YESnews - Anno II Numero UNO

FREE PRESS

YES news

YOUNG EUROPEANS SICILIANS

» Per le scale di Sicilia

» WALK IN PROGRESS METTIAMOCI LA SCARPA

» CARMEN CONSOLI L'ABITUDINE DI TORNARE

TERRE DELLA BARONIA GREEN LAB
UN'AZIENDA SEMPRE PIÙ GREEN

La responsabilità di essere custodi dell'ambiente.

Le Terre della Baronia sono il nostro "cuore verde". Qui pulsano le 7 contrade dove nascono i nostri vini, qui lavoriamo ogni giorno. Da sempre siamo consapevoli di avere la responsabilità come agricoltori e come imprenditori di proteggere e custodire il nostro bene più prezioso: la terra e l'ambiente.

Così oggi avviamo un nuovo progetto TERRE DELLA BARONIA CUORE VERDE.

Questo è il frutto della nostra partecipazione al programma per la valutazione dell'impronta di carbonio promosso e co-finanziato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con l'obiettivo di responsabilizzazione della nostra impresa verso un contenimento dell'effetto serra.

Un intenso lavoro che ci ha consentito di raccogliere e analizzare tutti i dati relativi alle nostre emissioni di CO2 di tutti i vini e spumanti in tutte le fasi produttive: in vigna, coltivazione e raccolta; in cantina: vinificazione, imbottigliamento ed etichettatura; in magazzino: confezionamento e trasporto.

Il calcolo delle emissioni della filiera vitivinicola è stato realizzato utilizzando Ita.Ca, il calcolatore più diffuso in Italia, e secondo le indicazioni del protocollo mondiale GHGAP di OIV, al fine di garantire la massima precisione e coerenza nella raccolta dei dati e per la loro elaborazione.

La gestione agronomica sostenibile dei vigneti, attenta al rispetto della vita del suolo e alla salvaguardia della sostanza organica in esso contenuta, consente all'ecosistema vigneto di immobilizzare nel suolo anidride carbonica e contribuire quindi a ridurre questo gas serra in atmosfera. Anche per questo coltivare vigneti fa bene all'ambiente.

Abbiamo così ottenuto la nostra **prima certificazione completa** per l'anno 2013 (ISO/TS 14067:2013 - GHG Greenhouse gases – Carbon footprint of products – Requirements and Guidelines for quantification and communication rilasciata da VALORITALIA, organismo leader europeo nel settore vino.

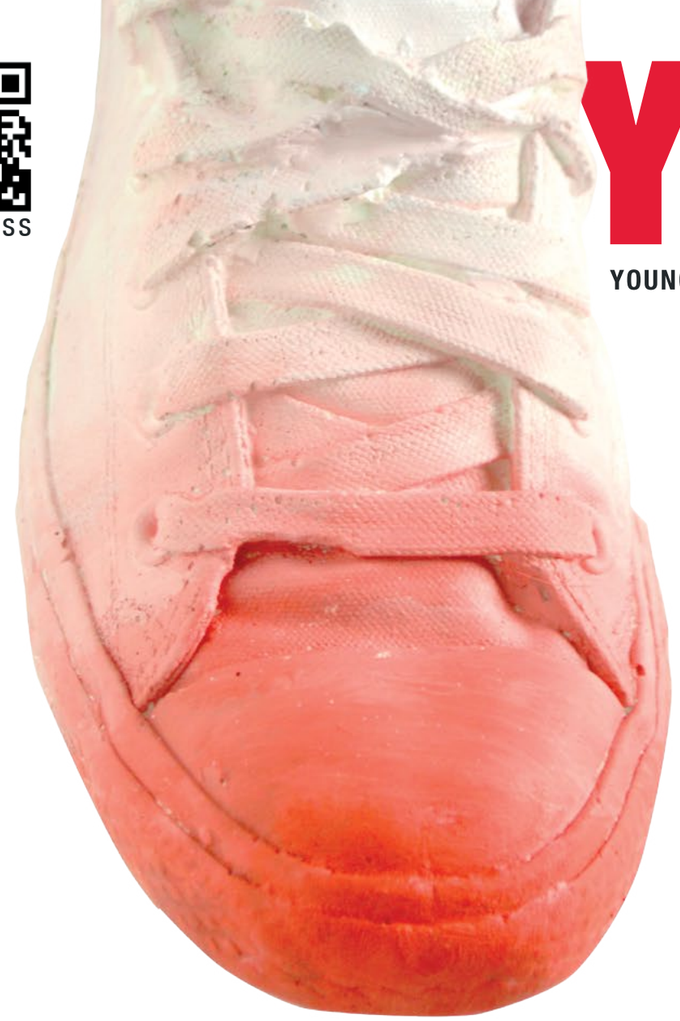
La misurazione della nostra impronta di carbonio per ogni bottiglia prodotta, per ogni tipologia di vino e spumante, dalla vigna al consumatore rappresenta il primo obiettivo raggiunto.

Oggi con la certificazione ISO/TS 14067 siamo CONSAPEVOLI del nostro impatto sull'ambiente e così possiamo individuare le azioni per diventare sempre più GREEN.

AZIENDA AGRICOLA
G. MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

PER APPROFONDIMENTI CONSULTA IL NOSTRO SITO
www.milazzovini.com/impronta.php

YESnews - Anno II Numero UNO
FREE PRESS
YES news
YOUNG EUROPEANS SICILIANS



» PINO CUTTAIA PER LE SCALE DI SICILIA

» CARMEN CONSOLI L'ABITUDINE DI TORNARE

» METTIAMOCI LA SCARPA

YESAREA
LABORATORY

I NOSTRI PROGETTI LASCIANO IL SEGNO

È nato YES! A R E A il laboratorio creativo di YES! Il contenitore dove l'immaginazione, la ricerca, e la sperimentazione diventano ingredienti per dare forma alle vostre idee.
In due parole: originalità e creatività. Creiamo e coordiniamo campagne pubblicitarie per la stampa, affissioni, web, social media. Pianifichiamo strategie comunicative che spaziano dai mezzi tradizionali ai nuovi media rendendo i vostri obiettivi raggiungibili grazie a messaggi originali ed efficaci.
YES! A R E A è il contenitore in cui YES! metterà in incubazione i piani di comunicazione dei propri clienti.
Avete un'azienda, un prodotto che volete far conoscere? Scegliete YES! A R E A i nostri clienti hanno un buon palato ed ottimo olfatto!
Forniamo servizi di consulenza strategica e operativa, ufficio stampa, relazioni pubbliche, relazioni istituzionali, eventi, advertising, media planning, social media strategy, creatività, il tutto, con un buon bicchiere di vino!
La nostra sede è a Licata (Agrigento) nella zona denominata "Il Quartiere" ma la nostra sede rimane by car, by air, by boat. In cantiere abbiamo numerosi eventi: scegli quello più adatto alle tue strategie.
In primavera torna Fish&co. Abbiamo ricevuto già numerose richieste di partecipazione e si preannuncia, come già avvenuto lo scorso anno, un evento che richiamerà foodies da tutte le parti della Sicilia e non solo.
Sorsi d'estate l'evento che ha reso spumeggiante l'estate licatese, anch'esso giunto alla seconda edizione, quest'anno crescerà ed inizierà a viaggiare, toccando le mete più note del turismo in Sicilia: da Ragusa a Taormina nei luoghi più esclusivi e nelle location più suggestive.
Infine la Notte Rosè, giunto ormai alla quarta edizione. L'evento più rosa dell'estate promette importanti novità ed un'offerta sempre più ricca.

