto il mondo; credenziali che nei fatti si concretizzano in riconoscimenti, premi, segnalazioni nei mass media, transazioni commerciali aventi ad oggetto prodotti della nostra terra e soprattutto nel gradimento di coloro che, visitando la Sicilia, ne hanno provato i prodotti enogastronomici e ne sono rimasti sicuramente soddisfatti.

Le ragioni del successo sono moltissime, alcune estremamente complesse e anche per molti versi articolatissime (storiche, tecniche, scientifiche, ambientali, sociali) ed elencarle tutte in queste pagine sarebbe impresa impossibile.

A titolo meramente esemplificativo (ed emblematico), quindi, ci limitiamo a segnalare alcuni punti della validità della cucina della quale discutiamo ormai indiscutibili perché studiati anche dal punto di vista scientifico e che poi, in definitiva, sono le fondamenta di ogni discorso possibile sulla cucina (e circa la cucina) di questo nostro sud.

## **1. La pasta e il pane**

Si dice che in tempi andati (non remoti ma a noi prossimi) molti contadini, molti operai, molti semplici cittadini non particolarmente capaci di reddito facessero pranzo o cena con “pane e olive”, con “pane e cipolla”, con “pane e pomodoro”. Tutto ciò era sufficiente alla sopravvivenza dei soggetti sopra indicati, i quali, quindi, grazie al pane e a semplici e poveri prodotti della terra soddisfacevano ogni loro esigenza nutritiva.

Si narra poi che nell'immediato dopoguerra (con riferimento all'ultimo – e speriamo che sia stato veramente l'ultimo – conflitto mondiale), e ciò risulta anche personalmente e direttamente a noi, pranzo e cena della maggior parte delle famiglie comuni

ed anche borghesi soprattutto del sud avessero come pietanza unica o, comunque, principale un piatto di pasta condito per lo più con “salsa” di pomodoro o anche con verdure o legumi, quando era possibile. La spiegazione è fondata principalmente su due argomenti:

- Il grano e più specificatamente il grano duro era – ed è – una delle risorse più importanti della Sicilia. E dal grano si ottiene l'ingrediente base (la farina) della pasta e del pane.
- La pasta – ancora oggi elemento fondamentale della dieta mediterranea – era ed è un elemento sano e genuino perché ottenuto esclusivamente dall'impasto di semola di grano con acqua. La sua digeribilità ed il suo ottimo valore energetico la rende particolarmente adatta (e appunto la storia recente e quella presente ce ne danno ampia prova) allorquando è necessario disporre di cospicua energia senza appesantire l'organismo.

## 2. Il pesce azzurro

Snobbato quasi da sempre perché considerato cibo di poveri e non pregiato il pesce azzurro (principalmente: la sarda, l'alice, lo sgombro) finalmente, anche grazie alle “campagne di informazione” promosse e realizzate dagli enti competenti e dai privati interessati (le industrie conserviere, per esempio) ha trovato la sua giusta collocazione nella scala dei valori (qualitativi, nutritivi, gustativi) dei cibi. Oggi il pesce azzurro viene richiesto, consumato, gradito.

Per la verità il sapore di questo pesce ha caratteristiche ottimali. È leggero e ricco di elementi: 100 grammi, mediamente, contengono il 16,8% di proteine e solo il 2,60% di grassi (peraltro di quelli “buoni”), nonché calcio, potassio e fosforo. Inoltre, ultima cosa, ha costi contenuti. Tutto ciò induce i consumatori, da qualche anno a questa parte, i cuochi, i ristoratori a considerare che con il pesce azzurro si può fare gastronomia di qualità, ottima per la salute, ottima anche per il gusto.

Il pesce azzurro legittimamente, quindi, non solo è divenuto (ma già la pasta con le sarde a Palermo e in molte altre parti della Sicilia era vecchia di secoli) ingrediente di raffinate elaborazioni gastronomiche, ma riesce pure a guadagnarsi il marchio DOP (denominazione di origine protetta). Legambiente ha richiesto il riconoscimento non solo per la bottarga, ma anche per

il pesce azzurro e, in particolare, per l'alice.

### **3. Il vino rosso**

Il vino rosso prodotto dalle aziende siciliane è sicuramente buono, in certi casi (come vedremo in altre pagine) ottimo e di anno in anno è impegnato in un percorso verso la qualità assoluta, come dimostrano i vari riconoscimenti e le varie rassegne del vino in cui esso viene notato, segnalato, acquistato, premiato.

Ma quel che più conta, soprattutto per l'argomento di cui parliamo (la bontà della cucina mediterranea nel suo complesso per la salute) è che appunto esso offre un sicuro contributo al mantenimento della forma ed alle prevenzioni di alcune malattie.

Il rosso siciliano, infatti contiene (fra le altre) una sostanza, il piceatannolo, notevolmente attiva nella prevenzione dei tumori. A fare (e ad evidenziare) questa scoperta è stato il Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura (CORIBIA), il cui presidente, prof. Nicola Gebbia, ha presentato le risultanze di uno studio in un incontro a Palermo al Medial 2003 presso la Fiera del Mediterraneo.

Il piceatannolo, secondo gli approfondimenti dei ricercatori, è capace di inibire la crescita di cellule tumorali. Gli studi del Coribia sono stati i primi al mondo a individuare l'esistenza di questa sostanza nei vini rossi siciliani. Nel vino prodotto in altre zone non è stata – almeno fino ad oggi – individuata. Ciò ovviamente vuol dire che i cloni o i vitigni siciliani hanno un “quid pluris”, un “segreto”, che li differenzia dagli altri.

### **4. Il vino bianco e l'olio extra vergine di oliva**

Anche il vino bianco fa bene alla salute: possiede una caratteristica organolettica cardioprotettiva. Alcuni esperimenti scientifici hanno, infatti, dimostrato che grazie ad alcuni elementi presenti nel vino bianco (in primo luogo il tirosolo e l'acido caffeico) viene ottenuta una protezione contro gravi danni cellulari sul cuore. Queste sostanze, presenti anche nell'olio extra vergine di oliva, vengono assorbite dall'organismo umano in concentrazioni sufficienti per la realizzazione del loro effetto benefico.

I risultati di tali ricerche scientifiche sono stati presentati ed illustrati nel maggio 2003 a Marsala nel corso della manifestazione

ne “Vino e salute 2003” ospitata all’interno dell’aeroporto Vincenzo Florio di Trapani Birgi.

### **5. Le arance rosse di Sicilia**

Lo stesso prof. Gebbia (già sopra ricordato) ha rivelato che anche le arance rosse di Sicilia contengono l’antocianina, un’altra sostanza che, come è stato verificato da intensi studi, riduce il rischio oncologico.

Per finire: è accertata in Sicilia una bassa incidenza delle malattie tumorali. Non è dubbio che tale “evento felice” sia determinato cospicuamente dalla dieta mediterranea.

Per il momento ci fermiamo qui!

# Madreterra, l'inno di Sicilia

La Regione Sicilia, dopo avere indetto ed espletato una gara pubblica, ha scelto ed adottato l'inno della Sicilia: "Madreterra" di Vincenzo Spampinato, membro di quella "Scuola Catanese" che con Franco Battiato e lo stesso Spampinato da tempo sforma artisti, musicisti, cantanti. Da ultimo, per esempi, Gerardina Trovato, i Denovo, Carmen Consoli.

L'inno di Sicilia nella manifestazioni ufficiali della Regione Sicilia sarà sempre eseguito dopo l'inno di Mameli. L'uno e l'altro sono contenuti in un cd prodotto dalla Regione.

"Madreterra" registrato dal vivo al Teatro Politeama di Palermo con l'Orchestra Sinfonica Siciliana diretta da Alberto Veronesi e con il coro Musa 2000 di Carmelo Pappalardo, è stato ufficialmente proposto per la prima volta il 14 giugno 2003 al Teatro di Taormina nel corso della manifestazione "I Nastri d'Argento". Questo il testo completo di "Madreterra":

*Sei tu il sorriso che fa ritornare  
sei la Montagna di cui senti il cuore  
con l'universo non ti cambierei!  
Madreterra di Uomini e Dei  
Sei tu l'inverno che riesce a scaldare  
L'estate antica che ti fa innamorare  
sei la cometa che io seguirei  
Madreterra di Uomini e Dei  
Sicilia terra mia triangolo di luce in mezzo al mondo  
Sicilia terra mia un sole onesto che non ha tramonto!  
Sicilia sei così... il paradiso è qui!  
Tra le tue braccia è nata la Storia  
sulla tua bocca «Fratelli d'Italia»!  
e per difenderti io morirei  
Madreterra di uomini e dei  
Sicilia terra mia triangolo di pace per il mondo  
Sicilia terra mia «rosa aulentissima» nel tempo  
Sicilia terra mia bandiera liberata in mezzo al vento  
Sicilia sei così... il paradiso è qui!*



## Via Montalbo e “O Bambino”, scampoli di una Palermo che non c'è più

Via Montalbo, già nell'immediato dopoguerra, era un posto speciale. Poche centinaia di metri più in là ci sono via Monte Pellegrino e via dei Cantieri, che sembravano (ed erano) un altro mondo. Un'altra Palermo. Via Montalbo, infatti, era un universo a se stante; era il regno dei diseredati in cerca di riscatto: lì si nasceva poveri col sacrosanto diritto di non restarci a lungo.

Oggi lo si definirebbe “quartiere a rischio”, ma a quei tempi e fino a tutti gli anni sessanta, quando si parlava di via Montalbo e dintorni, si diceva: “Chi fa, m'accumpagni 'nfin' o Bambinu?” Che altro non era se non la chiesetta che spuntava, come fungo dalla terra, dal marciapiedi ad angolo con via Monte Pellegrino. Era piccola, quasi una miniatura, ma le brillava addosso come una gemma il bronzo dorato della croce del suo splendido campanile. Per vederla, bisognava sporgersi come da una finestra perché era stata edificata su un terrapieno, laterale rispetto all'asse stradale, scavato un paio di metri più sotto. Un fuscello di chiesa che il primo colpo di vento di scirocco sembrava poter spazzare via. Ed invece, quando tutto crollò attorno ad essa per i bombardamenti della primavera del '43, 'O *Bambinu* rimase lì, con la sua croce che luccicava. Ci vollero gli scavi di “Italia '90” per raderla al suolo (si fa per dire) e lasciarne, diritto come un fusto, solo il campanile.

Anche la gente di via Montalbo era (è) speciale: portuali, marinai, operai dei vicini cantieri navali. Ed altro: mestieranti d'ogni risma, lavoratori alla giornata (spesso “alla mezza giornata”, il tempo di scaricare l'ultimo cargo all'attracco), improvvisatori, artisti della sopravvivenza, truffaldi e truffaldini d'ogni età. Insomma, un popolo di “mezza tacca”, abituato a guadagnarsi la pagnotta alla bell'e meglio e alla meno peggio. Gente, dunque, forgiata al sacrificio e alla lotta per andare avanti. Sette giorni su sette, anzi sei, perché la domenica era sacra e la gente di via Montalbo la dedicava all'unico svago conosciuto, il cinema. C'erano ben due sale, quasi uno spreco, ma non lo era per la “fa-

melica” gente della borgata: il “Manzella”, per dodici mesi l’anno e il “Micron”, solo per otto. Il “Manzella” era una sala-doc, dati i tempi ed il quartiere: aveva sala e galleria e poteva contare almeno su trecento posti a sedere. Per non parlare di quelli all’impiedi, com’era *regolare* una volta. In sala ci andava il popolino, in galleria i *signori*, si fa per dire, perché dall’alto pioveva di tutto. Il “Micron” era un’arena immensa, sterminata: cominciava in via Montalbo e finiva... in riva al mare, a lambire la spiaggia dei “Bagni Miloro”, lo stabilimento dei poveri, tutt’altra roba rispetto a quello, solo vagheggiato, dei ricchi: Mondello.

Lo schermo, a guardarlo dalle ultime file di quelle scomodissime sedioline di ferro, sembrava un puntino perduto nello spazio, ma luminoso come una stella cometa. Epperò la folla, che puntualmente ogni sera faceva... notte al “Micron”, non se ne faceva un cruccio, armati com’erano, tutti o quasi, di quei potenti canocchiali, in uso nelle vecchie petroliere dei tempi.

D’altronde, per il popolo di via Montalbo il cinema – Manzella o Micron – non era solo un posto dove andare a vedere un film, intrattenimento d’un paio d’ore e poi tutti a casa: era ben altro. Era... una villeggiatura, una gita. All’aria aperta e non; il modo di trascorrere un’intera giornata in famiglia. Anzi in gruppo. Nelle serate-nottate d’estate, piene di stelle in cielo, al “Micron”, la gente si organizzava e si recava all’arena come per andare in vacanza: in “lapa”, carretto, carrozza e simili, affastellati di “roba” varia. C’erano le “pignate” e le teglie, oltre alle tovaglie, alle copertine per l’umidità notturna; c’erano le posate, piatti e bicchieri. E lì, dopo l’ultima fila, a due passi dal “biancheggiar del mare”, i... villeggianti montavano tavoli e tavolini, fornelletti a gas e carbonella e cominciava l’abbuffata. A base di: anelletti al forno, crasto arrostito; stiggliola ad ardere. Il tutto irrorato senza risparmio da vino rosso “mpietra”. E mentre il film, proiettato per l’ennesima volta, esalava gli ultimi... rumori, la folla di desinanti notturni si lasciava andare ai “suoi” rumori: rutti e scorreggie, intervallati dalle risa, frizzi e lazzi tipici delle allegre comitive.

Era la Palermo di una volta, che non c’è più, come non c’è più la gente di una volta, alla quale bastava l’incanto del cinema per dimenticare tutte le pene del mondo.

(beca)

## Lu pitittu

*Nota: Prima di iniziare la lettura del brano seguente dovrete:*

*1) procurarvi una fotografia di Gianni Nanfa, concentrare la Vostra attenzione sul suo viso fissandolo intensamente e, se lo conoscete, immaginare che sia lui con i noti suoi modi di raccontare storie a leggervi il brano;*

*2) se non avete una fotografia del nostro Gianni o, peggio, se non l'avete mai visto ai suoi spettacoli, non leggete il brano! Andate a vedere l'ultimo suo spettacolo ("Incredibile ma vero" – Teatro Al Convento – prenotazioni allo 091.6376336), fatevi consegnare una sua fotografia (magari con dedica) e indi procedete come sopra descritto al punto 1).*

Io non mi posso lamentare perché uno che si lamenta è uno che prima stava meglio. Io invece sono stato sempre lo stesso. Tutto cominciò quando sono nato al reparto maternità: a tutti i bambini ci dicevano: "Che carino! Che bellino!". A me: "Poverino!".

È stata come una condanna. Da allora sono stato sempre povero. Eravamo così poveri che per la fame mi mangiavo pure le parole. Gli altri bambini sulla spiaggia facevano castelli di sabbia, io case popolari di sabbia. Non ho mai avuto il piacere di mangiarmi le unghia perché di notte me le mangiavano per la fame i miei fratelli e le mie sorelle.

Eravamo così poveri che avevamo un televisore a un solo pollice; mio fratello se lo mise in bocca e stava morendo fulminato. Siamo così indebitati che persino mio fratello è stato promosso con tre debiti! Abbiamo tanti debiti che se vinciamo 40 miliardi al superenalotto diventiamo milionari! Proprio per i debiti ci hanno fatto un pignoramento dei beni mobili e immobili: mobili 'un nni truaru...ma di immobile si purtaru u nonnu che era... paralizzato. L'unica volta che a casa mia abbiamo fatto una cena coi fiocchi fu *quannu* nevicò a Palermo: mio padre nni purtò a manciari un pezzo di pane 'nto *marciapiedi*! E fu l'unica volta che abbiamo visto il pane di presenza. Perché il pane mio

padre ce lo faceva vedere sempre in fotografia. Le figurine *Panni* infatti le ha inventate mio padre.

Quando ci facevamo un graffio ci poteva fare infezione perché eravamo pure poveri di spirito! E se ci veniva qualche malattia nni puteva passari sula: perché le medicine si dovevano prendere prima o dopo i pasti e quindi a casa mia...mai! Eravamo così poveri che rispetto a noi San Francesco d'Assisi era San Berlusconi da Arcore!

La nostra era una famiglia numerosa: 14 persone, e non usciva mai nessuno per non lasciare gli altri in tredici! La mamma il pittito se lo portava scritto nel nome e cognome: *La Spisa Domenica*; giustu giustu quannu sunnu tutti chiusi e 'un si po' accattari niente!!! Però era una donna piena di risorse: siccome non potevamo pagare la bolletta avevamo il contatore attaccato alla luce della scala. Solo che appena accendeva la lavatrice si bloccava l'ascensore e se c'era già l'ascensore in movimento la lavatrice nemmeno si accendeva. Allora il capoccondominio ha fatto potenziare il contatore della scala e funzionavano tutte due cose insieme. Solo che nella lavatrice quando faceva la centrifuga i robi invece di girare facevano acchiana e scinni, mentre a quelli che salivano sull'ascensore ci girava la testa! Mia madre, una donna come ce n'erano poche. Quando andavo a scuola si affacciava al balcone e mi gridava: "Mi raccomando! Aspettiamo a te per non mangiare! Se poi c'era qualche vicino affacciato elencava il menu: "Oggi non si mangia pesce, non si mangiano salumi, non si mangia verdura né frutta... alla fine niente dolce!". L'unica cosa che c'era veramente era *l'amaro*... in bocca. Era una donna che aveva la soluzione per tutto. Un giorno il preside mi disse: "Voglio conoscere la tua famiglia, verrò a cena!". Chi ci avevamo a fari manciari? L'unica cosa chi manciammu furono i dolci chi purtò iddu! Quell'anno mi bocciarono. L'anno dopo, dato che ero ripetente abbiamo ripetuto l'esperienza: abbiamo invitato il preside. Per trovare qualche cosa da mangiare furono giorni terribili: mio nonno girava casa casa scantatu! "Picchì taliati a mia ???". Mia nonna, sapendo che gallina vecchia fa buon brodo sinnò a stari ru simani nni so suoru! Da 11 anni in casa c'era Ferdinando, un cane che ci avevano regalato! C'eravamo affezionati ma il preside riunu non si poteva lasciare. Abbiamo spacciato il povero Ferdinando per vitellone.

Il preside, stavolta, si presentò cu na pianta, Ma nutri u futtie-  
mu o stisso: ci ficimu a 'nsalata! Abbiamo fatto la nostra figura  
ma, durante la cena, ci furono momenti difficili: il preside che si  
affocò gridò "porco cane!". Aggiarniamu tutti! Quando se ne  
andò il Preside salutò confidenziale "Bye Bye"; mia madre 'un ci  
va rispunni "bau bau".

Al momento di sparecchiare la mamma, vedendo le ossa di Fer-  
dinando sui piatti, cominciò a piangere! "Quanti ossi, si ci fussi  
vivo Ferdinando si manciassi tutti!".

Monologo recitato  
da Gianni Nanfa dallo spettacolo  
**"Non mi posso lamentare"**  
di Di Stefano e Nanfa

## Vi ricordate quando c'erano le drogherie?

La Palermo di una volta non c'è più, se n'è volata via con i miei ricordi di ragazzo, lasciandosi dietro una scia di nostalgie e di rimpianti.

Quella era un'altra Palermo, grande e caotica città cosmopolita allora come oggi, ma fino agli anni sessanta ancora a dimensione d'uomo.

La gente viveva di più "insieme", la strada era ancora un "posto dove incontrarsi e conoscersi", il cinema era il ritrovo di tutti, era la domenica della brava gente. Assieme alla partita, allo stadio della Favorita.

Erano altri tempi; si sognava di più per vivere meglio. Senza tante fregole, senza tante smanie.

La carta da mille lire era una cosa terribilmente seria, visto che una famiglia media ci faceva la spesa per una settimana: andava in drogheria con la sua brava lista e ci passava le mattinate. Perché non è come ai tempi d'oggi, nei supermercati, che guardi, afferrati, infili nel carrello e poi passi alla cassa, dove una donna robotizzata, armeggiando con una macchina, in un "amen" ti sbatte in faccia il conto da pagare. Allora, in drogheria, fare la spesa era un impegno serio, che non poteva prescindere dal rapporto che avevi con il droghiere, considerato un po' come il promoter dei nostri tempi, perché doveva interpretare i desideri del cliente, orientarlo verso le scelte giuste ed infine convincerlo che la scelta fatta era la migliore, perché la più adeguata alle sue esigenze.

Esagerato? Mica tanto e per spiegarmi do fondo alle mie personali reminiscenze in materia, anche perché non esistono dati storici, rilevabili da documenti, da scritture di riferimento, da fonti certe.

Insomma – e mi rivolgo soprattutto ai giovani – dovete fidarvi, anche se qualche volta vi sembrerà che io faccia un po' di confusione tra fantasia e memoria.

La "drogheria" era il negozio-principe dei tempi andati, diciamo dal dopoguerra fino a tutti gli anni sessanta. Qui la massaia tro-

vava di tutto e di più (tanto per dirla con uno slogan molto in voga oggi): le droghe propriamente dette, cioè non coca, ero, ecstasy, lsd e porcherie simili, ci mancherebbe, ma le spezie, cioè quegli aromi cui la cucina mediterranea non potrebbe mai rinunciare. Ai tempi andati come oggi e nei secoli a venire. Cioè, in ordine sparso, sperando di non incorrere in clamorose omissioni: anice, cannella, chiodi di garofano, finocchio, noce moscata, pepe nero e di Caienna, pistacchio, zafferano e zenzero. Il tutto “sfuso”, cioè a peso, con i bilancini giusti, in grado di scendere sotto il centigrammo ed oltre. Ma in drogheria trovavi anche di che apparecchiare la tavola “di tutto e di più”: formaggi freschi e da grattugiare, primosale in testa, poi pecorino e canestrato; la salsina di pomodoro, cioè l’“estratto” ovvero il concentrato: con cento grammi ci condivi gli spaghetti per una famiglia di dodici persone di sano e robusto appetito; le uova fresche di giornata, portate direttamente dall’omino del pollaio di zona; pasta di grano duro, anch’essa rigorosamente a peso; il latte appena munto, ancora caldo di stalla; la verdura appena raccolta, verdeggianti perché del tutto priva degli anticrittogamici in uso ai tempi d’oggi; la scarola, la cicoria, i giri, i cavolicelli, i broccoli, gli sparaceli, la lattuga; i salumi a taglio... personalizzato, cioè fette sottili come “spuogghia ‘i cipudda” o robuste; frutta secca; fichi, carrube, castagne secche ovvero “cruzzieddi” e “zorbe”, fave, lenticchie e piselli secchi; i bevraggi, cioè vino “mpietra” di Partitico, “azzusa” e passito (naturalmente sfusi); i dolciumi autarchici, fatti in casa come il caramello di carruba. Poi, i generi vari per la cucina: sapone molle e duro e liscivia: tutto qui il panorama di detersivi di una volta, eppure la biancheria veniva bianca che più bianca non si può... perché le massaie non risparmiavano certo “sururi ri gomito”. In drogheria c’era tutto per la casa: scope e stracci per il pavimento, carbone e carbonella per i fornelli da cucina; ventagli con foglie di palma nana intrecciata, per soffiarvi dentro e alimentare la fiamma; petrolio per i lumi le volte (ed erano frequenti) che saltava il contatore e si rimaneva al buio; stufe e stufette a petrolio o a carbone.

Senza tema di smentita, mi sento di affermare che le vecchie drogherie di una volta soddisfacevano i bisogni della gente certamente di più di quel che fanno i “mostruosi” super ed iper-

mercati di oggi.

Certo, non c'è paragone tra la modestia dei desideri d'un tempo rispetto agli sfrenati, incontenibili bisogni dell'uomo del 2000, ma è anche vero che una volta fare la spesa in drogheria era come andare a trovare un amico e passarvi un'orata in buona compagnia. Una specie di dolce abitudine, che è ormai svanita per sempre. Sì, ancora si trova l'antica drogheria a Ballarò o al Capo, dove certo popolino mostra ancora di apprezzarla; ovvero nei posti più scic della città, tipo via Belmonte o via Mariano Stabile, così eleganti, raffinati e dai prezzi così alti che in giro le chiamano "le gioiellerie del palato".

(beca)

N.B. Striminzito l'elenco delle drogherie superstiti in città e in provincia:

**Canaria**

di Azzarello Rosario  
Ingrosso spezie  
90143 Palermo  
Via Filippo Zuccarello, 27

**Di Maria Pietro**

Droghe e dolci  
90134 Palermo  
Piazza Ballarò, 19

**Durante Vincenzo**

Droghe e spezie  
90135 Palermo  
Via Leonardo da Vinci, 332

**Grasso Costantino**

Drogheria  
90018 Termini Imerese  
Via San Vincenzo de' Paoli, 2

**Lanza Antonino & Paolo**

Drogheria  
90011 Bagheria  
Via Veneto, 3

**Linda Droghe s.r.l.**

Drogheria  
90039 Villabate  
Viale Europa, 62 a

**Pisciotta Rosario Angelo**

Droghe e alimentari  
90134 Palermo  
Via Cappuccinelle, 54



## Riconoscere i funghi buoni e cattivi

Chi è in accettabile forma fisica ed ama la natura in genere ed i funghi in particolare può mettersi in contatto con il «Gruppo micologico siciliano».

È un'associazione che ha infatti tra i suoi principali scopi istituzionali quello di diffondere la cultura micologica, naturalistica ed ecologica; la valorizzazione dei prodotti della terra, la diffusione di un turismo rispettoso del paesaggio e dell'ambiente naturale, botanico e faunistico; organizzare passeggiate nei boschi per godere dell'incanto dei paesaggi montani, soprattutto delle Madonie ma non solo di esse; raccogliere funghi e catalogarli ai fini della commestibilità, organizzare mostre e corsi per insegnare ai neofiti a riconoscere i funghi.

Il «Gruppo micologico siciliano», che ha nei suoi programmi tante suggestive iniziative dense di amore per la natura ha sede in Palermo, via Isidoro La Lumia, 79 - tel. 091.331978.

Il suo consiglio direttivo è così composto: Mario Tamburello, Andrea Di Pasquale, Francesco Raia e Antonio Marchese.

### **Gruppo Micologico Siciliano**

90139 Palermo

Via Isidoro La Lumia, 79

Tel. 091.331978

**CUSCINETTI RIV** A SFERE, A RULLI  
 SOC. AN. OFFICINE DI VILLAR PEROSA  
 Agenzia di PALERMO  
 Autorifornimenti P. Dabbona & C. Via Libertà, 1 - Telefono 14-897

VISITEZ NOTRE GALERIE

ANTICHITÀ  RICAMI

ARTE PAESANA

BRODERIES SICILIENNES  
 ANTIQUITÉS - ART LOCAL  
 SOUVENIRS

EMBROIDERED LINENS  
 ANTIQUES - PEASANT ART  
 SICILIAN CARTS WITH LIVE DONKEYS

SIZILIANISCHE HANDARBEITEN  
 VOLKSKUNST - ANTIQUITAETEN  
 ANDENKEN

**DANEU & C<sup>o</sup>**  
**PALERMO**

452 - CORSO VITTORIO EMANUELE - 452  
 (PRESSO LA CATTEDRALE)

**PALERMO - Grande HOTEL PATRIA**

Telefono 8-18  
 Camere da b. 10 a b. 15 - Pensioni da b. 35 a b. 45  
 Autobus a tutti i treni e piroscafi - Garage  
 Proprietari: **FRATELLI CORRSRO**

**PALERMO**

**Grand Hotel et des Palmes**

200 Zimmer 150 Bäder  
 berühmt wegen seiner Küche

**EXCELSIOR PALACE**

(gleiche Direktion)  
 150 Zimmer 100 Bäder  
 Grosser Garten - Tennis

**TAORMINA**

**SAN DOMENICO PALACE**

Unvergleichliches Panorama auf den Ätna

**MONDELLO LIDO - Palermo**

ROSIGER STRAND - GOLF UND TENNIS

**RESTAURANTS**

Café Restaurant de Paris

Quattro Canti di Città (Palazzo Culotta)

Caffè Ristorante Firenze

Via Maqueda N. 246

Caffè Ristorante Oreto

Piazza Marina

Caffè Ristorante Favorita

Piazza Leoni N. 32  
 Rimpetto "La Favorita",

Café Restaurant Bologni

Corso Vittorio Emanuele 381-82-83  
 Rimpetto piazza Bologni

Caffè Ristorante Corte d'Assisi

Via Parlamento N. 44-46

Photographie Royale  
**Chev. G. INCORPORA**

Rue Cavour 70-72-74 Hôtel de Maître  
 (tout près de l'Hôtel des Palmes)

Portraits Artistiques  
 Collection d'Art et d'Amateur  
 Vues et monuments de Sicile

Articles pour la photographie—Apparats  
 et pellicules Kodak—Développement et tirage  
 d'épreuves pour MM. les Amateurs.

**PALERMO**

**Weinen's Hotel de France**

Nähe des Meeres  
 Erstklassiges Familienhotel

Bes. P. WEINEN  
 aus Köln.

**Rimessa Ingrassia**

Via Benedetto D'Acquisto e Benedetto Civiletti  
 TELEFONO N. 100

Servizio scelto di vetture, breaks,  
 stages, etc. per escursioni, gite in cam-  
 pagna, passeggiata, etc.

**I. R. E. S.**

INDUSTRIE RIUNITE EDITORIALI SICILIANE

PALERMO

Via Enrico Albanese - Telefoni: 11000 - 14078

Il più poderoso impianto d'Arti Tipo-Litografiche dell'Isola.



**"ITALIA"**

FLOTTE RIUNITE - GENOVA  
 Servizi celeri per Nord - Centro -  
 Sud America e Australia - Crociere  
 PALERMO - Piazza Marina, 88

# III

## Persone

## La gazzella ferita: Salvatore Antibo

Quando su tutte le piste del mondo batteva perfino gli imbattibili africani sui 5 e 10 mila metri, dicevano di lui che era l'orgoglio nazionale: "Totò di qua" e "Totò di là". Era un coro generale: "Come lui non c'è nessuno. È il numero uno".

Poi, nel giugno del '91, a Tokio, nella finale mondiale dei 10.000 metri, all'improvviso, come un puledro che "rompe", Totò fu come folgorato da uno strano "incantamento" e lentamente ma inesorabilmente perse la scia di tutti gli avversari, pure di quelli che era abituato a staccare al primo allungo. Milioni di appassionati seguirono increduli alla televisione l'agonia di un campione che, fino a quel fatidico "diecimila", era sembrato un angelo sterminatore, piovuto dal cielo (o da chissà dove) a dettare la sua legge, inviolabile per tutti. Totò concluse ultimo e staccatissimo: uno come lui non concepisce il ritiro come una soluzione; semmai, come un'onta. "Meglio ultimo che ritirarsi" disse e i suoi occhi imploravano pietà.

