YESnews - Anno II Numero DUE

FREE PRESS

YES news

YOUNG EUROPEANS SICILIANS

FARM CULTURAL PARK

» A FAVARA UN'ECCELLENZA ITALIANA

» I BANCHI LA NUOVA CREATURA DI CICCIO SULTANO

» LA RICETTA GAMBERI ALLA PESCATORA

» L'INNOVAZIONE È ROSA. O FORSE ARANCIO. NO É ORANGE FIBER

@Elis_idus
#gobeyond

Cosa sono le startup? Cosa ad oggi è innovazione, o più semplicemente può essere considerata tale? Dove il riciclo trova estrema sublimazione del concetto di riutilizzo dei materiali? Tre domande ed una risposta: Orange Fiber. Non siamo nell'ambito fantascientifico quando parliamo di una startup siciliana nata nel 2014, fondata da due giovani donne che hanno creato un tessuto partendo dagli scarti della produzione agrumicola. Adriana Santonocito ed Enrica Arena co-founders della Orange Fiber, portano colore nel grigio mondo delle imprese, tingono di arancio tutto ciò che le circonda, dall'ufficio ai materiali utilizzati per produrre il vitaminico tessuto; e di rosa, un mondo che sembra appartenere solo ad androgine figure dai colletti bianchi. Qual è il vero costo della moda? Che impatto ha lo smaltimento dei capi e quante risorse si impiegano per fabbricare i più comuni tessuti? Dietro un capo di alta moda o tra le trame di una semplice camicia può nascondersi semplicemente ciò che resta di un'arancia? Ho sentito parlare della Orange Fiber, per la prima volta, ad un convegno sull'importanza della formazione del management e sulla propedeutica utilizzazione delle nuove tecnologie. Uno dei relatori intervenuti, parlò di questa startup ed il suo operato e la curiosità dei presenti era palesemente manifesta. Recentemente apparse in un programma Tv, le due imprenditrici, tra riconoscimenti e premi vari, sono un argomento da portare a conoscenza di più persone possibile. Perché? Intanto da maggio a questa parte l'occhio di bue sul cibo che l'Expo ha puntato in modo così prorompente, giustifica già di per sé la necessità di attenzione su un tema che ricollega il riutilizzo dei materiali al cibo. Smaltire tonnellate di scarti plasmando un abito, evitare sprechi e reinventare qualcosa che altrimenti non avrebbe più nessuna utilità, tutto seguendo una politica green. Questo modello d'impresa ci fa capire come il cibo non sia solo vitale per quanto concerne l'alimentazione, ma anche in aspetti del nostro quotidiano che potrebbero rivoluzionarsi partendo da un frutto, quello siciliano per eccellenza, dalla scorza ruvida e ed il cuore arancio brillante. Perché il cibo è vita, nelle sue più svariate e poliedriche forme. » *Elisa Bennici*

flycinema
Nuovo Cine Teatro Chiaramonte
Palma di Montechiaro
Corso Roma, 92027 Licata (Ag)
Tel. 0922 776182

YESnews - AGOSTO 2015 - Anno II Numero 2 Supplemento a www.yesnews.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Agrigento con n. 320 - **Direttore Responsabile Giuseppe La Rocca**
Hanno collaborato a questo numero: Elisa Bennici, Chiara Colasanti, Giovanna Errore, Calogero Giuffrida, Giuseppe La Rocca, Francesco Lauricella, Alessio Millevoi, Manila Persoglia.
Foto: Sandro Cosentino, Alfio Garozzo, Angelo Guttadauro, Francesco Lauricella.
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
Numero chiuso in redazione il 6 agosto 2015 - Tiratura 5.000 copie

GAMBERO ALLA PESCATORA

Il Gambero Rosso di Licata ha caratteristiche uniche rispetto a quelle di altri gamberi pescati in altre zone del Mediterraneo, grazie alla presenza del fiume Salso, che determina un ambiente marino unico.
Il gambero alla pescatora rappresenta un piatto della tradizione marinara licatese, in particolare era il modo veloce per portare a tavola qualcosa di buono. Il gambero viene delicatamente cotto in abbondante olio extra vergine di oliva e sfumato con vino bianco.
A fornirci generosamente questa golosa ricetta è stata Teresa Morello dell'Osteria del Mare – Oasi Beach di Licata.
Una ricetta delicata e gustosa da cui traspare tutto il rispetto che solo una famiglia di antiche tradizioni marinare può riservare ad una materia prima tanto importante.

Gambero alla Pescatora
Ingredienti per 4 persone
16 Gamberi Rossi di medie dimensioni
3 cucchiai di olio extra vergine d'oliva
1 Bicchiere di Vino Bianco
1 spicchio d'aglio
Prezzemolo
Origano
Sale q.b.

Fate soffriggere in una padella, in abbondante olio evo, lo spicchio d'aglio intero schiacciato ed il prezzemolo.
Appena l'olio sarà sufficientemente caldo aggiungete i Gamberi Rossi, il sale e l'origano. Dopo un paio di minuti, sfumare con il vino bianco. Continuare la cottura fino a che il fondo risulterà cremoso.
Il piatto può essere accompagnato con dei crostini di pane di grano duro tostato.

Osteria del Mare - Oasi Licata
Via Tenente Pardini s.n.
C.da Playa Licata (Agrigento)
Tel. +39 0922 803494

MADE AL SUD
ARTISAN FOOD

AL FARO
HOTEL
Via Dogana 6, 92027 Licata AG
Tel +39 0922 773846 FAX +39 0922 1837073
info@alfarohotel.it www.alfarohotel.it

L'ATTESA È TERMINATA: 'I BANCHI'. LA NUOVA CREATURA DI CICCIO SULTANO, È NATA.

