YESnews - Anno 2014 Numero Due

FREE PRESS

YES news

G EUROPEANS SICILIANS

» PINO CUTTAIA
IL GELATO
DI UNA VOLTA

» RICETTE
LA PASTA
ALLE VONGOLE

» INTERVISTA A ROY PACI

ITALIANS DO IT BETTER

@CYBERGIUDA

» IL GELATO DI UNA VOLTA

FIRMATO DALLO CHEF PINO CUTTAIA

Uovodiseppia, la boutique gourmet dello chef due stelle michelin Pino Cuttaia, si arricchisce di un nuovo goloso capitolo: la gelateria.
Una novità che farà accorrere a Licata fodies ed amanti di coni e coppette da tute le parti, per assaporare questa delizia.
Lo chef di Licata ha realizzato pochi gusti ma pensati per soddisfare i palati più esigenti.
"Ho cercato di realizzare – spiega Pino Cuttaia – **il gelato di una volta, utilizzando le migliori materie prime, frutta fresca di stagione ed esclusivamente ingredienti naturali".**
"Ho realizzato i gelati uovodiseppia – continua lo chef – **utilizzando lo stesso rigore e la stessa ricerca delle materie prime del ristorante La Madia. Piccoli produttori, grandi materie prime: le eccellenze italiane, per creare un prezioso gelato da passeggio".**
Nocciola tonda gentile del Piemonte; Pistacchio di Bronte; Cioccolato fondente al 70%; vaniglia dell'isola di Tahiti; Marsala al Vecchio Samperi, il Gelso rosso di Licata e tanto altro ancora. I gelati valorizzano i prodotti del territorio. Senza conservanti, senza coloranti, senza alcuna sostanza chimica. Per la base latte fresco, panna fresca e uova da galline allevate a terra. Il tutto accompagnato dalla classica brioche. Inoltre, solo su ordinazione, i pezzi duri: la cassata o lo zuccotto, per rivivere l'emozione della Bella Epoque del gelato. » Francesco Lauricella

uovodiseppia
Corso Filippo Re Capriata, 29
92027 Licata (Agrigento)
Tel. 0922 894250

YESnews - SETTEMBRE 2014 - Numero 2 Supplemento a www.yesnews.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Agrigento con n. 320 - **Direttore Responsabile Giuseppe La Rocca**
Testi: Gabriella Baldoni, Guido Baldoni, Elisa Bennici, Luigi Cellura, Chiara Colasanti, Susanna Giordani, Giuseppe La Rocca, Francesco Lauricella, Manila Persoglia, Aurelia Urso
Foto: Simone Cecchetti, Davide Dutto, Francesco Lauricella, Salvatore Mancuso, Manila Persoglia, Aurelia Urso
Redazione: Via Marconi, 47 - 92027 Licata (Ag) - redazione@yesnews.it
YES s.r.l. P. IVA 02696220843 iscritta nel Registro degli operatori di comunicazione al numero 24537 - info@yesnews.it
Fotocomposizione e servizio stampa presso LAB24 - Numero chiuso in redazione il 19 agosto 2014 - Tiratura 5.000 copie

» LA RICETTA

@aureliaurso
#leinvasionirabarbariche

PASTA ALLE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone

400 g di orecchiette Benedetto Cavalieri
600 g di vongole veraci
Peperoncino
Olio extra vergine d'oliva
Aglio
Prezzemolo
Sale

È inutile lanciarsi in sughi da chef: il professionista si misura con l'aglio, olio e peperoncino. O vongole al massimo.
Eccomi.
Munita di iPad scintillante come moderno leggio in mezzo al baillame culinario, tra padelle roventi, gambi di prezzemolo e retine di vongole, mi faccio una review degli ultimi rumor dal web sulla vongola in sughetto. Mille versioni. L'enorme diaspora nel mare magnum delle ricette online, si divide già sulla prima spinosa questione del vino: vino sì,no?
No scusa, usi il vino per sfumare? Pino Cuttaia ti darebbe una buona ragione per piangere. Il suo vangelo parla chiaro: "Niente vino nella pasta alle vongole". "Per la nota acida usate dell'acqua di pomodoro" (quotes saggiamente tatuate sulla pelle). Per il resto, declino tutte le fantasiose varianti, ringrazio Donna Moderna per i suoi fiori di zucca e mi do al classico diktat che recita: vongole, olio, aglio, peperoncino, pepe, gambi di prezzemolo e pasta. Ma di quella seria.
Bisogna pur avere qualche principio etico. Il mio è: se non leggi "pasta di semola di grano duro trafilata a bronzo, essiccata con lentezza e a bassa temperatura, lascia stare.
Va bene il low profile, va bene la spending review, va benissimo lo spread come chiodo fisso ma usare pasta di scarso livello per un monumento sacro come questo piatto è contemplato a Ginevra tra i crimini di guerra. Ve lo dico.
RIPETIAMO INSIEME: "Più-il-piatto-è-semplice-più-richiede-ingredienti-di qualità".
La vongola. Deve essere freschissima.
La pasta. Deve rilasciare tanto amido. Paradisiaca.
Ma passiamo al formato: lo spaghettone di Benedetto Cavalieri alle vongole è più buono di Gandhi e Madre Teresa messi assieme. Il profumo di frumento tipicamente Cavalieri, unito alla sinuosità della consistenza, alla porosità e al notevole spessore che le permette di assorbire il condimento alla perfezione la eleggono miglior rapporto prezzo/felicità.
[In dispensa, però, c'avevo le orecchiette. Siate migliori di me]. Okay, mi sento pronta. Metto a spurgare le vongole per una notte (ignare del killeraggio che le attende) in acqua e sale. Poi sciacquo più volte.
Intanto in una padella accogliente verso un velo d'olio e aggiungo uno spicchio d'aglio. Cospargo di peperoncino ma con parsimonia.
Ad aglio ormai colorito aggiungo le vongole. Le faccio aprire quindi via dal campo di battaglia, non senza aver prima gentilmente annaffiato con dell'acqua di pomodoro (ottenuta frullando, il giorno prima, un chilo di pomodori piccadilly, ponendo la risultante su un panno di cotone o lino a trama abbastanza larga mettendoli a scolare per una notte intera). Nel fondo di cottura imbrodolito con poca acqua calda, aggiungo una manciata di orecchiette. Quando hanno perso un po' di nerbo rimesto e aggiungo liquidi, profumando la cottura con gambi di prezzemolo.
Dopo 5 o 6 minuti, aggiungo le vongole in parte sgusciate, aggiusto di sale e peperoncino (manca), e da ultimo prezzemolo tritato grossolanamente. Prima però faccio saltare con gran gesto da chef il contenuto, lottando tra tempi e liquidi per avere una scioglievolezza viscosa senza aggiungere addensanti oltre all'amido rilasciato dalla pasta.
Numero di extra spendibili? Z-E-R-O. Nella pasta alle vongole non vanno: cipolle, pomodori, vini, liquori, burri, farine, fecole, pistacchi, fiori di zucca, ecc.. Dice: ma neanche un'ombra? No.
(Chi stai per sposare mangia pasta troppo cotta? Scappa più lontano che puoi). » Aurelia Urso