L'anno successivo, dopo le Olimpiadi di Barcellona, Totò disse basta e si rintanò come sempre nella sua Altfonte. Dissero che il "piccolo male", che lo aveva fermato a Tokio, era riuscito ad annientare un fuoriclasse che sembrava invincibile. Ma non era questa la verità. Dall'eremo del suo rifugio, Totò lanciava di tanto in tanto strali di fuoco contro il suo mondo: "Finchè vinci sei un dio, poi non sei più nessuno...". Ce l'aveva con la Fidal che si era dimenticata di lui, così, di colpo, come una ventata che spegne un fuoco fatuo. Lui lottava disperatamente per tornare in lizza, grande quant'era grande, ma quelli della Fidal facevano finta di niente. Lui andava a Turku, in Finlandia, per consultare il grande Orava (il celebre traumatologo finnico che aveva rimesso in sesto tanti altri campioni) e la Fidal non batteva ciglio. Lui aveva una caviglia a pezzi ed un tendine sfilacciato come una corda consunta e sperava che l'illustre clinico riuscisse a guarirlo; ma doveva fare tutto da solo, senza sostegno alcuno da parte della Federazione che pure aveva colmato di onori e di medaglie. Ce n'era abbastanza per mollare tutto e darsi finalmente alla pazzia gioia, come la sua certossina vita d'atleta non gli aveva mai consentito di fare. Ma uno come Antibo per arren-

dersi deve prima spaccarsi in due cento volte. Così, pur sentendosi solo ed abbandonato da tutti, perfino dai suoi fedelissimi (allenatore escluso) continuò a lottare, ad allenarsi, a spingere quella caviglia maledetta al di là della soglia del dolore, che già lo aveva ridotto ai minimi termini. Poi, di schianto, dopo l'ennesimo silenzio in risposta al suo grido d'aiuto, gettò la spugna e divenne finalmente "solo" il signor Salvatore Antibo, 30 anni, pensionato di Altofonte, anticamente inteso "il Parco", perché qui nel XII se. Ruggero II, il normanno, aveva fatto edificare la sua personale riserva di caccia.

Era ol '93 ed era già finita la sua favola d'oro: ora c'era la vita, che è un'altra cosa; dura e aspra forse di più di un "diecimila" in altura contro i più forti del mondo. Della vita (così come gli si presentava dopo dieci anni di corse, rincorse, vittorie, medaglie) lui non sapeva niente, ma sperava che gli altri, tutti gli altri, lo aiutassero a capirla. A godersela. Lo sperava perché, dopo aver dato, era convinto che finalmente dovesse ricevere. Ed invece niente: silenzio dal suo mondo di una volta - l'atletica e la Fidal -; silenzio da quello di oggi: da anni aspetta che la sua città gli metta a disposizione la pista di atletica, più volte promessa quando, di ritorno al suo paese dopo l'ennesima vittoria, gli dicevano "Grazie, Totò: con le tue vittorie hai dato lustro e notorietà alla nostra cittadina: sapremo ripagarti costruendo per te e i tuoi piccoli allievi una bellissima pista in tartan...". Ma la gratitudine, si sa, è una virtù rara: non solo Fidal, che pure gli deve tanto, ma anche Altofonte e Palermo, che gli devono forse di più, mostrano d'aver la memoria corta e restano muti e sordi ai suoi ultimi rabbiosi appelli. Totò li ha lanciati ai media, tv e giornali, ma nulla di concreto è successo, dopo le prime scandalizzate reazioni: Totò resta isolato nella sua Altofonte e della pista d'atletica non parla più nessuno.

Da semplici concittadini di un così grande campione, sentiamo il bisogno di elevare una protesta: Altofonte vorrebbe ma non può e comunque Antibo merita un'attenzione più vasta e titolata. Si muovano, dunque, Provincia e Regione e rendano al vecchio campione gli onori che merita: insieme, per trovare la strada più rapida per costruire per lui l'ormai famosa pista in tartan.

(beca)

## Franco Bertolino

Cultura e artigianato a Palermo. Nella splendida piazza Set-t'Angeli a due passi dalla cattedrale, in pieno centro storico, nella zona del Capo si trova il "laboratorio" di Franco Bertolino: l'ultimo "carrettiere" rimasto in città.

«Da cinque generazioni ci tramandiamo questo mestiere, una vera e propria arte» dice con orgoglio l'artista palermitano. Fu il nonno – anche lui artigiano – a spingerlo verso questo mondo incantato e unico, dove la realtà si confonde con la fantasia e dove il tempo sembra essersi fermato. Nel laboratorio ci si perde tra carrozze d'epoca e carretti siciliani, paladini e teatrini dei pupi, teli da teatro e scacchiere dei cantastorie. Una lunga tradizione che la famiglia Bertolino ha saputo perpetuare nel tempo con sapienza e intelligenza.

Il fiore all'occhiello della collezione di Franco Bertolino è rappresentato dai suoi carretti: delle vere e proprie opere d'arte. Ci viene descritto ogni apparato decorativo, ogni piccolo elemento che rende unico il carretto siciliano. All'interno del laboratorio è come fare un viaggio nella storia dei carretti: gusto e tradizione si mescolano e danno vita ad una cultura siciliana ove sono di certo abbondanti le "contaminazioni" arabe e mediterranee, nordiche e isolane.

Ma qual è il vero segreto di questa antica arte?

«Tutto sta nei colori, nell'abilità di combinare polveri e olio di lino, impastare il tutto ed ecco create queste splendide sfumature» precisa Bertolino. Ma non è tutto! Con voce sinceramente commossa egli ci rivela: «Il vero segreto sta nella passione e nell'amore, gli stessi sentimenti che erano propri di mio padre e di mio nonno».

Il gusto dell'arte popolare che Franco Bertolino con le sue sapienti mani riesce a creare ci mostra tutto l'amore per la propria terra. Tra carretti e paladini, tra un Orlando con gli occhi a mandorla e un Rinaldo con i baffi, ha inizio la lunga avventura. Scene di duelli all'ultimo sangue, impavidi paladini in sella a cavalli dagli occhi di fuoco.

Qua e là sono appesi pupi siciliani dall'aria solenne pronti a mettere a repentaglio la loro vita contro i Mori.

E il nostro amico, con il cuore tutto palermitano, ne avrebbe di storie da raccontarci. Oggi è uno degli artigiani più apprezzati e più richiesti a Palermo e provincia. Un pezzo di una Palermo che scompare giorno dopo giorno, tra l'indifferenza dei suoi cittadini. Di una città dove l'arte popolare va a braccetto con la cultura, intesa quest'ultima come desiderio di recupero della nostra storia e delle nostre tradizioni.

Il sogno nel cassetto di Franco Bertolino è quello di creare un "museo del carretto" per non fare perdere una memoria che rischia seriamente di scomparire.

«È un mestiere ormai al tramonto e non credo che mio figlio continuerà quest'antica arte, perché i tempi sono cambiati» sottolinea Bertolino

E quando quest'ultima antica bottega sarà chiusa Palermo avrà perduto un altro pezzo del suo variegato e prezioso mosaico storico e folkloristico.

*(angi)*

**Franco Bertolino**  
90134 Palermo  
Salita Ramirez, 8  
Tel. 347.0576923

## Un uomo al servizio dell'uomo: Biagio Conte

Una vita dedicata agli altri. Questa è la filosofia di vita e la realtà quotidiana di frate Biagio: così si fa chiamare ormai da anni Biagio Conte.

Palermitano, completamente votato alla solidarietà e all'aiuto del prossimo. «È già la terza missione che attiviamo dopo quella di via Archirafi e via Garibaldi» dice con orgoglio frate Biagio. «In questa di via Decollati siamo in 230 e la missione è stata battezzata *Cittadella del povero e della speranza*. Stiamo lavorando, grazie anche all'aiuto di tanti volontari, per renderla accogliente ai nostri fratelli» ci dice il missionario laico mentre ci accompagna nella visita dei saloni dell'ex caserma dell'aeronautica.

Pur temendo di essere troppo indiscreti chiediamo cosa spinge un uomo ad intraprendere questo cammino. «Da ragazzo vedevo tanta indifferenza nei confronti di chi soffriva, di chi non aveva un tetto, soprattutto nella mia città dove tutto sembrava civile e invece...». Frate Biagio si emoziona nel ripercorrere tutto il suo cammino umano e spirituale degli ultimi dieci anni. «A 26 anni sono andato via da casa e ho iniziato a fare vita da eremita. Sono scappato dal consumismo sfrenato di una grande metropoli come Palermo. Ho vagato per settimane nelle campagne di Piazza Armerina: facevo il pastore e qui ho incontrato il mio inseparabile amico a quattro zampe che ho chiamato Libertà. Ma è stata soltanto la figura di Cristo che mi ha dato la forza per andare avanti».

Perché il viaggio ad Assisi?

«Un sogno, un desiderio che avevo nel cuore. Fin da ragazzo ero affascinato dalla vita di San Francesco. Oggi mi sento un suo discepolo e strumento nelle mani di Dio».

Biagio torna presto a Palermo, dove c'è tanta gente da aiutare e, quindi, tanto da fare. «Ho iniziato a vivere sotto i portici della stazione centrale. Aiutavo chi viveva per strada e non aveva un tetto». Ma presto sono iniziate le battaglie di Biagio per ottenere un posto al coperto dove accogliere i fratelli meno fortunati.



«Mi sono rivolto alle autorità, dopo digiuni e varie altre forme di lotta. Sono alla fine riuscito ad ottenere la disponibilità dei locali dell'ex "disinfettaio" comunale. Nasce così la prima missione, denominata Speranza e Carità. I locali furono rimessi a posto dopo una serie di cospicui interventi dei volontari». L'obiettivo era quello di recuperare e reinserire nella società tutti i poveri che la missione accoglieva ed è per questo che si iniziarono a promuovere tanti tipi di attività lavorative: dal calzolaio al muratore.

Da allora è stato un ininterrotto crescendo: nel 1998 si apre la missione femminile curata da due suore laiche, Mattia e Alessandra. Il numero dei volontari aumenta, le istituzioni prendono coscienza dell'importanza dell'iniziativa. Così arriviamo all'ultimo tassello di una storia di altri tempi ma che stiamo vivendo oggi: dopo lunghe "battaglie" Biagio Conte riesce ad ottenere la metà dell'ex caserma dell'aeronautica. «La missione cui abbiamo già accennato va via via prendendo la giusta forma: oggi abbiamo la certezza che potremo realizzare una chiesa, un campo sportivo polivalente, una palestra per la riabilitazione, un cinema, un teatro e una biblioteca. Ma già abbiamo aperto l'ambulatorio medico, uno studio dentistico e una farmacia».

La missione svolge la sua attività anche per le strade della città: un camioncino va di notte per le strade per aiutare chi ha bisogno e offrire qualcosa di caldo da mangiare e qualche parola di conforto.

Frate Biagio è un fiume in piena; ci racconta storie e aneddoti della sua vita e anche l'aiuto che ha avuto in questi anni dalla Chiesa palermitana e dal cardinale Salvatore Pappalardo prima e dal cardinale Salvatore De Giorgi oggi. «Grazie al sostegno del Comune, della regione e della Chiesa palermitana abbiamo acqua, luce, gas. E tutto questo, di certo, non è poca cosa!».

Oggi Biagio è un uomo di quaranta anni che sulle orme di San Francesco aiuta i poveri e i bisognosi palermitani e stranieri senza distinzioni, quindi, di razza, di cultura, di età e quanto altro. Spera che tra i giovani possano nascere e... crescere tanti Biagio Conte, tanti buoni cittadini e che, pertanto, Palermo in ogni suo quartiere possa trovare il riscatto e la dignità in modo definitivo.

(angi)

Società Sicula Imprese Elettriche

# TARIFFA DELLE CORSE

OMNIBUS

## I. Stazione Centrale - Favorita (Leoni)

Staz. Centr. (S'Antonino) Giard. Inglese	Cent.	10
Quattro Canti — Via d'Azeglio		» 10
Porta Maqueda — Palazzo Ranchibile.		» 10
Politeama — Favorita (Leoni)		» 10
Staz. Centrale — Palazzo Ranchibile.		» 15
Quattro Canti — Favorita (Leoni)		» 10
Intiera corsa.		» 15

## II - III Piazza Marina - Lolli - Olivuzza

Piazza Marina — Stazione Lolli	Cent.	10
Quattro Canti — Olivuzza		» 10
Piazza Marina — Olivuzza		» 10

## IV - Porta Felice - Piazza Bologni

Intiera Corsa	Cent.	5
Porta Felice - Piazza Porrazzi		» 10

*In occasione della*

## GRANDIOSA GARA DI AVIAZIONE

*che avrà luogo a Mondello la prima settimana di Maggio; la Società Sicula impianterà un servizio straordinario di Omnibus, che da S. Lorenzo (punto d'arrivo delle Tramvie) condurranno a Mondello, e viceversa.*

## F<sup>SC</sup> Fecarotta & C.

Via Vittorio Emanuele, 186  
PALERMO

Fabricsants Joailliers

Specialités en orfevreseries - Objets pour cadeaux - Bronzes - Objets d'art - Ent-tout-cas - Pièces fantaisies - Souvenirs de Palerme - Objets anciens.

## SPECIALITÉS SICILIENNES

de production, art et antiquité

DANEU & C. — PALERMO

Via Stabile 130

Prix fixes

Prix fixes

## Benzina **SHELL** Motor Oils

Filiale della Soc. «NAFTA» a PALERMO

Via Roma (ang. Corso Vitt. Emanuele)

Telefono 12-417

ALZATURIFICIO  
MECCANICO  
GIUSEP. ARUSO MANNINO  
Via Simone Corleo 7 - Via Ruggero Settimo 48 - Via S. Agostino 63  
PALERMO  
VENDITA ALL'INGROSSO ED A DETTAGLIO



## PALERMO

CONDITOREI TEA-ROOM

## C. CAFLISCH

KONDI TOREI EN - Via Vitt. Em. 180

Via Roma 255

Via Maqueda 292

TEA-ROOM . . . - Via Roma 255

FIRST CLASS!

## RIMESSA INGRASSIA

Via Benedetto D'Acquisto e Benedetto Civiletti

TELEFONO N. 100

Servizio scelto di vetture, breaks, stages, etc. per escursioni, gite in campagna, passeggiata, etc.

## GRANDE SCUDERIA MODERNA

diretta dal sig. Rosario Mucera (Pescasserola)

Via Isidoro La Lumia N. 37 e Via Bottai N. 46 — Telefono N. 7

Servizio per Alberghi e per forestieri — Gite in Comitiva — Attacchi speciali per le Corse, Corsi di fiori, Escursioni, etc.

Casa fondata nel 1855

# IV

## Talenti



# Valeria Ferrante

Valeria Ferrante è una giovanissima (ha compiuto diciassette anni) studentessa di Capaci. Mentre studia scrive e... scrive. Ama soprattutto la poesia. Tra le migliaia di parole che ci ha consegnato in fogli manoscritti con una pazienza veramente impressionante, abbiamo “estrapolato” le seguenti che ci sembrano il sintomo di una vera e profonda (certamente da coltivare e da “affinare”) vena lirica. Dice che il suo unico hobby è proprio la scrittura e sogna di potere un giorno avere uno spazio (anche piccolo) tra i poeti contemporanei.

## Progetto

*Non pensare al domani  
Non avere potere sul tempo  
Sii come gli uomini semplici  
che sanno solo dell'oggi.*

## Viltà

*Ho preferito rischiare  
per continuare  
ad amarti.*

## Momenti

*Una lacrima scende ora sul mio viso  
e aspetta l'altra che le terrà compagnia.*

## Limiti

*Sapevo che ti avrei ripescato  
a cercare i miei occhi.  
E quando ti ho colto sul fatto  
di colpo hai voltato il tuo viso  
...  
Mi perdo nelle mie parole.  
Ma tu poco alla volta  
sei bravo a perdere me.*

# La macchina da scrivere

Ciao a tutte le persone che hanno dagli 11 ai 69 anni.

Io sono Valeria Milazzo, una bella bambina di Palermo undicenne. Volevo dire a tutte le persone che leggeranno questo scritto che é troppo bello, anzi troppo entusiasmante usare la *macchina da scrivere*.

Inoltre, scrivere con questo meraviglioso *oggetto* é un aiuto per tirare fuori le ispirazioni che ognuno ha dentro di sé. Grazie ai miei meravigliosi zietti, io sono riuscita a tirare fuori le mie aspirazioni scrivendo ciò che sentivo dentro di me e per questo credo che ognuno debba provare come me, ad usare la *macchina da scrivere*.

Secondo me, chi ha un talento nascosto per la scrittura potrebbe metterlo alla luce ed iniziare a praticarlo.

Io, ad esempio, ho capito che mi piace scrivere con la macchina da scrivere, ma credo di non avere un talento nascosto per la scrittura (da grande, però, potrei diventare una scrittrice di fumetti per ragazzi).

In poche parole: consiglio a *tutti* (soprattutto ai bambini e ai ragazzi) di provare questo *magnifico, stupendo, indefinitamente bello oggetto*: la *macchina da scrivere*.

La mitica, stupenda Valeria Milazzo.

le mie  
per questo credo che ognuno  
deba usare la macchina da scrivere.  
do me, chi ha un talento nascosto per la scrittura potrebbe  
metterlo alla luce ed iniziare a praticarlo.  
ad esempio, ho capito che mi piace scrivere con la macchina  
da scrivere, ma credo di non avere un talento nascosto per la  
scrittura (da grande, però, potrei diventare una scrittrice di  
fumetti per ragazzi).  
In poche parole: consiglio a tutti (soprattutto ai bambini e  
ai ragazzi) di provare questo magnifico, stupendo, indefinitamente  
bello oggetto: la macchina da scrivere.  
La mitica, stupenda Valeria Milazzo.

Valeria Milazzo

## La sveglia

Non ce la faceva più. Andrea era quasi arrivato al suo punto di rottura. Lo sapeva.

La stessa mattina, ogni mattina, la scena si ripeteva ormai da dieci anni, da quando cioè aveva trovato lavoro in quella filiale della banca nazionale di quel paesino fuori città. E ancora non gli concedevano il trasferimento.

E così ogni mattina quell'odioso aggeggio elettronico continuava, imperterrito, ad emettere quel suo terribile, esasperante suono: driiiiiin!

Tanto semplice quanto impietosa la sveglia acquistata in un negozio vicino a casa sua. Ogni mattina, puntuale, cattiva, sradicava Andrea via dai suoi semplici e innocenti sogni di serenità e lo catapultava nel pieno di quella battaglia che ogni giorno si rinnova: la vita. Sì, perché la vita con le sue angosce, con le sue angherie, la sua intolleranza, con gioie e dolori, era sempre lì e lo aspettava paziente e imperturbabile. E Andrea, complice la sua sveglia, ogni mattina vi si tuffava con rassegnato entusiasmo e non ne usciva che esausto la sera.

La odiava quella sveglia. Non poteva non odiarla. Non c'era stato qualcuno che, chissà quanto tempo prima, aveva parlato di un certo "sonno dei giusti"? Perché lo si privava del sonno? Forse che lui non era uno dei "giusti"?

Eppure ogni mattina si alzava e nonostante tutto faceva il suo dovere fino in fondo, docile docile. Gli riusciva anche di prendersi cura del vecchio padre, ormai non più in grado di badare a se stesso. Era convinto di meritarselo quel sonno. Ma più se ne convinceva tanto più diligentemente ottemperava ai suoi doveri. Tutte le sere, esausto, sia per il lavoro che per i quaranta chilometri che ogni giorno percorreva per andare al posto del lavoro, tornato a casa, mangiava quel poco che gli aveva preparato Maria (la governante che badava al padre in sua assenza) e, dopo aver chiacchierato un po' con il genitore (certo per quel che si poteva) faceva la doccia e andava a letto.

Dopo avere fissato la sua sveglia ovviamente.

E ogni mattina, puntuale, insieme alla disperazione di Andrea, arrivava l'arpia che lo tirava a forza giù dal letto. Si alzava, salutava il padre che raramente rispondeva e andava in banca. Cominciava una nuova giornata.

Ora, però, quell'odio per la sua sveglia era cresciuto: enorme, mostruoso, innaturale. Ne aveva egli stesso terrore, come quei bambini che sono atterriti dalle stesse cose cui, però, non possono fare a meno di pensare, magari alla sera quando il sonno tarda ad arrivare.

Il sonno di Andrea tardava sempre più.

Così, poco a poco, insieme al suo rancore, che cresceva, l'insonnia si faceva sempre più invadente e lo provava ogni giorno di qualche minuto di sonno in più: cosa che, al mattino, imprecando rimpiangeva.

Ma quella terribile mistura di cattiveria e di stanchezza cresceva, cresceva e lui non poteva fare nulla per fermarla: era come se un altro Andrea si fosse materializzato in quei mesi dentro e accanto l'Andrea che tutti conoscevano, nutrito di quei sentimenti che lo terrorizzavano. Lo sentiva ogni giorno più presente, diabolico, al tempo stesso estraneo e genuino, mattino dopo mattino, squillo dopo squillo. Ne aveva paura. Aveva paura di non poterlo più controllare, di rimanere soccombente.

Ma, tutto sommato, poteva sopportarlo. L'importante era che non se ne accorgesse nessuno. Se gli altri lo avessero considerato pazzo cosa avrebbero pensato di lui. Avrebbe perduto il lavoro? Sarebbe stata una vera rovina. Poteva sopportarlo; ne era convinto. In fondo, quell'altro Andrea si limitava ad esserci. Non diceva nulla, né di buono né di cattivo. Non faceva, soprattutto, nulla.

Un giorno, all'approssimarsi della Pasqua, Maria disse che il venerdì successivo non sarebbe potuta venire: la sua unica figlia si sposava. Andrea, cordiale, non aveva sollevato alcun problema malgrado ciò nella realtà gli creasse non pochi disagi. Con chi sarebbe stato il padre quella giornata? Sarebbe rimasto digiuno? No tutto questo non era possibile. Decise che avrebbe domandato al direttore un giorno di ferie.

Il giorno dopo, dopo l'ennesima notte praticamente insonne, si recò al lavoro. Notò subito che mancava quasi un terzo del personale: agli sportelli c'erano interminabili code di clienti.



Durante la pausa pranzo parlò con il direttore e sebbene già si aspettasse una risposta negativa, tuttavia questa, quando venne espressa dal superiore, lo lasciò profondamente amareggiato. Il direttore a chiare lettere gli riferì che non poteva ancora ridurre il personale “superstite”. Andrea era furente ma chiarì di comprendere benissimo (“grazie lo stesso”) e che avrebbe, comunque, in qualche altro modo risolto le sue necessità.

L'altro Andrea taceva, ma osservava e captava tutto.

Tornando a casa, durante il tragitto che lo separava dalla doccia e dal letto, si sforzò di immaginare quale poteva essere la soluzione alle sue necessità. Si rese pian piano conto del fatto che aveva molti conoscenti, ma nessun vero amico e, meno che mai, amiche. Questa verità, per la prima volta nella sua esistenza, nuda e cruda, lo lasciava sbigottito ed atterrito. Cercò di non pensarci ancora. Aveva un serio problema, urgente e da risolvere costasse quel che costasse. Aveva meno di due giorni per farlo.

Dopo cena andò a letto, cercando di dormire almeno due, tre ore, Non dormiva praticamente più. Aveva, però, raggiunto una situazione di equilibrio: stava l'intera notte in quel limbo compreso tra la veglia ed il sonno, quello spazio temporale e mentale in cui il nostro cervello si diverte giocando con le associazioni mentali più strane, pur non mettendo mai completamente da parte la coscienza.

Sentì una voce. Si meravigliò (“chi può essere?”). Sentì ancora la stessa voce. Trasalì. Spalancò gli occhi, accese la luce, si alzò dal letto e si guardò intorno. In giro non vide anima viva. Forse era stato suo padre a parlare? No. Dormiva. Si sentiva in casa il suo respiro particolarmente affannoso.

Di nuovo quella voce (sembrava la sua stessa voce): «Sei felice?». Andrea chiese chi stesse parlando. «Davvero non lo immagini? Per favore, non cercare di burlarti ancora di te stesso. Sai fin troppo bene chi sono e sai anche perché ora ti ostini a non riconoscermi».

Capì.

Era l'altro Andrea. Stava accadendo ciò che aveva temuto? L'altro Andrea parlava con tono distaccato, freddo, quasi “metallico”, allo stesso tempo pungente e determinato. «Sei felice? Rispondimi!».

«Sì. Penso di essere felice» rispose quasi meccanicamente An-

drea.

«Davvero? Dunque vivere la tua vita come la vivi ti piace. Non desideri nulla di più. Ti sembra possibile?».

«Sì!».

«Bugiardo. Ti ripeto: non prenderti in giro».

Andrea era sconvolto. Con chi stava parlando? Stava realmente parlando? Forse era riuscito finalmente ad addormentarsi e stava sognando? Se così era il suo sogno era molto realistico e non riusciva a risvegliarsi.

L'altro Andrea insisteva, come in un vero interrogatorio poliziesco. «Ti piace il tuo lavoro? I tuoi amici? Sei felice?».

Questa domanda cominciava ad esasperarlo. E, quindi, urlò: «Ti ho detto di sì».

«Perché odi la tua sveglia?» incalzò la voce.

«Non... non mi fa... dormire. Mi priva del riposo che merito».

«Sei sicuro che le cose stiano proprio così?».

«Sì».

«Non lo trovi strano? Sai quanti milioni di persone, ogni giorno, sono svegliate dai milioni di sveglie che esistono al mondo? Eppure nessuno odia la sua sveglia con un odio profondo come quello tuo. Ne sei consapevole?».

Andrea rimase interdetto. Era perfettamente vera e corretta l'osservazione della voce. Non rispose. Passò qualche secondo. Poi, definitivamente vinto, scoppiò in un pianto irrefrenabile. Gli sembrava che le lacrime lo stessero svuotando di ogni energia.

«Sei felice? Perché odi la tua sveglia? Sei felice? Ti piace il tuo lavoro? Rispondi!».

L'interrogatorio continuava e Andrea singhiozzava ancora.

«Rispondi!».

«Basta! Basta! Ti prego».

«Rispondi!».

Silenzio.

Il viso di Andrea, rigato di lacrime e contratto da smorfie involontarie, fu inondato dal primo sole dell'alba che filtrava attraverso le tapparelle della sua camera.

Lentamente le convulsioni del pianto lo abbandonarono.

Erano le cinque del mattino di giovedì. Zittì la sveglia anticipandone il suo sibilo. Andò al lavoro.

Quella domanda gli tornava in mente e gli lacerava il cervello vibrandogli dentro come un diapason. «Sei felice? Sei felice? Sei felice?» lo riempiva, lo esasperava.

Lo abbandonava improvvisamente, lasciandolo per qualche minuto privo di ogni facoltà di pensiero. Poi imperterrita ritornava («Sei felice? Sei felice? Sei felice?») anche nei momenti più impensabili: in bagno, durante un bicchiere d'acqua tra una pratica e un'altra.

Tornando a casa nel traffico, mentre migliaia di vite gli passavano vicino, davanti, da dietro, da destra e da sinistra, solo in quella cospicua moltitudine, la verità gli apparì, come un fulmine, chiara, lampante, disarmante nella sua semplicità e proprio per questo terribile: aveva vissuto sino ad allora non la sua vita, non la vita che gli apparteneva, non la vita che doveva essere quella sua. Era stato ciò che gli altri si aspettavano che fosse. Era stato costretto a muoversi, ad agire, a “pensare” come un burattino. Chi era però il burattinaio? Non lo sapeva. Ma sentiva che stava per tagliare i fili.

Scoppiò di nuovo in lacrime. Pianse per quasi tutti i venti chilometri che lo separavano da casa. Questa volta, però erano lacrime di gioia. Ora sapeva!

Giunse a casa e vi entrò come una furia. Abbracciò il padre. Cucinò per lui e per sé la prima cosa che immaginò. Non venne granchè bene, ma era finalmente felice.

Aiutò il padre a mettersi a letto e a sua volta si ritirò nel suo letto. Voleva dormire. Ora sapeva che avrebbe potuto e, anzi, avrebbe dovuto.

Si addormentò e dormì profondamente.

Il mattino dopo la sveglia non squillò.

*Questo è un racconto di Marco Pensabene, palermitano, non ancora ventenne, studente presso l'Università di Palermo in Medicina. Ama leggere, scrivere, interessarsi dei fatti della letteratura a 360 gradi. Sicuramente già possiamo contare su un ottimo, interessante ed intrigante medico-scrittore, come molti prima di lui nella storia della letteratura italiana.*

## Monica Rubino

I valori effimeri della società di oggi, ma anche le gioie e le amarezze. È basata sui sentimenti l'arte di Monica Rubino, giovane palermitana (diciottenne) alle soglie della maturità, sicuramente di talento, che si diletta a disegnare.

Con la matita in mano lascia campo libero a tutta la sua fantasia. Un modo per esprimere i propri stati d'animo e nello stesso tempo per analizzare la società in cui vive. I suoi disegni sono molto interessanti proprio per la particolarità e insieme la realtà che riescono ad esprimere.

«Ho iniziato quattro anni fa. Dovevo disegnare una ragazza dalla corporatura normale, equilibrata e invece è venuto fuori un disegno un po' strano».

Cosa è venuto fuori di preciso?

«Una modella con una grossa testa e grandi occhi: divenne la mia specialità artistica e da allora ho sempre disegnato figure di donne» ammette con un ironico sorriso Monica.

Il suo gusto artistico è nato autonomamente, unicamente dall'istinto. Monica non ha mai frequentato accademie o scuole o corsi d'arte.

Figure di donne con piccoli corpi e grosse teste, strane, intriganti, interessanti: «Voglio rappresentare il disagio della nostra società, sempre più fondata su valori effimeri, ma anche la sofferenza umana ed i suoi problemi di fondo: l'alcool, il fumo, la droga, la prostituzione». Temi forti certo ma frutto di idee molto chiare. Disegni "strani", con figure deformate nel corpo e nello spirito che evidenziano il disagio esistenziale, fisico e mentale e la realtà, insomma, di buona parte dell'umanità.

Disegni ironici, grotteschi, personalissimi il cui tema principale è rappresentato da donne con occhi enormi. Questa è la tematica di Monica Rubino, un talento versatile, aperto al mondo esterno, sempre pronto a raccogliere stimoli e suggerimenti per creare nuove forme di arte e di cultura.

Per Monica il disegno è, almeno oggi, solo un hobby, sicuramente importante, che la distrae dagli studi. Il suo sogno è, pe-

rò, è quello di diventare una vera artista. «Attraverso lo studio e l'esperienza spero di migliorare e di ottenere gli obiettivi che sogno. Per me il disegno è una vera passione».

Le linee sottili, la matita ben temperata e i piccoli particolari curati fino all'exasperazione colpiscono e catturano l'interesse di chi ha occasione di ammirare i fogli firmati da Monica.

La sua collezione conta più di trecento disegni, divisi in due sezioni: nella prima trovano spazio la fantasia ed il mondo del surreale; nella seconda c'è la realtà che Monica Rubino esprime con figure legate alla vita quotidiana, alle angosce ed alla voglia di riscatto dell'uomo. Lo stile fantastico e quello tradizionale formano una miscela esplosiva, un gusto nuovo, un'arte davvero creativa da vedere ma anche da interpretare. Le sue opere sono tutte senza un titolo. «Una frase o un titolo non riescono a esprimere in pieno il significato del disegno».

L'appuntamento con Monica Rubino vera artista è rinviato ma... a brevissimo termine!