I Banchi nascerebbe da un'intuizione nata 2009 e che oggi, dopo un lungo periodo di affinamento dell'idea diventa realtà. La nuova proposta gastronomica, firmata Ciccio Sultano, è ospitata nei bassi di Palazzo Diquattro, in via Orfanotrofio 39, nel cuore barocco di Ragusa Ibla. Executive chef Giuseppe Cannistrà, uno dei due sous chef del Duomo, ma non mancherà certo l'impareggiabile stile di Ciccio Sultano, che caratterizzerà ciascuna produzione. E' stato infatti lo chef stellato ad ideare la disposizione di ciò che ci sarà all'interno de I Banchi, a scegliere personalmente qualunque tipo di prodotto in esposizione, a ridefinire e, per certi versi aggiornare, alcune delle sue ricette. Stessa cura è stata affidata a tutte le selezioni: dai formaggi ai grani duri, ricercati per tutta la Sicilia. Ogni angolo de I Banchi darà perfettamente l'idea di cosa Sultano abbia voluto comunicare con questa nuova, e sicuramente inedita, esperienza gastronomica che offre un diverso punto di vista sulla qualità e l'eccellenza gastronomica.
'I Banchi' – spiega lo chef Sultano – sarà un'agorà del gusto e del relax, della condivisione e del buon cibo. Ecco perché è stato creato il tavolo sociale per chi intende il cibo come momento di condivisione. Oppure i pasti potranno essere gustati all'interno della cantina o in una postazione ricavata a ridosso della cucina, in un apposito angolo per avere un contatto diretto con lo staff. Insomma nulla è stato lasciato al caso, perché abbiamo immaginato 'I Banchi' come una sorta di open space in cui a trionfare devono essere l'accoglienza, la professionalità dello staff di sala e di cucina, e la bontà gastronomica". All'interno – come espressamente richiesto dallo chef stellato – è prevista la sistemazione di numerosi banchi dove saranno protagonisti cibo e prodotti di eccellenza, un po' come è costume trovare nei mercati alimentari impreziositi dai banchi del pesce, del pane, e dove, in questo caso, saranno esposti i prodotti curati dai migliori artigiani siciliani del cibo. "Oggi, a 45 anni, sono ancora giovane – spiega Ciccio Sultano – ma non posso più aspettare, e ho voluto fare qualcosa di nuovo che contribuisse a sublimare l'idea di cibo". "Entrando all'interno di questa 'basilica' – prosegue Sultano – vorremmo che nell'immediato si avesse l'idea che si è in una tradizionale *putìa* siciliana dove è possibile realizzare ogni desiderio gastronomico, grazie alla presenza di grandi ed importanti prodotti". Protagonista assoluta de I BANCHI sarà la cucina moderna siciliana, di cui Sultano è stato fra i più grandi interpreti. Ma non sarà un semplice luogo di ristorazione: 'I Banchi' sarà una giostra gioiosa del cibo, con un approccio ludico all'alimentazione e alla cucina in un contesto assolutamente ricreativo, dove poter sperimentare per esaltare l'aspetto gioioso del cibo.
Ci sarà una cantina: luogo ideale per poter organizzare meeting ed incontri di lavoro, ed eventi privati. All'interno de 'I Banchi' ci sarà anche il tavolo sociale: con venti posti a sedere, per dare l'idea che cibo e arte sono condivisione.
Non mancheranno momenti di animazione con musicisti, disegnatori, pittori, scultori e fotografi, ma anche 'gare' di gusto tra lo staff de "I Banchi" e pizzaioli, cuochi, pasticceri e panificatori, che oggi rappresentano, per ciascun ambito di competenza, l'eccellenza sul territorio nazionale.
Insomma, in un unico posto tantissime attrattive innovative e trasversali affinché la buona gastronomia possa essere il collante unico di ciascuna espressione artistica e culturale.

La PERLA del Sud

POWERED BY YESAREA

Qualità per tradizione

Melanzana Perlina

Questo originale tipo di melanzana mini (circa 8-12 cm per frutto) di cui la Perla del Sud è unico produttore costituisce un prodotto di élite. Le piccole dimensioni ne consentono un uso non tradizionale, per valorizzare piatti speciali e sorprendere i commensali. Si consuma senza sbucciarla e può essere affettata a rondelle, per un soffritto veloce e saporito, o a fette longitudinali per cottura alla griglia. Il colore viola intenso, anch'esso unico nel suo genere, è un indicatore dell'alto contenuto di antiossidanti e vitamine presenti nel frutto. La produzione richiede cure particolari poiché la pianta è particolarmente delicata, ma il risultato premia l'attenzione offrendo in cambio un gioiello di melanzana, prezioso ed elegante nella sua semplicità: come una perla.

La Perla del Sud - via 4 Novembre, 5G - Vittoria - tel. 0932 984326 - info@laperladelsud.it

UN BISTROT ED UN RISTORANTE IN GALLERIA PER CRACCO

Lo chef Carlo Cracco si è aggiudicato uno spazio (ex Mercedes) da oltre 1.000 metri quadri, per cui pagherà un canone di oltre 1 milione di euro.

Una nuova doppia sfida per lo chef stellato, reso famoso da MasterChef che, nel cuore di Milano in Galleria Vittorio Emanuele II, aprirà al piano terra un caffè bistrot aperto sette giorni su sette: dalla colazione al dopo cena. Al primo piano, invece, un ristorante gourmet, aperto tutti i giorni a pranzo e a cena; ed infine al secondo piano uno spazio dedicato a eventi, mostre, esposizioni e concerti.

È questo il progetto di gestione presentato da Carlo Cracco per gli spazi in Galleria Vittorio Emanuele II che sono stati ufficialmente assegnati allo chef e per i quali, Cracco verserà al Comune un canone annuo di 1.090.000 euro.