www.cottoinflagrante.com

@giularo

FOTO: SIMONE CECCHETTI

» INTERVISTA A ROY PACI

MUSICA, CIBO E CONTAMINAZIONI MADE IN ITALY

Gli italiani lo fanno meglio. Roy Paci ne è convinto e lo canta in maniera musicalmente energica, ed il singolo "Italians Do It Better" rappresenta il genio, la forza, il coraggio di chi ogni giorno con la sua presenza, rende questo paese migliore.
Trombettista, compositore, arrangiatore, produttore, Roy Paci è un musicista impegnato, in tutti i sensi.
Un variegato mix sonoro che va dal rocksteady siciliano a sonorità solari e mediterranee, passando dalla tradizione made in Trinacria rivisitata, fino al jazz che fa saltare in piedi e ballare, e alla Giamaica.
Roy Paci e la sua tromba vantano una carriera straordinaria: dalle tournée nei jazz club alle esperienze in Sudamerica, dove ha suonato con la Big Band di Stato Argentina, alle collaborazioni con cantautori di un certo livello come Vinicio Capossela, Ivano Fossati, Paolo Conte, passando per il Senegal dove si è esibito con la band di Papa Matelot Sabow. Il suo nome appare in oltre 250 album.
Con il suo singolo "Italians Do It Better" Roy Paci racconta un'Italia che continua a renderci profondamente orgogliosi, quella per cui vale la pena impegnarsi, e a provare ad essere migliori.
Lo abbiamo intervistato lo scorso 19 luglio durante un aperitivo "arancine&bollicine" dallo chef Pino Cuttaia, prima del concerto, per comprendere meglio il suo rapporto con la musica, il cibo e le contaminazioni.

Roy, diverse volte hai parlato della musica di Rosa Balistreri, cosa significa per te esibirti nella sua città, a Licata?
Quello di questa sera è appuntamento che sfiora le corde dell'anima perché Rosa Balistreri è la linfa vitale di tutta la mia musica. E' un appuntamento con la città, con la gente che ci vive, ma soprattutto con l'aspetto ancestrale di questo posto che sviluppa in me tutta una serie di percezioni che sono come carburante per tutto quello che faccio.
Per me Rosa è una specie di divinità. Io ammiro tutte le persone che hanno una grande ricchezza, una grande energia dentro, non a caso ho scritto un pezzo "Italians do it better" rivolto alle eccellenze italiane, e Rosa Balistreri, si trova al primo posto.

Non si può non notare che la tua musica è una fusione di diversi generi, a cui il tuo stile dà poi forma. Quanto contano per te le contaminazioni?
Penso che le contaminazioni contino tantissimo. Essere troppo ghettizzati costituisce una sorta di chiusura nei confronti di cosa accade attorno a se. Avere un'apertura mentale a 360 gradi ci consente di far entrare dentro la musica contaminazioni diverse che arrivano dai viaggi in Africa, in Sud America o in India. Questa inclinazione consente alla mia musica di superare il fenomeno dell'ortodossia per andare ad aprirsi al mondo intero. Il linguaggio della musica è un linguaggio universale. Non potrei vivere altrimenti.

Quali sono le tue tappe enogastronomiche obbligate quando vieni a Licata?
Prima di arrivare a Licata cerco sempre di mettermi in contatto con Pino Cuttaia, e non lo dico per piaggeria, ma perché considero Pino, e non è la prima volta che lo dico, uno dei migliori chef al mondo, e tanti addetti ai lavori, non solo italiani, lo considerano tale. Pino è il mio anello di congiunzione con il fenomeno enogastronomico.
Ovviamente ci sono anche altre belle realtà, conosco tanti artigiani che plasmano la materia, e qui a Licata c'è anche Peppe Bonsignore.
Licata è diventata interessante perché si stanno sviluppando delle grandi sinergie e questo posto sta diventando un focolaio d'iniziative belle e positive.

Quali sono le qualità che apprezzi maggiormente in un musicista ed in un cuoco?
Io adoro la predisposizione delle persone a viaggiare su un binario umile e saggio. Quando vedo colleghi musicisti che si esaltano e perdono il controllo dell'essere umano, ho difficoltà ad entrare in simbiosi con loro.

Un'ultima domanda su musica e cibo. Se l'arancina fosse uno strumento musicale?
Un fagotto! » Giuseppe La Rocca

QUIGNONES

»SORSI D'ESTATE

VIVI IN MODO SPUMEGGIANTE CON MILAZZO

Dal 15 luglio al 15 settembre l'Azienda Agricola G. Milazzo, di Campobello di Licata, proporrà il suo spumate Metodo Classico Gran Cuvée Terre della Baronia nei luoghi più suggestivi e nelle location più esclusive.

Sorsi d'estate è l'iniziativa ideata da Azienda Agricola G. Milazzo per offrire ai tanti appassionati di bollicine Metodo Classico la possibilità di vivere un'estate all'insegna del bere bene e del divertimento.

In ben quattro locali di Licata sarà possibile apprezzare l'inconfondibile perlage della Gran Cuvée Terre della Baronia proposto in abbinamenti speciali ideati per l'evento.

"Con questa iniziativa vogliamo coniugare la spensieratezza dell'estate al bere bene". A spiegarlo Giuseppina Milazzo, titolare dell'Azienda Agricola G. Milazzo.

"Il Gran Cuvée – *continua Giuseppina Milazzo* – è uno dei nostri prodotti di punta e di gran pregio; grazie all'entusiasmo con cui diversi locali di Licata hanno aderito all'iniziativa potremo idealmente brindare all'estate con i nostri affezionati clienti e con gli appassionati del nostro Metodo Classico".

Tante le occasioni per brindare all'estate con delle fresche bollicine Metodo Classico del Gran Cuvée.

Si parte il 16 luglio dall'Osteria del Mare con pizza CHIC. Fino al 31 agosto tutti i mercoledì si potranno assaporare pizze speciali, realizzate appositamente per l'evento, proposte in abbinamento con lo spumante metodo classico dell'Azienda di Campobello di Licata.

Il sabato arriva Arancine & Bollicine: uovodiseppia, la dispensa di Pino Cuttaia, proporrà le arancine gourmet dello chef due stelle Michelin, in abbinamento alle bollicine Metodo Classico dell'Azienda Agricola G. Milazzo.

Il sabato al lido MiraMare dalle 18,00 è aperiCENA, a due passi dal mare.

Il giovedì SardaSalata Pizza & Spaghetti proporrà ai propri ospiti Pizza, amore & fantasia: un modo originale per associare il grande stile italiano del Metodo Classico al cibo più pop d'Italia.