info@yesarea.it

QUIGNONES

YESnews - FEBBRAIO 2015 - Anno II Numero 1 Supplemento a www.yesnews.it
Testata giornalistica registrata al Tribunale di Agrigento con n. 320 - **Direttore Responsabile Giuseppe La Rocca**
Testi: Elisa Bennici, Chiara Colasanti, Marilisa Della Monica, Giuseppe La Rocca,
Silvia La Rosa, Francesco Lauricella, Manila Persoglia
Foto: Davide Dutto, 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
Fotocomposizione e servizio stampa presso LAB24 - Numero chiuso in redazione il 22 gennaio 2015 - Tiratura 5.000 copie

LA RICETTA

BUCATINO CON TRIGLIA

Per la ricetta di questo numero abbiamo scomodato gli Chef stellati Domenico Colonnetta e Francesco Patti, del Ristorante Coria di Catagirone (Catania). Due giovani talentuosi cresciuti nella cucina di Ciccio Sultano.
La conoscenza delle materie prime e l'esaltazione delle sue qualità sono la componente principale della cucina dei due giovani chef, che hanno fatto della rivisitazione dei piatti tipici della tradizione una grande passione.
Bucatino, trafilato al bronzo, con triglia, salsa leggera di acciughe e pane fritto al finocchietto selvatico.

Ingredienti

Per la pasta fresca
1 kg di semola di grano duro
2 uova intere
150 gr. di acqua di cottura del finocchietto selvatico

Per la salsa di triglia
150 gr. di filetti di triglia sfilettate
30 gr. di olio
30 gr. di cipollotto
1 spicchio di aglio
Prezzemolo q.b.
20 gr. di pomodoro secco
5 filetti di acciughe sott'olio
40 gr. di finocchietto selvatico sbollentato 10gr. di pinoli
20 gr. di uvetta
200 gr. di polpa di pomodoro

Per la salsa di acciughe
2 Cipollotti
100 gr. di patate
3 Filetti di acciughe
200 gr. di brodo vegetale

PROCEDIMENTO
Per la pasta fresca
Unire le uova e la semola e l'acqua, formare un impasto ben sodo e omogeneo, formare i bucatini con l'apposita trafila in bronzo.

Per la salsa di triglia
In una casseruola fare imbiondire con l'olio la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere l'uvetta, i pinoli, il pomodoro secco, le acciughe sott'olio e le triglie già sfilettate, fare rosolare il tutto per qualche minuto e aggiungere la polpa di pomodoro.

Per la salsa di acciughe
Fare rosolare i cipollotti, aggiungere la patata tagliata a rondelle, unire le acciughe e il brodo vegetale fare cuocere per 10 minuti. Una volta fatto ciò passare il tutto in un termo mix.

Per ultimare il piatto
Sbollentare i bucatini nell'acqua di cottura del finocchietto, unire alla salsa di triglie e mantecare per qualche minuto, servire la pasta con una base di salsa di acciuga e una spolverata di pane raffermo precedentemente tostato in padella con un filo di olio.

Ristorante Coria
Via Infermeria 24
95041 Caltagirone (Catania)
Tel. 0933 26596

YESnews | PINO CUTTAIA

» INTERVISTA A PINO CUTTAIA
PER LE SCALE DI SICILIA

"C'è un ingrediente che non manca mai nei miei piatti e che consente di riconoscerli. Il mio ingrediente segreto è la memoria. Ognuno dei miei piatti contiene almeno un pizzico di memoria e con la sua semplicità, prova a raccontare una storia". Comincia così il primo libro di Pino Cuttaia.

Il libro dello chef siciliano Pino Cuttaia inaugura la direzione scientifica dell'enogastronomia Giunti da parte di Marco Bolasco, che ne firma la prefazione.

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.

Nel cuore del profondo Sud, sulla costa che guarda il Canale di Sicilia, fra il barocco ragusano e i templi di Agrigento, Pino Cuttaia propone una cucina di altissimo valore, che attinge alle radici antiche di questi luoghi. Nascono, le sue creazioni, dalla memoria di una Sicilia in bianco e nero nutrita dei ricordi d'infanzia, di una cultura popolare che intreccia istintivamente terra e mare, il mondo dei pescatori e quello dei contadini: profumi, sapori, gesti perduti nel tempo ma che è facile ritrovare dietro ognuno dei suoi piatti.

Piatti indissolubilmente legati alla tradizione, resi unici dall'ingrediente segreto della memoria unito a una forte impronta creativa e a una capacità tecnica sorprendente.

Il libro che Giunti gli dedica è in piena sintonia con questa sensibilità, un volume particolare che rinnova la formula della monografia d'alta cucina.

Alla presentazione delle ricette si affiancano emozionanti racconti: ed una narrazione fatta di fotografie di paesaggi, luoghi, persone, mestieri che svelano la poliedrica personalità dello chef.

Il risultato: il ritratto di un vero protagonista della scena gastronomica internazionale ed una Sicilia piena di vita, fatta di gesti e di storie.

Lo abbiamo incontrato per farci raccontare come ha visto *la luce questo progetto che è più di un semplice libro.*

Pino Cuttaia "Per le scale di Sicilia" non è solo un libro di cucina e ricette, ma è una pubblicazione che mette insieme cibo, racconti e fotografia: come è nato?

Questo libro nasce soprattutto dai racconti, dalle storie che ognuno di noi porta dentro di sé e che, per un motivo od un altro, ad un certo punto si tirano fuori attraverso qualcosa, nel mio caso il cibo.

Quando è maturata l'idea di scrivere "Per le scale di Sicilia" avevo chiaro che non volevo fare solo un libro di ricette ma anche di racconti che potessero rievocare gesti di famiglia, gesti di un bambino, gesti di una Sicilia lontana che vive attraverso la memoria.

Hai scelto un titolo sicuramente particolare per il tuo libro, ci spieghi cosa significa e come si lega al cibo?

In realtà è un titolo che ha a che fare poco con il cibo ma si lega ad alcuni momenti della mia vita. L'architettura delle case nelle nostre zone ci racconta una Sicilia che non ha il giardino davanti le abitazioni ma ha le scale. Tutte le case hanno davanti o vicino a se dei gradini ed il primo approccio verso l'esterno è sedersi sui gradini di casa, che rimane sempre un gesto a metà: di uscita ma ancorato alla protezione della famiglia.

Inoltre le scale sono legate ai profumi ed alla memoria. Uno dei racconti, ad esempio, parla del profumo della polpetta fritta che si sente la domenica sulle scale.