"Siamo davvero felici di questa assegnazione – commenta l'assessore al Demanio Daniela Benelli – il nome di Cracco è esempio di eccellenza del made in Italy che vogliamo rappresentare in Galleria. Dopo l'apertura del Mercato del Duomo, con una gastronomia di qualità alla portata di tutti, arriva anche la ristorazione stellata di uno chef italiano di fama internazionale. Un ingresso, quello di Cracco, che arricchirà l'offerta delle funzioni in Galleria e soprattutto sarà in grado di garantire un'apertura sempre più prolungata del Salotto dei milanesi, anche nelle ore serali".

Il ristorante di Cracco sarà realizzato prestando grande attenzione al restauro degli spazi e al recupero dei materiali della Galleria. Il progetto presenta infatti soluzioni architettoniche ed estetiche di pregio, attraverso l'uso di decori e arredi che rispettino l'aspetto esterno del complesso monumentale.

SICILPISCINE S.A.S.
Outdoor Living Space
Viadotto Favarella, Caltanissetta – Tel. 0934 569179

Val Paradiso

AZIENDA AGRICOLA

G.MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA

POWERED BY YESAREA

LA SICILIA IN TESTA

PREMIO SPECIALE
"GRAN VINITALY 2015"

Gran Medaglia d'Oro

www.milazzovini.com

» CABURERA, L'ESPERIENZA DI MOBILITÀ INTERNAZIONALE CHE APRE LE PORTE PER IL MONDO DEL LAVORO

Marta, italiana, che per adesso è in Libano e spera di utilizzare le competenze acquisite per contribuire allo sviluppo del nostro Paese; c'è Sarah, che si è innamorata del tramonto mozzafiato sul mare di Faro, e c'è Baraah, che viene da un campo profughi palestinese e per adesso è in mobilità in Portogallo: dice che non vede l'ora di condividere l'esperienza acquisita con chi verrà dopo di lui, in un circolo comunicativo destinato a durare il più a lungo possibile. Neirouz, invece, viene dalla Giordania e ha scelto di partecipare a CaBuReRa per imparare a gestire la sua vita in autonomia. È felice di imparare una nuova lingua e di venire a contatto con una cultura diversa dalla sua, ma che sente molto vicina.

CaBuReRa è un progetto ENPI CBC MED cofinanziato dall'Unione Europea a cui partecipano 7 Paesi dell'area Euro-Mediterranea: Italia, Portogallo, Grecia, Libano, Giordania e Palestina. Parole chiave di questo progetto, che coinvolge 90 giovani tra i 25 e i 35 anni, sono mobilità e formazione. Infatti, ai partecipanti viene data la possibilità di acquisire competenze trasversali nell'ambito del Project Management e della cooperazione internazionale, per ridurre il tasso di disoccupazione giovanile e contribuire così allo sviluppo territoriale dei Paesi interessati. I giovani che partecipano al progetto sono divisi in due gruppi: il primo comprende 30 operatori giovanili che hanno già lavorato nell'ambito del volontariato e delle ONG; il secondo gruppo invece è formato da 60 giovani in cerca di un impiego. Gli operatori giovanili del primo gruppo vengono coinvolti in progetti di mobilità della durata di 4 mesi in uno dei Paesi partner, i giovani del secondo gruppo fanno invece un'esperienza di formazione trimestrale in un Paese partner seguita da 3 mesi di tirocinio nel loro Paese di origine. Cardine di questa intensa attività di scambio e costruzione di nuove professionalità è il Relay Race, tre giorni in cui i Youth Workers di ritorno dalla loro esperienza di mobilità letteralmente "passano il testimone" ai giovani in partenza. Si tratta di un momento cruciale di dialogo e formazione tra pari, che riassume in sé lo spirito che anima CaBuReRa e permette di toccare con mano l'effettiva riuscita del progetto. A Palermo CaBuReRa è coordinato dal CESIE, che accoglie i giovani in mobilità provenienti da Giordania, Libano e Palestina. Dieci tra ragazze e ragazzi arrivati lo scorso 4 maggio lavorano come volontari in centri per l'accoglienza per migranti.

sandro Cosentino
centerphotovideo

C.so Vittorio Emanuele, 17
Licata (AG)
info 0922.775338 – 329.0764060

NUOVA PEUGEOT 208
MOVE YOUR ENERGY

HX-080-WT

Peugeot i-Cockpit / Motori PureTech / Active City Brake

PEUGEOT RACCOMANDA TOTAL Valori massimi ciclo combinato, consumi: 5,4 l/100 km; emissioni CO_2: 125 g/km.

Peugeot 208 è tornata piena di energia: un nuovo design aggressivo, nuovi fari posteriori a LED 3D e nuovi motori PureTech 3 cilindri Euro 6, per aumentare le prestazioni e ridurre le emissioni di CO_2. Ma soprattutto, il Peugeot i-Cockpit con volante ridotto, Touchscreen 7" multimediale, quadro strumenti rialzato e il nuovo Active City Brake, che grazie a un sistema laser rileva gli ostacoli su strada e agisce sul sistema di frenata. Scegli la Best Technology Peugeot per la miglior esperienza di guida di sempre.