(angi)



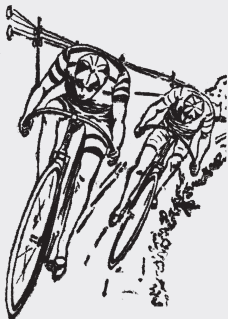
## Le macchine ARTALE

trionfano sempre qualunque sia la lunghezza e la difficoltà del percorso.

Nella Corsa Ciclistica **TRINACRIA, di 113 Km.**, svoltasi ieri, l'ardi Vincenzo, vincitore del primo premio, montava una **Macchina Artale** impiegando ore 5,22',13" compiendo l'intero percorso senza cambio o sostituzione di macchina.

I Signori Ciclisti tengano presente che questa rinomata ed antica Officina può paraggiare per la solidità delle costruzioni e la scorrevolezza delle sue macchine con le più importanti Officine d'Italia e dell'Estero.

Palermo, Via Stabile, N. 149. 1728



6 Diplomi d'Onore-7 Medaglie d'Oro  
7 Medaglie d'Argento

Conserve alimentari

## GIACOMO LA ROSA

Palermo

Stabilimento-Corso dei Mille 1072 (Roccella)

Uffici Via Giov. Meli 35-Telefono 511

Salsa di Pomodoro  
Salsa di Pomodoro condita con burro  
Pomodoro fresco naturale  
Estratto di Pomodoro  
Carciofi al naturale  
Piselli verdi

Fagioli verdi  
Caponata di Melanzane  
Frittata alla Siciliana  
Melanzane fritte  
Finocchi in salsa  
Pesche allo sciroppo  
Tonno a Ragout  
Tonno all'olio

Prezzi correnti a richiesta

Indirizzo telegrafico Larosa Roccella-Palermo

**PALERMO**

**Excelsior Palace Hôtel**

*vis à vis du Jardin anglais*

Somptueux établissement de tout premier ordre. — Hôtellerie d'après les principes d'Hygiène et de confort les plus récents. — 130 chambres et Salons.

Grand Restaurant français. Jardin d'hiver unique en son genre. Salles de Bain attenant à chaque appartement. Chauffage central.

**A. LANDRY**  
Hôtel Bristol, Naples

**A. BECKER, Dir.**  
Prop. G.4 Hôtel Imperial, Ghamonix

## SAVOY HÔTEL

PALERMO

Maison de premier ordre et de famille, offrant à des prix modérés tout le confort moderne. Ascenseur. Chauffage central.

Chambres avec eau courante chaude et froide. Appartements avec bain privé. Au centre de la ville. situation salubre en proximité des Théâtres, du Musée, des Banques, etc. Cuisine soignée. Autobus pour Excursions.

PENSION ET CHAMBRE DEPUIS 45 LIRE

## EXCELSIOR

## CAFFÈ GIARDINO

PALERMO

Piazza del Politeama - Via Libertà 1

Villino Giandalia

## GELATERIA MOMMO

## BIRRA CAPODIMONTE

R. DI PALMA propr.

Società Sicula Imprese Elettriche

## TARIFFA DELLE CORSE

TRAMVIE ELETTRICHE

I. Piazza Marina — Acquasanta	cent. 10	Linea Circolare	VII. Piazza Marina — Ucciardone	cent. 15
II. Piazza Marina — Romagnolo	» 10		Piazza Marina — Indipendenza	» 10
III. Piazza Marina — Noce	» 10		P. Reale - Indipendenza - P. Carini	» 10
Porta Maqueda — Noce	» 5		Staz. Centr. - Indip. - Politeama	» 10
Piazza Marina — Porta Maqueda	» 5		P. Montalto - Indip. - Ucciardone	» 10
IV. Porta Maqueda — Falde	» 10		P. za Marina - Indip. - Politeama	» 15
Porta Maqueda — P. za Ucciardone	» 5		P. Reale - Indipend. - Ucciardone	» 15
P. Ucciardone — Falde	» 5		VIII. Piazza Bologni — Rocca	» 20
V. Piazza Marina — S. Lorenzo	» 20		Piazza Bologni — Via Porrazzi	» 10
Piazza Marina — Via Angiò	» 10		P. Indipendenza — Dep. Camast.	» 10
Porta S. Giorgio — Leoni	» 10	Ist. M. Adelaide — R. Ris. (D'Azio)	» 10	
Ucciardone — Palaz. Resuttana	» 10	Via Cuba — Rocca	» 10	
ScambioCasiglia — Scamb Cusimano	» 10	Piazza Bologni — R. Ris. (D'Azio)	» 15	
Via Angiò — S. Lorenzo	» 10	P. Indipendenza — Rocca	» 15	
Piazza Marina — Palaz. Resuttana	» 15	IX. Piazza Bologni — Monreale	» 40	
Porta S. Giorgio — Scamb. Cusimano	» 15	Rocca — Monreale	» 20	
Ucciardone — S. Lorenzo	» 15	Monreale — P. Bologni	» 30	
VI. P. za Rivoluzione — Torrelunga	» 10	Monreale — Rocca	» 10	
		X. Piazza Bologni — Porrazzi	» 10	
		Piazza Bologni — Manicomio	» 5	

Colla tariffa festiva tutte le corse a c. 5 sono elevate a c. 10

Piazza Bologni Monreale c. 50 — Rocca Monreale c. 30 — Corse di corrispondenza prezzo unico c. 15

V

**Aziende**

## Contorno

Non erriamo affermando che quasi tutte le famiglie palermitane e moltissime di quelle siciliane conoscono i prodotti alimentari conservati contrassegnati dal marchio Contorno. Generazioni e generazioni (sicuramente tutte quelle succedutesi fino ad oggi a fare data dagli anni della prima guerra mondiale) hanno potuto portare in tavola contorni... Contorno (quante volte il cognome può segnare il destino anche lavorativo degli uomini!) e condimenti vari. In anni recenti la produzione della Fratelli Contorno s.r.l. si è fatta più varia e qualitativamente ineccepibile (l'azienda ha ottenuto la certificazione internazionale di qualità della Lloyds Register Italia). Ai classici e tradizionali prodotti come l'estratto di pomodoro, i pomodori pelati, la passata di pomodoro, la caponata di melanzane, il condimento per la pasta con sarde, tanti altri se ne sono aggiunti per assecondare le attuali tendenze gastronomiche e i gusti dei clienti: passata di pomodori biologici, caponata di carciofi, condimento per pasta alla norma, pesto mediterraneo, funghi champignons e altri ancora

A tutto quanto detto si sono aggiunti all'interno dello stabilimento e dei procedimenti produttivi tanti elementi di innovazione tecnologica che sicuramente consentono ai fratelli Contorno di offrire i prodotti della tradizione e quelli nuovi con garanzie di conservazione e di caratteristiche organolettiche e specificamente di gusto di altissimo livello.

Sul piano delle materie prime è indubbiamente utile segnalare come i

prodotti della terra oggetto delle attività di conservazione dell'Azienda nascono quasi tutti nelle campagne e negli orti siciliani. Le melanzane sono di Mazara del Vallo e Ispica; i pomodori sono quelli delle migliori coltivazioni del Ragusano; i carciofi sono quelli della Piana di Gela e ovviamente di Cerda; il finocchio selvatico del condimento per la pasta con le sarde viene raccolto nelle basse Madonne; le olive (quelle usate per la caponata di melanzane) sono le rinomate Nocellara del Belice. Ora l'impegno dei Contorno, così bene individuata la scelta dei prodotti e così bene garantita la qualità delle conserve, è tutto profuso nella ricerca di mercati all'estero. Ci risulta che già importanti accordi commerciali sono stati stabiliti con la Gran Bretagna, con l'Australia e con gli Stati Uniti di America.

### **Contorno**

Industria conserve alimentari  
90123 Palermo  
Via Ferdinando Gangitano, 4  
Tel. 091.6214023  
Fax 091.6214550  
E-mail: [contorno@mail.telegest.it](mailto:contorno@mail.telegest.it)



# La pasta e Tomasello, Tomasello e la pasta

Come abbiamo già detto (vedi in questo volume “La cucina mediterranea”), la pasta (insieme al pane) occupa il posto più rilevante nella cucina mediterranea. Ciò ha ragioni geografiche, storiche, sociali, economiche.

Già Antonino Mongitore, nella prefazione della sua opera “La Sicilia ricercata nelle cose più memorabili” scrisse: «La Sicilia fu sempre considerata da tutti meritevole d’ogni più eccelsa lode... Il suo fertilissimo seno, colle naturali dovizie, che produce, non solo nudre abbondevolmente i propri abitatori; ma somministra ad altre provincie straniere molte cose ogn’anno, come grano, olio, seta, vino, mele, manna, frutti di mandra ed altri in gran copie... Dissero gli autorevoli poeti, in riguardo alla sua fertilità, che in essa nacque Cerere, a cui si attribuisce l’invenzione del frumento e l’uso di fare il pane.

Una tradizionale filastrocca siciliana così recita: «...Olio e vino, e poi frumento e lane / li trovi in tutti i monti e nelle piane».

Questa premessa ci fa intendere come sempre la Sicilia sia stata colma di frumento e di granai («La Sicilia» si diceva «è il granaio d’Italia») e, quindi, di “materia prima” per la pasta e il pane. E poi, per conseguenza, di molini e di opifici per la produzione dei suddetti alimenti, la cui storia (con riferimento all’ubicazione, all’architettura, ai sistemi tecnici adottati, alla qualità del prodotto e a quanto altro) è interessantissima

e vi si coagulano elementi appunto geografici, storici, economici, tecnologici di estrema complessità e grosso fascino.

Se dovessimo scrivere la storia della pasta in Sicilia (o anche soltanto nel territorio di Palermo e della sua provincia) (cosa che, peraltro, quanto prima è nostra intenzione fare proprio nelle prossime edizioni di questo volume) dovremo utilizzare dozzine di pagine.

Qui citeremo, per il momento, solo un capitolo della ricordata storia: quello relativo al molino e pastificio Tomasello uno dei fiori all’occhiello dell’industria agroalimentare di Palermo, della sua provincia e della Sicilia tutta.

## 1.

Il pastificio Tomasello è ubicato alla periferia di Casteldaccia ad appena dodici chilometri da Palermo.

Casteldaccia è un piccolo centro di un ridente promontorio di fronte al mare e si inserisce entro lo splendido scenario che circondano i monti del golfo di Termini Imerese. È rinomata per il suo eccellente clima, mite e ventilato durante l’arco di tutto l’anno, ideale, quindi, per “asciugare” in modo naturale la pasta di grano duro.

L’opificio si sviluppa su un’area di 20.000 mq in prossimità del lungomare di Casteldaccia. L’attuale capacità produttiva è di oltre duemila quintali di pasta al giorno con sei linee di produzione.

Accanto al pastificio sorge il molino con annesso silos capace di conservare cinquantamila quintali di grano duro. A monte della conservazione nel silos c’è stata – e c’è –

un'operazione di selezione dei migliori grani duri, che vengono poi trasformati in eccellente "semola". Questa viene subito pastificata e trasformata, infine, in una pasta fragrante e saporita: conosciuta ed apprezzata da quasi un secolo dai consumatori, è prodotta in circa ottanta forme, nel rispetto della migliore tradizione di genuinità, con l'impiego di moderni impianti in grado di fare un prodotto finito igienicamente sicuro e qualitativamente davvero eccellente.

La pasta Tomasello viene consumata ovviamente in ogni posto della Sicilia, in molte zone della Penisola e viene esportata in molti paesi del mondo.

## 2.

Quando Giovanni Tomasello cominciò a produrre artigianalmente la pasta sul finire dell'Ottocento, quasi tutte le donne siciliane "facevano" la pasta in casa.

Solo una sparuta minoranza di ricchi rare volte si concedeva il "lusso" di comprare il prodotto già pronto all'uso uscito dalle mani di Giovanni Tomasello. Tutti a Casteldaccia conoscevano Giovanni per la sua passione e la sua maestria nell'impastare semola di grano duro e preparare maccheroni, spaghetti e tagliatelle.

La prematura scomparsa del "mastro pastaio" non bloccò l'attività che egli aveva intrapreso: la moglie Francesca con i quattro figli continuò nel solco da lui segnato e creò, nei primi del Novecento, un piccolo pastificio artigianale. Anche Francesca aveva avuto una vocazione spiccata per la pasta e, quindi, la

sua attività crebbe e si sviluppò. La pasta prodotta impastando con acqua la semola ottenuta dal buon grano duro siciliano veniva essiccata in modo naturale esponendola alle miti brezze ed al caldo sole di Casteldaccia.

L'attività, nel corso degli anni ha subito un continuo ed incessante sviluppo. Verso la fine degli anni quaranta, i figli di Francesca, Giovanni, Pietro, Andrea e Domenico, continuatori della tradizione familiare, realizzarono il primo mulino a grano duro per la lavorazione in proprio delle semole da destinare alla produzione della pasta. Più tardi si diede avvio alla costruzione del nuovo pastificio nei pressi dello splendido lungomare di Casteldaccia, aumentandone la capacità produttiva.

Nei primi anni sessanta vennero installate le prime linee di essiccazione continua in sostituzione delle ormai superate "celle statiche".

Da allora continui ed incessanti ammodernamenti ed ampliamenti hanno accompagnato il percorso dell'Azienda sempre attenta alle evoluzioni tecnologiche nel rispetto della migliore tradizione di genuinità della pasta prodotta.

Oggi la famiglia Tomasello, giunta alla quarta generazione, continua a produrre pasta selezionando, miscelando e macinando i migliori grani duri, ponendo nel lavoro la massima sapienza e lo stesso amore che oltre un secolo fa animava l'impegno di Giovanni Tomasello. Il risultato è una pasta dal colore giallo ambrato, con un'ottima tenuta alla cottura e dal profumo inconfondibile. Un cibo cioè ai massimi livelli qualitativi e nutrizionali.

3.

Oltre ai pregi già indicati, va detto che la pasta è facile da cucinare con qualsiasi condimento.

Bastano poche regole per la sua preparazione: si versa in una pentola almeno un litro d'acqua per ogni cento grammi di pasta da cucinare. Quando essa raggiunge l'ebollizione si aggiunge un cucchiaino di sale per ogni litro d'acqua e si versa la pasta nella pentola. Fare cuocere secondo i tempi di cottura riportati nelle confezioni della pasta Tomasello, scolare la pasta, che sarà al dente, e condire secondo i propri gusti.

#### **Tomasello**

Molino e pastificio  
90014 Casteldaccia  
Via Nazionale, 4  
Tel. 091.941954  
Fax 091.954074

## Maddaloni

La storia delle cucine Maddaloni inizia nei primi anni '50 quando Rosario Damiano Maddaloni si afferma, con la sua passione e con la sua sapienza tecnica, come artigiano d'eccellenza. Oggi l'azienda ha caratteristiche industriali, ma non per questo ha dimenticato il gusto e l'arte di fare le cose veramente al meglio. Le cucine componibili sono il prodotto principale e sono di tanti stili quanti sono i gusti e le tendenze attuali: la "modellistica" moderna per le esigenze dei più giovani, le cucine dalle linee tradizionali, per chi ama le forme classiche e forse per questo intramontabili. Oggi, alla guida dell'azienda sono quattro giovani (figli del fondatore) che con intraprendenza e duttilità hanno recepito le esigenze del mercato e, quindi, offrono prodotti veramente di qualità e un servizio che prosegue nel tempo con una serie di attività di assistenza al cliente che non ha pari nel settore. Giovanni, Salvo, Massimiliano e Rossella hanno fortemente voluto innanzi tutto una nuova sede per lo stabilimento ove hanno realizzato anche uno show room con più di ventiquattro modelli a disposizione per le scelte dei clienti, ove di norma vengono esposti i modelli di cucine al top della qualità e del gusto. Il marchio Maddaloni di certo si afferma e comincia ad essere esportato anche all'estero.

**Maddaloni** - Cucine componibili  
90100 Palermo - Tel. 091.6304600  
Viale Regione Siciliana, 6371 sud-est  
Web: [www.maddaloni.it](http://www.maddaloni.it)



**Maddaloni**  
Cucine e Arredi

## Mokales

Le origini dell'azienda risalgono al periodo immediatamente antecedente la seconda guerra mondiale. Allora le miscele di caffè, per essere prodotte, non usufruivano dell'ausilio delle moderne tecnologie: per fare un buon caffè erano necessarie solo molta professionalità e molta fatica. La filosofia Mokales è rimasta da allora ad oggi inalterata: «prodotti e servizi a fattore qualità totale, ma soprattutto costanza di qualità totale». E nei bar che espongono il marchio del caffè Mokales si avverte subito al palato la precisata realtà. Teresa Limuti tende a sottolineare che *«fra i servizi alla clientela, negli ultimi anni, si è consolidato ed ampliato quello relativo ai prodotti per pasticceria e gelateria da casa, dato che nel punto vendita di Palermo, nel corso dei Mille, 593, poco distante dal famoso ponte Ammiraglio, viene offerto quanto serve alla famiglia per preparare oltre che un buon caffè da miscela pregiatissime, anche un buon dolce o un buon gelato: dalle materie prime e semilavorati agli attrezzi e persino alle ricette»*. Un "punto fermo", come è facile constatare, nell'ambito delle offerte "da gustare" nel territorio della città e della sua provincia.

### Torrefazione caffè Mokales

di Angelica Ales e Teresa Limuti & C.  
90123 Palermo

Via San Giovanni di Dio, 13

Tel. 091.392739 Fax 091.475452

E-mail: info@mokales.com

Web: www.mokales.com



## Palazzotto Artigiana Legno

Una storia lunga più di centocinquanta anni è comunque e sempre una storia rispettabile: da conoscere, leggere, rileggere, capire, possibilmente apprezzare e riscrivere (cosa che ci proponiamo di fare) in modo più diffuso e completo.

La «Palazzotto Artigiana Legno» ha appunto una storia densa di accadimenti e lunghissima; addirittura, per la precisione, nel momento in cui scriviamo, di centocinquanta-cinque anni (il secondo secolo di vita è proprio là, dietro l'angolo).

L'azienda, infatti, è sorta nel 1848 con Nicolò Palazzotto, artigiano del legno appassionato, geniale e grandissimo lavoratore.

Dalla sega primordiale (a mano; quella che egli e i pochi collaboratori usavano) alla prima sega a nastro Kirchner, voluta dal figlio Michele, il passo fu veramente lungo e complesso: finalmente, però, il sudore non bagnava più le tavole lavorate a mano, ma una precisa e potente macchina entrava in azione per accorciare i tempi di produzione al fine di soddisfare la sempre crescente richiesta di elementi lignei segati.

Degno continuatore dell'attività fu Giovanni Palazzotto, figlio di Michele, che volle incrementare la produzione delle sedie in Sicilia con una serie di sue realizzazioni che fecero veramente epoca nell'artigianato isolano: Palazzotto era allora quasi sinonimo di sedia!

Chi non ricorda, nella via Giardinaccio e nel dedalo delle viuzze attigue, le "gioiose impagliatrici" (come dicevano le cronache dell'epoca), leste e precise, riempire la seduta di quelle migliaia di sedie che l'attività dei Palazzotto "sfornava" dalla loro

“bottega”?

Venne poi – e questa è storia tutto sommato recente, coincidente con il “boom economico” vicino agli anni '60 – la crisi dell'artigianato (repentina e grave) in concomitanza con il sorgere delle aziende elefantache tutte catena di montaggio e produzione di beni superveloce e massiva, anche se a discapito della qualità vera. Anche la Palazzotto Artigiana Legno ebbe un attimo di difficoltà: di varia natura e di varie origini.

Ma i Palazzotto non ebbero un attimo di tregua. Concentrarono tutti i loro sforzi nella realizzazione, nel cuore della zona industriale di Brancaccio, di uno stabilimento che allora (nel 1964) fu il solo in tutta la Sicilia in grado di competere con le migliori industrie del Nord: la Siciliana Legno s.p.a. (SI. LE.) fu il fiore all'occhiello dell'industria del legno e della sua trasformazione in vaste aree del mediterraneo.

Ancora difficoltà (trasferimenti necessitati, reperimento di locali idonei e duraturi, “stallo” nel mercato dei mobili e, in genere, negli arredi in legno, totale assenza della “mano pubblica”) fecero segnare il passo alla SI. LE.

E tuttavia oggi, dal 1995, con il trasferimento (sempre nella zona industriale di Brancaccio) nella sede di via Ingham, 5 - 7, con l'ampliamento e con l'aggiunta di lavorazione artigianale di arredi su misura, la «Palazzotto Artigiana Mobili» è al servizio della clientela secolare e di nuovi simpatizzanti che riconoscono che *l'anima* vera dei Palazzotto (quella degli artigiani) è una ricchezza da non disperdere e da po-

tenziare.

Non a caso il motto che contraddistingue oggi l'attività apprezzatissima degli eredi di Nicolò Palazzotto è: “Il piacere dell'imperfezione!”.

Palazzotto Artigiana Legno, un'azienda anche soltanto da visitare, è in Palermo, via Ingham, 7 (zona industriale di Brancaccio), tel. 091.6215533.

#### **Palazzotto Artigiana Legno**

90124 Palermo

Zona industriale Brancaccio

Via Ingham, 7

Tel. 091.6215533

Fax 091.6215533

# CAFFÈ DEL BRASILE

Corso Vitt. Emm.  
N. 139 - 141 - 373

## SCONTRINI DA STACCARE

aventi ogn'uno il valore di Cent. CINQUE

Sono validi gli scontrini  
che si staccano alla presenza del personale dei Bars

Il possessore può servirsi dei cinque scontrini nei Bars  
Brasiliani autorizzati dalle commissioni di propagazione per la  
deguastazione del VERO CAFFÈ BRASILIANO.  
Detti Bars trovati: C. V. B. 373 (Ruggiero P. Belloni) e C. V. B. 293-141 (Vic. P. Marra)

**Scontrino da staccarsi**  
avente il valore di cent. CINQUE  
il quale dà diritto ad una tazza di  
**CAFFÈ PURO DEL BRASILE**  
Mediante il supplemento di cent. CINQUE

**Scontrino da staccarsi**  
avente il valore di cent. CINQUE  
il quale dà diritto ad una tazza di  
**CAFFÈ PURO DEL BRASILE**  
Mediante il supplemento di cent. CINQUE

**Scontrino da staccarsi**  
avente il valore di cent. CINQUE  
il quale dà diritto ad una tazza di  
**CAFFÈ PURO DEL BRASILE**  
Mediante il supplemento di cent. CINQUE

**Scontrino da staccarsi**  
avente il valore di cent. CINQUE  
il quale dà diritto ad una tazza di  
**CAFFÈ PURO DEL BRASILE**  
Mediante il supplemento di cent. CINQUE

**Scontrino da staccarsi**  
avente il valore di cent. CINQUE  
il quale dà diritto ad una tazza di  
**CAFFÈ PURO DEL BRASILE**  
Mediante il supplemento di cent. CINQUE

# Meregaglia & Giacobino

Maison de premier ordre

Parasols - Parapluies - Eventails - Pelisses

Cannes - Riche

ASSORTIMENT EN VALISES ANGLAISES

Corso Vittorio Emanuele 307-09-11

— PALERME —

Établissements: S. Lorenzo et Tourin

PALERMO

## HOTEL FIRENZE

Via Candelai, 66

Jeder moderne Komfort.

In allen Zimmern fließendes Wasser  
und Telefon. Zimmer mit Bad.

Zimmer von L. 9-14

Tel. 8-99

Con la PRIMAVERA sboccian le rose, sboc-  
cerà fiorente magnifica di prodotti squisiti

## “La Casa della Panna,”

di GIUSEPPE MAZZARA

PALERMO — Via Villarosa 22

## Casa di Spedizione

E. AGNEL & C.°

Piazza Marina 76 — PALERMO

AGENTI GENERALI PER LA SICILIA DELLA

— LINEA FABRE —

Servizio speciale e rapido per le spedizioni  
dirette agli STATI UNITI

Prezzi a forfait per trasporto ed assicu-  
razione di merci da tutte le provenienze  
e per tutte le destinazioni del Continente  
e dell'Estero.

Sdoganamenti-Traslochi-Imballaggi-Magazzini di Deposito

Servizio speciale per spedizioni di bagagli,  
e campionari di viaggiatori

BIGLIETTI PER PASSEGGIERI

N. B. I nostri servizi si raccomandano per  
la loro Celerità, Puntualità ed Economia

Corrispondenti su tutte le piazze  
in ITALIA e all'ESTERO

Telefono N. 21    Telegr.: AGNEL-PALERMO

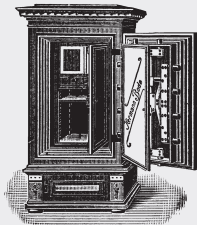
## AMEDEO LAGANÀ & C.

Palermo, Piazza S. Domenico

IMPORTAZIONE ED ESPORTAZIONE

Depositi:

Casse forti, cassette di sicurezza  
Pellami e generi affini alla calzoleria  
Oli lubrificanti  
Banco assicurazioni — Rappresentanze



# Prof. TEMPESTINI

Meien et Chirurgien Dentiste-Specialist in American Dentistry

Rue Maqueda 200 1.° étage ex palais Rudini (Quattro Canti Città)

Colden Crown — Aurification. Dents  
et Dentiers artificiels a **gengiva continua**  
(Invention particulière, personnelle, reco-  
mandée par les plus célèbres dentistes  
d'Europe et d'Amérique).



Dentier ancien système



Dentier nouveau système  
TEMPESTINI

# VI

## Shopping & servizi

## Altroquando

È una libreria (ci sono i libri in vendita) e tale si definisce. Ma *l'anima* dell'azienda sta altrove: sta in un'area culturale veramente "alternativa" (se oggi il termine è ancora legittimo) che si materializza in iniziative diverse dalla semplice vendita di prodotti librari.

Interessantissime, stimolanti e suggestive, sono, infatti, le mostre (fotografiche, di grafica, di arte in genere) che vi si svolgono con ritmi serrati e con argomenti da "altroquando". Una struttura di rilevante significato "animatore" per la cultura palermitana.

### **Altroquando**

Libreria  
di Salvatore Adelfio  
90134 Palermo  
Corso Vittorio Emanuele, 145  
Tel. 091.6114732  
Telefax 091.6114732  
Web: [www.malox.com/altroquando](http://www.malox.com/altroquando)  
E-mail: [altroquando@usa.net](mailto:altroquando@usa.net)

## Arca

Il negozio è luminoso, allegro, solare. Gli oggetti in vendita sono come il negozio: divertenti, colorati, funzionali, oggetti da vedere e poi da usare. Le offerte sono innumerevoli. Dallo strumento più semplice per la casa (cavatappi, posateria, porta cd, vassoi, cornici, bicchieri, piatti, contenitori, presine, portaritratti) a quelli più importati e rilevanti funzionalmente. Interessantissimi tutti gli elementi per l'illuminazione. Parlare e descrivere è assolutamente inidoneo. Occorre andare a vedere, toccare, scegliere e comprare.

### **Arca**

Oggettistica e complementi d'arredo  
90144 Palermo  
Via Francesco Paolo Di Blasi, 8  
Tel. 091.7300040





## Atelier des Tableaux

In questa maniera Gianni Rolandi presenta al pubblico il suo centro vendita - laboratorio - studio. Proprio con le parole sopra indicate, aggiungendo semplicemente “quadri, cornici, stampe antiche e moderne, incisioni, litografie, restauri”.

Gianni Rolandi omette, sicuramente per quella grossa dose di *umiltà* che possiede e che lo rende simpaticissimo e degno di stima, la cosa fondamentale. E, cioè, il fatto che nel suo atelier sono principalmente in vendita le sue opere: disegni, olii, monotipi, tempere e così via.

Questi sono i pezzi forti del centro vendita! Io ne ho acquistato qualcuno nel corso della mia vita (Gianni Rolandi è mio coetaneo) e posso dire che sono sempre rimasto soddisfatto.

### **Atelier des Tableaux**

di Gianni Rolandi  
90144 Palermo  
Via Simone Cuccia, 23

## Catania

A Palermo, la scomparsa di un'edicola “vecchia maniera” (una sorta di capanna in genere posta su un tratto di marciapiedi) coincide sempre con l'apertura di un esercizio commerciale, edicola e libreria nello stesso tempo, in un normale magazzino.

È il caso dell'edicola di Filippo Catania, un tempo appunto di foggia tradizionale, oggi un bel luogo anche se non grande ove si respira l'odore della carta stampata.

Il cliente riesce a trovare tutti i quotidiani, tutti i periodici e tanti libri. In un bancone di esposizione centrale libri d'arte e libri sulla Sicilia, nonché parecchia “produzione” editoriale destinata all'infanzia.

### **Catania Filippo**

Edicola e libreria  
90144 Palermo  
Via Luigi Pirandello, 43  
Tel. 091.6262255  
Telefax 091.6253859

## Colpo d'Occhio

Per chi ha problemi alla vista, per chi porta gli occhiali o le lentine a contatto e li vuole rinnovare o acquistare, riparare, mettere a posto; per chi ha necessità di prodotti appunto per occhiali o lentine; per chi ha bisogno soltanto di consigli uno dei posti "giusti" (tra i tantissimi a Palermo) ove recarsi ed essere sicuri di risolvere i problemi è Colpo d'Occhio.

Qui è come andare in un salotto: in un ambiente confortevole, lindo, efficiente, tecnicamente bene attrezzato.

A ricevervi, come una vostra amica, sarà Grazia Calafiore. Con estrema pazienza e competenza ascolterà, penserà, approfondirà e, alla fine, saprà darvi il consiglio o il prodotto adatti.

Occhiali, lenti, accessori hanno, del resto, prezzi corretti e accessibili. Grazia Calafiore avrà con voi prima di tutto un contatto sicuramente umano. Poi, ... molto poi, anche commerciale!

### Colpo d'Occhio

Ottica  
di Grazia Calafiore  
90144 Palermo  
Viale Lazio, 62 d  
Tel. 091.206263

## Fernandez

È la sede fissa – elegantissima – di esposizione e vendita delle creazioni di Marilù Fernandez, la "signora del corallo", dove il cliente non ha, dopo l'iniziale sorpresa nascente dallo sfarzo e dalla bellezza dell'insieme, che l'imbarazzo della scelta: collane, orecchini, bracciali, anelli, altre cose tutti artigianalmente realizzati con maestria e fantasia da Marilù Fernandez utilizzando coralli provenienti da tutto il mondo.

### Show room Fernandez

di Marilù Fernandez  
Via Marchese di Villabianca, 3  
Tel. 091.305822  
E-mail: marilufernandez@libero.it  
90143 Palermo



## Gamble tour

Offre tutti i servizi classici dell'agente di viaggio. L'esperienza del titolare e di tutto il personale (e la dimestichezza con la lingua portoghese) ben presto hanno fatto dell'azienda un tour operator specializzato nei viaggi con destinazione Portogallo e oggi, soprattutto, Brasile. Propone viaggi individuali e di gruppo per le maggiori zone d'interesse brasiliane. Con riferimento a tale attività sul sito [www.gambletour.it](http://www.gambletour.it) si trova una pagina web dedicata appunto al Brasile che propone anche possibili investimenti in loco in attività commerciali e immobiliari. Lo slogan di Gamble tour non a caso è «niente conta quanto l'esperienza».