Le scale, infine, come emblema della vita e della morte. Un altro racconto narra le vicende di una Sicilia lontana, legate alla morte. Quando moriva qualcuno, infatti, la bara doveva scendere per le scale, tuttavia, le famiglie povere che non avevano una scala abbastanza larga per far passare la bara erano costrette a calare il cadavere con le lenzuola. Questo elemento tracciava la soglia tra una famiglia povera da una agiata. Così, la prima cosa che faceva una famiglia che aveva ottenuto il riscatto sociale era quella di costruire una scala più grande per poter avere una morte dignitosa.

Nel libro parli del tuo ingrediente segreto: la memoria. Puoi spiegarci come questo incide sui tuoi piatti?

La memoria ha a che fare con delle cose che ormai non esistono più e solo attraverso un profumo, degli indizi, un gesto si possono tirare fuori. Li possiamo chiamare anche segreti ma l'ingrediente che non manca mai è quel pizzico di memoria che riesce a trasformare un piatto.

Tra le ricette che presenti nel libro qual è quella a cui sei più legato?

La cucina degli avanzi. Perché è quella cucina alla quale diamo spesso poco valore ed invece è può sprigionare sapori e ricordi. L'avanzo è visto come qualcosa che era messo da parte, invece, è qualcosa che alle volte era cucinato in più appositamente perché doveva servire per il giorno successivo. Allora, negli avanzi, scopriamo sapori nuovi che sono fatti di consistenze, di temperature, e che poi nella mia cucina è diventato anche un'illusione. Una cucina degli avanzi che poteva essere e non è, una cucina che utilizza ingredienti che poi diventano un'altra cosa.

» Giuseppe La Rocca

Pino Cuttaia
Per le scale di Sicilia
Racconti di Francesco Lauricella | Prefazione di Marco Bolasco
Fotografie di Davide Dutto
Giunti Editore

» PER LE SCALE DI SICILIA
16 racconti
32 ricette
288 pagine
33 citazioni di Licata

YESnews | PINO CUTTAIA

SOCIAL EATING

INCONTRARSI HA TUTTO UN ALTRO SAPORE

Nell'era del web 2.0 anche il cibo diventa social e da vita ad un gustoso appuntamento al buio tra perfetti sconosciuti.
Un nuovo modo di mangiare fuori, rimanendo a casa, naturalmente di un estraneo. I social diventano i protagonisti a tavola e così sul web inizia un viaggio tra invitanti siti di social eating che mettono in contatto i gastronauti sparsi in rete, per ritrovarsi insieme attorno alla tavola, un luogo di incontri reali, dove conoscersi, fare amicizia, condividere saperi e sapori, interessi comuni e perché no magari instaurare anche un rapporto di lavoro, il tutto in un clima familiare che solo un ambiente domestico può creare. L'invito parte dal web e gli chef per un giorno elaborano un menu e trasformano le loro abitazioni in ristoranti casalinghi. I network del gusto sono un fenomeno di importazione ma da qualche anno in Italia l'home restaurant sta prendendo piede come valida alternativa low cost al tradizionale sistema di ristorazione. I social eating incarnano la manifestazione concreta della sharing economy abbinata ai piaceri della tavola e soprattutto ad un prezzo contenuto. Sono diversi e per tutti i gusti i social eating italiani pronti a soddisfare i golosi della rete. Il piú noto é Gnammo, dove è possibile registrarsi come cook o gnammer. Chi non ha voglia di rimanere a casa può consultare Ploonge, una community dove chi sta andando a mangiare fuori da solo trova "compagni di merende". Il più internazionale è NewGusto, network gratuito che mette in contatto tra loro utenti di tutto il mondo che prenotano scegliendo l'area geografica, il menu o lo chef.
L'occasione giusta per una colazione di lavoro è offerta da Let's Lunch. Ma il più low cost é il palermitano PeopleCooks, dove un pasto completo non deve superare i 6 euro. Queste sono solo alcune delle prelibate proposte, basta solo collegarsi e buon social eating a tutti. » Silvia La Rosa

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

studio Leonardo D'Alessandro

AZIENDA AGRICOLA
G.MILAZZO
TERRE DELLA BARONIA

RISERVA
V38AG

40 1974 2014
RISERVA SPECIALE DEL 40° ANNIVERSARIO

RISERVA V38AG
V.S.Q. • METODO CLASSICO • BRUT
AZIENDA AGRICOLA G. MILAZZO

www.milazzovini.com

» E IO MI PORTO A CASA IL NERO D'AVOLA

Nelle scorse settimane Rihanna è stata paparazzata fuori da un ristorante di Santa Monica: la sua foto ha fatto il giro del mondo. Perché? Cosa ha suscitato tanto interesse? Un nuovo flirt, qualche altro scatto senza veli? Niente di tutto questo! A suscitare scandalo e riprovazione il fatto che avesse tra le mani una bottiglia di Sassicaia.

Secondo le ricostruzioni più accreditate, la pop star dopo la cena, al momento di pagare il conto s'è accorta che non era stata svuotata del tutto; avrebbe pertanto chiamato il sommelier, recuperato il tappo, e ha portato a casa quel che rimaneva del vino di Bolgheri. Una prima domanda: cosa devono fare questi sventurati colpiti da fama improvvisa? Se avesse sprecato il vino, i media si sarebbero scatenati per additare l'uso smodato di soldi. Ma non hanno scampo neanche se fanno gesti normali. Quanto accaduto a Rihanna mi offre il pretesto per affrontare un'altra questione.

Io tutte le volte che la bottiglia che ho ordinato non è finita, se il vino mi è piaciuto, me la porto a casa. Se è una bottiglia costosa mi sembrerebbe uno spreco, se mi è piaciuto particolarmente non vedo perché non continuare ad assaporarlo, anche in un contesto diverso.

Una questione di fondo. I ristoranti in cui si possa bere vini al bicchiere sono pochi, e in quelli in cui è possibile farlo, spesso, le offerte sono poche e non sempre di alto livello, per ovvi motivi di costi. Capita sovente che la persona con cui ceni, specie se è donna, beva poco. Che fare? Vale la pena aprire una bottiglia importante, che renderebbe la cena memorabile, per berne solo uno o due bicchieri?

La mia risposta è no: si finirebbe per pagare uno o due bicchieri quanto un'intera bottiglia e un ottimo vino andrebbe sprecato. Stessa cosa vale per la seconda o terza bottiglia quando si è in tanti: spesso non la si ordina perché sono pochi quelli che vogliono continuare a bere.