NUOVA PEUGEOT 208

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

@lesostediulisse

VIAGGI, CON LE SOSTE DI ULISSE

ALLA SCOPERTA DELL'ITINERARIO ARABO NORMANNO

Da poco è entrato a far parte della Lista del Patrimonio dell'Umanità Unesco: si tratta dell'Itinerario Arabo-Normanno che racchiude undici meraviglie architettoniche disseminate per Palermo, Monreale e Cefalù. "Le Soste di Ulisse", l'associazione del presidente Enrico Briguglio che racchiude alberghi, wineries e ristoranti di charme e lusso in tutta la Sicilia, propone un modo nuovo ed originale per visitare il nuovo itinerario Unesco, settimo in Sicilia e numero 51 in Italia. Sono cinque i ristoranti, due alberghi ed altrettante wineries che permetteranno ai visitatori di poter apprezzare ancora di più le undici bellezze del nuovo sito Unesco attraverso un'offerta di charme e lusso niente male. Nove degli undici monumenti si trovano a Palermo. Si tratta del Palazzo Reale, della Cappella Palatina, delle chiese di San Giovanni degli Eremiti, di Santa Maria dell'Ammiraglio-Martorana, di San Cataldo e la cattedrale di Palermo, del palazzo della Zisa, la Cuba ed il Ponte dell'Ammiraglio. Gli altri due monumenti sono il duomo di Cefalù ed il Duomo di Monreale, con il Chiostro annesso. Undici meraviglie, che la commissione dell'Unesco non ha esitato ad inserire nella "World Heritage List". Visitare tutto in un giorno è quasi impossibile. Serve godersi appieno la bellezza dei luoghi. L'Itinerario Arabo-Normanno va vissuto passo dopo passo. L'arrivo all'aeroporto di Palermo permette una visita a "Il Bavaglino". Si trova a Terrasini, una manciata di chilometri dall'aeroporto, una quindicina da Palermo. Il luogo ideale per iniziare ad assaggiare la Sicilia, grazie allo chef e titolare Giuseppe Costa. Piatti moderni e fantasiosi, ma i prodotti tipici della Trinacria sono sempre presenti. Nel cuore del centro storico le bellezze nominate patrimonio dell'umanità dall'Unesco. Lì, magari a cena, tappa obbligata all'Osteria dei Vespri che si trova all'interno di Palazzo Gangi, dove furono girate alcune scene del "Gattopardo" di Visconti. La cucina, guidata da Alberto Rizzo, punta alla valorizzazione dei prodotti del territorio e, senza integralismi, prende in considerazione allo stesso modo tradizione e innovazione. Se preferite il mare, Mondello, la borgatina marinara di Palermo, saprà soddisfare le vostre richieste con il Bye Bye Blues che propone una cucina vera, fondata su materie prime d'eccellenza, stagionali e riferite al territorio. Il vino siciliano, poi, farà da contorno alla vostra visita al nuovo itinerario Unesco (settimo in Sicilia, cinquantunesimo in Italia). Tasca d'Almerita e Baglio di Pianetto saranno i luoghi dove poter gustare il meglio dell'enologia siciliana. Al Baglio di Pianetto, nel cuore del comprensorio monrealese, a pochi chilometri dal Duomo di Monreale, splendido per i suoi mosaici in oro, potrete trascorrere una notte coccolatissimi in un antico Baglio dell'800 con tredici alloggi e saloni accoglienti, abbelliti da mobili d'epoca e arte contemporanea. Nel trasferimento per andare ad ammirare il duomo di Cefalù, merita una sosta il ristorante I Pupi Bagheria. Dieci minuti da Palermo per pranzare o cenare in questa vera e propria "boutique-restaurant", con una cucina originale e creativa fortemente legata al territorio e alla stagionalità. Dopo il Duomo di Cefalù, tappe obbligatorie le Madonie, Castelbuono in particolare, che dal comune appena inserito nell'Unesco non è poi così lontano. Ecco allora Nangalarruni, nel cuore del Parco delle Madonie, dove sarete avvolti da una atmosfera che ha il sapore dell'antico. Propone una cucina del territorio e della tradizione, la valorizzazione delle eccezionali materie prime di cui il sito è ricco: maialini allevati allo stato brado, verdure spontanee, formaggi di capra, abbinati ai vini della loro ben fornita cantina. L'ambiente è rustico, ma confortevole. E per chiudere in bellezza il nostro viaggio alla scoperta delle nuove meraviglie targate Unesco, manca l'ultimo sfizio: la Pasticceria Cappello guidata dalle sapienti mani dei mastri Salvatore e Giovanni. Storia, passione, tradizione, innovazione. Sono queste le caratteristiche principali di questo tempio dell'artigianalità, delle eccellenze e del gusto. Infine, potrete trascorrere una notte all'Hotel Porta Felice di Palermo. Un vero Wellness Hotel situato nel cuore di Palermo, in pieno centro storico, a due passi dai Giardini del Foro Italico, piazza Marina, via Alloro e corso Vittorio Emanuele.

oasi

OSTERIA DEL MARE

POWERED BY YESAREA

Via Tenente Pardini · C.da Playa · Licata · AG
+39 0922 803494
37°06'32.4"N 13°58'10.3"E
www.oasilicata.com