### **Gamble tour**

Agenzia di viaggi  
di Maria Abramo Grasso  
90144 Palermo  
Piazza Maria Matteo Boiardo, 11  
Tel. 091.6258885  
Fax 091.340054  
E mail: [abramo@gambletour.it](mailto:abramo@gambletour.it)  
Web: <http://www.gambletour.it>

*Gamble tour*

## Ideal Moto

Ciclomotori e motoveicoli, nuovi e usati, praticamente di tutte le marche.

Permute, compravendite, accessori. Con la professionalità di Fabrizio Tarantola dormirete sonni tranquilli e avrete sempre un amico a Vostra disposizione per ogni esigenza e per ogni problema.

### **Ideal Moto**

Ciclomotori, motoveicoli, accessori  
di Fabrizio Tarantola  
90141 Palermo  
Piazza Virgilio, 25  
Tel. 091.6114494  
Fax 091.6622077  
E-mail: [info@idealmotoonline.it](mailto:info@idealmotoonline.it)  
Web: [www.idealmotoonline.it](http://www.idealmotoonline.it)

## Jato Travel

Jato Travel è presente nel territorio di Palermo e Provincia in punti – per tanti versi – veramente strategici: è a Palermo in via Ernesto Basile, 80 (proprio di fronte all'Università) e in via Domenico Scinà, 233 (nei pressi di piazza Politeama). È anche a San Cipirrello, nella centralissima via Roma, 131.

Per il tempo libero, per il vostro lavoro, per tutti gli altri motivi possibili, ovunque voi desideriate andare Jato Travel con i suoi operatori sarà in grado di risolvere ogni vostro problema e di esaudire ogni Vostro desiderio.

Roberto Lembo, il titolare, ha stretti rapporti commerciali e di collaborazione oltre che con le maggiori compagnie aeree e con i più importanti armatori di navi da crociera anche con strutture alberghiere praticamente di tutto il mondo. È palese, quindi, che da Jato Travel troverete la soluzione più adeguata ad ogni tipo di esigenza. Provare per credere!

### **Jato Travel**

Agenzia di viaggi di Roberto Lembo  
90128 Palermo

Via Ernesto Basile, 80  
Tel. 0916573349 Fax 091.8576541  
E-mail: [jatotravel@jatotravel.it](mailto:jatotravel@jatotravel.it)  
Web: [www.jatotravel.it](http://www.jatotravel.it)

90139 Palermo - Tel. 091.580834  
Via Domenico Scinà, 233

90040 San Cipirrello  
Via Roma, 131 Tel. 091.8577231



## L'Angolo dei Sogni

Giovane libreria (ma ha tanto altro: regali, oggetti di carta e di legno, segnalibri di tutte le specie, pupazzeria varia, ecc.). Ordinata e funzionale avrà a mio avviso vita lunga e serena.

### **L'Angolo dei Sogni**

Libreria  
90144 Palermo  
Via Terrasanta, 101 - 103  
Tel. 091.303472



L'Angolo dei Sogni

## L'Oro diventa

Nelle mani e con le mani di Lucio Mustacciolo (un artista con gli abiti dell'artigiano) l'oro (e ciò che è materia prima preziosa) «diventa».

Con una maestria e una passione senza confini Lucio Mustacciolo, anche utilizzando il Vostro oro, crea davvero splendidi gioielli, unici.

Il laboratorio offre poi qualsivoglia servizio relativo ai gioielli: riparazioni e modifiche, acquisto e vendita (anche con carta di credito e con finanziamenti), infilatura di collane, incastonatura, cesellatura, incisioni, argentatura, doratura, lucidatura. Tutto quanto viene garantito con certificato e viene offerto, a nostro parere, a prezzi equi.

Indicavamo Lucio Mustacciolo come artista ovviamente nel settore dell'oreficeria. La conferma ci viene da altri. Il nostro amico è stato, infatti, premiato nella seconda edizione di "Maxima" (a Palermo dal 9 al 12 marzo 2001), manifestazione espositiva cui sono ammessi i più "rilevanti" orefici. Ebbene, in tale occasione l'"oggetto" da lui creato e presentato (successivamente da noi ammirato nei locali del laboratorio) è stato giudicato splendido. Anche voi potrete ammirarlo appunto in viale delle Alpi, 50 g a Palermo.

### **L'Oro diventa**

di Lucio Mustacciolo  
Laboratorio di oreficeria  
90144 Palermo  
Viale delle Alpi, 50/g  
Tel. 091512950

## Libr'aria

C'è purtroppo chi ha preconizzato e ancora preconizza, come conseguenza della diffusione dei mezzi di informazione multimediali e, in atto, soprattutto dei cd-rom e simili arnesi informatici, la morte del libro.

È innegabile che la nuova realtà ha probabilmente e momentaneamente dissuaso soprattutto i più giovani da un uso intenso del libro come strumento di cultura e di piacere.

A mio avviso, però, non solo il libro è vivo e vegeto, ma proprio in virtù dell'esistenza di una diversa e nuova dimensione nel campo della comunicazione (che consente di operare confronti e scelte più ragionate), il libro rimarrà come cardine insostituibile del sapere e del piacere e, quindi, alla fine sarà maggiore, rispetto a quanto oggi sia, il numero delle persone che scrivono, che leggono, che frequentano le librerie e che acquistano.

Certo, si tratta di "aggiustare" il tiro su tutti i fronti: anche sul piano della scrittura, sul piano dell'editoria, soprattutto sul piano delle strutture e dei metodi di vendita.

E, infatti, le sopra ricordate nere previsioni hanno, comunque, dato il via ad una frenetica attività di revisione e di rivisitazione del concetto di libreria: non più stantii e sonnolenti spazi con teorie più o meno lunghe di scaffali per esporre migliaia di titoli. Ma tanto altro e tanto di diverso!

È il caso di quasi tutte le librerie delle quali è cenno in questo mio libro. Ed è soprattutto il caso di «Libr'aria».

Qui la gente viene "calamitata" da una serie di attività (tutte di sicuro

interesse e che sembrano, magari, che nulla abbiano a che fare con il libro) che inevitabilmente rendono, comunque, più diretto e più cosciente il contatto con la libreria, con i libri e, indi, con la lettura.

«Libr'aria» é in fermento. Ormai nota é la “Giornata del baratto del libro”: ci si incontra, ci si scambia gratis romanzi, poesie, saggi, racconti, gialli.

Frequentissimi i “Giochi di parole” organizzati e seguiti da Claudia Cincotta.

Gustosissima (sic!) l'iniziativa dei primi giorni di dicembre 2000 denominata “Xocolate, chocolat, cioccolato”. Assaggi e informazioni sul nobile prodotto e tanti libri sull'argomento. In giro per il locale, a disposizione degli intervenuti e offerti dalla titolare, Leontine Regine, vere barrette di cioccolato di tutti i tipi e dolci a base di cacao.

E, poi, ancora incontri e riunioni. Beatrice Monroy tiene corsi di scrittura (tre volte la settimana) e il corso di “raccolta di materiale autobiografico”.

Gli incontri sulla scrittura femminile sono organizzati da Gisella Modica. Altri incontri sono tenuti da tutte e quattro le “animatrici” di «Libr'aria»: Beatrice Monroy, Leontine Regine, Claudia Cincotta e Gisella Modica. Le mostre sono tutte organizzate da Leontine Regine.

Complimenti !

Così si restituisce l'anima ai libri e si diventa ruffiani di nuovi e intensi amori tra le persone e i libri stessi.

Indimenticabile la splendida e riuscitissima iniziativa in collaborazione con il Museo del Mare – Arsenale di Palermo – de «La notte dei mil-

le racconti» (nel luglio 2003): l'occasione di ascoltare brevi scritti di scrittori affermati, scrittori dilettanti, sconosciuti e tra gli inediti anche una “storia” scritta e letta dallo stesso ex Sindaco di Palermo Leoluca Orlando.

### **Libr'aria**

Libri, cose, altro  
di Leontine Regine  
90139 Palermo  
Via Ricasoli, 28  
Tel. 091.6124348

**Libr'aria** 

# Libreria Kalós

Kalós, la splendida rivista di arte in Sicilia, si è fatta anche splendida libreria: uno scrigno idoneo a contenere tutti i gioielli di carta della Editrice Kalós e tutti gli altri prodotti dei primari editori nazionali ed internazionali.

È ovvio che ad essere privilegiati sono i “frutti” della stessa editrice: non soltanto, quindi, ovviamente la rivista trimestrale, giunta al suo dodicesimo anno di vita, che ha dato il nome alla libreria, ma tutte le altre interessanti e valide proposte in tema librario e sempre con riferimento all'arte.

Segnalo, per esempio, i due splendidi cofanetti azzurri contenenti trenta “fascicoli” (così li definisce lo stesso editore, ma si tratta di cose ben più interessanti di un semplice “fascicolo”) dedicati, monograficamente, ai Maestri siciliani: da Mario Rutelli a Emilio Greco, da Giacomo Baragli a Mario Bardi, da Vincenzo da Pavia a Renato Guttuso e così via.

Dette opere sono per gli appassionati dell'arte e per il cultori del bello una fonte di approfondimento storico e scientifico cospicua, ma sono anche splendidi “oggetti”.

L'aggettivo “splendido” in questa mia breve nota viene ripetuto più volte. Di certo non è un abuso; semmai può essere un “lapsus” freudiano. Io consapevolmente ritengo sia il prodotto della mia ammirazione per coloro i quali, tra tante difficoltà, con immensi sforzi organizzativi, con rilevanti rischi anche di natura economica hanno avuto ed hanno il coraggio di portare avanti con i fatti un discorso (sempre più ampliandolo nei suoi orizzonti) sull'arte sici-

liana, che ancora alcuni considerano un microcosmo e che, invece, è una fucina di enormi proporzioni e di enorme validità di suggestive, belle, ragguardevoli opere in tutti i settori.

## **Libreria Kalós**

90141 Palermo

Via XX Settembre 56 b

Tel. 091.322380

Web: [www.edizioni-ariete.sicilia.it](http://www.edizioni-ariete.sicilia.it)

E-mail: [info@edizioni-ariete.sicilia.it](mailto:info@edizioni-ariete.sicilia.it)

*Kalós*

arte in sicilia

# Parco Letterario Tomasi di Lampedusa

Nel pieno centro storico di Palermo, in vicolo della Neve all'Alloro, è situato il Parco Letterario Tomasi di Lampedusa, luogo dove trascorrere piacevolmente il tempo libero, leggendo libri dell'apposita biblioteca o assaporando una bevanda o qualche piatto realizzato secondo le ricette rinvenibili nelle stesse opere letterarie soprattutto di scrittori del '900. Fondato, di seguito ad un concorso bandito nel 1998 e lanciato dalla Società per l'Imprenditoria giovanile (oggi Sviluppo Italia) dell'Unione Europea, funziona a pieno regime da oltre due anni ed è gestito da Michele Anselmi.

Obiettivo principale del Parco (dedicato a Giuseppe Tomasi di Lampedusa, il prestigioso autore de *Il Gattopardo*) è quello di considerare i luoghi come fonti di ispirazione letteraria. Altro obiettivo è quello di fare diventare il Parco (con tutte le sue iniziative) un'attrattiva importante per i palermitani e per chi visita la nostra città, quasi una "meta turistica".

Per raggiungere tali scopi il Parco si è dotato da un lato di un'attrezzata documentazione letteraria; dall'altro dà quasi quotidianamente il via ad iniziative che sono nello stesso tempo passeggiate all'interno dei luoghi di un libro o di un autore e una fruizione di tutto ciò che dallo stesso libro e dallo stesso autore si possono trarre (e realizzare) sul piano del gusto. Da qui, per esempio, "L'appetito vien leggendo": un ciclo di serate di cene letterarie dedicate a quella letteratura in cui la gastronomia gioca un ruolo primario; op-

pure "La cucina povera" di Vittorini; e ancora "La passeggiata Tomasiana": un itinerario che ha come meta il quartiere arabo della Kalsa. Michele Anselmi ha organizzato, e organizza, anche conferenze, presentazioni di libri, concerti, serate di teatro in un'atmosfera rilassata tra un buon bicchiere di vino (nel locale si contano almeno 50 specialità vinarie siciliane) e stuzzichini di salumi o di dolci.

Il Parco è aperto dalle ore 9.00 del mattino fino all'una di notte.

(sama)

## **Parco Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa**

Direzione scientifica:

Gioacchino Lanza Tomasi

Coordinatore: Gori Sparacino

Centro visitatori:

Michele Anselmi (gestore)

90133 Palermo

Vicolo della Neve all'Alloro, 2 - 5

Tel. 091.6160796 Fax 091.6100618

E-mail: palermo@parcotomasi.it

Web: www.parcotomasi.it



*Parco del Gattopardo  
Giuseppe Tomasi  
di Lampedusa*



# Parrucca

Oggi a Palermo e provincia può ben dirsi che la ceramica é Parrucca. Di strada certamente ne ha dovuto compiere Nino Parrucca ed anche faticosa (una strada lunga circa trenta anni) prima di potersi fregiare del titolo che ben volentieri oggi gli attribuiamo: quello di vero artista. Disegni semplici, colori forti, ambienti quasi vicini all'arte naif, forme spesso "funzionali" ad un uso quotidiano della ceramica. Eppure un pezzo firmato Parrucca piace moltissimo proprio per la sua "solarietà", per la luce che da esso si irradia. E piace oggi non solo a Palermo, nella Sicilia tutta (che pure di "scuole" di ceramica ne ha parecchie), ma comincia a piacere anche altrove, a Roma, a Milano, a Firenze, all'estero.

Non a caso oggi chiaramente si parla (e qui di seguito ne parlo io stesso) de «La collezione Parrucca». Maioliche siciliane di diverse forme e dimensioni in articoli decorativi e d'uso comune: servizi da tavola, piatti di portata, candelabri, vasi, coprivasi, piastrelle. Tutto realizzato a Palermo in un laboratorio a conduzione familiare.

Ogni pezzo é realizzato e dipinto completamente a mano; non vengono usati altri utensili se non il tornio dei vasai.

L'obiettivo della famiglia Parrucca é quello di produrre oggetti d'arte nello stile siciliano affinché le altre culture possano apprezzarli. Negli oggetti di Parrucca si trovano quasi tutti gli elementi ed i personaggi del mondo siciliano. Vengono, infatti, ritratti i pescatori con le loro barche colorate, i viticoltori mentre fanno il vino alla vecchia maniera, gli

agricoltori con le loro donne mentre raccolgono le arance e le portano al mercato. Particolare spazio nei manufatti hanno il mare ed i pesci. Il pesce, in particolare, viene realizzato in modo stilizzato e multicolore su sfondi brillanti bianchi o blu. La collezione comprende anche coprivasi a forma di animali, candelabri a forma d'uomo, vasi a forma di bambola; non bambole per bambini, ma ballerine gitane, vecchie signore, regine, re. Tutto, come dicevamo all'inizio, colorato con gialli, rossi, arancioni e verdi intensi, allo stato puro, senza mezzi toni e senza pastello. Così Parrucca vede la Sicilia (intensa, forte, brillante, luminosa) e così Parrucca intende l'arte della ceramica.

## **Nino Parrucca**

Ceramiche  
90146 Palermo  
Via San Lorenzo, 291 r  
Tel. 091.6790484 - 6790949  
E-mail: parrucc@tin.it  
Web: <http://web.parrucca.it>

Ceramiche  
**NINO PARRUCCA**

# Piazzetta Colonna

Un libro, un buon caffè e un po' di relax. Nel centro storico di Palermo si trova la Libreria-caffetteria «Piazzetta Colonna», sita nell'omonima piazza (in una traversa di via Roma), di Giuseppe D'Armetta e di Alessandra Notarbartolo. Con quest'ultima ci siamo incontrati nell'accogliente locale.

“L'idea di associare la libreria con la caffetteria é un vecchio sogno che finalmente siamo riusciti a realizzare io e il mio amico Giuseppe” dice. “Questo locale è principalmente una libreria e poi una caffetteria” sottolinea la titolare dell'azienda.

Oltre a leggere un buon libro cosa si può gustare al bar? “Un buon caffè, una vasta scelta di thè. E poi il menu prevede insalate di ogni tipo, formaggi e salumi. Il thè è sicuramente la bevanda che più si addice alla lettura ed è, quindi, normale che in un angolo del locale vengono offerti almeno cinquanta tipi di thè: fatto tutto in infusione. Anche una buona cioccolata si associa egregiamente alla lettura”.

All'interno il locale rievoca il gusto dell'antico: le travi sui tetti e tutto l'ambiente si raccontano da sole: storie, aneddoti, vita e morte di una terra e di una città. “La libreria presta molta attenzione alle esigenze degli adulti. Si trova di tutto: dai testi classici, ai romanzi stranieri e quelli dei nostri autori vecchi e nuovi. C'è una sezione dedicata ai più piccoli”.

La lettura, lo scambio e il confronto di idee fanno di questo posto di Palermo, in luogo suggestivo, interessante, centro di una cultura possibilmente nuova: con nuove tendenze che possono affermarsi e vecchi

schemi che possono essere abbattuti. Un luogo stimolante dove la città riscopre il gusto della lettura e l'amore per la cultura.

(angi)

## **Piazzetta Colonna**

Libreria-caffetteria  
di Giuseppe D'Armetta  
e Alessandra Notarbartolo  
90133 Palermo  
Piazzetta Colonna, 1  
Tel. 091.6622213  
Fax 091.6622213



## Pirandello

Una ditta (nella specie una libreria) che adotti nella sua insegna la dizione «Pirandello» ha da certi punti di vista un “handicap”, da altri punti di vista un beneficio.

Da un lato, con l'utilizzazione del nome di uno dei più importanti scrittori moderni aspettiamo un impegno culturale a 360 gradi degno appunto del Premio Nobel attribuito all'autore agrigentino; dall'altro, la struttura commerciale stessa dovrebbe avere una sua precisa valenza se, nell'ambito di una “superspecializzazione”, commercializzasse cospicuamente libri a firma Pirandello o libri che trattino, in via diretta o indiretta, di Luigi Pirandello. Sarebbe auspicabile – e segnalò la mia idea alla libreria Pirandello – se in collaborazione e “sinergia” con esperti del ramo, l'azienda si rendesse promotrice ed editrice di un cd-rom tutto su Pirandello: sulle sue opere, sui suoi personaggi, sulle situazioni appunto comunemente definite “pirandelliane”, sul mondo della “sicilianità” proprio della letteratura di Luigi Pirandello.

È un suggerimento per un progetto. Folle?

Ho meditato a lungo e sono pronto a delineare meglio l'idea.

A mio parere è un progetto sicuramente saggio.

### **Pirandello**

Libreria  
90143 Palermo  
Via Camillo Cavour, 40  
Tel. 091.334354

## Progetto Casa

L'azienda è principalmente “impegnata” nella progettazione di interni, offrendo, in tale senso, tutta l'assistenza possibile ed immaginabile.

È anche esclusivista della vendita delle note e apprezzate cucine Ferretti.

E, però, aggiungo che in realtà nella sede di Progetto Casa è sicuramente rilevante, interessante e gradevole l'offerta di oggettistica della (e per la) casa: simpaticissimi portafrutta, funzionali contenitori di tutto, posateria, ceramiche, vetri e legni, orologi da cucina, innaffiatoi, centrotavola, cavatappi, portapasta, barattoli e mille altre cose.

Inoltre, sono presenti nell'azienda tutti gli elettrodomestici da incasso. La simpatia e l'accoglienza del cliente sono al massimo livello.

### **Progetto Casa**

di Rosalia Miceli  
90144 Palermo  
Via Lazio, 66 a  
Tel. 091.206975

**PROGETTO  
CASA**

## Rerum Natura

Daniela Levanti gestisce un'erboristeria che vuoi per l'eleganza del locale vuoi per l'insegna "dotta" (appunto *Rerum Natura*: la natura delle cose) già per questo affascina, suggestiona, intriga. Intrigano anche i chiarimenti, i suggerimenti, gli "insegnamenti" che la stessa Daniela con pazienza e professionalità elargisce a piene mani ai clienti, ormai numerosi, usando espressioni dialetticamente ineccepibili, chiare, con contenuti convincenti. Infine, suggestionano e rassicurano la qualità e la quantità dei prodotti offerti – di provenienza certa e di livello eccellente –: prodotti per ausilio erboristico alle patologie più comuni, per ausilio cosmetico ai problemi della pelle, dei capelli, degli inestetismi del corpo e per tanti altri obiettivi. Non fidarsi è dei codardi. Fidarsi è, almeno nel caso di specie, meglio.

### **Rerum Natura**

Erboristeria  
di Daniela Levanti  
Via Trinacria, 16  
90144 Palermo  
Tel. 091.526740

## Riggio

L'azienda rifornisce i palermitani ed i forestieri di tabacchi, valori bollati ed altri generi di monopolio dal 1920. E (segno della sua efficienza e della sua "professionalità") detti generi sono sempre presenti. Non mancano mai le marche, non mancano i francobolli, non mancano tutti i tipi di sigarette e sigari dell'Ente tabacchi italiano.

E però è necessario evidenziare che bolli e marche in realtà oggi rappresentano "un pretesto". Riggio, per la verità, e basta una visita anche di pochi minuti, è divenuta una raffinatissima *boutique* di generi di alta ed altissima qualità per l'uomo e la donna moderni; vi si trovano, infatti, in bella evidenza: strumenti di scrittura, giochi, pelletteria varia, pipe, accessori per la scrivania, oggetti di varia utilità per la casa, per le persone, per il posto di lavoro.

Una visita nei locali di via Dante anche solo per vedere le merci e sentire i consigli dei preparatissimi addetti alla vendita, è praticamente obbligatoria.

### **Riggio**

Tabaccheria  
di Carlo Riggio  
90141 Palermo  
Via Dante Alighieri, 82  
Tel. 091.587008

## Sanacore

Non dico che odio i megastore, i supermercati, le strutture di vendita che vengono definite ipermercati, ma li detesto.

Soprattutto per certi generi come i profumi, le lozioni, i cosmetici ritengo assolutamente non opportuno essere "costretto" a prendere dallo scaffale un prodotto, portarlo alla cassa, pagare ed andare via. Ritengo essenziale avere un interlocutore "esperto" con il quale discutere ed approfondire i miei problemi prima di acquistare un prodotto che magari ha il costo di decine di migliaia di lire.

Da anni, quindi, solo o con mia moglie, frequento la profumeria Sanacore.

Le addette alla vendita non si possono definire commesse e, alcune volte con l'intervento dei titolari dell'esercizio (marito e moglie), instaurano rapporti grazie a Dio "umani" con i clienti.

Domenica Teresi e Silvana Garofalo, principalmente, sono "amiche" dei clienti, consigliere, esperte dotate di illimitata pazienza e cortesia.

### **Sanacore**

Profumeria

90141 Palermo

Via Dante Alighieri, 43

Tel. 091.588984

## Studio Tre

Un vero "braccio destro" per professionisti, aziende, uffici pubblici e privati.

Questi i servizi che, con competenza, professionalità ed a prezzi corretti, offre «Studio Tre»: fotocopie in bianco e nero ed a colori su tutti i supporti e di tutte le dimensioni; riproduzioni eliografiche; riduzioni e ingrandimenti xerografici; riproduzioni xerografiche su supporto autoadesivo; rilegature di capitoli, relazioni e simili con i sistemi più idonei; plastificazioni a caldo; plottaggi stampa vettoriale bianco e nero su carta lucida o patinata; plottaggi stampa vettoriale a colori su carta lucida o patinata; plottaggi stampa vettoriale a colori su carta fotografica; plottaggi stampa riempimento totale a colori su carta fotografica; master service: masterizzazione con supporto incluso.

È sufficiente?

### **Studio Tre**

Viale delle Magnolie, 8

Tel. 091.344653

Telefax 091.305256

90144 Palermo

## Travel Café

Da una parte c'è la zona occupata da una vera agenzia di viaggi; dall'altra parte c'è lo spazio dedicato alla libreria.

È palese che l'una e l'altro sono vicendevolmente complementari.

Chi entra nella libreria trova, in primo luogo, un'infinità di libri dedicati a paesi stranieri, a storie di viaggi e di viaggiatori, a peregrinazioni per il mondo. Se la fantasia viene stimolata in qualche modo, per esempio dal Messico, è facile spostarsi nell'altra zona e chiedere informazioni, prezzi e, magari, prenotare un viaggio appunto in Messico.

Il contrario può pure facilmente accadere: si va in agenzia, si prenota o si paga il viaggio già precedentemente prescelto e, indi, si entra in libreria per acquistare la guida del paese che si andrà a visitare o qualche altro libro sul tema per approfondimenti.

### **Travel Café**

Libreria e agenzia di viaggi  
di Scopelliti Arianna e Giancarlo  
90141 Palermo  
Via Giosuè Carducci, 18  
Tel. 091.336900  
Telefax 091.336908  
E-mail: info@travelcafe.it

## Zappulla

I quotidiani, i periodici, i libri, la carta, la penna, la matita, i gadget. Quel che contraddistingue la cartolibreria è l'efficienza della struttura e la cortesia degli addetti.

### **Zappulla**

Libreria ed altro  
90144 Palermo  
Viale Lazio, 89  
Tel. 091.206133



**TRAVEL**  
Café

# Zephiro

È una bottega di oggetti di maiolica artistica: gradevoli, impregnati del fascino della maiolica, duttili ad ogni utilizzazione per la casa, per l'ufficio, per le collezioni personali.

Ignazia La Mantia che ha ideato il punto vendita e l'ha realizzato accoglie chiunque, anche chi vuole solo guardare e rendersi conto delle offerte, con garbo e competenza.

Sa che prima o dopo la maiolica appunto seduce e riesce a conquistare.

## **Zephiro**

di Ignazia La Mantia  
90132 Palermo  
Corso Calatafimi, 1080  
Tel. 091.6686841

## HÔTELS

che accordano lo sconto del dieci per cento  
a semplice esibizione della presente

Grand Hôtel Trinacria

Via Butera N. 31

Hôtel Central

Corso Vitt. Em. N. 341

Hôtel Vittoria

Via Bandiera N. 31

Hôtel Pension Panormus

Piazza Ignazio Florio, Via Michele Amari N. 11

Hôtel Patria già Aragona

Via Alloro N. 96

Hôtel de Rome

Piazza San Domenico N. 8

Hôtel Concordia

Via Calascibetta N. 26

Nuovo Albergo Margherita

Via Calascibetta N. 20

Albergo Belvedere

Piazza S. Francesco d'Assisi N. 1

PALERMO

## GRAND HOTEL CENTRAL

im Zentrum der Stadt. — Jeder moderne Komfort.  
Mässige Preise.



PALERMO

VIA MAZZINI



## GIUSEPPE SAVETTIERE

*Cavaliere al merito del lavoro*

**PALERMO**

Premiato Stabilimento a Vapore per la lavorazione e Cromolitografia su latta

Cartelli-réclame artistici—Calendarii-Plaquettes—Scatole in latta di ogni genere—Bomboniere di lusso per Dolcerie—Boatte per conserve alimentari—Scatole elegantissime per l'esportazione degli Olii di ulivo.

Grande Fabbrica di Fanali per vetture ed illuminazioni pubbliche

Lampade per la R. Marina, Ferrovie, e per ogni uso.

**SEZIONE SPECIALE GALVANOELETRICA**

per la ramatura, ossidatura, nichelatura, argentatura e doratura di oggetti in metallo Casalinghi e Artistici, Utensili e Servizi per Bars, Caffè, Restaurants, Buvette, etc.

Rappresentanti-Viaggiatori: **Marraffa Abate & C.-Palermo.**

## CAY. SALLY. GULI & FIGLI

PALERMO

Pacchi postali **CONTRO RIMESSA**

## CASSATA

specialità della Ditta confezionata  
per elegante regalo in cassetta  
di latta cromolitografata

<b>Cassata</b>	di Kg. 1,500	L. 5,60
»	» 3,000	» 10,60
»	» 5,000	» 17,00
<b>Frutta candite</b>	3,000	» 10,60
»	» 5,000	» 17,00
» imitazione in	} Kg. 3	» 10,60
pasta di mandorle		

FERRARECCE - CHINGAGLIE

POSATERIE

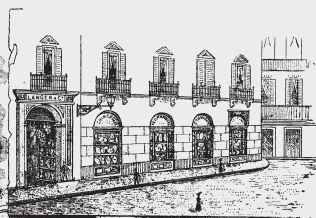
*Casa fondata nel 1780*

UTENSILI DA CUCINA  
LAMPADARI  
A PETROLIO A GAZ  
E LUCE ELETTRICA

# LANGER & C.

PALERMO

VIA (INTORINAI) N. 108-110-112-114



SERVIZI

in Porcellana - Cristalli e Terraglie  
ARTICOLI DA REGALO  
VERNE NIBLES E HOARE



# VII

## Mangiarbene

## A Vucciria

Un locale ormai noto ed apprezzato, in un antico palazzo della Palermo Vecchia, nei pressi di piazza Marina, impreziosito da una serie di accorgimenti (le luci, per esempio) di notevole effetto e da due grandissime riproduzioni di dipinti di Guttuso (e fra queste appunto la Vucciria).

I piatti sono tutti a base di pesce (e Marco Calì Cerri varia l'offerta secondo la disponibilità giornaliera di pesce fresco) e alcuni sono anche di qualità elevata (con aragosta, con frutti di mare, con seppioline e, ove sia possibile, con "neonata" o con triglie e finocchietto selvatico).

In sala con pazienza ed attenzioni particolari verso i clienti è impegnata Maria La Rosa, pronta a dare suggerimenti ed a risolvere eventuali problemi.

Ambiente familiare, simpatico, calmo e disteso. L'ideale per una cena in due, per cenare in tutta calma, per rilassarsi in un ambiente a misura d'uomo.

Raccomandiamo a Marco ed a Maria di incentivare le loro proposte gastronomiche "particolari" delle quali sono senz'altro capaci, senza badare alla concorrenza che, nella zona, è "feroce".

### **A Vucciria**

di Marco Calì Cerri  
90133 Palermo  
Via dei Chiavettieri, 7  
Tel. 091.6118347  
Fax 091.6091926  
Web: [www.avucciria.it](http://www.avucciria.it)

## Acanto Blu

Lella Feo è ritornata, lasciando lo spazio del Kursaal Kalhesa, alle sue origini (fatte di autonomia di progetti, caparbietà, capacità organizzative) quando cioè Acanto Blu (in via Guardione) era divenuto un locale apprezzato e sicuramente di prestigio. Oggi, in via Torrearsa, aperto dalle 10 del mattino fino a notte fonda, il locale praticamente soddisfa tutti i gusti.

Il menu propone piatti della tradizione siciliana, sapientemente rinnovati ed arricchiti da esperienze multietniche e piatti vegetariani. Qualche offerta: sformati di vegetali con fonduta di formaggi; pennette con borragine e vongole; spaghetti ai ricci; vellutata di legumi con pesce, gamberi e polenta; cernia al cartoccio; involtini di spatola. Dessert: coppa caldo freddo; coppa cachi; cremolata di mandorle e pistacchi. Assolutamente eccellente il "bianco mangiare" al latte di mandorle con pistacchi. Varia è la carta dei vini con ampio spazio per quelli siciliani, con nutrita presenza, però, di etichette delle migliori case vinicole nazionali.