Per questi motivi arrivato al momento del conto esordisco sempre con la stessa frase "Ho due richieste originali: il tappo e la fattura" non mi creo problemi ad ordinare una bottiglia in più del dovuto e mi porto a casa la mia bottiglia di Nero d'Avola. Se queste due richieste non fossero originali ma una scelta ordinaria, magari orientata dai ristoratori, probabilmente al ristorante si venderebbe qualche bottiglia di vino in più. » Francesco Lauricella

La PERLA del Sud

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

» LA SACRESTIA DELLA CATTEDRALE DI AGRIGENTO

UNO SCRIGNO NELLO SCRIGNO

La sacrestia monumentale della Cattedrale di Agrigento, insieme all'archivio Capitolare della Torre Campanaria, sono i posti, "gelosamente custoditi" nei secoli, dal Capitolo Metropolitano. In essi sono conservati i documenti più antichi della Chiesa agrigentina a partire dal diploma del 1093 con il quale il conte Rugero il Normanno, chiamò da Besancon, dopo la conquista di Agrigento (1086), Gerlando e lo nominò vescovo della città, ma anche il patrimonio variegato di suppellettili sacre (calici, pissidi, ostensori, piviali, pianete, dalmatiche, stole) di cui la Cattedrale è custode, ed in parte confluito nel Museo Dicoesano del Palazzo Vescovile, come l'altare portatile di età normanna, realizzato per i crociati, che la tradizione ha appellato "altarolo di San Gerlando", alle cassette reliquiarie, dall'urna di san Gerlando, al monumentale paliotto (del 1742) dei ss. Libertino e Gerlando. Solo i canonici ed in particolare il canonico tesoriere vi hanno accesso. Ricordano ancora molti sacerdoti, il "rito" dell'apertura della porta della vecchia sacrestia, quando il cerimoniere vescovile in alcune occasioni solenni faceva indossare al vescovo i "paramenti storici" e venivano usate per la celebrazione anche le suppellettili sacre custodite nel "tesoro". Quelle stanze, si sono aperte, lo scorso 21 dicembre, per la prima volta al pubblico per concessione del Capitolo della Cattedrale che, grazie al prezioso servizio di canonici come mons. Pietro Re hanno custodito e custodiscono il patrimonio di cui la Cattedrale è dotata. Un'occasione davvero unica quella che è stata offerta la notte di domenica 21 dicembre a quanti hanno visitato uno scrigno d'arte, fede e cultura, dentro uno scrigno più grande: il Centro storico di Agrigento, che meritano maggiore attenzione da parte delle istituzioni e dei cittadini, come luoghi della memoria e del futuro. Tante le associazione del territorio che hanno voluto partecipare alla notte bianca con mostre ad hoc, istallazioni, mostre o momenti di intrattenimento che hanno reso la via Duomo e le arterie limitrofe centro della movida cittadina.

SARDASALATA
PIZZA & SPAGHETTI
LICATA-SICILIA
PIANO TERRA HOTEL AL FARO
VIA DOGANA, 6
LICATA (AG) - SICILY
PHONE: +39 0922 1837 195
#SARDASALATA
SFOGLIA GRATIS!
IL NOSTRO MENU
SUL TUO
SMARTPHONE

» INTERVISTA AL NEO CARDINALE FRANCESCO MONTENEGRO

CONTINUERÒ A FARE QUELLO CHE HO SEMPRE FATTO

Quando me lo hanno detto pensavo fosse una scherzo". È emozionato, monsignor Francesco Montenegro quando lo incontriamo, dopo la notizia che il Santo Padre lo creerà cardinale il prossimo 14 febbraio, durante il Concistoro che si terrà in Vaticano, ma anche pieno di gioia e di gratitudine. Le mani non riescono a stare ferme, la croce pettorale, due pezzetti di legno incrociati, viene continuamente girata e rigirata, la stringe a sé come a farne uno scudo. In alcuni momenti la voce si incrina, soprattutto quando ricorda la mamma, l'amata signora Matilde, e la sua famiglia ed i *"sacrifici che nei primi anni della mia vita, mio padre appuntato dell'Arma dei Carabinieri e mia madre casalinga hanno dovuto affrontare"* o la telefonata con Papa Francesco *"parlare con il Santo Padre è come chiacchierare con un vecchio amico".* Non una promozione ma una ulteriore chiamata al servizio, così, mons. Montenegro, definisce la sua nomina a cardinale *"È un servizio che devo continuare a svolgere e non un grado in più raggiunto. La nomina del Santo Padre più che un riconoscimento alla mia persona – sottolinea mons. Montenegro – credo sia un riconoscimento a questa terra che sa aprirsi nonostante le mille difficoltà ed i mille rifiuti; il Papa venendo a Lampedusa ha scoperto la terra agrigentina dove povertà e accoglienza sanno camminare insieme ed ad essa ha dato un segno del suo affetto che deve inorgoglirci perché ci ha dato fiducia".* Quando gli chiediamo cosa adesso dobbiamo attenderci, se nella sua vita quotidiana e di nostro Pastore dobbiamo attenderci cambiamenti mons. Montenegro è svelto a bloccare ogni possibile congettura: *"Continuerò a fare quello che ho sempre fatto"* lo ribadisce con la determinazione di chi sa che, in questi anni da sacerdote e da vescovo ha operato alla luce del Vangelo e non del tornaconto personale ma soprattutto ci tiene a sottolineare, mons. Montenegro che questa nomina *"Non deve essere a spese dei poveri, non devono giovarmi loro per diventare importante io. Se ho lavorato per i poveri ed ho avuto modo di dirlo anche al Santo Padre sono in debito con mia madre che, quando mi allattava mi diceva sempre che devo amare i poveri ed un po' con lei, un po' da solo sono andato avanti in questa direzione. Quindi, l'impegno continuerà ma lo farò veramente come servizio perché sarebbe un'offesa per loro se, grazie a loro, io mi ritrovo su una sedia diversa".* Quindi anche se cardinale dobbiamo attenderci di imbatterci in un Montenegro motociclista, la sua adorata vespa gli permette gli spostamenti in città veloci e facilità di percorrenze nelle strade strette del centro cittadino, e uomo che vive la quotidianità che possiamo incontrare al supermercato o dal macellaio. Una vita vissuta semplicemente come anche Papa Francesco gli ha ricordato di proseguire a fare *"Vivi in povertà".* » Marilisa Della Monica