Lido · Bar · Osteria · Pizzeria naturale

FARM CULTURAL PARK

» A FAVARA SI RESPIRA ARIA DI FUTURO

Florinda e Andrea sono una coppia di giovani professionisti nati e cresciuti in Sicilia. Lui notaio, lei avvocato: sono quanto di più lontano sia possibile immaginare rispetto agli stereotipi delle loro professioni. Quando nacque Carla, la loro prima bambina, si interrogarono a lungo su dove costruire il loro progetto di vita familiare. Erano tentati, come capita a molti siciliani, di andare a vivere all'estero in città in cui si respira un'atmosfera internazionale ricca di opportunità per loro e le loro bambine era forte. Decisero invece di ritornare in Sicilia, a Favara, nella città di Florinda, promettendosi a vicenda che non si sarebbero pianti addosso come capita a molti siciliani e non avrebbero aspettato che qualcuno cambiasse la loro vita e la loro città ma "avrebbero fatto tutto quello che era nelle loro possibilità per rendere la loro città più bella, stimolante e piena di energia, per la loro famiglia e per tutta la Comunità". Nel 2010 hanno dato vita a Farm Cultural Park, un Centro Culturale di nuova generazione, in cui l'arte e la cultura rappresentano uno strumento nobile per rigenerare un Centro Storico e dare ad una città senza passato e senza presente, una nuova identità ed una dimensione di futuro. Favara stava vivendo una crisi profonda, ed il suo centro storico abbandonato e degradato, in cui si era verificato un tragico crollo era l'emblema della città. La loro avventura è iniziata all'interno del Cortile Bentivegna, un aggregato a sua volta costituito da sette piccoli cortili che ospitano piccoli palazzi di matrice araba, situato nei pressi del centro storico di Favara. Farm, oltre che come museo si propone anche come centro culturale e turistico dove vengono allestite mostre pittoriche temporanee e installazioni permanenti di arte contemporanea. Inoltre, vi sono residenze per artisti e vengono svolte presentazioni di libri e vari corsi di architettura. Lo scopo principale di questo progetto è quello di recuperare tutto il centro storico di Favara e trasformarla nella seconda attrazione turistica della provincia di Agrigento, dopo la Valle dei Templi. Nel 2011 Farm ha vinto il Premio Cultura di Gestione di Federculture e l'anno seguente è stata invitata alla XXIII Mostra internazionale di architettura di Venezia. Il blog britannico Purple Travel ha collocato Farm Cultural Park e Favara al sesto posto al mondo come meta turistica dell'arte contemporanea preceduta da Firenze, Parigi, Bilbao, le isole della Grecia e New York. Sono passati

cinque anni e accanto a Florinda e Andrea si è formata una piccola, si fa per dire, ma bellissima comunità impegnata a ideare nuovi modi di pensare, abitare, lavorare e stare insieme. In questi cinque anni hanno seminato tanto e raccolto parecchio: il Centro Storico di Favara è risorto; proliferano piccoli ristoranti tematici e si stanno moltiplicando alberghi e bed & breakfast e si continua tutti i giorni a ristrutturare e rendere pubblici nuovi spazi. Farm si propone di invadere i territori circostanti grazie agli Urban Farmer che saranno dei veri e propri ambasciatori che avranno l'obiettivo di far espandere la Comunità di Farm Cultural. Inoltre, Farm ha ispirato e promosso un concorso di idee: BOOM Polmoni Urbani per promuovere la creatività dei giovani siciliani e nuovi modelli di Sviluppo Urbano. L'iniziativa, finanziata dai deputati all'A.R.S. del Movimento 5 Stelle permetterà di avviare tre progetti che migliorino la qualità della vita dei cittadini, diventando un incubatore culturale e sociale diffuso per promuovere strategie di sviluppo economico e di identità per le città che lo ospitano. La propensione al futuro di Florinda e Andrea non si è arrestata e li ha portati a lanciare una nuova grande sfida: ristrutturare un palazzo del Settecento e destinarlo ai bambini, agli adolescenti e alle loro famiglie, per realizzare il più grande e meraviglioso Children's Museum mai visto in tutta Italia, un ecosistema didattico completo in cui l'edificio stesso, come ogni cosa al suo interno, è concepito in base al modo di imparare dei ragazzi.
"Perché solo creando un ambiente formativo adeguato e ricco di stimoli – spiega Florinda Saieva - potremo avere domani nuovi cittadini più consapevoli, etici e generosi". "Farm Children's Museum – continua - è un luogo per

il futuro dove i bambini di tutte le età, potranno giocare, imparare e sognare, per coltivare pensiero critico, responsabilità sociale e consapevolezza globale e per aiutarli a rendere il mondo migliore". La sfida sta soprattutto nel raccogliere la cifra necessaria: 1milione di euro. Un'operazione senza precedenti per un progetto culturale nel Sud Italia che Farm Cultural Park vuole affrontare con una strategia in primo luogo "local" e in una seconda fase "global". Basta che 10.000 persone facciano una donazione da 100 euro, FACILE NO? Favara ha 30mila abitanti e basterebbe che un terzo dei suoi abitanti decidesse di sostenere con una donazione di 100 euro un progetto che ha già dimostrato con i fatti il valore delle sue azioni per raggiungere il traguardo di 1milione di euro, ancora più facile. Questo il ragionamento disarmante che Florinda snocciola a visitatori e curiosi che giungono da ogni dove. Quotidianamente ringrazia su facebook quanti hanno donato almeno 100 euro per diventare partecipi di un progetto di rigenerazione urbana e riqualificazione territoriale unico al mondo. "100 euro – spiega - non cambiano la vita di nessuno di noi ma cambieranno il futuro dei nostri figli, della nostra città e non solo". Chi fa una donazione ha inoltre diritto ad una bellissima ricompensa, basta inviare una e-mail a donazioni@farm-culturalpark.com con i propri dati, ed effettuare il pagamento. » *Francesco Lauricella*

Conto corrente bancario
intestato a Farm Cultural Park
Banca Prossima Gruppo Intesa San Paolo
via Roma 405, 90133 Palermo
IBAN IT69A0335901600100000014638