### **Acanto Blu**

di Lella Feo  
Ristorante  
90139 Palermo  
Via Torrearsa, 8

## Al Convento

Al Convento ha una “rendita di posizione” che deriva dalla contiguità con il Teatro “Al Convento” in cui si esibiscono Giovanni Nanfa e la sua compagnia di cabaret. La gente numerosa va a vedere lo spettacolo e prima o dopo ha la possibilità di fare cena nel locale. Opportunità comoda ed anche valida a prolungare il piacere della serata. Nel tempo l’offerta di piatti sicuramente apprezzabili si è accresciuta. E oggi le offerte sono tutte di buon livello: il risotto del principe, con asparagi e gamberoni; gli gnocchetti della casa con salmone, pomodori e “acqua benedetta” (acqua di mare); costollette di agnello soffritte; grigliate di pesce del giorno.

### **Al Convento**

90142 Palermo

Ristorante-Pizzeria

Via Castellana Bandiera,66/a

Tel. 0916372428

## Al Desco

Renata Autore e Antonino Leineri hanno sicuramente una travolgente passione per la buona cucina. Tale sentimento si avverte in ogni elemento del ristorante, giovane e nel contempo antico (perché inserito nel contesto urbano del vero centro storico della città, a pochi passi da piazza Sant’Onofrio): nell’ambiente arredato con cura, sapientemente illuminato e decorato, molto accogliente; nell’ospitalità cordiale, elegante e sincera che sanno offrire i titolari; nelle offerte gastronomiche. La base della cucina è sicuramente tradizionale e, però, vengono proposti anche spunti di fantasia e tentativi (riuscitissimi) di innovazione. Spiedini di pomodorini e tuma madonita alla griglia; polpettine di ricotta (pure questa delle Madonie) su crema di formaggi; millefoglie di melanzane con caciocavallo tenero. Interessantissimi i primi: riso integrale agli aromi e code di scampi; linguine con gamberetti e crema di spinaci; spaghetti con sugo di triglie; gemelli con zucchine, bacon e ricotta. I secondi: filetto agli agrumi con insalata di arance e scalogno; scaloppe di maiale alle mandorle; cotolette di merluzzetti con caponata di melanzane; spatola frita con cavolfiore affogati in tegame. Un bel posto! Un buon posto!

### **Al Desco**

Ristorante

di Renata Autore e Antonino Leineri

90134 Palermo

Via Judica, 23

Tel. 091.6090587

[www.paginegialle.it/aldescodileineri](http://www.paginegialle.it/aldescodileineri)

## Al Macco

Frequento la trattoria da parecchi anni e debbo riconoscere che l'impegno dei titolari (marito e moglie) è certamente il massimo rispetto alle difficoltà proprie della gestione di un locale (nel centro di Palermo) che ha una concorrenza, quanto meno sotto il profilo numerico, veramente "spietata".

Quando vado nel locale normalmente richiedo come primi spaghetti con i ricci (tra i più buoni di Palermo) o tagliolini con bottarga di tonno e mandorle e come secondi baccalà alla ghiotta, oppure altro pesce. Come dessert è veramente di alta fattura il semifreddo all'arancia. Il «Macco» offre, comunque, tanti altri piatti anche di pesce e di carne di accurata fattura.

### **Al Macco**

Trattoria  
Via Benedetto Gravina, 95  
90139 Palermo  
Tel. 091.6114302

## Al Ruffini

Francesco Siragusa continua a lavorare sodo ed aggiunge alle già note piacevoli offerte del locale pizzichi di valore aggiunto: servizio più efficiente, piatti più variegati, a sorpresa o a richiesta qualche sera un piatto di carne o di pesce del tutto nuovo (il piatto "jolly"). Per il resto sempre ottime le consuete offerte: la pasta al cartoccio uesticense; tagliatelle con vongole o cozze e aromi; i tagliolini alla sabbiata (pesce misto, brodo di pesce, filetti di carota, sassolini, pinoli, curry); le caserecce alla mondellana (pomodoro, pescespada, melanzane, aglio e menta). Eccellente la grigliata mista di pesce del giorno. La nota facilità di posteggio rimane integra. Il prezzo: corretto.

### **Al Ruffini**

Trattoria, pizzeria  
di Francesco Siragusa  
90146 Palermo  
Via Padre Rosario da Partanna, 18  
Tel. 091.6711331

# Al Santa Caterina

Più frequentiamo Al Santa Caterina e più ci convinciamo che il ristorante fra poco tempo, quando cioè chi di ragione avrà "ritoccato" ed "emendato" alcuni piccoli nei nell'ambiente, mantenendo fermi la passione di chi vi lavora e il giusto rapporto tra la indubbia qualità delle materie prime ed il prezzo, si porrà tra i non molti locali che rappresentano il top della ristorazione in Palermo e nella sua provincia.

Il posto è quello, come si dice "giusto": un bellissimo appartamento a primo piano di un palazzo storico nel centro antico della città, proprio nel Corso Vittorio Emanuele, di fronte alla Chiesa di San Matteo.

Si cena in locali sapientemente restaurati ed arredati e, nelle belle giornate, addirittura nei balconcini prospicienti sul Corso con l'imponente facciata della Chiesa barocca a pochi metri.

Le offerte sono un misto di "sacro e profano", di tradizione e ricerca con rilevanti spunti di innovazione. Ottimi tutti i primi che interpretano in chiave moderna soprattutto i piatti classici della cucina siciliana. Abbiamo provato con un alto tasso di gratificazione: le fettuccine con le cozze e pomodorini al limone; le pappardelle ai funghi porcini con aromi. Per i secondi tra le carni, il pesce e la cucina vegetariana la scelta è veramente difficile ma sempre felice. Abbiamo provato: scaloppine di pesce con verdure e brodetto e gli involtini di pescespada in umido. La titolare, Carmela Piratino, lo chef, Salvatore Passatello, il maitre, Michele De Simone, sono fieri quando propongono il "modè du chef": in buona sostanza pesce filet-

tato, panato con mollica di grissini, con gamberi cotti a vapore e salsa acidulata al limone e basilico, fritto in leggera pastella. Scriverlo e descriverlo vale ben poco. Gustare il cibo proposto è tutta uan scoperta: buono, delicato,... suggestivo.

Per finire non si deve perdere la composta di frutta fresca ideata e realizzata da Michele De Simone. Cantina: bene attrezzata con etichette siciliane. Dolci di produzione propria.

## **Al Santa Caterina**

Ristorante  
di Carmela Piratino  
90133 Palermo  
Cortile Santa Caterina, 1  
Tel. 0916622094

## Al Tari

Tradizioni palermitane, semplicità, inventiva (nella misura in cui non guasta) in qualche piatto, materie prime genuine. Questo è sostanzialmente il “progetto” che in moltissimi anni di presenza nella geografia della ristorazione della città persegue e realizza «Al Tari» e per esso la famiglia Altomari. Di fatto chi frequenta il locale (e fra questi chi scrive) non è mai rimasto deluso.

Gli antipasti: verdure (spesso radicchio) e ricotta; panelline ed altre frittiture tradizionali palermitane; alici e pescespada marinati; insalata di mare; soutè di vongole. I primi: fettuccine con zucchine, fiori di zucca e gamberi; linguine alla “trizzana” con basilico, menta, pinoli; pasta con le sarde (una delle migliori in città). I calamari, come secondo, sono un piatto particolare: fritti o arrostiti, aromatizzati con menta; gustosissimi anche gli involtini di pescespada. I vini: tutti siciliani. Da provare e riprovare è il parfait ai piastacchi.

### **Al Tari**

Trattoria  
di Angelo Altomari  
90142 Palermo  
Piazza Generale Cascino, 45  
Tel. 091.546436

## Al Vicoletto da Mamma Ciccina

Tradizioni gastronomiche squisitamente palermitane in un locale semplice in cui tutto, però, è efficiente: la cucina soprattutto dove regnano Francesca e Vincenza Oliveri. In sala la cura degli ospiti è affidata a Claudio Oliveri.

Un'intera famiglia, insomma, impegnata nella ristorazione dai gusti antichi, piacevoli, pieni di memoria e di fascino come quella apprezzatissima del nostro territorio. Caponata, cardi e broccoli in pastetta, carciofi alla villanella, caciocavallo in padella con acciughe e olive: antipasti che ci riportano indietro nel tempo, alla cucina delle nonne e delle bisnonne. I primi: bucatini con broccoli in tegame, con le sarde (e questa in tutte le sue note versioni: quella palermitana vera e propria con pinoli, passolini, finocchietti, mollica tostata; quella bagherese con un pizzico di concentrato di pomodoro; quella “povera” – la cosiddetta *palina* – senza finocchietti); spaghetti con sparacelli con pomodori pelati e cipolla; pasta con patate glassate e tocchetti di carne. Tra i secondi: “caldume”, trippa con salsa, mollica, parmigiano e prezzemolo; il “bollito” con giri; polpette di sarde. Non manca il pesce. Da non perdere le triglie al finocchietto. Vini siciliani e cannolo per dessert. Un'offerta ampia, di reale fascino. Un locale semplice, dicevamo, ma con cospicue potenzialità.

### **Al Vicoletto da Mamma Ciccina**

Trattoria  
di Claudio, Francesca  
e Vincenza Oliveri  
90138 Palermo  
Via Imera, 79  
Tel. 091.212011

## Albertone

La buona cucina di Albertone da anni a Palermo era un fatto scontato. Oggi, con la nuova compagine alla guida del locale capeggiata da Massimo Sorrentino, la cucina di Albertone si è arricchita di tanto altro: coreografia, inventiva, esperimenti (tutti quelli, per esempio, posti in essere per la valorizzazione del pesce azzurro: sarde, alici, sgombri), locali più ordinati ed eleganti. L'occhio – si dice – vuole anche la sua parte; ed il detto è sicuramente applicato alla lettera nel locale.

Le pietanze offerte stanno in bilico tra tradizione e “rinnovamento”. I classici rimangono, ma sono offerti con particolari (peraltro corrispondenti a buone dosi di qualità sostanziale) ad effetto: colori, aromi nuovi, sistemazione nei piatti secondo moduli appunto coreografici di sicura suggestione. Antipasti: “sarduso” (insalata di mare tiepida), fagottino di salmone con crema di scampi. Primi: quasi tutti a base di pasta fresca come le tagliatelle alla rucola (nel loro impasto) condite con pomodorini, gamberi e finocchietto selvatico; ravioli ripieni di speck con delicata crema di pistacchi. Tra i secondi: notevole l'incontro frequentemente praticato tra i sapori del pesce e delle verdure. E, quindi, involtini di pescespada in foglie di radicchio; spiedini di pesce vario alla brace con verdure. Per finire non si può non gustare, soprattutto dopo piatti a base di pesce, la mousse al limone. Eccellente!

### Albertone

Trattoria  
di Massimo Sorrentino  
90143 Palermo - Tel. 091.303218  
Via Duca della Verdura, 115

## ... Altri Tempi

«Altri Tempi» di nome, ma anche di fatto. Nel simpaticissimo ed accogliente locale a due passi dal centro storico vengono, infatti, offerti piatti della più autentica e radicata tradizione regionale siciliana e palermitana in particolare.

Insalata di finocchi, di arance e di aringhe affumicate. Pasta con le sarde. Macco di fave. Frittute di pesce del giorno. Involtini di carne alla siciliana. Liquori fatti – come si dice – in casa: al finocchio, selvatico, alle nespole, alla menta, all'alloro, al limone. La qualità dei cibi e la “congruità” dei prezzi impongono frequenti visite ad “Altri Tempi”. Poco alla volta l'attività di Sebastiano Salanitro si è imposta tra i luoghi del gusto della città e sicuramente, con qualche piccolo ritocco, vi primoggerà.

### ... Altri Tempi

Trattoria tipica  
di Sebastiano Salanitro  
90141 Palermo  
Via Sarmartino, 65  
Tel. 091323480 Fax 0916117588  
Web: [www.sicily.infcom.it](http://www.sicily.infcom.it)

## Trattoria Tipica ... Altri tempi



## Arrhais

La località soprattutto quando il sole intiepidisce il mare azzurro e nella sua interezza il borgo marinaro inondandolo di luce vale certamente una visita ed una sosta anche prolungata. Ancora più gratificante diventa la sosta se si decide di pranzare o cenare da "Arrhais", rilassante e gradevolissimo locale, bene arredato, accogliente dove Giovanni e Calogero Tarantino riescono ad offrire una cucina marinara di qualità. Si stuzzica l'appetito con ostriche, frutti di mare (tutti ampiamente garantiti), polpetti lessi, gamberi marinati, originali bruschette con bottarga.

Tra i primi: appunto linguine con la bottarga; "scialatelle" (pasta fresca con la forma di spaghettoni) ai frutti di mare; "cortecce" (anche queste pasta fresca corta) con una sorta di delicatissimo ragù di mare con cernia. I secondi: calamari ripieni; tonno in agrodolce; altro pesce di giornata all'acqua, alla brace e in tanti altri sapienti modi. Cospicua la cantina con una lista davvero interessante. Una curiosità: il nome *Arrhais* è la versione orale, gridata, della parola araba *Rais* che significa in genere capo, presidente e nella specie significa capo della tonnara.

### **Arrhaia**

Ristorante  
di Giovanni e Calogero Tarantino  
90017 Santa Flavia (Porticello)  
Largo Marino, 6  
Tel. 091.947127

## Attenti al Lupo

È un locale simpaticissimo e originalissimo: atmosfere di Sicilia (balconcino in stile vecchia Palermo, *trompe-l'oeil* con vecchi muretti, tegole, finestrelle, peperoncini, agrumi) commiste ai personaggi di fiabe moderne, ai cartoons di Walt Disney, alla musica dal vivo di gruppi cittadini. La scenografia, del resto, è una delle fissazioni di Salvo Barone che ha dedicato al suo secondo locale (il primo – I tre Porcellini – è distante non più di dieci metri) tutto il suo mondo anche onirico di fanciullo. Di fatto il posto è una celebrazione ironica, in bilico tra passato presente e futuro, del mondo immaginifico, appunto dei fumetti e delle fiabe, che non stride con quello della gastronomia, del buon mangiare in genere.

Pizze di tutti i tipi e di tutti i sapori (e pizze buone davvero; a Palermo i locali che offrono pizze sono moltissimi, ma sono pochissimi quelli con un prodotto dignitoso), piatti misti di funghi ed altre verdure, antipasti caldi e freddi, insalate, peperonate, caponate, crocchette e crepes. Buone le birre e stimolanti alcune offerte enologiche. Un luogo d'incontro raffinato e rassereneante. Da non perdere.

### **Attenti al Lupo**

Pizzeria, pub ed altro  
di Salvo Barone  
90144 Palermo  
Via Ausonia, 83  
Tel. 091.6785665



## Carillon

Locale piccolo, ma raffinato, dall'atmosfera di classe e con servizi efficientissimi. È dotato di una gradevole terrazza coperta proprio sulla via Emanuele Notarbartolo. La cucina è di fantasia, gustosa, leggera, veloce. Nel menu si ritrovano tantissime insalate con ingredienti anche insoliti, ma bene "assemblati" e, quindi, piacevolissimi al gusto. Poi il tortino di ricotta con bacon e tartufo nero. Ancora: fagottini con vari ripieni su una base di mozzarella di bufala. Tantissime le pizze... "belle" e buone. I dessert, curatissimi dal punto di vista formale, per la sostanza non si debbono perdere: sono tutti di altissimo livello.

### **Carillon**

Ristorante, pizzeria  
90144 Palermo  
Via Emanuele Notarbartolo, 12  
Tel. 091.343666

## Coga

A Palermo, come più volte abbiamo avuto modo di constatare e fare constatare, le pasticcerie di buon livello sono molte. Quelle di alto lignaggio sono numerose, ma certamente da individuare, provare, riprovare e, infine, preferire.

Coga esprime certamente un ottimo livello dell'arte pasticceria palermitana. La riprova è il fatto che in certe particolari giornate (e sono molte, comprese tutte le domeniche) per acquistare i prodotti i clienti debbono fare, come si dice, la fila e aspettare il loro turno. Questo grazie alla serietà e alla professionalità dei collaboratori della pasticceria (con in testa il "mitico" Gregorio) alla fine viene ben presto; ma tale osservazione basta per dimostrare che i dolci di Coga non solo piacciono, ma sono anche di qualità e realizzati come l'arte comanda. Da Coga si trova praticamente di tutto, dalle specialità più tradizionali a quelle più innovative: la cassata, il gelato *giardinetto*, la crostata alle fragoline e la zuppa di banane, il *parfait* di mandorle, i buccellati e la frutta di martorana, le pecorelle, le specialità svizzere, la torta Savoia. I fratelli Coga (Antonio, Vincenzo e Marco) dall'epoca dell'inaugurazione della loro pasticceria in via Roccella (13 aprile 1983) di strada ne hanno fatto parecchia. E oggi certamente il marchio "Coga" è a Palermo e provincia una prestigiosissima realtà.

### **Coga**

Pasticceria  
di Antonio, Marco e Vincenzo Coga  
90144 Palermo  
Via Lazio, 9 Tel. 091.205972  
90128 Palermo  
Via G. Roccella, 56 Tel. 091.596944

# Coniglio

Una persona che nel territorio di Palermo e della sua provincia ha un approccio completo e “colto” con le api, con l’apicoltura, i prodotti da essa derivati e soprattutto con il miele è Giuseppe Coniglio che, prima per passione, per curiosità appunto culturale, e poi con lo spirito di imprenditore (in ciò coadiuvato dalla moglie Francesca) ha creato una piccola azienda (grande, per la verità, nel settore del quale discutiamo) e ad essa dedica ormai tutto il suo tempo e tutte le sue energie.

È ovvio, vista l’esperienza, che oggi l’apicoltura Coniglio offre prodotti di altissima qualità (e di grande utilità) che vengono presentati con calore e convinzione dallo stesso titolare o in pieghevoli il cui testo viene curato da lui personalmente. Tali prodotti sono principalmente: il miele, il miele biologico, le marmellate al miele, la propoli, la pappa reale, il polline.

Il miele viene prodotto dall’azienda in zone di pascolo lontane da fonti attive di inquinamento e con metodi di difesa dell’alveare senza utilizzo di farmaci di sintesi né di zucchero per la nutrizione.

Da ciò consegue che tutti i prodotti (alcuni contrassegnati dal marchio “Belfavo”) sono garantiti come esenti da qualsivoglia “pecca” e da qualsivoglia rischio per la salute. Sono tutti prodotti soltanto naturali, controllati, efficaci, senza pericolo di effetti collaterali.

Non è necessario andare a Termini Imerese per acquistare i prodotti di Giuseppe Coniglio. È facile trovarli in molti negozi di Palermo (salumerie, erboristerie, pasticcerie, enoteche). Una visita presso i locali del-

l’azienda è però sempre gradita.

## **Coniglio**

di Francesca e Giuseppe Coniglio  
Apicoltura, miele e prodotti derivati  
90018 Termini Imerese  
Via Stesicoro, 210  
Tel. 091.8145536  
Fax 091.8145536

## Cycas

È notorio: nel territorio delle Madonie le tradizioni, le atmosfere, le lusinghe di un passato remoto e prosimo sono praticamente rimaste intatte. Ciò ha la riprova anche tra le stanze – antiche – di Cycas. Leone Zingales vuole mantenere integri gli odori e le suggestioni di tale passato e offre la visione dell'emblema del locale e cioè una grandissima ed antichissima Cycas (una pianta simile ad una palma originaria delle zone calde dal Madagascar all'Australia), un bellissimo ambiente in un palazzo nobiliare del luogo e poi, infine, una cucina ricca, gustosa e collaudatissima. Per cominciare un antipasto formato da non meno di dieci pietanze: formaggi arrostiti al miele o alla marmellata d'arancia, pastelle con cardi, carciofi e broccoli, insaccati, ortaggi, olive, melanzane, funghi basilisco (i "tartufi" delle Madonie).

I primi: pasta fresca con sugo di "stracciata" di carne (maialino selvatico, castrato e vitello) e funghi; tortelloni ripieni di asparagi e salsiccia, con pomodoro ed erbe. I secondi: cosciotto di maiale al forno; filetto farcito con grana e porcini ricoperto di radicchio stufato ed erba cipollina; grigliate varie di carni e pesce. Vini siciliani e nazionali.

Per dessert il classico (nella zona) "testa di turco" e vari ottimi semifreddi.

### Cycas

di Leone Zingales

Ristorante

90013 Castelbuono

Via Di Stefano, 9 bis

Tel. 0921.677080

## Di Noto

Da sempre i palermitani (e non solo questi) nelle loro gite fuori porta spesso vanno a Piana degli Albanesi non solo perché la cittadina greco-albanese è interessante, gradevole, suggestiva, ma anche (e forse soprattutto!) per *rifornirsi* di *cannoli siciliani* e di altri dolci e biscotti. Si dice, infatti, che i *cannoli* di Piana siano i più buoni della Sicilia. In realtà non sapremmo dire le ragioni di tale convinzione. E allora ci siamo recati presso la pasticceria di Gaetano Di Noto (nostro amico da decenni) ed a lui ed ai suoi figli e collaboratori Davide ed Ennio, abbiamo posto la domanda: «Perché il *cannolo* di Piana è così apprezzato?». La risposta è stata forse l'unica possibile. Con estrema serenità e modestia ci hanno riferito: «Nessun segreto e nessuna particolare nostra bravura. Riteniamo che a fare del nostro *cannolo* il più apprezzato siano, oltre che ovviamente le sue dimensioni più rilevanti rispetto a quelle dei *cannoli* palermitani e la qualità estrema dei suoi ingredienti (la ricotta, per esempio, è sicura e freschissima perché prodotta a pochi metri dalla nostra azienda) anche, in più, il "fattore climatico" che privilegia la buona riuscita della scorza del dolce». Gaetano Di Noto e i suoi familiari ci hanno convinto pienamente. E siamo ritornati a Palermo con una buona scorta di *cannoli* appunto, con una cassata (splendida!), con *savoiard*i e *mostaccioli* al miele.

### Di Noto

Pasticceria, bar

90037 Piana degli Albanesi

Via Martiri Portella della Ginestra, 79

Tel. 091.8571195

## Di Stefano

La pasticceria dei fratelli Di Stefano (Pino e Angelo) è a Palermo (ed anche in provincia) ben nota ed apprezzata per qualità, varietà, rispetto delle tradizioni – per un verso –, innovazione per altri versi.

Non parleremo, quindi, di pasticceria. È assolutamente superfluo. Il fatto nuovo del quale avvertiamo l'esigenza di parlare è rappresentato dal fatto che i fratelli Di Stefano, utilizzando l'occasione di potere disporre di locali adiacenti da aggiungere a quelli preesistenti, per loro scelte imprenditoriali e... di gusto hanno adottato la decisione di dedicare alla gastronomia i nuovi spazi. Conoscendo i Di Stefano pasticceri siamo certi che anche nel settore del "salato" la loro maestria e la loro esperienza ci offriranno piatti di alto livello. E, infatti, già da ora si avverte che la loro cucina (strettamente collegata alle tradizioni del territorio) si presenta a livelli di eccellenza sia nelle scelte, sia nella presentazione.

Nel nuovo ambiente in cui dominano il legno e il vino (in bella evidenza con le bottiglie sparse un po' ovunque nel locale) si può gustare (anche portando i piatti al proprio domicilio): la classica pasta coi broccoli in tegame eseguita come sicuramente solo le nostre nonne sapevano fare; la pasta con le sarde e i finocchietti selvatici (fiore all'occhiello degli chef più famosi di Palermo e della sua provincia); gli spaghetti con il sugo di salsiccia; i carciofi alla contadina; gli sgombri all'aceto e con altri aromi; le polpette di sarde; tanto altro ancora. Non c'è altro per il momento da aggiungere se non l'invito di andare in via

Aquileia a verificare se i Di Stefano siano oltre che bravi pasticceri anche bravi cuochi.

### **Di Stefano**

Pasticceria, bar, gastronomia  
di Pino e Angelo Di Stefano  
90144 Palermo  
Via Aquileia, 116  
Tel. 091.515386

## Dietro la Cattedrale

Chi ama Palermo e le sue atmosfere antiche e, in un certo senso, anche misteriose non può non conoscere le suggestioni architettoniche vetuste della piazza e il locale in cui si "sbracciano" con diversi ruoli Samuele Mannino e i suoi collaboratori per offrire una cucina veramente tipica palermitana e tutta una serie di proposte nuove e "intriganti" sempre con un occhio alla tradizione della nostra terra.

Antipasti: tanti a base di carciofi, melanzane, ortaggi vari, bruschettine, soubise di vongole e altri frutti di mare. Primi di pasta fatta in casa: le maglie con verdure e vongole e cozze; spaghetti con zucchine, gamberi, rucola; gemelli con salsiccia e ricotta; gemelli con pesto, gamberi e pomodorini. Secondi: costata di maiale all'arancia; baccalà a modo di sfincione; splendida grigliata di pesce misto. Ma c'è dell'altro!

Vini siciliani in bicchieri di cristallo. Dessert gustosissimi. Da non perdere il panotto di San Giuseppe con ricotta, pistacchi, mandorle e noci e... le soavi note di pianoforte che lo stesso Samuele Mannino, quando è in vena, offre ai suoi clienti/amici completamente gratis.

### **Dietro la Cattedrale**

Trattoria  
90134 Palermo  
Piazza SS Quaranta Martiri alla Guilla  
Tel. 091.588845



## Doni

Un locale pieno di brio, di fantasia, di piatti in cui domina anche la sperimentazione e, comunque, sempre il buon gusto.

Riccardo Valenti e Vincenzo Lo Iacono (e questi anche chef) in pochi anni di ottimo lavoro sono riusciti a ritagliare al Doni un cospicuo spazio nel campo della ristorazione palermitana (e – impresa non facile – nella Palermo nuova), non deludendo mai anziani e giovani, coppie e gruppi e proponendosi per obiettivi ogni giorno sempre più ambiziosi.

Tra le tantissime offerte più volte abbiamo potuto apprezzare (oltre che i classici della cucina palermitana: pasta con le vongole, pasta con le cozze in bianco, ecc.) con il nostro massimo gradimento: fettuccine con funghi e olio di tartufo; fettuccine con fiori di zucca e gamberi; ravioli "royal"; risotto mediterraneo. Tra i secondi: trancio di pesce spada "matalotta"; ... sapienti involtini di pesce; filetto "millemodi"; involtini di carne alla siciliana; entrecote casereccia. Eccellenti: le bruschette, il pane pizza, le pizze, i dessert, la macedonia di frutta fresca con gelato.

### **Doni**

Ristorante - pizzeria  
di Riccardo Valenti  
e Vincenzo Lo Iacono  
90143 Palermo  
Via Marchese di Villabianca, 105  
Tel. 091.309702

## El Mezcalito

Ora che la cucina multietnica a Palermo si diffonde a macchia d'olio è assolutamente obbligatorio indicare i locali "capostipite". Ebbene El Mezcalito è sicuramente il posto più gradito dai palermitani per la gastronomia sudamericana. Tra sombrero, riproduzioni di cactus, vari oggetti di autentica ceramica messicana si pranza (o si cena) con "chili" (sorta di zuppa di carne e fagioli), "mole poblano" (fusi di pollo piccanti ricoperti di cioccolata), "fajitas" (carne di manzo e di pollo servita ai tavoli su una piastra incandescente). Non mancano i piatti vegetariani. Tra i vini spicca il San Isidro. Viene servito anche un purè di patate accompagnato da tequila e monito. Tutto molto gradevole, divertente, simpatico.

### **El Mezcalito**

Ristorante messicano  
90143 Palermo  
Via Libertà, 84 a  
Tel. 091.304977

## Havana Club

Patrizia Provenza e Massimo Berardi hanno fatto – e fanno – le cose veramente per bene. Con passione e maestria dalla loro testa e dalle loro mani è venuto fuori un locale allegro, particolare, rasserenante. Murales, ombrelloni, un soppalco, un'atmosfera che è una sapiente mistura (anche nelle offerte enogastronomiche) tra temi esotici e temi corposamente tradizionali. Le sere possono cominciare con delizie da bere: il "Jamaica" con rum, lime, zucchero di canna, menta fresca e frutta. Non si deve perdere l' "Havana": havana bianco, limone e granatina.

Il menu prevede in apertura antipasti come caciocavallo all'argenteria (ecco la "corposa" tradizione!), bresaola della Valtellina con asiago, gamberi e misticanza con aceto balsamico. Il pesce domina nei primi e nei secondi: fettuccine sabbiate con cernia, mollica con acciughe, alghe fritte; fettuccine usticensi con cernia, capperi, basilico e peperoncino. Poi: zuppa con pescatrice, cernia, cozze, vongole e gamberi. Chi vuole carne, comunque, non rimane deluso. È ampia, infatti, la scelta: consigliato il filetto al pepe verde.

### **Havana Club**

Ristorante  
di Patrizia Provenza  
e Massimo Berardi  
90142 Palermo  
Via Cardinale Massaia, 7  
Tel. 0916314331

# I Peccatucci di Mamma Andrea

Un microcosmo di eccezionali bontà dolciarie e simili in bilico tra antico e moderno: Andrea De Cesare ha scelto sicuramente per suo temperamento tale ambiguità e tale atteggiamento d'amore per le cose di un tempo e le cose di oggi. Mamma Andrea vuole essere moderna ma utilizzando tecniche di "seduzione" (con i prodotti) che vengono tutti da un mondo "gastronomico" ed "enogastromico" veramente vetusto.

La riprova di quanto affermo è nei "rosoli": «I Peccatucci di Mamma Andrea» offrono una quantità cospicua di "rosoli", i liquori, in sostanza, fatti in casa dai nostri nonni e dai nostri bisnonni, in contenitori di vetro ("bottiglie in vetro stampato") sicuramente di foggia moderna: elisir di amarena, arance e miele, caffè, cedro, limoncino, lumie, nocino, ratafià di arance, ratafià di gelati.

La rassegna delle bontà è infinita. Le più inusuali marmellate: di lumie e mandarino, di uva zibibbo, di... zucchini, di cantalupo, di fichi d'India, di Kumquat, di castagne al rum. Il massimo dei "peccati" proposti (ai quali è veramente difficile dire di no) è nei "piccoli dolci": i Sospiri (caramelloni di pasta di mandorla avvolti in carta velina colorata composti da mandorle, zucchero a velo, rum e cacao), la Pasta Reale (mandorle, zucchero, zuccata e pistacchio), la Frutta ricoperta di cioccolato (arance, fichi secchi, datteri, mandorle, mango, ananas e cioccolato fondente), le Sorprese (praline di mandorla ripiene a sorpresa e al cioccolato).

Se veramente si tratta di "peccatuc-

ci", allora Mamma Andrea è una "diavolina" davvero tentatrice.