Sorsi d'estate è anche social: si potranno condividere i propri momenti spumeggianti su twitter ed instagram grazie all'hashtag #sorsidestate.

Sul sito internet www.sorsidestate.it tutte le info su indirizzi, luoghi e orari.

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi

PHOTO: SALVO MANCUSO

YESnews | NOTTE ROSÉ

LA NOTTE ROSÉ A LICATA

SUCCESSO PER LA TERZA EDIZIONE

Il successo della terza edizione della Notte Rosé lo consacra definitivamente come uno degli eventi imprendibili per intenditori ed appassionati di enogastronomia. Un successo che premia la determinazione di YES! che ha ideato e curato l'evento sin dalla prima edizione. Oltre 200 persone si sono ritrovate nello splendido scenario dell'Oasi Beach di Licata, con un alle-stimento all pink, curato da Samuel Sanfilippo per Sicilpiscine.

Protagonisti assoluti i vini e gli spumanti rosati dell'Azienda Agricola G. Milazzo di Campobello di Licata.

Grande successo per il menu, affidato allo chef, due stelle Michelin, de La Madia di Licata; a Tony Lo Coco, de I Pupi di Bagheria; a Teresa Morello e Domenico Cannizzaro dell'Osteria del Mare di Licata.

Un menu ricco di eccellenze, grazie all'entusiastica partecipazione di artigiani e fornitori selezionati durante il corso dell'anno. Il panificio Noemi di Licata per il mega filone condito con la mortadella, Longino & Cardenal che ha fornito le sue selezioni; La Perla del sud con il concentrato di Datterino, la passata di pomodoro e le melanzane Perlina; la gelateria La Dolce Vita, per il sorbetto al gelso; La nuova Mediterranea per il tonno ed il pesce del mare di Licata; l'olio di Oliva dell'Azienda Mandranova di Palma di Montechiaro; l'azienda Cuttitta, per la frutta e gli ortaggi.

Sono tanti i protagonisti di questo risultato: la concessionaria Peugeot AUTOMOBILFRANCE; l'Hotel Al Faro, che ha fornito l'accoglienza ai numerosi ospiti, giunti da tutta la Sicilia. YESnews e Radio 92100 che sono stati preziosi media partner dell'evento.

Fabrizio Foti che ha concesso la possibilità di utilizzare il suo acquerello "La cernia bianca" come immagine simbolo di questa edizione.

Grandi apprezzamenti anche per gli spettacoli che hanno arricchito l'edizione 2014. Cassandra Raffaele che ha allietato la serata con i brani del suo ultimo album "La valigia con le scarpe". Alessio Millevoi DJ, con la sua selezione musicale.

La Notte Rosé é stata l'occasione per l'anteprima assoluta di "Jarovoe", il cortometraggio di Giu-seppe Cimino che ha partecipato al Festival di Cannes.

Molti gli artisti che hanno voluto partecipare all'evento. Rosalba Mangione ha esposto le sue opere e Maurizio Armellin ha realizzato l'installazione "a due metri dal mare: uovodiseppia".

Grande soddisfazione da parte degli organizzatori che nel corso della serata hanno ringraziato quanti hanno reso possibile l'evento.

Adesso una grande responsabilità per la quarta edizione. Nel corso dei ringraziamenti di rito, Enrico Briguglio, presidente de Le Soste di Ulisse, ha annunciato che la prossima edizione si svolgerà sotto l'egida dell'associazione da lui presieduta, che riunisce le migliori espressioni dell'enograstronomia e dell'hotellerie in Sicilia.

UN COUS COUS DI PESCE
CHE VALE IL VIAGGIO A LAMPEDUSA

Ci sono due cose che bisogna necessariamente fare d'estate a Lampedusa: un bagno all'Isola dei Conigli, tra le spiagge più belle del mondo, ed assaggiare il cous cous di cernia del "Cavalluccio Marino".
Atmosfera particolare presso la baia di "Cala croce", dove si trova l'Hotel-Ristorante "Cavalluccio Marino" frutto di una lunga tradizione familiare e, dove, la natura incontaminata si lascia osservare in tutta la sua magnificenza.
La cucina di questo ristorante, ci assicurano, mantiene la tradizione locale e interpreta con creatività i sapori mediterranei, piatti dove gli antichi sapori si uniscono a quelli moderni fino a proporre una grande scelta di menù. Ad accoglierci è il titolare, Giuseppe Costa, che ci fa accomodare nella sala interna.
Non ci serve il menù, la nostra scelta va direttamente al cous cous condito con brodo di cernia, tanto famoso (e consigliato) sull'Isola.
La chef Giovanna Billeci ripropone un'antica pietanza tunisina innestata nella tradizione lampedu-sana: semola di grano duro incocciata a mano, diverse ore di lavoro, e prenotazione obbligatoria (il piatto viene servito solo il martedì). Mentre aspettiamo i nostri piatti veniamo intrattenuti dal personale di sala, molto gentile, attento, ed anche divertente! Scegliamo di abbinare al piatto unico di cous cous un vino bianco della cantina Planeta di Menfi: La Segreta.
Nonostante le due sale, interna ed esterna, piene di turisti veniamo serviti molto velocemente.
Insieme al cous cous condito con brodo di cernia ci viene servito un trancio di cernia con scampi e calamari, una zuppa di verdure ed at last but not least una salsa piccante di calamari tritati e piselli.
Se è vero che l'occhio vuole la sua parte, il piatto di cous cous di cernia, avrebbe già vinto senza essere assaggiato!
Dopo aver esercitato il senso della vista, conveniamo in maniera unanime che bisogna testare il gusto e quindi iniziamo a condire il cous cous con le altre portate e ad assaggiarlo.
E fu così che calò il silenzio!
Sapori chiari e decisi, cous cous morbido, delicato e ben separato (certamente non è quello precot-to!), pesce fresco.
Ma il top è il ragù di calamari: alti livelli!
Un piatto davvero sfizioso, che mescola e rivisita i sapori mediterranei senza appesantire troppo.
Pur nella sua semplicità della tradizione locale, il piatto della chef Giovanna è riuscito ad interpretare con estro i sapori e la storia che si porta dietro.
Una sola conclusione dopo questa cena: il cuou cous del "Cavaluccio Marino" sarà una tappa obbligatoria nel futuro!

La Sicilia in testa

Fotografia: Davide Dutto

Challenge International du vin Bordeaux 2014

MEDAGLIA D'ORO
Federico II, 2006
Duca di Montalbo, 2002
Terre della Baronia bianco

vinitaly Verona 2014

GRAN MEDAGLIA D'ORO
Duca di Montalbo, 2002

MEDAGLIA D'ORO
Duca di Montalbo, 2004

Concours Mondial Bruxelles – Médaille d'Or 2014 Gold Medal – Bruxelles 2014

MEDAGLIA D'ORO
Castello Svevo bianco
Maria Costanza bianco
Terre della Baronia Bianco
Terre della Baronia Rosé
Vignavella

www.milazzovini.com

Azienda Agricola
G. Milazzo
Terre della Baronia

#ASLICEBUCKETCHALLENGE:

COSA SI CELA DIETRO ALL'HASHTAG SULLA BOCCA DI TUTTI?