Conto Postale n. 001026479160
IBAN IT69H0760116600001026479160

uovodiseppia
Corso Filippo Re Capriata, 39 - Licata
Tel. 0922 894250

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

» TRE GRANDI CHEF PER LA NOTTE ROSÉ 2015

Gli chef Angelo Treno del ristorante Al Fogher di Piazza Armerina; Claudio Ruta del ristorante Michelin La Fenice del Villa Carlotta Hotel di Ragusa e il due stelle Michelin Pino Cuttaia de La Madia di Licata hanno affiancato la brigata di cucina dell'OASI per la quarta edizione della Notte Rosé che si è tenuta lo scorso 6 luglio a Licata. Lo splendido scenario della spiaggia della spiaggia della Playa ha accolto foodies provenienti da tutte le parti della sicilia per l'evento più rosa dell'estate. Protagonista del menu all pink il pesce miglio zero di Licata, proposto in numerose preparazioni a partire dal gambero gobbetto in un'originale interpretazione del famoso cocktail, i fusilli con ragù di tonno del Mediterraneo, preparati in una versione gourmet da Pino Cuttaia, fra le preparazioni una interpretazione gourmet della celebre costoletta alla milanese, arricchita da una salsa rosé, una grigliata rosé (tonno, gamberi rossi e salsiccia al ceppo) e per concludere in dolcezza la serata la granita di gelsi. Accanto a queste, numerose altre preparazioni rese possibili grazie ai tanti sponsor che hanno aderito con entusiasmo ad un serata che è diventata la vetrina delle eccellenze del territorio. SICILPISCINE, SicilyGardenDesign, Madel Al Sud, AutomobilFrance Peugeot, Hotel Al Faro, uovodiseppia, Vivaio Iris, Macelleria Salumeria Pennisi, La Perla del Sud, FLY Cinema, Gelateria La Dolce Vita, Olio Val Paradiso, La Nuova Mediterranea, CenterPhoto video di Sandro Cosentino. Durante la serata si è esibita Agata Lo Certo, cantautrice e musicista catanese, dalle prime esperienze rythm and blues all'incontro con Carmen Consoli che l'ha iniziata alla scrittura, contribuendo alla sua crescita artistica. Il suo nuovo lavoro discografico denominato "Chiavedivolta" raccoglie le ultime composizioni, frutto delle recenti esperienze live. Durante l'evento le selezioni, musicali del dj Alessio Millevoi: cresciuto a pane, rock e metal ma i suoi ascolti si concentrano presto sulla musica progressiva degli anni '70. Da lì si allarga alla fusion, al blues, al jazz e molto altro ancora. Un ascoltatore indefesso e maniacale, tanto che decide di far sentire anche agli altri i suoi dischi. Diventando uno dei Dj più seguiti di Radio Battente. Da una passione irrefrenabile per la Disco degli anni '70, Soul, R n' B, Rare Grooves, Funky, all'ellettronica, nelle sue più svariate sfumature prendono forma le sue selezioni musicali. A colorare la serata una performance del pittore Gaetano Vella che ha promosso il progetto Walk in progress che vuole mettere in movimento chi ama il proprio territorio. Un nuovo "appello" per non abbassare l'attenzione per la riapertura della cattedrale di Agrigento. La Notte Rosé ha "adottato" delle scarpe rosa realizzate in gesso. Sono più di quattrocento le scarpe adottate finora che compongono l'installazione dell'artista agrigentino che promuove il progetto in collaborazione con Giampaolo Riolo.

» MUSICA, A TU PER TU CON I LA RUA

Al Primo Maggio di quest'anno i La Rua si sono aggiudicati la vittoria come miglior gruppo del contest 1MNEXT, dopo anni di militanza in giro per l'Italia. Questa band pop/nu folk, formatasi nel 2004 in provincia di Ascoli Piceno, sta conquistando cuori e orecchie in tutta la Penisola e quest'estate gli appuntamenti live sono davvero tanti: non perdetevi quello più vicino a voi, andando a controllare sulla loro pagina facebook.com/laruaband.

Abbiamo scambiato quattro chiacchiere con il tastierista della band, Davide Fioravanti.

Chi sono i La Rua e come li descriveresti a qualcuno che ancora non vi conosce?

Diciamo che La Rua è un progetto completamente autoprodotto, ci teniamo a dirlo perché di questi tempi è sempre difficile andare avanti con le proprie forze, ma noi comunque teniamo duro.

Il progetto nasce nel 2004 con il nostro incontro con Dario Faini, che attualmente è il nostro produttore e manager; da quel momento in poi abbiamo lavorato sempre assieme facendo ricerche sul sound, sulla scrittura e arrivando all'uscita di quello che è il nostro primo album il dieci aprile scorso.

A freddo come descriveresti l'esperienza del Primo Maggio?

(ride, ndr) Una sorpresa inaspettata soprattutto perché ci siamo iscritti, senza nessuna aspettativa, insieme ad altre 700 band e piano piano, selezione dopo selezione, siamo arrivati ad esibirci su quel palco ed è stata una grande sorpresa perché non ce l'aspettavamo veramente!

Le vostre canzoni nascono in maniera ogni volta diversa o c'è una routine creativa che le caratterizza?

Solitamente la formula che stiamo utilizzando, poi ne sperimenteremo anche altre perché ci piace sperimentare, però finora diciamo che c'è una fase iniziale dove noi della band ci vediamo in sala, il cantante porta il testo e la canzone nella sua forma grezza; c'è un primo arrangiamento della band, poi il brano viene chiuso a livello strutturale, quindi tutta la canzone viene rivista, dal testo agli accordi, insieme a Dario Faini, dopodichè, una volta che è chiusa la struttura del brano, si fanno alcuni ritocchi sulle sonorità e ci si concentra di più sul suono, dando un vestito più confacente al pezzo che è stato creato prima con l'aiuto di Dario.

Fonti di ispirazione musicali e non?

Abbiamo generi molto diversi, io personalmente, essendo il tastierista, vado a ricercare suoni elettronici, prendendo come riferimento Jon Hopkins, i Coldplay che sono un po' più conosciuti... Daniele, il cantante è un forte appassionato sia di Bob Dylan che di Bruce Springsteen per l'energia che scatena sul palco! A livello italiano, come scrittura, come impronta e come approccio che viene dato alle canzoni, diciamo che siamo molto vicini a Rino Gaetano... per il resto prendiamo molto spunto anche dai gruppi come Mumford and Sons, Lumineers... per il new folk che poi adattiamo alla canzone italiana.