## **I Peccatucci di Mamma Andrea**

di Andrea De Cesare

90139 Palermo

Via Principe di Scordia, 67

Tel. 091.334835

Telefax 091.321976

E-mail: mammandrea@libero.it

*I Peccatucci di*  
  
*Mamma Andrea®*

## Il Contalitro

Un vero, serio e “professionale” riferimento per chi ama trattarsi bene ed essere trattato bene. Il locale – piccolo ma elegantissimo nella sua essenzialità di arredi di legno e vetro – offre prodotti da bere di eccellenza, accessori per il “buonbere”, vino per tutti i giorni, “sfiziosità” gastronomiche, prodotti per la diffusione della cultura enogastronomica, assistenza, cordialità, complicità.

Un bel posto, come si dice. Un buon posto come diciamo noi. Vito Piazza per anni ha profuso tutta la sua passione e tutte le sue energie per qualificare la sua enoteca. Riteniamo che oggi l’obbiettivo sia stata egregiamente raggiunto.

### **Il Contalitro**

Vini sfusi e imbottigliati e tanto altro  
90146 Palermo  
Viale Campania, 31  
Tel. 091.518462

## Il Firriato

Il locale, elegante e sicuramente raffinato, è supportato da tanta fantasia nella ideazione e preparazione dei piatti. Evidentemente Nunù Alberti, la responsabile, non vuole adagiarsi su cucina trita e ritrita, ma aggiunge sempre qualche nota di particolare “resa” soprattutto a fini decorativi.

Ottimamente collaborata dallo chef (Piero Viola) ed in sala da Antonio Scardamaglia, alla fine lascia soddisfatti tutti i clienti, dato soprattutto che l’offerta riguarda sia la carne che il pesce.

Tra i primi sono di cospicua rilevanza: *gli spaghetti con filetti di triglie e finocchietto, gli spaghetti con ragù di scorfano e broccoletti*. Tra i secondi: *rollatino di maiale con verdure e melograno, trance di spada con mandorle e malvasia*.

Singularissimo tra gli antipasti il sarduso, un timballo di pesce azzurro con alici marinate e miele.

Ben fornita la cantina. Tra i dessert: gelato all’anice stellato.

### **Il Firriato**

Ristorante  
di Nunù Alberti  
90141 Palermo  
Via Turrisi Colonna, 12  
Tel. 091.6124148



## Il Marchese

Il bar è eccellente sotto ogni profilo: estetico, funzionale, qualitativo. Quel che più attrae, però, è il caffè. Non il solito più o meno buono espresso, ma una particolarissima “interpretazione” appunto del caffè, propria, sotto tutti gli aspetti, del sig. Giovanni Giannusa, che praticamente l’ha immaginata e realizzata: il caffè al pistacchio. Per “raccontarlo” usiamo le parole dello stesso Giannusa. Ma vi precisiamo che le parole servono solo a dare una notizia. Per capire le parole occorre andare al bar “Il Marchese” e degustare l’offerta.

*«Il caffè al pistacchio: è l’ultima gioia del palato, che dura molto di più del tempo di una cremosa tazzina di caffè. È una solenne, meravigliosa novità palermitana. È squisito come la divina ambrosia e la crema di caffè è dolce come il cioccolato. Ma non è né l’una né l’altro. Bisogna consumare il caffè da Il Marchese per capire! L’emozione al bancone del bar è un forte piacere del gusto sin dal primo sorso che emoziona ed entusiasma.*

*Il pistacchio arriva da Raffadali (Agrigento), raffinato artigianalmente in balsamiche onde verdi che scivolano dal cucchiaino sin dentro alla tazzina nelle mani di Giovanni Giannusa, l’inventore di questo nettare. Indi, la chicchera si riempirà di caffè espresso. La tazzina scotterà per far fondere la crema di pistacchio e il caffè in una unica e balsamica miscela foriera di un sentimento salutare lungo come una bella emozione» (Il Marchese).*

### Il Marchese

Caffetteria, bar  
90144 Palermo  
Via Marchese Ugo, 58 d  
Tel. 091341267

## Il Mirto e la Rosa

Abbiamo seguito «Il Mirto e la Rosa» fin dal suo nascere, come assidui clienti. La nostra *vocazione* di vegetariani, sia pure non rigidi, ci “imponneva” la frequentazione del ristorante, perchè esso ebbe la sua prima caratterizzazione quale locale appunto, a Palermo, vegetariano e macrobiotico, anche se non eccessivamente rigido in questo senso. Con il tempo la vocazione iniziale è sicuramente cambiata: ad un certo punto venne, per esempio, introdotto il pesce e successivamente le pizze. Di certo, «Il Mirto e la Rosa» ha *multifunzionalizzato* le sue iniziali proposte, che, tuttavia, per chi le richiama rimangono tali e quali erano all’inizio della sua attività. In ogni caso, oggi il locale è vivo e vegeto e deve farsi onore alla sua titolare, Antonella Sgrillo, per avere assunto il coraggio e l’intelligenza, di “modellare” la formula primigenia, senza, in realtà, tradire la “ideologia” di fondo. L’azienda ancora oggi, infatti, propone tra gli antipasti i funghi ripieni ed il cacio all’argentiera; e tra i secondi insalatone, lo spiedino vegetariano, l’ormai arcinoto *gratin di patate* e l’altrettanto arcinoto *tortino indiano*. Per finire: *mousse di ricotta*, *geleè di frutta*, *parfait di mandorle*. Rimane ancora il menu “degustazione pesce” ad affiancare le già precisate offerte. Il servizio è garantito da commesse con gilet e cravatta.

### Il Mirto e la Rosa

di Antonella Sgrillo  
90133 Palermo - Tel. 091.324353  
Via Principe di Granatelli, 30



# Il Salumiere

Gino Armetta ancora oggi non è un *salumiere* in Palermo; Gino Armetta è il salumiere di Palermo. Il concetto è importantissimo perché egli è il titolare della migliore salumeria (soprattutto in termini qualitativi) della città.

Entrare nel microcosmo del suo locale è come entrare in una sorta di paese delle meraviglie (del gusto, si intende) dove c'è tanta e tale di quella merce che si rimane veramente estasiati: formaggi di ogni genere, specie, provenienza; salumi selezionatissimi anche questi di ogni genere, specie e provenienza; piatti freschi pronti da portar via; tartufi, marmellate, vini, composte di frutta, caponata locale, bottarga, olive, pesce affumicato; conserve le più pregiate; pasta, pane, biscotti, dolci, olive, ricotta, carciofi sott'olio. Tutto, come dicevamo, di qualità eccelsa. È personalmente Gino Armetta (e qui sta la sua passione e forse anche il suo "segreto") che sceglie i prodotti che deve porre in vendita e non, come spesso accade per virtù dell'abilità dei rappresentanti di commercio, il contrario. Nessun marchio sceglie Armetta; è Armetta (che, tra l'altro, prima di ogni acquisto pretende di saggiare personalmente – degustandoli – i prodotti) ad acquistare le merci che la sua esperienza "antica" e sopraffina ritiene meritevoli di avere ingresso nella sua splendida bottega.

Per la storia: la salumeria Armetta nacque in piazza San Lorenzo nel 1926 per iniziativa del padre di Gino: Salvatore (Totò) Armetta in un magazzino in locazione.

Fu poco alla volta proprio Gino a fare, per la sua illimitata passione e

non solo per ragioni commerciali, quei miracoli che oggi si toccano con mano e che, in sintesi, abbiamo descritto.

## **Il Salumiere**

di Gino Armetta

90146 Palermo

Via dei Quartieri, 6 (San Lorenzo)

Tel. 091.6888986

Web: [www.armettailsalumiere.it](http://www.armettailsalumiere.it)



## Il Vespro

I riferimenti sicuri della ristorazione a Palermo sono anche rappresentati da “gruppi familiari” e non soltanto da singoli operatori. Ebbene, tra tali riferimenti ormai indiscutibili ed appunto sicuri debbono essere ricompresi anche i fratelli Annaloro (Salvatore, chef; Giuseppe, addetto all'accoglienza dei clienti e alla direzione della sala) che con Il Vespro in oltre trenta anni di attività e di esperienze non hanno mai subito “cadute di tono”. Anzi, sono cresciuti e cresciuti fino a portare il locale a livelli di efficienza organizzativa, di qualità e di godibilità eccellenti. La cucina dei fratelli Annaloro (che fa anche catering a favore di enti e privati) ha le sue basi sulle tradizioni palermitane. Su queste poi ricama, inventa, innova fino ad offrire un menu giornaliero che è uno dei più ricchi e vari di tutti i locali della Città. Carne, pesce, verdure, ortaggi, legumi freschi e secchi. Elencare le varie pietanze è, in questa sede, impossibile. Basti dire che i fratelli Annaloro offrono anche (e a Palermo è ormai cosa rara) accanto ai primi diciamo così noti, diffusi, “alla moda”, anche zuppa di lenticchie, di farro, di fagioli, di verdure; scamorza fusa all'argentiera; varie ottime omelettes. E ancora: zuppa di ceci con crostoni, quaglie; salsiccia e polenta; fiorentina di vitellina alla griglia. Vini siciliani ed etichette nazionali anche rilevanti.

### **Il Vespro**

Ristorante

90141 Palermo

Via Benedetto D'Acquisto, 9

Tel. 091.589932

## Ile Maurice

A Palermo c'è pure la singolarissima cucina dell'Isola Maurice (terra a sud dell'Africa, ad est del Madagascar, in pieno oceano indiano, già colonia della Gran Bretagna). L'isola ha, dunque, tre anime: quella africana, quella indiana, quella europea. La sua cucina ha pure ovviamente tre anime ispiratrici. Ile Maurice è un posto semplice, ridotto, nell'arredamento e nei servizi, all'osso, come un posto dell'Africa: è uno spazio in cui echeggiano “spiritualità” orientale (molti mauriziani nella loro terra partecipano a cerimonie religiose in onore di Krishna) ma in cui, in cucina, si tiene anche conto dei quelle aspettative proprie degli europei. Di fatto una visita al locale in questione produce suggestioni e sensazioni molto gradevoli. Vengono serviti: antipasto misto con “samoussas” (pezzettini di sfoglia con patate, patè di tonno e aromi); “rissole” (sfoglia con ripieno di carni); “riz frit” (riso con pollo, cavolo cappuccio, gamberetti, spezie). Ottimo e da non perdere il “kourma de poulet”: stufato di pollo con semi di cumino, latte di cocco, menta, cannella. Cordiale e simpaticissima l'ospitalità.

### **Ile Maurice**

Trattoria mauriziana

90141 Palermo

Via Francesco Ferrara, 46 b

Tel. 0916090918

Fax 091321152

Cell. 380.4195036 - 339.7375093

## Jolly's Bar

A Palermo il caffè è sempre gradito. Una tazzina di caffè al bar è per tutti i palermitani un momento di relax, una piacevole sosta durante le attività di lavoro, durante gli impegni. Per questo il palermitano è sicuramente molto esigente: dalla tazzina pretende il massimo di qualità del gusto e dell'aroma.

Ebbene, fatta questa premessa, posso garantire assumendomene ogni responsabilità che, almeno fino ad oggi, il caffè più buono e più ben fatto di tutta la città di Palermo si gusta presso il Jolly's Bar.

È un piccolo (ma lindo ed efficiente) locale, ma il caffè lo trasforma in un gran bar.

### **Jolly's Bar**

di Giovanni Basile

90144 Palermo

Via Domenico Costantino, 50

Tel. 091. 6255971

## L'Ostello della Baronessa

Francesco Lo Cicero, dopo avere lavorato intensamente in vari ristoranti italiani acquisendo tecniche ed esperienze notevoli e tutte utili, riversa oggi ogni sua capacità (in ciò coadiuvato dalla moglie Tiziana) nel suo Ostello, offrendo svariate e differenziate proposte tutte all'insegna della qualità e della gradevolezza. Antipasti a base di ortaggi: peperonata, zucchine genovesi "alla poverella" fritte con aceto e menta; involtini di melanzane con ricotta fresca, avvolti da un velo di pancetta e tenuti sulla piastra; funghi con scaglie di grana. Notevoli tra i primi le orecchiette con pomodoro e ricotta barese (dal sapore deciso ma più cremosa di quella nostrana); gnocchi di patate "alla normanna"; gnocchetti sardi ai funghi freschi. I secondi: salsiccia, pancetta e tacchino su pietra lavica; filetto al gorgonzola. Per finire la pizza di ricotta. A sera Lo Cicero offre pure la "pizza alla griglia" con un impasto particolare segreto con condimenti praticamente a crudo. La cordialità dell'accoglienza e la visibilissima passione per il lavoro fanno molto piacere a chi frequenta il locale.

### **L'Ostello della Baronessa**

di Francesco Lo Cicero

Ristorante

90044 Carini

Via Castello, 2

Tel. 091.8668545

## La Brasserie

Decisamente cucina francese di livello eccellente con prodotti regionali francesi. Ben vengano! Alessandra Forno ed il marito, Karim Allali, hanno creato con intelligenza in un piccolo ambiente, perfettamente illuminato, arredato e “decorato” un luogo in cui si sta benissimo e si mangia... meglio. L'accoglienza, la cortesia, la simpatia sono di casa e si ha subito la sensazione di essere in un luogo e tra persone amiche di lunga data. A scopo meramente esemplificativo (sottolineando che, però, solamente “sul campo” ci si può effettivamente rendere conto delle piacevolezze offerte da Alessandra e da Karim) segnaliamo alcune delle possibilità che sono il patrimonio (giovane ma già cospicuo) de La Brasserie: escargots de Bourgogne (farcite con burro, aglio, prezzemolo e presentate in simpaticissimo contenitore/piatto); la Pierade: carne cruda da fare cuocere su pietra incandescente e da condire con salse varie, patate, insalate verdi; la classica (splendida!) zuppa di cipolle; il petto d'anatra all'arancia; il cosciotto di maiale al forno con delizioso sughetto e con deliziosi contorni; coniglio in casseruola con ortaggi e verdure; tocchi di tacchino saltati in padella con funghi freschi e “creme fraiche”. I vini sono francesi e di ottima qualità e ogni piatto ha il suo vino. Il conto non spaventa: siamo pur sempre a Palermo e non a Parigi.

**La Brasserie**  
Ristorantino  
90144 Palermo  
Via Valderice, 14  
Tel. 0916701087

## La Cascina di Piano Stoppa

L'accoglienza – fondamentale in un ristorante di centri vicini alle grandi città – viene fornita personalmente dal titolare, Nicola De Lisi.

In un ambiente certamente molto gradevole, all'interno e – stagioni permettendo – all'esterno, il menu base offre ampie scelte di primi, carne, pesce.

Per “chiudere” il pranzo o la cena (e la domenica é di programma un menu “settimanale” a prezzo fisso) Nicola consiglia dolci tipici siciliani, la maggior parte dei quali “fatti in casa”.

Il locale è ampio e si presta a cene di lavoro, di ricorrenze, di gruppi di persone cospicui nel numero.

### **La Cascina di Piano Stoppa**

90036 Misilmeri  
di Nicola De Lisi  
Via P. 2, 109  
Località piano Stoppa  
Tel. 091.8842757

## La Favola

La Favola: ovvero il trionfo del mare. Rosario Guzzo alterna piatti tradizionali caratterizzati da gusti forti, piatti più nuovi, raffinati e leggeri, piatti anche internazionali. Il novanta per cento, però, delle ottime offerte gastronomiche ha come basi i prodotti del mare (che Guzzo garantisce autentici, genuini, freschissimi). Gli antipasti sono sicuramente un ottimo biglietto da visita del locale. Sono vari, infatti, e non deudono mai: alici marinate, fasolari, "bocconi", sarde a beccafico, ricci, ostriche. I primi: spaghetti "La favola" con cozze, vongole, pomodorini, gamberi; fettuccine all'aragosta. I secondi: astice ed aragosta al vapore; zuppa di scampi o con cozze e vongole; ricciola al cartoccio. Couscous e paella, quando vengono offerti, sembrano veramente arrivati dai paesi arabi magrebini o dalla Spagna. Vini: bianchi e rossi siciliani.

### **La Favola**

Ristorante, pizzeria  
di Rosario Guzzo  
90144 Palermo  
Via Abruzzi, 19 a  
Tel. 091.524439 - 333.8464683

## La Giara

Ambiente semplice, ma raffinato e gradevolissimo. L'accoglienza in sala è curata con garbo, gentilezza e competenza da Gaetano India. Le offerte sono sicuramente di estrema qualità. Gli antipasti (il "carpaccio Cavour" al pepe rosa; la "bresaola dei Grigioni"; l'insalatina di mare; le "golosità del nostromo") danno già l'idea della filosofia di fondo del locale: genuinità delle materie prime, tradizione e innovazione. Indi, Giuseppe Graziano, lo chef, dà il meglio di se stesso. I primi: tanti, ma soprattutto gli splendidi spaghetti alla lampara (con vongole e scaglie di uova di tonno); le linguine con tonno fresco, menta e pomodorini; gli spaghetti al radicchio e salmone. I secondi: calamari in salsa verde; le braciolette alle due salse; la tagliata di spada all'aceto balsamico; i bocconcini di maiale con funghi. Il locale denota potenzialità illimitate e presto – ne siamo sicuri – ri entrerà a far parte della élite della gastronomia cittadina.

### **La Giara**

Ristorante  
90144 Palermo  
Via Valdemone, 39  
Tel. 091.513595

## La Gondola

Un'antica osteria del Borgo Vecchio oggi suggestiva trattoria. Alle pareti tra scaffali di vecchie bottiglie di vino, locandine di antichi film con le immagini di mitici attori (Amedeo Nazzari, Yvonne Sanson, Marilyn Monroe, Humphrey Bogart) e manifesti elogiativi di grandi imprese dell'epoca fascista (ovviamente esposte per ragioni meramente estetiche e storiche), utensili di lavoro desueti ma importanti (macchina da cucire, ferri da stiro, radio), ancora si leggono i cartelli "Qui si serve solo vino gessato", "Vietato il tocco". Un patrimonio vero di memoria e di cultura.

L'atmosfera semplice e familiare risulta per questo ben gradevole. Semplici anche i piatti che hanno, però, un' autentica dignità gastronomica: fettuccine con gamberi, rucola e tocchetti di pomodoro; spaghetti con cozze; spaghetti con vongole. La frittura non è soltanto di calamari e gamberi, ma è arricchita quasi sempre da "maccarruneddu" e risulta notevolmente gustosa. Spigola arrosto o all'acqua pazza. Macedonia e vino della casa. Tutto considerato, a "La Gondola" si può anche mangiare ogni giorno, attesi anche gli equi prezzi. Pippo Sasso mantiene a buon livello il suo locale e non vuole abbandonare le consolidate tradizioni del Vecchio Borgo.

### **La Gondola**

Trattoria

di Pippo Sasso

90139 Palermo

Via Principe di Scordia, 144

Tel. 091.320488

## La Gritta

Luminosissimo, simpaticissimo, allegrissimo locale dotato di due sale interne arredate con gradevolissimo stile moderno e di una splendida terrazza – per la primavera e per l'estate. Alessandro e Vittorio Scarpa ci hanno fatto un ottimo lavoro in meno di tre anni, riconducendo il locale e le offerte gastronomiche a livelli di ottima godibilità. Il menu cambia spesso pure trovando i suoi temi centrali nel pesce e, però, sono ricorrenti i piatti (dei quali per esperienza possiamo parlare) in cui la tradizionale cucina siciliana e una dose di innovazione formale e sostanziale miscelandosi creano gustosi risultati. In tale senso sono veramente ragguardevoli: le caserecce alla lido, il risotto alle ostriche o al nero di seppie, le fettuccine fresche con polpa di aragosta, la spigola all'acqua pazza, il trancio di cernia alla messinese. Non mancano per i clienti più attaccati alle convenzioni gastronomiche i classici spaghetti alle cozze o alle vongole. Piatti noti ma qui elaborati davvero come le regole della buona cucina comandano. Per chiudere: coppa ai frutti di bosco con gocce di Marsala. In sala, Enza, la moglie di Alessandro, con disinvoltura e professionalità si muove con garbo ed eleganza privilegiando, a tutti i costi, le esigenze della clientela. Tutto ad alto gradimento! Non a caso nello scontrino fiscale dopo il prezzo (sicuramente equo) è stampato il motto: «La buona tavola ama la qualità».

### **La Gritta**

Ristorante

90040 Capaci

Via Costanzo, 4

Tel. 0918671358

## La Mela

Come sostiene Nino Oliveri che sicuramente ha un'esperienza notevole al riguardo, «La Mela» è il più bello ed il più completo negozio di prodotti naturali. In realtà, vi si trova di tutto: alimenti biologici e delle più accreditate marche mondiali, ortofrutticoli biologici, integratori naturali, cosmetici naturali, erbe e tante altre cose prodotte dalla natura utili per l'uomo e per alcune delle sue patologie.

### La Mela

Emporio naturale  
90141 Palermo  
Via Nicolò Garzilli, 29  
Tel. 091.6112857



## La Nouvelle Cuisine di Sale & Pepe

“Sale & Pepe” dopo circa due anni di attività era già noto per la capacità di Natale Giunta, giovane e bravissimo chef, di studiare, progettare e realizzare piatti innovativi, particolari, che incuriosivano e inducevano i clienti a provare “viaggi” verso orizzonti del gusto nuovi e inesplorati. I successi riscossi e la voglia di fare di più e meglio ha spinto Natale Giunta a spostare la sua attività di pochi metri (dal civico 100 al civico 82 della stessa via Falcone e Borsellino) in locali più accoglienti e più adatti alla clientela sempre più numerosa ed esigente. È nata così “La nouvelle cuisine di Sale & Pepe” dove Natale dal mese di maggio 2003 ha introdotto accanto alle vecchie ricette (sempre attuali e gratificanti) altre offerte (frutto di ricerche sempre più accurate del territorio e delle nuove tendenze). La “nouvelle cuisine” oggi offre: i tagliolini con fiori di zucca, gamberi e bottarga; le “pappardelle rosone”: con scampi, radicchio rosso e finocchietto di montagna. I secondi: filetto di persico in crosta di pasta filo con ripieno di porcini e maggiorana; scaloppe di cernia con verza stufata e citronella.

I dessert rimangono deliziosi: sia il “vecchio” sorbetto al limone sia il “nuovo” sformatine di mela verde guarnito con fragole e aceto balsamico.

### La Nouvelle Cuisine di Sale & Pepe

Ristorante  
90018 Termini Imerese  
Via Falcone e Borsellino, 92  
Tel. 091.8115825



## La Rocca Bianca

In genere i musei – quelli più rilevanti – nel loro interno hanno un ristorante o comunque uno spazio dove i visitatori possono consumare vivande e bevande. A Marineo, caso raro e sicuramente unico nella Sicilia occidentale, c'è Rocca Bianca, un ristorante che ha nel suo interno un museo: una notevole raccolta di attrezzi da lavoro antichi e di supporti tecnici per l'agricoltura e di tante altre cose di stampo rurale che fanno di certo, nel loro insieme, un interessante e vero “museo contadino”. Ovviamente anche le offerte enogastronomiche sono, soprattutto per la qualità degli ingredienti e per la “sapienza” della loro preparazione in cucina, sicuramente gradevoli e gratificanti.

Da “La Rocca Bianca”, quindi, cucina e cultura, vanno elegantemente e proficuamente a braccetto.

Giovanni Pulizzotto offre piatti della tradizione del territorio: semplici, “robusti”, genuini, gradevolissimi. Nella stagione primaverile (quella in cui stendiamo queste note): i panzerotti di ricotta e spinaci con sugo di cinghiale; gli stessi panzerotti con pancetta, aromi, pistacchi tritati. Tra i secondi: il capolavoro rappresentato da capretto con patate e arance; cinghiale ai funghi.

Vini: bianchi e rossi della zona.

Rocca Bianca: un posto dove mangiare, sostare, conversare, stare insieme tra cose antiche ed entusiasmi “moderni” è un vero arricchimento!

### **La Rocca Bianca**

Ristorante e micromuseo contadino  
90035 Marineo  
SS 118, Km. 2,300  
Tel. 0918725610

## La Shalara

Interessante nuovo locale da vedere, in primo luogo, e poi “da gustare”. Mobili belli e illuminazione sapiente. Vi si sta veramente bene. Le premesse per un successo stabile e sicuro vi sono tutte. Si nota che il lavoro di Labaied Adel Ben Mahmoud, il titolare, è eccellente sotto tutti i punti di vista.

Il menu è vario e punta sui prodotti del mare: carpaccio di pescespada, risotto con gamberi e pistacchio, spaghetti con uova di tonno (la bottarga), salmone al pepe rosso, tegamino con vario pesce (quello che il mercato ha offerto nella giornata) alla marinara. Apprezzatissimi il cous cous (con pesce, con carne, con vegetali) e la paella.

Per chi volesse pizze troverà quelle più soffici e gustose – a nostro avviso – di Palermo. Birra e vini delle migliori marche. Per chiudere davvero ottima la macedonia di frutta fresca.

### **La Shalara**

Ristorante, pizzeria  
di Labaied Adel Ben Mahamoud  
90139 Palermo  
Via Quintino Sella, 48 a  
Tel. 091.6117894

## La Tavernetta

Chi direbbe di no di fronte ad un menù come questo?

Antipasto di fasolari ed ostriche, alici marinate e cozze gratinate, pasta a tianu (di che si tratta ve lo spiegheranno Rosa Cinquegrani – la titolare – ed il di lei figlio, Giuseppe Guercio, principale collaboratore in cucina ed in sala); tagliatelle casarecce con gamberetti, zucchini, pomodorini ingentilite da cognac e ricoperte di noci tostate; i piatti tradizionali: pasta con sarde, grigliate di pesce locale, pesce spada in cento modi.

Certo, il menu é un richiamo notevole e suggestivo. Ma c'è altro, tanto altro. Provare per credere, come si dice.

### **La Tavernetta**

Ristorante

di Rosa Cinquegrani

e Giuseppe Guercio

90015 Cefalù

Contrada Presidiana (zona porto)

Tel. 0921.422510

## La Tenda Rossa

Nel 2002 rispetto alle precedenti dimensioni il locale si è ampliato di circa venti metri quadrati. I posti all'interno sono oggi, quindi, almeno trentacinque. Le caratteristiche formali e sostanziali tuttavia non sono mutate: La Tenda Rossa, magistralmente gestita da Giovanni Di Girolamo con la sua cucina ancora "minuscola" miracolo era e miracolo resta soprattutto per la sapiente mistura di tradizioni proprie delle vecchie osterie e gli aspetti di una moderna trattoria.

Il menu è sempre variabile. Non viene consegnato al cliente né viene detto dal cameriere. Le offerte del giorno sono segnate con i gessetti colorati in una vera lavagna che viene mostrata ai tavoli. Pesce e carne, cucina palermitana e siciliana, antipasti da favola, bollito alla palermitana, insalata di "mussu", macco di fave, polipetti murati, orate e spigole alla brace, primi piatti della tradizione nostrana. In estate (da noi di norma molto lunga) il locale prende...respiro: esce fuori la "tenda rossa" che crea una zona perimetrata e all'esterno vengono allestiti su una porzione del marciapiedi altri tavoli. I posti disponibili diventano almeno il doppio.

### **La Tenda Rossa**

Trattoria

di Giovanni Di Girolamo

90141 Palermo

Via Guglielmo Marconi, 44

Tel. 091.323963

## La Tonnara

A due passi dal mare dell'Arenella il locale (ottimamente tenuto e organizzato da Angelo Leto – chef e titolare – con la collaborazione di Valentina Leto e di Marisa Ferrante, che abbondano di impegno e di passione per il lavoro che svolgono) offre specialità soprattutto marinare nelle forme classiche e anche in versioni certamente animate da una buona dose di inventiva e di innovazione.

Classici gli antipasti: insalata di mare, cozze scoppiate (veramente deliziose), polipetti murati, *soutè* di vongole, alici e cernia marinate. Tra i primi oltre quelli veramente tradizionali vengono offerti anche: fettuccine con granchio e gamberoni; spaghetti al nero di seppia; bavette con bottarga. Il piatto, secondo il nostro gusto, da non perdere è costituito dalle fettuccine ai gamberoni e con pesto. I secondi: pesce a volontà in tutti i modi; saraghi al cartoccio o arrosto; tonno fresco alla griglia; ricchissimo piatto di ostriche, “muccuni”, fasolari e, a seconda della disponibilità giornaliera, altri frutti di mare. Dolci e sorbetti (gustosissimo il *parfait* al cantalupo) di alta qualità.

Vini: ottima cantina con vini siciliani, vini bianchi e rossi nazionali di medio-alta collocazione.

Del locale non si sono dimenticate alcune guide tra le quali, oltre la nostra, anche quella del *Gambero Rosso*: “Ristoranti d'Italia”.

### La Tonnara

Trattoria  
di Angelo Leto  
90142 Palermo  
Località Arenella - Piazza Tonnara, 19  
Tel. 091363055

## La Torre d'Aspra

Un gruppo di giovani riuniti in una piccola cooperativa capeggiata da Severino Canale nello splendido lungomare di Aspra, con passione, con stile e con garbo offre cucina semplice ma ottima e gratificante. Prevale il pesce: tagliatelle ai frutti di mare; fettuccine alla scogliera (con cozze, vongole, fasolari e gamberi); fettuccine “corallo verde” (con gamberi e pistacchio); grigliata mista di pesce del giorno; gamberoni alla palermitana. Ma non mancano le pietanze con carne: fettuccine alla petralese (con salsiccia e funghi); involtini di carne; scaloppe al limone o ai funghi. Vini: soprattutto siciliani. Per finire, tra i tanti altri dessert, un ottimo *parfait* di mandorle.

### La Torre d'Aspra

Ristorante, pizzeria  
di Severino Canale  
90010 Bagheria  
Località Aspra - Corso Italia, 11  
Tel. 091.955700



## Le Due Giare

Sorprende l'ambiente: sicuramente accogliente e di buon gusto. Quadri, litografie alle pareti e antiche giare in bella vista. Quasi un collage tra antico e moderno, riuscitissimo.

Enrico Corsetti offre un sapiente miscuglio di tradizione e innovazione: caciocavallo all'argenteria; un ricco piatto di carni (manzo, maialino e tacchino) affumicate e condite con limone, olio, parmigiano. I primi sono tutti di pasta fresca: gnocchetti "due giare" con mozzarella, menta, prezzemolo, aglio, basilico e tocchetti di pomodoro; ravioloni ripieni di aragosta serviti appunto in salda d'aragosta e aromi, fra i quali abbiamo avvertito qualche goccia di brandy; ancora ravioloni – per i vegetariani – ripieni di funghi porcini e conditi con salsa di funghi. I secondi, anche se siamo a Piana degli Albanesi, con un lago, ma relativamente lontano dal mare, puntano principalmente sul pesce: cucinato alla griglia o all'acqua in casseruola con vegetali. La specialità di Enrico Corsetti è, però, l'agnello con asparagi e funghi al forno. Altrettanto notevole è l'agnello in casseruola con patate, sedano e carote. Chiude la "scafazzata": dolce con pezzetti di scorza di cannolo con ricotta. Vini: tutti quelli che la Sicilia ha in dotazione.