#ASLIceBucketChallenge: tutti ne parlano, tutti lo fanno, tutti lo guardano, lo si fa per sensibilizzare la popolazione nei confronti di una malattia spinosa e particolarmente crudele, tante belle parole, tante donazioni, ma… di cosa stiamo parlando per davvero?

Lasciando da parte sterili giudizi e opinioni personali c'è da dire che, in questo bizzarro (e alquanto umido!) modo di fare "passaparola" sulla crudità della malattia e sulla necessità di soldi per la ricerca, si stanno davvero smuovendo coscienze e portafogli… oltre che allietando pomeriggi noiosi di fine estate con video di personaggi famosi o meno che si sottopongono alla classica "doccia fredda" per una buona causa (quando, ovviamente, si ricordano anche di fare una donazione degna del loro nome!).

Ma facciamo un passo indietro: quanti di noi sanno veramente per cosa sta la sigla "SLA"?

Sul sito dell'AISLA ci sono tutti i dettagli del caso e, leggendo qua e là scopriamo che "La Sclerosi Laterale Amiotrofica (SLA), conosciuta anche come "Morbo di Lou Gehrig"," malattia di Charcot" o "malattia dei motoneuroni", è una malattia neurodegenerativa progressiva che colpisce i motoneuroni, cioè le cellule nervose cerebrali e del midollo spinale che permettono i movimenti della muscolatura volontaria.

I primi segni della malattia compaiono quando la perdita progressiva dei motoneuroni supera la capacità di compenso dei motoneuroni superstiti fino ad arrivare ad una progressiva paralisi, ma con risparmio delle funzioni cognitive, sensoriali, sessuali e sfinteriali (vescicali ed intestinali). Ha una caratteristica che la rende particolarmente drammatica : pur bloccando progressivamente tutti i muscoli, non toglie la capacità di pensare e la volontà di rapportarsi agli altri. La mente resta vigile ma prigioniera in un corpo che diventa via via immobile."

Ecco perché nel secchio d'acqua fredda vanno messi dei cubetti di ghiaccio: si dice che l'effetto del ghiaccio sul corpo sia, parzialmente, simile alla sensazione di non poter muovere i muscoli.

Le origini della sfida non sono per nulla chiare e si intrecciano a voci di corridoio e leggende metropolitane, ma l'unica cosa che conta davvero sono i numeri: il New York Times ha riportato che la ALS Association ha ricevuto donazioni per un totale di 41.8 milioni di dollari nel periodo che va dal 29 luglio al 21 agosto e, nella sola giornata del 21 agosto, sono stati donati 10 milioni di dollari. E in Italia? Il dato aggiornato a venerdì, diffuso dalla AISLA è quello di oltre 300.000 euro di donazioni e, a quanto pare, le nomination continuano… non ci resta che sperare che questo piccolo momento di celebrità sui social corrisponda anche a momenti di sollievo e serenità per le troppe persone colpite da questa malattia e abbandonate a se stesse.

"Le cause della malattia sono sconosciute. Incidenza: 3 casi ogni 100.000 abitanti. Attualmente sono circa 5.000 i malati in Italia."

Siete stati nominati?

(Se non lo siete ancora stati, sentitevi nominati dall'autrice di questo piccolo approfondimento, che risponde così alle due nomination ricevute!) » Chiara Colasanti

Da 199 € al mese

Informati su 308perTE.it

La nuova Peugeot 308 SW è nata per farti provare grandi sensazioni. Fuori, linee lunghe e slanciate. Dentro, il Peugeot i-Cockpit®, per una rivoluzionaria Driving Experience, il "Magic Flat", sistema di abbattimento rapido dei sedili con bagagliaio fino a 1660 dm³. Sceglila con i motori di ultima generazione Euro 6: BlueHDi 1.6 120 CV, record per minor consumi nel segmento con 3,2 l/100 km, e benzina PureTech Turbo 110 e 130 CV. L'Auto dell'Anno ora è anche Station Wagon.

TAN fisso 2,99% - TAEG 4,45% - Formula Peugeot i-Move. Nuova Peugeot 308 SW Active 1.6 HDi 92CV FAP®. Offerta valida con permuta o rottamazione di vetture non Peugeot: prezzo promo € 20.028, IVA e MSS incl. (IPT escl.). Dopo 3 anni si sceglie se sostituire, tenere o restituire l'auto. Esempio di finanziamento: anticipo € 5.100. Imposta sostitutiva in misura di legge. Spese incasso mensili € 3,50. Importo totale credito € 15.278. Spese pratica € 350. Importo totale dovuto € 16.453,82. 36 rate mensili da € 198,56 + rata finale denominata Valore Futuro Garantito da € 10.944,22. Rata mensile comprensiva dei servizi facoltativi Efficiency (Manutenzione Ord. Program. ed estensione di garanzia 36 mesi/45.000 Km, importo mensile € 12,00) e Relax (Antifurto comprensivo di Polizza Furto e incendio - Prov. VA, importo mensile servizio € 24,50). Scade il 30.06.14. Info europee di base sul credito ai consumatori c/o le Concessionarie. Salvo approvazione Banque PSA Finance-Succursale d'Italia.

NUOVA PEUGEOT 308 SW

MOTION & EMOTION

PEUGEOT

AGRIGENTO
S.S. 115 Villaggio Mosè - Agrigento
Tel. 0922 607200

AUTOMOBILFRANCE
UNICA CONCESSIONARIA PEUGEOT

CALTANISSETTA
Via Due Fontane, n° 97
Tel. 0934.593117

PHOTO: DAVIDE DUTTO

SI FA PRESTO A DIRE CHAMPAGNE

NON TUTTE LE BOLLICINE SONO UGUALI

Le bollicine rendono grande uno champagne, gustoso un bicchiere d'acqua, irresistibile una bibita gassata. Ma non sono tutte uguali. Ci sarà una qualche differenza fra una gazzosa ed una bottiglia di birra, fra un vino frizzante ed un chinotto?

Partiamo dal capire cosa sono le bollicine.

Qualunque bibita gassata versiate all'interno di un bicchiere a sviluppare le bollicine, ovvero il perlage, sono le molecole di anidride carbonica disciolte nel liquido e le piccole "tasche" di aria intrappolate durante il versamento dello tesso.

Una bottiglia di spumante contiene in media una quantità di CO_2 equivalente a cinque litri di gas a pressione atmosferica, che, alla stappatura, è rilasciata e forma circa cento milioni di bollicine di mezzo millimetro di diametro.

Il viaggio delle bolle fino alla superficie superiore del liquido e il loro collasso sono del tutto indifferenti per le bibite gassate, risultano invece fondamentali per il vino. Il metodo con cui la bolla collassa e si disperde regala al naso gli aromi che creano la magia del vino. Per questi motivi la forma del bicchiere è fondamentale.