Sogni nel cassetto e progetti/speranze per il futuro a breve termine?

È da poco uscito il videoclip live di "Polline", l'ultimo singolo estratto dall'album e per il resto attualmente siamo in fase di scrittura per nuovi brani da presentare a Sanremo, ma dobbiamo vedere il da farsi. Per adesso abbiamo abbastanza date live e diciamo che il sogno è quello di arrivare a quanta più gente possibile con la nostra musica, soprattutto dal vivo perché è quello che ci dà più energia di tutti! » *Chiara Colasanti*

LIBRI

Michele Serra narra attraverso fiumi di parole, che a volte diventano vere e proprie vorticanti cascate di umorismo, brillante acume e ilare sarcasmo, un piccolo mondo di emozioni indefinibili e un grande mucchio di dubbi e interrogativi di un padre come tanti, che in bilico tra imposizioni di deontologia patriarcale e moderna tendenza al "vivi e lascia vivere" , lotta per mantenere un sorta di equilibrio. "Eri sdraiato sul divano, dentro un accrocco spiegazzato di cuscini e briciole. Annoto con zelo scientifico, e nessun ricamo letterario. Sopra la pancia tenevi appoggiato il computer acceso.

Gli sdraiati
Michele Serra
Feltrinelli
Narratori 2014
112 pagine – 12 euro

n diretta. Il gioca jouer della mia vita.
Claudio Cecchetto
Baldini & Castoldi 2015
373 pagine - 16,00 euro
Claudio Cecchetto ha uno stile colloquiale facilmente riconoscibile: sembra davvero che stia raccontando le sue imprese, i suoi ricordi e i suoi racconti di vita vissuta a degli amici, più che ad un pubblico inteso come un'entità lontana e ce lo aspettavamo, da un comunicatore nato come lui. I primi anni, dall'infanzia vera e propria alla gavetta professionale dopo aver abbandonato la famiglia che, nonostante tutti i dissidi, non lo ha abbandonato mai veramente, rimanendo alla debita distanza fino al momento del riavvicinamento.
Una storia speciale, raccontata da una persona altrettanto speciale che rende questa lettura una particolare chiave di interpretazione di buona parte del mondo dello spettacolo sia del passato che del presente e, perché no, anche del futuro.

Hanno tutti ragione
Paolo Sorrentino
La Feltrinelli 2010
319 pagineTony Pagoda è un protagonista assoluto della letteratura italiana contemporanea.
È un eroe del nostro tempo che giunge al terzo millennio con la forza sbilenca della sua disarmante ironia.
Una ironia sconfinata che gli ha permesso di sopravvivere alle tante avventure sgangherate che la vita ed una generosa umanità gli hanno donato.
È un cantante melodico, a metà fra Peppino Di Capri, che invidia un pochetto – anche se non lo ammetterebbe mai – e Frank Sinatra che idolatra.
La sua infinita saggezza gli permetterebbe di scrivere un trattato su sesso pratico, successo e autostima oppure un manuale di seduzione per uomini che, come lui, "bellissimi non lo sono mai stati".

Pino Cuttaia
Per le scale di Sicilia
Racconti di Francesco Lauricella | Prefazione di Marco Bolasco
Fotografie di Davide Dutto
Giunti Editore
288 pagine - 35,00 euro
Per le scale di Sicilia è la narrazione in forma verbale e fotografica dell'esperienza umana e professionale del cuoco che da Licata è riuscito ad attirare l'attenzione della critica gastronomica più qualificata, raggiungendo le due Stelle Michelin con il suo ristorante La Madia. Alla presentazione delle ricette si affiancano racconti e appunti dello chef, una narrazione valorizzata da emozionanti fotografie di paesaggi, luoghi, persone, mestieri. Ne emergono il ritratto di un vero protagonista della scena gastronomica internazionale e la (ri) scoperta di un territorio di grandissima bellezza e autenticità.

YESnews | CIBO PER TUTTI

CIBO PER TUTTI

LA CAMPAGNA MONDIALE DI CARITAS

A livello globale, a fronte di una popolazione di oltre 7 miliardi di persone, produciamo cibo per 12 miliardi di persone; eppure 842 milioni soffrono ancora la fame. La realizzazione del diritto al cibo si scontra con una situazione di squilibrio globale, le cui cause fondamentali sono da ricercarsi, più che in eventi esterni incontrollabili, in scelte politiche dannose e sconsiderate: nei modelli di produzione, nel commercio, nel consumo. Le parole recentemente pronunziate da Papa Francesco a tutta l'umanità rappresentano un impegno alla mobilitazione, per rimuovere le cause della fame e le fonti di una disuguaglianza sempre più profonda, per porre un freno alle derive di un sistema finanziario fuori controllo, per rispondere alla domanda di giustizia ed alla necessità di perseguire il bene comune.

Si tratta di questioni che ci interpellano direttamente in questi tempi di crisi, che sembrano aver ridisegnato anche i confini della povertà e della vulnerabilità: non sono soltanto i 'paesi poveri' a richiedere la nostra attenzione; i segni della deprivazione e della sofferenza sono ben presenti nel nostro mondo, assieme ai paradossali sintomi dello spreco e della dissipazione. Il tema del diritto al cibo è dunque l'elemento centrale da cui è necessario partire: rimuovere lo 'scandalo della fame' che ancora affligge un'ampia porzione della popolazione del pianeta.