### **Le Due Giare**

Ristorante

di Enrico Corsetti

90037 Piana degli Albanesi

Via VIII Marzo, 26

Tel. 091.8575589

## Le Ginestre

Una bella esperienza andare nel locale, essere accolti personalmente dalla titolare, Carmen Cilia (che peraltro cura anche personalmente la cucina), scegliere con il suo aiuto le pietanze, mangiare, conversare, "sostare". In effetti Le Ginestre ha tutte le caratteristiche e tutti i presupposti (ambientali, strutturali, di arredamento, di persone e di qualità) per affermarsi nel panorama infinito del mercato delle offerte gastronomiche della città e per raggiungere, se le premesse saranno mantenute e magari incentivate, obiettivi rilevanti.

Il posto, situato a ridosso delle falde di monte Pellegrino offre, grazie a delle vetrate collocate su tutto un lato della sala, una vista di enorme bellezza con il castello Utveglio come protagonista e tutto il verde circostante. L'arredamento: molto curato, semplice ed elegante, con mobili, tavoli e sedie in legno e un grande murale per rendere calda e suggestiva l'atmosfera. Il cibo: ricette curatissime nella sostanza e nella forma ed ampiamente gradevoli per la genuinità degli ingredienti. Si avverte subito che Carmen Cilia è una persona con una grossa passione per il mestiere che fa. Descrivere i cibi analiticamente è operazione del tutto superflua nel senso che l'unico modo per apprezzarli è quello di andarvi a pranzo e a cena anche spesso (i prezzi praticati, del resto, lo permettono). Tuttavia indico quelli che mi sono sembrati i piatti più interessanti. Tra i primi: fettuccine fresche alle noci ed ai pistacchi; fettuccine fresche con calamari e zucchini; spaghetti – detti Regina – con vongole, cozze, pomodorini,

aromi. Tra i secondi: pesce della giornata cucinato nel cocchio con verdure varie; tagliata di vitello con rucola; rosa di pescespada agli agrumi. Una cucina certamente legata alle tradizioni siciliane, ma interpretata con una ragionevole dose di innovazione idonea ad incrementare la piacevolezza del piatto e la "leggerezza" dello stesso. Vini: siciliani ma anche ottime etichette di altre regioni. Tovagliati di ottimo gusto (cosa rara a Palermo). È certo che ci ritroveremo spesso nella "reggia" di Carmen Cilia.

#### **Le Ginestre**

Ristorante  
di Carmen Cilia  
90142 Palermo  
Località Arenella - Vergine Maria  
Via P. M. Corradini, 24  
Tel. 091.541033

## Le Siepi

Tanti stuzzichini e tanti tipi di pizze alcune delle quali di certo tra le più buone di Palermo e provincia.

In estate, inoltre, si mangia in giardino: splendido posto con eccezionale sistemazione arborea.

#### **Le Siepi**

Pizzeria  
90145 Palermo  
Via Badia, 259  
Tel. 091.228357 - 203604



## Le Volte

In un ambiente piacevolmente arredato e dotato di tutti i comforts, nel centro di Palermo Andrea Cammarata e Riccardo Costa offrono una serie di eccellenti piatti, i cui ingredienti sono dagli stessi titolari “certificati” come freschi, sempre propri della stagione, scelti da loro personalmente in funzione della qualità e della genuinità. E, in effetti, quali che siano le scelte operate dai clienti, in ciascuna delle offerte si avverte in modo netto che i profumi e gli odori e, quindi, le gratificazioni al senso del gusto sono ai massimi livelli.

Noi stessi già con gli antipasti – alla prima visita del locale – abbiamo potuto constatare come le “certificazioni” rilasciate da Cammarata e Costa siano veritiere: ottimi e sapienti i fiori di zucca panati e fritti con un ripieno di mozzarella, filetti di acciuga e foglie di menta; ancora ottimi i vari carpacci di pesce (tonno, cernia, ricciola e spada). Tra i primi abbiamo scelto e gradito le caserecce fresche con ricciola, pomodorini, zucchinette e bottarga. I secondi accentuano la vocazione de Le Volte verso i prodotti del mare: insuperabili, anche se semplici, le “ricciole allinguate”, deliscate, aperte a libro, condite con limone, olio, mollica e cotte al forno. Chi vuole carne non sbaglia richiedendo la tagliata di filetto al radicchio. I dessert sono della pasticceria Costa e, quindi, da apprezzare.

### Le Volte

Ristorante  
di Andrea Cammarata  
e Riccardo Costa  
90141 Palermo  
Via Agrigento, 12 Tel. 091.6259999

## Mamma Rosa

Ambiente accogliente, caldo, con “suggestioni antiche”, elegante, ma nello stesso tempo familiare. Mamma Rosa offre sapori tradizionali, ricchi di gusto, di qualità, estremamente gratificanti. Stefano Palazzolo, il titolare, consiglia prima di tutto l'antipasto della casa: un piatto vario, “corpulento”, in cui si ritrovano nello stesso momento vari prodotti di consolidate tradizioni gastronomiche siciliane, da secoli (non è esagerazione) apprezzate. : ortaggi, salsiccia piccante essiccata, caciocavallo fritto, vari altri formaggi del territorio, olive condite, salumi rigorosamente locali. Il primo per eccellenza (ma, ovviamente, non è il solo) è il piatto delle “pappardelle dello chef”: una pietanza che è meglio provare piuttosto che descrivere. Ci sono le pappardelle, c'è anche speck, ci sono rucola e crema di rucola, c'è gorgonzola, c'è grana. I secondi sono “suntuosi”: filetto ai funghi porcini o al pepe verde o alle noci con radicchio; agnello al forno; cosciotto di maiale con aromi, patate e ortaggi vari. Vini: siciliani anche di buon livello. Dessert: a sorpresa!

A tutti i clienti, nell'attimo in cui entrano, per l'accoglienza vengono offerti vino vecchio di Partinico e salatini/stuzzichini vari. Un quid che può fare, nella zona, la... differenza.

### Mamma Rosa

Trattoria, pizzeria  
di Stefano Palazzolo  
90047 Partinico  
Via Stazione, 5  
Tel. 091.8903331

## Mare Azzurro

Da tempo a Palermo chi ama gustare i prodotti del mare suole recarsi a Porticello o a Mondello o a Sferracavallo o nella più vicina e accessibile via Messina Marine. Questa arteria, a pochi metri appunto dal mare, ha visto – e vede – “fiorire” tanti locali specializzati nel settore del quale si parla: locali popolari, locali “medi”, locali di buon livello, locali eccellenti. Mare Azzurro propone con estrema cura e con collaudata professionalità una cucina marinara (e soltanto marinara) sicura, gradevole, di ottima resa, perfettamente all’unisono con la sua tradizione ormai di lunghi anni che ha visto e vede clienti da tempo affezionati.

Tra i primi, ottimi i piatti tradizionali: spaghetti con cozze e vongole; spaghetti con polpa di ricci; spaghetti con cernia e neonata. I secondi sono tutti preparati con il pesce della giornata, quindi freschissimo, di norma alla griglia. Non mancano aragoste ed astici da vivaio. Il proprietario, Pietro Ricotta, profonde tutta la sua passione e tutta la sua profonda conoscenza del mare e dei suoi prodotti per non deludere. L’assortimento di frutti di mare – garantiti – è pantagruelico. Vini siciliani e qualche ottimo frizzantino del Nord.

### **Mare Azzurro**

Trattoria  
di Pietro Ricotta  
90129 Palermo  
Via Messina Marine, 129  
Tel. 091.393378

## Marlin Blu

Il mare è l’indiscusso protagonista dei pranzi e delle cene che Luigi Giaconia, Sandro Martines e Rosario Martines (con il supporto tecnico dello chef Rosario Cassarà) offrono al Marlin Blu.

Locale simpatico, luminoso, rilassante, egregiamente organizzato. Gli antipasti: sarde a beccafico, polipetti, singolare carpaccio di polpo. Fra i moltissimi primi: spaghetti con ricci; panzerotti ripieni di gamberi con salsa di gamberi e carciofi; fettuccine con filetti di triglia e finocchietti; orecchiette con spada, pesto con mandorle, aromi vari. I secondi: cernia in umido con prezzemolo, pomodorini; il *tris gratin* con seppie, gamberi e calamari. Vini: siciliani soprattutto. Cassata per finire. Un posto che chi ama la cucina marinara non può perdere.

### **Marlin Blu**

Ristorante  
di Luigi Giaconia,  
Sandro Martines e Rosario Martines  
90139 Palermo  
Via Francesco Guardione, 19  
Tel. 091.583507

## Medit

Fernanda Lo Monaco e Daniele Marino hanno potenziato la formula della "cucina del Mediterraneo" e offrono un menu anche di piatti internazionali articolatissimo e variegatissimo: della cucina spagnola la *paella alla valenciana* e la *paella vegetariana*, della cucina greca il *moussakas* e il *moshari ke loukanica juveti*, della cucina francese il *moville au citron avec asperges et coquilles capesante* e il *boulet de ritz*, timballo di riso con filetti di carpaccio al tartufo, salsa allo zafferano e champagne. Il locale, comunque, offre cucina italiana e palermitana di ottimo livello: riso nero selvaggio alla Medit, pappardelle con porcini freschi ed olio tartufato, fettuccine al basilico con scampi e monachine di pesce, spaghetti con *neonata* o con ricci. E poi: canederli croccanti di pesce in salsa di zafferano, timbaletto di spada ed erba cipollina, grigliata di ortaggi, funghi alla brace. Le offerte possono variare, come già nel tempo sono variate, per adattarsi alle esigenze delle stagioni, dei gusti dei clienti, del mercato delle materie prime, delle... tendenze. La cantina è ben fornita: etichette nazionali ed internazionali anche prestigiose completano in modo egregio le piacevolezze gastronomiche. Un locale dove si viaggia, dove ci si arricchisce, dove ci si proietta nel mondo intero!

### Medit

Ristorante, pizzeria  
90144 Palermo - Tel. 091.513454  
Piazza Alcide De Gasperi, 4



## Mezza Luna

Una cucina semplice ma eccellente soprattutto con riferimento alla qualità degli ingredienti, scelti e garantiti da Salvatore Sparacello che intende "fidelizzare" i clienti proprio per la genuinità delle proposte. Queste riguardano per la maggior parte piatti marinari in cui il "sovano" è il pescespada.

Antipasti: insalata di mare e cozze scoppiate. I primi: fettuccine con gamberi e pomodorini; risotto con asparagi e gamberi; risotto alla marinara, che profuma veramente di mare. I secondi: frittura di totani, seppioline e gamberi; il pescespada in tutti i modi possibili. Mezza Luna con tale prodotto nobilita la sua cucina. Da non perdere lo spada alla pavese la cui preparazione vi sarà descritta nel momento in cui vi sarà presentato il menu. I vini: soprattutto siciliani adeguatissimi al gusto del pesce fresco. Si chiude con una splendida macedonia di frutta.

### Mezza Luna

Trattoria  
di Salvatore Sparacello  
90010 Bagheria  
Località Aspra  
Corso Baldassare Scaduto, 109  
Tel. 091.956860



## Monti Iblei

Un locale piccolo, “grazioso”, che mette allegria anche per quelle involontarie (ma giustificabilissime) lacune in certe fasi del servizio che, però, non si possono criticare visto l’impegno di Anna Incardona, dei suoi familiari, di Massimo Alletto e dei collaboratori che è sicuramente tutto proteso a rendere vantaggiosi e gratificanti ai clienti il pranzo e la cena. Del resto – siamo sicuri – nel tempo anche tali “sbavature” saranno eliminate. Il locale è certamente a conduzione familiare. Ma questo ha un grosso vantaggio: ti pone a tuo agio, ti rilassa, ti dà il tempo di pensare, sostare gradevolmente, in piena “libertà”.

Le offerte sono tutte gradevoli e sicuramente di buona qualità. I primi: semplici e ben realizzati. Le pappardelle ai funghi e noci; risotto alla marinara; pasta con vongole, pomodorini e aromi; caserecce aromatizzate al basilico (dette “Alexander”) con pescespada, cozze e melanzane tunisine. Tra i secondi: involtini di carne “tulipano” ripieni di uva passa, pinoli, pomodoro, mozzarella, carciofi, pancarrè; frittura di pesce del giorno; involtini di pescespada; tagliata di manzo con verdure; tocchetti di tacchino in salsa bianca tartufata. Quello che rende eccellente il locale è la bontà delle pizze, ben fatte e buone al gusto come poche a Palermo se ne possono trovare. Il classico posto, come si usa dire a Palermo, dove si sta bene, si mangia bene e... si paga poco!

### Monti Iblei

Trattoria, pizzeria  
di Anna Incardona e Massimo Alletto  
90144 Palermo  
Via Monti Iblei, 37 Tel. 091.518844

## Nangalarruni

Giuseppe Carollo offre nel suo elegante locale in atmosfera serena e rilassante cucina “madonita” di ottimo livello con sapori antichi, rustici in qualche caso, incontaminati, genuini. Carni, formaggi, pane, dolci, salsiccia, salumi, olive, funghi vari e in particolare il basilisco (tipico prodotto delle zone, robusto, carnoso, ma dal gusto delicato).

Proprio su tale particolarissimo (raro ed apprezzatissimo) prodotto della natura delle Madonie Nangalarruni fa ruotare le sue più apprezzate offerte gastronomiche.

Gli antipasti: insalata di rucola, basilisco e scaglie di parmigiano con olio extra vergine di oliva siciliano di “nobile” nascita.

Tra i primi: pasta fresca della casa con basilisco trifolato; pappardelle con asparagi e ricotta; tagliatelle con ragu di cinghiale. Tra i secondi: capretto alle erbe (eccellente); maialino con funghi (da non perdere); controfiletto al forno farcito di basilisco con caprino di prima stagionatura.

Le Madonie ovviamente non sono Nangalarruni, ma sono anche Nangalarruni!

### Nangalarruni

Ristorante  
di Giuseppe Carollo  
90013 Castelbuono  
Via delle Confraternite, 7  
Tel. 0921671428

## Novecento

È un locale ancora giovane, nel senso che ha iniziato la sua attività – giorno più giorno meno – nel 2000. E, tuttavia, già sembra abbastanza carico di storia e di efficienza. Il motto potrebbe essere “la sostenibile leggerezza della lentezza”: si entra, ci si siede, si ordina, si parla (perché si può parlare), si può “sostare” e nel mentre con tutta calma, Maria Concetta Bonsignore, da sola, si occupa dei clienti. Insomma, Novecento è agli antipodi (grazie a Dio) del fast food. E questo è il suo primo merito.

È un'azienda certamente a conduzione familiare, ancora con molti difetti (che siamo sicuri saranno via via eliminati) con caratteristiche “rilassanti”.

Antipasti caldi, antipasti alla tavola, brik francese.

Noi abbiamo gradito moltissimo le fettuccine con zucchine e gamberi e la classica frittura di calamari e gamberi.

Non secondarie le varie insalate che simpaticamente (ecco perché Novecento!) portano i nomi di Picasso, Guttuso, Van Gogh e... Giotto. Questo ultimo è un mistero che la prossima volta Maria Concetta dovrà spiegarci.

### **Novecento**

di Maria Concetta Bonsignore  
90139 Palermo  
Via Emerico Amari, 88  
Tel. 091.328838

## Osteria con cucina Lo Bianco

L'atmosfera, gli odori, gli umori, i sapori di una Palermo vecchia, attuale, di una città sempre pulsante.

L'osteria Lo Bianco, per quanto sopra evidenziato, è sicuramente il posto giusto. Si avvertono in essa – luogo contro ogni tendenza di modernizzazione – ricordi ed esperienze di una città che non vuole dimenticare il suo passato: ricco e povero, semplice e complesso, triste e gioioso, in ogni caso vivo e suggestivo.

L'osteria si è conquistata un posto nel cuore dei palermitani che la frequentano numerosi: per lavoro, per diletto, per riprovare sapori desueti: il servizio è efficiente, la simpatia dei camerieri (“palermitani veraci”) e la cucina veramente palermitana fanno dimenticare le “lacune” che, comunque, nel locale esistono (cantina inesistente, luci a neon, alcuni tavoli posizionati in spazi “impossibili”).

Tali lacune hanno perfino dimenticato i severi compilatori della *Guida Osterie d'Italia* (Slow Food editore) dove la Osteria è segnalata con sufficiente evidenza. Ciò la dice lunga sulla suggestione che il locale esercita anche su chi non è palermitano.

Il menu è ordinatamente dettato oralmente dai camerieri (spiccano per simpatia Leonardo Barone e Angelo Mandalà): di norma pasta chi vruoccoli arriminata, pasta alla glassa, pasta col nero di seppia. Per secondo: bistecca impanata alla palermitana, agnello al forno, nunnata fritta o alla piastra, involtini di pesce spada, trigliola, maccarruneddi. E poi: verdure cotte, patate lesse agli aromi, polpi murati o semplicemente bolliti. Per finire: frutta fre-

sca di stagione, fichidindia oppure macedonia.

Niente altro. Come valore aggiunto: la soddisfazione della enorme simpatia dei camerieri (che giocano a interpretare il ruolo dei "palermisani") e un costo tutto sommato veramente accettabile.

#### **Osteria con cucina**

##### **Fratelli Lo Bianco**

90139 Palermo

Via Emerico Amari, 104

Tel. 091.585816

## Pescheria on line

Giacomo Fazzone, titolare di un diploma di tecnico elettronico, ha sicuramente diverse anime. Almeno quattro! Ha predisposizione per ogni innovazione tecnologica nel campo della comunicazione; ha passione per il mare e ama i suoi prodotti; ha certamente una buona conoscenza di ciò che accade nella cucina di ogni famiglia palermitana; è un imprenditore e specificatamente un commerciante di pesce fresco. Svolge il suo lavoro con gusto e con allegria. Nel suo negozio di via Val di Mazara, 25 b ogni mattina fino alle 15 si trova esposto con bell'effetto scenografico pesce di Lampedusa, di Trapani, di Mazara del Vallo, di Porticello: sarde, sgombri, dentici, pescespada, saraghi, gamberi, polpi, frutti di mare e altri. Inoltre si offrono piatti marinari praticamente che vogliono soltanto essere cotti: sformati di sarde con pancarrè tritato, olio, peperoncino; triglie con erbette varie al cartoccio; involtini di spatola con pancarrè bagnato di olio vergine di oliva biologico, limone e arancia. Il tutto accompagnato da salse di facile preparazione che lo stesso Giacomo saprà consigliare. Ogni giorno, comunque, molte sono le novità. Ecco a questo punto la originalissima e utilissima idea di Giacomo Fazzone (e del suo amico e collaboratore Toni Corso): cliccando sul sito [www.pescionline.com](http://www.pescionline.com) si può in tempo reale visionare l'esposizione giornaliera con relativi prezzi e suggerimenti.

#### **Pescheria on line**

Pescheria di Giacomo Fazzone

90144 Palermo - Tel. 091.519957

Via Val di Mazara, 25 b

Web: [www.pescionline.com](http://www.pescionline.com)

## Pivo Pub

È certo che Pivo Pub è innovativo, suggestivo, alternativo, divertente. Non chiedete vino. Innanzitutto – e questa è la caratteristica fondamentale del locale – Benedetto Prestigiacomo offre birra da lui stesso preparata in diretta, “a vista” per il cliente. È possibile vedere tutte le fasi e tutti gli strumenti che servono per preparare una birra veramente fresca. La bevanda è preparata in sette tipi “ale” (irlandese) e in un tipo “pilsner” (tedesca). Scelta la birra e avutala conseguentemente è possibile scegliere i piatti del locale: stinco di maiale al forno o filetto ai funghi (se la birra scelta è una birra bionda anche doppio malto); goulasch o filetto di struzzo all’aceto balsamico pretenderebbero, come consiglia lo stesso Prestigiacomo, birra rossa e birra rossa riserva speciale. Birra bionda in abbondanza accompagna le fettuccine con ragù di cinghiale e la pasta con neonata o ricci. Dopo il pasto sono indicatissime le birre nere: la nera doppio malto con retrogusto di caffè, o la “King-strong”, più dolce, con un retrogusto di cioccolato. Ogni giovedì e venerdì anche *cuscus* di pesce con coreografia tunisina.

### **Pivo Pub**

La casa della birra  
di Benedetto Prestigiacomo  
90011 Bagheria  
via Mattarella, 62 d  
Tel. 091.909322  
Web [www.pivobagheria.it](http://www.pivobagheria.it)

## Primafila

A settembre di due anni orsono abbiamo ospitato alcuni dirigenti di un’azienda milanese presso Primafila. I nostri amici erano stati già “ammaliati” dai colori, dalla luce settembrina, dal mare, dalle stradine di Terrasini. Dopo il pranzo la loro passione per Terrasini si era fatta amore vero. Ci dicevano che per le loro esperienze la cucina marinara del locale era sicuramente una delle migliori d’Italia. Esagerazioni da “sindrome di Stendhal”? È possibile. Il fatto è che in realtà il locale di Dionisio Munafò è certamente di ottimo livello.

Il menu, ovviamente collegato alla disponibilità giornaliera del mercato del pesce, è vario. Dall’aragosta, alle sarde, al tonno, ai frutti di mare (ovviamente tutti di qualità eccellente) la scelta dal “bancone” del mare è ampia e variegata. Esemplificatamene citiamo alcuni dei piatti che Primafila offre e che ci sono sempre piaciuti: filetti di baccalà marinati con capperi, patate, gamberi, mollica tostata; panzerotti ripieni di funghi, gamberi e tartufo nero, burro fuso e salvia. I secondi: polpette di spatola alla paesana in umido con sedano e carote; merluzzo con mollica e aromi; grigliata di pesce con pregiati prodotti. I dessert: panna cotta con frutti di bosco o cassata. Vini: i migliori siciliani quasi tutti.

### **Primafila**

Ristorante  
90049 Terrasini  
Via Benedetto Saputo, 8  
Tel. 091.8684422

## Questione di gusto

Passo dopo passo il locale si è conquistato un suo spazio in città con abituali clienti palermitani e “forestieri” grazie soprattutto all'accoglienza gradevole, familiare e simpatica che riescono a fornire tutti gli addetti ai lavori.

La cucina offre pietanze saporite e un ricco assortimento (gioia dei vegetariani) di verdure lesse e grigliate. Fra i piatti che noi stessi abbiamo molto gradito: fusilli con zucchine, curry e olive nere, margherita con “anciova” e mollica tostata. E poi: manzo lesso con salsa verde, involtini, “brociolone siciliano”.

### **Questione di gusto**

90139 Palermo

Via Principe di Scordia, 104

Tel. 091.328318

Web: [www.paginegialle.it/questgusto](http://www.paginegialle.it/questgusto)

## Saiyana

La cucina indiana bene realizzata e ben presentata ha suggestioni di cospicua valenza. Letizia Anzaldi e lo chef, Kavi Subramaniyar, sanno bene come irretire con l'ambiente, con i sapori, gli odori e gli aromi di una cucina di una “certa” India i palermitani e offrono piatti selezionati, raffinati, coreograficamente bene “attrezzati”. Il menu si articola in tre prevalenti principali aree: quello della carne, quello del pesce e quello delle “focacce” (in definitiva, il pane indiano), dei dessert e dei dolci. Dal menu di carne non si può non scegliere il “chicken pakora”: bocconcini di pollo in pastetta di ceci, conditi con crema alla menta, accompagnati dalla focaccia tipica indiana (il “nan”). Si può optare, poi, per il “tris briani” di riso (timballo di riso bianco al curry con agnello; riso “basmati” con zafferano, agnello al curry e yogurt; riso aromatizzato con carote). Del menu di pesce non si deve perdere l’“ukoi”, frittelle di neonata e germogli di soia con crema alla menta accompagnate da focaccia al cocco. Tantissime, inoltre, sono le pietanze strettamente vegetariene.

Si chiude in... dolcezza: sorbetti di frutta, anche tropicale; dolci con uvetta, anacardi e pistacchi.

### **Saiyana**

di Letizia Anzaldi

90144 Palermo

Ristorante indiano

Via Praga, 41

Tel. 091.513610

## Sciuscià

Manuela Todaro in piena città ha realizzato un locale delizioso con annesso giardino di limoni e mandarini. Antipasti, insalate, pizze (tra le migliori di Palermo), piatti unici, bruschette, altre goloserie curate nella sostanza e anche nella forma. L'offerta è veramente vasta. Per ragioni di spazio ne citiamo solo alcune. Degli antipasti: Fagottino e Saltimbocca. Le pizze hanno denominazioni simpaticissime e singolari: pizza viale Principe De Curtis, pizza piazza Acquasanta, pizza via San Domenico, pizza via Napoli. Non mancano gustosi e particolari dessert. Un miscuglio sapeinte e gradevolissimo di "napoletanità" e di tradizioni palermitane. La napoletanità è avallata dalla presenza in sala, garbata e professionale, per l'accoglienza dei clienti di Salvio Esposito.

### Sciuscià

Pizzeria, trattoria  
di Manuela Todaro  
90141 Palermo  
Via Dante, 212  
Tel. 091.6822700

## Shakespeare & Company

La prima domanda spontanea: perché a Palermo Shakespeare & Company? La risposta di Elena Calabrese, ideatrice e titolare del locale è «Noi offriamo principalmente uno spazio per la cultura; occasioni per mostrare opere di vari artisti, per presentare libri, per discutere e approfondire le cose del mondo, mentre si gusta un piatto o un vino che – se buoni – sono complementari ad ogni forma di arte». Il ristorante, viste anche le premesse, è davvero suggestivo. I piatti sono notevolmente singolari e già danno notevoli spunti per discussioni, riferimenti al passato, al presente, al futuro anche con riferimenti a suggestioni di odori, colori, atmosfere. Si può cominciare con un patè di fegatini di pollo, cotti con acqua e vino, ridotti in crema, modellati come un'arancina e serviti su cipolla con contorno di gelatina di vino rosso. Si prosegue con un primo ancora particolare: il tortino di cardi. Davvero sontuose per l'inconfondibile gusto sono le seppioline ripiene di purea di patate, con una spruzzata di nero di seppia. I dessert sono tanti e sicuramente nuovi. L'"Enrico VIII" principalmente che ha molto dello sfoglio delle Madonie (*dolce e salato*): formaggio, miele, cioccolato, granella di mandorle e/o di pistacchi. La cantina è fornitissima e il tempo scorre piacevolmente. Ci si accorge come appunto la gastronomia se pensata e fatta con amore – e questa era la premessa – può confinare con l'arte e viceversa.

### Shakespeare & Company

Ristorante, wine bar  
90134 Palermo - Salita Artale, 5  
Tel. 091.7495205

## St. Antony

Suggestivo locale in uno dei più attraenti posti di mare della costa palermitana.

Antica cava di tufo riadattata e vista direttamente sul mare e sulle coloratissime barche dei pescatori locali. Cucina ovviamente e intensamente marinara. Nicola D'Amato e i suoi figli propongono un menu raffinato che, pur legato alla tradizione gastronomica della zona, tuttavia per molti versi è proiettato con notevoli dosi di accettabile fantasia ed inventiva verso obiettivi di autentica innovazione. Ostriche "alla fiorentina" e capesante gratin. Soutè di cozze o di vongole con gusto intenso e profumi gradevolissimi. Astice, salmone affumicato, polpa di granchio, pomodoro, radicchio con una "spruzzata" di birra forte nelle tagliatelle fresche "Byorn". Risotto con fiori di zucca, scampi, vongole, e ricci a crudo. Zuppa con pescatrice, scorfano, tracina, cozze vongole, gamberi. Eccellente "ghiotta" di sarde o sgombro.

Vini siciliani e dessert sempre diversi e gradevolissimi.

### **St. Antony**

Trattoria  
di Nicola D'Amato  
90017 Santa Flavia  
Frazione Porticello - Largo Pescheria  
Tel. 091.958418

## Stoccarda

Marinella Blandino continua nel suo ottimo lavoro offrendo cucina di qualità a prezzi contenutissimi. Antipasti: cocktail di gamberi, polpette di sarde, insalata di mare, carpaccio di pesce spada con limone in salsa di rucola. Tra i primi: spaghetti al nero di seppia, caserecce alla lido (con melanzane, menta e spada), linguine con gamberi, pistacchi e panna. Il locale offre anche ottime pizze. Frutta, vino ed acqua a volontà.

### **Stoccarda**

Ristorante, pizzeria  
di Marinella Blandino  
90040 Capaci  
Via Giovanni Falcone, 203  
Tel. 091.8696605

## Tulip

Tulip offre piatti anche di cucina internazionale di ottima preparazione e di eccellente presentazione. Tra l'altro, Salvatore Miccichè, lo chef, con sapienza e sicura cultura nel ramo, offre molte pietanze vegetariane, alcune delle quali con ingredienti biologici.

Le offerte sono tante e tali, variabili a seconda delle esigenze anche dei clienti, da non potere essere inserite in un menu "tipo" o di facile semplificazione. Di fatto è che da molto tempo da Tulip nessuno rimane deluso.

### **Tulip**

Ristorante  
90146 Palermo  
Viale del Fante, 48  
Tel. 091.6703095

## Vecchia Marina

Cefalù è notoriamente una "perla" paesaggistica: un fenomeno di simbiosi tra terra, mare, cielo assolutamente unica.

Una "perla" a Cefalù sono i locali, le case, gli uffici, che possono – e sono rari – disporre di una terrazza sul mare con vista sul porticciolo.

Tra questi vi è Vecchia Marina che offre il privilegio di pranzi e cene con vista da fiaba.

In più il locale ha caratteristiche particolari che ne fanno un ritrovo di una notevole gradevolezza sia sul piano appunto paesaggistico sia sul piano più specificatamente gastronomico.

In un ambiente di certo familiare vi sono ampie vasche con frutti di mare, aragoste ed astici. Vi è anche un acquario con pesci di mare che possono essere scelti dagli stessi clienti. Ida Amato, la titolare, consiglia: caceracce con sarde, pinoli, finocchietto selvatico e uva passa; pasta con gamberi, carciofi, pomodorini, aglio e olio; involtini di pesce spada all'aragosta; astice alla griglia o lessato con maionese; aiole alla griglia o in umido con frutti di mare.

### **Vecchia Marina**

di Ida Amato  
90015 Cefalù  
Via Vittorio Emanuele, 73  
Tel. 0921.420388



## Vini del Paradiso

Quando si dice osteria, nel caso di specie, deve intendersi proprio osteria: un locale piccolo, raccolto, familiare, dove, però, si ritrova – non è esagerazione – una delle migliori cucine soprattutto di pesce dell'Isola.

Genuinità in tutti i sensi anche nell'accoglienza e nel comportamento verso i clienti. L'osteria Paradiso tale è e tale resterà nei secoli: senza telefono, senza alcuna voglia di strafare, senza alcuna esigenza di pubblicità.

Di fatto potrete contare su un'offerta di cibi tradizionali palermitani variegatissima e gustosissima: insalata di mare, polpetti bolliti, pasta con le sarde, spaghetti ai frutti di mare, semplice pasta con pomodoro e melanzane. E poi, appunto, il pesce; tutto in bella vista su un apposito bancone dove il cliente può scegliere: scampi, saraghi, cernie, triglie, gamberoni, aragosta. Il modo di cottura si può addirittura suggerire: alla brace, all'acqua di mare, in umido con il pomodoro.

Qualche buon vino siciliano e frutta fresca.