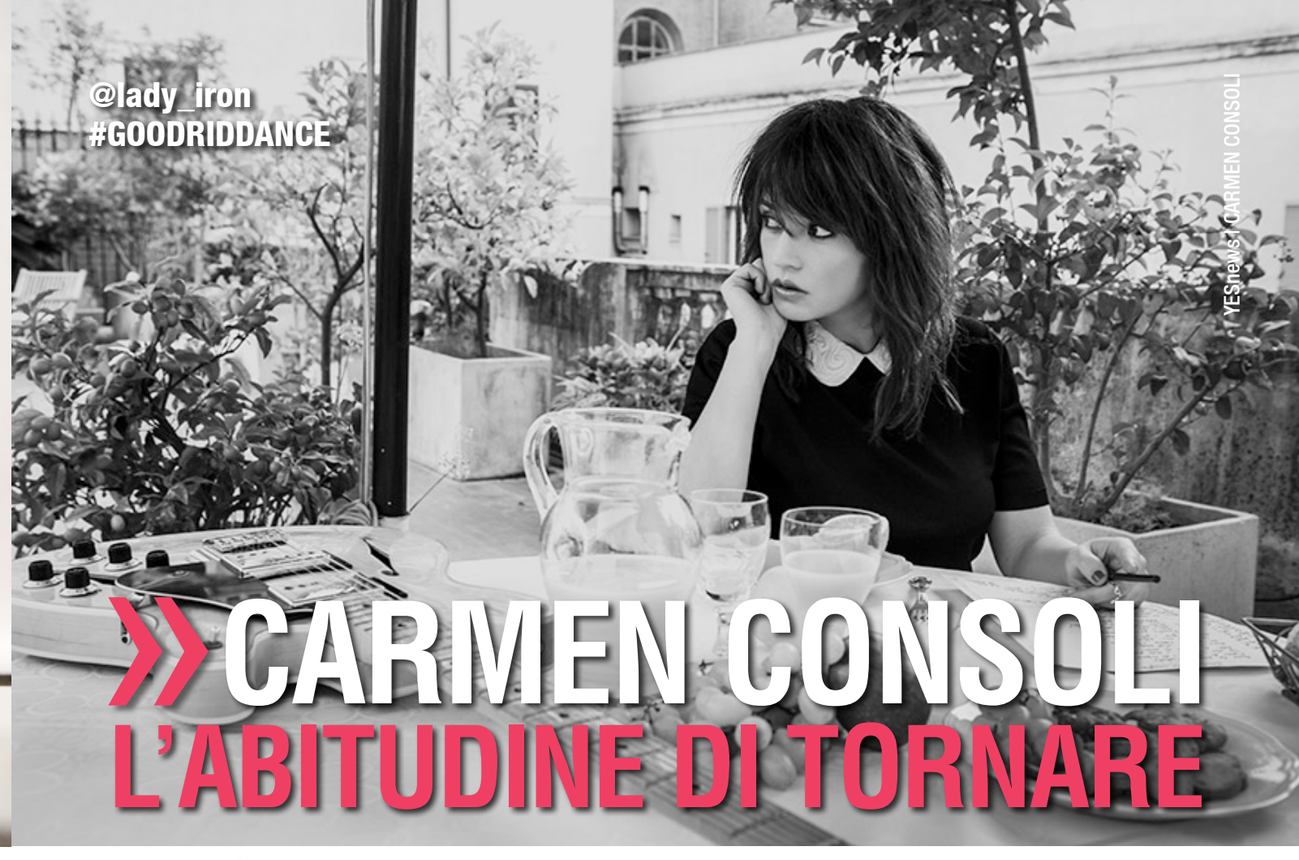
AL FARO
HOTEL
Via Dogana 6, 92027 Licata AG
Tel +39 0922 773846 FAX +39 0922 1837073
info@alfarohotel.it www.alfarohotel.it

YESnews | WALK! IN PROGRESS

WALK! IN PROGRESS. CI METTO LA SCARPA
L'ARTE AL SERVIZIO DELL'ARTE

Si chiama "Walk in Progress. Ci metto la scarpa!" è il progetto che punta ad attirare l'attenzione sulla Cattedrale di Agrigento, chiusa ormai da quattro anni. Walk in Progress nasce da un'idea di Gaetano Vella e Giampaolo Riolo per mettere l'arte al servizio dell'arte, si tratta di una installazione che vuole rappresentante una moltitudine di persone che possa animare, con la propria stabile presenza un bene comune di valore storico-artistico trascurato o abbandonato.
La Cattedrale di Agrigento è un gioiello secolare che rischia di crollare a causa del cedimento del costone su cui essa insiste. Se dovesse crollare si perderebbe un preziosissimo monumento.
"Davanti a qualcosa che non va di solito ci si lancia in critiche, spesso generiche e sterili, ci si lamenta, o si sta in silenzio, ma ciò non porta e non ha mai portato alcun cambiamento", spiegano gli ideatori dell'iniziativa, che mettono in evidenza come "Questo è il momento - aggiungono Vella e Riolo - questo e non un altro è tempo di impegnarsi personalmente per migliorare il luogo in cui ciascuno di noi vive. L'arte, dal canto suo, deve essere utile alla società, la creatività dell'artista va messa a servizio degli altri, diversamente la propria opera corre il rischio di essere un'autoreferenziale celebrazione di se stessi".
L'immagine della scarpa rappresenta la metafora dell'individuo che vuole mettersi in movimento per amore del proprio territorio.
"L'obiettivo che ci prefiggiamo - spiegano i creatori di Walkin progress - è combattere l'indifferenza, smuovere le coscienze, al fine di diffondere tra tutti i cittadini una sensibilità attiva intorno alle problematiche che interessano la città in cui vivono".
Così l'opera d'arte diventa mezzo per favorire la nascita di uno stabile processo virtuoso di amore per la propria terra. "Non resta dunque che mettersi in cammino - continuano - Walk! In progress, per l'appunto".
Lo scorso 6 settembre, sulla scalinata di accesso al monumento sacro, interdetta al transito, sono state poste le prime 100 scarpe adottate da cittadini e personalità tra cui l'arcivescovo di Agrigento, monsignor Montenegro, gli attori Gianfranco Jannuzzo e Peppe Zarbo. Si tratta di pezzi unici in gesso realizzati a mano e caratterizzati da decorazioni che rispecchiano la "multiformità" dell'essere umano. Il contributo richiesto per adottare la scarpa alimenteranno un fondo per la messa in sicurezza della Cattedrale. Per adottare una scarpa o semplicemente per saperne di più basta collegarsi al sito o alla pagina facebook del progetto walkinprogress.

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



YESnews | CARMEN CONSOLI

CARMEN CONSOLI
L'ABITUDINE DI TORNARE

"L'abitudine di tornare" è il nuovo album di Carmen Consoli, che torna dopo cinque anni dall'ultimo suo lavoro in studio. Un album che ha tenuto a presentare alla stampa quasi tutto live, imbracciando la sua chitarra e lasciando tutti evidentemente coinvolti: la sua musica e il rapporto con le sue canzoni parla meglio di qualsiasi comunicato stampa. "Parlo di vissuto personale, ma anche di esperienze filtrate, attraverso una chiave di compassione (che sia la condivisione di gioia o di commozione per le felicità o le difficoltà altrui): in questi anni mi sono soffermata di più davanti alla "scatoletta magica" e ai suoi programmi, ma non solo. Sono andata in strada e mi sono confrontata con la gente della mia città, fosse anche solo per andare al mercato dal signor Orazio che vende il pesce fresco! C'è tanto di autobiografico ma anche di filtrato: mi è piaciuto pensare di essere una cronista di tutto ciò che mi circondava, un po' verista, un occhio esterno a certe situazioni senza mettere il dito personalmente, ma dalle canzoni si evince il mio sentire dietro. C'è anche la melodia dietro le parole: se non sono riuscita a comunicare tutto quello che c'è di mio con i testi spero di esserci riuscita con le armonie e le atmosfere musicali." Cinque anni sono lunghi, eppure per lei non è stato traumatico allontanarsi dai riflettori: "Mi ero concentrata su altre cose, ero distratta e non mi sono accorta dello scorrere del tempo. Non ho sentito l'esigenza di tornare in tour; ho parlato tanto, con le persone che mi circondano: sono stati cinque anni molto belli, esaltanti, vissuti nella normalità. Mi godevo la mia città che non ho potuto apprezzare a pieno per anni. Se volevo suonare suonavo davanti ai miei amici oppure con Toni abbiamo fatto il disco di Luca Madonia; Toni mi ha fatto delle lezioni di basso; ho fondato una piccola etichetta a Catania ed è una grande fatica tirare fuori talenti che non avrebbero avuto modo di emergere o allestire spettacoli, anche nel piccolo bisogna lavorare bene.. Non bisogna fare grandi cose per essere fighi! Non mi sarei messa a scrivere a tavolino: sto tanto bene a casa!"
Un album in cui si intrecciano numerose storie e diversi personaggi fanno capolino, così come potrebbero fare dalle pagine di qualsivoglia giornale: nelle tracce che compongono "L'Abitudine di Tornare" c'è davvero tutto quello che un fan della Consoli poteva sperare e tutto quello di cui un nuovo ascoltatore può aver bisogno per diventare fan anche lui. » Chiara Colasanti