Questo tema è articolato dalla campagna "Una sola famiglia umana, cibo per tutti è compito nostro" promossa da Caritas a livello mondiale attraverso l'approfondimento di una tematica principale, quella del diritto al cibo, esplorata nella complessità delle interconnessioni con i temi della buona finanza e della costruzione di un mondo di pace: non c'è diritto al cibo se non si regola la finanza, evitando fenomeni speculativi sui prezzi dei generi alimentari e di accaparramento delle risorse naturali; non c'è buona finanza se non si introducono nuovi principi volti a regolare le concentrazioni di potere, i conflitti di interesse e a promuovere relazioni rivolte al bene comune e alla pace; e viceversa non c'è pace durevole se non è fondata sulla giustizia sociale e sul rispetto dei diritti di tutte le donne e gli uomini di oggi e delle generazioni future, tra cui quello essenziale del cibo. » *Giuseppe La Rocca*

umus quartiere

GUARDA IL VIDEO

YESAREA LABORATORY

Umus (Unità Massima di Urbanizzazione Sociale) è un innovativo progetto culturale che ha lo scopo di riqualificare il centro storico di Licata attraverso la rivitalizzazione di un'area nevralgica per la città: il Piano Quartiere.
Come il complesso delle fondamentali sostanze organiche presenti nel suolo per la nutrizione dei vegetali, umus sarà per Licata il nuovo sostrato di fattori sociali, spirituali e culturali che promuoverà il sorgere di una nuova identità cittadina mettendo in contatto persone, associazioni ed imprese.
Focus di questo grande fermento sarà appunto Piano Quartiere: una delle più antiche e suggestive aree di Licata, sorto come la Piazza d'armi del Castello a mare di Licata.
Nonostante il suo progressivo abbandono dovuto ad errate politiche urbanistiche della città, ha visto lentamente diminuire il numero dei suoi abitanti facendone prevalere il degrado. Piano Quartiere non ha minimamente perso il suo fascino e YES! (Young European Sicilian) ha caparbiamente voluto installare lì la propria sede contribuendo, da due anni a questa parte, al rilancio di un luogo denso di storia ed emozioni.
Il pieno recupero di Piano Quartiere avverrà inizialmente attraverso un progetto site specific di Street Art che prevede la colorazione dell'intera piazza, includendo facciate e pavimentazione, così da ottenere una nuova unità urbanistica capace di coinvolgere gli abitanti del luogo e di attirare l'attenzione di tutta la cittadinanza verso una delle più importanti aree della città.
Una volta "installato" il campo base, umus si svilupperà secondo 3 macro aree:
Le strade del cibo
Le strade dell'architettura
Le strade della musica
Un viaggio per scoprire la Sicilia più autentica attraverso un percorso lungo tre anni.
Tre strade diverse che partono dallo stesso luogo: la tradizione, e portano tutte nello stesso posto: il futuro di Licata.
Un luogo in cui realizzare una vera contaminazione professionale e personale attraverso workshop e conferenze e il coinvolgimento di professionisti del settore tra i quali Pino Cuttaia, famoso chef licatese doppia stella Michelin, che attiverà dei laboratori didattici sul cibo per i più piccoli; MArteLive che si occuperà della programmazione musicale dedicata alla figura di Rosa Balistreri e Francesco Lipari, fondatore di OFL Architecture e Cityvision, che attraverso la valorizzazione della figura di Ernesto Basile si occuperà del rapporto tra architettura ed emozione, con uno sguardo al futuro della città.

YESnews | DOLCE E GABBANA

» MODA ESTATE, DOLCE & GABBANA

ISPIRATI DALLA CERAMICHE DI CALTAGIRONE

Estate, sole, mare. Un raggio che filtra dalla finestra, la distesa blu fuori dal balcone. Immagini che fanno pensare al mediterraneo, e alla palette cromatica dei colori marini. Ecco l'ispirazione di Dolce e Gabbana per la capsule collection Maiolica.

I colori dominanti sono il bianco e il blu, i pattern quelli delle delicate ceramiche dipinte a mano nei paesi mediterranei. E soprattutto delle ceramiche di Caltagirone, vanto ed eccellenza della Sicilia. Tradizione che arriva dalla dominazione araba e dal periodo più florido di un'isola allora ricca e fertile. I due stilisti non nascondono il loro amore per la Sicilia, celebrato in tutte le forme e in tutte le collezioni. La stessa ceramica di Caltagirone aveva già ispirato la collezione autunno/inverno 2012-13 e ritorna nella freschissima capsule collection estiva.

I punti forti? Le iconiche borse del marchio, Sicily e Dolce. E poi sandali, tacchi a spillo, abitini dalla silhouette anni '50 e completi pantalone, scarpette Mary Jane e gonne plissettate, fino agli accessori per capelli e ai gioielli. Anche le più piccole amanti della moda avranno la loro dose di orgoglio siciliano: per loro, mini abiti ricchi di balze e ruches, da principesse del Mediterraneo.

Una collezione fresca eppure raffinata quella di Dolce e Gabbana per la primavera/estate 2015. Pennellate di blu, fiori e foglie stilizzati si estendono sul bianco ottico che ricorda la porcellana. L'amore per la terra, per le tradizioni e per la moda rivive in ogni collezione dei due stilisti, che hanno recentemente affrontato anche i temi della famiglia e della mistione di culture (affascinante l'ultima collezione uomo con echi dalla Cina).

Raffinata ed elegante, la collezione Maiolica di Dolce e Gabbana si ripromette di portare alto il valore del Made in Sicily nel mondo, e si rivela un perfetto mix dei trend per la moda estate 2015. Tutta da scoprire e interpretare! » *Giovanna Errore*

Pennisi
macelleriaesalumeria

Via Nuova, 2 Linguaglossa (CT)
Tel. 095 643160

AZIENDA AGRICOLA

G.MILAZZO

TERRE DELLA BARONIA

POWERED BY YESAREA

SUMMER IN A BOTTLE

www.milazzovini.com