### **Vini del Paradiso**

90145 Palermo

Via Serradifalco, 23

Niente telefono

Aperto solo a pranzo

## Warsteiner

Un ambiente sicuramente gradevole, accogliente, gioioso. Piatti della vera tradizione tedesca (curati da Julia Pollmann, cuoca bavarese) e tante piacevolezze enogastronomiche "accessorie" che non si possono perdere.

Si può richiedere prima di pranzare o cenare il "cocktail Bierbar" a base di vodka, sciroppo di fragole e birra Warsteiner. E già siete in gioco!

Si può continuare con il tagliere di salumi misti – veramente ottimi – tipici della germanica Foresta Nera. Indi, la scelta potrà ricadere su piatti forti: il *Kasekrener* (wurstel ripieni di formaggio) alla brace con crauti, patate grigliate, cetriolini e senape; lo *stelzen coknodel* (stincio di maiale) con paprika, altri aromi, birra, patate e senape. Immane ovviamente la fonduta: di manzo, con tocchetti che, dopo la cottura in olio di girasole, sul tavolo si possono insaporire con le varie "salsette" (tutte piccanti) a disposizione del commensale: alle barbabietole, al curacao, alle olive ed erba cipollina. Altrettanto immane (e gustosissimi): l'*hende e kartofen*, pollo e patate, e il *gulasch* con paprika e birra rossa.

Davvero un bel locale.

### **Warsteiner**

Birreria

di Julia Pollmann

90144 Palermo

Via Giuseppe Sciuti, 79

Tel. 091.305031

**STAMPERIA COMMERCIALE - PALERMO**  
Via Divisi, 20

**QUALUNQUE LAVORO A STAMPA**

**FORNITURE: COMPLETE: PER UFFICI:**

**Parco Reclame L. 135 composto:**

**500 Fogli intestati - 500 Memorandum  
500 Cartoline - 500 Buste - 100 Biglietti da visita**

## VILLA IGIEA

### GRAND HOTEL - PALERMO

IL PIÙ RICCO ALBERGO DELLA SICILIA E FRA I PRIMISSIMI D'EUROPA  
— SITUAZIONE SPLENDIDA ALLE FALDE DEL MONTE PELLEGRINO —

"Villa Igiea", Grand Hotel,  
offre un incantevole soggiorno.  
Vastissimo parco di fronte al mare.  
200 camere e saloni  
Tutto il moderno confort.  
Restaurant ad ogni ora.  
American Bar.

Afternoon-tea  
servito sulle magnifiche terrazze  
del giardino

Concerto ogni giorno.

The Grand Hotel "Villa Igiea,"  
is one of the healthiest  
and most delightful Winter residences  
in Europe.

200 bed and sitting rooms.

Every modern comfort.

Restaurant at any hour.

American Bar.

The afternoon-tea  
is served upon the magnificent terraces  
of the Garden.

Concert daily.

## CAY. SALV. GULI & FIGLI

### PALERMO

Pacchi postali **CONTRO RIMESSA**

## CASSATA

specialità della Ditta confezionata  
per elegante regalo in cassetta  
di latta cromolitografata

<b>Cassata</b>	di Kg. 1,500	L. 5,60			
	»	»	»	»	»
		3,000		»	10,60
		5,000		»	17,00
<b>Frutta candita</b>		»		»	»
		3,000		»	10,60
		»		»	»
		5,000		»	17,00
		»		»	»
		imitazione in		»	»
		Kilogrammi		»	»
		3		»	10,60
		»		»	»
		5		»	17,00



**PALERMO**  
**PENSIONE BELGA**  
Casa di 1° Ordine  
Vicina al mare e nel  
cuore della Città  
Confort moderno-Bagno  
Via Emerico Amari 130  
*Rimpetto*  
Teatro Politeama

## PALERMO

### CORLEONE

#### S. CARLO

Società Anonima  
per le Ferrovie siciliane e  
Società Siciliana per le Ferrovie  
Economiche

Escursioni e gite di piacere  
al rinomato e incantevole

#### Bosco di Ficuzza

e alla ridente e mistica

#### S. Maria del Bosco

Facilitazioni alle Comitive  
Treni speciali e Vetture di lusso  
a richiesta, con 24 ore di anticipo  
Stazione: S. Erasmo (Marina).

**PALERMO**  
Vedi prezzi a pag. 988

**Excelsior Palace Hôtel**  
120 Chambres - 60 Bains - Grand Parc - Tennis - Position ravissante  
M. & V. MARCUCCI & MAGGIARIN, Dir.

**HÔTEL SAVOIE**  
Maison de premier ordre offrant à des prix modérés tout le confort moderne - Bains privés -  
Chambres avec eau courante chaude et froide - Cuisine soignée - Situation salubre, au  
centre de la ville, en proximité des Théâtres, du Musée, des Banques et des Consuls.

**VILLA LINCOLN** *Via Archirafi*  
REFINED FAMILY HOUSE WITH ALL MODERN COMFORTS  
QUIET SITUATION - SOUTH EXPOSURE - GARDEN - TERRASSES  
QUIET AND RESTFUL STAY - MODERATE PRICES

<p><b>CAFÉ RESTAURANT BIONDO</b> Rue Roma près du Théâtre Biondo</p> <p>Tea Room - Brasserie - Restaurant - Banquets - Local sérieux - Traitement de premier ordre - Prix modérés. <i>Prop. A. SENISE</i></p>	<p><b>CAFFÈ RESTAURANT BIONDO</b> Via Roma neben dem Teatro Biondo</p> <p>Tea Room - Bier im Hause - Restaurant - Festessen - Gediegenes Haus - Unterkunft und Verpflegung ersten Ranges - Mässige Preise. <i>Besitzer A. SENISE</i></p>
---	--

**Grand Café New Restaurant**  
Transféré de rue Roma (près du Théâtre Biondo)  
au Corso Vittorio Emanuele, 188 - Téléph. 3-76

Tea Room - Concert - Salon pour banquets - Brasserie - Très central -  
Splendide - Traitement de tout premier ordre - Prix modérés  
*Prop. Fr. INGRAO DI CARMELO*

# VIII

## Repertorio delle persone



Abdelaziz Ezzine	25, 27	Cassarà Rosario	143
Adelfio Rizzuto Salvatore	96	Catania Filippo	97
Alberti Nunù	128	Cilia Carmen	140, 141
Ales Angelica	92	Cincotta Claudia	102
Allali Karim	26, 28, 133	Cinquegrani Rosa	138
Alletto Massimo	145	Civiletti Giacomo	47
Altomari Angelo	118	Coga Antonio	121
Amato Ida	152	Coga Marco	121
Annaloro Giuseppe	131	Coga Vincenzo	121
Annaloro Salvatore	131	Coniglio Francesca	122
Ansaldi Letizia	26, 28	Coniglio Giuseppe	122
Anselmi Michele	104	Consoli Carmen	56
Antibo Salvatore	68, 69	Conte Biagio	73, 74
Anzandi Letizia	149	Contorno Maurizio	9, 88
Armetta Gino	130	Corsetti Enrico	140
Armetta Salvatore	130	Corso Toni	147
Auria Vincenzo	36	Costa Riccardo	142
Autore Renata	115		
Azzarello Rosario	64	D'Amato Nicola	151
		D'Armetta Giuseppe	106
Baio Rosario	32	D'Onofrio Irene	31
Ballerini	51	De Cesare Andrea	127
Baragli Giacomo	103	De Giorgi Salvatore	73
Bardi Mario	103	De Lisi Nicola	133
Barone Leonardo	146	De Simone Gemma	6
Barone Salvo	120	De Simone Michele	117
Basile Giovanni	132	De Simone Renata	6
Battiato Franco	56	Di Girolamo Giovanni	138
Berardi Massimo	126	Di Maria Pietro	64
Bertolino Franco	70, 71	Di Noto Davide	123
Blandino Marinella	151	Di Noto Ennio	123
Bogart Humphrey	135	Di Noto Gaetano	123
Bonanno Giusto	9	Di Pasquale Andrea	65
Bonsignore Maria Concetta	146	Di Stefano	61
		Di Stefano Angelo	124
Calabrese Elena	150	Di Stefano Pino	124
Calafiore Grazia	98	Dimassi Lutfi Tommaso	26, 27
Cali Cerri Marco	114	Doria Gioannettin	36
Cammarata Andrea	142	Durante Vincenzo	64
Campagna Francesco	6		
Canale Severino	139	Esposito Salvio	150
Carbonaro Carmelo	9		
Carollo Giuseppe	145	Fazzone Giacomo	147

Feo Lella	114	Lo Bianco	146, 147
Fernandez Marilù	98	Lo Cicero Francesco	132
Ferrante Marisa	139	Lo Cicero Tiziana	132
Ferrante Valeria	77	Lo Iacono Vincenzo	125
Florio Vincenzo	55	Lo Monaco Fernanda	28, 144
Forno Alessandra	26, 28, 133		
Foto Giuseppe	49	Maddaloni Giovanni	91
Fragapane Aurelio	32	Maddaloni Massimiliano	91
		Maddaloni Rosario Damiano	91
Gargano Giuseppe	24	Maddaloni Rossella	91
Garofalo Dino	49	Maddaloni Salvo	91
Garofalo Silvana	109	Mandalà Angelo	146
Gebbia Nicola	54	Maniscalco Pietro	19
Giaconia Luigi	143	Mannino Samuele	125
Giannusa Giovanni	129	Marchese Antonio	65
Giunta Natale	136	Marcuccio Lorenzo	32
Grasso Costantino	64	Marino Daniele	28, 144
Grasso Maria Abramo	99	Martines Rosario	143
Graziano Antonino	24	Martines Sandro	143
Graziano Giuseppe	134	Miccichè Salvatore	152
Graziano Salvatore	24	Miceli Rosalia	107
Greco Emilio	103	Milazzo Valeria	78
Guercio Giuseppe	138	Miloro	46, 47, 48
Guttuso Renato	103	Mirabella Francesca	23
Guzzo Rosario	134	Mistretta Rosa	31
		Modica Gisella	102
Incardona Anna	145	Mongitore Antonino	35, 89
India Gaetano	134	Monroe Marilyn	135
Inveges Agostino	36	Monroy Beatrice	102
		Mustacciolo Lucio	101
La Mantia Daniele	31		
La Mantia Ignazia	111	Nanfa Giovanni	59, 61, 115
La Rosa Maria	114	Nazzari Amedeo	135
Labaied Adel Ben Mahamoud	137	Notarbartolo Alessandra	106
Lanza Antonino	64		
Lanza Paolo	64	Oliveri Claudio	118
Lanza Tomasi Gioacchino	104	Oliveri Francesca	118
Leineri Antonino	115	Oliveri Giuseppe	49, 50
Lembo Roberto	100	Oliveri Nino	136
Leto Angelo	139	Oliveri Pietro	49
Leto Valentina	139	Oliveri Vincenza	118
Levanti Daniela	108	Orlando Leoluca	102
Limuti Teresa	92		

Palazzolo Stefano	142	Siragusa Francesco	116
Palazzotto Giovanni	92	Sorrentino Massimo	119
Palazzotto Michele	92	Spampinato Vincenzo	56
Palazzotto Nicolò	92	Sparacello Salvatore	144
Pappalardo Carmelo	56	Sparacino Gori	104
Pappalardo Salvatore	73	Stancanpiano Umberto	24
Parrinello Vito	31	Subramaniyar Kavi	149
Parrucca Nino	105		
Passatello Salvatore	117	Tamburello Mario	65
Paternostro Pino	49	Tarantino Calogero	120
Pensabene Marco	83	Tarantino Giovanni	120
Piraino Pietro	29, 30	Tarantola Fabrizio	99
Pirandello Luigi	107	Taufiqul Islam Mohammed	26, 28
Piratino Carmela	117	Teresi Domenica	109
Pisciotta Rosario Angelo	64	Todaro Manuela	150
Pollmann Julia	153	Todaro Pietro	33, 34
Prestigiacomò Benedetto	148	Tomasello Andrea	90
Provenza Patrizia	126	Tomasello Domenico	90
Pulizzotto Giovanni	137	Tomasello Francesca	90
		Tomasello Giovanni	89, 90, 91
Raffa Rosaria	32	Tomasello Pietro	90
Raia Francesco	65	Tomasi di Lampedusa Giuseppe	104
Rampolla Marcello	42	Troisi Sergio	8
Regine Leontine	102	Trovato Gerardina	56
Ricotta Pietro	143		
Riggio Carlo	108	Valenti Riccardo	125
Rolandi Gianni	97	Varvaro Giovanni	31
Rubino Monica	84, 85	Vella Massimo	32
Rutelli Mario	103	Veronesi Alberto	56
		Viola Piero	128
Salanitro Sebastiano	119	Vitale Michelangelo	6
Salerno Giuseppe	43		
Salerno Salvatore	9	Zingales Leone	123
Sanson Yvonne	135		
Sasso Pippo	135		
Scalia Sandro	8		
Scardamaglia Antonio	128		
Scarpaci Alessandro	135		
Scarpaci Enza	135		
Scarpaci Vittorio	135		
Scopelliti Arianna	110		
Scopelliti Giancarlo	110		
Sgrillo Antonella	129		

## Colophon

«A spasso per Palermo»  
«Palermo da gustare»  
«Palermo da gustare - Agenda 2004»  
sono pubblicazioni dell'«Istituto per la Promozione  
della Storia e della Cultura della Sicilia Antonino Mongitore»,  
Presidente Francesco Emanuele Muscolino,  
ideate e progettate da Gaetano Nicolò D'Antoni.

### *Redazione*

Gaetano Nicolò D'Antoni  
Gemma De Simone  
Renata De Simone  
Salvatore Petrucci  
Giacomo Vaiarelli  
Michelangelo Vitale

### *Collaboratori*

Maria Antonietta Amato (*maam*)  
Benvenuto Caminiti (*beca*)  
Anna Maria Cannizzaro (*amca*)  
Andrea Giarrusso (*angi*)  
Salvatore Matranga (*sama*)

### *Pubblicità e relazioni esterne:*

Eugenio Sanfilippo (Tel. 091.493014) & Partners

### *Progetto e realizzazione grafica*

Studio grafico Pietro Lupo - web: [www.quicksicily.com](http://www.quicksicily.com) - Palermo  
*L'immagine di copertina è tratta da una cartolina dell'hotel "Villa Igiea" di Palermo  
illustrata da Aleardo Terzi. Le composizioni grafiche dei frontespizi sono riproduzioni di  
"réclame" apparse sulla stampa periodica di Palermo nei primi anni del secolo XX,  
ed in particolare sulle riviste "La Sicile Illustrée" e "Rapiditas",  
collezioni G. N. D'Antoni, P. Lupo, E. Massara.*

### *Stampa:*

Tipografia Campo - Alcamo

© Tutti i diritti sono riservati.

Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, utilizzata e/o trasmessa  
– con qualsivoglia mezzo – a terzi senza l'autorizzazione dell'«Istituto  
Antonino Mongitore» e/o del gruppo di redazione «D'Antoni & Partners».





**Non tappatevi in azienda.**



# MEDIAL

MOSTRA SPECIALIZZATA DELL'AGROALIMENTARE

**Palermo 19-22 febbraio 2004**

**Medial** è cresciuta ed i numeri parlano chiaro: incremento del 20% dei visitatori, più di 400 espositori in una superficie netta di oltre 10.000 mq, fatturato in crescita del 27%, missioni commerciali, buyer di 11 Paesi e più di 50 giornalisti di tutto il mondo.

Medial 2004 propone spazi espositivi sempre più ampi, incontri ed opportunità di business attraverso i consueti appuntamenti tematici. Un succulento appuntamento per operatori, addetti ai lavori, gourmet e golosi alla scoperta dei veri sapori del Mediterraneo.

[www.fieramediterraneo.it/medial](http://www.fieramediterraneo.it/medial)



**MEDIALTEC**

La Rassegna delle tecnologie per l'agroalimentare.



L'eccellenza della vitivinicoltura isolana.



Il Salone dei prodotti agricoli di qualità e del biologico.



Il Focus sulle più pregiate produzioni oleicole dell'Isola.



Città di Palermo



Istituto Regionale della Vite e del Vino



GEM



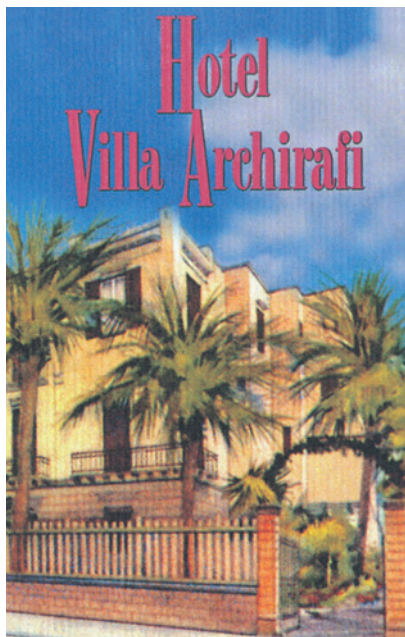
Regione Siciliana



**FIERA DEL MEDITERRANEO**

Via A. Sadat, 13 - 90142 Palermo  
Tel. +39 091 6209118-255 - Fax +39 091 6209148

>FEEDBACK strategie per comunicare comunicazione Integrata, ufficio stampa, p.r., sponsoring  
Via Libertà, 103 - 90143 Palermo • [www.feedback.it](http://www.feedback.it) - [info@feedback.it](mailto:info@feedback.it)



**Hotel  
Villa Archirafi**

90133 Palermo - Via Lincoln, 30  
Tel. 091.6168827 Fax 091.6168631



**T  
M  
CERAMICHE  
MA.GI.CA.**

s.r.l.

**Ceramiche  
Rubinetterie  
Sanitari  
Parquets  
Cucine in muratura**

90145 Palermo  
Viale Regione Siciliana, 4379  
(ang. Santa Maria di Gesù)  
Tel. 091.441791 - 6484017  
Fax 091.446458  
E-mail [info@ceramichemagica.it](mailto:info@ceramichemagica.it)  
Web <http://www.ceramichemagica.it>



**sidermetal**



PIATTAFORMA DEL  
CONSORZIO NAZIONALE  
PER LA  
RACCOLTA  
IL RECUPERO E  
IL RICICLAGGIO DEGLI  
IMBALLAGGI DI LEGNO

Sidermetal è un'azienda leader nel settore del recupero dei rifiuti e delle bonifiche industriali. Il suo stabilimento è un impianto di recupero e di preparazione per il riciclaggio di rifiuti. L'azienda, amministrata da Carmelo Carbonaro e diretta da Maria Antonietta Amato, si occupa:

- di bonifiche industriali con recupero di rifiuti speciali mediante operazioni di prelievo, messa in riserva e lavorazione con l'ausilio di attrezzature per il riciclaggio;
- opera in qualità di piattaforma autorizzata dal Consorzio Nazionale Rilegno per il recupero di rifiuti di legno con l'ausilio di idonee attrezzature.

**Sidermetal s.r.l.**

commercio acciai - preparazione rottami ferrosi - metalli - recupero rifiuti  
Sede e stabilimento: 90044 Carini (Palermo) - SS 113 Km 281+600  
Tel. 091.8690477 Fax 091.8690423 E-mail: [carboca@tin.it](mailto:carboca@tin.it)



## Un'impresa lunga un secolo.

La vicenda imprenditoriale del gruppo Salerno nasce ai primi del novecento (1903) con uno stabilimento di litografia su banda stagnata. A partire dagli anni 40 il Cav. Antonino Salerno, ed i suoi quattro figli avviavano la produzione di contenitori in metallo per conservare alimentari e non, che a tutt'oggi costituisce il core business dell'impresa.

A partire dagli anni 80, sotto la guida di Antonino Salerno, nipote del fondatore, l'impresa ha avviato le più importanti trasformazioni tecnologiche, che le hanno permesso di rivolgersi ad un mercato sempre più ampio.

Oggi la Salerno S.r.l. è una delle aziende leader nel settore con una produzione commercializzata nel territorio nazionale ed all'estero con particolare riferimento ai paesi del bacino del Mediterraneo.

Nonostante le dimensioni raggiunte, l'impresa mantiene una solida tradizione familiare; i Salerno, infatti, sono gli unici azionisti; la terza generazione ricopre oggi le più rilevanti cariche manageriali; i giovani della quarta generazione sono già presenti in posizioni di crescente responsabilità.



**Salerno Packaging S.r.l.**

Via S. Corleone, 4 - Zona industriale Braccaccio  
Tel. 091.6218711 - 6216344 - 6214277

# SID DISTRIBUZIONE



**Ingresso  
profumi - detersivi - affini**



**Sid Distribuzione s.r.l.**  
di Antonino Carollo

90121 Palermo - Corso dei Mille, 1425  
Tel. 091.6147612 - 6144801  
Fax 091.6145376  
E-mail: fabiocarollo@ctonline.it  
Web: siddistribuzione.com  
www.lindopoint.com

# Manneken Pis

**PUB  
BIRRERIA  
PIZZERIA  
SPAGHETTERIA**

90010 **Ficarazzi** (Palermo)  
Viale Europa, 126  
Lungomare di Ficarazzi  
Tel. 338.8018013

# PROGETTO CASA

*L'azienda è principalmente "impegnata" nella progettazione di interni,  
offrendo tutta l'assistenza possibile ed immaginabile.*

*Rilevante è l'offerta di elettrodomestici da incasso e oggettistica per la casa:  
simpaticissimi portafrutta, funzionali contenitori di tutto, posateria, ceramiche,  
vetri e legni, orologi da cucina, inaffiattoi, centrotavola, barattoli e mille altre cose...*

**Centro Cucine**



**Progetto Casa** di Miceli Rosalia

90144 Palermo - Viale Lazio, 66 a Tel. 091.206975 Fax 091.206975

# Vitalflora

... i fiori per te



Vitalflora  
di Giacchino  
e Angelo Vitale

90123 Palermo  
Corso dei Mille, 585  
Tel. 091.474643  
Fax 091.6216663

90123 Palermo  
Via San Giovanni di Dio, 17  
Tel. 091.472064  
E-mail vitalflora@tin.it



# Pennino

Trasporti  
S.r.l.

**Trasporti  
nazionali ed internazionali**  
**Servizio giornaliero per Napoli  
e province e viceversa**

**Trasporti con mezzi aperti,  
telonati, frigoriferi, isothermici**

Pennino Trasporti s.r.l.

sede legale: 90139 Palermo  
Via Mariano Stabile, 16

sede operativa: 90133 Palermo  
Via Filippo Patti, 40  
Molo Trapezoidale  
Tel. 091.583629 Fax 091.332442



## MILLENNIUM

PAVIMENTI IN GRANIGLIA  
DI NUOVA GENERAZIONE

**Pavimenti Fogazza snc**

90123 Palermo  
Via Ponte di Mare, 34  
Tel. 091.6172039 Fax 091.6172322  
E-mail fogazza@fogazzapavimenti.it  
Web www.fogazzapavimenti.it



# HOBBY VERDE



- ❖ **Piante - semi**
- ❖ **Fiori recisi**
- ❖ **Addobbi per cerimonie**
- ❖ **Prodotti per l'agricoltura  
e il giardinaggio**
- ❖ **Mangimi e  
accessori per animali**

90144 Palermo  
Viale delle Alpi, 119 Tel. 328.8831301

# aica

Concessionaria

**FIAT**

90018 **Termini Imerese** (Palermo)  
sede: Lungomare Cristoforo Colombo  
Tel. 091.8141179 - 8142140  
8144088

**Colletti** *Mobili*

sede, ingrosso e dettaglio:  
90036 **Misilmeri** (Palermo)  
Contrada Rigano, 11  
Tel. 091.8712212 Fax 091.8711427

succursali:  
90144 Palermo - Via Sardegna, 19-21  
90010 Ficarazzi - Piazza S. Francesco

## ZUCCHERO

*Camini - Cotto toscano  
Sanitari - Rubinetterie  
Ceramiche - Parquets  
Idromassaggio - Materiali edili*

90135 Palermo - Viale Michelangelo, 733 Tel. 091.206673 - 6851014 - 204620  
Web: [www.guidapalermo.com](http://www.guidapalermo.com) - [www.zuccherosnc.com](http://www.zuccherosnc.com)



# BONANNO

CASA FONDATA NEL 1890



*Aceto*

**DI VINO  
VINEGAR**

**Acetificio Giusto Bonanno & C. s.a.s.**

sede e stabilimento di produzione: 90129 Palermo - Via Cappuccini, 134  
Tel. 091.212149 Fax 091.212665

E-mail: [info@acetobonanno.com](mailto:info@acetobonanno.com) Web: [www.acetobonanno.com](http://www.acetobonanno.com)

# Trattoria Tipica ... Altri tempi



**Trattoria Tipica ... Altri tempi**

di Sebastiano Salanitro

90141 Palermo - Via Sammartino, 65

Tel. 091.323480 - 368.685769 Fax 091.6117588

Web [www.sicily.infcom.it](http://www.sicily.infcom.it)



*La Collina*

*Hotel - Ristorante - Bar  
Pizzeria - Sala Banchetti  
Self Service*

90030 Bolognetta (Palermo)  
SS 121 Km 240+393  
Tel. 091.8724288  
(chiuso il venerdì)



**BONANNO  
SERRAMENTI**

Direttore tecnico  
Geom. Nicola Bonanno  
90129 Palermo - Via Palmerino, 69  
Tel. 091.6684309 Fax 091.6686817  
E-mail bonannoserramenti@tin.it

**INGROSS CALZATURE**

*calzature - borse e pelletteria*

90123 Palermo - Corso dei Mille, 595 Tel. 091.474051



**HYDRA**

*nuoto  
nuoto sincronizzato  
altri sports acquatici*

**SPORT  
PISCINA 5 STELLE**

90039 Villabate (Palermo)  
Via Alcide De Gasperi, 255 Tel. 091.490518

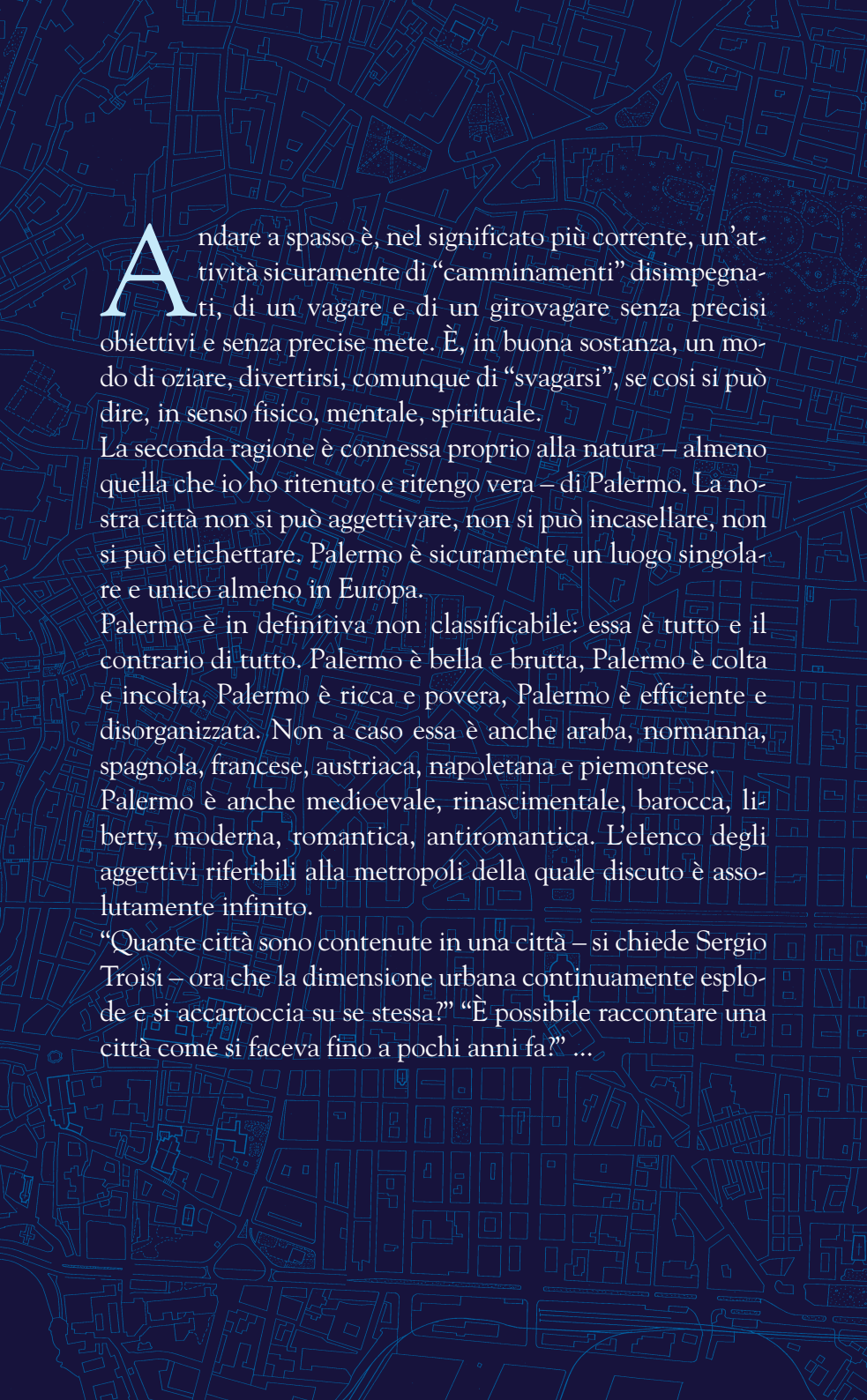




**Gaetano Nicolò D'Antoni**

è nato e vissuto a Palermo.

È stato un appassionato  
amante della sua Città  
e della Sicilia intera.



**A**ndare a spasso è, nel significato più corrente, un'attività sicuramente di "camminamenti" disimpegnati, di un vagare e di un girovagare senza precisi obiettivi e senza precise mete. È, in buona sostanza, un modo di oziare, divertirsi, comunque di "svagarsi", se così si può dire, in senso fisico, mentale, spirituale.

La seconda ragione è connessa proprio alla natura – almeno quella che io ho ritenuto e ritengo vera – di Palermo. La nostra città non si può aggettivare, non si può incasellare, non si può etichettare. Palermo è sicuramente un luogo singolare e unico almeno in Europa.

Palermo è in definitiva non classificabile: essa è tutto e il contrario di tutto. Palermo è bella e brutta, Palermo è colta e incolta, Palermo è ricca e povera, Palermo è efficiente e disorganizzata. Non a caso essa è anche araba, normanna, spagnola, francese, austriaca, napoletana e piemontese.

Palermo è anche medioevale, rinascimentale, barocca, liberty, moderna, romantica, antiromantica. L'elenco degli aggettivi riferibili alla metropoli della quale discuto è assolutamente infinito.

“Quante città sono contenute in una città – si chiede Sergio Troisi – ora che la dimensione urbana continuamente esplode e si accartocchia su se stessa?” “È possibile raccontare una città come si faceva fino a pochi anni fa?” ...

*Quicksicily*®

Studio grafico Pietro Lupo - Palermo

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

[info@quicksicily.com](mailto:info@quicksicily.com) [asplupo@libero.it](mailto:asplupo@libero.it)

vers 231217