FISH&co
Sicily Street FOOD Day
music live

PHOTO BY DAVIDE DUTTO
COMING SOON
info@yesarea.it

YESnews | CUM LAUDE

GUARDA IL VIDEO

GIOVANI SICILIANI "CUM LAUDE"

Passione, design, eleganza, sobrietà e soprattutto rispetto dell'ambiente: la formula "Cum Laude", Brand fondato da giovani under 30, è tutta improntata alla customer satisfaction e al Marketing 3.0, ovvero alla responsabilità ambientale.

Tutto questo ha permesso al Brand di ottenere il consenso di personalità che hanno deciso di sponsorizzarne la campagna pubblicitaria anche nelle più grandi metropoli del mondo. "Le prime borse "limited edition" – dice Ezio Lauricella, giovanissimo fondatore del marchio – rappresentano pezzi unici creati con pregiati materiali italiani, decorati con stoffe di kimono giapponesi in seta degli anni '60. Il punto di forza delle creazioni Cum Laude è il mix tra prodotti rigorosamente eco-sostenibili, come la canapa e la seta, e colorazioni naturali estratte da tè nero, melograno e zafferano. La voglia, inoltre, di miscelare innovazione e tradizione, culture differenti e bellezze dei territori, rende le linee uniche nel loro genere. Sono lavorate a mano, nel pieno rispetto della tradizione artigianale italiana per dare continuità all'abilità manuale esistente, in controtendenza rispetto alle note multinazionali che hanno fatto la scelta di delocalizzare le produzioni e attività aziendali in Paesi in via di sviluppo, un fenomeno che si intreccia e confligge con i principi del rispetto di una moda etica, perdendo quella capacità di trasmettere agli occhi del consumatore la visibilità del tracciato di un prodotto, quindi la certificazione di alcuni standard qualitativi"

Una contaminazione di culture, dunque, in linea con i dettami dell'internazionalizzazione e della globalizzazione: creare in Sicilia dei ponti di contatto con le altre culture è uno degli obiettivi che intendono scavalcare la marginalità geografica tipica di alcune aziende del Sud, spesso molto etnocentriche. Il management si propone di divulgare in maniera ferma la proprie value propositions al di fuori di ogni confine territoriale: "La Sicilia è una terra di risorse, ricca di creatività, da cui partono idee innovative che vanno a rappresentare opportunità per i giovani e per il territorio".

Attraverso il progetto fotografico "Cum Laude in the world" il brand ha deciso, inoltre, di associare la bellezza femminile a quella paesaggistica, veicolando arte e storia attraverso la moda, coinvolgendo modelle di quattro continenti in nome del trinomio moda-stile-ecosostenibilità. Il Brand siciliano, mediante l'iniziativa "Cum Laude in the world", dopo aver fatto tappa in varie metropoli del mondo ha deciso di omaggiare la propria terra effettuando le riprese per la collezione estiva 2014 ai Faraglioni di Scopello (Sicilia), che è stato anche il set del celebre film americano Ocean Twelve.

Cum Laude nasce da un'idea imprenditoriale di Ezio Lauricella, 28 anni, originario della provincia di Agrigento, laureato in Economia all'università di Palermo, master in European project presso la Sapienza di Roma, il quale ha deciso di creare un fashion brand eco-sostenibile recuperando il legame con la sfera ambientale e sociale, sviluppando una propensione all'etica.

Audi che, insieme alla rivista statunitense Wired, ha selezionato i manager under 35 più promettenti d'Italia per il "Wired Audi Innovation Award 2014" ha inserito fra questi anche Ezio Lauricella. Il giovane agrigentino, dopo aver ricevuto, qualche settimana fa, il premio della Camera di Commercio, oggi concorre al prestigioso riconoscimento riservato ai soggetti che hanno saputo distinguersi per innovazione, capacità manageriali e di promozione.

YESnews | MARCO MENGONI

"GUERRIERO" DEL VERBO

Nel corso della conferenza stampa di presentazione di "Parole in Circolo" di Marco Mengoni i temi trattati sono stati molti e tra i più disparati, ma la costante è stata una: l'importanza del verbo.

Del verbo, sì, e della riflessione, dello studio, della sedimentazione dei concetti: questo album, prima parte di un progetto più grande, ne è la dimostrazione lampante.

L'artista che è diventato famoso grazie a X Factor nel 2009, è decisamente cresciuto e si sente, già da "Guerriero".

"La sfida di "Guerriero" è stata impegnativa per me: il testo è pregno di significati e c'è un notevole cambio di approccio alla mia vocalità. Quei mi bemolle di petto e gli orpelli che uscivano senza problemi e che mi hanno caratterizzato fino ad oggi lasciano il passo ad un approccio completamente opposto: qui sono il testo e l'arrangiamento a farla da padrone. "

Parlando di un disco che si chiama "Parole In Circolo" non si poteva poi non parlare, appunto, della scelta delle parole dei testi, di cui si è occupato in prima persona: "le parole sono diventate sempre più importanti e ho capito che il cambio era sempre più radicale. Dovevo dare maggior importanza alle parole che mi frullavano per la testa e vedevo e sentivo ovunque, mettermi a tavolino, fare mente locale e dargli più importanza rispetto all'aspetto vocale. Voglio aspettare, devo aspettare..."

Attesa che non sarà in solitaria: i fan attenderanno con lui, così come hanno fatto finora, senza mai fargli mancare il loro sostegno.