La percezione di vini da parte degli assaggiatori è notevolmente influenzata dalla forma del bicchiere.

Per gli spumanti, alle sensazioni estetiche si sommano notevoli effetti sensoriali dovuti all'effervescenza, trasmessi attraverso le bollicine collassanti sulla lingua e la successiva diffusione di aromi e sapori.

Ricapitolando, potete bere l'acqua frizzante o una bibita gassata in qualsiasi contenitore, e persino con la cannuccia; lo spumante per essere gustato a pieno, ha bisogno di un bicchiere che ne esalti le qualità.

Ma qual è la differenza fra una gazzosa ed uno champagne?

La differenza sta nell'origine delle bollicine.

L'acqua gassata è acqua addizionata di anidride carbonica pura; oppure acqua effervescente naturale, perché estratta da sorgenti di acqua naturale gassata, come quella di Selters, che ha dato il nome al seltz.

Le bibite gassate sono bevande che contengono diossido di carbonio disciolto sotto pressione, un gas che

la perla®
DEL SUD
www.laperladelsud.it

addizionato all'acqua può formare acido carbonico.
Per quanto riguarda gli spumanti, invece, la presenza di anidride carbonica è dovuta a una rifermentazione naturale: la spuma che si forma in questo caso, infatti, all'apertura della bottiglia, è costituita da bollicine molto piccole e si mantiene a lungo; se, al contrario, l'aggiunta dell'anidride carbonica fosse stata fatta artificialmente la spuma che si forma uscirebbe violentemente e cesserebbe altrettanto rapidamente.
I metodi con cui si ottengono le bollicine negli spumanti (presa di spuma) sono due: il Metodo Classico, e il metodo Charmat.
Negli spumanti prodotti con il Metodo Charmat o Martinotti (dal nome dell'inventore) la spumantizzazione, o meglio la presa di spuma, avviene in autoclave: una grande cisterna di acciaio, ermeticamente chiusa.
Per entrambe le lavorazioni viene preparata una base di vino fermo alla quale viene aggiunto il liquore di tiraggio costituito da vino base più lieviti selezionati e zucchero di canna. I lieviti, nutrendosi dello zucchero, produrranno l'anidride carbonica (bollicine).
Con il Metodo Martinotti il tempo di spumantizzazione è breve (pochi mesi), il vino una volta spumantizzato e filtrato è pronto per l'imbottigliamento e la commercializzazione.
Il Metodo Classico prende il nome dalle sue antiche origini, infatti risale a diversi secoli fa. Viene chiamato anche metodo Champenoise (letteralmente della Champagne) uno spumante si può chiamare Champagne solo se è prodotto con il Metodo Classico e proviene dalla Champagne, la regione che si trova a 150 km a nord-est di Parigi.
Si tratta di un metodo di produzione molto complesso e lungo che si compone di diverse fasi: creazione dei vini base; assemblaggio dei vini base; aggiunta del liqueur de tirage; imbottigliamento; presa di spuma; affinamento sui lieviti; remuage; sboccatura; dosaggio; tappatura; confezionamento. Operazioni lunghe e complicate che durano anche diversi anni.

V.3
vipuntotre
BED AND BREAKFAST
Contrada Chiavarello, (Zona Mollarella)
Licata - Agrigento
Tel. 0922 897279 - GSM: 328 4810842
www.vipuntotre.it - info@vipuntotre.it

Uno spumante metodo Classico, prodotto in Italia è uguale, per metodo di produzione, ad uno champagne francese: la differenza sta nella zona di coltivazione delle uve.
Nel Metodo Classico il tempo della fermentazione e più lungo (da 1 a 4 anni), spesso vengono assemblate più annate e più vini per la base da spumantizzare.
Una volta aggiunto il liquore di tiraggio (lieviti selezionati e zucchero) ed imbottigliato col tappo a corona per effettuare poi la sucessiva sboccatura, per l'eliminazione del deposito formato dai lieviti nel collo della bottiglia.
Le bottiglie una volta tappate vengono accatastate e messe in orizzontale per un periodo da 1 a 4 o più anni.
Questo metodo ha trovato larga diffusione in quanto più idoneo alla produzione di vini spumanti utilizzando vitigni aromatici o fruttati, come il Moscato o il Prosecco; che incontrano il favore del pubblico anche per il loro basso prezzo, dovuto al tempo, molto ridotto necessario alla sua produzione.
Fra i Metodo Classico più apprezzati, le cui zone di produzione sono tutelate, dalle rispettive denominazioni, vi sono i Trento DOC, Franciacorta DOCG ed Oltrepo' Pavese DOCG.
Adesso gustatevi pure un bicchiere di bollicine, italiane.

» L'ARTE INCONTRA IL DESIGN

Ormai non sono più due concetti separati, bensì sempre più vicini ed intrecciati tra loro: l'arte e il de-sign, che sempre più dialogano per andare a comporre creazioni davvero eccezionali, pezzi unici, ma anche oggetti d'arredamento più quotidiani. Dalle camere da letto, ai soggiorni, passando per cucine di design, oggetti e accessori sempre più accessibili e reperibili a prezzi vantaggiosi, anche grazie allo sviluppo del web e di e-commerce specializzati. Ma scopriamo insieme quali sono gli esempi più squisiti di arte e design al momento. Al Fuorisalone 2014, la mostra "Design come arte" ha ospitato, fino al 24 aprile di quest'anno, le opere dell'artista e designer Laura Fiume, famosa per realizzare quadri che rendano omaggio agli arredamenti di lusso e al design in generale. Classe 1953, nata a Urbino, la Fiume vive a Canzo, nella filanda di famiglia. Le sue opere raffigurano gli animali domestici in ambienti che siano design oriented, caratterizzati da vari stili e atmosfere, ma sempre comunque molto ricercati. A differenza di quello che ci si potrebbe aspettare, la Fiume pittura sul velluto, suo supporto prediletto, a sostituire la più classica tela.

Ma non finisce qui, l'artista e design ha realizzato anche una collezione di tavolini Black and White, oltre che un set delle sue famose ceramiche a forma di pesce, a dare ulteriore prova di quanto arte e design si fondano inesorabilmente. Altro nome di spicco nell'ambiente è Gandolfo Gabriele David, ospitato a Palermo con una personale dal nome "D verso A", prima ricognizione sul suo lavoro e comprendente di due aree: il design e, appunto, l'arte. Le due si fondono, puntellate da elementi comune, linguaggi sinergici e un dialogo continuo, tra ciò che innalza lo spirito, senza scordare mai la funzionalità. È proprio per questo che la mostra non segue un ordine cronologico, bensì segue il filo di una serie di suggestioni, passando dall'opera di land art, Osea 2, alle grafiche dei progetti di furniture design, passando per la serie Luminaria che è stata realizzata su pietra lavica per Le Nid, insieme a Cecità, un insieme di lavori su carta di cotone nera e grafite, ma anche Facade, ovvero opere caratterizzate da pattern che vanno a formare facciate, che lasciano intravedere interni possibili, ma anche molto onirici.La mostra termina in uno spazio sacro e molto intimo, dove sono esposti i tavolini Aum, elogio della fusione tra arte e design, mobili nudi e mutabili, adatti a nuovi tipi di abitudini domestiche.