"Il centro di tutto questo sono gli ascoltatori: volevo offrire loro un'esperienza diversa, in continua evoluzione anche nel progetto live... Anche i fan faranno questo percorso di innovazione: sono gli esseri umani che permettono a me di essere qui, di aprire questo capitolo e non chiuderlo, che vanno a comprare il mio disco, ascoltano la mia musica, vengono al mio concerto. Ho deciso di creare questa app gratuita per loro: mi unisce al mio pubblico, unisce tutti quei social network a cui siamo troppo attaccati: siamo fatti di carne e ossa e non di pixel, dovremmo ricordarcene più spesso! Tutto serve come input e non c'è input più forte di quello dato dai fan." Non vi resta che ascoltare questo tentativo di cambiamento iniziato da uno degli artisti italiani più apprezzati del periodo, che ha fatto ricredere molti di coloro che fanno "di tutta l'erba un fascio", dimostrando che dai talent esce bene anche il talento... e non solo l'immagine, fittizia e con una scadenza sempre a troppo breve termine. » Chiara Colasanti

YESnews | SILENZIO

GUARDA IL VIDEO

IL SILENZIO È DOLO

Un inno contro l'omertà che alimenta la cultura mafiosa, questo é il contenuto del nuovo singolo di Marco Ligabue realizzato insieme al rapper palermitano Othelloman e all'agrigentino Lello Analfino.

Già presente in rete, il videoclip, girato da Francesco Giannini e Maurizio Bresciani, tra Palermo e Villabate, si ispira al libro "Le piccole cose fanno la differenza il silenzio è dolo" di Ismaele La Vardera, inviato di Telejato, storica emittente impegnata nell'antimafia. E lo stesso Ismaele La Vardera, é uno dei volti protagonisti del video, insieme al direttore di Telejato Pino Maniaci e alla testimone di giustizia Valeria Grasso, imprenditrice che ha denunciato le famiglie mafiose che le chiedevano il pizzo. A far da scenario a questo brano di denuncia sociale ci sono i luoghi della quotidianità, dalla terrazza della Rinascente agli storici mercati rionali, per giungere al Foro Italico.

Non solo grandi nomi, ma anche voci e volti di bambini, di giovani, di anziani e di gente comune che dice no al silenzio e toglie il bavaglio per liberare la parola.

"Il silenzio é dolo perché se c'è un luogo dove la mafia trova terreno fertile è nei silenzi delle persone e del territorio. Volevo contribuire a creare una piccola crepa in questa rete di silenzi", spiega Marco Ligabue, parlando di come é nato questo progetto, proteso alla denuncia ma anche a mantenere viva la memoria su quanti hanno perso la vita lottando contro la mafia. Una campagna contro tutte le forme di mafia, non solo quella siciliana, infatti, Marco Ligabue, vuole creare un coinvolgimento virale tramite la rete, affinché personaggi famosi e non, ragazzi e adulti, diffondano i loro video in cui compiono il gesto di strappar via un pezzo di scotch messo sulla bocca urlando: "il silenzio è dolo".

A muovere il progetto é stata l'inchiesta di Ismaele La Vardera, ripresa da Le Iene, sulle selezioni truccate degli scrutinatori per le europee a Villabate, che ha portato alle dimissioni del sindaco e della giunta. L'iniziativa ha riscosso anche l'appoggio del presidente dell'Associazione Nazionale Magistrati Nino Di Matteo, convinto che "la mafia ha sempre prosperato nel silenzio, i mafiosi vogliono che di mafia non si parli".

Nel progetto è prevista una raccolta firme online su change.org, un tour nelle scuole e un'interrogazione parlamentare per chiedere la realizzazione di un database pubblico con un elenco dettagliato dei beni e delle destinazioni di tutti i beni confiscati alla mafia e il loro immediato riutilizzo, favorendo l'imprenditoria giovanile che spesso, rivolgendosi alle banche, trova le porte chiuse. » Silvia La Rosa

YESnews | THE GRAND BUDAPEST HOTEL

GRAND BUDAPEST HOTEL

QUANDO IL RACCONTO NEL RACCONTO SI FA FILM

Wes Anderson è tornato e chiunque sia andato a vedere Grand Budapest Hotel può confermare.

Il film è ispirato alle opere di Stefan Zweig e lo stratagemma del racconto nel racconto è qualcosa di incredibilmente calzante e coinvolgente: lo spettatore si trova catapultato fisicamente nelle atmosfere dell'Europa di inizio Novecento, nell'immaginaria Repubblica di Zubrowka.

L'ambientazione sembra ispirata alle carte da zucchero che imperversavano in quel periodo e alcune scene ricordano incredibilmente i libri pop-up per i più piccoli, similitudine che, in effetti, potrebbe rivelarsi tra le più calzanti. La storia (o meglio, le storie nella storia) è tanto surreale da poter essere realistica e da poterci credere senza troppe difficoltà, ma uscendo dalla sala si ha proprio l'impressione di aver assistito al racconto di un anziano signore al nipote, prima di metterlo a dormire. Una bellissima fiaba della buonanotte: avventura, romanticismo, mistero, delitti e intrighi si ingarbugliano fino all'inverosimile, per poi sciogliersi con una facilità disarmante prima dei titoli di coda.

Un cast spettacolare per una produzione con un budget di 23 milioni di euro: Ralph Fiennes, Bill Murray, Edward Norton, Jude Law, Owen Wilson, Adrien Brody, Tom Wilkinson, Karl Markovics e molti, molti altri.

Un film che merita decisamente di essere gustato, come si gusta un dolce di una pasticceria specializzata giusto in quella goloseria particolare, per soddisfare la propria golosità, con delicatezza e partecipazione molto sentita. » Chiara Colasanti

» Grand Budapest Hotel
9 Nomination agli Oscar 2015
1 Golden Globe
99 minuti
84 Gli anni di Madame D.
1 Orso d'Argento
4 Attori premiati con l'Oscar
19 Attori nominati all'Oscar

YESnews | ROBERTO PERRONE

» ROBERTO PERRONE CI FA SCOPRIRE "LA CUCINA DEGLI AMORI IMPOSSIBILI"