Ma è il caso anche delle illuminazioni Foscarini, che andranno non solo ad illuminare, ma anche ad arredare e generare emozioni alla Biennale di Venezia, rinnovando per il settimo anno consecutivo la presenza del grande marchio di lampade alla grande Mostra di Arte e Architettura. Questo è un esempio davvero perfetto di fusione tra arte e design.

Le creazioni Foscarini, infatti, non mirano solo a un'illuminazione che sia funzionale e sostenibile, ma a creare vere e proprie atmosfere particolari, che generino emozioni forti e coinvolgenti, andando a rinnovare ancora una volta il dialogo tra arte e design, creatività e linguaggi contemporanei, funzionalità ed emozione. La ricerca e l'innovazione sono ovviamente alla base di tutti questi concetti, ancora molto nuovi e in via di sviluppo. Nel caso dell'Esposizione Internazionale di Venezia, le lampade Foscarini non mirano solo a rendere giustizia e dialogare con le opere esposte, ma anche ad offrire una reinterpretazione in chiave moderna degli ambienti dedicati alla Biennale, creando atmosfere e suscitando emozioni anche in spazi piuttosto imponenti. Il dialogo tra arte e design si fa sempre più vivo ed innegabile, andando ad influenzare la vita di tutti i giorni, arricchendola con arredamenti che siano al contempo funzionali ed emozionanti. » Susanna Giordani

SICILPISCINE S.A.S.

Outdoor Living Space

Viadotto Favarella, Caltanissetta – Tel. 0934 569179

@Elis_idus
#gobeyond

» UTOPIE AL CAFFÈ: GIUSEPPINA TORREGROSSA CI RIVELA "LA MISCELA SEGRETA DI CASA OLIVARES"

Anni 40, profumo di caffè, storie di utopie. Palermo profuma come una tazza di miscela arabica fumante, speziata dagli aromi di agrumi, fiori di gelsomino e zagara. Il capoluogo siciliano è non per niente la città degli Olivares, torrefattori di Discesa Dei Giudici, la quale giornalmente inondano di fragranze travolgenti dalle trame intricate, quasi quanto le viuzze del centro della città e le storie delle persone che di quel cuore sono l'energia pulsante. Gli Olivares sono una famiglia come tante, amanti della vita e del caffè,che della loro esistenza, è compagno e fautore. Orlando tosta i chicchi dell'oro nero, Roberto lo rende miscela che rinvigorisce e consola, Viola con ciò che rimane dona speranza al quartiere. I cinque figli e la nonna Ortensia vivono in quel piccolo mondo che sa di caffè e amore, costruito da Viola e Roberto.

"Pensa allo zucchero e al caffè. Sono due polveri, ma una è bianca e l'altra nera. L'una non ha odore, l'altra profuma. Sono diversi ma insieme acquista-no forza e si mescolano solo se uno dei due cambia stato. Così è per i tuoi genitori. Se Viola non si fosse fatta liquida il giorno delle nozze, non avrebbero potuto mischiarsi."

Opposti ma complementari entrambi hanno donato qualcosa del proprio ca-rattere a Genziana, una delle due femmine Olivares, che risulta poi essere la vera protagonista del romanzo. Genziana è Zauditù, la principessa dall'incarnato scuro come un chicco di caffè, caparbia e testarda come la madre, appassionata al mestiere del padre. Tutto cambia con la guerra, ogni cosa non è più come la si conosceva, e Palermo tra le macerie e la bellezza del suo sole, mostra tutte le proprie debolezze e contraddizioni. Spetterà a Genziana trovare la miscela segreta per ricominciare a vivere, dopo la devastazione portata dal secondo conflitto mondiale, lottando contro i pregiudizi di un Paese dilaniato dalla guerra e dalla paura, e confidando nella sua forza di donna e nella sua unica certezza: il caffè.

Giuseppina Torregrossa scrive per coinvolgere gli occhi, la memoria e l'olfatto. Per un siciliano i termini in vernacolo sono uno specchio della propria memoria, per un lettore curioso rappresentano la possibilità di immergersi empaticamente nella storia e nella cultura della nostra isola. Un libro che appassiona, incuriosisce e soddisfa i sensi, La miscela segreta di casa Olivares, quinto romanzo della scrittrice palermitana, ha venduto oltre 200.000 copie e racconta storie intrise di passione e di coraggio, peculiarità delle donne di ogni epoca e paese. L'amore viene narrato in ogni sua forma: quello per la vita, per la famiglia e per un uomo.

Analogamente, il dolore viene descritto in ogni sua sfaccettatura: la perdita, la nostalgia, l'abbandono. Sensazioni ed emozioni fanno da contenuto ad una cornice intarsiata e ricca di ghirigori che è la Palermo degli anni Quaranta: un fiore bruscamente potato ancor prima di poter mostrare la sua meravigliosa corolla. Ogni parola aggiunta alle precedenti non sarebbe che tempo privato alla lettura di questo splendido romanzo che personalmente ho amato, in crescendo, dalla prima all'ultima pagina. Non tergiversate più. Correte a leggerlo! » Elisa Bennici

La miscela segreta di casa Olivares
Giuseppina Torregrossa
Mondadori
332 pagine – 18,00 euro

YESnews | BALDONI

di Gabriella
e Guido Baldoni

CIAO, ENZO
A LICATA UNA FESTA PER ENZO BALDONI

UNA SERATA IN RICORDO DEL GIORNALISTA UCCISO IN IRAQ DIECI ANNI FA

Enzo Baldoni, nostro padre, purtroppo è finito sulle prime pagine dei giornali nell'agosto del 2004, quando è stato sequestrato ed ucciso in Iraq da un gruppo di terroristi islamici mentre lavorava come reporter freelance. Quest'anno ricorrono i dieci anni dalla sua morte.

Noi eravamo a Licata quando successe tutto questo e tra i ricordi terribili di quei momenti non possiamo dimenticare gli amici e le persone che si sono prese cura di noi, facendoci sentire l'affetto e la vicinanza. Risolvendo questioni tecniche, manifestando davanti al palazzo del Comune, o ancora facendoci arrivare il loro pensiero. Insomma: ci siamo sentiti stretti in un abbraccio che ci ha sostenuti nei momenti difficili.

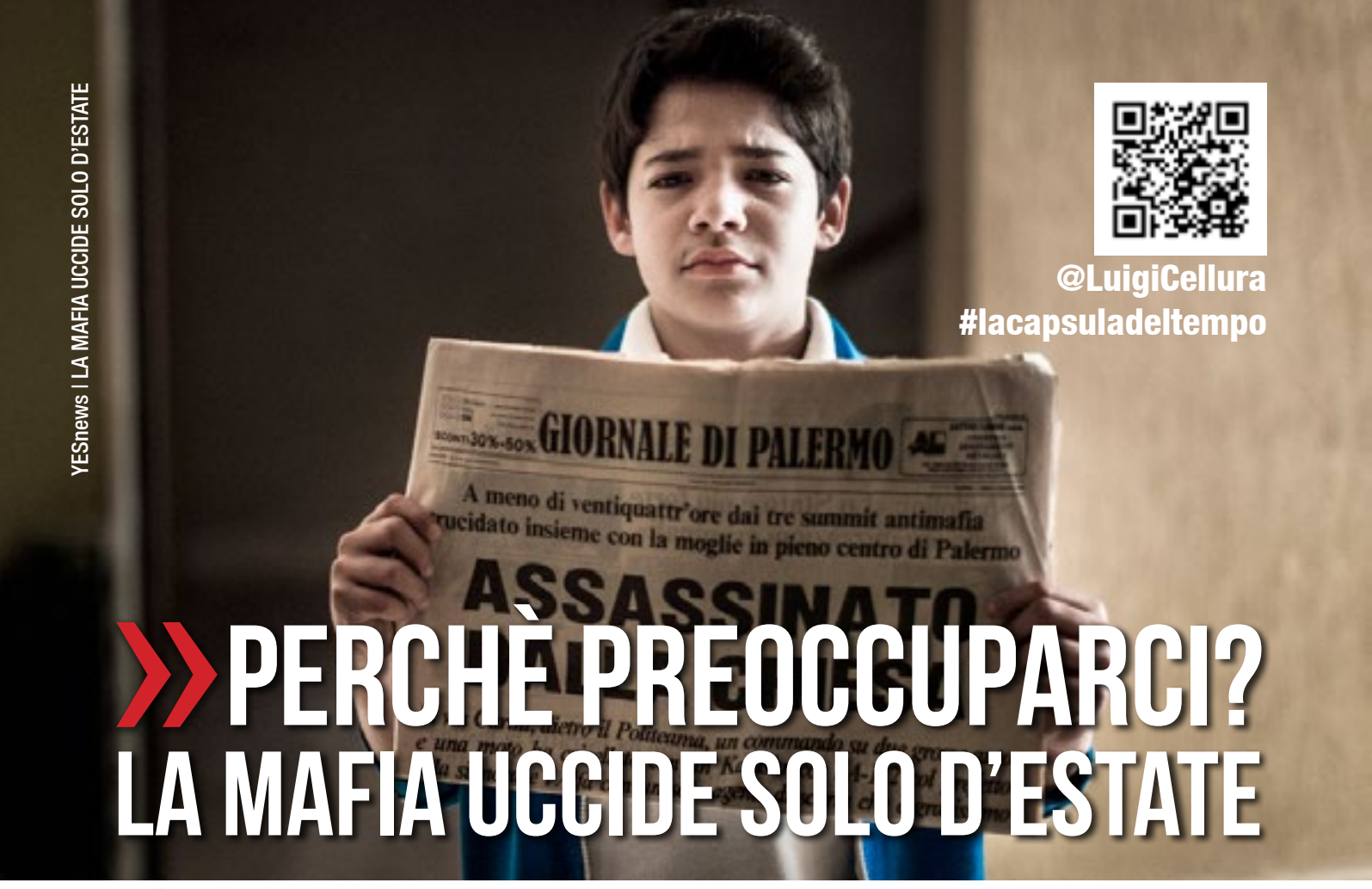
Dieci anni dopo, gli stessi amici ci hanno proposto di ricordare nostro padre con una festa. Proprio come avrebbe voluto lui: niente fronzoli o cerimonie, ma musica, letture, belle persone. Un modo per stare insieme, sentirsi vicini, raccontare a chi non lo conosceva che uomo era e come amava vivere. Enzo era molto legato a Licata, non solo perché terra natale di nostra madre. È sempre stato un grande viaggiatore, ma spesso, in estate, passava qualche giorno qui. In quei momenti non perdeva il suo sguardo curioso e avventuroso. Andava a conoscere i pescatori e si faceva portare sui pescherecci, esplorava tenute abbandonate, parlava con la gente del posto ascoltando ogni racconto. Ci ricordiamo da bambini di un bagno notturno alle Balatazze, una zona di scogli di Licata. Un tuffo con la maschera nell'acqua scura e la scoperta del "mare in amore", quel fenomeno di luminescenza per il quale ogni movimento provoca centinaia di scintille blu. Come tante lucciole azzurre che si sprigionano dai movimenti nell'acqua. Un'emozione indimenticabile. Nostro padre era anche un gran gourmet. Per lui il cibo rivestiva un'importanza fondamentale. Sia che si trattasse di cibo di strada, sia di ristoranti stellati, era sempre contento di assaggiare nuovi sapori.

Un giorno decise di fare una sorpresa a nostra madre, piombando inaspettato a Licata per il suo cinquantesimo compleanno. Prima andò dritto dalla zia Rosa, famosa in famiglia per essere una cuoca raffinata. Lei era certamente la persona più adatta a suggerirgli un ristorante per un'ottima cena. Parlò di un posto aperto da poco, ma, a detta sua, eccezionale. Diceva che lo chef, un certo Pino Cuttaia, aveva aperto a Licata dopo una lunga gavetta in Piemonte in ristoranti prestigiosi.

Neanche a dirlo: Enzo si innamorò follemente della cucina di Pino Cuttaia, al punto da inviare segnalazioni a tutte le più prestigiose guide enogastronomiche. Lo definiva un "monaco zen" della cucina per la sua umanità e l'umiltà che nascondevano un talento puro.

Tra noi e Pino Cuttaia è rimasto un legame molto forte. Quando andiamo a mangiare da lui pensiamo sempre a nostro padre e brindiamo a lui.

La festa che si è tenuta il 26 Agosto al Quartiere, una piazza bella e nascosta di Licata, è stato un modo per celebrare questa ricorrenza nel modo più bello. Non possiamo non ringraziare tutte le persone che hanno prestato il loro tempo, la loro arte, le loro energie per questo evento. Alessio, Antonio, Cristina, Fabio, Felice, Fabrizio, Francesco, Gino, Johnny, José, Luca, Manila, Nando, Nanni, Nicola, Salvo, Sergio, Serenella: grazie.