Badate bene: la cucina può letteralmente cambiarvi l'esistenza. La vita di un cuoco può persino avvicinarsi ad una tragedia shakespeariana quando in ballo ci sono la fama, il prestigio, la brama di raggiungere le "stelle" e, per completare il tutto, un pizzico di rivalità. Due ristoranti, due cuochi, due famiglie; un amore, una passione, un paesaggio: la Riviera ligure.
Roberto Perrone è un bardo moderno, i Montecchi e i Capuleti di cui ci parla sono i Cavasso e i Maggiorasca, ristoratori di un piccolo borgo, che da un decennio si fanno la guerra a suon di menu. Cesare Cavasso, cuoco (non sia mai che lo si chiami chef) dello storico ristorante Da Iole, amato dai critici culinari italiani, venerato da chiunque conosca la sua storia e quella della sua famiglia, viene a mancare proprio il giorno in cui il figlio Augusto conclude la sua carriera nell'NBA. La telefonata di una delle quattro sorelle costringe quindi Augusto al ritorno in Italia, in quella casa che aveva lasciato appena maggiorenne.
Ad ogni fine si sa, segue inevitabilmente un nuovo inizio, ed il primo sintomo del cambiamento è l'incontro con Rossella, un'intrigante e bellissima donna, conosciuta sul volo da Boston a Milano, dalla quale Augusto non potrà e non vorrà più allontanarsi. Rossella, unica figlia di Vittorio Maggiorasca, ex sous chef di Cesare Cavasso, riesce a toccare le corde dell'anima dell'ormai giocatore di basket in pensione, che intanto deve fare i conti con un passato da cui era fuggito, e con un futuro che si rivela tutt'altro che prevedibile e banale. L'erede del Grand'uomo, scopre di avere lo stesso talento del padre, rievocando ricordi di sapori, odori, gite in montagna, paesaggi, colori, pranzi nei più blasonati ristoranti d'Europa, riesce a far emergere un talento che ha nel sangue, nella memoria, nel dna.
Il rancore serbato al padre per quasi metà della sua vita, prende la forma del rimpianto per non aver meglio cercato di capire il carattere del grande cuoco; il totale disinteresse per un mondo tenuto sempre alla debita distanza muta, rendendolo empaticamente coinvolto anche in quella guerra di cuochi, ricette rubate e inganni, che tanto aveva deprecato.
La cucina sarà per Augusto la chiave per aprire porte del passato sbarrate dal risentimento, farà da cornice ai momenti più belli di un'estate ricca di emozioni, risulterà essere parte integrante ed indispensabile di un percorso da iniziare a scoprire e ad amare. La cucina degli amori impossibili è un romanzo eclettico, dal gusto squisitamente ironico, che alterna momenti di sublimazione culinaria, a splendide immagini del paesaggio ligure che fanno da cornice ad una narrazione piacevolmente scorrevole, che però, lascia emotivamente un segno e innumerevoli spunti su cui riflettere.
Leggendo questo romanzo mi sono ritrovata a domandarmi se anche dentro di me si celasse un animo da cuoca, ma impietosita dalle possibili reazioni di parenti e amici ai miei eventuali esperimenti culinari, mi limiterò sporadicamente a rileggere qualche pagina di questo romanzo. Cuochi e non cuochi, se ancora non l'avete fatto, correte a leggerlo! » Elisa Bennici

La cucina degli amori impossibili
Roberto Perrone Mondadori
300 pagine – 17,00 €

line up
IL CORRIDOIO CLUB
live show

30/01 OLD (SVEZIA)
09/02 VANESSA PETERS (USA)
14/02 OPERA CHAOTIQUE (GRECIA)
21/02 COFFEE OR NOT (BELGIO)
28/02 LINN OBERG (SVEZIA)
07/03 PETER PIEK (GERMANIA)
10/03 SONARS (ITALIA)
16/03 YUKO (BELGIO)
30/03 BUKAHARA (GERMANIA)
06/04 DI OACH (ITALIA)
18/04 PASTACA (ESTONIA/FINLANDIA)
26/04 TIM MCMILLAN (AUSTRALIA)

IL CORRIDOIO CLUB
VIA DANTE, 1
LICATA (AG)

TERRE DELLA BARONIA GREEN LAB

COSA FAREMO: IL NOSTRO IMPEGNO QUOTIDIANO

Abbiamo già diminuito il consumo della **RISORSA ACQUA** destinata al consumo umano. Nelle operazioni di lavaggio non sprechiamo l'acqua proveniente dalla rete idrica pubblica ma, grazie alla realizzazione di un impianto interno che ne consente la filtrazione, utilizziamo acqua prelevata da un pozzo interno. La stessa viene ulteriormente riciclata e riutilizzata per fini agronomici e irrigui. Abbiamo deciso di investire in modo significativo sulle energie verdi. Sfrutteremo al massimo tutta la superficie coperta della cantina per l'installazione di **pannelli fotovoltaici.** Ciò ci consentirà di coprire il nostro fabbisogno energetico per oltre l'80%, con un significativo ulteriore beneficio sulla diminuzione di emissione di CO_2. Stiamo già procedendo all'analisi dei terreni dell'azienda per determinare la qualità biologica del suolo, la **biodiversità** dei microrganismi che lo popolano, al fine di migliorare e proteggere l'ecosistema ambientale e fare in modo che le viti crescano in modo armonico. Le nostre bottiglie provengono per la maggior parte dallo stabilimento VetroBalsamo, nostro partner da molti anni, che come noi ha intrapreso da tempo un percorso verso la sostenibilità e l'abbattimento della CO_2. Unico impianto in Italia ad utilizzare l'ossicombustione per la produzione del **vetro** con un abbattimento del 30% dei consumi di energia e l'utilizzo del'85% di vetro riciclato nel ciclo produttivo.

E' previsto un ulteriore abbattimento della CO_2 derivante dall'impianto di cogenerazione che consentirà nel 2015 di teleriscaldare un ampio quartiere di Sesto San Giovanni (MI) limotrofo allo stabilimento.

Cosa abbiamo fatto e continueremo a fare

Metodo artigianale su ampia scala, con un **approccio sartoriale** alla coltivazione: l'uomo e le mani. L'utilizzo delle macchine è relegato al solo impiego dei trattori per l'aratura dei terreni, mentre sul filare le erbe infestanti vengono estirpate con la zappatura manuale, per ridurre al minimo l'inquinamento da combustibili da autotrazione. **Agricoltura biologica certificata** su tutti i nostri terreni e tutti i nostri vini. Concimazioni organiche e sovesci di leguminose, niente prodotti di sintesi, solo fertilizzanti organici per garantire la genuinità del prodotto e proteggere le falde acquifere da possibili alterazioni. La nostra centralina installata nei vigneti di Area Milici, dal 2002, è il nostro "termometro" per la **salute delle vigne**. I dati su temperature, umidità, pioggia ci consentono di lavorare con la massima cura in ogni fase. Le **analisi sui grappoli** delle diverse varietà effettuate nel nostro laboratorio chimico interno ci permettono monitorare costantemente la salute delle uve e delle piante, di intervenire in modo preciso e definire con esattezza il giorno della raccolta in ogni area e contrada. Abbiamo scelto di investire in tecnologia e innovazione al servizio della **vinificazione naturale**. Una **cantina** perfettamente coibentata e in parte sotterranea per ridurre al minimo i consumi energetici. Impianti di ultima generazione per salvaguardare al massimo l'uva, il mosto e il vino nelle diverse fasi di fermentazione e maturazione. Presse a circuito chiuso con immissione di azoto per escludere il contatto con l'aria e evitare il rischio di ossidazione delle uve. Stessa tecnologia per la vasche di fermentazione e maturazione, rigorosamente in acciaio inox, tutte a circuito chiuso con immissione di azoto e circuito di raffreddamento per il corretto controllo delle temperature nelle diverse fasi di lavorazione. Massima igiene per ridurre al minimo l'impiego di solfiti aggiunti. **Questo è il nostro progetto e il programma di lavoro dei prossimi mesi. Siamo certi di avere intrapreso la strada giusta, vogliamo continuare a custodire e migliorare l'ambiente e rendere sempre più leggera la nostra impronta.**

oasi

OSTERIA DEL MARE

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