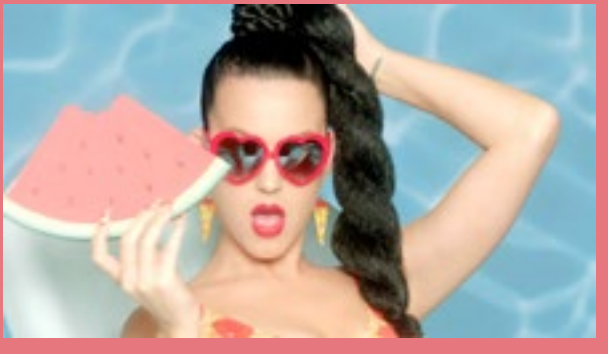
@LuigiCellura
#lacapsuladeltempo

» PERCHÈ PREOCCUPARCI? LA MAFIA UCCIDE SOLO D'ESTATE

CINEMA - Un bambino vestito con una gobba, occhiali spessi e le orecchie a sventola, sarà Dracu-la? Il gobbo di Notre Dame?, con una voce molto particolare mormora: "Il popolo sbaglia spesso. Tranne in cabina elettorale". Il bambino in questione è Arturo Giambarresi, il cui eroe non è Superman o Tex o il Principe Azzurro, come tanti della nostra generazione, bensì l'allora Presidente del Consiglio Giulio Andreotti, l'unico che ha la soluzione alle pene d'amore di Arturo. "La mafia uccide solo d'estate" è l'opera prima di Pif, al secolo Pierfrancesco Diliberto, scritto dal lui insieme a Michele Astori e Marco Martani. É la storia di un ragazzo particolare, un ragazzo degli anni '70, il cui destino si incrocia, sin dal concepimento, con quello di Palermo e della sua piaga principale: la mafia (alzi la mano chi ha pensato subito al traffico). In questa commedia dal tono ingenuo e solo apparentemente leggero il nostro Arturo, novello Forrest Gump, incrocia la propria vicenda personale, di innamorato non corrisposto di Flora, la compagna delle elementari, con quella dell'ascesa ai vertici di Cosa Nostra di Totò Riina e dei corleonesi, a partire dalla strage di Viale Lazio, il giorno del concepimento, fino alle stragi di Capaci e Via D'Amelio. In questo percorso Arturo incontrerà tanti personaggi che hanno fatto la storia di Palermo di quegli anni, da Boris Giuliano che lo inizia al segreto mistico delle Iris alla ricotta, al Giudice Rocco Chinnici, che tifa per lui nella difficile impresa della conquista del cuore di Flora, al Generale Dalla Chiesa, che concede ad Arturo la prima intervista della sua giovane carriera di giornalista nella quale fa una domanda spiazzante: "Andreotti dice che l'emergenza criminalità è in Campania e in Calabria. Generale, ha sbagliato regione?". La mafia è in tutto ciò una presenza costante, invasiva, disumana anche nelle questioni più banali. Significativa la soluzione pragmatica alle pene d'amore di un boss che non poteva sposare la figlia di divorziati a causa delle regole di Cosa Nostra: basta uccidere il padre perché orfana di padre si può. Il percorso di Arturo è quello di un'intera generazione di ragazzi siciliani che hanno maturato la consapevolezza e la portata del fenomeno mafioso solo dopo gli omicidi di Falcone e Borsellino, riscoprendo una passione civile e di militanza sociale che ha aperto gli occhi a molti di fronte al comportamento degli idoli poli-

tici di allora (esemplare è il volto di Andreotti appeso nei poster da Arturo con lo sguardo di chi tutto vede e tutto sa). Riporto al riguardo un dialogo tra Arturo e Flora, che sta seguendo la campagna elettorale di Salvo Lima e che sta preparando un discorso di "rottura" al pupillo siciliano di Andreotti:
"- Flora: La Democrazia Cristiana è in prima fila contro la mafia e si batterà sempre...
- Arturo: In prima fila... mi sembra un po' eccessivo, io direi terza fila, perché anche la seconda sa-rebbe un po' esagerato.
- Flora: Arturo che c'è? Che cos'hai? Perché sei così scontroso?
- Arturo: Flora anche tu... Lima frasi del genere non le dice, non ha mai detto una parola contro la mafia manco per sbaglio, le dice ora che è in campagna elettorale, sotto elezioni...e chi lo vota?".
Commovente è la scena dei funerali di Borsellino quando la gente comune cerca di entrare nella Cattedrale, quasi a voler sottolineare che gli intrusi in fondo erano i rappresentanti di uno Stato che ben poco stava facendo nell'affiancare il lavoro dei magistrati e delle persone uccise. Sarà l'età, sarà che io ai funerali piango sempre ma vi confesso la lacrimuccia. Ottimo ritorno al cinema di mafia di Pif (ricordiamo che lui era l'aiuto regista di Marco Tullio Giordana ne "I Cento Passi") in una commedia-documentario che pur con alcuni difetti (troppo didascalica la parte finale girata sulla scia de "Il testimone", recitazione dei protagonisti a volte imbarazzante, storia d'amore banale e personaggio della Capotondi non perfettamente centrato) riesce a trasmettere belle sensazioni. Meritato il successo di pubblico e di critica così come i riconoscimenti ottenuti, tra tutti il David di Donatello 2014 a Pif come migliore regista esordiente.
Un film che consiglio di vedere e che in fondo un po' ci rassicura perché come la fantastica mamma di Woody Allen – Alvy Singer in "Io e Annie" che al figlio depresso perché "succede che l'universo è in espansione e prima o poi esploderà" risponde con la memorabile "tu vivi a Brooklyn e Brooklyn mica si espande", noi siciliani possiamo stare tranquilli gran parte dell'anno perché alla preoccupazione di Arturo "Ma la mafia ucciderà anche noi?" il padre risponde: "Tranquillo. Ora siamo d'inverno. La mafia uccide solo d'estate". » Luigi Cellura

uovodiseppia
la dispensa di Pino Cuttaia



#ELACHIAMAVANOESTATE

ALLA RICERCA DEL TORMENTONE ESTIVO

Questa estate così incerta dal punto di vista meteorologico è anche piuttosto incerta dal punto di vista musicale: sono molte le novità presenti "on air" nei più importanti network italiani, ma ancora non ce n'è una in particolare che si possa ricordare come "tormentone estivo", no? Bene, ci siamo messi alla ricerca delle tracce più "papabili" o quelle che personalmente ci piacerebbero diventassero i tormentoni dell'estate (#elachiamavanoestate) 2014 e ve ne vogliamo proporre due a settimana. Fateci sapere cosa ne pensate, se concordate con noi oppure se i vostri tormentoni personali non coincidono… siamo curiosi di sapere cosa suona nei vostri lettori mp3!
» Chiara Colasanti

@lady_iron
#goodriddance

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

sorsi d'estate

vivi in modo spumeggiante con Milazzo

L'inconfondibile perlage
dello spumante metodo classico
Terre della Baronia Gran Cuvée
proposto per l'estate 2014
in abbinamenti esclusivi
nei migliori ristoranti
e nelle location più suggestive.

segui l'evento su
www.sorsidestate.it

DRINK
SPARKLING
THINK
SUMMER

www.milazzovini.com

#sorsidestate